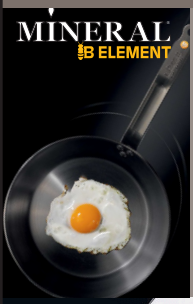
Respecter la qualité du produit, c'est aussi une affaire de cuisson. Pour mijoter, saisir, snacker, sauter, frire, cuire sous vide, à la vapeur ou à basse température, e+ vous propose une sélection d'ustensiles de qualité professionnelle pour sublimer les saveurs !

e+ Électroménager et ustensiles de cuisine

FAITOUT 28cm
BIALETTI
7 950FTTC

POÊLE WOK 28cm
BIALETTI
6 950FTTC



POÊLE 26cm ACIER
DEBUYER
6 450FTTC

LA POÊLE EN FER
Le fer est un minéral naturel «garanti sans revêtement». Processus de fabrication respectueux de l'environnement. «La poêle atteint de hautes températures, saisit rapidement les aliments qui conservent ainsi vitamines et apports nutritifs ; Idéal pour saisir, dorer, griller.

POÊLE 24cm INOX
DEBUYER
9 900FTTC

AUTHENTICITÉ
Dimensions généreuses, arrond intérieur, bord verseur : Affinity est un vrai produit professionnel traditionnel de la Gastronomie française.

DESIGN ET ERGONOMIE
Formes fluides et montures élégantes développées par de Buyer. Les montures ergonomiques en fonte d'inox permettent une prise en main naturelle et agréable.

QUALITÉ PROFESSIONNELLE ET ROBUSTESSE
Matière multicouches/multimatériaux de 2 à 2,8 mm d'épaisseur. Alliance d'acier inoxydable et d'aluminium. Assurant une cuisson ultra-rapide et homogène. Préservation des vitamines assurée.

TOUS FEUX ET INDUCTION
Entretien facile. Passe au lave-vaisselle.

SAUTEUSE 24cm
DEBUYER
14 900FTTC

Cette gamme à l'anti-adhésif extra-dur possède une résistance incomparable. En épaisse fonte d'aluminium pour une cuisson uniforme et régulière, cette poêle allie esthétique et glissing idéal et permet une cuisine saine et légère sans ajout de matière grasse. La collection Choc EXTREME se révèle idéale pour mijoter, réchauffer et cuisiner les mets délicats sur tous les feux dont l'induction grâce à son fond magnétique.

8 RUE SEGUIN, DUCOS 277 221
www.eplus.nc Eplus