



MAESTRO

Performances optimales



CRÉATEUR D'USTENSILES DE CUISINE
Depuis 1899



MAESTRO

Performances optimales

Maestro, synonyme de « maître ».

Chaque article de la gamme Maestro a été conçu et élaboré avec le plus grand soin. Ils bénéficient tous des meilleures spécifications techniques afin de pouvoir en optimiser leur fonction. Son design contemporain et unique fait de Maestro une collection réellement « magistrale » dans l'assortiment BEKA.

COLLECTION MAGISTRALE

- Pour la collection Maestro nous avons sélectionné le matériau technique optimal pour chaque ustensile :
 - L'acier inoxydable 18/10 pour les poêles et casseroles traditionnelles pour une distribution optimale de la chaleur.
 - Le multiply pour notre sautoir conique et notre poêle à frire est composé de cinq couches d'acier inoxydable et d'aluminium de haute qualité.
 - Excellent revêtement antiadhésif pour les poêles en aluminium de haute qualité.
 - Acier carbone bleu pré-culotté avec une patine naturelle pour le wok qui chauffe en un rien de temps et distribue la chaleur de manière optimale.
- Poêles : 20 % de surface de cuisson supplémentaire grâce aux bords droits. Idéales pour poêler de belles pièces de viande ou de poisson.
- Couvercle en inox avec orifice de ventilation.



GAZ



ÉLECTRIQUE



CÉRAMIQUE



INDUCTION



FOUR



LAVE-VAISSELLE

AVEC MAESTRO, CHOISISSEZ LE BON USTENSILE DE CUISINE POUR CHAQUE RECETTE

Au sein de la collection Maestro, on trouve « des performances optimales qui répondent à toutes les exigences fonctionnelles », afin de garantir que vous puissiez trouver le bon produit pour chaque préparation.

Le design belge exclusif rend cette collection unique. La gamme Maestro élève chaque expérience culinaire au niveau supérieur.

POÊLES À FRIRE À SURFACE EXTRA-LARGE : ALUMINIUM, INOX OU MULTILY

Ce n'est pas un hasard si cette collection de haute qualité comprend à la fois une poêle en aluminium et une poêle en acier inoxydable ! Bien que les deux poêles aient une très grande surface de cuisson grâce à leurs bords verticaux, elles s'utilisent différemment.



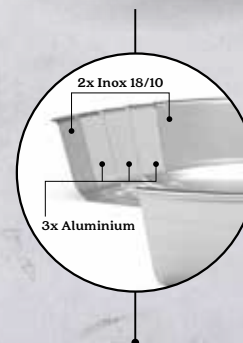
Poêle antiadhésive en aluminium

- Pour faire mijoter, réchauffer et poêler du poisson, des oeufs, des aliments panés, des saucisses...
- Disque à induction plein pour une excellente diffusion de la chaleur.
- Cuisson pauvre en matière grasse.
- Cuisson à feu doux ou à feu moyen.
- Lavage à la main recommandé.



Poêle en inox

- Pour saisir la viande, idéale pour les préparations caramélisées, dorées et croustillantes.
- Triple fond encapsulé pour une conservation et une diffusion optimale de la chaleur.
- Cuisson à feu moyen ou à feu vif.
- Adaptée au lave-vaisselle.



Poêle à frire multiply

- Idéale pour saisir et caraméliser. Grâce au rayonnement de la chaleur jusqu'au bord, elle est également parfaite pour la préparation de tortillas, chakchouka, etc.
- Composée de cinq couches de haute qualité : vos mets se réchauffent plus vite et sont maintenus plus longtemps au chaud. Une cuisson sobre en énergie.
- Le matériau multiply assure une répartition uniforme de la chaleur.
- Cuisson à feu moyen ou à feu vif.
- Adaptée au lave-vaisselle.

Amenez une touche de design contemporain et unique dans votre maison



UNE COLLECTION D'USTENSILES DE CUISINE QUI VA PLUS LOIN

La gamme Maestro, valeur sûre de Beka, est une collection qui continue de se renouveler et de s'étendre. Les habitudes et les préférences culinaires évoluent, tout comme la gamme Maestro.

C'est pourquoi cette élégante collection s'étoffe régulièrement de nouveaux produits dans d'autres tailles, formes ou matériaux.

Par exemple, le sautoir multiply est aujourd'hui disponible en 24 cm pour les amateurs de cuisine qui font les choses en grand. La casserole avec bords verseurs est adaptée aux petites quantités grâce à l'ajout des modèles 12 et 14 cm de diamètre. Et la sauteuse est disponible non seulement en acier inoxydable, mais aussi en aluminium avec revêtement antiadhésif ultrasolide. Les deux ont le même diamètre (c'est-à-dire 24 cm) et sont équipées du même couvercle design Maestro.

