

ATLANTIS

DÉTAILS DU PRODUIT DES MODÈLES DROITS



(1) INDUCTOSEAL®

Le fond suprathermique 'InductoSeal®' est composé de 7 couches. Un disque en cuivre, hermétiquement intégré dans le fond, veille à une répartition optimale de la chaleur et offre une surface suprathermique 33% plus grande que celle d'un fond conventionnel. InductoSeal® permet de cuire de façon contrôlée à feu doux et d'économiser de l'énergie. La capsule est soudée hermétiquement sur la face latérale du produit et veille à une hygiène accrue vu que l'eau, les graisses et d'autres saletés ne peuvent pas pénétrer dans le fond.

(2) TRIPLINDUC®

TriplInduc® est une combinaison unique de trois alliages qui veille à 30 % de rendement en plus sur l'induction. De plus, cette technologie garantit une planéité parfaite du fond d'où vous

pouvez passer d'un type de feu à l'autre à tout moment.

(3) SILVINOX®

Silvinox® est un traitement de surface électrochimique unique qui enrichit le matériau en éliminant le fer et les impuretés en surface. De cette manière, l'acier inoxydable est facile à nettoyer et résiste davantage aux traces de doigts, aux agents nettoyants agressifs ou encore aux aliments à haute teneur en acide. Les produits restent d'un blanc argenté, même après des années d'usage.

(4) BORD VERSEUR

Le bord de la casserole est plié dans une forme spéciale de sorte que vous puissiez verser des liquides à basse viscosité (ex. eau) et des sauces consistantes sans salir.

(5) POIGNÉE

Les poignées ergonomiques sont en acier inoxydable 18/10 massif et restent ainsi plus longtemps froides sur les cuisinières électriques. (Attention ! Sur les cuisinières à gaz, les flammes peuvent dépasser le bord du fond et peuvent chauffer les poignées). Grâce à technologie de soudage unique, les poignées sont fixées de façon ultrasolide et sont très hygiéniques. Saletés, graisses ou bactéries n'ont plus aucune chance de s'y incruster.

ATLANTIS

DÉTAILS DU PRODUIT DES MODÈLES CONIQUES



(1) 7-PLYMATERIAL®

7-PlyMaterial® est une technologie unique composée de matériau à 7 alliages avec entre autres de l'acier inoxydable et un cœur en aluminium. Cette technologie appliquée dans le fond et dans les parois des produits assure une répartition optimale de la chaleur jusqu'au bord et un contrôle parfait du processus de cuisson.

(2) TRIPLINDUC®

TriplInduc® est une combinaison unique de trois alliages qui veille à 30 % de rendement en plus sur l'induction. De plus, cette technologie garantit une planéité parfaite du fond d'où vous pouvez passer d'un type de feu à l'autre à tout moment.

(3) SILVINOX®

Silvinox® est un traitement de surface électrochimique unique qui enrichit le matériau en éliminant le fer et les impuretés

en surface. De cette manière, l'acier inoxydable est facile à nettoyer et résiste davantage aux traces de doigts, aux agents nettoyants agressifs ou encore aux aliments à haute teneur en acide. Les produits restent d'un blanc argenté, même après des années d'usage.

(4) BORD VERSEUR

Le bord de la poêle est plié dans une forme spéciale de sorte que vous puissiez verser les liquides à basse viscosité (ex. eau) et les sauces consistantes sans salir.

(5) MANCHE

Les poignées ergonomiques en acier inoxydable 18/10 massif restent froides plus longtemps sur les cuisinières électriques. (Attention! Sur les cuisinières à gaz, les flammes peuvent dépasser le bord du fond et risquent de chauffer les poignées). Grâce à une technologie de soudage unique,

les poignées sont fixées de façon ultrasolide et sont extrêmement hygiéniques. Les saletés, les graisses et les bactéries n'ont plus aucune chance de s'y incruster.