



030000550

Casserole cuivre induction Prima matera ø 16cm

Casserole en cuivre à l'extérieur pour une excellente conductibilité thermique et des résultats de cuisson exceptionnel. Le revêtement intérieur est en inox afin d'éviter le rétamage du cuivre. Retrouvez cette cuisson rapide et uniforme sur l'induction ! En effet, grâce à son fond magnétique cette casserole s'adapte parfaitement à ce type de cuisson. Finition poli brillant. Queue rivetée froide en fonte d'inox et courbée à la française pour une utilisation confortable et ergonomique de la casserole.

De Buyer

Casserole en cuivre à l'extérieur pour une excellente conductibilité thermique et des résultats de cuisson exceptionnel. Le revêtement intérieur est en inox afin d'éviter le rétamage du cuivre. Retrouvez cette cuisson rapide et uniforme sur l'induction ! En effet, grâce à son fond magnétique cette casserole s'adapte parfaitement à ce type de cuisson. Finition poli brillant. Queue rivetée froide en fonte d'inox et courbée à la française pour une utilisation confortable et ergonomique de la casserole. La gamme PRIMA MATERA est intemporelle et raffinée. Elle convient aux expositions dans les cuisines ouvertes. Lavage à la main. Entretien du cuivre avec une pâte à polir. Idéal pour la cuisine de réduction.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	8,3 cm	Epaisseur	2 mm
Diamètre	16	Poids	1,06 kg
Matière	Cuivre/Inox		

Produit de la même gamme

030000561	Casserole cuivre induction prima matera ø 14cm
030000550	Casserole cuivre induction prima matera ø 16cm
030000551	Casserole cuivre induction prima matera ø 20cm