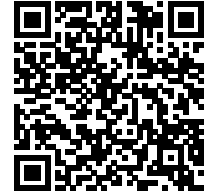




Merk: Demeyere

Model: 45724

**€ 119,00**

## Omschrijving

Tapa's, entrees en hoofdgerechten bereiden waar iedereen zijn duimen en vingers bij aflikt? Zonder vetstof te gebruiken en met behoud van de pure smaak en een maximum aan kleur, vitamines en mineralen? Dat doe je door ingrediënten te stomen in kokende waterdamp of boven een kruidige bouillon. De mogelijkheden zijn oneindig: zeeduivel-koolrolletjes, Maleisische kip, (veggie) dim sum, homemade rotibrood ... Ook gestoomde desserts zoals een luchtige kaneelrijstcake of sinaasappelcake zijn onweerstaanbaar. Bovendien blijven enzymen die helpen bij de vertering beter bewaard. Geen plek voor een stoomoven of geen zin om erin te investeren? Met deze handige Atlantis 7 stoominzet, tevens vergiet, kan je meteen aan de slag. Hij past op elke Demeyere kook- en soeppot van 24 cm doorsnede en is gemaakt van roestvrij staal. Hiermee geef je je ingrediënten alle ruimte om mooi gelijkmatig te stomen. Dankzij de speciale siliconen afsluitring gaat er geen stoom verloren en kan je verschillende stoommanden boven elkaar plaatsen. Je tilt de inzet makkelijk van de pot. Zo ben je vertrokken voor jarenlang stoomplezier, zonder een volledige oven te hoeven opwarmen. Onze oerdegelijke stoominzet krijg je bovendien moeiteloos schoon en kan ook probleemloos de vaatwasser in.

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

## Specificaties

### ALGEMEEN

Inhoud 3 Liter

### FYSIEKE KENMERKEN

Diameter 24 cm Gewicht 0.9529 kg

Materiaal Roestvrij staal (RVS)