

ATLANTIS 7 CONISCHE SAUTEUSE 24CM 3,25L DEMEYERE



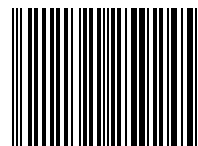
190924.1228.211355

Categorie: Sauteerpannen

Merk: Demeyere

Model: 25924

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



5 412191 259245 >

€ 239,00SCAN OM TE
BESTELLEN

Afdrukt op: 19/09/2024 12:28

BESCHRIJVING

Zin in een luchtig opgeklopte saus, een perfect ingekookte jus of in een mooi glanzende karamel met gezouten boter? Dan gebruik je best een conische sauteuse. En niet zomaar de eerste de beste. Ons doordacht en duurzaam design doet precies wat het moet doen. Succes verzekerd! De ronding maakt dat je vlot roert en moeiteloos extra luchtig opklopt. Ideaal voor de bereiding van complexe sauzen en voor tal van andere delicate bereidingen. Dankzij het unieke 7-lagenmateriaal tot aan de rand bereid jij de perfecte bearnaisesaus en een romige vanillecrème met een aanzienlijk kleinere kans tot schiften, klonteren of aanbranden. De warmte wordt volledig gespreid en je hebt perfecte controle over de temperatuur. De Atlantis 7 conische sauteuse van 24 cm is hierdoor trouwens ook bijzonder geschikt om pastaak, koolrabi en andere groenten kort maar krachtig te sauteren. Tot de gewenste temperatuur komen vraagt weinig energie. Als je kookt op inductie levert de TriplInduc® technologie je zelfs 30% besparing op. Nog een voordeel: dankzij de speciale gietrand giet je sauzen en vloeistoffen makkelijk over zonder morsen. De stijlvolle roestvrijstalen steel ligt goed in de hand en blijft lang koel. Afwassen is zo gebeurd. Door de ronding van de pot geraak je met je sponsje moeiteloos overal. Deze sauteuse kan ook probleemloos de vaatwasser in. Dit is kwaliteit voor het leven.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- 7-lagenmateriaal geeft je de beste warmtespreiding en perfecte temperatuurcontrole
- 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
- 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	3,3 Liter

Fysieke kenmerken

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

Gebruiksgemak

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