

INDUSTRY

DÉTAILS DU PRODUIT DES MODÈLES DROITS



(1) 5-PLYMATERIAL®

Cette combinaison spéciale de 5 divers alliages dont l'aluminium, veille à ce que la chaleur ne se concentre pas seulement à un seul endroit, mais qu'elle soit répartie de façon uniforme sur toute la surface de la casserole/poêle. Grâce à l'acier inoxydable magnétique à l'extérieur du produit, les batteries de cuisine Industry conviennent à tous les feux, y compris l'induction.

(2) 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 est plus résistant aux traces de doigts, aux agents nettoyants agressifs ou encore aux aliments à haute teneur en acide. Les produits gardent un

blanc argenté permanent, même après des années d'usage.

(3) BORD VERSEUR

Le bord de la casserole/poêle 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.

(4) POIGNÉE

Les poignées ergonomiques de la série Industry sont en acier inoxydable 18/10 coulé et traité au sablage perle et sont traitées en surface avec la technique Silvinox®. De cette manière, elles résistent aux rayures et offrent une bonne emprise. Grâce à une technique de soudage unique, les poignées de la série Industry 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. Les poignées Industry extra-larges

ont été spécialement conçues pour rester froides le plus longtemps possible sur tous les types de feux, même sur les cuisinières à gaz. (Attention ! Sur les cuisinières à gaz, les flammes qui dépassent du bord du fond, risquent toutefois de chauffer les poignées).

INDUSTRY

DÉTAILS DU PRODUIT DES MODÈLES CONIQUES



(1) 5-PLYMATERIAL®

La combinaison spéciale de 5 alliages divers dont l'aluminium, veille à ce que la chaleur ne se concentre pas seulement à un seul endroit, mais qu'elle soit répartie de façon uniforme sur toute la surface de la casserole/poêle. Grâce à l'acier inoxydable magnétique à l'extérieur, les produits sont parfaitement appropriés pour tous les types de feux, y compris l'induction.

(2) 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 est plus résistant aux traces de doigts, aux agents nettoyants agressifs ou encore aux aliments à haute teneur en acide. Les produits gardent un

blanc argenté permanent, même après des années d'usage.

(3) BORD VERSEUR

Le bord de la casserole/poêle 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.

(4) POIGNÉE

Les poignées ergonomiques de la série Industry sont en acier inoxydable 18/10 coulé et traité au sablage perle et sont traitées en surface avec la technique Silvinox®. De cette manière, elles résistent aux rayures et offrent une bonne emprise. Grâce à une technique de soudage unique, les poignées de la série Industry 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. Les poignées Industry extra-larges

ont été spécialement conçues pour rester froides le plus longtemps possible sur tous les types de feux, même sur les cuisinières à gaz. (Attention ! Sur les cuisinières à gaz, les flammes qui dépassent du bord du fond, risquent toutefois de chauffer les poignées).