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



John Pawson for Demeyere Kookpot met deksel 20cm Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEM71320

289,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

John Pawson for Demeyere kookpot met 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.

INDUCTOSEAL®

De supergeleidende ‘InductoSeal®’-bodem is gemaakt van 7 lagen. Een koperen schijf, hermetisch ingekapseld in de bodem, zorgt voor een optimale warmteverdeling en biedt een warmtegeleidende oppervlakte die tot 33% groter is dan bij een traditionele bodem. InductoSeal® laat gecontroleerd koken toe op lage verwarmingsposities en is energiebesparend. De capsule is hermetisch gelast op de zijkant van het product en zorgt voor extra hygiëne

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

aangezien er geen water, vet of vuil in de bodem kan doordringen.

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.

GIETRAND

De rand van de pan wordt in een speciale vorm geplooid zodat je zowel vloeistoffen met een lage viscositeit (bv. water) als dikke sauzen kan uitgieten zonder te morsen.

DEKSEL

De deksels zijn dubbelwandig en toegelast waardoor het deel tussen de wanden als isolator optreedt en het voedsel langer warm kan gehouden worden. Aangezien dit dubbelwandig deksel ook zwaarder is, wordt de druk binnen de pot verhoogd en is de kooktijd korter.

SPECIFICATIE

Algemeen

Hoog/laag	Hoog

Functies

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

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

Fysieke kenmerken

Diameter	20 cm
Inhoud	3 Liter
Materiaal	ROESTVRIJ STAAL
Materiaal deksel	Roestvrij staal (RVS) 18/10
Met deksel	✅

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig	✅

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