



Merk: **Demeyere**
Model: 78416+78516

€ 55,00



Omschrijving

Wat is een keuken zonder degelijke steelpan? Dit stevige exemplaar uit onze Classic 3 serie (16 cm) komt dagelijks goed van pas. Om snel en efficiënt bouillons en basissauzen in te koken. Maar ook om boter te smelten - voor een bechamelsaus bijvoorbeeld - of om een paar eitjes of een lekker stukje vis te pochieren. Of je nu op gas of op elektrische of inductiekookplaten kookt: de 3-lagenbodem met aluminium verspreidt de warmte vlot. Deze kwalitatieve steelpan kan zelfs probleemloos in de oven, als je een saus warm wil houden tot de rest van je maaltijd klaar is. De speciale gietrand en de maataanduidingen aan de binnenkant van deze steelpan geven je extra gebruiksgemak. De ergonomische greep, ook van hoogwaardig roestvrij staal, is stevig bevestigd en blijft lang koel. Dankzij het oog in de steel kan je je Classic 3 pannetje binnen handbereik hangen, bij het fornuis of boven het aanrecht. Het deksel past perfect. Hierdoor gaat er geen warmte of stoom verloren en verspil je geen energie. Bovendien kan je hetzelfde deksel gebruiken op elke Demeyere pot met dezelfde diameter. Kortom: een mooie keuze, qua kwaliteit en qua look. Hier heb je jarenlang voldoening van.

- Ontwikkeld in België
- Capsulebodem uit 3-lagenmateriaal voor een uitstekende warmteverdeling
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, en de oven
- De speciale gietrand voorkomt geknoei
- Met het deksel kook je energiezuinig
- Kan probleemloos in de vaatwasser
- 10 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter

16 cm

Met deksel

Ja