

# CKFF2601RDM

Catégorie	Ustensiles de cuisine
Famille	Ustensiles de cuisson
Type	Poêles
Version	WW
Code EAN	8017709296513



## Esthétique

Esthétique	Années 50	Couleur du fond	Inox
Couleur	Rouge	Matériau de la base	Inox
Finition	Mat	Finition du bord	Rectifié
Position du logo	Sur la poignée, En dessous	Type de poignée(s)	Poignée longue
Matériau du corps	Aluminium forgé à froid	Couleur des poignée(s)	Inox
Revêtement interne	Anti-adhésif en PFTE	Matériau des poignée(s)	Inox AISI304
Couleur interne	Noir	Finition des poignée(s)	Brillant

## Technologie

Diamètre	26 cm	Fixation poignée(s)	Rivetée
Autres diamètres disponibles	24 cm	Surfaces de cuisson compatibles	Induction, Gaz, Vitrocéramique, Electrique
Diamètre de contact du dessous	193 mm	Utilisable au four	Jusqu'à 250°C/480°F
Volume	2.3 l	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

## Informations logistiques

Poids net	1,800 kg	Largeur de l'emballage secondaire	547 mm
Largeur du produit	500 mm	Profondeur de l'emballage secondaire	339 mm
Poids brut	2,350 kg		
Hauteur du produit	87 mm		
Profondeur du produit	274 mm		

<b>Hauteur de l'emballage secondaire</b>	115 mm
<b>Dimensions du produit (mm)</b>	87x500x274 mm
<b>Dimensions du produit emballé (mm)</b>	115x547x339 mm

---

## Not included accessories

---

**CKFL2601**

Diamètre 26 cm - 10" Couvercle plat en verre trempé avec rebord, poignée et trou d'aération en acier inox (SS304)



---

## Alternative products

---

**CKFF2601CRM**

Crème



**CKFF2601BLM**

Noir



## Benefit (TT)

---

Tailles disponibles : 24 cm, 26 cm, 28 cm, 30 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

La poignée en acier inox a une prise confortable qui permet de soulever facilement la casserole sans s'ébouillanter

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