



MANDALA

*Expérience de cuisson
sans précédent*



CRÉATEUR D'USTENSILES DE CUISINE

Dépuis 1899

MANDALA

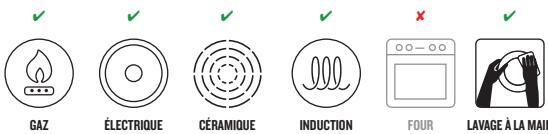
Expérience de cuisson sans précédent

Vous êtes-vous déjà demandé quelle poêle correspond le mieux à vos besoins ? Mandala vous apporte les avantages des ustensiles de cuisine en fonte sans le poids lourd ni les doigts brûlés. Cette poêle en fer de haute qualité, avec revêtement antiadhésif en céramique, peut être utilisée pour une cuisson parfaite et bien plus encore. Le Mandala est un atout incroyable pour toute cuisine



UNE EXPÉRIENCE DE CUISSON SANS PRÉCÉDENT

- Le motif unique de l'intérieur de cette poêle assure une répartition uniforme de la matière grasse et donc un meilleur résultat.
- Dotée d'un revêtement antiadhésif en céramique qui permet d'utiliser moins de matière grasse pour une cuisine plus saine.
- La finition émaillée de l'extérieur permet d'utiliser cette poêle à des températures élevées, comme au barbecue.
- La poignée en bois d'acacia durable bénéficie de propriétés antibactériennes naturelles. Toute irrégularité dans le bois est un gage de l'origine naturelle et authentique du bois.



MANDALA

	Ø	Cap	Ref.
Poêle à frire revêtue	20 cm 24 cm 28 cm	② ③ ④	15227204 15227244 15227284
Poêle wok	24 cm 28 cm	- -	100224 100225
Poêle à frire revêtue	36 cm	⑤	102454

CARACTÉRISTIQUES

Corps	Fer émaillé	Poignées	Bois d'acacia
Finition	Émail noir	Lave-vaisselle	Lavage à la main recommandé
Épaisseur jupe	ca. 1,8 mm	Four	Non
Épaisseur fond	ca. 3 mm	Compatibilité cuisson	Tous feux y compris induction
Revêtement	Ceramica***	Garantie	5 ans



BEKA

Head office BEKA Group
Stationsstraat 127
8780 Oostrozebeke
BELGIUM
Tel: +32 56 67 46 80
info@beka-cookware.com

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

BEKA-COOKWARE.COM