

ARTIST

Purest form
of frying



reddot winner 2022



On pourrait dire que
je m'améliore avec le
temps, comme un
bon vin.



ARTIST

Purest form
of frying

La collection Artist a remporté le prestigieux prix "Red Dot Award".

Le jury a été séduit autant par son design esthétique que par ses fonctionnalités incomparables.




La collection est confectionnée en acier carbone, un matériau pur et durable.

Réussir à frire la viande à la manière d'un vrai chef, c'est un art. C'est l'heure de te réveiller et de sortir l'artiste qui est en toi avec cette poêle.

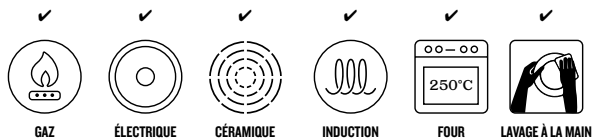
Cette collection de haute qualité a été développée pour le chef qui souhaite se recentrer sur une cuisine pure et authentique.



ARTIST

	Ø	Cap	Ref.
 Poêle à frire	24 cm	 	15187244
	28 cm		100180

- Matériaux naturels et durables, sans produits chimiques
- Acier carbone bleu non revêtu = cuisine saine
- Pré-culotté et prêt à l'emploi
- Le pré-culottage crée une couche antiadhésive naturelle et saine qui s'améliore à chaque utilisation
- Motif intérieur martelé pour une résistance optimale élevée et une cuisson facile
- Poignée moulée en fonte inox : faible conductivité thermique qui évite à la poignée de trop chauffer pendant la cuisson
- Prise en main ferme grâce au motif martelé et à la finition rugueuse de la poignée
- Rapide et facile à nettoyer
- Adapté au four et au barbecue
- Recyclage facile en fin de vie



CARACTÉRISTIQUES

Corps	Acier carbone
Finition	Pre-seasoned
Épaisseur jupe	ca. 2 mm
Épaisseur fond	ca. 2 mm
Poignées	Inox
Lave-vaisselle	Lavage à la main recommandé
Four	Oui
Compatibilité cuisson	Tout feux, y compris induction et BBQ
Garantie	25 ans





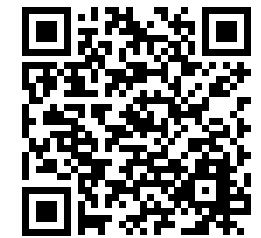
ARTIST

Scanner pour
plus d'infos et
de conseils



reddot winner 2022

Artist a remporté le prestigieux prix international "Red Dot Award". Les lauréats du prix Red Dot ont prouvé qu'ils avaient créé d'excellents produits dignes d'être récompensés. Les produits ont séduit le jury non seulement par leur aspect esthétique mais aussi par leurs fonctionnalités incomparables.





Allinox BV
Stationsstraat 127
8780 Oostrozebeke
BELGIUM
Tel: +32 56 67 46 80
Fax: +32 56 66 80 04
info@beka-cookware.com

BEKA France Sarl
2, Rue de Zellenberg
CS 70191
67604 Selestat
FRANCE
Tel: +33 3 88 85 89 01
Fax: +33 3 88 85 80 55
info@beka-france.fr

BEKA Germany GmbH
Bahnhofplatz 1, Postfach 1146
69221 Dossenheim
DEUTSCHLAND
Tel: +49 (0) 1577 365 27 64
Fax: +49 (0) 3221 1226 819 19
info@beka-germany.de

BEKA-COOKWARE.COM