



Atlantis 7 Conische sauteuse 24cm 3,25L Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEM25924

239,00€



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Zin in een luchtig opgeklopte saus, een perfect ingekookte jus of in een mooi glanzende karamel met gezouten boter? Dan gebruik je best een conische sauteuse. En niet zomaar de eerste de beste. Ons doordacht en duurzaam design doet precies wat het moet doen. Succes verzekerd! 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. Dankzij het unieke 7-lagenmateriaal tot aan de rand bereid jij de perfecte bearnaisesaus en een romige vanillecrème met een aanzienlijk kleinere kans tot schiften, klonteren of aanbranden. De warmte wordt volledig gespreid en je hebt perfecte controle over de temperatuur. De Atlantis 7 conische sauteuse van 24 cm is hierdoor trouwens ook bijzonder geschikt om pastinaak, koolrabi en andere groenten kort maar krachtig te sauteren. Tot de gewenste temperatuur komen vraagt weinig energie. Als je kookt op inductie levert de TriplInduc® technologie je zelfs 30% besparing op. Nog een voordeel: dankzij de speciale gietrand giet je sauzen en vloeistoffen makkelijk over zonder morsen. De stijlvolle roestvrijstalen steel ligt goed in de hand en blijft lang koel. Afwassen is zo gebeurd. Door de ronding van de pot geraak je met je sponsje moeiteloos overal. Deze sauteuse kan ook probleemloos de vaatwasser in. Dit is kwaliteit voor het leven.


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

	Stereorama
MA	GESLOTEN
DI	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u
DO	10u tot 18u
VRIJ	10u tot 18u
ZAT	10u tot 17u30
ZON	GESLOTEN

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- 7-lagenmateriaal geeft je de beste warmtespreiding en perfecte temperatuurcontrole
- 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
- Gegoten, 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	Alle warmtebronnen, Inductie	Diameter	24 cm
Inhoud	3.3 Liter	Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
		Met deksel	
Gebruiksgemak			
Met antikleeflaag			

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

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