



Silver 7 Conische Sauteuse 20cm 1,9L Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEM65920

209,00€



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Een rijke nantuasaus maken op basis van rivierkreeftjes, voor bij die geweldige dorade? Of een smeuïge witte chocoladesaus voor bij je homemade gebak? Dan gebruik je best een conische sauteuse. En niet zomaar de eerste de beste. Ons doordachte en duurzame design doet precies wat het moet doen. Succes verzekerd bij complexe sauzen en tal van andere delicate bereidingen. De ronding van de Silver 7 conische sauteuse (20 cm) zorgt ervoor dat je vlot roert en moeiteloos extra luchtig opklopt. Dankzij het unieke 7-lagenmateriaal tot aan de rand bereid jij de perfecte hollandaise of een romige sabayon met een aanzienlijk kleinere kans tot schiften of aanbranden. De warmte wordt gelijkmatig gespreid en je hebt een perfecte controle over de temperatuur. Dat maakt deze topper uit ons assortiment trouwens ook bijzonder geschikt om aubergine, Chinese kool en andere groenten kort maar krachtig te sauteren. Tot de gewenste temperatuur komen vraagt een minimum aan energie, op eender welke kookplaat. Als je kookt op inductie levert de TriplInduc® technologie je zelfs tot 30% energiebesparing op. Nog een voordeel: dankzij de speciale gietrand giet je sauzen en vloeistoffen makkelijk over zonder morsen. De stijlvolle steel ligt goed in de hand. 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. De speciale Silvinox® technologie voorkomt

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

verkleuring, behoudt de glans en zorgt ervoor dat je je sauteuse telkens moeiteloos schoon krijgt. De Silver 7 conische sauteuse is goed voor oneindig kookplezier en een lust voor het oog. Een echte aanwinst voor jouw keuken. Voor altijd.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- 7-lagenmateriaal geeft je de beste warmtespreiding en perfecte temperatuurcontrole
- TripInduc® 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	20 cm
Inhoud	1.9 Liter	Kleur	Grijs
		Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
		Met deksel	
Gebruiksgemak		Onderhoud & Reiniging	
Met antikleeflaag		Vaatwasbestendig	

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Stereorama
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