



0309461375

## Poêle Alchimy LOQY inox ø 28 cm

- Corps inox multicouche 3-ply
- Compatible tous feux et cuisson au four
- Utilisable avec poignées Loqy amovibles

de Buyer   
DEPUIS 1830

De Buyer



### Poêle inox De Buyer Alchimy Loqy 28 cm

Avec la poêle Alchimy LOQY inox ø 28 cm De Buyer, vous passez clairement dans la cour des grands. Cette poêle en inox **multicouche 3-ply** a été pensée pour saisir, griller et dorer avec une précision sans égal. Le **diamètre 28 cm** offre une belle surface de cuisson, idéale pour les pièces de viande, les poissons sur peau ou une poêlée de pommes de terre maison. L'inox réagit vite, monte rapidement en température et redescend tout aussi vite pour garder le contrôle sur chaque cuisson.

La poignée amovible compatible (non incluse) se fixera sur la poêle Alchimy Loqy en une seconde. Vous pourrez aussi clipser des anses compatible Loqy (vendues séparément).

La poêle De Buyer Alchimy 28 cm passe sur tous les feux, y compris l'induction et au four pour finir une cuisson. Chez TOC, nous sommes particulièrement adeptes de cet ustensile parce qu'il combine performance professionnel et confort au quotidien.

### Les avantages de la poêle Alchimy Loqy 28 cm

- Corps tout inox multicouche 3-ply pour une diffusion homogène de la chaleur.
- Diamètre 28 cm, parfait pour 3 à 5 portions selon les recettes.
- Compatible tous feux dont induction et cuisson au four.
- Utilisable avec poignée ou anses Loqy Amovible.
- Finition brossée élégante, résistante et simple à entretenir.
- Construction avec 2 embases inox rivetées, robustes et prêtes pour le système Loqy.

### Maîtriser la cuisson grâce à l'inox multicouche 3-ply De Buyer

Le vrai secret de cette De Buyer poêle Alchimy 28 cm, c'est son corps inox multicouche 3-ply. Les trois couches d'inox et d'aluminium travaillent ensemble pour **diffuser la chaleur de façon uniforme** sur tout le fond et les parois. Résultat, vos viandes colorent régulièrement, vos poissons sur peau croustillent sans accrocher et vos légumes poêlés restent bien fermes. Cette réactivité vous permet de cuisiner à feu moyen plutôt que très fort, tout en gardant une belle coloration et de bons sucs à déglacer.

Avec un peu de matière grasse et une bonne préchauffe, la poêle Alchimy Loqy inox ø 28 cm De Buyer devient un véritable outil de précision. Vous pouvez démarrer sur l'induction, puis finir au four pour une cuisson parfaitement maîtrisée. Une fois le service terminé,

la poêle passe au lave-vaisselle, mais un simple lavage à la main suffit souvent à lui redonner tout son éclat. Sa coupe lyonnaise permet une rotation facile des aliments et de les faire glisser facilement dans un plat.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	4.5 cm	Diamètre	28,0 cm
Matière	Inox	Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction
Empilable	Oui	Passage lave-vaisselle	Oui

Type de finition : Brossée

Référence : 0309461375

Produit de la même gamme	
0309461373	Poele alchimy loqy inox ø 24cm
0309461375	Poele alchimy loqy inox ø 28cm
0309479861	Poele alchimy loqy inox ø 20cm
0309479863	Poele alchimy loqy inox ø 32cm