0309475057

Poêle Triply inox ø 28 cm

- Cuisson saine sans PTFE, PFOA ni PFAS
- Diffusion rapide et homogène de la chaleur
- Compatible tous feux et four jusqu’à haute température

Menastyl







Poêle Triply inox Menastyl 28 cm pour une cuisson homogène

La poêle Triply inox 28 cm est pensée pour celles et ceux qui veulent cuisiner avec précision, sans oublier sur la qualité. Son **format généreux** permet de saisir plusieurs pièces de viande ou de faire revenir des légumes en une seule fois, tout en gardant une vraie maîtrise de la chaleur. Le corps triply réagit vite et assure une **cuisson uniforme**, du fond jusqu’aux parois. L’inox utilisé, sain et durable, respecte le goût naturel des aliments. La poignée rivetée reste froide même lors des cuissons longues, ce qui apporte un vrai confort. C’est un ustensile fiable, polyvalent et robuste, idéal pour les passionnés de cuisine qui veulent un résultat pro à la maison.

Les avantages de la poêle Menastyl 28 cm Triply :

- Structure triply inox 304 de 0,4 mm, aluminium de 1,2 mm et inox 430 de 0,6 mm.
- Diffusion rapide et homogène de la chaleur sur toute la surface.
- Résiste aux hautes températures, idéale pour saisir ou griller.
- Poignée inox rivetée, froide en main et très sécurisante.
- Compatibilité totale : gaz, induction, électrique, vitrocéramique.
- Sans PFAS, sans PTFE, sans PFOA pour une cuisson saine.
- Fabriquée en France pour un niveau de qualité supérieure.

Une cuisson homogène grâce à la technologie triply

La force de cette poêle Menastyl 28 cm, c’est sa conception. L’aluminium pris en sandwich entre deux couches d’inox assure une montée en température rapide et une diffusion constante, sans point chaud ni zone de surcuisson. Quand vous saisissez une viande, la coloration se fait de manière uniforme. Quand vous faites revenir des légumes, ils caramélisent mieux et gardent une texture agréable. La réactivité est nette : vous baissez la puissance, la poêle réagit immédiatement. Cela permet de mieux gérer les cuissons délicates, de réduire les risques d’aliments brûlés et de gagner en précision. Le triply devient vite un allié pour cuisiner comme un chef à la maison, sans matériel encombrant ni difficulté technique.

Photos et document non contractuels sous réserves d’erreurs typographiques

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Contenance	1 l
Poids	1.1 kg
Matière	Acier inoxydable
Passage lave-vaisselle	Oui

Diamètre	28 cm
Couleur	Inox
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

Référence : 0309475057

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques