

Lagostina



Maestria

MAESTRIA Poêle 20 cm Inox antiadhésive
01 21 435 401 20

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. Son revêtement intérieur antiadhésif Titanium Extrême la rend facile à nettoyer et résistante aux rayures. La gamme est compatible tous feux dont induction, et four jusqu'à 220°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 poêle 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 poêle. 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 enserrée 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.



Revêtement Titanium Extrême antiadhésif

Revêtement antiadhésif ultra résistant, y compris avec les ustensiles en métal. Dure jusqu'à 6 fois plus longtemps qu'un revêtement standard Lagostina.

Compatible tous feux dont induction

Compatible avec plaques de cuisson à gaz, électriques, vitrocéramiques et induction.
Compatible four jusqu'à 220°C (sans poignée ni couvercle).

**Garanti 5 ans**

Garanti 5 ans contre tout défaut de fabrication.

Fabriqué en Italie

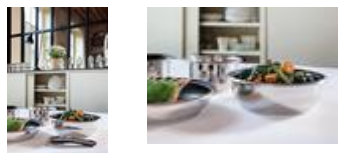
Conçu avec tout notre savoir-faire italien



Fabriqué en
Italie

Respecte votre santé et l'environnement

Garanti sans PFOA, ni cadmium ni plomb.

**PHOTOS DU PRODUIT*****Autres images produit******Photos produit in situ***

➤ Pays d'origine

Italy

INFORMATIONS LOGISTIQUES

CMMF : 8900526044

Code EAN	Colisage	Pièces / couche palette	Couches / palette	Pièces / palette	Pièces / container
EAN ST : 8002531526044 EAN UC :	4	16	5	80	C20 : C40 : HQ4 :

	Produit nu	Produit emballé	Carton	Palette
Dimensions (L x l x H)		274 x 274 x 80 (MM)	570 x 300 x 200 (MM)	1 200 x 800 x 1 150 (MM)
Poids		0,973 (KG)	3,89 (KG)	77,8 (KG)