

A9ALLC01 Accessory



La cocotte basse est un plat polyvalent optimal pour braiser, pocher et faire mijoter. Vous pouvez réaliser en toute confiance un risotto crémeux, un ragoût et des plats qui nécessitent de l'espace supplémentaire lors de la cuisson ou du pochage de portions

Matériaux multicouches

L'extérieur en acier magnétique facile à nettoyer offre une meilleure induction. Le cœur est doté d'une triple couche d'aluminium, un excellent conducteur de chaleur. L'intérieur est conçu en acier inoxydable 18/10 hygiénique, facile à nettoyer et résistant à la rouille.

Technologie fiable

Les matériaux parfaitement combinés assurent que la chaleur se répand sur toute la surface, y compris sur les parois latérales, pour une cuisson homogène et contrôlée. Même lorsqu'elle chauffe rapidement, elle ne présente aucune déformation (qualité garantissant une longue durée de vie).

Autres bénéfices

- Conçue pour s'adapter parfaitement aux tables de cuisson à induction d'AEG
- Adaptée au lave-vaisselle et au four.

Caractéristiques

Spécifications techniques

Description produit