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



Proline Braadpan 24cm Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEM25624

239,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

De Proline bak-/koekenpan is dé pan bij uitstek voor de professioneel maar ook voor de echte kookliefhebber. Ze is gemaakt van een 7-lagenmateriaal tot aan de rand van 4,8 mm dik (3 mm voor 20 cm), bakt daardoor echt tot aan de rand en biedt zo tot 50% meer bakoppervlakte. Deze pan leent zich bovendien ook voor extra gezond bakken zonder boter of olie. Voor de Proline pannen biedt Demeyere een garantie van 30 jaar op alle productie- of materiaalfouten; 10 jaar garantie voor professioneel gebruik.

- Roestvrij staal 18/10 met Silvinox®: hygiënisch en makkelijk te reinigen
- 7-lagenmateriaal -met TriplInduc®- tot aan de rand (4,8 mm): optimale warmtespreiding
- Gegoten, gelaste roestvrijstalen greep: extra stevig en hygiënisch
- 30 jaar beperkte garantie op productiefouten

7-PLYMATERIAL®

7-PlyMaterial® is een unieke technologie bestaande uit 7 materiaallegeringen (4,8 mm, 3 mm voor de pan van 20

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

cm) met o.a. roestvrij staal en een hart van aluminium. Deze technologie wordt zowel in de bodem als in de zijkanten van de producten gebruikt en verzekert een optimale warmteverdeling tot aan de rand van het product en een perfecte controle over het bereidingsproces.

TRIPLINDUC®

TriplInduc® is een unieke combinatie van drie legeringen die zorgt voor tot 30% meer rendement op inductie. Bovendien verzekert het dat de bodem vlak blijft waardoor je op elk moment van het ene type warmtebron naar het andere kan overschakelen.

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.

GREEP

Door hun uitvoering en vorm uit massief gegoten roestvrij staal 18/10 blijven de grepen langer koel op elektrische fornuizen. Opgepast bij gasvuren... vlammen die over de rand van de bodem komen, kunnen de handgrepen wel warm maken. 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.

SPECIFICATIE

Functies

Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie

Fysieke kenmerken

Diameter	24 cm
Materiaal	ROESTVRIJ STAAL

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