



0309489886

## Poignée amovible La Merveilleuse inox acacia

- Compatible gamme Merveilleuse
- Fixation sûre et rapide
- Longueur 19 cm



### Poignée amovible La Merveilleuse, pensée pour offrir un maximum de confort et de maîtrise

La poignée amovible La Merveilleuse inox acacia est pensée pour offrir un maximum de confort et de maîtrise en cuisine. Avec sa longueur de 19 cm, elle permet une prise en main stable et sécurisée, idéale pour manipuler vos poêles et casseroles avec précision. Son association d'inox et de bois d'acacia apporte à la fois robustesse et confort thermique. Vous cuisinez sereinement, même sur des préparations exigeantes.

Compatible uniquement avec les ustensiles de la gamme La Merveilleuse.

#### Les avantages de la poignée amovible La Merveilleuse

- longueur de 19 cm pour une prise en main confortable
- système de fixation sécurisé pour une stabilité optimale
- compatible avec toute la gamme La Merveilleuse
- poignée amovible pour un rangement compact
- combinaison inox et bois pour robustesse et confort
- limite la transmission de chaleur vers la main
- une seule poignée pour plusieurs ustensiles
- entretien facilité grâce au système amovible

#### Une solution pratique pour une cuisine organisée

Cette poignée amovible simplifie vraiment le quotidien. Vous utilisez une seule poignée pour plusieurs casseroles ou poêles, ce qui allège votre équipement. Une fois retirée, vos ustensiles prennent moins de place. C'est idéal pour optimiser vos rangements, surtout dans une cuisine bien équipée.

Le système d'attache assure une excellente tenue pendant la cuisson. Vous manipulez vos préparations en toute sécurité, sans jeu ni instabilité. Le bois d'acacia apporte un contact agréable et limite la sensation de chaleur.

Autre avantage, la poignée doit être retirée avant le passage au four. Cela permet d'utiliser vos ustensiles de façon polyvalente, tout en préservant la durabilité de la poignée.

## Conseils d'utilisation pour une performance optimale

Avant utilisation, assurez-vous que la poignée est correctement fixée. Pendant la cuisson, privilégiez un préchauffage à feu moyen pour préserver vos ustensiles. Pour un meilleur résultat, attendez que les aliments se décollent naturellement avant de les retourner.

Après utilisation, retirez la poignée pour faciliter le nettoyage. Un lavage à la main est recommandé afin de préserver les matériaux. Pensez aussi à bien sécher vos ustensiles avant rangement.

## Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur	19 cm
Matière	Bois d'acacia

Diamètre	3.0 cm
----------	--------