



## Industry 5 Braadpan 20cm Demeyere

Merk: Demeyere  
Model: 48620

**139,00€**



SCAN OM TE  
BESTELLEN

### OMSCHRIJVING

Deze Industry 5 bakpan verspreidt de warmte optimaal en laat smaken optimaal tot hun recht komen. Bij een lekkere chateaubriand bijvoorbeeld, die meteen perfect egaal bakt met een mooie korst. Als basis voor een heerlijke saus kan je de kleine aanbaksels deglaceren. Ook krieltjes geef je in een-twee-drie een heerlijk krokant jasje, in een mix van boter en olie. Dit roestvrijstalen model van 20 cm, robuust vormgegeven in Amerikaanse industriële stijl door de Belgische designer Stefan Schöning, is heel fijn om mee aan de slag te gaan. De pan ligt goed in de hand en is tot aan de rand opgebouwd uit 5-lagenmateriaal. Die solide combinatie van legeringen geleidt vlot de hitte zodat je gelijkmatig en gecontroleerd kan bakken, ook op een zacht vuur. Ideaal op gas maar bijzonder geschikt voor alle kookplaten, ook inductie. Zodra de Industry 5 pan voldoende opgewarmd is, kan je het fornuis een stand lager zetten. De pan houdt de juiste baktemperatuur en bespaart zo energie. Dankzij de speciale Silvinox® technologie verkleurt ze niet en krijg je ze telkens in een-twee-drie weer schoon. Durf je al eens met mes en vork in een pan zitten? Geen stress, dit exemplaar uit onze Industry 5 serie kan er tegen. Nog een voordeel: de stijlvolle roestvrijstalen steel met gezandstraald oppervlak blijft lang koel. Kortom: een blijvende meerwaarde in je keuken.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
<b>MA</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u
<b>DI</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u
<b>WOE</b>	GESLOTEN
<b>DO</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u
<b>VRIJ</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u
<b>ZAT</b>	9u tot 17u
<b>ZON</b>	GESLOTEN

	Stereorama
<b>MA</b>	GESLOTEN
<b>DI</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	10u tot 18u
<b>DO</b>	10u tot 18u
<b>VRIJ</b>	10u tot 18u
<b>ZAT</b>	10u tot 17u30
<b>ZON</b>	GESLOTEN

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- 5-lagenmateriaal tot aan de rand geeft je uitstekende warmteverdeling
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, en de oven
- Silvinox® technologie - je roestvrijstalen kookgerei verkleurt niet en is eenvoudig te reinigen
- Roestvrij staal bakoppervlak voor levenslang knapperige bakprestaties
- Gegoten, gestraalde en gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- Kan probleemloos in de vaatwasser
- 30 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

## SPECIFICATIE

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Geschikt voor warmtebronnen	Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Oven , Vitrokeramisch	Breedte	21,2 cm
		Diameter	20 cm
		Gewicht	0,871 kg
		Hoogte	8 cm
		Lengte	38 cm
		Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
		Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS) 18/10
Gebruiksgemak		Onderhoud & Reiniging	
Met antikleeflaag		Vaatwasbestendig	

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Steoreorama
<b>MA</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>MA</b>	GESLOTEN
<b>DI</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DI</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	GESLOTEN	<b>WOE</b>	10u tot 18u
<b>DO</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DO</b>	10u tot 18u
<b>VRIJ</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>VRIJ</b>	10u tot 18u
<b>ZAT</b>	9u tot 17u	<b>ZAT</b>	10u tot 17u30
<b>ZON</b>	GESLOTEN	<b>ZON</b>	GESLOTEN