

Alu Pro 5 Wok vlakke bodem Ceraforce 30cm Demeyere

Merk: Demeyere
Model: DEM12930

109,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Wil je graag snel licht verteerbare gerechten op tafel toveren? Of heb je zin om succesvol te experimenteren met exotische recepten? Dan is deze wok van 30 cm uit onze Alu Pro 5 serie precies wat je zoekt: dit pluimgewicht is bijzonder kwalitatief en vlot hanteerbaar. Reinigen gaat bovendien als vanzelf. De krasbestendige keramische Ceraforce® antikleeflaag – het gezonde alternatief – biedt je bovendien een gezonde oplossing. Je bereikt een meer dan geslaagd resultaat met minder vetstof. De body in gesmeed aluminium is extra dik en meer dan stevig. Dankzij de unieke, vlakke Radiant® bodem is en blijft je wokpan extra stabiel en in optimaal contact met de kookplaat. De exclusieve TriplInduc® technologie presteert perfect op inductie. Je hebt tot 30% minder energie nodig voor dezelfde temperatuur. Deze wok reageert supersnel zodra je overschakelt naar een andere fornuisstand. Ze is ook even snel weer op de juiste temperatuur nadat er koude ingrediënten, zelfs recht uit de koelkast, in gaan. Ideaal om te roerbakken maar ook prima voor stomen en stoven. Geschikt voor alle kookplaten, zeker voor inductie. Met Alu Pro 5 haal je doordacht en vlot hanteerbaar design in huis, met een ijzersterke prijs-kwaliteitverhouding. Het matzwarte gesmede aluminium contrasteert prachtig met de blinkende roestvrijstalen greep.

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

- Ontwikkeld in België
- 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
- Ceraforce keramische antikleeflaag, het gezonde alternatief. Hittebestendig tot 230 °C
- 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

Geschikt voor warmtebronnen	Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Vitrokeramisch
Inhoud	3 Liter

Fysieke kenmerken

Diameter	30 cm
Kleur	Zwart
Materiaal	Roestvrij staal (RVS), ALUMINIUM
Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS)

Gebruiksgemak

Materiaal antikleeflaag	Keramisch
Met antikleeflaag	✅

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