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



Industry 5 Conische sauteuse 18 cm - 1,5 l Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEM67818

~~165,00€~~

129,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Bij complexe sauzen en tal van andere delicate bereidingen maak je het jezelf een pak makkelijker met een kwalitatieve conische sauteuse. En laat dat nu net een van onze specialisaties zijn. Dit doordachte en duurzame design doet precies wat het moet doen. Dankzij de ronding van de Industry 5 conische sauteuse kan je vlot roeren en moeiteloos extra luchtig opkloppen. Waag je dus gerust aan verse bearnaisesaus, een verfijnde peperroomsaus, sabayon of een smeuïge witte chocoladesaus. Dankzij het solide 5-lagenmateriaal tot aan de rand vermindert de kans op schiften of aanbranden aanzienlijk. De warmte wordt goed gespreid en je hebt de temperatuur helemaal onder controle. Dat maakt de Industry 5 conische sauteuse van 18 cm trouwens ook heel geschikt om witlof, champignons en andere groenten kort maar krachtig te sauteren. Nog een voordeel: dankzij de speciale gietrand giet je sauzen en vloeistoffen makkelijk over zonder morsen. De stijlvolle roestvrijstalen steel ligt prima in de hand en blijft lang koel. Afwassen is zo gebeurd. Door de ronding van de sauteuse geraak je met je sponsje moeiteloos overal. Je conische sauteuse verkleurt niet, dankzij de speciale Silvinox® technologie. Deze slimme en robuuste vormgeving in industriële stijl, door de Belgische designer Stefan Schöning, blijft je voldoening geven. De Industry 5 collectie is deaal op gas maar bijzonder geschikt voor alle kookplaten, ook inductie.

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
- 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
- Gegoten, gestraalde en gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- 100% geschikt voor de vaatwasser: zo afgewassen en weer gebruiksklaar!
- 30 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

SPECIFICATIE

Functies

Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen

Fysieke kenmerken

Breedte	19.8 cm
Diameter	18 cm
Gewicht	1050 g
Hoogte	10.8 cm
Inhoud	1500 ml
Kleur	Zilver
Lengte	37.2 cm
Materiaal	ROESTVRIJ STAAL

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