

Merk: Demeyere

Model: 48724



€ 119,00



Omschrijving

Lekker koken zonder vetstof? De pure smaak en kleur van groenten en fruit beter bewaren? Vitamines, mineralen plus enzymen die helpen bij de vertering maximaal behouden? Dan is stomen de oplossing, in kokende waterdamp of boven een kruidige bouillon. Breid je menu uit met tal van verrukkelijke mogelijkheden: dim sum met garnalen, risotto met gestoomde tuinbonen en oesterzwammen, gnocchi met gestoomde broccoli en kippengehaktballetjes ... Geen plek voor een stoomoven of geen zin om erin te investeren? Met deze handige Industry 5 stoominzet, tevens vergiet, kan je meteen aan de slag. Hij past op elke Demeyere pot 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 uit de Industry 5 serie hou je bovendien moeiteloos schoon dankzij de Silvinox® behandeling van het oppervlak. De stoominzet kan ook probleemloos de vaatwasser in. Deze slimme en robuuste vormgeving in Amerikaanse industriële stijl, door de Belgische designer Stefan Schöning, blijft je voldoening geven.

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

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter

24 cm

Materiaal

Roestvrij staal
(RVS)