

CULINAIRE

Poêle Affinity DE BUYER en inox de diamètre 32 cm avec une queue en fonte d'inox rivetée.

De Buyer







## Poêle Affinity DE BUYER de qualité professionnelle.

Cette poêle Affinity DE BUYER en inox dispose d'une jupe coupe lyonnaise lui permettant de faire glisser les aliments facilement dans un plat. Idéale pour saisir, griller, dorer, flamber.

Cette **poêle Affinity DE BUYER** est indéformable grâce à son matériau multicouche qui est une alliance d'aciers inoxydables à l'extérieur et d'aluminiums à l'intérieur. De plus, 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. La diffusion de la chaleur est uniforme, ce qui permet une cuisson homogène des aliments.

La queue est en fonte d'inox rivetée, ce qui lui procure une bonne ergonomie pour une préhension confortable.

Avec son polissage miroir haut de gamme, la gamme Affinity DE BUYER un design moderne et élégant.

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

<u>Conseil d'entretien</u>: 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.

## Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Diamètre	32 cm	Couleur	Gris
Matière	Inox	Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

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	