



0300000511

Poêle Minéral B élément ø 26 cm

Poêle Mineral B de 26 cm pour une cuisson authentique.

de Buyer 
DEPUIS 1830

De Buyer



Poêle Mineral B ronde avec coupe lyonnaise

La poêle Mineral B de 26 cm est l'alliée des amateurs de cuisine authentique. Son design avec coupe lyonnaise permet de faire glisser facilement les aliments dans une assiette ou un plat de service. Idéale pour saisir, griller et dorer, elle garantit une cuisson parfaite et savoureuse.

Une fabrication en tôle d'acier blanche pour une poêle performante

Fabriquée en tôle d'acier blanche et pré-enduite d'une fine couche de cire d'abeille, cette poêle bénéficie d'une protection temporaire contre l'oxydation tout en facilitant son culottage. Plus vous l'utilisez, plus elle devient naturellement antiadhésive, sans ajout de revêtement chimique.

Excellente répartition de la chaleur et caramélisation des aliments

Grâce à sa jupe épaisse et indéformable, la poêle Mineral B assure une **diffusion homogène de la chaleur** pour une cuisson maîtrisée. Idéale pour réaliser des viandes grillées, des légumes dorés ou encore des pommes de terre croustillantes, elle sublime les saveurs et offre une caramélisation incomparable.

Une manipulation facilitée avec une queue rivetée

Son manche riveté courbé à la française assure une prise en main confortable et sécurisée. Conçue pour résister aux hautes températures, cette poêle accompagne les cuisiniers les plus exigeants dans toutes leurs préparations.

Conseils d'utilisation et d'entretien de poêle en acier

- Avant la première utilisation : effectuer un culottage en chauffant la poêle avec un peu de matière grasse.
- Pendant la cuisson : toujours préchauffer avec un peu d'huile ou de beurre pour optimiser l'effet antiadhésif naturel.
- Entretien : déglacer après usage, rincer à l'eau chaude, essuyer et huiler légèrement avant de ranger dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser de détergents ni passer au lave-vaisselle pour préserver son culottage.

Compatibilité tous feux

La poêle Mineral B de 26 cm est compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction. Un ustensile indispensable pour une cuisine saine et durable !

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



| | |
|----------|------|
| Hauteur | 4 cm |
| Diamètre | 26,0 |
| Matière | Fer |

| | |
|------------|--------|
| Contenance | 1.67 |
| Poids | 1.9 kg |

Long. totale : 48,7 cm

Epaisseur : 3 mm

Référence : 0300000511

Produit de la même gamme

| | |
|------------|-------------------------------|
| 0300000509 | Poele mineral b element ø20cm |
| 0300000510 | Poele mineral b element ø24cm |
| 0300000511 | Poele mineral b element ø26cm |
| 0300000512 | Poele mineral b element ø28cm |
| 0300000513 | Poele mineral b element ø32cm |