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



John Pawson for Demeyere 7 Conische sauteuse 20cm 2L Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEM72820

219,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

De John Pawson 7 conische sauteuse 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. Met deze robuuste conische sauteuse van 20 cm met haar unieke gestileerde design is je succes verzekerd bij complexe sauzen en tal van andere delicate bereidingen. De specifieke vorm van de John Pawson 7 conische sauteuse maakt dat je vlot roert en moeiteloos extra luchtig opklopt. Dankzij het unieke 7-lagenmateriaal tot aan de rand bereid jij de perfecte bearnaisesaus of romige panna cotta met een aanzienlijk kleinere kans tot schiften of aanbranden. Oogt geweldig, presteert feilloos op alle fornuizen en is niet te kloppen op inductie. De warmte wordt volledig gespreid en je hebt perfecte controle over de temperatuur. Tot de gewenste temperatuur komen gaat heel vlot. Als je kookt op inductie bespaar je dankzij de TriplInduc® technologie zelfs tot 30% energie. De speciale Silvinox® technologie voorkomt verkleuring, behoudt de glans en zorgt ervoor dat je je pronkstuk telkens moeiteloos schoon krijgt. De John Pawson 7 conische sauteuse blijft een prachtige meerwaarde voor je keuken, zowel esthetisch als culinair.

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

- 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
- Bijpassend dubbelwandig deksel verkrijgbaar
- 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	Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Oven , Vitrokeramisch

Fysieke kenmerken

Diameter	20 cm
Materiaal	ROESTVRIJ STAAL
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