

## Poêle lyonnaise code: 629437

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.

 Chauffe rapidement pour un contrôle précis et une cuisson à feu vif.

 Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

 Manche à la française pour une prise en main confortable.



| Code   | LxWxH          | Thickness | bottom (W) |
|--------|----------------|-----------|------------|
| 629437 | 450x220x(H)100 | 2         | ø15        |