



LAGOSTINA Faitout Desideria 20 cm, Revêtement en céramique antiadhésif, Conçu pour durer
FAITOUT - 20 CM
010275031220

Hautes performances. Impact environnemental réduit.

Avec Desideria de Lagostina, découvrez une cuisson hautes performances et un impact environnemental réduit*, le tout dans une gamme d'ustensiles antiadhésifs au design élégant. Innovant et très résistant, notre revêtement en céramique Inoceram® promet une glisse exceptionnelle pour une cuisson saine et pauvre en matière grasse au quotidien, tandis que la technologie Thermo-Fusion™ assure une répartition rapide et uniforme de la chaleur pour des repas maison parfaitement cuisinés. Facile à nettoyer et compatible lave-vaisselle, la gamme Desideria peut être utilisée sur toutes les surfaces de cuisson, y compris l'induction.

**Corps en aluminium 100 % recyclé (les matériaux recyclés représentent au moins 61 % du produit total ; produit recyclable (recyclabilité potentielle, tri à effectuer dans les installations appropriées ; produit recyclable sauf la poignée soit 74 % au moins du produit total recyclable) ; emballage recyclable en fibres recyclés.*

DESCRIPTION PRODUIT SITE @

Une gamme sublime qui associe un revêtement en céramique antiadhésif durable et des performances de cuisson supérieures

Découvrez Desideria, la gamme d'ustensiles antiadhésifs de Lagostina qui promet des performances supérieures, une esthétique raffinée et un impact environnemental réduit*. Elle est dotée de notre revêtement en céramique innovant et très résistant qui assure une glisse exceptionnelle et durable, ainsi qu'un nettoyage facile. Profitez d'une distribution rapide et uniforme de la chaleur pour préparer de délicieux repas maison au quotidien.

BÉNÉFICES PRODUIT SITE DISTRIBUTEUR

Lagostina Faitout 20 cm, Revêtement antiadhésif, Desideria, 010275031220

- **REVÊTEMENT EN CÉRAMIQUE ANTIADHÉSIF INOCERAM** : la technologie Inoceram est le revêtement en céramique ultime offrant des propriétés antiadhésives durables et une glisse exceptionnelle pour une cuisson saine et pauvre en matière grasse, ainsi qu'un nettoyage facile
- **RÉSISTANCE AU FIL DU TEMPS** : corps en aluminium très épais et poignée rivetée en acier inoxydable, ainsi qu'une surface de cuisson 20 fois plus robuste qu'un revêtement antiadhésif classique de Lagostina, qui résiste aux ustensiles en métal, aux frottements et aux taches
- **IMPACT RÉDUIT** : corps en aluminium 100 % recyclé (représentant au moins 61 % du produit total), produit pouvant être recyclé (sauf poignée) à trier dans les installations appropriées et emballage pouvant être recyclé
- **DESIGN ÉLÉGANT** : ustensile avec un design Lagostina unique pour plus de plaisir en cuisine et une touche d'élégance sur la table
- **COMPATIBILITÉ QUATRE** : la poignée en acier inoxydable permet une utilisation au four (jusqu'à 250 °C) pour des recettes savoureuses en deux étapes et une polyvalence totale
- **DIFFUSION RAPIDE ET UNIFORME DE LA CHALEUR** : technologie Thermo-Fusion intégrale avec une base induction large et épaisse qui assure une cuisson plus efficace
- **COMPATIBILITÉ TOTALE** : utilisation possible sur les surfaces de cuisson à gaz, électriques, vitrocéramiques et induction
- **REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF SÛR** : Ustensile de cuisine de haute qualité adapté à toute la famille, sans PFOA, sans plomb et sans cadmium
- **CONTENU** : faitout (20 cm)

BENEFICES DU PRODUIT



Revêtement antiadhésif Inoceram

Le revêtement en céramique ultime offrant des propriétés antiadhésives durables et une glisse exceptionnelle pour une cuisson saine et pauvre en matière grasse et un nettoyage facile.

Résistance au fil du temps

Corps en aluminium très épais avec une surface de cuisson 20 fois plus robuste que le revêtement antiadhésif classique de Lagostina, qui résiste aux ustensiles en métal, aux taches et aux frottements.

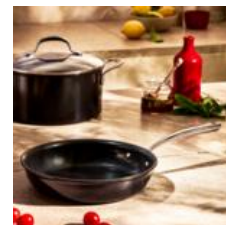


Impact réduit

Corps en aluminium 100 % recyclé (représentant au moins 61 % du produit total), produit pouvant être recyclé (sauf poignée) et emballage pouvant être recyclé.

Design élégant

Le design Lagostina unique promet plus de plaisir en cuisine et une touche d'élégance sur la table.



Compatibilité four

La poignée en acier inoxydable permet une utilisation au four (jusqu'à 250 °C) pour des recettes savoureuses en deux étapes et une polyvalence totale.

Chauffe rapide et uniforme

Technologie Thermo-Fusion intégrale avec une base induction large et épaisse qui assure une cuisson plus efficace.



Compatibilité totale

Compatibilité avec toutes les surfaces de cuisson (gaz, électriques, vitrocéramiques et induction) pour une polyvalence totale.

Revêtement antiadhésif sûr

Profitez d'une tranquillité d'esprit totale avec une gamme d'ustensiles de haute qualité adapté à toute la famille, sans PFOA, sans plomb et sans cadmium.



***Corps en aluminium 100 % recyclé (les matériaux recyclés représentent au moins 61 % du produit total ; produit recyclable (recyclabilité potentielle, tri à effectuer dans les installations appropriées ; produit recyclable sauf la poignée soit 74 % au moins du produit total recyclable) ; emballage recyclable en fibres recyclés.**

PHOTOS DU PRODUIT

Autres images produit



Photos produit in situ



CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

➤ Famille de produits	Faitout
➤ Diamètre	20 cm
➤ Matériau	Aluminium
➤ Utilisation sur tables de cuisson	Induction - Gaz - Électrique - Vitrocéramique - Halogène
➤ Capacité de la cuve	3.1 L L
➤ Hauteur calotte	104 mm
➤ Profondeur	100 mm
➤ Longueur de la poignée	45 mm
➤ Diamètre de la base induction	160 mm
➤ Pays d'origine	Chine

INFORMATIONS LOGISTIQUES**CMMF : 2100133673**

Code EAN	Colisage	Pièces / couche palette	Couches / palette	Pièces / palette	Pièces / container
EAN ST : 8002531682429 EAN UC :	4	16	3	48	C20 : 1 876 C40 : 3 948 HQ4 : 4 512

	Produit nu	Produit emballé	Carton	Palette
Dimensions (L x l x H)	295 x 214 x 169 (mm)	300 x 214 x 176	525 x 375 x 300	1 200 x 800 x 1 044
Poids	1.69 (KG)	2,28 (KG)	9,12 (KG)	109,44 (KG)

RELATIONS**CMMF : 2100133673**

Switch (replace)	
Switch (is replaced by)	
Cross-sell	
Accessories	
Linked to finished products	