

PRO INDUC Parfaitement polyvalent





PRO INDUC Parfaitement polyvalent

Cuisine saine, utilisez peu de matière grasse pour cuisiner sainement avec Pro induc! Cette gamme en aluminium disposant un excellent revêtement antiadhésif a été modernisée : la nouvelle poignée ergonomique ne tient pas seulement mieux dans la main, elle est également beaucoup plus stylée.

- 100% PFAS free.
- · Revêtement antiadhésif 2 couches grâce au revêtecéramique pour une dureté maximale et une durée de vie plus longue.
- Aluminium 100% recyclé Certifié par Intertek 189824-RCS.
- Aluminium assure une excellente conductivité de la chaleur.
- · Toute la collection est équipée de poignées ergonomiques résistantes à la chaleur, pour une prise en main confortable et sûre.
- Couvercle en verre pour surveiller la cuisson. L'orifice de ventilation permet à la vapeur de s'échapper et évite le débordement et le clapotement du couvercle.















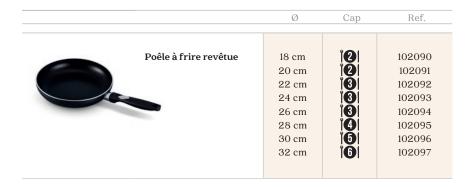






PRO INDUC

		Ø	Cap	Ref.
	Casserole avec couvercle	16 cm	1,2 L	102089
	Faitout revêtu	20 cm 24 cm	2,3 L 4 L	102099 102100
8	Sauteuse revêtue	24 cm	3 L	102101
	Sauteuse revêtue + contre-poignée	28 cm	4,3 L	102102
	Poêle wok revêtue	20 cm		102103
8	Poêle wok revêtue	28 cm		102104
	Crêpière revêtue	24 cm		102105











Head office BEKA Group

Stationsstraat 127 8780 Oostrozebeke BELGIUM

Tel: +32 56 67 46 80 Fax: +32 56 66 80 04 info@beka-cookware.com

BEKA France Sarl

2, Rue de Zellenberg CS 70191 67604 Selestat FRANCE

Tel: +33 3 88 85 89 01 Fax: +33 3 88 85 80 55 beka@beka-france.fr

BEKA Germany

Bahnhofplatz 1, Postfach 1146 69221 Dossenheim DEUTSCHLAND

Tel: +49 (0) 1577 365 27 64 Fax: +49 (0) 3221 1226 819 19 info@beka-germany.de

BEKA-COOKWARE.COM