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



Apollo 7 3-delige Startset SET44903 Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEMSET44903

~~515,00€~~

379,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

In de keuken is een goede voorbereiding het halve werk. En alles start met kookgerei dat perfect presteert. Met deze Apollo 7 startset ben je meteen vertrokken voor meer efficiëntie en een beter resultaat. De twee Apollo 7 kookpotten (18 en 20 cm) en de Apollo 7 conische sauteuse (20 cm) geven je absolute controle over het bereidingsproces, zowel op hoge als op lage temperaturen. De bijzondere InductoBase® bodem van de kookpotten spreidt de warmte vlot, zelfs op een zacht vuurtje. Dat bespaart energie, op alle warmtebronnen en in de oven. Op inductie zorgt onze exclusieve TriplInduc® technologie zelfs voor een energiebesparing tot 30%. Dankzij de speciale geplooide gietrand van de kookpotten giet je sauzen en vloeistoffen makkelijk over zonder morsen. Het doordachte en duurzame design van de Apollo 7 conische sauteuse 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. 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. De stevige, gelaste roestvrijstalen grepen

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

van deze set liggen goed in de hand en blijven lang koel. Het roestvrije staal met Silvinox® verkleurt niet en laat zich makkelijk reinigen. Vertrouw met een gerust hart op deze drie parels uit de Apollo 7 serie.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- InductoBase® bodem met aluminium kern, een uitstekende 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
- De speciale gietrand voorkomt geknoei
- Ergonomische 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
Inhoud pot 1	3 Liter
Inhoud pot 2	2.2 Liter
Inhoud pot 3	2 Liter

Functies

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

Fysieke kenmerken

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

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