

Tefal®



Unlimited Premium

UNLIMITED PREMIUM Galettière 32 cm
G2571602

Le meilleur revêtement anti-rayures

La cuisine extrême exige des ustensiles de cuisine capables de résister à des conditions extrêmes. Le tout nouveau revêtement anti-rayures TITANIUM qui offre une durabilité antiadhésive exceptionnelle pouvant résister même aux ustensiles métalliques, est associé à une base induction épaisse THERMO-FUSION™+, portant la poêle Tefal® Unlimited Premium à des performances de cuisson d'un haut niveau.

**Comparé au Titanium Tefal standard*

Comparé au Titanium standard ***Source : Euromonitor International Limited, édition Home and Garden 2019, valeur de la marque en magasin (RSP), données 2018 *Contrôles plus stricts que ceux exigés par la réglementation en vigueur sur le contact alimentaire. Sans plomb ni cadmium signifie sans addition intentionnelle de plomb et cadmium dans les revêtements. Pas de migration à une concentration de 0,005 mg/kg.*

BENEFICES DU PRODUIT



Revêtement antiadhésif TITANIUM ANTI-RAYURES

Le premier revêtement antiadhésif anti-rayures de Tefal®, doté d'une nouvelle technologie avec une résistance maximale jusqu'à 6 fois supérieure*

Notre engagement : cuisiner sainement et dans le respect de l'environnement

Notre objectif est de fabriquer des produits qui durent des années, tout en préservant la santé de notre planète grâce à des conceptions recyclables et des revêtements antiadhésifs sûrs et 100 % sains (sans PFOA, sans plomb, sans cadmium****).



Thermo-Signal™ : maîtrise parfaite de la température

La technologie THERMO-SIGNAL™ indique la température idéale de démarrage de cuisson pour garantir une texture, une couleur et un goût parfaits pour de délicieux repas chaque jour.

Thermo-Fusion™+ : Technologie induction avancée

La base induction Thermo-Fusion™+ assure une distribution rapide et optimale de la chaleur dans toute la poêle pour une cuisson parfaite des aliments.



Compatible tous feux dont induction

Compatible avec plaques de cuisson à gaz, électriques, vitrocéramiques et induction.

Fabriqué en France

Conçu et fabriqué en France, à Rumilly en Haute-Savoie, avec un savoir-faire et une expertise de haut niveau.



Tefal®, N°1 Mondial des articles culinaires***

Tout a commencé avec la poêle antiadhésive, 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.

****Comparé au Titanium standard ***Source : Euromonitor International Limited, édition Home and Garden 2019, valeur de la marque en magasin (RSP), données 2018 ****Contrôles plus stricts que ceux exigés par la réglementation en vigueur sur le contact alimentaire. Sans plomb ni cadmium signifie sans addition intentionnelle de plomb et cadmium dans les revêtements. Pas de migration à une concentration de 0,005 mg/kg.**

PHOTOS DU PRODUIT

Autres images produit



Photos produit in situ



Photo(s) de recettes



[product.madein]



CARACTERISTIQUES DU PRODUIT**EXTRÊME**

➤ Famille de produits	CRÊPIÈRE
➤ Diamètre	32 cm
➤ Matériau	ALUMINIUM
➤ Utilisation sur tables de cuisson	INDUCTION - GAZ - ÉLECTRIQUE - VITROCÉRAMIQUE - HALOGÈNE
➤ Compatibilité four	OUI, JUSQU'À 175 °C
➤ Compatible lave-vaisselle	Oui
➤ Nom de revêtement intérieur	TITANIUM
➤ Revêtement intérieur/ finition	RETEMENT ANTI-ADHÉSIF
➤ Thermo-Spot (indicateur de température)	Oui
➤ Revêtement externe	RETEMENT ANTI-ADHÉSIF
➤ Couleur de revêtement externe	[GREY - COAL MAT]
➤ Bord verseur	Oui
➤ Type de poignée	FIXE
➤ Type de fond	TECHNOLOGIE INDUCTION
➤ Pays d'origine	France

INFORMATIONS LOGISTIQUES**CMMF : 2100115765**

Code EAN	Colisage	Pièces / couche palette	Couches / palette	Pièces / palette	Pièces / container
EAN ST : 3168430304222 EAN UC : 3168430304222	6	24	8	192	C20 : C40 : HQ4 :

	Produit nu	Produit emballé	Carton	Palette
Dimensions (L x l x H)	499 x 320 x 75 (mm)	499 x 320 x 75 (MM)	505 x 340 x 130 (MM)	1 200 x 800 x 1 190 (MM)
Poids	1.269 (kg)	1,376 (KG)	8,254 (KG)	264,128 (KG)