



Silver 7 Braadpan 20cm Demeyere

Merk: Demeyere

Model: DEM65620

189,00€SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Een verfijnd stukje wild, een dorade of een eendenfilet bakken? Met deze Silver 7 bakpan van 20 cm doe je je favoriete vlees, gevogelte en vis alle eer aan. Als basis voor een passende saus kan je de kleine aanbaksels deglaceren. Ook aardappeltjes geef je in een-twee-drie een heerlijk krokant jasje, in een mix van boter en olie. Deze pan presteert geweldig op alle fornuizen en is niet te kloppen op inductie. Dankzij het unieke 7-lagenmateriaal verdeelt de warmte zich heel snel en gelijkmatig van de bodem tot aan de rand. Door de exclusieve TriplInduc® technologie kook je met Silver 7 op inductie bovendien efficiënter en met een optimale controle over de temperatuur. Zo bespaar je tot 30% energie. Zodra de pan voldoende opgewarmd is, mag het fornuis een paar standen lager, ze houdt de juiste baktemperatuur. De speciale Silvinox® technologie voorkomt verkleuring, behoudt de glans en zorgt ervoor dat je je pan telkens moeiteloos schoon krijgt. Bovendien kan deze bakpan probleemloos de vaatwasser in. Sauzen en vloeistoffen giet je makkelijk over zonder morsen, daar zorgt de speciale gietrand voor. Durf je al eens met mes en vork in een pan zitten? Geen stress, deze robuuste hulp kan er tegen. De Silver 7 bakpan ligt aangenaam in de hand, is goed voor oneindig bakplezier en een lust voor het oog. Een echte aanwinst voor jouw keuken. Voor altijd.

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

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- 7-lagenmateriaal geeft je de beste warmtespreiding en perfecte temperatuurcontrole
- 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
- Roestvrij staal: levenslang knapperige bakprestaties
- 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

Geschikt voor warmtebronnen Alle warmtebronnen, Inductie

Fysieke kenmerken

Diameter 20 cm
Kleur Grijs
Materiaal Roestvrij staal (RVS)
Materiaal handvat Roestvrij staal (RVS)

Gebruiksgemak

Met antikleeflaag 

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Elektro Smets		Stereorama	
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