

Lagostina



Maestria

MAESTRIA Inox Casserole 16 cm/1,9 L
012143031016

Praticité et élégance, en cuisine et à table

Alliant l'élégance et le savoir-faire italien, la gamme Lagostina Maestria en inox 18/10 a été conçue pour les amateurs de cuisine. Sa conception élégante et moderne, empilable et peu encombrante, est idéale pour ceux qui recherchent une gamme polyvalente avec une touche italienne indéniable. Grâce à sa poignée amovible innovante (vendue séparément) ultra robuste, vous pouvez passer de la plaque de cuisson au four, puis sur la table, comme plat de service. La poignée est garantie 10 ans. La gamme est compatible tous feux dont induction, et four jusqu'à 250°C (sans poignée ni couvercle). Conçue pour durer, elle est garantie 25 ans, et fabriquée en Italie.

Maestria, pratique et élégante en cuisine comme à table

L'esthétique et le savoir-faire italien sont réunis dans la casserole inox Lagostina Maestria. Alliant l'excellence culinaire à la polyvalence, cette casserole pratique et élégante se rendra indispensable tant en cuisine qu'à table : vous pourrez l'utiliser de la plaque de cuisson au four, puis à table comme un vrai plat de service. Son design parfaitement empilable vous permettra de gagner jusqu'à 50 % de place dans vos placards. Elle est fabriquée en inox 18/10 haut de gamme et sa finition effet miroir très élégante facilite le nettoyage. Elle est compatible tous feux dont induction, et est compatible four jusqu'à 250°C (sans poignée ni couvercle). Son épais fond enveloppant Lagoseal® Plus assure une montée en température rapide et une excellente répartition de la chaleur. Sa poignée amovible (vendue séparément), innovante et brevetée, offre une stabilité inégalée grâce à ses deux points d'accroche qui garantissent l'absence de jeu. Elle est ultra-facile à positionner en un clic, n'importe où sur la casserole. Elle peut même être utilisée avec un couvercle Maestria. Conçue pour durer, la casserole inox Maestria est fabriquée en Italie et garantie 25 ans.

Avec Maestria, alliez la performance et l'élégance, en cuisine comme à table.

BÉNÉFICES PRODUIT SITE DISTRIBUTEUR**LAGOSTINA MAESTRIA 012143031016 Casserole 16 cm/1,9 L Inox amovible**

- Passez d'une casserole à l'autre en un clic, de la plaque au four puis à table ; appréciez son empilabilité, son rangement facile pour un gain de place jusqu'à 50 % dans vos placards
- Conçue en inox 18/10 de haute qualité ; sa finition extérieure effet miroir sublime l'esthétique de la poêle à table comme plat de service, et facilite le nettoyage
- Sa poignée amovible innovante et ultra-sûre (vendue séparément) facile à utiliser offre une stabilité inégalée grâce à ses deux points d'accroche qui garantissent l'absence de jeu
- Son fond épais Lagoseal® Plus assure une montée en température rapide et une excellente répartition de la chaleur, pour un résultat de cuisson homogène et optimal
- Compatible tous feux dont induction et four jusqu'à 250°C (sans poignée ni couvercle), fabriquée en Italie et garantie 25 ans

BENEFICES DU PRODUIT**Plus qu'une casserole, un vrai plat de service**

Passez d'une casserole à l'autre en un clic, de la plaque au four, puis à table comme plat de service.

Une vraie empilabilité

Empilabilité parfaite pour un rangement facile et gain de place jusqu'à 50 % dans vos placards et votre lave-vaisselle, grâce à la poignée amovible et le couvercle ultra plat (vendu séparément).

**Un vrai sentiment de sécurité et de robustesse**

La poignée amovible (vendue séparément) innovante et brevetée peut être fixée n'importe où sur la casserole. Ses 2 points d'accroche garantissent l'absence de jeu. Elle peut supporter jusqu'à 10 kg* et bénéficie d'une garantie de 10 ans**. Le plus : la poignée n'entre pas en contact avec les aliments.

**Selon les tests internes*

***Cette garantie Lagostina n'affecte pas les droits légaux que le consommateur peut avoir ou les droits qui ne peuvent être exclus ou limités, ni les droits contre le détaillant auprès duquel le consommateur a acheté le produit*



Une liberté de mouvement sans faille

Grâce à une fixation de la poignée à 360°, pour une expérience culinaire plus pratique.
Fonctionne aussi avec le couvercle (vendu séparément) en place.



Facile à utiliser

Grâce à un système simple, en appuyant sur un seul bouton, la poignée peut être retirée d'une seule main. Pratique pour garder la poignée toujours froide, même en cours de cuisson.

Diffusion optimale de la chaleur

Le fond épais Lagoseal® Plus est composé d'une couche d'aluminium ensermée entre deux couches d'acier, pour une montée en température rapide et une excellente répartition de la chaleur sur l'ensemble du fond.
Compatible tous feux, y compris induction.

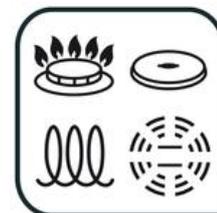


Fabrication haute qualité

Fabriqué en acier inoxydable 18/10 de haute qualité. Polissage miroir extérieur élégant et facile à nettoyer, et design unique inspiré par l'art de vivre à l'italienne.

Compatible tous feux dont induction

Compatible avec plaques de cuisson à gaz, électriques, vitrocéramiques et induction.
Compatible four jusqu'à 250°C (sans poignée ni couvercle).



Garantie 25 ans

Conçu pour durer toute une vie, avec une garantie* de 25 ans sur l'acier inoxydable. Une fabrication experte, pour une robustesse, une durabilité et un plaisir de cuisson maximum.
**contre les défauts de matériau et de fabrication ; ne s'applique qu'aux produits en acier inoxydable non revêtus.*



Fabriqué en Italie

Conçu avec tout notre savoir-faire italien



Fabriqué en
Italie

PHOTOS DU PRODUIT

Autres images produit



Photos produit in situ



Video(s)



CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

➤ Pays d'origine

Italy

INFORMATIONS LOGISTIQUES**CMMF : 8900524125**

Code EAN	Colisage	Pièces / couche palette	Couches / palette	Pièces / palette	Pièces / container
EAN ST : 8002531524125 EAN UC :	4	28	4	112	C20 : C40 : HQ4 :

	Produit nu	Produit emballé	Carton	Palette
Dimensions (L x l x H)		210 x 210 x 110 (MM)	444 x 236 x 258 (MM)	1 200 x 800 x 1 182 (MM)
Poids		0,888 (KG)	3,55 (KG)	99,4 (KG)