

Lagostina



Maestria

MAESTRIA Inox Casserole 18 cm/2,3 L
012143031018

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.

BENEFICES DU PRODUIT



Plus qu'une poêle, 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 : 8900525764**

Code EAN	Colisage	Pièces / couche palette	Couches / palette	Pièces / palette	Pièces / container
EAN ST : 8002531525764 EAN UC :	4	24	3	72	C20 : C40 : HQ4 :

	Produit nu	Produit emballé	Carton	Palette
Dimensions (L x l x H)		247 x 253 x 130 (MM)	517 x 277 x 283 (MM)	1 200 x 800 x 999 (MM)
Poids		0,98 (KG)	3,92 (KG)	70,56 (KG)