

Description

Que vous souhaitiez cuire de la viande, du poisson ou des légumes, une seule poêle suffit avec la Silverline 7. Grâce à la technologie innovante NanoTouch, vous n'avez plus à vous soucier d'un revêtement antiadhésif. La poêle Silverline 7 est entièrement fabriquée à partir de notre matériau exclusif à 7 couches, assurant une répartition rapide et uniforme de la chaleur. Sa surface unique avec la structure exclusive NanoTouch rend la cuisson avec de l'acier inoxydable simple et efficace. Que vous prépariez du poulet maigre, un délicieux filet de bar ou des pommes de terre croustillantes, les micro-aspérités de la surface optimisent la répartition des matières grasses, même en petites quantités. Cette poêle de 20 cm est confortable en main et offre des performances exceptionnelles sur tous types de feux, en particulier sur l'induction. Grâce à la technologie exclusive TriplInduc®, vous cuisinez plus efficacement et avec un contrôle précis de la température, permettant jusqu'à 30 % d'économie d'énergie. Une fois la température idéale atteinte, vous pouvez réduire le feu tout en maintenant la température parfaite. Vous avez tendance à couper dans votre poêle avec un couteau et une fourchette ? Pas de souci, cette poêle robuste avec la structure du fond NanoTouch y résiste parfaitement. Grâce à notre technologie de soudure unique, la poignée est fixée solidement et de manière hygiénique. De plus, la poêle reste éclatante et facile à nettoyer grâce au traitement de surface Silvinox®, même après de nombreux passages au lave-vaisselle. Silverline 7 restera votre alliée fidèle pour les années de plaisir culinaire à venir.

- Conçue et fabriquée en Belgique
- Matériau à 7 couches pour une diffusion optimale de la chaleur et un contrôle parfait de la température
- NanoTouch - surface unique pour une cuisson facile en acier inoxydable - Ce procédé de microbillage crée un relief microscopique sur la surface de cuisson, pour une croustillance parfaite mais aussi une haute résistance aux rayures.
- TriplInduc® - cuisinez jusqu'à 30 % plus rapidement, efficacement et avec plus de contrôle sur induction

Modèles :

Diamètre 20cm	-	Fond 14cm
Diamètre 24cm	-	Fond 18cm
Diamètre 28cm	-	Fond 22cm
Diamètre 32cm	-	Fond 26cm



Caractéristiques

- Couleur:Argenté
- Résistance à la chaleur:350 °C
- Résistance au froid (°C):-20 °C
- Matériau:Inox 18/10
- Type de manche:Poignée longue
- Finition:silvinox
- Technologie du fond:Matériau 7 couches
- Fixation du manche:Soudé
- Couvercle existant:Non
- Induction:Oui
- Compatible four:Oui
- Compatible Gril:Oui
- Adapté au congélateur:Oui
- Compatible tous feux:Oui
- Résiste aux ustensils en métal:Oui
- Compatible lave-vaisselle:Oui