

Merk: Demeyere

Model: 40416



€ 149,00



Omschrijving

Vlot een kruidige bouillon of krachtige fond inkoken? Met succes kaassaus, champignonroom of aardbeien coulis bereiden? Boter smelten? Eieren of vis pocheren? De oplossing: de Intense 5 steelpan (16 cm) met solide 5-lagenmateriaal tot aan de rand. Dat verzekert je van goede warmtespreiding en temperatuurcontrole. Super op gas, doordat de wanden van de steelpan de restwarmte van de gasvlam ook mee opnemen, maar ook bijzonder geschikt voor alle kookplaten, ook inductie. Deze steelpan kan zelfs probleemloos in de oven, als je een saus warm wil houden tot de rest van de maaltijd klaar is. De speciale Silvinox® technologie voorkomt verkleuring, behoudt de glans en zorgt ervoor dat je je steelpan telkens moeiteloos schoon krijgt. Bovendien kan deze steelpan probleemloos de vaatwasser in. Nog een plus: de stevige, gelaste steel blijft lang koel. Deze handige steelpan geeft je intense voldoening van je keukenprestaties.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- 5-lagenmateriaal tot aan de rand geeft je uitstekende warmteverdeling
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, en de oven
- Silvinox® technologie - je roestvrijstalen kookgerei verkleurt niet en is eenvoudig te reinigen
- De speciale gietrand voorkomt geknoei
- Bijpassend deksel verkrijgbaar
- 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, Inductie	Inhoud	1,5 Liter
-----------------------------	------------------------------	--------	-----------

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	16 cm	Kleur	Grijs, Zilver
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)	Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS)
Met deksel	Nee		

GEBRUIKSGEMAK

Met antikleeflaag	Nee
-------------------	-----

ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig	Ja
------------------	----