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



Resto 3 Steelpan met deksel 18 cm - 2 l Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEM58418+58518

~~79,00€~~
59,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Een stevige steelpan is onmisbaar in je keuken. Voor allerlei toepassingen maar zeker voor het bereiden van sauzen. Dit degelijke exemplaar met een doorsnede van 18 cm uit onze Resto 3 serie verdeelt de warmte gelijkmatig in de bodem. Zo kook je snel en efficiënt bouillons en sauzen in. Ook ideaal voor het smelten van boter en om eieren of vis te pocheren. Dit alles bereiden kan op eender welke kookplaat, ook inductie. Deze kwalitatieve steelpan kan zelfs probleemloos in de oven, als je een saus warm wil houden tot de rest van de maaltijd klaar is. Afwassen gaat moeiteloos. De stevige greep is zo gelast dat er geen vuil tussen kan. Dankzij het oog in de steel kan je het Resto 3 pannetje binnen handbereik hangen, bij het fornuis of boven het aanrecht. Het deksel past perfect. Hierdoor gaat er geen warmte of stoom verloren en verspil je geen energie. Bovendien kan je hetzelfde deksel gebruiken op elke Demeyere pot met dezelfde diameter.

- Ontwikkeld in België
- Capsulebodem uit 3-lagenmateriaal voor een uitstekende warmteverdeling
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, en de oven
- De speciale gietrand voorkomt geknoei

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

- Met het deksel kook je energiezuinig
- Zo afgewassen en weer gebruiksklaar
- 10 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

Met de Resto 3 reeks roestvrijstalen bakpannen ben je verzekerd van een betrouwbare kookervaring, dag in dag uit. Of je nu spiegeleieren bakt in boter, een perfect gegrilde steak bereidt of groenteburgers maakt voor je vegetarische tafelgenoten, de bakpannen uit de Resto 3 serie zorgen ervoor dat je ingrediënten hun maximale smaak behouden en de perfecte korst krijgen. De Resto 3 pannen presteren uitstekend op alle soorten vuren, inclusief inductie, en zijn zelfs geschikt voor gebruik in de oven. Dankzij de gelijkmatige warmteverdeling en warmtebehoud ben je verzekerd van een perfect resultaat, elke keer weer.

Waarom kiezen voor Demeyere Resto 3?

Capsulebodem

De capsulebodem van Demeyere kookgerei bestaat uit drie lagen: roestvrijstaal, een aluminium schijf, en magnetisch roestvrijstaal. Dit zorgt voor optimale warmtegeleiding en maakt het geschikt voor alle fornuizen, inclusief inductie, en voor gebruik in de oven.

Ergonomische grepen

Demeyere’s ergonomische grepen, gemaakt van massief roestvrijstaal 18/10, blijven langer koel op elektrische fornuizen. Dankzij een unieke lastechnologie zijn ze stevig bevestigd, hygiënisch en voorkomen ze de ophoping van vuil en bacteriën.

Gietrand

Dankzij de speciaal ontworpen gietrand kun je vloeistoffen eenvoudig en gecontroleerd uitschenken, zonder geknoei of gemors. Het maakt koken praktischer en houdt je werkblad netjes.

SPECIFICATIE

Functies		Fysieke kenmerken	
Geschikt voor	Inductie, Oven	Diameter	18 cm

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

warmtebronnen

Gewicht	1.24 kg
Hoogte	17 cm
Inhoud	2 Liter
Kleur	Zilver
Materiaal	ROESTVRIJ STAAL
Met deksel	✅

Garantie

Garantie	10 Jaar

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