



## Alu Pro 5 Ceraforce Braadpan 24cm Demeyere

Merk: Demeyere  
Model: DEM12624

99,00€



SCAN OM TE  
BESTELLEN

### OMSCHRIJVING

Met deze robuuste en tegelijk lichte Alu Pro 5 bakpan van 24 cm bak je naar hartenlust kippenspiesjes, cordon blue, witlof, aardappelschijfjes, gepaneerde groenteburgers enzovoort, zonder kleven. De krasbestendige keramische Ceraforce® antikleeflaag - het gezonde alternatief - biedt je bovendien een gezonde oplossing. Je bereikt een meer dan geslaagd resultaat met minder vetstof. Gebruik enkel accessoires van hout of silicone, om beschadiging te voorkomen. De body in gesmeed aluminium is extra dik en meer dan stevig. Dankzij de unieke Radiant® bodem is en blijft je pan extra stabiel en in optimaal contact met de kookplaat. De warmte wordt egaal verspreid. De exclusieve TripInduc® 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. Geschikt voor alle kookplaten, zeker voor inductie. Met Alu Pro 5 haal je doordacht en vlot hanteerbaar design in huis, met een ijzersterke prijs-kwaliteitverhouding. Het matzwarte gesmede aluminium contrasteert prachtig met de blinkende roestvrijstalen greep. Dit lichtgewicht hanteer je supervlot en reinigen gaat als vanzelf. Ben je een liefhebber van grillen in de oven of van flamberen? Dan heb je ook een pan zonder antikleeflaag nodig.

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

	Stereorama
<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

- 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
- Ceraforce keramische antikleeflaag, het gezonde alternatief. 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

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Geschikt voor warmtebronnen	Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Vitrokeramisch	Diameter	24 cm
		Kleur	Zwart
		Materiaal	Roestvrij staal (RVS), ALUMINIUM
		Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS)
		Met inklapbaar handvat	
Gebruiksgemak			
Materiaal antikleeflaag	Keramisch		
Met antikleeflaag			

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Stereorama
<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