

APOLLO 7 SAUTEUSE ZONDER DEKSEL 24CM 2,8L DEMEYERE



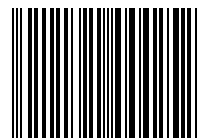
180924.0311.100025

Categorie: Sauteerpannen

Merk: Demeyere

Model: 44424 A

5 4 1 2 1 9 1 4 4 4 2 5 2



5 412191 444252 >

€ 189,00SCAN OM TE
BESTELLEN

Afdrukt op: 18/09/2024 03:11

BESCHRIJVING

De lage sauteuse, ook gekend als hapjespan, is terug van nooit echt weggeweest. Ze wint samen met de klassieke keuken weer aan populariteit. Met dit model uit onze Apollo 7 serie haal je een geavanceerde hulp in huis. Je braadt vlees, gevogelte of wild moeiteloos gelijkmatig aan. Na toevoeging van groenten en kruiden kan je creatie verder garen in de oven. Vervolgens maak je de saus voor de afwerking direct in de pan. Vlotjes. Door de grote oppervlakte (24 cm) is deze professionele sauteuse ideaal voor bijvoorbeeld het smoren van groenten, pochieren van vis, braden van klein gevogelte, ... en voor het snel inkoken van sauzen zoals kreeftenbisque. Met Apollo 7 kook je met de top van de top. Je kookt sneller én efficiënter, met een optimale controle over de temperatuur, op alle warmtebronnen. Op inductie zorgt onze exclusieve TriplInduc® technologie zelfs voor een energiebesparing tot 30%. De bijzondere InductoBase® bodem spreidt de warmte vlot, zelfs op een zacht vuurtje. Ook dat scheelt in energieverbruik. Dankzij de geplooid gietrand giet je sauzen en vloeistoffen makkelijk over zonder morsen. De stevige, gelaste roestvrijstalen greep ligt goed in de hand en blijft lang koel. De tegengreep maakt deze lage sauteuse nog makkelijker hanteerbaar. Het roestvrije staal met Silvinox® verkleurt niet en laat zich makkelijk reinigen. Vertrouw met een gerust hart op deze parel uit de Apollo 7 serie.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- InductoBase® bodem met aluminium kern, een uitstekende 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

- De speciale gietrand voorkomt geknoei
- Ergonomische 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, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Oven, Vitrokeramisch
-----------------------------	--

Fysieke kenmerken

Diameter	24 cm
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Met deksel	Nee

Onderhoud & Reiniging

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