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



Atlantis 7 startset 3-delige Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEMSET41903

~~725,00€~~
539,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Bevat: kookpot met deksel 18 & 20 cm + conische sauteuse 20 cm

Deed je zoveel ervaring op in de keuken dat je kookpotten niet meer passen bij jouw vaardigheden en zoek je een upgrade? Of wil je gewoon meteen beginnen met topkwaliteit? Dan is deze driedelige Atlantis 7 startset precies wat je zoekt. Met de twee kookpotten (18 en 20 cm doorsnede) bewaar je smaak en vitamines optimaal. De conische sauteuse (20 cm doorsnede) is bijzonder praktisch en efficiënt. Dankzij de unieke Silvinox® technologie verkleurt het robuuste roestvrije staal niet. Het blijft blinken en je reinigt het moeiteloos. Deze potten en sauteuse kunnen ook probleemloos de vaatwasser in. Het exclusieve 7-lagenmateriaal verzekert je van de beste warmtespreiding en perfecte temperatuurcontrole. De TriplInduc® technologie van Atlantis 7 is top op inductie. Je bespaart er zelfs tot 30% energie mee. De InductoSeal® bodem met koperen kern van de kookpotten is het van het. Zelfs op een zacht vuurtje wordt de warmte optimaal verdeeld. De speciale gietrand voorkomt geknoei. Het doordachte design van onze conische sauteuse doet precies wat het moet doen om jou te verzekeren van succes. 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. Bereid de perfecte bearnaisesaus of een romige vanillecrème

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

met een aanzienlijk kleinere kans tot schiften, aanbranden of klonteren. Ook bijzonder geschikt om groenten kort maar krachtig te sauteren. Met deze duurzame set geniet je oneindig van ultieme keukenervaringen.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- InductoSeal® bodem met koperen kern, de beste 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
- Met gietrand en deksel: kook zonder morsen en energiezuinig
- Gegoten, gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- Kan probleemloos in de vaatwasser
- 30 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

SPECIFICATIE

Algemeen

Aantal stuks	3 Stuks

Functies

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

Fysieke kenmerken

Materiaal	ROESTVRIJ STAAL
Materiaal deksel	Roestvrij staal (RVS) 18/10

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