

Lagostina



FABRIQUÉE EN
ITALIE

MAGA®
LAGOEASY'UP

MAGA LAGOEASY'UP® Autocuiseur 7L
010037010507

Confort et facilité d'utilisation

Apportez modernité et audace à votre cuisine, l'autocuiseur Maga de Lagostina porte fièrement les couleurs de l'Italie. Faites l'expérience de la qualité et d'un niveau de confort qui rendent la cuisine plus facile et agréable au quotidien. La technologie brevetée d'ouverture/fermeture Lagoeasy'up® offre une ergonomie et une facilité d'utilisation améliorées, tandis que les poignées ergonomiques assurent une prise en main sûre et confortable. Fabriqué en Italie et garanti 25 ans.

DESCRIPTION PRODUIT SITE @

Autocuiseur Maga Lagoeasy'up® : un confort d'utilisation total

L'autocuiseur Maga doté de la technologie Lagoeasy'up® est parfait pour une cuisson polyvalente au quotidien. Élégant et moderne, il est doté d'un design ergonomique amélioré : ses poignées ultra-confortables permettent de cuisiner sans effort, et assurent une prise en main sûre et confortable. La technologie brevetée Lagoeasy'Up® permet une ouverture/fermeture facile et ergonomique en un seul geste, jusqu'à 2x plus facile qu'avec un autocuiseur Lagostina classique, et une manipulation sécurisée. Le fond Lagoseal® Plus garantit une répartition parfaite et uniforme de la chaleur. L'autocuiseur Maga est conçu avec 6 systèmes de sécurité, pour une utilisation en toute sérénité. Compatible tous feux dont induction et lave-vaisselle (cuve); il est livré avec un panier vapeur et un livret de 12 recettes. Conçu en inox 18/10 de haute qualité, il est fabriqué avec tout le savoir-faire italien et est garanti 25 ans.

BÉNÉFICES PRODUIT SITE DISTRIBUTEUR

LAGOSTINA MAGA LAGOEASY'UP® 010037010507 Autocuiseur 7 L inox

- Autocuiseur 7 L en inox 18/10 de haute qualité, de conception ergonomique avec poignées confortables pour une bonne prise en main ; panier vapeur et livret recettes inclus
- Le fond Lagoseal® Plus assure une montée rapide en température et une diffusion homogène de la chaleur
- Soupape de sécurité avec libération verticale progressive de la vapeur
- Technologie d'ouverture innovante Lagoeasy'up® vraiment ergonomique avec une ouverture jusqu'à 2 fois plus facile (par rapport à un autocuiseur Lagostina à ouverture classique) et sécurisée
- Compatible tous feux dont induction, lave-vaisselle (cuve) fabriqué en Italie et garanti 25 ans.

BENEFICES DU PRODUIT



Technologie d'ouverture innovante et brevetée Lagoeasy'up®

Une ouverture vraiment ergonomique, jusqu'à 2x plus facile qu'avec un autocuiseur Lagostina classique, en un seul geste. Manipulation sécurisée grâce à la double poignée fixe évitant toute ouverture accidentelle de la poignée mobile.

Poignées ergonomiques

Les poignées ergonomiques et compactes offrent une prise en main ferme et confortable.



Soupape de contrôle

Libération verticale de la vapeur, progressive et sécurisée;

Deux accessoires inclus

Pour cuisiner des recettes variées et réussies, un panier vapeur et un livret de recettes sont inclus : des accessoires indispensables pour réussir toutes vos cuissons : rissolée, mijotée ou vapeur.





6 sécurités

Manipulation et utilisation en toute sécurité : rigoureusement testé et certifié avec un système de sécurité en 6 points.

Cuisson ultra-rapide

Pour cuisiner des repas délicieux jusqu'à 2x plus rapidement*, ce qui permet de gagner du temps et de faire des économies d'énergie.

**comparé à un faitout Lagostina standard*



Diffusion optimale de la chaleur

Le fond épais Lagoseal® Plus permet une montée en température rapide et une excellente répartition de la chaleur sur l'ensemble du fond.

Compatible tous feux dont induction

Compatible plaques gaz, électriques, vitrocéramiques et induction. Compatible lave-vaisselle (cuve).



Garantie 25 ans

Conçu pour durer toute une vie, avec une garantie de 25 ans contre tout défaut de fabrication.

Fabriqué en Italie

Fabriqué en Italie par Lagostina, marque N°1 des autocuiseurs en Italie*.

