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



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

Merk: Demeyere
Model: DEM41416+41516

229,00€

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 pocheren. 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. Het perfect passende deksel zorgt ervoor dat smaak en vitamines optimaal bewaard blijven. Het roestvrije staal met Silvinox® verkleurt niet en laat zich makkelijk reinigen. Dit

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

hoogkwalitatieve kookgerei blijft schitteren.

- 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, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Oven , Vitrokeramisch

Fysieke kenmerken

Diameter	16 cm
Inhoud	1.5 Liter
Materiaal	ROESTVRIJ STAAL
Met deksel	✅

Gebruiksgemak

Met antikleeflaag	❌

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