



squality 

DESIGN ERGONOMIQUE ET CINQ COULEURS TENDANCE

La poêle Squality®

Idéale pour saisir et griller les viandes à haute température. Son design est conçu afin de retourner même des mets délicats tels que les omelettes ou les crêpes. Son fond de 6 mm est indéformable et résiste aux chocs thermiques subis lors de la confection du caramel par exemple.

La sauteuse Squality®

L'ustensile parfait pour rôti, mijoter ou cuire à l'étuvée. Grâce à son bord de 7 cm et une courbe bien étudiée, elle présente une très grande surface de cuisson. L'ustensile incontournable dans votre cuisine, pour composer un wok, préparer une ratatouille ou faire sauter viandes et légumes.

La cocotte Squality®

Elle se prête particulièrement à la confection de plats mijotés. Avec son affinage de surface Biotan®, tajines, risottos, pâtes et légumes n'attachent pas. Munie de son couvercle avec aération permanente, la cuisson se fait tout en douceur, sans déperdition de chaleur, tout en économisant de l'énergie.



MODERNES, LÉGÈRES ET PERFORMANTES

Qualité Premium

Nous suivons un protocole de qualité très stricte pour garantir un produit parfait. Chaque casserole est contrôlée individuellement et numérotée.

« Squeeze casting »

Processus de production haute-technologie : l'aluminium liquide à 620 °C est coulé dans des moules sophistiqués avant d'être comprimé à 200 tonnes.

Fond indéformable induction ou spiroïdal

Le fond de 6 mm est indéformable.

La conception technologique unique du fond évacue les gouttes d'eau entre la poêle et la plaque de cuisson. Pour l'induction, une plaque en acier est coulée dans l'aluminium selon un procédé spécial.

Répartition de la chaleur

La fonte aluminium est un excellent conducteur et accumulateur de chaleur. La température de cuisson est atteinte très rapidement et la consommation d'énergie est réduite.

Affinage de surface Biotan® Plus

L'affinage de surface est exclusivement élaboré pour nos casseroles. Les biominéraux intégrés donnent de l'élasticité ainsi qu'une haute résistance à l'usure, même en cas de rayure ou coupure. Biotan® Plus assure une longévité antiadhésive inégalée.

Manche et poignées

Système unique de fixation du manche et des poignées sans vis, rivets ou soudure.

Couvercle

En verre sécurité extra-clair avec bord de protection en silicone, résistant en cas de chute. La poignée est munie d'une évacuation permanente de la vapeur qui évite les vibrations du couvercle.

Entretien aisé

Nettoyage à l'eau chaude avec un produit vaisselle et une éponge douce ou une brosse. Le lavage dans le lave-vaisselle est déconseillé.

3 ans de garantie

Toute la gamme Squality® est garantie **3 ans** en cas de défaut de fabrication.

Fabriquées au Danemark

Les poêles, sauteuses et cocottes Squality® sont fabriquées intégralement au Danemark.

DURABLE ET RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

EN PRODUCTION NOTRE CHALLENGE EST DE LAISSER UN IMPACT ENVIRONNEMENTAL POSITIF SUR NOTRE PLANÈTE



energy saving



ceramic



high performance



gas



oven



electric



strong



induction



LE SAVOIR FAIRE DES ARTISANS DE GASTROLUX

Biotan® Plus Affinage de surface exclusif, garantit longévité et haute résistance à l'usure.

Corps en fonte aluminium coulé main pour une répartition optimale de la chaleur.

La fixation du manche garantit longévité et stabilité – sans vis, rivets ou soudure.

Poignée ergonomique antidérapante en silicone.



Design élaboré pour une utilisation optimale de la surface de cuisson.

Label de qualité avec code de production.



Fond indéformable de 6 mm d'épaisseur.
Diamètre selon normes DIN.



Fond alvéolé:
adapté aux plaques inductions, électriques, vitrocéramiques et gaz.



Fond spiroïdal:
adapté aux plaques électriques, vitrocéramiques et gaz.

LES RÉFÉRENCES



Ø bord supérieur
(cm)

Ø plaque cuisson
(cm)

hauteur
(cm)

contenance
(litre)



POÊLES À FRIRE

						Ø bord supérieur (cm)	Ø plaque cuisson (cm)	hauteur (cm)	contenance (litre)				
20 cm	30120R	30120G	30120I	30120V	30120A	20	14	5	0.8	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24 cm	30124R	30124G	30124I	30124V	30124A	24	18	5	1.0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28 cm	30128R	30128G	30128I	30128V	30128A	28	22	5	1.3	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20 cm	37120R	37120G	37120I	37120V	37120A	20	14	5	0.8	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24 cm	37124R	37124G	37124I	37124V	37124A	24	18	5	1.0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28 cm	37128R	37128G	37128I	37128V	37128A	28	22	5	1.3	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SAUTEUSES

20 cm	30220R	30220G	30220I	30220V	30220A	20	14	7	1.0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24 cm	30224R	30224G	30224I	30224V	30224A	24	18	7	2.0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28 cm	30228R	30228G	30228I	30228V	30228A	28	22	7	3.0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20 cm	37220R	37220G	37220I	37220V	37220A	20	14	7	1.0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24 cm	37224R	37224G	37224I	37224V	37224A	24	18	7	2.0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28 cm	37228R	37228G	37228I	37228V	37228A	28	22	7	3.0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

COCOTTES

20 cm	30250R	30250G	30250I	30250V	30250A	20	14	15	2.5	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24 cm	30400R	30400G	30400I	30400V	30400A	24	18	15	4.0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20 cm	37250R	37250G	37250I	37250V	37250A	20	14	15	2.5	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24 cm	37400R	37400G	37400I	37400V	37400A	24	18	15	4.0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

COUVERCLES

20 cm	20-5R	20-5G	20-5I	20-5V	20-5A	20
24 cm	24-5R	24-5G	24-5I	24-5V	24-5A	24
28 cm	28-5R	28-5G	28-5I	28-5V	28-5A	28

COULEURS, MODÈLES ET TAILLES

20 cm
24 cm
28 cm



20 cm
24 cm
28 cm



20 cm
24 cm



20 cm
24 cm
28 cm





MADE IN
DENMARK

2023 / FR



reddot award
product design



PRODEMO SA, Clos Donzel 4
2114 Fleurier, Suisse
+41 (0)32 861 41 00 - info@prodemo.com
www.squality.ch