



Tempra® Stainless Steel Frypan 28 cm

POÊLE - 28 CM
012896540128

Le style italien au quotidien !

Avec Lagostina, pas de compromis entre confort d'utilisation et élégance ! La poêle en inox Tempra® est dotée du fond Lagotherm® et d'un revêtement antiadhésif sûr et ultrarésistant, même aux ustensiles en métal, pour une cuisson optimale, avec un design italien élégant. Régalez vos proches au quotidien en cuisinant de délicieuses recettes dans des ustensiles performants, faciles à utiliser et élégants.

Des ustensiles de cuisine élégants et de très haute qualité au quotidien

Avec la poêle en inox Tempra® de Lagostina, faites de la cuisine un pur moment de plaisir au quotidien. Le fond Lagotherm® garantit une diffusion homogène de la chaleur pour des résultats de cuisson parfaits, et le revêtement antiadhésif anti-rayures Titanium ultrarésistant offre une utilisation et un nettoyage faciles. De l'omelette crémeuse aux poissons délicats, l'association de qualité de fabrication italienne et grande élégance, l'inox Tempra® sera votre meilleur allié. La cuisine devient un vrai plaisir grâce à cette poêle en inox aussi élégante que pratique avec son extérieur poli miroir, son intérieur antiadhésif résistant et sa poignée rivetée en silicone haut de gamme pour une prise en main confortable, sûre et facile en cuisine.

LAGOSTINA Tempra® Stainless Steel Frypan 28 cm 012896540128

- REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF ANTI-RAYURES TITANIUM : revêtement antiadhésif ultrarésistant, même contre les ustensiles en métal pour un plaisir quotidien en cuisine et un nettoyage facile
- REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF SÛR : sans PFOA, sans cadmium, sans plomb
- DIFFUSION HOMOGÈNE DE LA CHALEUR : le fond induction Lagotherm® garantit une diffusion rapide et homogène de la chaleur sur le fond, sans points chauds, pour des résultats de cuisson exceptionnels qui raviront toutes les papilles
- INOX : un extérieur en acier inoxydable poli pour un rendu exceptionnel
- POIGNÉE RIVETÉE : poignée rivetée en acier inoxydable et silicone, assurant une prise en main confortable, sûre et facile
- GARANTIE DE 5 ANS : contre les défauts de fabrication et de matériaux
- FABRICATION FRANÇAISE : ustensile de cuisine fabriqué avec le savoir-faire et l'expertise français
- COMPATIBLE TOUS FEUX : compatibilité gaz, électrique, vitrocéramique et induction
- CONTENU : poêle 28 cm

Revêtement antiadhésif anti-rayures Titanium ultrarésistant

Le revêtement antiadhésif anti-rayures Titanium est ultrarésistant, même avec les ustensiles en métal.



Revêtement antiadhésif sûr

Revêtement antiadhésif sûr : sans PFOA, sans cadmium, sans plomb



Répartition homogène de la chaleur

Le fond induction Lagotherm® garantit une diffusion rapide et homogène de la chaleur sur le fond, sans points chauds, pour des résultats de cuisson exceptionnels qui raviront toutes les papilles



Inox 18/10

Inox de très haute qualité avec un élégant extérieur poli pour un rendu exceptionnel



Poignée rivetée

La poignée rivetée est fabriquée en inox et silicone pour une prise en main confortable, sûre et facile.



Garantie de 5 ans

Lagostina garantit votre ustensile de cuisine contre les défauts matériels et de fabrication, pour une tranquillité d'esprit totale.



Compatibilité tous feux

Compatible avec toutes les surfaces de cuisson (gaz, électrique, vitrocéramique et induction) pour une polyvalence totale.



Fabrication italienne

Fabriquée en Italie, avec une expertise et un savoir-faire d'exception.



CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

➤ Famille de produits	Poêle à frire
➤ Diamètre	28 cm
➤ Matériau	Acier inoxydable
➤ Utilisation sur tables de cuisson	Induction - Gaz - Électrique - Vitrocéramique - Halogène
➤ Compatible lave-vaisselle	Oui
➤ Revêtement intérieur/ finition	REVETEMENT ANTI-ADHÉSIF
➤ Revêtement externe	Acier inoxydable poli effet miroir
➤ Type de poignée	FIXE
➤ Hauteur calotte	56 mm
➤ Caractéristique revêtement	sans PFOA
➤ Caractéristique revêtement	sans PFOA
➤ Surface de cuisson	Antiadhésif
➤ Caractéristiques particulières	Anti-rayures
➤ Diamètre cm / Nb de personnes (poêles)	28 cm / 4-5 personnes
➤ Profondeur	50 mm
➤ Longueur de la poignée	206 mm
➤ Diamètre de la base induction	241 mm

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

➤ Pays d'origine

France

CMMF : 2100131394

Code EAN	Colisage	Pièces / couche palette	Couches / palette	Pièces / palette	Pièces / container
- EAN ST : 8002531681538 - EAN UC : 8002531681538	6	24	4	96	- C20 : - C40 : - HQ4 :

	Produit nu	Produit emballé	Carton	Palette
Dimensions (L x l x H)	489 x 294 x 102 (mm)	489 x 294 x 102	600 x 360 x 275	1 200 x 800 x 1 250
Poids	1.548 (KG)	1,677 (KG)	10,059 (KG)	160,944 (KG)