



Silver 7 Sauteuse met dubbelwandig deksel 28cm 4,75L Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEM60428A+60528

349,00€



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Pittige gamba's, geurige chicken tikka masala, crèmige risotto met bospaddenstoelen, ... je bereidt het allemaal succesvol in onze Silver 7 lage sauteuse, ook wel hapjespan genoemd. Speciaal ontworpen om vlees, gevogelte, groenten en schaaldieren gelijkmatig aan te braden en ze - na toevoeging van vocht - verder te laten garen onder deksel. Dankzij de grote oppervlakte (28 cm) is deze professionele sauteuse ook ideaal voor het snel inkoken van basissauzen of kreeftenbisque bijvoorbeeld. De InductoSeal® bodem met koperen kern is het van het. Hij spreidt de warmte perfect op eender welke kookplaat, ook inductie, zelfs op een zacht vuurtje. De naad tussen pot en bodem is hermetisch dichtgelast aan de zijkant van de sauteuse: makkelijk in onderhoud en superhygiënisch. Dankzij de exclusieve TriplInduc® technologie kook je met Silver 7 op inductie bovendien efficiënter en met een optimale controle over de temperatuur. Goed voor een energiebesparing tot 30%. Samen met het perfect passende dubbelwandige deksel zorgen deze innovaties ervoor dat smaak en vitamines optimaal bewaard blijven. Het deksel heeft een extra isolerend effect en sluit optimaal aan. Zo gaat er geen kostbare warmte verloren én verkort de gaartijd. Bovendien blijft de dekselgreep langer koel kan je het deksel gebruiken op elke Demeyere pot met dezelfde diameter. De tegengreep maakt dit model nog makkelijker om te hanteren. De speciale Silvinox®

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

technologie voorkomt verkleuring, behoudt de glans en zorgt ervoor dat je je sauteuse telkens moeiteloos schoon krijgt. De Silver 7 sauteuse kan ook probleemloos de vaatwasser in. Deze Silver 7 lage sauteuse is absoluut een aanwinst voor het leven.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- InductoSeal® bodem met koperen kern, de beste warmtegeleider
- 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
- Met gietrand en dubbelwandig deksel: kook zonder morsen en energiezuinig
- 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	
Inhoud	4,73 Liter	Breedte	29,8 cm
		Diameter	28 cm
		Gewicht	3,87 kg
		Hoogte	14,4 cm
		Kleur	Grijs, Zilver
		Lengte	55,9 cm
		Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
		Met deksel	
Onderhoud & Reiniging			
Vaatwasbestendig			

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