



0300000512

Poêle Minéral B élément ø 28 cm

- Acier épais 3 mm : diffusion chaleur homogène
- Culottage évolutif pour un antiadhésif naturel
- Compatible tous feux dont induction

de Buyer 
DEPUIS 1930

De Buyer



Poêle De Buyer Mineral B acier 28 cm : cuisinez comme un pro

La poêle de Buyer Mineral B 28 cm s'adresse aux TOCqués qui aiment vraiment cuisiner. En acier épais, elle supporte facilement les hautes températures. Aussi bien pour saisir une côte de bœuf, griller des légumes ou caraméliser des pommes de terre, la coloration sera uniforme. Sa **coupe lyonnaise** permet de faire glisser facilement omelettes et filets de poissons dans l'assiette. Pré-endue de cire d'abeille, elle se culotte rapidement pour devenir **naturellement antiadhésive**, sans ajout de revêtement chimique. C'est une **poêle taillée pour durer**, pour les cuisiniers exigeants qui veulent un outil simple, sain et efficace.

Les avantages de la poêle de Buyer Mineral B 28 cm

- Acier épais 3 mm pour une excellente inertie thermique.
- Diamètre 28 cm avec fond de 21 cm pour 2 à 4 portions généreuses.
- Préchauffe rapide et diffusion homogène de la chaleur sur toute la surface.
- Idéale pour saisir, griller et dorer à haute température.
- Coupe lyonnaise pratique pour faire glisser les aliments sans les casser.
- Manche riveté courbé à la française pour une prise en main ergonomique.
- Compatible tous feux dont induction et passage au four 10 minutes à 200 °C maximum.
- Poêle en acier sans revêtement, qui devient naturellement antiadhésive avec le culottage.

Excellente répartition de la chaleur et caramélisation des aliments

Grâce à sa **jupe épaisse et indéformable**, la poêle Mineral B De Buyer assure une **diffusion homogène de la chaleur** pour une cuisson maîtrisée. Elle sublime les saveurs et offre une caramélisation incomparable. Son manche riveté 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.

Le grand atout de la poêle De Buyer Mineral B 28 cm 5610.28, c'est sa capacité à saisir et caraméliser les aliments. L'acier réagit vite à la montée en température et crée cette fameuse croûte dorée qui enferme les jus. Des préparations croustillantes à l'extérieur et fondantes à cœur. Avec sa compatibilité tous feux dont induction, cette poêle Mineral B 28 cm s'intègre dans toutes les cuisines. Bien entretenue, c'est clairement un investissement long terme !

Conseils d'utilisation et d'entretien

- 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.

Longueur totale de la poêle : 50,5 cm et épaisseur 3 mm.

Référence : 0300000512

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	4 cm	Contenance	1.77
Diamètre	28,0	Poids	2.15 kg
Couleur	Gris	Matière	Acier
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction		

Référence : 0300000512

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