



0309483882

Poêle Logic Steel inox ø 20 cl

Avec cette poêle inox ø 20 cm, gagnez en précision et en praticité.



Woll



Poêle inox ø 20 cm Woll : des cuissons saines et savoureuses au quotidien

La poêle inox Woll Logic Steel ø 20 cm est conçue pour les passionnés de cuisine exigeants.

Sans revêtement, avec une chaleur uniforme et un manche amovible, elle est à la fois esthétique et fonctionnelle.

Les avantages de la poêle inox Woll Logic Steel ø 20 cm :

- Design à 5 couches : un cœur en aluminium à 3 couches pour une répartition exceptionnelle de la chaleur, une couche intérieure en acier inoxydable, résistant à la corrosion pour une saisie exceptionnelle, et une couche extérieure en acier inoxydable pour une cuisson rapide et économe en énergie.
- Son diamètre de 20 cm en fait l'ustensile parfait pour les portions individuelles ou les petites cuissons du quotidien.
- Manche amovible, pratique, sécurisé.
- Bord fermé pour verser les sauces proprement.
- Sans PFAS, ni revêtement : pour une cuisson plus saine et un entretien simplifié.
- Fabrication allemande : robustesse, qualité et durabilité garanties.

Son utilité au quotidien :

La poêle inox Woll Logic Steel ø 20 cm est idéale pour :

- Saisir les viandes avec une belle croûte dorée et un intérieur tendre.
- Faire revenir des légumes, pommes de terre ou champignons de manière uniforme.
- Préparer des sauces ou réductions délicates jusqu'au bord.
- Cuisiner sainement, sans ajout excessif de matières grasses.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	5 cm	Diamètre	20,0 cm
Poids	1.08 kg	Matière	Inox
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction	Passage lave-vaisselle	Oui

- Diamètre du fond : 17 cm
- Utilisable au four sans le manche (jusqu'à 300°C)

CONSEILS D'ENTRETIEN :

- Passe au lave-vaisselle sans problème, mais le nettoyage à la main avec une éponge douce prolonge sa brillance.
- En cas de résidus, faites-la tremper à l'eau chaude puis frottez doucement.
- Pas besoin de produits agressifs : l'inox de haute qualité résiste aux rayures et au ternissement.