

STARK

Collection de poêles à frire

NOUVEAU

La pureté de cette fonte de fer non-émailée est l'exemple parfait d'un matériau durable et naturel. Il est déjà devenu indispensable dans les cuisines scandinaves et est une référence en matière de cuisson saine. Votre poêle en fonte de fer est déjà pré-culottée avec une patine naturelle ce qui lui permet d'être prête à l'emploi. Faire frire avec de l'huile dans de la fonte de fer non-émailée améliore avec le temps la couche naturelle antiadhésive. La touche finale de ce design intemporel consiste en une élégante et longue poignée en acier inoxydable.

USP'S

- 100% sans PFAS
- Durable, durera toute une vie
- Pure fonte de fer non émailée
- Processus de pré-culottage pour un revêtement naturel antiadhésif
- Plus léger que des articles en fonte similaires
- Longue poignée en acier inoxydable qui reste froide
- Couche naturelle antiadhésive s'améliore à chaque utilisation
- Convient à toutes les plaques de cuisson, y compris l'induction



CARACTÉRISTIQUES



Corps	Fonte
Finition	Pré-culotté à l'huile végétale
Épaisseur jupe	2,8 - 3,2 mm
Épaisseur fond	3,2 - 3,8 mm
Poignées	Poignée en acier inoxydable rivetée
Lavable au lave vaisselle	Lavage à la main uniquement
Four	Oui, jusqu'à 200°C
Convient pour	Toutes les plaques de cuisson, y compris l'induction
Garantie	25 ans



STARK

Collection de poêles à frire

NOUVEAU

		Ø	Cap	Ref.	Gencod	Pcb	Mc/L
	Poêle à frire	20 cm	②	101042	3458160004999	6	-
		24 cm	③	101043	3458160005002	6	-
	Poêle à frire + contre-poignée	28 cm	④	101044	3458160005019	6	-
		30 cm	④	101045	3458160005026	6	-

