

LAGOSTINA



Lot 2 poeles inox, La Prima, 24 28 cm
LOT 2 POELES - 24 28 CM
010755600002

La saveur du Made in Italy

Avec nos poêles et casseroles La Prima, savourons la cuisine du quotidien et régalons nos invités avec des recettes délicieuses ! La Prima est fabriquée en Italie, à partir d'inox haut de gamme et arbore un design moderne et élégant. Qualité et performance deviennent accessibles. Apportons une touche de saveur italienne à notre cuisine, Maestria e basta !

DESCRIPTION PRODUIT SITE @

La Prima : Le plaisir de cuisiner au quotidien.

La gamme La Prima de Lagostina : où l'élégance moderne rencontre la robustesse durable pour une utilisation facile et des résultats bluffants. Fabriquée en inox haut de gamme, elle est dotée d'un fond Lagotherm® pour une diffusion rapide et uniforme de la chaleur. Compatible avec tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction, La Prima est la gamme sur laquelle vous pouvez compter. Finition satinée à l'intérieur, poli miroir raffiné à l'extérieur, et poignées soudées en inox. Passe au four et au lave-vaisselle. Garantie 25 ans.

BÉNÉFICES PRODUIT SITE DISTRIBUTEUR

Lagostina La Prima Lot de 2 Poêles, Inox Premium, 01075560002

- FOND LAGOTHERM® : pour une diffusion rapide et uniforme de la chaleur
- FABRIQUÉES EN INOX HAUT DE GAMME : intérieur satiné et extérieur poli miroir élégant
- ROBUSTES ET ÉLÉGANTES : poignées raffinées en inox et lignes arrondies
- POLYVALENTES : cuisson sur les plaques, au four, et service à table
- COMPATIBILITÉ TOTALE : compatibles avec tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction
- PRATIQUES : peuvent être nettoyées au lave-vaisselle
- CONÇUES POUR DURER : garantie 25 ans contre les défauts de matériaux et de fabrication
- FABRIQUÉES EN ITALIE : avec le meilleur de l'artisanat et du savoir-faire italien

BENEFICES DU PRODUIT



Diffusion parfaite de la chaleur.

Le fond Lagotherm® contient une épaisse couche encapsulée d'aluminium, garantissant une montée en chauffe rapide et uniforme ainsi qu'une excellente diffusion de la chaleur.

Fabrication de haute qualité

Façonnées en inox haut de gamme avec un intérieur satiné et un extérieur élégant poli miroir.

Robuste and élégante

Poignées en inox raffinées avec le style unique de Lagostina. Poêles en inox avec des lignes arrondies élégantes.

Polyvalence

De la cuisinière au four et directement à table.

Compatibilité tous feux

Compatibles avec les cuisinières à gaz, électriques, céramiques et à induction.

Praticité

Passent au lave-vaisselle

Garantie 25 ans

Conçues pour durer toute une vie, avec une garantie de 25 ans* : inox haut de gamme pour une durabilité assurée. *contre les défauts de matériaux et de fabrication.

Fabriquées en Italie

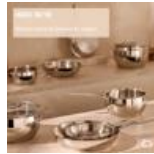
Fabriquées avec le meilleur de l'artisanat et du savoir-faire italien.

PHOTOS DU PRODUIT

Autres images produit



Photos produit in situ



CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

➤ Famille de produits	Poêle à frire
➤ Matériau	Acier inoxydable 18/10
➤ Utilisation sur tables de cuisson	Induction - Gaz - Électrique - Vitrocéramique - Halogène
➤ Compatible lave-vaisselle	Oui
➤ Revêtement intérieur/ finition	Finition satinée
➤ Bord verseur	Oui
➤ Type de poignée	Poignée fixe
➤ Garantie	25 ans
➤ Surface de cuisson	Acier inoxydable
➤ Style de cuisson	Cuisson experte
➤ Durabilité du revêtement (poêles)	NA
➤ Type de fond	TECHNOLOGIE INDUCTION
➤ Pays d'origine	Italy

INFORMATIONS LOGISTIQUES**CMMF : 8910000092**

Code EAN	Colisage	Pièces / couche palette	Couches / palette	Pièces / palette	Pièces / container
EAN ST : 8002531683396 EAN UC :	2	8	4	32	C20 : C40 : HQ4 :

	Produit nu	Produit emballé	Carton	Palette
Dimensions (L x l x H)		490 x 325 x 105	574 x 350 x 235	1 200 x 800 x 1 090
Poids		6,445 (KG)	12,89 (KG)	206,24 (KG)

RELATIONS**CMMF : 8910000092**

Switch (replace)	
Switch (is replaced by)	
Cross-sell	
Accessories	
Linked to finished products	