

Merk: Demeyere

Model: 54920 NP



Omschrijving

De Demeyere Apollo sauspan heeft een inhoud van 2 liter en een diameter van 20 cm. De pan is gemaakt van 7-laags roestvrij staal met een aluminium kern. Dit materiaal zorgt voor een optimale warmteverdeling. De handgreep blijft bij gebruik juist koel. Gebruik de pan voor het bereiden van sauzen, zoals béarnaisesaus en witte wijnsaus. Door de vorm is de pan ideaal voor gebruik met een garde en spatel.

Specificaties

ALGEMEEN

Geschikt voor
warmtebronnenInductie,
Gasvuur,
Elektrische
kookplaat

FYSIEKE KENMERKEN

Afwerking materiaal

Mat

Materiaal

Roestvrij staal
(RVS)

Met deksel

Nee

ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig

Ja