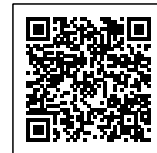




Atlantis 7 Steelpan zonder deksel 16cm 1,5L Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEM41416

179,00€



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

De Atlantis 7 steelpan is onmisbaar in je keuken. Voor allerlei toepassingen zoals het bereiden van basissauzen of voorbereiden van groenten. 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. Zo kook je snel en efficiënt groenten beetgaar. De steelpan is ook ideaal voor het snel inkoken van bouillons, fonds of basissauzen. 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. Ideaal voor het smelten van boter en om eieren of vis te pochieren. De naad tussen pot en bodem is hermetisch dichtgelast aan de zijkant van de pot: makkelijk in onderhoud en superhygiënisch. De steelpan kan ook probleemloos de vaatwasser in. De stevige, gelaste greep ligt goed in de hand en blijft lang koel. Ook hier krijgen vuil, vet en bacteriën geen kans om zich te nestelen. Deze Atlantis 7 steelpan met 16 cm diameter kan ook in de oven, als je een saus warm wil houden tot de rest van je creatie klaar is. Dit is kwaliteit voor het leven.

- Ontwikkeld en vervaardigd 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

	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

- 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
- De speciale gietrand voorkomt geknoei
- 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	
Geschikt voor warmtebronnen	Inductie, Oven	Diameter	16 cm
Inhoud	1.5 Liter	Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
		Met deksel	
Gebruiksgemak		Onderhoud & Reiniging	
Met antikleeflaag		Vaatwasbestendig	

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Steoreorama
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