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



Silver 7 Steelpan zonder deksel 16cm 1,5l Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEM60416

179,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Een steelpan heb je bijna dagelijks nodig voor allerlei toepassingen, maar vooral voor het bereiden van sauzen. Handig en doeltreffend is dus geen luxe. Dit model uit de Silver 7 serie beantwoordt aan al je vereisten. Op eender welke warmtebron, en zeker op inductie. Daar bespaar je er zelfs tot 30% energie mee dankzij de exclusieve TriplInduc® technologie die je verzekert van een optimale temperatuurcontrole. Zo kook je snel en efficiënt bouillons, fonds en sauzen in. Deze Silver 7 steelpan met 16 cm diameter kan ook probleemloos in de oven, als je een saus warm wil houden tot de rest van je creatie klaar is. Ook de InductoSeal® bodem met koperen kern is het van het. Je hebt minder hitte nodig om tot hetzelfde mooie resultaat te komen. De bodem spreidt de warmte perfect, zelfs op een zacht vuurtje. Ideaal voor het smelten van boter en om eieren of vis te pocheren. De naad tussen pot en bodem is hermetisch dichtgelast aan de zijkant van de steelpan: makkelijk in onderhoud en superhygiënisch. De stevige, gelaste greep blijft lang koel. Ook hier krijgen vuil, vet en bacteriën geen kans om zich te nestelen. De speciale Silvinox® technologie voorkomt verkleuring, behoudt de glans en zorgt ervoor dat je je steelpan telkens moeiteloos schoon krijgt. De Silver 7 steelpan kan prolbeemloos de vaatwasser in. Absoluut een aanwinst 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

- 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
- 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

Functies

Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie

Fysieke kenmerken

Diameter	16 cm
Inhoud	1.5 Liter
Materiaal	ROESTVRIJ STAAL
Met deksel	✗

Gebruiksgemak

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