

ALU PRO 5 PANNENKOEKENPAN DURASLIDE TITANIUM 28CM DEMEYERE



250624.0906.262407

Categorie: Pannenkoekenpannen
Merk: Demeyere
Model: 13828

5 4 1 2 1 9 1 1 3 8 2 8 1



5 4 1 2 1 9 1 1 3 8 2 8 1 >

€ 109,00SCAN OM TE
BESTELLEN

Afdrukt op: 25/06/2024 09:06

BESCHRIJVING

Pannenkoeken, crêpes of flensjes bakken is leuk. Tenminste, als je ze moeiteloos in de pan of – zoals een masterchef – in de lucht kan omdraaien. Met deze Alu Pro 5 pannenkoekenpan (28 cm) tover je mooi egale baksels met een heerlijk krokant randje tevoorschijn. De duurzame Duraslide Titanium® antikleeflaag verhindert dat het deeg blijft kleven of aancoekt, zelfs met gebruik van kleverigere ingrediënten zoals suiker, kaas, ... Dankzij de lage, schuine rand glijden je pannenkoeken zonder problemen de pan uit. Dit lichtgewicht model hanteer je bovendien supervlot. Voor je het weet heb je een grote stapel lekkers klaar. Als dessert, vieruurtje, voor een kinderfeestje of als lunch of avondmaal. Want naast tal van zoete recepten – met siroop, suiker, honing, bosbessencompote, chocolade ... – zijn er ook veel heerlijk hartige combi's. Wat denk je bijvoorbeeld van pannenkoeken met spek en kaas, of met gerookte zalm en bieslook. De body in gesmeed aluminium van deze pannenkoekenpan is extra dik en meer dan stevig. Bovendien maakt de unieke Duraslide Titanium® antikleeflaag de pan nog sterker en extra duurzaam. Gebruik enkel accessoires van silicone of hout, om beschadiging te voorkomen. De unieke Radiant® bodem houdt je pan extra stabiel en in optimaal contact met de kookplaat. De warmte wordt egaal verspreid. De exclusieve TriplInduc® technologie presteert perfect op inductie. Je hebt tot 30% minder energie nodig voor dezelfde temperatuur. Deze pan reageert supersnel zodra je overschakelt naar een andere fornuisstand. Ze is bovendien even snel weer op de juiste temperatuur als er een nieuwe lading koud deeg in gaat. Zo kan je blijven bakken zonder verlies van temperatuur op eenzelfde stand van het fornuis. Geschikt voor alle kookplaten, zeker voor inductie. Met Alu Pro 5 haal je

doordacht en vlot hanteerbaar design in huis, met een ijzersterke prijs-kwaliteitverhouding. Het matzwarte gesmede aluminium contrasteert prachtig met de blinkende roestvrijstalen greep. Reinigen gaat als vanzelf. Ben je een liefhebber van pannenkoeken flamberen? Of karamelliseer je graag appeltjes of ander fruit voor bij je flensjes? Dan heb je een pan zonder antikleeflaag nodig.

- Ontwikkeld in België
- Aluminium bodem van 5 mm geeft je een snelle warmtegeleiding
- Specifieke Radiant® bodem vorm zorgt voor een blijvend vlak bakoppervlak
- TriplInduc® technologie - kook tot 30% sneller, efficiënter en met meer controle op inductie
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, tot 230 °C. Niet gebruiken onder de grill en niet in flamberen
- Duraslide Titanium PTFE antikleeflaag - extra duurzaam. Hittebestendig tot 230 °C
- Ergonomische gegoten grepen en rivetten uit roestvrij staal: stevige bevestiging
- 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, Inductie
-----------------------------	------------------------------

Fysieke kenmerken

Diameter	28 cm
Materiaal	Roestvrij staal (RVS), ALUMINIUM
Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS)

Gebruiksgemak

Materiaal antikleeflaag	Duraglide Titanium
Met antikleeflaag	Ja

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig	Nee
------------------	-----