

Fiche Technique

Poêle aluminium Castel'Pro® Ø20cm

Descriptif

- Poêle en aluminium, poignée en inox rivetée et revêtement anti-adhésif Exceliss®+ sans PFOA et sans PFOS.

- Grâce à l'efficacité de leur corps thermo-diffuseur, compatible induction, les poêles Castel'Pro en aluminium sont à l'aise dans toutes les cuisines et assurent une distribution homogène de la chaleur du fond jusqu'aux bords, garantissant une cuisson uniforme des aliments les plus délicats.

- Articles non rechapables.
- Article non fabriqué en France

Compatibilité :

- Induction (depuis 1991) - Gaz - Vitro céramique - Électrique
- Passe au four jusqu'à 250°C max sauf gril - Passe au lave-vaisselle

Caractéristiques :

- Poignée fixe - Anti-adhésif Exceliss+ sans PFOS ni PFOA
- Aluminium - Poignée en fonte d'inox, rivetée

Dimensions et poids :

- Ø intérieur de l'article* : 20 cm
- Ø du fond : 14,50 cm
- Longueur : 39,50 cm
- Hauteur totale : 8,50 cm
- Profondeur de la cuve : 3,80 cm
- Longueur poignée : 18,50 cm
- Largeur : 21,50 cm
- Poids : 0,76 kg

*Dimensions de la partie supérieure de l'article, de bord intérieur à bord intérieur

