

Merk: Demeyere

Model: 60624



€ 209,00



Omschrijving

De 24 cm Silverline 7 Nanotouch roestvrijstalen koekenpan van Demeyere is een ingenieuze pan uitgerust met innovatieve Nanotouch-technologie (oppervlaktebehandeling met nanodeeltjes), waardoor hij antiaanbakeigenschappen en gebruiksgemak biedt, met koken op een constante temperatuur C.

De Demeyere Silverline 7 Nanotouch 24 cm roestvrijstalen koekenpan heeft alle kwaliteiten om optimale kookresultaten te behalen. Elk product in deze serie is aangepast aan de specifieke kenmerken die vereist zijn door de kookprocessen en typische recepten waarvoor dit product gebruikt gaat worden. Demeyere hecht ook veel belang aan het design van zijn producten. Hiervoor doet zij een beroep op de meest gerenommeerde nationale en internationale ontwerpers. Een perfecte balans tussen design en functionaliteit is essentieel. Kookgerei van Demeyere biedt dus een optimale verhouding tussen kunst en filosofie.

De Demeyere Silverline 7 Nanotouch 24 cm Koekenpan bevat de 5 kenmerken van het Demeyere conische model:

1. Een basis en wanden van 7-laags materiaal gemaakt van materialen die 7 legeringen combineren, waaronder aluminium en roestvrij staal. Deze innovatieve technologie maakt een uniforme warmteoverdracht van de bodem van de pan naar de wanden en bovenranden mogelijk, evenals optimaal koken op alle warmtebronnen, inclusief inductie, waardoor het verwarmingsoppervlak met 50% wordt vergroot.
2. De unieke Triplinduc-combinatie van drie legeringen die voorkomt dat de bodem van de pan kromtrekt. Dankzij deze technologie kunt u uw pannen op elk moment van een sterkere naar een lagere temperatuur (of andersom) veranderen.
3. De Silvinox-behandeling die ijzer en onzuiverheden uit roestvrij staal verwijdert. Hierdoor is het veel gemakkelijker schoon te maken en hechten vingerafdrukken veel minder aan het oppervlak. Ook is de pan beschermd tegen agressieve schoonmaakmiddelen, voedingsmiddelen met een hoog zuurgehalte en kleurveranderingen door de tijd.

4. Slimme, ergonomische handgrepen van 18/10 roestvrij staal. Sterk en hygiënisch, de fixatie zorgt ervoor dat vuil, vetdeeltjes en bacteriën zich niet kunnen nestelen.

5. Een schenkrand speciaal aangepast om uw vloeistoffen en sauzen direct netjes in een andere container te gieten.

Kenmerken:

- Diameter: 24 cm
- Hygiënisch en gemakkelijk te onderhouden
- Geschikt voor elektrisch, keramisch, halogeen, gas, inductie en ovenkoken
- 7-laags materiaal tot aan de rand: perfecte warmteverdeling
- Silvinox®: permanent zilverwit en gemakkelijk te onderhouden
- NanoTouch®: kookoppervlak met ruwe, krasbestendige structuur
- Massieve handgrepen van gegoten roestvrij staal: robuust en zeer hygiënisch
- Vaatwasmachinebestendig
- Gemaakt in België
- 30 jaar garantie: levenslang plezier van je kookgerei

Specificaties