



0309415492

Sauteuse bord droit Affinity inox ø 28 cm

de Buyer 
DEPUIS 1830

De Buyer

- Matériau multicouches pour cuisson précise
- Poignée ergonomique pour manipulation facile
- Compatible tous feux, y compris induction



Sauteuse De Buyer Affinity 28 cm inox : pour une cuisson homogène et maîtrisée

La sauteuse De Buyer Affinity 28 cm est pensée pour celles et ceux qui aiment cuisiner avec précision. Avec ses bords droits, elle est parfaite pour faire sauter des légumes croquants, des morceaux de viande ou pour déglacer vos jus de cuisson. Son matériau multicouche inox et aluminium offre une **montée en température très rapide**, idéale pour saisir sans attendre. Dès que vous retirez la sauteuse du feu, la cuisson s'arrête presque instantanément, ce qui **limite les surcuissons**. La diffusion de la chaleur est uniforme sur tout le fond, pour des **cuissons homogènes**, même à feu moyen. La sauteuse de buyer 28 cm reste **indéformable dans le temps**, même en usage intensif. C'est un vrai ustensile de cuisine professionnel, adapté à une utilisation quotidienne à la maison.

Les avantages de la sauteuse droite Affinity ø 28cm De Buyer

- Sauteuse Affinity 28 cm en inox multicouche pour une cuisson homogène et précise.
- Bord droit idéal pour faire sauter, mélanger et déglacer sans risque de débordement.
- Matériau hyper réactif qui chauffe vite et stoppe la cuisson dès que vous sortez du feu.
- Compatible tous feux dont induction et utilisation possible au four pour plus de polyvalence.
- Queue en fonte d'inox rivetée, ergonomique, stable et garantie basse température en main.
- Finition polie miroir haut de gamme pour un look professionnel
- Ustensile robuste et indéformable, adapté à un usage intensif en cuisine maison.
- Entretien facile, compatible lave-vaisselle, avec possibilité de repolir l'extérieur pour raviver l'éclat.

Maîtriser la température avec l'inox multicouche Affinity

Le grand point fort de cette sauteuse droite Affinity ø 28cm De Buyer, c'est son **inox multicouche très réactif**. La chaleur se répartit rapidement sur tout le fond et les parois, ce qui vous permet de saisir une viande sans zones froides. Vous contrôlez facilement la puissance, surtout sur une plaque à induction, en montant progressivement la température. Dès que vous baissez le feu ou retirez la sauteuse, la cuisson ralentit aussitôt, pratique pour des sauces ou des réductions délicates. Cette réactivité permet aussi de travailler sur des cuissons plus techniques comme un risotto, un mijoté court ou des légumes glacés. **Vous avez la main sur la température**, ce qui sécurise vos recettes et limite les ratés. Au quotidien, cette maîtrise de la chaleur donne des cuissons plus régulières, plus gourmandes et plus reproductibles, comme avec un matériel de chef.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	20 cm
Couleur	Gris
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

Diamètre	28,0 cm
Matière	Inox

Référence : 0309415492

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