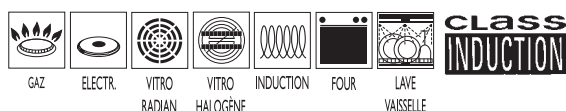
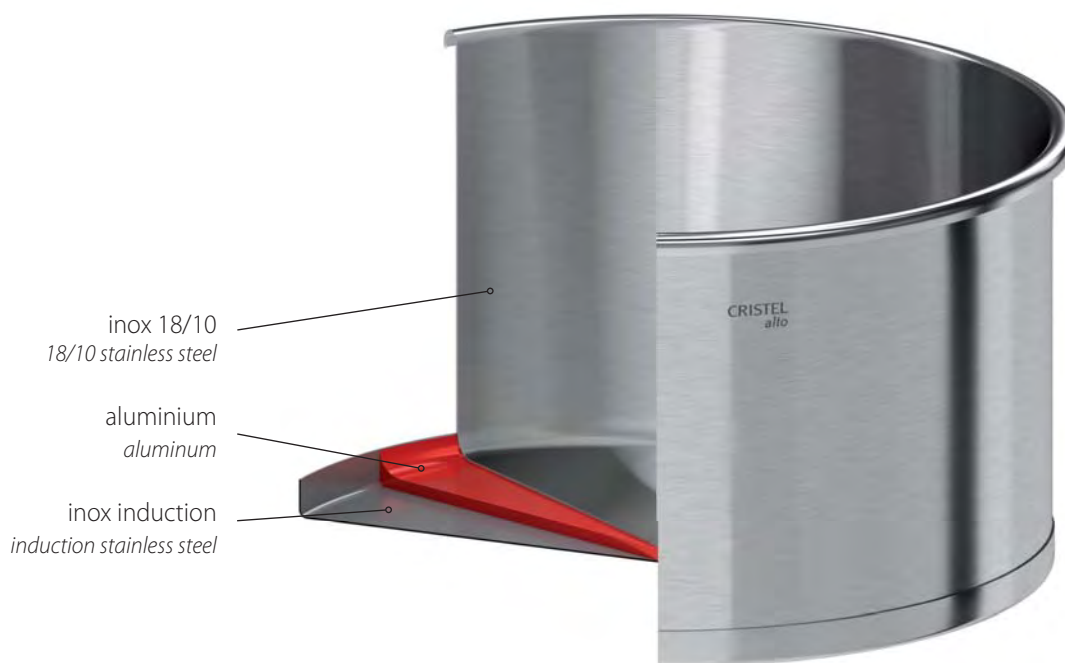


# alto® collection

Le couvercle se verrouille par simple pression sur le bouton. La fermeture du couvercle encercle complètement le bord du faitout, évitant toute déformation sous la pression. Un design digne de la marque leader dans le monde du culinaire. Sobre et pur, dans l'esprit de la ligne "L" à la finition brossée. Disponible en 4, 6 et 9 litres.

*Lid is locked by a simple pressure on the button. The lid closing surrounds the stew pan side, avoiding any bending under pressure. A design worthy of the leading trademark in the culinary world. Sober and pure, as the "L" line, with brushed finish. Available in 4, 6 and 9 liters.*



Voir les différents fonds et revêtements  
See the whole bases and coatings

p.14

## Corps «L» enveloppant / Envelopping «L» base

Pour une cuisson en un temps record : la chaleur est répartie sur le fond large et enveloppant.  
*For cooking in record time: the heat is spread over the base and back around the radius of it.*

Acier inoxydable brossé 18/10 massif.  
Bord verseur large et efficace.

### Fond thermodiffuseur et accumulateur de triple épaisseur :

- Rendement thermique exceptionnel
- Répartition uniforme de la chaleur
- Permet la cuisson sans eau ni graisse
- Conserve la température pendant le service

*Solid brushed stainless steel.  
Wide and efficient pouring edge.*

### **Thermodiffuser base and triple thick accumulator:**

- Exceptional thermal efficiency
- Uniform spread of the heat
- Water or fat are not needed for cooking
- Keeps temperature during table service



9 litres



6 litres



4 litres

Une collection complète de 3 tailles :  
- 4 litres en 20 cm de diamètre  
- 6 litres et 9 litres en 24 cm de diamètre  
(1 couvercle adaptable sur 2 cuves)

A complete range available in 3 sizes :  
- 4 litres for 20 cm (8") in diameter  
- 6 and 9 litres for 24 cm (9,5") in diameter  
(1 lid fits 2 pots)

**SYSTÈME BREVETÉ** d'ouverture et de fermeture à une seule main.

*Patented open and close system with only one hand.*

**GRADUATIONS INTÉRIEURES.**

Niveau maximum à ne pas dépasser : 2/3 de la cuve.  
Ne jamais cuire sans liquide.

*Filling graduated measure : Never cook with no liquid or fill the pan more than 2/3 of its capacity.*

**BOUTON DE RÉGLAGE**

de pression à 4 positions :

- **position 1** : «cuisson douce»
- **position 2** : «cuisson rapide»
- **position 0** : Dépressurisation après cuisson
- démontage

**Pressure regulator valve**

with 4 positions :

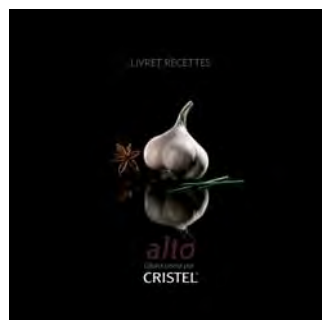
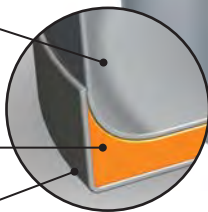
- position 1 : «Slow cooking»
- position 2 : «Quick cooking»
- position 0 : Pressure release after cooking
- dismantling



inox 18/10  
18/10 stainless steel

aluminium  
aluminum

inox induction  
induction stainless steel



**OFFERT**

UN LIVRE DE 30 RECETTES  
pour votre autocuiseur

# alto® collection

4 L + panier / 4L + basket

TA204KA ø 20 H 14 L 4



6 L + panier / 6L + basket

TA246KA ø 24 H 15 L 6



9 L + panier / 9L + basket

TA249KA ø 24 H 21,5 L 9

