



Apollo 7 Soeppot met deksel 30cm Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEM44393

389,00€



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Staat een grote hoeveelheid soep bereiden bij jou regelmatig op de planning? Deze geavanceerde Apollo 7 soeppot (30 cm, inhoud 16 l) assisteert je feilloos. Ook bij homemade bouillon en eigen fonds. Je bent steeds zeker van het gewenste resultaat, op eender welke warmtebron. Op inductie bespaar je zelfs tot 30% energie dankzij onze exclusieve TriplInduc® technologie. Die technologie zorgt ervoor dat je een minimum aan energie nodig hebt om warmte te genereren en geeft je optimale controle over de temperatuur. Zodra je soep kookt, kan je je inductiefornuis terugschakelen naar de laagste stand, je soep zal op temperatuur blijven en rustig verder garen. De bijzondere InductoBase® bodem spreidt de warmte vlot, zelfs op een zacht vuurtje. Ook dat scheelt in energieverbruik. Stoom, vocht, smaak en vitamines kunnen niet ontsnappen. Daar zorgt het perfect passende deksel voor. Bovendien kan je hetzelfde deksel gebruiken op elke Demeyere pot met dezelfde diameter. Dankzij de speciale gietrand giet je de soep makkelijk en zonder morsen over in een serveerkom bijvoorbeeld. De stevige, gelaste roestvrijstalen grepen van deze soeppot liggen goed in de hand en blijven lang koel. Het roestvrije staal met Silvinox® verkleurt niet en laat zich makkelijk reinigen. Vertrouw met een gerust hart op deze parel uit de Apollo 7 serie.

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

	Stereorama
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
- InductoBase® bodem met aluminium kern, een uitstekende warmtegeleider
- TripInduc® 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 deksel: kook zonder morsen en energiezuinig
- Ergonomische 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	Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Oven , Vitrokeramisch
Inhoud	16 Liter

Fysieke kenmerken

Diameter	30 cm
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Met deksel	

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig	
------------------	---

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Steoreorama
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u	MA	GESLOTEN
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u	DI	10u tot 18u
WOE	GESLOTEN	WOE	10u tot 18u
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u	DO	10u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u	VRIJ	10u tot 18u
ZAT	9u tot 17u	ZAT	10u tot 17u30
ZON	GESLOTEN	ZON	GESLOTEN