



0309483886

Poêle Logic Steel inox ø 28 cm

Poêle inox ø 28 cm, idéale pour une utilisation quotidienne.



Woll



La poêle inox Logic Steel ø 28 cm a été pensée pour les passionnés exigeants

Conçue pour répondre aux besoins des cuisiniers de tous niveaux, la poêle inox Logic Steel ø 28 cm offre une maîtrise parfaite de la chaleur et un confort d'utilisation exceptionnel.

Sa technologie multicouche assure une cuisson homogène et sans accroc, quel que soit le plat.

Pourquoi choisir la poêle inox Woll ø 28 cm ?

- Design à 5 couches: un coeur 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.
- Inox sans PFAS, sain et durable, idéal pour une cuisson sans risque et une résistance maximale à la corrosion.
- Manche amovible pratique et sécurisé.
- Bord fermé pour verser les sauces proprement.
- Design sobre et intemporel : s'adapte à toutes les cuisines et toutes les envies culinaires.

Quels plats cuisiner avec la poêle Logic Steel ?

Avec son format généreux de 28 cm, cette poêle inox Woll est idéale pour :

- Saisir des viandes
- Dorer des légumes à feu vif
- Réaliser des sauces en déglace instantané
- Cuire de grandes portions de façon homogène
- Mijoter, réduire, griller ou faire revenir, tout en gardant le contrôle sur la température.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	5 cm	Diamètre	28,0 cm
Poids	1.65 kg	Matière	Inox
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction	Passage lave-vaisselle	Oui

- Diamètre du fond : 25 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.

Référence : 0309483886