



Alu Pro 5 Ceraforce Steelpan 18 cm - 2 l Demeyere

Merk: Demeyere
Model: 12418

109,00€



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Een lekker sausje bereiden voor bij je steak, snel wat soep opwarmen, een paar potjes romige pudding als vieruurtje ... Met de Alu Pro 5 steelpan lukt het met gemak. De body in gesmeed aluminium is extra dik en meer dan stevig. De keramische Ceraforce® antikleeflaag verhindert dat ingrediënten aan de bodem blijven kleven of aankoeken. Bovendien maakt die de steelpan nog sterker en extra duurzaam. Het is ook een gezonde oplossing, volledig vrij van PFAS. Beter voor jou en voor wie je kookt, en een pak milieuvriendelijker vergeleken met een traditionele anti-aanbaklaag. Gebruik enkel accessoires van hout of silicone, om beschadiging te voorkomen. De body in gesmeed aluminium is extra dik en meer dan stevig. Dankzij de unieke Radiant bodem is en blijft je steelpan extra stabiel en in optimaal contact met de kookplaat. De warmte wordt egaal verspreid. De exclusieve TripInduc® technologie presteert perfect op inductie. Je hebt tot 30% minder energie nodig voor dezelfde temperatuur. Deze steelpan reageert supersnel zodra je overschakelt naar een andere fornuisstand. De steelpan is ook even snel weer op de juiste temperatuur nadat er koude ingrediënten, zelfs recht uit de koelkast, in gaan. Geschikt voor alle kookplaten, zeker voor inductie.

Ontwikkeld 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

Ceraforce keramische antikleeflaag zonder PFAS, het gezonde alternatief. Hittebestendig tot 230 °C
Aluminium bodem van 5 mm geeft je een snelle warmtegeleiding
Specifieke Radiant bodem vorm zorgt voor een blijvend vlak bakoppervlak
TriplInduc® technologie - kook tot 30% sneller, efficiënter en met meer controle op inductie
Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, tot 230 °C. Niet gebruiken onder de grill en niet in flamberen
Ergonomische gegoten grepen en rivetten uit roestvrij staal: stevige bevestiging
Kan in de vaatwasser, maar handwas is aanbevolen voor de optimale levensduur van het product
5 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

SPECIFICATIE

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Inhoud	2 Liter	Diameter	18 cm
		Gewicht	0.98 kg
		Hoogte	12 cm
		Kleur	Zwart
		Materiaal	ALUMINIUM
Gebruiksgemak			
Materiaal antikleeflaag	Aluminium		
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