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



John Pawson for Demeyere Conische sauteuse 20cm Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEM57920

219,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

John Pawson for Demeyere conische sauteuse zonder deksel 20 cm

Naar aanleiding van haar 100-jarig bestaan in 2008 bracht Demeyere een nieuwe serie op de markt, ontworpen door de beroemde Britse architect John Pawson. De combinatie van functionele complexiteit en formele eenvoud geeft deze serie een uniek hedendaags karakter en een bijzondere aantrekkingskracht. Kenmerkend voor deze serie zijn de dubbelwandige deksels die extra isolerend werken. Voor de John Pawson for Demeyere serie biedt Demeyere 30 jaar garantie op alle productie- of materiaalfouten; 10 jaar garantie bij professioneel gebruik.

- Roestvrij staal 18/10 met Silvinox®: hygiënisch en makkelijk te reinigen
- 7-lagenmateriaal -met TriplInduc®- tot aan de rand (3 mm): optimale warmtespreiding
- Gegoten, gelaste roestvrijstalen greep: extra stevig en hygiënisch
- Deksel apart verkrijgbaar
- 30 jaar beperkte garantie op productiefouten

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

7-PLYMATERIAL®

7-PlyMaterial® is een unieke technologie bestaande uit 7 materiaallegeringen met o.a. roestvrij staal en een hart van aluminium. Deze technologie wordt zowel in de bodem als in de zijkanten van de producten gebruikt en verzekert een optimale warmteverdeling tot aan de rand van het product en een perfecte controle over het bereidingsproces.

TRIPLINDUC®

TriplInduc® is een unieke combinatie van drie legeringen die zorgt voor tot 30% meer rendement op inductie. Bovendien verzekert het dat de bodem vlak blijft waardoor je op elk moment van het ene type warmtebron naar het andere kan overschakelen.

SILVINOX®

Silvinox® is een uniek systeem van elektrochemische oppervlaktebehandeling dat het materiaal verrijkt door ijzer en onzuiverheden van de oppervlakte te verwijderen. Hierdoor is het roestvrij staal eenvoudig te reinigen en biedt het een hogere weerstand tegen vingerafdrukken, agressieve zepen of sterk zuurhoudend voedsel. De producten blijven zilverwit, zelfs na jaren gebruik.

GREEP

De ergonomische grepen zijn gemaakt van roestvrij staal 18/10. Dankzij een unieke lastechnologie zijn de grepen extra stevig bevestigd en uiterst hygiënisch. Vuil, vet of bacteriën krijgen geen kans om zich in te nestelen.

SPECIFICATIE

Functies

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

Fysieke kenmerken

Diameter	20 cm
Materiaal	ROESTVRIJ STAAL
Met deksel	✗

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

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