

Merk: Demeyere

Model: 67416



Omschrijving

Een romige bechamelsaus, kaassaus of pittige pepersaus bereiden. Een kruidige bouillon of krachtige fond inkoken. Laat je succesvol assisteren door de Industry 5 steelpan van 16 cm doorsnede. Het solide 5-lagenmateriaal tot aan de rand verzekert je van goede warmtespreiding en temperatuurcontrole. Ideaal op gas, doordat de wanden van de steelpan de restwarmte van de gasvlam ook mee opnemen, maar evenzeer bijzonder geschikt voor alle andere kookplaten, ook inductie. Ook ideaal voor het smelten van boter en om eieren of vis te pocheren. Deze steelpan kan probleemloos in de oven, als je een saus warm wil houden tot de rest van de maaltijd klaar is. Afwassen gaat moeiteloos. De stevige, gelaste greep blijft lang koel. Tevens een hygiënische oplossing want vet, vuil en bacteriën kunnen zich niet nestelen. Dankzij het oog in de steel kan je je pan binnen handbereik hangen, bij het fornuis of boven het aanrecht. Deze slimme en robuuste vormgeving in industriële stijl, door de Belgische designer Stefan Schöning, blijft je voldoening geven.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- 5-lagenmateriaal tot aan de rand geeft je uitstekende warmteverdeling
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, en de oven
- Silvinox® technologie - je roestvrijstalen kookgerei verkleurt niet en is eenvoudig te reinigen
- De speciale gietrand voorkomt geknoei
- Gegoten, gestraalde en gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- 100% geschikt voor de vaatwasser: zo afgewassen en weer gebruiksklaar!
- 30 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

Specificaties

ALGEMEEN

Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen	Inhoud	1500 ml
-----------------------------	--------------------	--------	---------

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	16 cm	Gewicht	980 g
Hoogte	11.2 cm	Kleur	Zilver
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)		

ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig	Ja
------------------	----