**en valeur - Source : données 2015 panel indépendant*



Produit réparable - 10 ans

- Conçu pour être réparé
- Mise à disposition rapide des pièces à coût limité pendant 10 ans et plus
- 6500 centres de réparations dans le Monde

PHOTOS DU PRODUIT

Autres images produit



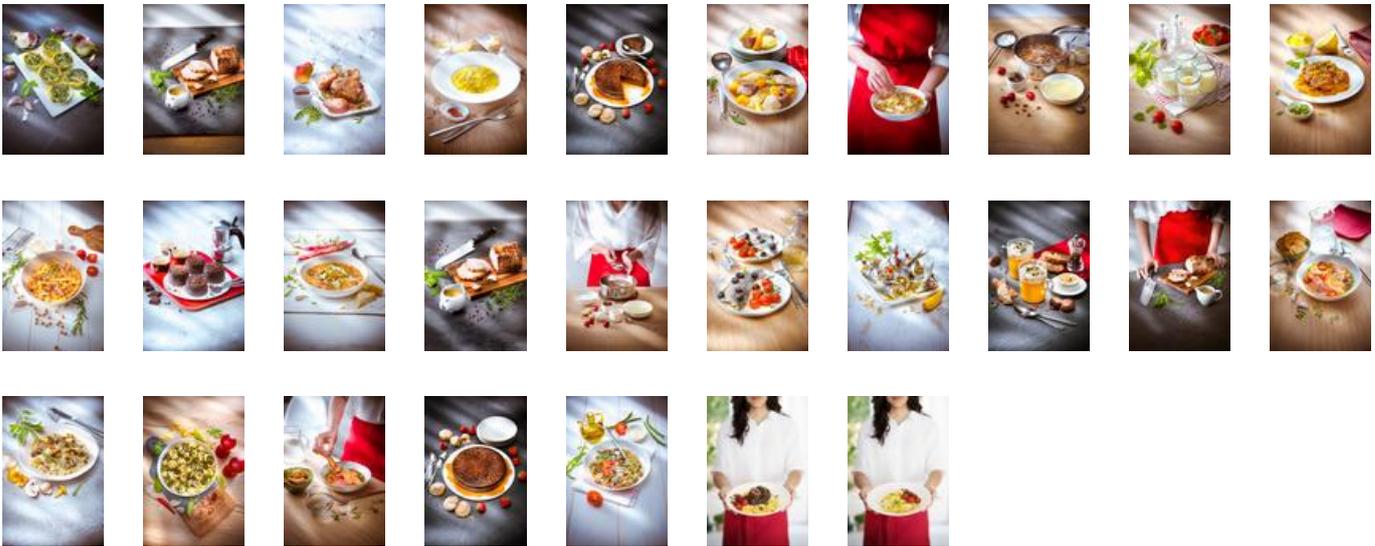
Photos produit in situ



Couverture livre de recette



Photo(s) de recettes



Video(s)



[product.madein]



[product.recipe.book.medias]



CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

➤ Utilisation sur tables de cuisson	INDUCTION - GAZ - ÉLECTRIQUE - VITROCÉRAMIQUE - HALOGÈNE
➤ Nombre de dispositifs de sécurité	6
➤ Système de libération de vapeur	Commandé
➤ Indicateur de pression	OUI
➤ Compatible lave-vaisselle	Cuve uniquement/Sauf couvercle
➤ Nombre de programmes de cuisson	1
➤ Système d'ouverture/de fermeture	Couvercle rigide
➤ Matériau de la cuve	Acier inoxydable
➤ Revêtement intérieur/ finition	Finition satinée
➤ Revêtement externe	Finition miroir
➤ Type de poignées	FIXE
➤ Compatible lave-vaisselle	OUI
➤ Pays d'origine	Italy

INFORMATIONS LOGISTIQUES**CMMF : 8900524613**

Code EAN	Colisage	Pièces / couche palette	Couches / palette	Pièces / palette	Pièces / container
EAN ST : 8002531524613 EAN UC :	2	8	3	24	C20 : C40 : HQ4 :

	Produit nu	Produit emballé	Carton	Palette
Dimensions (L x l x H)	333 x 222 x 269 (mm)	320 x 270 x 295	560 x 357 x 315	1 200 x 800 x 1 095
Poids	2.37 (kg)	3,64 (KG)	7,28 (KG)	87,36 (KG)