

Cuisez comme un chef
tous les jours et pour longtemps !



Une collection de faitouts pour rissoler, saisir, mijoter à la perfection et au quotidien !

Le faitout FusionTec est **la fusion d'un acier d'exception** avec un revêtement unique (composé de 30 minéraux naturels), **pour préparer de délicieux plats mijotés** et réussir toutes vos cuissons.

Cette combinaison garantit **une parfaite diffusion et rétention de la chaleur**, ainsi qu'une grande simplicité d'usage au quotidien.

Très résistants aux rayures, les ustensiles FusionTec se révèlent également **faciles à nettoyer**.

BÉNÉFICES PRODUITS

- **Parfaite diffusion et rétention de chaleur** : ce matériau unique assure d'excellents résultats pour toutes les cuissons (cuisson douce, mijotée mais aussi pour saisir, rissoler...)
- **Ultra résistant** : Son revêtement est très résistant aux rayures, ne s'écaille pas et ne rouille pas : il restera longtemps neuf comme au premier jour.
- **Facile à utiliser et à entretenir** : poignées creuses pour ne pas se brûler, couvercle en verre pour surveiller la cuisson, surface lisse & compatibilité lave-vaisselle pour un nettoyage ultra simple.

Fabriqué en Allemagne

Garantie 30 ans (Revêtement intérieur et extérieur)

Prix de vente conseillé* : 139,95 € (faitout haut 20cm)

<https://www.wmf.com/fr/>

*WMF, Expert Culinaire depuis plus de 160 ans,
accompagne les gourmets dans leur quotidien
avec des produits de qualité supérieure et au design élégant.*

**Ni minimum, ni obligatoire*

