



BATTERIE LUFTHOUS EN ALUGUSS AVEC FOND EN PIERRE, 27 PIÈCES

Lufthous présente une gamme d'ustensiles de cuisine fabriquée en Aluguss avec fond en pierre de grande qualité.

Notre nouvelle batterie de cuisine réunit des caractéristiques uniques innovantes. Elle est développée avec les meilleurs matériaux, comme par exemple la fonte en aluminium. Cet élément confère à notre produit une qualité supérieure et des propriétés plus fortes et résistantes.

De plus, l'intérieur est composé d'un fond en pierre double couche, ce qui la rend plus facile à nettoyer et évite que les aliments n'adhèrent au fond.

LuftHous est une marque qui soigne les plus petits détails et un clair exemple en est le produit que vous avez devant vous.

Il est également important de souligner que les couvercles sont en verre de type PYREX, un matériau très résistant à la chaleur qui vous permettra d'observer à tout moment l'état de cuisson des aliments.

L'un des principes essentiels sur lesquels nous avons le plus travaillé pour concevoir ce produit est l'obtention de résultats de cuisson optimaux. Avec la batterie de cuisine LuftHous, grâce à son diffuseur et à l'épaisseur de ces parois, vous obtiendrez une distribution idéale de la chaleur sur les aliments, facilitant ainsi la cuisson et le maintien de la température.

Mettez en pratique vos compétences culinaires et cuisinez viandes, poissons, fruits de mer et légumes en conservant toutes leurs propriétés.

Nous sommes de plus en plus nombreux à consacrer plus de temps à cuisiner et à faire de cette passion un véritable art.

Grâce aux nouveaux matériaux utilisés, vous pourrez faire de nouvelles recettes et adopter de nouvelles techniques de cuisson. Guidés par les sensations transmises par notre chef collaborateur Sergio Fernández, chez LuftHous, nous avons créé la nouvelle collection d'ustensiles de cuisine inspirés de cette passion. Une collection d'ustensiles pour cuisiner, car cuisiner n'a jamais été aussi facile, pratique et amusant.

Grâce aux matériaux de dernière génération, vous pourrez élaborer un ragoût traditionnel ou une recette plus élaborée à la plancha sans graisses et sans que la pièce ne s'use, en la conservant comme le premier jour. Sa technologie innovante brevetée réduit la consommation d'énergie et rend beaucoup plus facile son nettoyage grâce à l'utilisation du meilleur revêtement anti-adhérent du marché.



CONTROL MÁXIMO DE CALIDAD



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET PRESTATIONS :

Cuisez viandes, poissons, fruits de mer et légumes en conservant toutes leurs propriétés.

- Épaisseur maximum du corps : 2,8 mm
- Épaisseur maximum de la base : 4,7 mm
- La batterie de cuisine LuftHous est très facile à nettoyer
- Elle convient à tous types de cuisson, y compris l'induction.
- Son fond en PIERRE ECO+ ; un matériau efficient et respectueux de l'environnement.
- ALUGUSS (ALUMINIUM + TITANE).
- Sans PFOA (non cancérigène).
- Revêtement intérieur PLATINIUM PLUS.
- Sans TEFLON®.
- Fond capsulé
- 5 Couches de différents matériaux (Aluminium, titane, couche de base, platiniium plus et couche extérieure en marbre).

CONTRÔLE MAXIMAL DE QUALITÉ:

Ce produit a été soumis aux tests les plus stricts et consciencieux pour garantir la meilleure qualité possible :

- Test d'optimisation du traitement
- Test anticorrosion
- Test qualité du matériau
- Contrôle calibrage des pièces
- Test de résistance à l'eau
- Test de résistance
- ÉPAISSEUR DU CORPS : 2,8 mm
- ÉPAISSEUR DE LA BASE : 4,7 mm

Produit en aluminium de haute qualité Design et couleur assortis aux cuisines modernes actuelles

FOND CAPSULÉ : Fond diffuseur de 4,7 mm d'épaisseur avec disque en inox magnétique 18% chrome, uni par un système d'impact (adapté à l'induction). Ce fond permet de répartir la chaleur de façon uniforme, contribuant ainsi à faire des économies d'énergie et à optimiser la source de chaleur.

CUISINE DIÉTÉTIQUE ET EN TOUR : permet d'associer différents éléments comme une petite casserole et un panier pour une cuisine diététique à la vapeur. L'association des divers accessoires de la batterie lui accorde un caractère polyvalent.

Idéale pour une nourriture saine et sans graisses car vous pouvez cuisiner sans huile ou sans beurre et conserver tous les nutriments et les vitamines des aliments.

- Cuisez viandes, poissons et légumes en conservant toutes leurs propriétés.
- La pièce LH est l'avenir des plaques de cuisson.
- Choisies par les meilleurs professionnels.
- Cuisiner devient plus simple :
- La pièce parfaite pour vos soupes, bouillons, légumes secs et pâtes.
- Fabriquée en fonte d'aluminium.
- Conçue pour être très robuste et très résistante aux déformations.
- Sans PFOA (non cancérigène).
- Vous obtiendrez des résultats surprenants car elle respecte totalement le goût et les propriétés des aliments sans permettre que ceux-ci adhèrent au fond pour vous garantir un nettoyage incroyablement simple.
- Construite en une seule pièce, ce qui la rend donc totalement apte au four.
- Comprend des poignées amovibles en silicone thermo-isolant facilement démontables et par conséquent faciles à nettoyer et hygiéniques.

COMPOSITION:

- 3 Dessous de plat de dernière génération
- 1 Récipient hermétique en inox 18/10 avec couvercle
- 1 Panier friteuse
- 4 Poignées de protection en silicone
- 1 Protecteur de fond en silicone
- 1 Tablier de la marque LuftHous
- 1 Set d'ustensiles de cuisine 7 pièces
- 1 Couvercle en verre de 28 cm
- 1 Cocotte de 28 cm
- 1 Couvercle en verre de 24 cm
- 1 Cocotte de 24 cm avec couvercle en verre
- 1 Couvercle en verre de 20 cm
- 1 Cocotte de 20 cm avec couvercle en verre
- 1 Couvercle en verre de 16 cm
- 1 Casserole de 16 cm

QUALITÉ ALLEMANDE

Avec la garantie de LUTFHOUSS

LUTFHOUSS, votre marque de confiance



C/ Margarita 34, 36 y 38
(POLIG. IND. EL LOMO)
Humanes de Madrid. 28970 MADRID
Teléfono: 902 040 252 / Fax: 91 279 15 19
902040252@lufthous.es
<http://www.lufthous.es>