



LE TAJINE NORI

L'interprétation contemporaine de BEKA

Les connaisseurs de la cuisine nord-africaine reconnaîtront sûrement ce type d'ustensile de cuisine.

Les plats de tajine sont connus pour leurs épices parfumées, leurs fruits mûris au soleil, leur poisson délicat ou leur viande marinée, le tout cuit lentement, pour une explosion de saveurs.



Alors que les tajines traditionnels sont entièrement faits d'argile, cette interprétation contemporaine de la gamme **NORI** de **BEKA** comprend un plat en fonte adaptée à toutes les plaques de cuisson. La fonte retient parfaitement la chaleur et la libère lentement et uniformément, pour que vos mets restent chauds pendant longtemps.

L'élégant couvercle conique surmonté d'un bouton en cuivre design, concentre la vapeur d'eau pour la libérer uniformément sur les aliments, pour les rendre tendres et savoureux.

Les + produits de la tajine **NORI** :

- Fonte émaillée
- Excellente répartition de la chaleur
- Naturellement anti-adhérente
- Facile à nettoyer
- Tous feux y compris induction et four
- Garantie 25 ans



En manque d'inspiration ? **BEKA** vous livre sa savoureuse recette du tajine kefta aux œufs.

CLIC SUR IMAGE

PLAT A TAJINE – GAMME NORI

PVC de 119.00 Euros le plat à tajine et son couvercle conique
Diamètre 28 cm

Le site internet de BEKA fait peau neuve !

Retrouvez-y désormais des inspirations et l'opportunité d'acheter tous vos ustensiles de cuisson en ligne 🌐

www.beka-cookware.com

Contact Presse:

KEEPINTOUCH

Delfine Bourguignon

Mobile : 06 60 49 92 01 - Email. rp@keepintouch.fr



GAZ



ÉLECTRIQUE



CÉRAMIQUE



INDUCTION



FOUR 250°



www.beka-cookware.com/fr

