



# MANDALA

*Expérience de cuisson  
sans précédent*



**CRÉATEUR D'USTENSILES DE CUISINE**

*Depuis 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



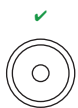


# UNE EXPÉRIENCE DE CUISSON SANS PRÉCÉDENT

- 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.



GAZ



ÉLECTRIQUE



CÉRAMIQUE



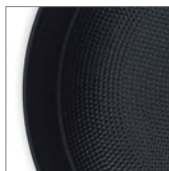
INDUCTION



FOUR






LAVAGE À LA MAIN





# MANDALA

	Ø	Cap	Ref.
	Poêle à frire revêtue	20 cm	15227204
		24 cm	15227244
		28 cm	15227284
	Poêle wok	24 cm	100224
		28 cm	100225
	Poêle à frire revêtue	36 cm	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](mailto: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](mailto:beka@beka-france.fr)

## **BEKA-COOKWARE.COM**