

## FICHE TECHNIQUE

### POELE INOX PRIMARY



#### Poêle à frire ronde PRIMARY

Poêle à frire tout inox parfaite pour frire, saisir, flamber les aliments.

Jupe sans angle vif.

Ustensile de cuisson Primary en acier inoxydable AISI 304 avec bord verseur.

Fond sandwich compatible avec l'induction : diffusion homogène de la chaleur sur tout le fond de l'ustensile.

Queue tube inox ovale ergonomique et large pour une préhension facile.

Marquage permanent sur les montures inox : traçabilité.

Queue soudée par points multiples.

Caractéristiques optimisées pour une gamme compétitive et de qualité.

Finition : extérieur poli brossé.

Passe au lave-vaisselle.

Diamètres disponibles : de 20 à 32cm.

Tous feux dont induction.

**de Buyer**   
DEPUIS 1830

| Désignation                | Référence |
|----------------------------|-----------|
| POELE INOX PRIMARY Ø.20 CM | 757360    |
| POELE INOX PRIMARY Ø.24 CM | 757361    |
| POELE INOX PRIMARY Ø.28 CM | 757362    |
| POELE INOX PRIMARY Ø.32 CM | 757363    |