



SALVASPAZIO+ Wok 30 cm + couvercle inox non revêtu Lagotherm®
Poêle 20 cm Salvaspazio+ Lagotherm
012138042230

Une manière astucieuse d'atteindre l'excellence italienne !

Salvaspazio+ est une gamme conçue pour faciliter et améliorer votre cuisson. L'élégance n'a jamais été aussi pratique. Grâce à son design empilable et peu encombrant, elle se range facilement dans vos placards. Grâce à la nouvelle poignée amovible Lagostina, vous pouvez cuisiner de la plaque de cuisson au four, vous apprécierez la parfaite empilabilité et le gain de place, avec une poignée amovible parfaitement sûre et verrouillée pendant son utilisation.

**contre les défauts de matériau et de fabrication*

DESCRIPTION PRODUIT SITE @

Le meilleur de l'Italie, de la plaque de cuisson au four

La gamme Salvaspazio+ de Lagostina a été conçue pour vous simplifier la vie, alliant l'élégance à la praticité. Grâce à son design compact et empilable, vous apprécierez son rangement facile et le gain de place dans vos placards et lave-vaisselle. La poignée amovible (vendue séparément) parfaitement sûre a encore été améliorée et garantit un verrouillage automatique ; elle se manipule d'une seule main. En la retirant en cours de cuisson, c'est l'assurance d'avoir une poignée toujours froide. Conçue pour passer de la plaque de cuisson au four, puis à table, Salvaspazio+ permet de tirer le meilleur parti de votre cuisine et de maîtriser les meilleures recettes italiennes : conchiglioni, involtini au four, agneau aux herbes et bien d'autres. Salvaspazio+ est compatible avec toutes les plaques de cuisson y compris l'induction. Sa base Lagotherm® assure une répartition optimale de la chaleur grâce à une base épaisse en aluminium enserrée entre deux couches d'acier. La couche d'aluminium permet de répartir la chaleur de manière homogène sur toute le fond de l'ustensile. Fabriquée avec le meilleur savoir-faire italien, la gamme est conçue pour durer toute une vie, avec une garantie de 25 ans*.

BÉNÉFICES PRODUIT SITE DISTRIBUTEUR

Lagostina Salvaspazio+ Wok 30 cm + couvercle verre + grille, Acier inoxydable non revêtu, Lagotherm®, Gamme d'ustensiles de cuisine empilables avec poignée amovible, Induction 012138042230

- 100 % sûre, avec sa poignée amovible facile à ouvrir et fermer d'une seule main (vendue séparément)
- Passez d'une poêle à une autre en un clic
- Cuisinez de manière intense de la plaque de cuisson au four, et servez magnifiquement sur la table
- Compatible tous feux dont induction et four jusqu'à 250°C (sans poignée ni couvercle)
- Base Lagotherm® : base épaisse en aluminium enserrée entre deux couches d'acier pour une diffusion parfaite de la chaleur
- Garantie 25 ans
- Fabriquée en Italie

BENEFICES DU PRODUIT



Gain de place et polyvalence

De la plaque de cuisson au four, puis à table. Empilabilité pour un gain de place jusqu'à 50 % dans vos placards et votre lave-vaisselle

Pratique et sûre

Poignée amovible 100 % sûre pour garantir un verrouillage parfait sur tous les ustensiles Salvaspazio+ de Lagostina (poignée vendue séparément).



Facile à utiliser

Très facile à utiliser, la poignée amovible peut être retirée en cours d'utilisation, d'un seul clic.

Diffusion optimale de la chaleur

Base épaisse Lagotherm® en aluminium enserrée entre deux couches d'acier. La couche d'aluminium permet de répartir la chaleur de manière homogène sur l'ensemble du fond de l'ustensile.



Tous feux dont induction

Compatible avec plaques gaz, électrique, vitrocéramique et induction. Compatible four jusqu'à 250°C (sans poignée ni couvercle) et lave-vaisselle.

Garantie 25 ans

Conçu pour durer toute une vie, avec une garantie de 25 ans* couvrant ce qui se fait de mieux en matière d'acier inoxydable de qualité supérieure et de fabrication experte, pour un maximum de robustesse, de durabilité et de plaisir de cuisiner.

*contre les défauts de matériau et de fabrication



FABRIQUÉE EN
ITALIE

Fabriqué en Italie

Conçue avec tout notre savoir-faire italien

*contre les défauts de matériau et de fabrication

PHOTOS DU PRODUIT

Autres images produit



Photos produit in situ



Video(s)



CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

- Matériau Acier inoxydable
- Type de poignée Amovible

- Pays d'origine Italy

INFORMATIONS LOGISTIQUES**CMMF : 8900548336**

Code EAN	Colisage	Pièces / couche palette	Couches / palette	Pièces / palette	Pièces / container
EAN ST : 8002531548336 EAN UC :	2				C20 : C40 : HQ4 :

	Produit nu	Produit emballé	Carton	Palette
Dimensions (L x l x H)		421 x 394 x 142 (MM)	435 x 417 x 315 (MM)	
Poids	2.62 (kg)	3,26 (KG)	6,52 (KG)	