



0309415414

Faitout avec couvercle Affinity inox 24 cm

de Buyer 
DEPUIS 1930

- Passe au four et lave-vaisselle
- Diamètre 24 cm tous feux
- Capacité généreuse 5,5 L

De Buyer



Faitout Affinity De Buyer 24 cm inox

Le faitout Affinity De Buyer 24 cm est pensé pour celles et ceux qui aiment vraiment cuisiner, du simple bouillon aux grands plats mijotés. Ses parois hautes accueillent de beaux volumes d'eau, de légumes ou de viande sans risque de débordement.

Grâce au matériau multicouche inox à l'extérieur et aluminium à l'intérieur, la chaleur monte très vite et reste parfaitement maîtrisée. La cuisson s'arrête presque instantanément une fois le faitout retiré du feu, idéal pour éviter les surcuissons. La diffusion est homogène sur toute la jupe, ce qui limite les zones trop chaudes ou brûlées.

Compatible tous feux dont induction et four, ce faitout Affinity De Buyer 24 cm passe de la plaque à la cuisson au four. Son polissage miroir haut de gamme apporte une touche élégante directement sur la table.

Les caractéristiques du faitout Affinity inox 24 cm

- Matériau inox multicouche avec aluminium intérieur pour une cuisson réactive
- Parois hautes idéales pour mijoter, bouillir ou cuire de gros volumes
- Diffusion uniforme de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Anses en fonte d'inox rivetées, ergonomiques et confortables à saisir
- Compatible tous feux dont induction et four pour un usage polyvalent
- Capacité de 5,5 L, parfaite pour les repas de 4 à 6 personnes
- Finition polissage miroir haut de gamme pour un design moderne
- Passe au lave-vaisselle, avec possibilité de polissage occasionnel pour raviver l'éclat
- Diamètre intérieur haut : 24 cm
- Diamètre du fond : 20.5 cm
- Hauteur intérieure : 12 cm
- Diamètre extérieur : 25.5 cm
- Hauteur totale : 14 cm
- Longueur totale : 36 cm
- Largeur totale : 25.5 cm
- Diamètre fond induction : 20.5 cm

Une cuisson réactive et homogène pour des résultats maîtrisés

Le vrai point fort de ce faitout Affinity De Buyer 24 cm réside dans son matériau multicouche. L'alliance d'aciers inoxydables et d'aluminium offre une montée en température très rapide, idéale pour saisir puis baisser le feu sans attendre.

Cette réactivité permet de mieux contrôler les cuissons délicates, qu'il s'agisse d'un risotto, d'une sauce ou d'un mijoté longue durée. La chaleur se diffuse de façon homogène sur toute la jupe, ce qui évite les points chauds responsables d'aliments accrochés ou brûlés.

Vous pouvez cuire à feu doux pendant des heures tout en gardant une cuisson régulière du centre jusqu'aux bords. Une fois le feu coupé, le faitout réagit vite et limite la poursuite de la cuisson, parfait pour conserver des légumes croquants ou des viandes juteuses.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	14 cm
Poids	2.33 kg
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

Diamètre	24,0 cm
Matière	Inox

Contenance. totale : 5,4 l

Référence : 0309415414

Produit de la même gamme	
0309415414	Faitout avec couvercle affinity inox ø 24cm
0309191946	Faitout avec couvercle affinity inox ø 28cm