

CORPS

Fabriqué d'acier inoxydable 18/10 de calibre robuste. L'acier inoxydable de qualité supérieure utilisé pour tous nos produits vous assure une longue durée, une performance et une élégance exceptionnelle. La surface de notre acier inoxydable est facile à nettoyer, simplifiant ainsi l'entretien.

INTÉRIEUR

L'acier inoxydable 18/10 utilisé dans la fabrication de nos batteries de cuisine Cuisinox Gourmet est composé de 10 parties de nickel pour chaque 18 parties de chrome. La haute densité du nickel donne à nos batteries de cuisine son lustre et sa résistance exceptionnels aux taches. Le chrome que contiennent celles-ci permet une durabilité et performance impressionnante. L'intérieur gradué de certains de nos produits vous permet de mesurer rapidement vos quantités lors de la préparation de vos mets.

DESIGN



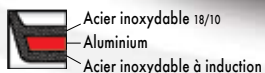
COUVERCLE

Les couvercles Cuisinox Gourmet de conception spécialisée, vous permettent de régler la quantité de vapeur qui sera libérée pendant la cuisson. Sa forme attrayante en dôme lui donne un aspect tout à fait unique, tout en créant un effet d'auto-arrosage en laissant circuler la chaleur à l'intérieur du couvercle. Les couvercles en verre trempé peuvent résister à une température allant jusqu'à 200°C / 400°F.

POIGNÉE

Les poignées isolantes en acier inoxydable Cuisinox Gourmet peuvent être utilisées au four sans risque de détachement et sont conçues pour le confort et la durabilité.

BASE 3-PLI ET À INDUCTION



De conception unique, la base à 3-pli distribue la chaleur de façon égale. Ceci vous garanti un contrôle précis de la température, et prévient les points de chaleur. Cette base épaisse retient la chaleur plus longtemps, vous permettant de cuisiner à une température moins élevée. Base ultra lisse pour une efficacité maximale, lorsqu'utilisée avec une cuisinière dotée d'éléments halogènes ou à induction.

