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



Apollo 7 Conische sauteuse 28cm 4,8L Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEM54928

229,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Met onze Apollo 7 conische – of beter gezegd iconische – sauteuse heb je absolute controle over het bereidingsproces, zowel op hoge als op lage temperaturen. Ons doordacht en duurzaam design assisteert je perfect bij mousseline, bearnaisesaus, sabayon, glanzende karamel enzovoort. De ronding maakt dat je vlot roert en moeiteloos extra luchtig opklopt. Ideaal voor de bereiding van complexe sauzen en voor tal van andere delicate bereidingen. En bijzonder geschikt om groenten kort maar krachtig te sauteren. Dit grote model van 28 cm uit de Apollo 7 serie bewijst zowel bij je voorbereidingen als tijdens de service zijn meerwaarde. Hierin laat je grotere hoeveelheden saus snel en geslaagd inkoken. Daarnaast is het ideaal voor het smelten en tempereren van chocolade, het bereiden van crème anglaise of de basis van vers ijs. In deze ruime iconische sauteuse braad je ook makkelijk klein wild of gevogelte aan om het vervolgens verder te laten garen in de oven. Het unieke 7-lagenmateriaal tot aan de rand verspreidt de warmte vlot en volledig. Zo vermindert de kans op schiften en aanbranden aanzienlijk. 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 in de oven. Op inductie zorgt onze exclusieve TriplInduc® technologie zelfs voor een energiebesparing tot 30%. De stevige, gelaste roestvrijstalen steel van deze

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

conische sauteuse ligt goed in de hand en blijft lang koel. Afwassen is zo gebeurd. Door de ronding van de pot geraakt het sponsje moeiteloos overal. Het 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
- Bijpassend deksel verkrijgbaar
- 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	Alle warmtebronnen, Inductie

Fysieke kenmerken

Diameter	28 cm
Gewicht	1.7909 kg
Inhoud	4.8 Liter
Materiaal	ROESTVRIJ STAAL
Met deksel	✗

Gebruiksgemak

Met antikleeflaag	✗

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