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



Alu Pro 5 Wok Vlakke bodem Duraslide Titanium 30cm Demeyere

Merk: Demeyere
Model: 13930

109,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Ben je een fan van verfijnde roerbakgerechten met vis, zeevruchten, eieren, zeewier of andere delicate ingrediënten? Dan is deze wok van 30 cm uit onze Alu Pro 5 serie precies wat je zoekt: bijzonder kwalitatief en vlot hanteerbaar. Hiermee tover je snel licht verteerbare gerechten op tafel en bereid je je eigen versies van exotische klassiekers. De body in gesmeed aluminium is extra dik en meer dan stevig. Bovendien kan je rekenen op de unieke Duraslide Titanium® antikleeflaag. Die maakt de wok nog sterker en extra duurzaam. Gebruik enkel accessoires van silicone of hout, om beschadiging te voorkomen. Dankzij de unieke, vlakke Radiant® bodem is en blijft je wokpan extra stabiel en in optimaal contact met de kookplaat. De exclusieve TriplInduc® technologie presteert perfect op inductie. Je hebt tot 30% minder energie nodig voor dezelfde temperatuur. Deze wok reageert supersnel zodra je overschakelt naar een andere fornuisstand. Ze is ook even snel weer op de juiste temperatuur nadat er koude ingrediënten, zelfs recht uit de koelkast, in gaan. Ideaal om te roerbakken maar ook prima voor stomen en stoven. Geschikt voor alle kookplaten, zeker voor inductie. Met Alu Pro 5 haal je doordacht en vlot hanteerbaar design in huis, met een ijzersterke prijs-kwaliteitverhouding. Het matzwarte gesmede aluminium contrasteert prachtig met de blinkende roestvrijstalen greep. Dit pluimgewicht hanteert supervlot en reinigt als

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

vanzelf.

- Ontwikkeld in België
- Aluminium bodem van 5 mm geeft je een snelle warmtegeleiding
- Specifieke Radiant® bodem vorm zorgt voor een blijvend vlak bakoppervlak
- TriplInduc® technologie - kook tot 30% sneller, efficiënter en met meer controle op inductie
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, tot 230 °C. Niet gebruiken onder de grill en niet in flamberen
- Duraslide Titanium PTFE antikleeflaag - extra duurzaam. Hittebestendig tot 230 °C
- Ergonomische gegoten grepen en rivetten uit roestvrij staal: stevige bevestiging
- Kan in de vaatwasser, maar handwas is aanbevolen voor de optimale levensduur van het product
- 5 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

SPECIFICATIE

Functies

Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie

Fysieke kenmerken

Diameter	30 cm
Kleur	Zwart
Materiaal	ROESTVRIJ STAAL, ALUMINIUM
Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS) 18/10
Met dampinzet	❌
Met deksel	❌

Gebruiksgemak

Materiaal antikleeflaag	Duraglide Titanium
Met antikleeflaag	✅

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