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



Apollo 7 Conische sudderpot met glazen deksel 24cm 3,25L Demeyere

Merk: Demeyere
Model: 54424

249,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Een gietijzeren cocotte of braadpan mag dan wel charmant zijn, ze is vooral pittig qua gewicht om dag in dag uit te hanteren. Met de roestvrijstalen conische sudderpot van 24 cm uit onze Apollo 7 reeks bieden we je graag een lichter alternatief aan, dat jaar na jaar trouw en efficiënt dienst blijft doen. Deze ergonomische en geavanceerde oplossing is een absolute meerwaarde in jouw keuken. Dankzij het exclusieve 7-lagenmateriaal tot aan de rand ben je zeker van volledige warmtespreiding en controle. De gewenste temperatuur bereiken gaat snel en vraagt een minimum aan energie. Met Apollo 7 kook je met de top van de top, op alle warmtebronnen en ook in de oven. Op inductie zorgt onze exclusieve TriplInduc® technologie zelfs voor een energiebesparing tot 30%. Het perfect passende glazen deksel voorkomt dat stoom, vocht, smaak en vitamines ontsnappen. Je houdt ook in één oogopslag je creatie in de gaten. Bovendien kan je hetzelfde deksel gebruiken op elke Demeyere pot met dezelfde diameter. De Apollo 7 sudderpot is jouw gedroomde assistent voor langzaam sudderen en stoven en om te braiseren. Niemand weerstaat nog aan jouw pittige Provençaalse saus, stoverij met trappistenbier of crèmige vol-au-vent. De stevige, gelaste roestvrijstalen grepen van onze conische sudderpot liggen goed in de hand en blijven lang koel. Afwassen is zo gebeurd. Door de ronding van de pot geraakt het sponsje moeiteloos overal. Het

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

roestvrije staal met Silvinox® verkleurt niet en blijft schitteren. Vertrouw met een gerust hart op deze parel uit de Apollo 7 serie.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- 7-lagenmateriaal geeft je de beste warmtespreiding en perfecte temperatuurcontrole
- 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 glasdeksel: hou controle over het kookproces
- 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	24 cm
Inhoud	3.25 Liter
Kleur	Grijs
Materiaal	ROESTVRIJ STAAL
Materiaal deksel	Glas
Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS)
Met deksel	✅

Gebruiksgemak

Met antikleeflaag	❌

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