

PRIMA MATERA®

INOUIVRE INDUCTION 90%Cu



Le Cuivre pour une cuisson exceptionnelle
L'inox pour un entretien facile
L'élégance en Cuisine, en Buffet et sur la Table

**LA SEULE VRAIE GAMME CUIVRE AU MONDE
COMPATIBLE INDUCTION**

90% CUIVRE - 10% INOX - Ep. 2 mm

Finition poli brillant

Fond spécial INDUCTION en inox ferro-magnétique.

Pour toutes sources de chaleur.

Queue et anses ergonomiques rivetées en fonte d'inox

Koper voor uitzonderlijke bereidingen
Roestvrijstaal voor gemakkelijk onderhoud
Elegant in de keuken, op het buffet en op tafel

WERELDWIJD HET ENIGE ECHTE ASSORTIMENT IN KOPER
GESCHIKT VOOR INDUCTIEKOOKPLAAT

90% KOPER - 10% ROESTVRIJ STAAL - DIKTE 2 MM

Glanzend gepolijste afwerking

Speciale ferromagnetische bodem voor INDUCTIEKOKEN.

Voor alle warmtebronnen.

Vastgeklonken ergonomische steel en handvaten in roestvrij inox



de BUYER®

DEPUIS 1830

MADE IN
FRANCE



PRIMA MATERA®

INOUCUIVRE INDUCTION 90% Cu

Casserole Steelpan



6206.14 ø 14 cm
6206.16 ø 16 cm
6206.18 ø 18 cm
6206.20 ø 20 cm
6206.24 ø 24 cm

Sauteuse droite Rechte sauteerpan



6230.16 ø 16 cm
6230.20 ø 20 cm
6230.24 ø 24 cm

Sautoir bombé avec couvercle Afgeronde sauteerpan met deksel



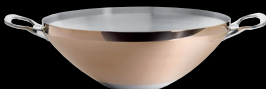
6232.28 ø 28 cm

Couvercle inox Roestvrijstalen deksel



3709.14 ø 14 cm
3709.16 ø 16 cm
3709.18 ø 18 cm
3709.20 ø 20 cm
3709.24 ø 24 cm
3709.28 ø 28 cm

Wok / Wok



6247.32 ø 32 cm

Faitout avec couvercle Kookpan met deksel



6242.16 ø 16 cm
6242.20 ø 20 cm
6242.24 ø 24 cm
6242.28 ø 28 cm

Sautoir avec couvercle Sauteerpan met deksel



6241.24 ø 24 cm
6241.28 ø 28 cm

Sauteuse bombée Afgeronde sauteerpan



6236.20 ø 20 cm
6236.24 ø 24 cm

Poêle / Braadpan



6224.20 ø 20 cm
6224.24 ø 24 cm
6224.28 ø 28 cm
6224.32 ø 32 cm