HENDI
Tools for Chefs

Poêle lyonnaise code: 629451

Fabriquée en acier au carbone.
Manche ergonomique en acier au carbone avec trou de suspension.
Convient à diverses sources de chaleur, y compris l'induction, le gaz, l'électricité et la céramique.
Excellente conductivité thermique.
Construction solide.
REMARQUE : Doit être culottée plusieurs fois avant utilisation. Parfaite pour une variété de techniques de cuisson, du brunissage et la friture au saisissage et au sauté.
Légère et facile à manipuler, parfaite pour la cuisine quotidienne.
Développe une surface antiadhésive naturelle au fil du temps grâce à un processus de culottage.
Chauffe rapidement – excellent pour saisir et caraméliser.
Poignée de style français pour une prise en main confortable.
Équipée d'un trou de suspension pour un stockage facile.
Elle peut être utilisée dans un four pendant 10 minutes à une température maximale de 200 °C.



CARACTÉRISTIQUES

Diamètre du socle (mm)	190	Forme	Rond
Diamètre (mm)	260	Convient à	Four, Cuisinière à gaz, Plaque de cuisson à induction, Plaque de cuisson électrique, Plaque de cuisson en céramique
Longueur manche (mm)	280	Epaisseur (mm)	2
Ne convient pas à	Lave-vaisselle	Poids article (kg)	1.2
Quantité d'emballage marketing	1		
Largeur (mm)	540		
Profondeur (mm)	270		
Hauteur (mm)	130		

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369629451	Emballages en plastique (en grammes)	10
Code Intrastat	73239400	Pays d'origine	Espagne
Unité de vente par palette	384	Quantité d'emballage GS1	1

HENDI
Tools for Chefs

Poids brut (kg)	1.215