

- Compatible tous feux et induction
- Cuisson uniforme grâce à la structure triply
- Fabrication française, durabilité garantie



Menastyl



Poêle Menastyl 32 cm Triply inox : robustesse et cuisson parfaite

La poêle Menastyl 32 cm Triply inox allie **performance, confort et durabilité** pour une cuisine au quotidien sans compromis. **Conçue en France** avec un acier inoxydable 18/10 de qualité supérieure, elle garantit une cuisson saine et uniforme. Sa structure triply, composée d'inox 304, d'aluminium et d'inox 430, assure une **diffusion homogène de la chaleur** du fond jusqu'aux bords. La poignée rivetée en inox reste froide, même lors de longues cuissons, pour plus de sécurité. Compatible avec tous les feux, y compris l'induction, elle peut accueillir des ustensiles métalliques sans risque. Sa fabrication française témoigne d'un savoir-faire artisanal et d'une finition soignée. L'entretien est simple, la poêle étant compatible lave-vaisselle. Avec cette poêle, saisir, dorer ou mijoter devient un vrai plaisir pour les amateurs de cuisine exigeants.

Les avantages de la poêle Triply inox 32 cm :

- Compatible tous feux, y compris induction et plaques vitrocéramiques
- Structure triply inox-aluminium-inox pour une cuisson uniforme et rapide
- Poignée rivetée en inox qui reste froide pendant toute la cuisson
- Acier inoxydable sain, sans PTFE, PFOA ni PFAS
- Compatible lave-vaisselle pour un entretien facile et rapide
- Fabrication française, gage de qualité et de durabilité exceptionnelle

Robustesse et durabilité pour une utilisation quotidienne

La poêle Triply inox 32 cm se distingue par sa **solidité et sa longévité**. Son acier inoxydable épais et sa couche d'aluminium garantissent une résistance aux déformations et aux rayures, même lors d'une utilisation intensive. La poignée rivetée offre une prise sûre et reste froide, minimisant le risque d'accidents. Sa structure triply assure non seulement une diffusion optimale de la chaleur mais protège également la poêle contre l'usure prématurée. Vous pouvez utiliser des ustensiles métalliques sans craindre d'abîmer la surface. Fabriquée en France, elle bénéficie d'un savoir-faire artisanal qui assure fiabilité et performances sur le long terme. C'est une poêle **conçue pour durer des années**, permettant de cuisiner au quotidien comme un chef, avec la même qualité et le même confort que des ustensiles professionnels.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Diamètre	32,0 cm
Matière	Acier inoxydable
Passage lave-vaisselle	Oui

Poids	1.35 kg
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

Référence : 0309475059