



Intense 5 Sudderpot met dubbelwandig deksel 28cm 4L Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEM40228

299,00€



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Steak met verse bearnaisesaus, pasta met smeùige gorgonzolacrème of moelleux met warme chocoladesaus, delicate sauzen en tal van andere uitdagende bereidingen worden plots een pak haalbaarder met een kwalitatieve conische sauteuse. En laat dat nu net een van onze specialiteiten zijn. Dit doordachte en duurzame design doet precies wat het moet doen. Heel doeltreffend op gas maar bijzonder geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie. Dankzij de ronding van de Intense 5 conische sauteuse (28 cm) kan je vlot roeren en moeiteloos extra luchtig opkloppen. Het solide 5-lagenmateriaal tot aan de rand voorkomt mee schiften en aanbranden. De warmte wordt goed gespreid en je hebt de temperatuur onder controle. Dat maakt deze conische sauteuse trouwens ook ideaal om champignons, witlof en andere groenten kort maar krachtig te sauteren. Nog een voordeel: de stevige, gelaste steel blijft lang koel. De speciale Silvinox® technologie voorkomt verkleuring, behoudt de glans en zorgt ervoor dat je je sauteuse telkens moeiteloos schoon krijgt. Afwassen is zo gebeurd. Door de ronding van de sauteuse geraak je met je sponsje makkelijk overal. Bovendien kan deze sauteuse probleemloos de vaatwasser in. Deze knappe conische sauteuse geeft je intense voldoening van je keukenprestaties.

- 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

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

- 5-lagenmateriaal tot aan de rand geeft je uitstekende warmteverdeling
- 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
- Met het dubbelwandig deksel kook je nog energiezuiniger
- 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	Inductie, Elektrische kookplaat, Oven , Vitrokeramisch	Diameter	28 cm
Inhoud	4 Liter	Kleur	Grijs, Zilver
		Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
		Materiaal deksel	Roestvrij staal (RVS) 18/10
		Met deksel	<input checked="" type="checkbox"/>
Onderhoud & Reiniging			
Vaatwasbestendig	<input checked="" type="checkbox"/>		

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