

Merk: Demeyere

Model: 60624



€ 159,00

Excl. BTW: € 131,41



Acties



Demeyere eindejaarsfolder

Actie geldig tot 31/12/2024

Omschrijving

Of je nu vlees, vis of groenten wilt bakken, met de Silverline 7 pan heb je maar één pan nodig. Dankzij de innovatieve NanoTouch technologie hoef je je geen zorgen te maken over een antiaanbaklaag. De Silverline 7 bakpan is volledig vervaardigd uit ons exclusieve 7-lagenmateriaal, wat zorgt voor een snelle en gelijkmatige warmteverdeling. Het unieke

bakoppervlak met de exclusieve NanoTouch structuur maakt bakken in roestvrij staal eenvoudig en effectief. Of je nu magere kip, een sappig stuk zeebaars of knapperige aardappeltjes wilt bereiden, de micro-oneffenheden in het oppervlak zorgen voor een optimale verdeling van vetstoffen, zelfs bij minimale hoeveelheden. Deze 28 cm pan ligt comfortabel in de hand en presteert uitstekend op elk type fornuis, met name op inductie. Dankzij de exclusieve TriplInduc®-technologie bak je op inductie efficiënter en met precieze temperatuurcontrole, waardoor je tot wel 30% energie bespaart. Zodra de pan de juiste temperatuur heeft bereikt, kun je het fornuis lager zetten, terwijl de pan de ideale baktemperatuur behoudt. Heb je de neiging om met mes en vork in je pan te snijden? Geen zorgen, deze robuuste bakpan met NanoTouch bodemstructuur kan daar uitzonderlijk goed tegen. Dankzij onze unieke lastechnologie is de steel stevig en hygiënisch bevestigd. Bovendien blijft de pan dankzij de Silvinox® oppervlaktebehandeling moeiteloos schoon en glanzend, zelfs na talloze wasbeurten in de vaatwasser. De Silverline 7 staat garant voor jarenlang bakplezier en is jouw trouwe assistent in de keuken.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- 7-lagenmateriaal geeft je de beste warmtespreiding en perfecte temperatuurcontrole
- NanoTouch - uniek oppervlaktestructuur voor eenvoudig bakken in roestvrij staal - Dit parelstraalproces creëert een microscopisch reliëf in het bakoppervlak, dat niet alleen heerlijk krokant bakt maar ook zeer krasbestendig is.
- TriplInduc® - kook tot 30% sneller, efficiënter en met meer controle op inductie
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, en de oven
- Silvinox® - je roestvrijstalen kookgerei verkleurt niet en is eenvoudig te reinigen
- Roestvrij staal: levenslang knapperige bakprestaties
- Gegoten, gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- Kan probleemloos in de vaatwasser
- 30 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

Specificaties

ALGEMEEN

Geschikt voor
warmtebronnen

Alle
warmtebronnen

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter

24 cm

Materiaal

Roestvrij staal
(RVS)**GEBRUIKSGEMAK**

Met antikleeflaag

Nee

ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig

Ja