

NOS AUTOUISEURS

Sérénité, bien-être et polyvalence



INNOVATION

Domina®

Iconique avec ses poignées tout inox



Fabriqué en Italie



NOS AUTOUISEURS



Plus de vitamines,
Plus de saveurs,
Moins de condiments



Jusqu'à 2 fois plus rapide qu'un faitout traditionnel



Economies d'énergie



Manipulation facile et sûre



Des recettes variées



Jusqu'à 2 fois plus rapide qu'un faitout traditionnel

Ce qui permet de gagner du temps et de faire des économies d'énergie.



Conçu avec 6 systèmes de sécurité

Tests ultra exigeants avant chaque lancement (120 tests en plus du standard CE) et durant toute la production (147 points de contrôle et 100% de valves testées)



Préserve les saveurs naturelles et les textures

La cuisson sous pression permet de limiter l'oxydation des aliments et de les cuire rapidement. Ainsi, vitamines et minéraux sont mieux préservés.



Polyvalent : cuisinez des recettes variées de l'entrée au dessert

Cuisson rissolée, mijotée ou vapeur, grâce aux accessoires fournis (panier vapeur, livret de recettes et écodosse)



Fabriqué en Italie



Inox 18/10
Résistance et durabilité



Tous feux dont induction



Cuve compatible lave-vaisselle

NOUVEAU



LAGOEASY'UP® Système d'ouverture innovant

Jusqu'à 2x plus facile à ouvrir versus un autocuiseur Lagostina classique
Ergonomique : ouverture en 1 seul geste (0 torsion)

Manipulation sécurisée grâce à la double poignée fixe évitant toute ouverture accidentelle de la poignée mobile



Les +



Anses élégantes

Tout inox pour plus d'élégance à table



2 programmes de cuisson

+ Position 1 pour légumes et aliments délicats (jusqu'à 35% de vitamine C préservée*).

+ Position 2 pour viandes et surgelés (cuisson 2x plus rapide*).

*Versus cuisson dans un faitout traditionnel



6 systèmes de sécurité

Rigoureusement testés et certifiés



Fond Lagoplan® : 6 mm

Diffusion homogène de la chaleur ★★★★★
Montée rapide en température ★★★★★
Maintien au chaud ★★★★★

DOMINA®

	RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION	TAILLE	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
	012020010522	AUTOUISEUR 3,5L	Ø22cm	2	8002531524743	169 €
	012020010505	AUTOUISEUR 5L	Ø22cm	2	8002531524712	179 €
	012020010507	AUTOUISEUR 7L	Ø22cm	2	8002531524729	189 €
	012020010509	AUTOUISEUR 9L	Ø24cm	2	8002531524736	199 €



Lagostina accompagne ses utilisateurs en fournissant 3 accessoires avec l'autocuiseur :

- + 1 livret de 12 nouvelles recettes
- + 1 panier vapeur
- + 1 Ecodosse (permet d'ajouter la juste quantité de liquide à chaque recette)



*Prix conseillés, ni minimums, ni obligatoires

CATALOGUE S1 2019

3

Maestria

Praticité et **élégance**, en cuisine et à table



INOX

PTFE



MAESTRIA (articles vendus sans poignée)

Les +



Plus qu'une poêle, un vrai plat de service !

Aux formes généreuses pour cuisiner et servir, pour limiter la vaisselle au quotidien et le nombre d'articles dans les placards. Le meilleur compromis entre polyvalence, élégance et performance.



Fond Lagoseal® Plus : 5 mm

Diffusion homogène de la chaleur ★★★★★
Montée rapide en température ★★★★★
Maintien au chaud ★★★★★

MAESTRIA REVÊTUE (articles vendus sans poignée)

Le +



Revêtement intérieur et extérieur : Titanium EXTREME

Antiadhésif résistant aux rayures et facile à nettoyer. Dure jusqu'à 6 fois plus longtemps*. Idéal pour la cuisson des aliments délicats, n'attache pas. Sans PFOA, ni plomb, ni cadmium.

*Vs revêtement Lagostina standard

POIGNÉE MAESTRIA

Le +



Un vrai sentiment de sécurité et de robustesse

Grâce à ses 2 points d'accroche qui garantissent l'absence de jeu (pendant 10 ans). Solution brevetée: peut soulever jusqu'à 10kg sans problème. Utilisation à 360° et avec le couvercle. **Aucun** contact avec la nourriture.



Une vraie empilabilité pour un gain de place jusqu'à 50% dans les placards (pas d'oreilles et couvercle ultra plat)



Maestria



MAESTRIA (articles vendus sans poignée)

RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION	TAILLE	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
012143031016	CASSEROLE 1,9L	Ø16cm	4	8002531524125	55 €
012143031018	CASSEROLE 2,3L	Ø18cm	4	8002531525764	59 €
012143031020	CASSEROLE 2,7L	Ø20cm	4	8002531525771	65 €
012143031022	CASSEROLE 3,1L	Ø22cm	4	8002531525788	69 €
012143040120	POÊLE 2L	Ø20cm	4	8002531525795	65 €
012143040122	POÊLE 2,3L	Ø22cm	4	8002531525801	69 €
012143040124	POÊLE 2,6L	Ø24cm	4	8002531525818	75 €
012143040126	POÊLE 2,9L	Ø26cm	4	8002531525825	79 €
012143040128	POÊLE 3,2L	Ø28cm	4	8002531524118	85 €
012143031724	SAUTEUSE 3,5L	Ø24cm	4	8002531524101	75 €
012143041824	WOK 3,4L	Ø24cm	4	8002531525832	69 €
012143041826	WOK 3,8L	Ø26cm	4	8002531525849	75 €

Maestria revêtue



MAESTRIA REVÊTUE (articles vendus sans poignée)

RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION	TAILLE	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
012143540120	POÊLE 2L	Ø20cm	4	8002531526044	79 €
012143540122	POÊLE 2,3L	Ø22cm	4	8002531526051	85 €
012143540124	POÊLE 2,6L	Ø24cm	4	8002531526068	89 €
012143540126	POÊLE 2,9L	Ø26cm	4	8002531526075	95 €
012143540128	POÊLE 3,2L	Ø28cm	4	8002531524408	99 €
012143531724	SAUTEUSE 3,5L	Ø24cm	4	8002531524392	89 €
012143930526	GRILL 2,9L	Ø26cm	4	8002531526839	95 €
012143541824	WOK 3,4L	Ø24cm	4	8002531526082	85 €
012143541826	WOK 3,8L	Ø26cm	4	8002531526099	89 €

Poignée Maestria



POIGNÉE MAESTRIA

RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION	TAILLE	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
095143230200	POIGNÉE INOX	21x5cm	10	8002531991002	39 €

Couvercle Maestria



COUVERCLE MAESTRIA

RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION	TAILLE	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
012143060116	COUVERCLE VERRE	Ø16cm	10	8002531529861	12 €
012143060118	COUVERCLE VERRE	Ø18cm	10	8002531529878	14 €
012143060120	COUVERCLE VERRE	Ø20cm	10	8002531529885	16 €
012143060122	COUVERCLE VERRE	Ø22cm	10	8002531529892	18 €
012143060124	COUVERCLE VERRE	Ø24cm	10	8002531529908	20 €
012143060126	COUVERCLE VERRE	Ø26cm	5	8002531529915	22 €
012143060128	COUVERCLE VERRE	Ø28cm	5	8002531529977	24 €