

Articles culinaires » Rumilly (74) Produits finis CULINAIRE - Cuisson (articles non électriques)
Poêle et Creux (Casserolerie) Poêle (à préciser : à crêpes, blinis, émaillée, cuivre, PTFE, Inox, etc.)

Poêle 26 cm de Tefal signée "Jamie Oliver Professional Series".0. • 2003

[Open in Bach](#)

Présentation du contenu

Tefal a lancé en 2003 sur le marché américain la gamme cookware Jamie Oliver, du nom du célèbre cuisinier anglais. (télex : source : télex du 21 juillet 2003) Fabriqué en France (semaine 8 en 2003).

Poêle inox poli extérieur, revêtement antiadhésif intérieur. Extérieur en inox poli 18/10 pour une durabilité exceptionnelle. Fond épais en aluminium avec disque inox antidéformation, compatible tous feux dont induction. Revêtement antiadhésif Prométal résistant aux ustensiles métalliques. Indicateur de température Thermo-Spot intégré qui vous indique lorsque la température idéale de cuisson est atteinte. Poignée isolante et ergonomique avec un renfort silicone. Bord évasé pour verser sans éclabousser. Passe au four jusqu'à 260°

Date de l'unité documentaire

2003

Description physique

Un poêle en bon état.

Nombre d'éléments

1 produit

Dimensions

manche: 20 cm , diamètre poêle:26 cm

Noir et blanc ou couleur

inox

Organisme responsable de l'accès intellectuel

CSEB : Un exemplaire situé en : SP III Ac 6

Un exemplaire en dépôt au musée de l'Ain.

Langue des unités documentaires

anglais

Résumé

La gamme Jamie Oliver Professional Series de Tefal arrive nettement en tête du classement avec l'appréciation suivante : « Cette gamme offre une excellente répartition de la chaleur, avec des résultats réguliers et homogènes – notamment pour la sauce blanche et les crêpes. Les poêles présentent également une résistance exceptionnelle à l'usure. Leur prise en main est très aisée, avec des poignées jamais trop chaudes, bien que la poêle soit particulièrement lourde. Le couvercle en verre de la sauteuse de 18 cm s'est révélé très pratique. » (télex: source: télex du 21 juillet 2003)

Origine

Groupe SEB

Historique de la conservation

Arrivé au CSEB le 22 février 2006 en provenance d'Annette Loferon, assistante marketing Tefal Rumilly.

Statut juridique

Archives privées

Communicabilité

CSEB

Conditions d'utilisation

CSEB

Nombre d'exemplaires

2

Rédacteur de la description

EM

Descripteurs

Mot matière libre : Tefal**Mot matière libre :** Jamie Oliver Professional Series • Stainless steel frying pan**Nom propre :** Jamie Oliver

Lieu : Rumilly (Haute-Savoie, Rhône-Alpes, France)

DP1 : E40405

DP2 : culinaire - cuisson (articles non électriques) • culinaire - cuisson (articles non électriques)

DP3 : poêle & creux (casserolierie) • poêle et creux (casserolierie)

DP4 : poêle • poêle

Cotes extrêmes 3 AC 21