

CKFD2811CRM

Catégorie	Ustensiles de cuisine
Famille	Ustensiles de cuisson
Type	Sauteuses
Code EAN	8017709296636



Esthétique

Esthétique	Années 50	Couleur des poignée(s)	Inox
Couleur	Crème	Matériau des poignée(s)	Inox AISI304
Finition	Mat	Finition des poignée(s)	Brillante
Matériau du corps	Aluminium forgé à froid	Couleur du couvercle	Transparent
Revêtement interne	Anti-adhésif en PFTE	Matériau du couvercle	Verre trempé avec bord en inox
Couleur interne	Noir	Forme du couvercle	Plat
Couleur du fond	Inox	Trou d'aération du couvercle	Oui
Matériau de la base	Inox	Couleur de la anse	Inox
Finition du bord	Rectifié	Matériau de la anse	Inox
Type de poignée(s)	Poignées latérales	Finition Anse	Brillante

Technologie

Diamètre	28 cm	Surfaces de cuisson compatibles	Induction, Gaz, Vitrocéramique, Electrique
Fixation poignée(s)	Oui	Utilisable au four	Jusqu'à 250°C/480°F
Autres diamètres disponibles	28 cm	Lavable au lave-vaisselle	Oui
Diamètre de contact du dessous	214 mm	Épaisseur du dessous en inox	0,5 mm
Volume	3.7 l	Couvercle lavable au lave-vaisselle	Oui
Épaisseur de la base	4.5 mm	Sans métaux lourds	Oui
Nombre de couches anti-adhésives	3	Sans nickel	Oui
Fixation poignée(s)	Rivetée		

Informations logistiques

Poids net 2,870 kg
Largeur du produit 398 mm
Poids brut 3,400 kg
Hauteur du produit 85 mm
Profondeur du produit 294 mm

Largeur de l'emballage secondaire 458 mm
Profondeur de l'emballage secondaire 360 mm
Hauteur de l'emballage secondaire 128 mm
Dimensions du produit (mm) 85x398x294 mm
Dimensions du produit emballé (mm) 128x458x360 mm

Alternative products

CKFD2811BLM

Noir



CKFD2811RDM

Rouge



Benefit (TT)

Taille disponible : 28 cm

Convient à tous les plans de cuisson et à tous les fours jusqu'à 250°C

Base radiante brevetée pour une distribution optimale de la chaleur

Poignées en acier inox de forme large et ergonomique qui permettent de saisir l'objet confortablement et en toute sécurité

Durée de vie prolongée : le revêtement antiadhésif est résistant à l'abrasion et convient à une utilisation quotidienne pour une cuisine polyvalente et saine