

Tefal®



ingenio®
PREFERENCE

Ingenio Preference Poêle acier inoxydable 28 cm
POELE - 28 cm
L9720602

Ingenio, bien plus qu'une poêle !

Vous voulez vous simplifier la vie en cuisine ? Ingenio est là pour vous aider ! Grâce à sa poignée amovible (1), vous pourrez cuire sur la plaque de cuisson, gratiner vos recettes au four et conserver les restes au frigo. Et en plus, gagnez de la place dans vos placards grâce à son empilabilité : Ingenio, c'est bien plus qu'une poêle ! Associant un matériau en acier inoxydable 18/10 avec une base ultra-épaisse compatible avec l'induction, Tefal Ingenio Preference offre des performances et une durabilité sans compromis.

****Selon des tests réalisés en interne ***Cette garantie Tefal n'affecte pas les droits légaux d'un consommateur ou les droits qui ne peuvent être exclus ou limités, ni les droits contre le détaillant auprès duquel le consommateur a acheté le produit. ****Contrôles plus stricts que ceux exigés par la réglementation en vigueur sur le contact alimentaire. Sans plomb, sans cadmium (sans Pb, sans Cd) signifie sans addition intentionnelle de plomb et de cadmium dans les revêtements et ces substances n'ont pas été détectées par des tests effectués par des laboratoires externes. (1) Vendue séparément**

***Ne pas conserver d'aliments acides**

BENEFICES DU PRODUIT



Bien plus qu'une poêle !

Simplifiez vous la vie en cuisine : une poignée ultra sûre, des poêles qui s'empilent pour des recettes qui gratinent au four et se conservent au frigo* !

Poignée amovible robuste (vendue séparément)

Une poignée amovible robuste et fabriquée pour durer : système de sécurité en 3 points, capable de porter jusqu'à 10 kg, et vendue avec une garantie de 10 ans

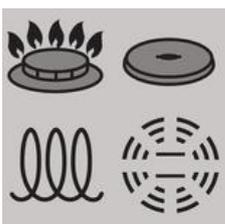


Acier inoxydable de première qualité

Une qualité sur laquelle vous pouvez compter jour après jour : une garantie de 10 ans couvre ce qui se fait de mieux en matière d'acier inoxydable, promettant des performances robustes et une durabilité extrême, sans risque de s'endommager avec le temps.

Technologie induction intégrale

Profitez d'une diffusion parfaite de la chaleur et de résultats uniformément cuits jour après jour, grâce à la base épaisse et résistante aux chocs qui empêche toute déformation dans le temps.



Tous feux dont induction

Compatible avec plaques de cuisson à gaz, électrique, vitrocéramique et induction.

Fabriqué en France

Les produits de cette gamme sont fabriqués en France, à l'exception des casseroles non revêtues, fabriquées en Chine. Tous les produits Tefal sont fabriqués selon les plus hauts standards de qualité, quel que soit leur lieu de production.



Eco-conseil : temps de refroidissement

Laissez vos plats refroidir à température ambiante avant de les mettre au réfrigérateur, afin de réduire l'énergie nécessaire pour maintenir une température fraîche à l'intérieur du réfrigérateur

Tefal®, N°1 mondial des articles culinaires*

Tefal® s'efforce de garantir des résultats de cuisson parfaits chaque fois que vous entrez dans votre cuisine - une raison de plus de choisir Tefal®.

*Source : Euromonitor International Limited, édition Home and Garden 2021, valeur de la marque en magasin (RSP), données 2020



PHOTOS DU PRODUIT

Autres images produit



Photos produit in situ



Video(s)



Logo "fabriqué en "



CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

➤ Famille de produits	Poêle à frire
➤ Diamètre	28 cm
➤ Matériau	Acier inoxydable
➤ Compatible lave-vaisselle	TOUS SAUF POIGNÉES
➤ Revêtement externe	Acier inoxydable poli effet miroir
➤ Bord verseur	Oui
➤ Type de poignée	Amovible
➤ Style de cuisson	Cuisson facile
➤ Durabilité du revêtement (poêles)	X6
➤ Caractéristiques particulières	Empilable
➤ Diamètre cm / Nb de personnes (poêles)	28 cm / 4-5 personnes
➤ Poignée amovible	Oui
➤ Pays d'origine	France

INFORMATIONS LOGISTIQUES**CMMF : 2100125115**

Code EAN	Colisage	Pièces / couche palette	Couches / palette	Pièces / palette	Pièces / container
EAN ST : 3168430335158 EAN UC : 3168430335158	6	24	6	144	C20 : C40 : HQ4 :

	Produit nu	Produit emballé	Carton	Palette
Dimensions (L x l x H)		294 x 274 x 51 (MM)	600 x 400 x 180 (MM)	1 200 x 800 x 1 230 (MM)
Poids	1.271 (kg)	1,438 (KG)	8,626 (KG)	207,024 (KG)