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

Stereorama
Antwerpsesteenweg 336
2500 Lier
03/480.37.97
info@stereorama.be



Silver 7 Lage sauteuse 24 cm met dubbelwandig deksel Demeyere

Merk: Demeyere
Model: 60424 A+60524

299,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Pittige gamba’s, geurige chicken tikka masala, crèmige risotto met bospaddenstoelen, … je bereidt het allemaal succesvol in onze Silver 7 lage sauteuse, ook wel hapjespan genoemd. Speciaal ontworpen om vlees, gevogelte, groenten en schaaldieren gelijkmatig aan te braden en ze – na toevoeging van vocht – verder te laten garen onder deksel. Dankzij de grote oppervlakte (24 cm) is deze professionele sauteuse ook ideaal voor het snel inkoken van basissauzen of kreeftenbisque bijvoorbeeld. De InductoSeal® bodem met koperen kern is het van het. Hij spreidt de warmte perfect op eender welke kookplaat, ook inductie, zelfs op een zacht vuurtje. De naad tussen pot en bodem is hermetisch dichtgelast aan de zijkant van de sauteuse: makkelijk in onderhoud en superhygiënisch. Dankzij de exclusieve TriplInduc® technologie kook je met Silver 7 op inductie bovendien efficiënter en met een optimale controle over de temperatuur. Goed voor een energiebesparing tot 30%. Samen met het perfect passende dubbelwandige deksel zorgen deze innovaties ervoor dat smaak en vitamines optimaal bewaard blijven. Het deksel heeft een extra isolerend effect en sluit optimaal aan. Zo gaat er geen kostbare warmte verloren én verkort de gaartijd. Bovendien blijft de dekselgreep langer koel kan je het deksel gebruiken op elke Demeyere pot met dezelfde diameter. De tegengreep maakt dit model nog makkelijker om te hanteren. De speciale Silvinox®

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

technologie voorkomt verkleuring, behoudt de glans en zorgt ervoor dat je je sauteuse telkens moeiteloos schoon krijgt. De Silver 7 sauteuse kan ook probleemloos de vaatwasser in. Deze Silver 7 lage sauteuse is absoluut een aanwinst voor het leven.

- 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 dubbelwandig 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

Algemeen

Geschikt voor warmtebronnen	Inductie, Elektrische kookplaat, Oven
Inhoud	2,8 Liter

Fysieke kenmerken

Afwerking materiaal	Silvinox
Breedte	25,8 cm
Diameter	24 cm
Gewicht	3,07 kg
Hoogte	13,3 cm
Kleur	Zilver
Lengte	51,6 cm
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Materiaal deksel	Roestvrij staal (RVS) 18/10
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

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