

ABE

NATURELLEMENT

ÉCOLOGIQUE
RÉCYCLABLE
DURABLE



La cuisine au quotidien

La gamme inox



Fabriquée en acier inoxydable 18/10 de qualité chirurgicale, cette gamme bénéficie d'une garantie illimitée contre tout vice de fabrication..

Chaque ustensile comporte un fond diffuseur de 12,5 mm sur les bords, facilitant l'accumulation, la répartition et la restitution uniforme de la chaleur. Les poignées et le pommeau thermométrique en bakélite augmentent le confort d'utilisation par leur forme et leur pouvoir à ne pas chauffer.



Le thermomètre situé sur le couvercle donne la température à l'intérieur du récipient, permettant de gérer la cuisson à basse tempéra-

Faitout bas

16 cm
20 cm
24 cm



Faitout haut

20 cm
24 cm



Sauteuse

16 cm
20 cm
24 cm



Wok

30 cm



Passoire haute

20 cm
24 cm



Grill

24 cm



Poêle wok

24 cm



Légumier bol bain marie

16 cm
20 cm
24 cm



Casserole

16 cm



Cuiseur à riz

20 cm



Entretien :

Les parties en inox poli doivent être nettoyées à l'éponge, alors que l'inox brossé peut être traité avec un quelconque abrasif. Nous conseillons l'utilisation de la pierre d'argile

Caractéristiques :

Pour toutes sources de chaleur dont l'induction!

Consignes d'utilisation:

Le thermomètre ne va ni au four ni au lave-vaisselle et la bakélite ne doit pas dépasser les 240°C. La flamme ne doit jamais dépasser du fond. Ne jamais mettre de sel directement sur l'inox. Eviter de soulever le couvercle pendant la cuisson afin de conserver le joint d'eau..

ABE Naturellement
29, rue Tras la Muraille
34190 Ganges 04 67 65 24 65

ABE Naturellement

Retrouvez nous sur www.abe-fr.com