



0309482781

Casserole inox La Merveilleuse noir graphite Ø 20 cm

COOKUT
FRANCE
Cookut

- Diamètre 20 cm, capacité 2,6 L
- Inox multicouche sans nickel ajouté
- Tous feux + four 220 °C



Une casserole inox au style affirmé et à la précision maîtrisée

La casserole inox La Merveilleuse noir graphite Ø 20 cm de Cookut combine exigence culinaire et esthétique contemporaine. Son **coloris noir profond** apporte une touche sobre et moderne à la cuisine, tout en conservant la performance thermique caractéristique de la gamme.

Avec un diamètre de 20 cm et une capacité de 2,6 litres, elle convient parfaitement aux **préparations pour 2 à 4 personnes**. Elle est idéale pour cuire des féculents, préparer des sauces, réduire des jus ou réaliser des cuissons délicates nécessitant une chaleur stable.

Les points forts de la casserole La Merveilleuse noir graphite

- Inox 3-plis sans nickel ajouté
- Structure renforcée en cuivre et titane
- Cœur en aluminium recyclé
- Compatible tous feux et induction
- Passage au four jusqu'à 220 °C sans poignée

Une architecture multicouche pensée pour la régularité

La conception inox 3-plis associe un inox intérieur dédié à la cuisson, un cœur conducteur en aluminium recyclé et une base compatible induction. Cette combinaison permet une diffusion fluide et constante de la chaleur, évitant les écarts de température.

Le cuivre améliore la réactivité lors des changements d'intensité, tandis que le titane renforce la solidité globale. Sans revêtement synthétique ni PFAS, la surface en inox assure une cuisson saine et durable, adaptée à un usage quotidien exigeant.

Polyvalence et fonctionnalité au quotidien

La casserole La Merveilleuse noir graphite fonctionne sur toutes les sources de chaleur : gaz, électrique, vitrocéramique et induction. Elle peut également être utilisée au four jusqu'à 220 °C sans les poignées amovibles, vendues séparément.

Sa surface non poreuse préserve les saveurs naturelles des aliments et facilite la réalisation de sauces grâce aux sucs de cuisson. Elle se prête aussi bien aux cuissons douces qu'aux montées en température contrôlées.

Conseils d'utilisation et d'entretien

- Monter progressivement en température
- Ne pas dépasser $\frac{2}{3}$ de la puissance de chauffe
- Déglacer à chaud pour décoller les sucs
- Privilégier un séchage immédiat après lavage
- Ranger avec protection pour préserver la finition

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	10 cm
Diamètre	20,0 cm
Couleur	Noir
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

Contenance	2.6 l
Poids	1.1 kg
Matière	Inox

Référence : 0309482781