



0309461311

Casseroles Alchimy LOQY inox + poignée amovible ø 16-20 cm - 3 pièces

- Tous feux et four
- Graduations 0,5 l
- Poignée amovible incluse

de Buyer 
DEPUIS 1930

De Buyer



Casseroles Alchimy LOQY inox pour une cuisson maîtrisée

Pensée pour les passionnés qui veulent cuisiner comme les pros à la maison, cette **batterie de casseroles Alchimy LOQY** combine précision, réactivité et confort. Les **deux casseroles en inox multicouche 3-ply** offrent une diffusion homogène de la chaleur sur tout le corps, idéale pour contrôler parfaitement l'ébullition, les sauces, les crèmes ou les cuissons mijotées.

La **poignée amovible LOQY** rend la manipulation simple, rapide et sûre, même quand on travaille sur plusieurs feux. C'est un trio compact, polyvalent et durable, conçu pour accompagner aussi bien les préparations du quotidien que les recettes plus techniques.

Et comme les ustensiles s'empilent une fois la poignée retirée, le rangement devient plus fluide, même dans une cuisine déjà bien équipée.

Les avantages des casseroles Alchimy LOQY

- Corps inox multicouche 3-ply pour une diffusion thermique homogène
- Réactivité immédiate à la montée et à la descente en température
- Poignée LOQY amovible pour une prise en main à une seule main
- Compatible tous feux et four, pratique pour finir une cuisson
- Casseroles empilables pour optimiser l'espace dans les tiroirs
- Graduations intérieures tous les 0,5 l pour doser sans mesurer
- Fabrication française pour une qualité durable et maîtrisée
- Passe au lave-vaisselle sans la poignée, entretien simplifié

Précision thermique et confort d'usage au quotidien

La **construction 3-ply des casseroles Alchimy LOQY** change réellement la manière de cuisiner. La chaleur circule uniformément dans tout le corps de l'ustensile, ce qui évite les points chauds et permet de travailler des préparations sensibles comme les sauces, les réductions ou les crèmes.

La réactivité est nette, que l'on augmente ou diminue la puissance du feu. On retrouve ce **comportement typique de l'inox multicouche haut de gamme**, très apprécié des cuisiniers professionnels pour son contrôle précis.

La **poignée amovible LOQY** apporte une liberté de mouvement agréable. Elle s'enclenche en une seconde, sécurise la prise et se retire tout aussi simplement. On peut ainsi passer d'une manipulation sur le plan de travail à une cuisson au four en un geste, sans encombrer la porte ou les poignées. Les casseroles deviennent aussi plus faciles à ranger, à nettoyer ou à servir directement à table, sans la poignée.

Les **graduations intérieures** offrent un repère clair pour travailler vite, en particulier pour les bouillons, les pâtes, les appareils liquides ou les petites quantités. Quant à l'**inox AISI 304 à l'intérieur**, il garantit un contact alimentaire fiable, simple à entretenir et résistant dans le temps.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	2.03 kg	Matière	Inox
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction	Empilable	Oui
Passage lave-vaisselle	Oui		

Graduation : tous les 0,5 l

Type de finition : Brossée

Produit de la même gamme	
0309461311	Casserole alchimy inox + poignee amovible ø 16-20cm /2
0309461314	Casserole alchimy loqy inox ø 16cm
0309461321	Casserole alchimy loqy inox ø 18cm
0309461325	Casserole alchimy loqy inox ø 20cm
0309461329	Casserole alchimy loqy inox ø 24cm