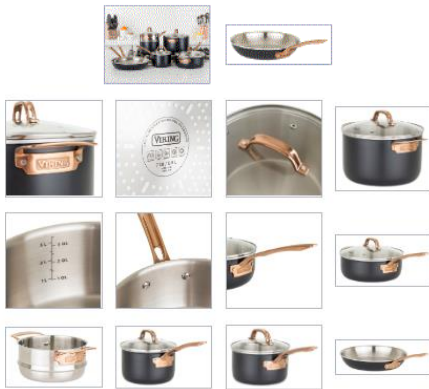




CONJUNTO DE PANELAS PRETAS



- Inclui frigideira de 10", frigideira de 12", panela 6 litros com tampa, panela de 3 litros com tampa, panela de 2,5 litros com tampa, panela de 1,5 litros com tampa e um vaporizador que se encaixa na panela de 2,5 litros.
- Feito com aço inoxidável grau cirúrgico 18/8 Interior entre um núcleo de liga de alumínio e um exterior de alumínio
- Apresenta exterior fosco, interior escovado e aros alargados
- Inclui tampas de vidro ventiladas
- Alças rebitadas exclusivas Viking Stay-Cool projetadas para equilíbrio, conforto e controle
- Panelas: Seguro utilizar no forno até 500°F/260°C
- Tampas de vidro: Seguro utilizar no forno até 350°F/176°C
- Pode ser lavado na máquina de lavar louça, recomendado lavar à mão
- Marcações de capacidade interna para medição fácil.

O conjunto de panelas de aço inoxidável de 3 camadas Viking combina design moderno e elegante com construção de ponta para uma coleção sofisticada de 11 peças que pode fazer tudo na cozinha. Nossa solução inovadora de três camadas utiliza camadas de alumínio no núcleo e no exterior, oferecendo máxima condução de calor para distribuição de calor de parede a parede e cozimento incrivelmente uniforme em uma superfície de aço inoxidável de alta qualidade. As tampas de vidro ventiladas permitem que os cozinheiros domésticos monitorem facilmente cada etapa do processo de cozimento, as bordas laminadas permitem derramar sem gotejamento, e nossa assinatura ergonômica, mantém as alças da tampa frias por muito tempo e oferecem maior conforto ao manusear.

Perfeito para fogão a gás, elétrico, cerâmico e até indução. Este conjunto de panelas possui uma placa de indução de aço inoxidável embutida no fundo de cada panela para torná-la compatível com indução.

Cuidar do seu conjunto de panelas é fácil. Este conjunto de panelas Viking 11pc é lavável na máquina de lavar louça. Recomendamos sempre prolongar a vida útil de suas panelas e evitar manchas de ferrugem ao redor da placa de indução, lavando à mão com água morna e sabão e deixe secar ao ar ou limpe com um pano de prato antes de guardar.

