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



Specialties 3 Rookset 28cm S Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEMSET80828S

169,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Zalm, forel, spek, mozzarella, aubergine, paprika, kwartelboutjes, eend, ... dit alles en nog veel meer kan je warm roken en is dan overheerlijk. Zeker als je dat roken eigenhandig deed. Daarvoor ontwierpen we deze handige rookset: een pan van 28 cm met twee stevige grepen, een rookkamer, stoomrooster en een hoog deksel. De pan is gemaakt van kwalitatief roestvrij staal en voorzien van een bodem die de warmte goed geleidt op elk fornuis, ook inductie. De rookkamer heeft gaatjes aan de zijkant zodat ze de rook vlot kan doorlaten én beschermt tegen afdruipend vet en vocht. Samen met het stoomrooster zorgen ze dat jouw ingrediënten die intense, karakteristieke rooksmaak krijgen. Wanneer je het deksel wegneemt, komt er wel wat rook en aroma vrij. Roken doe je dan ook best onder de afzuigkap. Roken is een kooktechniek die hoe langer hoe geliefder wordt. Wordt het binnenkort ook jouw nieuwe hobby? De kans is groot.

Roestvrij staal 18/10, mat gepolijst, hoogglans deksel
3-lagen capsulebodem, 4 mm
Gelaste grepen van roestvrij staal 18/10: extra stevig en hygiënisch

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

Geschikt voor de oven en alle fornuizen, inclusief inductie
Demeyere biedt een garantie van 10 jaar op alle productie- of materiaalfouten, geen garantie voor professioneel gebruik.
Bevat: bakpan 28 cm + rookkamer + stoomrooster + hoog deksel

CAPSULEBODEM

De bakpan/koekenpan met doorsnede 28 cm is gemaakt van roestvrij staal 18/10 en is voorzien van een 3-lagen capsulebodem van 4 mm dikte voor een goede warmtegeleiding en voor gebruik op alle fornuizen, inclusief inductie.

ROOKKAMER

De rookkamer is voorzien van rookgaten, die de rook zijdelings doorlaten. Ze dient bovendien als bescherming tegen het vocht of het vet dat mogelijk afdruipt van de ingrediënten.

STOOMROOSTER

Op het stoomrooster tenslotte, kan je de voedingswaar leggen die gerookt moet worden. Hierbij kan je naar hartenlust experimenteren. Naast de evidente keuze van vlees en vis, zijn er verrassende, heerlijke mogelijkheden om kazen en groenten te roken.

SPECIFICATIE

Fysieke kenmerken

Diameter	28 cm
Materiaal	ROESTVRIJ STAAL

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