



0309491454

Poêle bord droit trilply inox miroir martelé ø 28 cm

Agnelli
SINCE 1907
Agnelli

- Construction inox trilply
- Diffusion homogène de la chaleur
- Compatible tous feux et induction



Une grande poêle trilply pour des cuissons généreuses

La poêle bord droit trilply inox miroir martelé Ø 28 cm est idéale pour cuisiner de belles pièces de viande, des poissons entiers ou des légumes en grande quantité. Sa construction **trilply** associe l'acier inoxydable et l'aluminium afin d'offrir une montée en température rapide et une diffusion homogène de la chaleur. Sa finition miroir martelée apporte une touche d'élégance qui fait de cette poêle un bel ustensile aussi performant que raffiné.

Les avantages de la poêle bord droit trilply inox miroir martelé

- Construction trilply pour une cuisson uniforme.
- Cœur en aluminium à haute conductivité.
- Grand diamètre de 28 cm.
- Compatible tous feux, dont induction.
- Poignée pleine en inox ergonomique.
- Compatible lave-vaisselle.
- Finition miroir martelée élégante.

Une grande surface de cuisson pour laisser s'exprimer vos recettes

Le cœur en aluminium, pris entre deux couches d'acier inoxydable, permet à la chaleur de se diffuser rapidement sur toute la poêle. Cette conception trilply offre une excellente réactivité et garantit une cuisson homogène, même lorsque plusieurs aliments sont cuits simultanément.

Avec son diamètre de **28 cm** et ses bords droits de **6,3 cm** de hauteur, cette poêle offre une large surface de cuisson. Vous pouvez saisir plusieurs pièces de viande, cuire des filets de poisson sans les superposer ou faire revenir une belle quantité de légumes tout en conservant suffisamment d'espace pour les manipuler facilement.

L'**absence de revêtement antiadhésif** permet de travailler à haute température afin d'obtenir une coloration franche et une cuisson maîtrisée. Cette caractéristique est particulièrement appréciée pour saisir une côte de bœuf, dorer des légumes ou développer les sucs avant un déglacage.

Sa poignée pleine en inox assure une excellente prise en main et un bon équilibre lors des manipulations. Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction, cette poêle s'adapte à tous les environnements de cuisson.

La finition miroir martelée apporte un relief unique à l'acier inoxydable et distingue cette collection par son esthétique soignée. Après utilisation, un simple nettoyage avec une éponge douce permet de préserver durablement son éclat. La poêle est également compatible avec le lave-vaisselle pour un entretien simplifié.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

largeur	53	Diamètre	28
Poids	1.52 kg	Matière	Inox
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction	Passage lave-vaisselle	Oui