



John Pawson for Demeyere 7 Braadpan 20cm Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEM72620

199,00€



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

De John Pawson 7 bakpan is een echte uitblinker, voor je culinaire kunnen en absoluut ook voor je interieur. Speciaal ontworpen voor het honderdjarige bestaan van Demeyere (2008) en ondertussen legendarisch. Zowel qua bijzondere, strakke look als qua prestaties. Eén van de knappe creaties van de beroemde Britse architect en ontwerper John Pawson, in samenwerking met onze ingenieurs. Oogt geweldig, doet het feilloos op alle fornuizen en is niet te kloppen op inductie. In deze robuuste bakpan van 20 cm met haar unieke gestileerde vormgeving krijgen vlees, gevogelte en vis van topkwaliteit de behandeling die ze verdienen. 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 John Pawson 7 op inductie bovendien efficiënter en met een optimale controle over de temperatuur. Zo bespaar je tot 30% energie. Zodra deze stijlvolle pan voldoende opgewarmd is, mag het fornuis een paar standen lager, de pan behoudt de juiste baktemperatuur. De speciale Silvinox® technologie voorkomt verkleuring, bewaart de glans en zorgt ervoor dat je je pan telkens moeiteloos schoon krijgt. De John Pawson 7 bakpan blijft een prachtige meerwaarde voor je keuken, zowel esthetisch als culinair.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België


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

	Stereorama
MA	GESLOTEN
DI	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u
DO	10u tot 18u
VRIJ	10u tot 18u
ZAT	10u tot 17u30
ZON	GESLOTEN

- 7-lagenmateriaal geeft je de beste warmtespreiding en perfecte temperatuurcontrole
- TripInduc® 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, Inductie	Diameter	20 cm
		Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Gebruiksgemak			
Met antikleeflaag			

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Stereorama
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u	MA	GESLOTEN
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u	DI	10u tot 18u
WOE	GESLOTEN	WOE	10u tot 18u
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u	DO	10u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u	VRIJ	10u tot 18u
ZAT	9u tot 17u	ZAT	10u tot 17u30
ZON	GESLOTEN	ZON	GESLOTEN