

Choc INTENSE



de Buyer
DEPUIS 1830



• Esta gama con un diseño elegante e industrial combina una base negra profunda con pulido brillante en el **mango de acero inoxidable** y sin comprometer el rendimiento.

• El proceso de **forjado**, realizado durante la fabricación, hace que el aluminio sea más duro y duradero.

Una nueva generación ultra gruesa reforzada con recubrimiento antiadherente garantiza una efectividad sin igual y alta resistencia a la abrasión.



• Este recubrimiento reforzado PTFE de alta gama conserva sus propiedades antiadherentes durante mas tiempo (50% más de durabilidad), lo que le permite cocinar fácilmente platos más saludables con menos grasa.

• Perfecto para cocinar delicadamente sin alterar pescados, verduras, legumbres y granos. También resulta ideal para calentar platos precocinados o para espesar salsas sin alterar gustos, colores y sabores.



Poele Choc



SAUTÉ PAN
WITHOUT LID



CHOC INTENSE 20 ØCM
1504P108

PVPr **54,50 €**

CHOC INTENSE 24 ØCM
1504P109

PVPr **59,90 €**

CHOC INTENSE 28 ØCM
1504P110

PVPr **64,50 €**

CHOC INTENSE 32 ØCM
1504P111

PVPr **69,90 €**

CHOC INTENSE BOMBEE 24 ØCM
1504P112

PVPr **69,90 €**

- Rendimiento extremo y duradero y alta resistencia a la abrasión y alto calor.
- No calentar cuando esté vacío o sobrecalentado. Evitar choques de temperatura. No use objetos metálicos en los utensilios de cocina.
- Cuidado: lavar solo a mano, esponja no abrasiva.
- Apto para todas las fuentes de calor, incluida la inducción y la cocción en horno. (10 minutos a 230 ° C como máximo)
- **Embalaje ecológico** que incluye bolsa reutilizable.



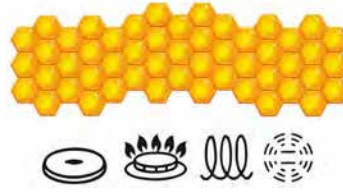
HIERRO MINERAL B ELEMENT

- Protección Natural Anti-Oxidación
- Mejor Anti-Adherencia
- Esto favorece la preparación de la base
Garantizado sin PTFE , ni PFOA

Espesor de 2,5 a 3 mm - Calidad Superior
Mango de hierro
Made in France

Para todos los fuegos

MINERAL[®]
B ELEMENT



Sartén redonda de hierro MINERAL B ELEMENT



HIERRO MINERAL B ELEMENT 20 ØCM
1504P104

PVPr **32 €**

HIERRO MINERAL B ELEMENT 26 ØCM
1504P106

PVPr **43,50 €**

HIERRO MINERAL B ELEMENT 24 ØCM
1504P105

PVPr **38,50 €**

HIERRO MINERAL B ELEMENT 28 ØCM
1504P107

PVPr **54 €**



• **Está construida en hierro, libre de plomo y tratada con cera de abeja.** Esta aplicación mejora sus propiedades antiadherentes. Es 100% natural, sin componentes químicos, libre PTFE y PFOA, reciclable y durable.

• **Es para toda la vida:** Cuanto más se usa menos se pega.

• **Cocina saludable:** Construidas en materiales reciclables y libres de químicos son muy recomendadas por clientes sensibilizados con su alimentación. Estas sartenes no utilizan PTFE ni PFOA en su fabricación

• **Mantén tus sartenes de hierro cuidadas:** Estas sartenes, a diferencia de las que utilizan teflón, requieren un pequeño esfuerzo extra en su cuidado. **No son aptas para lavavajillas** así que una vez utilizadas puedes lavarlas con agua y una gota de jabón y posteriormente debes untarlas en aceite. Es un pequeño esfuerzo que se verá recompensado: tendrás una sartén para toda la vida.

• De Buyer tiene de gran prestigio en Francia, reconocido por destacadas escuelas de cocina francesas y elegidas tanto por Chefs profesionales como por amantes de la cocina.



Sartén antiadherente

La sartén antiadherente es ideal y permite cocinar productos delicados como el pescado.

Revestida de PTFE sobre una base resistente a la abrasión.



ANTIADHERENTE AFINITY 20 ØCM
1504P100

PVPr **129,60 €**

ANTIADHERENTE AFINITY 24 ØCM
1504P101

PVPr **139,05 €**

ANTIADHERENTE AFINITY 28 ØCM
1504P102

PVPr **166,75 €**

ANTIADHERENTE AFINITY 32 ØCM
1504P103

PVPr **185,05 €**

- **Antiadherente:** Ideal para pescados. Revestida de PTFE sobre una base dura resistente a la abrasión.
- **5 Capas de acero inoxidable y aluminio** tanto en la base como en las paredes de la sartén, consiguiendo absorber y distribuir el calor de forma homogénea.
- **Cocción ultra-rápida:** Vitaminas preservadas, energía y tiempo economizados.
- Ofrece un antiadherente robusto en su interior pero un acabado brillante de acero inoxidable en el exterior, que la hace de lo más elegante.
- **Mango ergonómico de acero inoxidable** te aportará comodidad y te permitirá llevarla cómodamente a la mesa.



De Buyer, especialista en utensilios de cocina y pastelería, se ha convertido en el primer y único participante del sector culinario en tener una "etiqueta de compromiso de RSE - Nivel confirmado" * después de su primera evaluación.

Este reconocimiento enfatiza el ADN de De Buyer: preservar las tradiciones artesanales existentes desde 1830 y al mismo tiempo ser una empresa visionaria.