

- Structure 3 couches en inox et aluminium
- Poignée rivetée inox prise en main froide
- Fabriquée en France, compatible tous feux



Menastyl



Poêle Menastyl 20 cm en inox : une cuisson précise

Compacte, réactive et robuste, la **poêle Triply inox 20 cm** est pensée pour votre cuisine de tous les jours. Son format est idéal pour saisir un morceau de viande, une omelette ou quelques légumes, sans sortir les grosses batteries. Grâce à sa **structure triple couches** inox 18/10, aluminium et inox, la chaleur se diffuse de manière homogène sur toute la surface. La cuisson est régulière, sans zones qui brûlent pendant que d'autres restent à peine chaudes. La poêle Menastyl 20 cm supporte très bien les hautes températures, ce qui en fait une alliée fiable pour saisir, dorer et déglacer. Compatible **tous feux dont induction** et **fabriquée en France**, elle coche toutes les cases des passionnés de cuisine exigeants. Bien sûr, elle passe au lave-vaisselle pour un entretien simplifié après vos préparations.

Les caractéristiques de la poêle Triply inox

- Structure 3 couches inox 18/10, aluminium, inox 430 pour une chaleur uniforme.
- Résistance aux hautes températures, idéale pour dorer et déglacer.
- Poignée inox rivetée qui reste froide pour une prise en main sécurisée.
- Compatible tous feux dont induction, mais aussi four et réfrigérateur.
- Acier inoxydable sain, sans PFAS, préservant la saveur des aliments.
- Compatible lave-vaisselle pour un nettoyage simple et sans effort.

Une poêle Triply pour une cuisson homogène et agile

Le principal atout de cette poêle Triply inox 20 cm, c'est sa construction trois couches. L'inox 18/10 en contact avec les aliments garantit une parfaite neutralité et ne transfère aucun goût parasite. Le cœur en aluminium de 1,2 mm assure une montée en température rapide et une diffusion homogène de la chaleur, du centre jusqu'aux bords. L'inox 430 magnétique complète le tout pour rendre la poêle compatible induction tout en offrant une **excellente stabilité sur le feu**. Résultat, vous **contrôlez très finement la cuisson**, que ce soit pour saisir une escalope, faire revenir des légumes croquants ou réussir une belle sauce après déglacage. La poignée rivetée reste confortable même lors des cuissons plus longues.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Diamètre	20,0 cm	Poids	0.6 kg
Capacité	0,9 l	Matière	Acier inoxydable
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction	Passage lave-vaisselle	Oui

Référence : 0309475053