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



Atlantis 7 Soeppot met deksel 20cm 5L Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEM41395

299,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Of er nu een rijkelijke paddenstoelensoep met truffel, een klassieke aspergevelouté of pittige Thaise kippensoep met kokosmelk op je menu staat, met de Atlantis 7 soeppot (20 cm diameter) ben je zeker van het gewenste resultaat. Op eender welke warmtebron, en zeker op inductie. Daar bespaar je zelfs tot 30% energie. Dankzij de exclusieve TriplInduc® technologie heb je namelijk een minimum aan energie nodig om warmte te genereren en heb je een optimale controle over de temperatuur. Zodra je soep kookt, kan je je inductiefornuis terugschakelen naar de laagste stand. De soep zal rustig verder blijven garen. Ook de InductoSeal® bodem met koperen kern is het van het. Je hebt een minimum aan energie nodig om tot een mooi geslaagd resultaat te komen. De bodem spreidt de warmte perfect, zelfs op een zacht vuurtje. De naad tussen pot en bodem is hermetisch dichtgelast aan de zijkant van de pot: makkelijk in onderhoud en superhygiënisch. Deze soeppot kan ook probleemloos de vaatwasser in. De soeppot uit onze Atlantis 7 serie heeft ook de ideale afmetingen om de ingrediënten voor een zomerse koude soep te mixen. Gazpacho blanco bijvoorbeeld, met gepelde amandelen, komkommer, look, extra vierge olijfolie en sherryazijn. Dankzij de speciale gietrand giet je de soep makkelijk over zonder morsen. De roestvrijstalen handvatten van de soeppot liggen goed in de hand en zijn stevig aan de wand gelast. Een

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

hygiënische oplossing want vet, vuil en bacteriën kunnen zich niet nestelen. Het perfect passende deksel zorgt ervoor dat smaak en vitamines optimaal bewaard blijven. Geniet levenslang van deze ultieme keukenervaring. Het roestvrije staal met Silvinox® verkleurt niet en laat zich makkelijk reinigen.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- InductoSeal® bodem met koperen kern, de beste warmtegeleider
- TriplInduc® 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 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

Functies

Geschikt voor warmtebronnen	Inductie, Oven

Fysieke kenmerken

Diameter	20 cm
Inhoud	5 Liter
Materiaal	ROESTVRIJ STAAL
Met deksel	✅

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