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



Silver 7 Conische Sauteuse 18cm 1,5l Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEM65918

189,00€

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 (18 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

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
- 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	18 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