

**de Buyer**   
DEPUIS 1830**LES POINTS FORTS**

- ✓ Design épuré pour une présentation élégante.
- ✓ Ustensile robuste et durable.
- ✓ Entretien aisé.

**CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES**

Matière(s): inox  
Forme: rond  
Hauteur: 13 cm  
Diamètre: 24 cm  
Poids: 2.33 kg  
Contenance / Capacité (débit): 5.4 L  
Produit personnalisable: Non  
Pays de fabrication: FRANCE  
Nomenclature douanière: 73239300  
EAN Unitaire: 3011243742241  
Avec revêtement anti adhésif?: Sans revêtement  
Epaisseur du corps: 2.3 mm  
Epaisseur du fond: 2.3 mm  
Avec couvercle?: Avec couvercle

**FAITOUT INOX SANS REVÊTEMENT AVEC COUVERCLE Ø 24 CM 13 CM 5,4 L AFFINITY DE BUYER**

GAMME: AFFINITY

Ustensile indéformable en matériau multicouche : alliance d'aciers inoxydables à l'extérieur et d'aluminiums à l'intérieur. Matériau hyper réactif : montée très rapide en température et arrêt instantané de la cuisson hors du feu. Idéal pour la cuisine de réduction, les sauces. Queue fonte d'inox rivetée, ergonomique. Hygiénique : passe au lave-vaisselle. Polissage extérieur occasionnel pour restaurer l'éclat d'origine. Tous feux dont induction.

VENDU PAR : 1 PIÈCES

Sur commande

**UTILISATION / SPÉCIFICITÉS**

Made in France



Four

Vit-  
rocéramique

Électrique



Gaz



Halogène



Induction

Passe au  
lave-vaisselle**CERTIFICATS / NORMES / DÉMARCHES**Contact Ali-  
mentaire