Elektro Smets
Statiestraat 16-16-18
2560 Nijlen
+32 3 481 84 90
info@elektrosmets.be



Apollo 7 Sauteuse zonder deksel 28cm 4,8L Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEM44428A

219,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

De lage sauteuse, ook gekend als hapjespan, is terug van nooit echt weggeweest. Ze wint samen met de klassieke keuken weer aan populariteit. Met dit model uit onze Apollo 7 serie haal je een geavanceerde hulp in huis. Je braadt vlees, gevogelte of wild moeiteloos gelijkmatig aan. Na toevoeging van groenten en kruiden kan je creatie verder garen in de oven. Vervolgens maak je de saus voor de afwerking direct in de pan. Vlotjes. Door de grote oppervlakte (28 cm) is deze professionele sauteuse ideaal voor bijvoorbeeld het smoren van groenten, pocheren van vis, braden van klein gevogelte, ... en voor het snel inkoken van sauzen zoals kreeftenbisque. Met Apollo 7 kook je met de top van de top. Je kookt sneller én efficiënter, met een optimale controle over de temperatuur, op alle warmtebronnen. Op inductie zorgt onze exclusieve TriplInduc® technologie zelfs voor een energiebesparing tot 30%. De bijzondere InductoBase® bodem spreidt de warmte vlot, zelfs op een zacht vuurtje. Ook dat scheelt in energieverbruik. Dankzij de geplooide gietrand giet je sauzen en vloeistoffen makkelijk over zonder morsen. De stevige, gelaste roestvrijstalen greep ligt goed in de hand en blijft lang koel. De tegengreep maakt deze lage sauteuse nog makkelijker hanteerbaar. 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

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- InductoBase® bodem met aluminium kern, een uitstekende 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
- De speciale gietrand voorkomt geknoei
- Ergonomische gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- Kan probleemloos in de vaatwasser
- 30 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

SPECIFICATIE

Functies

Geschikt voor warmtebronnen	Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Oven , Vitrokeramisch

Fysieke kenmerken

Diameter	28 cm
Materiaal	ROESTVRIJ STAAL
Met deksel	❌

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig	✅

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