



ingenio®
RESOURCE

INGENIO RESOURCE Poêle 26 cm Marron
L6750502

Performance et durabilité

Grâce à Ingenio et sa poignée amovible 100% sûre, vous pouvez passer d'une poêle à une autre en un seul clic. Cuisinez de la plaque au four, puis servez directement à table et conservez les restes dans votre réfrigérateur. Dans vos placards, vous apprécierez sa parfaite empilabilité et le gain de place obtenu. Avec la gamme Ingenio Resource, l'excellence rencontre l'éco-responsabilité. Dotée de la meilleure technologie de cuisson, sa composition respectueuse de l'environnement est constituée d'aluminium recyclé à 100 %. Une réduction spectaculaire des déchets de fabrication, qui nous aide à protéger l'environnement.

BENEFICES DU PRODUIT



Ingenio : une polyvalence extrême

Avec sa poignée amovible, cuisinez de la plaque au four, servez directement à table et conservez les restes au réfrigérateur. Profitez aussi de sa parfaite empilabilité pour un gain de place maximal dans vos placards.

Aluminium recyclé à 100 %

Produit éco-responsable, avec une réduction de 90 % de son empreinte carbone*.

100 % fabriqué en aluminium recyclé : nécessite 20 fois moins d'énergie pour sa production que de l'aluminium classique ! Tout aussi résistant et robuste que l'aluminium normalement utilisé.

*Aluminium recyclé comparé à l'extraction d'aluminium neuf.



Titanium Pro, sans PFOA, sans Cadmium : le revêtement qui dure jusqu'à 2X plus longtemps*.

Revêtement Tefal de nouvelle génération avec deux couches anti-abrasion chargées en minéraux résistants et avec un Top Coat renforcé en particules de titane pour une utilisation intensive de 8 ans.

*que le revêtement Tefal® Titanium Force.

Indicateur de température Thermo-Spot®

Le nouveau Thermo-Spot® est l'allié des cuissons réussies ! Facile d'utilisation, il devient de couleur uniforme lorsque la poêle a atteint la température optimale de saisie des aliments : 180°C et vous indique ainsi quand démarrer votre cuisson (uniquement sur les poêles).

Il garantit une texture parfaite, un dorage appétissant et des saveurs préservées pour des plats délicieux chaque jour.



Compatible tous feux dont induction + four

Compatible avec plaques de cuisson à gaz, électriques, vitrocéramiques et induction. Egalelement compatible pour passage au four (hors poignée).

Revêtement extérieur anti-adhésif

Nettoyage facile grâce à sa surface anti-adhésive.



Fabriqué en France

Tefal® fabrique ses poêles et casseroles en France, à Rumilly, en Haute-Savoie.



Tefal®, une cuisine saine et écologique

Le revêtement permet une cuisson saine grâce à un usage très limité de matière grasse.

Revêtement garanti sans PFOA, sans plomb, sans cadmium. Produit recyclable.



Tefal®, N°1 Mondial des articles culinaires

Tefal® est le N°1 mondial des articles culinaires**.

Tout a commencé avec la poêle anti-adhésive, un produit révolutionnaire qui permettait de rendre la cuisine plus simple et plus agréable pour tous.

Depuis lors, nous n'avons cessé d'innover et nous avons une devise : rendre votre vie quotidienne plus facile.

** Données 2016 issues d'un panel indépendant

PHOTOS DU PRODUIT

Autres images produit



Photos produit in situ



Video(s)



[product.madein]



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

➤ Famille de produits	POÊLE À FRIRE
➤ Diamètre	26 cm
➤ Matériaux	ALUMINIUM
➤ Utilisation sur tables de cuisson	INDUCTION - GAZ - ÉLECTRIQUE - VITROCÉRAMIQUE - HALOGÈNE
➤ Compatibilité four	TOUS SAUF POIGNÉES ET COUVERCLES
➤ Revêtement intérieur/finition	REVETEMENT ANTI-ADHÉSIF
➤ Thermo-Spot (indicateur de température)	Oui
➤ Revêtement externe	REVETEMENT ANTI-ADHÉSIF
➤ Couleur de revêtement externe	[BROWN - SQUIRREL BROWN]
➤ Bord verseur	Oui
➤ Type de poignée	Amovible
➤ Pays d'origine	France

INFORMATIONS LOGISTIQUES

CMMF : 2100102624

Code EAN	Colisage	Pièces / couche palette	Couches / palette	Pièces / palette	Pièces / container
EAN ST : 3168430276482 EAN UC :	6	24	5	120	C20 : C40 : HQ4 :

	Produit nu	Produit emballé	Carton	Palette
Dimensions (L x l x H)		278 x 278 x 49 (MM)	580 x 380 x 185 (MM)	1 200 x 800 x 1 075 (MM)
Poids		1,023 (KG)	6,138 (KG)	122,76 (KG)