

- Poignée sécurisée en fonte d'inox rivetée
- Bord verseur fermé pour un service net
- Structure 5-ply réactive proche du cuivre



## Poêle De Buyer 32 cm en inox multicouche

La poêle Affinity De Buyer 32 cm est un incontournable pour tous ceux qui aiment cuisiner avec précision. Elle permet d'atteindre une vraie performance professionnelle à la maison. Pensée pour les cuissons intenses, elle offre une **surface large et confortable** pour saisir une côte de bœuf, rissoler un grand volume de légumes ou flamber de la volaille.

Sa **structure 5-ply multicouche** lui confère une **réactivité thermique exceptionnelle**, proche du cuivre, tout en gardant une stabilité parfaite même à haute température. Le polissage miroir apporte une belle touche moderne qui s'intègre dans toutes les cuisines. Son **manche fixe en fonte d'inox** est riveté pour une prise en main sûre et agréable. Un ustensile haut de gamme, exigeant et extrêmement satisfaisant pour les passionnés de cuisine.

### Les avantages de la poêle Affinity De Buyer 32 cm

- Structure 5-ply : inox + aluminium + inox 18/10 pour une réactivité optimale.
- Diffusion homogène de la chaleur pour une cuisson maîtrisée.
- Jupe coupe lyonnaise pour faire glisser les aliments facilement.
- Bord verseur fermé pour un service propre, sans éclaboussures.
- Poignée fixe en fonte d'inox rivetée, ergonomique et durable.
- Compatible tous feux dont induction et cuisson au four.
- Grande capacité (diamètre 32 cm) et finition miroir.

### Une poêle multicouche réactive et indéformable pour les cuissons techniques

La poêle Affinity de Buyer 32 cm séduit surtout par sa construction 5-ply, un multicouche qui combine montée en température rapide, stabilité et diffusion parfaite. Ce type de structure permet d'obtenir une **réactivité proche du cuivre** tout en gardant la robustesse de l'inox. Quand vous augmentez ou baissez la puissance du feu, la poêle réagit immédiatement : parfait pour saisir une viande, déglacer un jus ou ajuster une cuisson délicate. Ce matériau est hyper réactif, il a une montée très rapide en température et arrête instantanément la cuisson lorsqu'il est mis hors du feu.

Même lors d'un usage intensif, elle **reste indéformable** et parfaitement stable sur la plaque. Le fond transmet la chaleur de façon uniforme, sans zone froide, ce qui garantit une coloration régulière et une réduction efficace. Associée à sa jupe coupe lyonnaise et à son bord verseur fermé, elle vous permet de cuisiner proprement, rapidement et avec un vrai confort d'exécution. Alors, êtes-vous prêt pour cuisiner comme un chef ?

Conseil d'utilisation : Montée en température progressive. Tous feux dont induction.

Conseil d'entretien : La poêle passe au lave-vaisselle. Vous pouvez effectuer un polissage extérieur occasionnel avec de la pâte à polir pour restaurer l'éclat d'origine.

## Les caractéristiques techniques de la poêle Affinity De Buyer 32 cm

- ø fond : 24,3 cm
- Épaisseur : 2,7 mm
- Monobloc
- Indéformable
- Montures rivetées en fonte d'inox

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	5 cm
Diamètre	32,0 cm
Couleur	Gris
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

Longueur	56.6 cm
Poids	1.8 kg
Matière	Inox

Référence : 0309415206

Produit de la même gamme	
0309415194	Poele affinity inox ø 20cm
0309415198	Poele affinity inox ø 24cm
0309415202	Poele affinity inox ø 28cm
0309415206	Poele affinity inox ø 32cm