



## Silver 7 Braadpan met tegengreep 28cm Demeyere

Merk: Demeyere  
Model: DEM65628

**259,00€**



SCAN OM TE  
BESTELLEN

### OMSCHRIJVING

Een verfijnd stukje wild, een dorade of een eendenfilet bakken? Met deze Silver 7 bakpan van 28 cm doe je je favoriete vlees, gevogelte en vis alle eer aan. Als basis voor een passende saus kan je de kleine aanbaksels deglaceren. Ook aardappeltjes geef je in een-twee-drie een heerlijk krokant jasje, in een mix van boter en olie. Deze pan presteert geweldig op alle fornuizen en is niet te kloppen op inductie. Dankzij het unieke 7-lagenmateriaal verdeelt de warmte zich heel snel en gelijkmatig van de bodem tot aan de rand. Door de exclusieve TripInduc® technologie kook je met Silver 7 op inductie bovendien efficiënter en met een optimale controle over de temperatuur. Zo bespaar je tot 30% energie. Zodra de pan voldoende opgewarmd is, mag het fornuis een paar standen lager, ze houdt de juiste baktemperatuur. De speciale Silvinox® technologie voorkomt verkleuring, behoudt de glans en zorgt ervoor dat je je pan telkens moeiteloos schoon krijgt. Bovendien kan deze bakpan probleemloos de vaatwasser in. Sauzen en vloeistoffen giet je makkelijk over zonder morsen, daar zorgt de speciale gietrand voor. Durf je al eens met mes en vork in een pan zitten? Geen stress, deze robuuste hulp kan er tegen. De Silver 7 bakpan ligt aangenaam in de hand, is goed voor oneindig bakplezier en een lust voor het oog. Op dit formaat zit een tegengreep die de pan nog makkelijker hanteerbaar houdt. Kortom: een echte aanwinst voor

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
<b>MA</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u
<b>DI</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u
<b>WOE</b>	GESLOTEN
<b>DO</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u
<b>VRIJ</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u
<b>ZAT</b>	9u tot 17u
<b>ZON</b>	GESLOTEN

	Steoreorama
<b>MA</b>	GESLOTEN
<b>DI</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	10u tot 18u
<b>DO</b>	10u tot 18u
<b>VRIJ</b>	10u tot 18u
<b>ZAT</b>	10u tot 17u30
<b>ZON</b>	GESLOTEN

jouw keuken. Voor altijd.

- 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
- Roestvrij staal: levenslang knapperige bakprestaties
- 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	Diameter	28 cm
		Kleur	Grijs
		Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Gebruiksgemak		Onderhoud & Reiniging	
Met antikleeflaag		Vaatwasbestendig	

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

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