

Casserole inox Woll ø 18 cm, idéale pour vos recettes traditionnelles ou vos préparations rapides.

Woll



Casserole inox manche amovible pour une cuisine saine et flexible

Idéale pour toutes vos préparations mijotées ou sauces, la casserole inox Woll ø 18 cm séduit par son design haut de gamme, sa fabrication allemande de qualité et sa diffusion parfaite de la chaleur.

Les avantages de la casserole inox Woll ø 18 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.
- Manche amovible, sécurisant, pratique et idéal pour le rangement.
- Sans revêtement & sans PFAS : une cuisson saine, sans transfert de substances indésirables.
- Bord fermé pour verser les sauces proprement.
- Compatible tous feux, y compris l'induction.

Son utilité au quotidien :

- La casserole inox Woll ø 18 cm s'adapte à toutes vos envies :
- Préparer des sauces onctueuses (béchamel, crème...).
- Cuire du riz, des pâtes ou des soupes en petite quantité.
- Faire fondre du chocolat, chauffer du lait ou cuire des œufs mollets.
- Mijoter doucement des plats individuels, grâce à sa capacité de 2,4 L.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	10 cm
Diamètre	18,0 cm
Matière	Inox
Passage lave-vaisselle	Oui

Contenance	2,4 l
Poids	1.31 kg
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

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

CONSEILS D'ENTRETIEN :

- Passe au lave-vaisselle pour un nettoyage sans effort.
- Pour conserver l'éclat de l'inox, un lavage à la main avec une éponge douce est recommandé.
- Pensez à sécher directement après lavage pour éviter les traces d'eau.