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



Industry Pannenkoekenpan 26cm Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEM48626A

~~159,00€~~
129,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Industry pannenkoekenpan 26 cm

Een verjaardagsfeestje, een traditioneel ontbijt of gewoonweg een gezellig onderonsje. Pannenkoeken zijn kenmerkend voor deze momenten. Een goede pannenkoekenpan is dan ook onmisbaar in de keuken. Als culinair specialist houdt Demeyere deze traditie in ere en biedt een assortiment pannenkoekenpannen aan, zowel in roestvrij staal als met een antikleeflaag voor extra gebruiksgemak.

5-PLYMATERIAL

De Industry pannenkoekenpan is gemaakt uit 5-lagenmateriaal van 4,8 mm dikte tot aan de rand en garandeert een perfecte warmtespreiding. Deze speciale combinatie van verschillende legeringen met o.a. aluminium zorgt ervoor dat de hitte niet op één plaats geconcentreerd wordt maar zich gelijkmatig verspreidt doorheen de ganse oppervlakte van de pan. Dankzij het magnetische roestvrij staal aan de buitenkant is de pannenkoekenpan geschikt voor alle fornuizen, inclusief inductie. Demeyere biedt voor de Industry pannenkoekenpan 30 jaar garantie

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

op alle productie- of materiaalfouten, 10 jaar garantie bij professioneel gebruik.

Deze serie brengt het beste van twee werelden samen: robuust, stevig, ‘American style’ kookgerei in combinatie met Demeyere technologie en Europees erfgoed. Dit uitgebreide gamma met een industrial look, ontworpen door Belgisch designer Stefan Schöning, zorgt voor een leven lang kookplezier.

- Roestvrij staal 18/10 met Silvinox®: hygiënisch en makkelijk te reinigen
- 5 lagenmateriaal tot aan de rand (4,8 mm): uitstekende warmtespreiding
- Gelaste roestvrijstalen greep met speciale 'gezandstraalde' oppervlakte
- 30 jaar beperkte garantie op productiefouten

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.

HYGIËNISCH

Door hun uitvoering en vorm uit gegoten roestvrij staal 18/10 blijven de grepen langer koel op elektrische fornuizen. Dankzij een unieke lastechnologie zijn de grepen extra stevig bevestigd en uiterst hygiënisch. Vuil, vet of bacteriën krijgen geen kans om zich in te nestelen.

GREEP

De grepen van Demeyere Industry zijn uniek: gemaakt van geparelstraald roestvrij staal 18/10 voor een stevige grip en afgewerkt met Silvinox®. Bovendien zijn ze krasbestendig en blijven ze voldoende koel op alle types van vuren.

SPECIFICATIE

Functies		Fysieke kenmerken	
Geschikt voor	Alle warmtebronnen,	Diameter	26 cm

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

warmtebronnen	Inductie	Materiaal	ROESTVRIJ STAAL
		Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS) 18/10

Gebruiksgemak

Met antikleeflaag	❌

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