DES DÉTAILS ÉPURÉS

Du bord supérieur incurvé, très pratique pour verser, à la finition de l'intérieur du couvercle pour retenir la condensation, tout a été réfléchi avec Maestro.

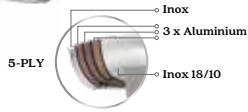
Pour optimiser les performances, nous avons choisi de n'utiliser que les matériaux les plus performants : aluminium supérieur, acier inoxydable 18/10 de haute qualité et multiply professionnel. Avec le lancement du wok Maestro, nous avons également introduit un nouveau matériau sans produits chimiques : l'acier au carbone bleu pré-culotté.

De plus, une attention particulière a été accordée à la facilité de préparation et de nettoyage. Grâce à la graduation intérieure, il n'est pas nécessaire d'utiliser un verre mesureur lors de la préparation avec les casseroles ou faitouts Maestro. Les articles en inox sont équipés de poignées soudées pour éviter les rivets à l'intérieur, ce qui facilite le nettoyage.

Pour simplifier le rangement de vos poêles à frire, il y a un trou à l'extrémité du manche. Vous pouvez ainsi suspendre les poêles Maestro à portée de main, ce qui vous permet de gagner de la place dans les armoires.



MAESTRO

		Ø	Cap	Ref.
	Casserole avec couvercle	16 cm	1,6 L	15026174
	Casserole avec 2 becs verseurs	12 cm 14 cm 16 cm	0,65 L 1 L 1,6 L	15026124 15026134 15026164
	Casserole	18 cm 20 cm	2,3 L 3,1 L	15026184 15026204
	Série de 3 casseroles	16 cm 18 cm 20 cm	1,6 L 2,3 L 3,1 L	15026974
 	Sautoir	20 cm 24 cm	1,5 L 3 L	15026214 15026244
	Faitout	16 cm 20 cm 24 cm	2 L 3,7 L 5,1 L	15021164 15021204 15021244
	Traiteur	24 cm	7,4 L	15022244
	Sauteuse	24 cm	3,1 L	15024244



		Ø	Cap	Ref.
	Sauteuse revêtue	24 cm	3,1 L	15024254
	Poêle à frire revêtue	20 cm 24 cm 28 cm	  	15027214 15027254 15027294
	Poêle à frire	20 cm 24 cm 28 cm	  	15027204 15027244 15027284
	Poêle à frire 5 plis	20 cm 24 cm	 	15327204 15327244
	Poêle à frire 5 plis + contre-poignée	28 cm		15327284
	Poêle wok revêtue	31 cm	-	15028314

CARACTÉRISTIQUES

	Casseroles, faitouts, traiteur, sauteuses, poêles à frire	Poêles à frire & sauteuses revêtues	Poêle wok revêtue	Poêles à frire et sautoirs 5 plis
Corps	Inox qualité 18/10	Aluminium	Acier carbone	5-plis
Finition	Extérieure brillante - intérieure mate	Extérieure et intérieure revêtue	Extérieure et intérieure revêtue	Extérieure brillante - intérieure mate
Épaisseur jupe	ca. 1 mm (faitouts) - ca. 0,7 mm (traiteur, poêles à frire et sauteuses) ca. 0,8 mm (casseroles)	ca. 4,7 mm	ca. 2 mm	ca. 3,5 mm (poêles à frire) ca. 2,5 mm (sautoirs)
Épaisseur fond	ca. 6,2 mm, ca. 5 mm (poêles à frire)	ca. 5 mm (poêles à frire)	ca. 2 mm	-
Revêtement	-	Dualforce***	Pré-culottée : patine antiadhésive naturelle	-
Poignées	Fonte d'inox : soudées	Fonte d'inox : rivetées	Fonte d'inox : rivetées	Fonte d'inox : soudées
Lave-vaisselle	Oui	Lavage à la main recommandé	Non	Oui
Four	Oui (max. 200°C)	Oui (max. 200°C)	Oui (max. 200°C)	Oui (max. 200°C)
Compatibilité cuisson	Tous feux y compris induction	Tous feux y compris induction	Tous feux y compris induction	Tous feux y compris induction
Garantie	25 ans	10 ans	10 ans	25 ans





Allinox BV
Stationsstraat 127
8780 Oostrozebeke
BELGIUM
Tel: +32 56 67 46 80
Fax: +32 56 66 80 04
info@beka-cookware.com

BEKA France Sarl
2, Rue de Zellenberg
CS 70191
67604 Selestat
FRANCE
Tel: +33 3 88 85 89 01
Fax: +33 3 88 85 80 55
info@beka-france.fr

BEKA Germany GmbH
Bahnhofplatz 1, Postfach 1146
69221 Dossenheim
DEUTSCHLAND
Tel: +49 (0) 1577 365 27 64
Fax: +49 (0) 3221 1226 819 19
info@beka-germany.de

BEKA-COOKWARE.COM