

Merk: Demeyere

Model: 44920



Omschrijving

Een handige en robuuste meerwaarde voor jouw cucina. Zeker als je met liefde je eigen deegwaren bereidt. Zodra ze al dente zijn, til je eenvoudig de pasta-inzet uit de pot. Even laten uitlekken en klaar. Geen gevaar voor kokend water over je vingers. Geen pasta die ontsnapt. Deze roestvrijstalen Apollo 7 pasta-inzet, tevens vergiet, is ook ideaal om gnocchi, tortellini en ravioli perfect te garen. En voor het blancheren van groenten. Bovendien kan je het kookvocht meteen hergebruiken voor een extra portie. Dat bespaart tijd, water en energie. Je onmisbare hulp past in elke Demeyere soeppot van 20 cm doorsnede en is geschikt voor eender welk fornuis, ook inductie. De stevige, gelaste grepen liggen goed in de hand en blijven lang koel. Het roestvrij staal met Silvinox® verkleurt niet, laat zich makkelijk reinigen. De pasta-inzet kan probleemloos de vaatwasser in. Vertrouw met een gerust hart op dit pareltje uit de Apollo 7 serie.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- Hoogwaardig roestvrij staal 18/10
- Silvinox® technologie - je roestvrijstalen kookgerei verkleurt niet en is eenvoudig te reinigen
- Ergonomische gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- Past in elke Demeyere soeppot met dezelfde diameter
- 30 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	20 cm	Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
----------	-------	-----------	-----------------------