

Merk: Demeyere

Model: 82224

€ 54,90

Excl. BTW: € 45,37



Omschrijving

Restoline bakpan 24 cm

Restoline is de instapreeks van Demeyere, kwaliteit zonder franjes. Deze bak-/koekenpannen zijn vervaardigd van roestvrij staal 18/10 en voorzien van een opgezette 3-lagenbodem van 4 mm dikte. Voor de Restoline pannen biedt Demeyere een garantie van 10 jaar op alle productie- of materiaalfouten; geen garantie voor professioneel gebruik.

CAPSULEBODEM

De Restoline pannen zijn gemaakt van roestvrij staal 18/10 en voorzien van een capsulebodem van 4 mm dikte. De bodem bestaat uit 3 lagen, met roestvrij staal aan de binnenzijde, middenin een aluminium schijf van 3 mm dikte voor een goede warmtegeleiding, en magnetisch roestvrij staal aan de buitenkant. Zo kunnen de pannen gebruikt worden op alle types fornuizen, inclusief inductie.

GREEP

Door hun uitvoering en vorm uit gevormd roestvrij staal 18/10 blijven de grepen langer koel op elektrische fornuizen. De grepen zijn gelast en niet met rivetten of schroeven vastgemaakt waardoor extra hygiëne is verzekerd. Vuil, vet of bacteriën krijgen geen kans om zich in te nestelen.

Specificaties

ALGEMEEN

| | |
|-----------------------------|------------------------------|
| Geschikt voor warmtebronnen | Alle warmtebronnen, Inductie |
|-----------------------------|------------------------------|

FYSIEKE KENMERKEN

| | | | |
|-------------------|-----------------------------|-----------|-----------------------|
| Diameter | 24 cm | Materiaal | Roestvrij staal (RVS) |
| Materiaal handvat | Roestvrij staal (RVS) 18/10 | | |

GEBRUIKSGEMAK

| | |
|-------------------|-----|
| Met antikleeflaag | Nee |
|-------------------|-----|