

Merk: Demeyere

Model: 26620

€ 229,00



Omschrijving

Nog zorgelozer visfilets, bijvoorbeeld zeebaars op vel, coquilles, gepaneerde producten of delicate groenten bakken op inductie? Deze ControllInduc X pan met Duraslide® antikleeflaag voorkomt oververhitting op inductie en verhindert dat ingrediënten aan de bodem kleven. Jij behoudt wel de controle over de bakintensiteit en het gaarproces. Erover waken dat je culinaire creatie onderweg niet aanbrandt, blijft ook jouw taak. Vanaf ongeveer 220°C verliest het unieke ControllInduc® materiaal geleidelijk zijn magnetisme. Zo neemt je kookgerei gaandeweg minder energie op. Hierdoor stabiliseert de temperatuur op ongeveer 250°C. Dat verzekert je van een perfecte temperatuur om te bakken. Let wel deze technologie werkt alleen op inductie. Bovendien zorgt de unieke combinatie van verschillende lagen voor een optimale verdeling van de warmte tot aan de rand. De Duraslide® PTFE-antikleeflaag maakt deze pan nog gebruiksvriendelijker. Ideaal als je heel delicate ingrediënten wil bakken en/of weinig vetstof wil gebruiken. De temperatuurbegrenzer van deze pan beschermt ook de antikleeflaag tegen te hoge temperaturen voor een nog langere levensduur. Gebruik enkel accessoires van silicone of hout, om beschadiging te voorkomen. De stevige, gelaste steel blijft lang koel. Vuil, vet en bacteriën krijgen geen kans om zich hier te nestelen. Het roestvrije staal met Silvinox® verkleurt niet en laat zich makkelijk reinigen. Ga vol vertrouwen aan de slag op inductie met deze duurzame ControllInduc X bakpan van Belgische makelij met Duraslide® antikleeflaag.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- ControllInduc® technologie blokkeert op inductie de temperatuur van je pan op 250 °C en voorkomt oververhitting
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, tot 230 °C. Niet gebruiken onder de grill en niet in flamberen
- Silvinox® technologie - je roestvrijstalen kookgerei verkleurt niet en is eenvoudig te reinigen
- Duraslide PTFE antikleeflaag: duurzaam, extreem antikleef
- Ergonomische gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- Kan in de vaatwasser, maar handwas is aanbevolen voor de optimale levensduur van het

product

- 5 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

Specificaties

ALGEMEEN

Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen	Inhoud	1.25 Liter
-----------------------------	--------------------	--------	------------

FYSIEKE KENMERKEN

Breedte	21.2 cm	Diameter	20 cm
Gewicht	1.09 kg	Hoogte	9.7 cm
Kleur	Zilver	Lengte	38.8 cm
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)		

GEbruIKSGEMAK

Materiaal antikleeflaag	Duraslide, PTFE	Met antikleeflaag	Ja
-------------------------	-----------------	-------------------	----

ONDERHOUD & REINIGING

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