

Sartén Monix Planet Inox M211220/ Ø20cm/ Aluminio fundido/ Apta para Inducción

Ref.: MON-SARTEN M211220 P/N: M211220



Detalle del producto

Sartén de acero inoxidable triply sin antiadherente Planet Inox

Planet Inox es una sartén diseñada para quienes buscan una cocina precisa, eficiente y duradera en casa. Su estructura de alto rendimiento combina materiales resistentes con una excelente relación calidad-precio, convirtiéndola en una opción ideal para dar un paso más en la cocina diaria.

Su tecnología Triply incorpora una estructura tricapa formada por acero inoxidable exterior, núcleo central de aluminio y acero inoxidable interior. Esta combinación permite aprovechar lo mejor de cada material: el aluminio favorece una conducción térmica rápida y uniforme, mientras que el acero inoxidable aporta resistencia, estabilidad y durabilidad. Gracias a esta construcción, el calor se distribuye de manera homogénea tanto en la base como en las paredes de la sartén, ofreciendo un mayor control de la temperatura durante la cocción.

Planet Inox está especialmente pensada para técnicas que requieren precisión y altas temperaturas, como sellar carnes, saltear verduras, dorar alimentos o preparar reducciones con control. Al no incorporar recubrimientos antiadherentes, apuesta por una cocina basada en materiales robustos, duraderos y libres de PFAS, pensada para quienes buscan una alternativa resistente y de larga vida útil.

Su mango ergonómico de acero inoxidable proporciona un agarre cómodo y seguro, y permite utilizar la sartén también en el horno hasta 220°C, ampliando sus posibilidades en todo tipo de preparaciones. Apta para todo tipo de cocinas, incluida la inducción, Planet Inox es una propuesta versátil para quienes quieren cocinar con más control, mejores resultados y materiales de confianza.

Características principales:

TECNOLOGÍA TRIPLY

: estructura tricapa de acero inoxidable y aluminio que distribuye el calor de forma rápida y uniforme.

COCCIÓN MÁS PRECISA

: permite controlar mejor la temperatura para sellados, salteados y preparaciones que requieren intensidad y estabilidad térmica.

SIN RECUBRIMIENTOS ANTIADHERENTES

: fabricada sin antiadherentes, para una cocina basada en materiales robustos y duraderos.

LIBRE DE PFAS

: una opción más responsable para quienes buscan cocinar con materiales seguros y sin químicos añadidos en el recubrimiento.

APTA PARA HORNO HASTA 220 °C

: su mango de acero inoxidable permite ampliar las posibilidades de uso, del fuego al horno.

ALTA RESISTENCIA Y DURABILIDAD

: el acero inoxidable aporta resistencia al uso intensivo y mantiene sus prestaciones con el paso del tiempo.

APTA PARA TODO TIPO DE COCINAS

: compatible con gas, vitrocerámica, eléctrica e inducción. DIÁMETRO 20 cm; DIÁMETRO INDUCCIÓN 13.8 cm

Especificaciones

Construcción y materiales

Tecnología: Estructura tricapa de acero inoxidable y aluminio

Distribución del calor: Calentamiento rápido y uniforme

Revestimiento antiadherente: No incluye

PFAS: Fabricada sin PFAS

Resistencia: Construcción de acero inoxidable preparada para un uso intensivo

Rendimiento y compatibilidad

Control de temperatura: Permite una regulación precisa para sellar, saltear y realizar preparaciones que requieren estabilidad térmica

Compatibilidad: Apta para cocinas de gas, vitrocerámicas, eléctricas y de inducción

Uso en horno: Apta para horno hasta 220 °C

Mango: Acero inoxidable

Dimensiones

Diámetro: 20 cm

Diámetro de la base de inducción: 13.8 cm

*** Esta Ficha es de caracter INFORMATIVO y carece de calidad contractual, los precios, existencias y referencias pueden variar en el momento de formalizarlo en Pedido.*

**** La Garantía y Soporte de productos estan establecidas y gestionadas por cada fabricante y marca.*