

CKFS2011BLM

Catégorie	Ustensiles de cuisine
Famille	Ustensiles de cuisson
Type	Casseroles
Version	WW
Code EAN	8017709308841



Esthétique

Esthétique	Années 50	Type de poignée(s)	Poignée longue
Couleur	Noir	Matériau des poignée(s)	Inox AISI304
Finition	Mat	Couleur du couvercle	Transparent
Position du logo	Sur la poignée, En dessous	Matériau du couvercle	Verre trempé avec bord en inox
Matériau du corps	Aluminium forgé à froid	Forme du couvercle	Plat
Revêtement interne	Anti-adhésif en PFTE	Trou d'aération du couvercle	Oui
Couleur interne	Noir	Couleur de la anse	Inox
Couleur du fond	Noir	Matériau de la anse	Inox
Matériau de la base	Inox	Finition Anse	Brillant
Finition du bord	Revêtu		

Technologie

Diamètre	20 cm	Fixation poignée(s)	Rivetée
Fixation poignée(s)	Oui	Surfaces de cuisson compatibles	Induction, Gaz, Vitrocéramique, Electrique
Autres diamètres disponibles	20 cm	Utilisable au four	Jusqu'à 250°C/480°F
Diamètre de contact du dessous	153 mm	Lavable au lave-vaisselle	Oui
Volume	2.7 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

Accessoires inclus

Couvercle

Oui

Informations logistiques

Poids net 1,740 kg
Largeur du produit 423 mm
Poids brut 2,850 kg
Hauteur du produit 100 mm
Profondeur du produit 215 mm

Hauteur du produit avec couvercle 150 mm
Largeur de l'emballage secondaire 473 mm
Profondeur de l'emballage secondaire 273 mm
Hauteur de l'emballage secondaire 183 mm
Dimensions du produit (mm) 100x423x215 mm

Alternative products

CKFS2011RDM

Rouge



CKFS2011CRM

Crème



Benefit (TT)

Taille disponible : 20 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