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



Alu Pro 5 Steelpan zonder deksel Duraslide Titanium 18cm 2L Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEM13418

~~109,00€~~

65,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Een lekkere saus maakt een maaltijd af. En die geslaagde saus bereid je in een oogwenk in de makkelijk hanteerbare Alu Pro 5 steelpan van 18 cm. Bearnaise, witte wijnsaus, mosterdcrème, bechamel, pepersaus ... Leef je gerust uit. Deze pan is een lichtgewicht en moeiteloos te hanteren, maar qua prestaties kan ze tellen. De body in gesmeed aluminium is extra dik en meer dan stevig. Dankzij de unieke Radiant® bodem is en blijft je steelpan extra stabiel en in optimaal contact met de kookplaat. De warmte wordt egaal verspreid. Prima voor het smelten van boter, om eieren of vis te pocheren en om een kruidige bouillon of krachtige fond in te koken. De exclusieve TriplInduc® technologie presteert perfect op inductie. Je hebt tot 30% minder energie nodig voor dezelfde temperatuur. Deze pan 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. Geschikt voor alle kookplaten, zeker voor inductie. Ook bijzonder: de duurzame Duraslide Titanium® antikleeflaag vermijdt dat ingrediënten aan de bodem blijven kleven of aankoeken. Ze maakt de steelpan bovendien nog sterker en extra duurzaam. Gebruik enkel accessoires van silicone of hout, om beschadiging te voorkomen. Met Alu Pro 5 haal je doordacht en vlot hanteerbaar design in huis, met een ijzersterke prijs-kwaliteitverhouding. Het matzwarte

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

gesmede aluminium contrasteert prachtig met de blinkende roestvrijstalen greep en is eenvoudig te reinigen. Dankzij het oog in de steel kan je je pan binnen handbereik hangen, bij het fornuis of boven het aanrecht.

- 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	24 cm
Inhoud	4.3 Liter
Kleur	Zwart
Materiaal	ROESTVRIJ STAAL, ALUMINIUM
Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS)
Met deksel	✅

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig	❌

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