

**La poêle** de la gamme **Triplinox** de **Baumalu** allie efficacité, robustesse et cuisson saine. Grâce à sa construction tripli (inox intérieur / cœur aluminium / inox magnétique extérieur), elle offre une montée en température rapide, une diffusion homogène de la chaleur et une parfaite maîtrise de la cuisson.

Sa surface en inox alimentaire préserve les saveurs naturelles, tandis que sa base magnétique la rend compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

Solide et résistante aux rayures comme à la corrosion, elle vous accompagne durablement dans votre quotidien.

### **AVANTAGES**

**Compatible avec tous types de feux** (Gaz, électrique, vitro céramique, et induction).

**Excellente durabilité** de l'acier inoxydable avec la technologie en 3 couches.

**Facilité d'entretien** à la main et au lave vaisselle.

**Manche ergonomique** pour une prise en main sûre et confortable.

**Cuisson uniforme et rapide** sur le fond et les parois.

**Idéal pour cuire**, saisir, rôtir ou encore griller.

### **Conseil d'utilisation :**

- Il est conseillé de préchauffer l'ustensile à feu moyen quelques minutes avant d'ajouter de la matière grasse et aliments, pour une cuisson homogène et sans accrochage.
- Si des aliments accrochent, n'hésitez pas à verser un peu de liquide chaud pour les décoller en douceur, tout en ajoutant de la saveur à votre plat.

## **Informations complémentaires**

<b>Type d'ustensile</b>	Poêle
<b>Matière principale</b>	Acier inoxydable
<b>Couleur Extérieure</b>	Acier
<b>Type de poignées</b>	Poignée Fixe
<b>Diamètre</b>	20 cm, 24 cm, 28 cm,32cm
<b>Compatibilité au lave-vaisselle</b>	Oui
<b>Compatibilité aux feux</b>	Tous feux, induction et four

# TRIPLINOX

Diffusion rapide de la chaleur à 360 degrés

