

Silver 7 Kookpot met dubbelwandig deksel 22cm 4l Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEM60322

289,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Je geeft het beste van jezelf in de keuken en je verwacht hetzelfde van je kookgerei. Deze knappe roestvrijstalen Silver 7 kookpot van 22 cm helpt je om smaken optimaal tot hun recht te laten komen en om vitamines te bewaren. De InductoSeal® bodem met koperen kern is het van het. Hij spreidt de warmte perfect op eender welke kookplaat, ook inductie, zelfs op een zacht vuurtje. De naad tussen pot en bodem is hermetisch dichtgelast aan de zijkant van de pot: makkelijk in onderhoud en superhygiënisch. Dankzij de exclusieve TriplInduc® technologie kook je met Silver 7 op inductie bovendien efficiënter en met een optimale controle over de temperatuur. Goed voor een energiebesparing tot 30%. Samen met het perfect passende dubbelwandige deksel zorgen deze innovaties ervoor dat je met een minimum aan vocht het beste resultaat bereikt. Het deksel heeft een extra isolerend effect en sluit optimaal aan. Zo gaat er geen kostbare warmte verloren én verkort de gaartijd. Bovendien blijft de dekselgreep langer koel en kan je het deksel gebruiken op elke Demeyere pot met dezelfde diameter. De speciale Silvinox® technologie voorkomt verkleuring, behoudt de glans en zorgt ervoor dat je je pot telkens moeiteloos schoon krijgt. De Silver 7 kookpot en dubbelwandig deksel kan ook probleemloos de vaatwasser in. Deze Silver 7 kookpot is absoluut een aanwinst voor het leven.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Elektro Smets	
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

Steoreorama	
MA	GESLOTEN
DI	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u
DO	10u tot 18u
VRIJ	10u tot 18u
ZAT	10u tot 17u30
ZON	GESLOTEN

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- InductoSeal® bodem met koperen kern, de beste warmtegeleider
- TriplInduc® technologie - kook tot 30% sneller, efficiënter en met meer controle op inductie
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, en de oven
- Silvinox® technologie - je roestvrijstalen kookgerei verkleurt niet en is eenvoudig te reinigen
- Met gietrand en dubbelwandig deksel: kook zonder morsen en energiezuinig
- Gegoten, gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- Kan probleemloos in de vaatwasser
- 30 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

SPECIFICATIE

Algemeen

Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie
Inhoud	4 Liter

Fysieke kenmerken

Diameter	22 cm
Hittebestendige handvaten	✅
Kleur	Grijs
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Materiaal deksel	Roestvrij staal (RVS)

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig	✅

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig