

Poêle lyonnaise code: 629475

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)	240
Diamètre (mm)	320
Longueur manche (mm)	280
Ne convient pas à	Lave-vaisselle
Quantité d'emballage marketing	1
Largeur (mm)	590
Profondeur (mm)	320
Hauteur (mm)	130

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369629475
Code Intrastat	73239400
Unité de vente par palette	252

Forme	Rond
Convient à	Four, Cuisinière à gaz, Plaque de cuisson à induction, Plaque de cuisson électrique, Plaque de cuisson en céramique
Epaisseur (mm)	2
Poids article (kg)	1.8

Emballages en plastique (en grammes)	11
Pays d'origine	Espagne
Quantité d'emballage GS1	1



HENDI

Tools for Chefs

Poids brut (kg)

1.706
