



0309415476

Sauteuse bord droit Affinity inox ø 24 cm

de Buyer 
DEPUIS 1930

De Buyer

- Inox multicouche très réactif, tous feux
- Diamètre 24 cm, idéal 2 à 4 personnes
- Poignée fonte d'inox rivetée, basse température



Sauteuse De Buyer 24 cm inox Affinity bord droit

La sauteuse bord droit Affinity inox ø 24 cm De Buyer est un excellent compromis entre précision de cuisson et polyvalence au quotidien. Avec son diamètre de 24 cm, elle est parfaite pour préparer des plats maison pour deux à quatre personnes, sans encombrer votre table de cuisson. Sa jupe en **inox multicouche** très réactive permet de saisir rapidement vos morceaux de viande ou vos petits légumes, puis de contrôler la cuisson au degré près. La chaleur se diffuse de façon homogène, du fond jusqu'aux bords, ce qui évite les zones qui attachent ou qui brûlent. Sa queue en fonte d'inox rivetée offre une **prise en main confortable et sécurisée**, même lorsque la sauteuse est bien remplie. Son polissage miroir lui donne enfin un look résolument professionnel, qui s'intègre aussi bien dans une cuisine moderne que plus classique. Cette sauteuse De Buyer 24 cm est pensée pour durer et pour vous accompagner dans une cuisine vraiment technique et gourmande à la maison.

Les avantages de la sauteuse De Buyer 24 cm Affinity

- Sauteuse De Buyer 24 cm à bord droit idéale pour sauter légumes et viandes.
- Inox multicouche très réactif pour une montée en température rapide et précise.
- Diffusion uniforme de la chaleur sur toute la surface de cuisson.
- Matériau indéformable, adapté aux cuissons intensives et répétées.
- Queue en fonte d'inox rivetée, ergonomique et garantie basse température.
- Compatible tous feux dont induction, ainsi que cuisson au four.
- Finition poli miroir haut de gamme pour un design élégant et professionnel.
- Entretien facile, compatible lave-vaisselle avec possibilité de polissage occasionnel.

Une maîtrise parfaite de la température grâce à l'inox multicouche

Le grand atout de cette sauteuse De Buyer 24 cm, c'est son inox multicouche extrêmement réactif. La **chaleur se répartit rapidement** sur toute la jupe, ce qui vous permet de saisir une pièce de viande ou des légumes sans attendre, avec une coloration bien régulière. Sur une plaque à induction, vous sentirez particulièrement cette précision de réponse entre la puissance choisie et le comportement de la sauteuse. Dès que vous baissez le feu ou que vous retirez l'ustensile de la source de chaleur, la cuisson ralentit presque instantanément. Résultat : moins de surcuisson, des sauces mieux contrôlées et des légumes qui restent croquants. Cette **maîtrise de la température** est idéale pour les cuissons techniques, les réductions ou les plats mijotés courts. Elle vous donne une vraie marge de manœuvre, comme avec un matériel de chef, tout en restant très agréable à utiliser au quotidien.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Diamètre	24,0 cm	Couleur	Gris
Matière	Inox	Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

Référence : 0309415476

Produit de la même gamme	
0309415444	Sauteuse bord droit affinity inox ø 16cm
0309415464	Sauteuse bord droit affinity inox ø 20cm
0309415476	Sauteuse bord droit affinity inox ø 24cm
0309415492	Sauteuse bord droit affinity inox ø 28cm