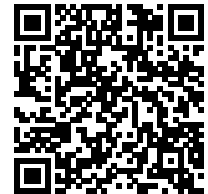


Merk: Demeyere

Model: 72420+72520



€ 289,00



## Omschrijving

De John Pawson 7 steelpan met dubbelwandig deksel is een echte uitblikker, voor je culinaire kunnen en absoluut ook voor je interieur. Speciaal ontworpen voor het honderdjarige bestaan van Demeyere (2008) en ondertussen legendarisch. Zowel qua bijzondere, strakke look als qua prestaties. Eén van de knappe creaties van de beroemde Britse architect en ontwerper John Pawson, in samenwerking met onze ingenieurs. Oogt geweldig, doet het feilloos op alle fornuizen en is niet te kloppen op inductie. Een steelpan heb je bijna dagelijks nodig voor allerlei toepassingen, maar vooral voor het bereiden van sauzen. Dit handige en robuuste model uit de John Pawson 7 serie met zijn gestileerde vormgeving voldoet aan al je eisen, op eender welke warmtebron. Op inductie bespaar je er zelfs tot 30% energie mee dankzij de exclusieve TriplInduc® technologie. Die verzekert je van een optimale temperatuurcontrole. Ook de InductoSeal® bodem, met koperen kern en de exclusieve TriplInduc® technologie, is het van het. Je hebt minder hitte nodig om tot hetzelfde mooie resultaat te komen. De bodem spreidt de warmte perfect, zelfs op een zacht vuurtje. De naad tussen pot en bodem is hermetisch dichtgelast aan de zijkant van de steelpan: makkelijk in onderhoud en superhygiënisch. Het perfect passende dubbelwandige deksel zorgt er mee voor dat smaak en vitamines optimaal bewaard blijven. Het heeft een extra isolerend effect en sluit optimaal aan. Zo gaat er geen kostbare warmte verloren én verkort de gaartijd. Deze gestileerde John Pawson 7 steelpan met 20 cm diameter kan ook probleemloos in de oven, als je een saus warm wil houden tot de rest van je creatie klaar is. De speciale Silvinox® technologie voorkomt verkleuring, behoudt de glans en zorgt ervoor dat je je pronkstuk telkens moeiteloos schoon krijgt. Deze steelpan kan ook probleemloos de vaatwasser in. De John Pawson 7 steelpan blijft een prachtige meerwaarde voor je keuken, zowel esthetisch als culinair.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- InductoSeal® bodem met koperen kern, de beste warmtegeleider
- TriplInduc® technologie - kook tot 30% sneller, efficiënter en met meer controle op inductie
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, en de oven

- Silvinox® technologie - je roestvrijstalen kookgerei verkleurt niet en is eenvoudig te reinigen
- Met gietrand en dubbelwandig deksel: kook zonder morsen en energiezuinig
- 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 | Inductie,<br>Gasvuur,<br>Elektrische<br>kookplaat, Oven<br>, Vitrokeramisch | Inhoud | 3 Liter |
|-----------------------------|---|--------|---------|

### FYSIEKE KENMERKEN

|            |       |           |                       |
|------------|-------|-----------|-----------------------|
| Diameter   | 20 cm | Materiaal | Roestvrij staal (RVS) |
| Met deksel | Ja    |           |                       |

### ONDERHOUD & REINIGING

|                  |    |
|------------------|----|
| Vaatwasbestendig | Ja |
|------------------|----|