

Bassine à confiture cuivre induction.



Bassine à confiture en cuivre, compatible tous feux dont induction.

Le cuivre est un excellent conducteur de chaleur, il répartit uniformément la chaleur sur toute la surface de la bassine pour une cuisson homogène de la confiture.

La conductivité thermique élevée du cuivre permet de contrôler plus précisément la cuisson de la confiture. Lorsque la température est réglée à un niveau constant et approprié, le cuivre permet de cuire les fruits rapidement tout en préservant leur saveur.

Les bassines en cuivre massif sont réputées pour leur durabilité et leur longévité. Le cuivre est un matériau solide qui résiste à l'usure, et si la bassine est bien entretenue, elle peut durer de nombreuses années.

Conseils d'entretien :

Laver à l'eau savonneuse et sécher immédiatement avec un linge propre.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Contenance	3,5 l	Diamètre	26,0 cm
Matière	Cuivre, Fonte	Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

Epaisseur : 12/10ème

Référence : 0309459563

Produit de la même gamme	
0309459563	Bassine a confiture cuivre induction ø 26cm
0309459566	Bassine a confiture cuivre martele induction ø 40cm