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



Atlantis 7 startset 4-delig Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEMSET41004

~~915,00€~~
685,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Bevat: Kookpot met deksel 16cm, 18cm, 20cm en steelpan 16cm

Klaar voor innovatieve technologieën die jouw kookkunsten optimaal ondersteunen? Of nood aan een stevige upgrade voor je keuken? Deze vierdelige Atlantis 7 startset levert de meerwaarde waar jij van droomt. Met de drie kookpotten (16, 18 en 20 cm doorsnede) bewaar je smaak en vitamines optimaal. De steelpan (16 cm doorsnede) is bijzonder handig. Dankzij de unieke Silvinox® technologie verkleurt het robuuste roestvrije staal niet. Het blijft blinken en je reinigt het moeiteloos. Dit kookgerei kan probleemloos de vaatwasser in. Het exclusieve 7-lagenmateriaal verzekert je van de beste warmtespreiding en perfecte temperatuurcontrole. De TriplInduc® technologie van Atlantis 7 is top op inductie. Je bespaart er zelfs tot 30% energie mee. De InductoSeal® bodem met koperen kern is het van het. Zelfs op een zacht vuurtje wordt de warmte optimaal verdeeld. De speciale gietrand voorkomt geknoei. De Atlantis 7 steelpan is onmisbaar in je keuken. Voor allerlei toepassingen maar vooral voor het bereiden van sauzen. Zo kook je snel en efficiënt groenten beetgaar. De steelpan is ook ideaal voor het snel inkoken van bouillons, fonds of basissauzen. Ook voor het smelten van boter en om eieren of vis te pocheren staat deze steelpan voor je klaar. Onze steelpan kan zelfs probleemloos in de oven, als je een saus warm

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

wil houden tot de rest van je creatie klaar is. Met deze duurzame set geniet je oneindig van ultieme keukenervaringen.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- InductoSeal® bodem met koperen kern, de beste warmtegeleider
- 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
- Met gietrand en deksel: kook zonder morsen en energiezuinig
- 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

Aantal stuks	4 Stuks

Functies

Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen

Fysieke kenmerken

Met deksel	✅

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