

INDUSTRY 5 CONISCHE SAUTEUSE 20 CM - 2 L DEMEYERE



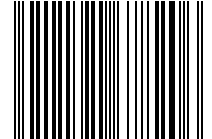
170924.0604.636097

Categorie: Sauteerpannen

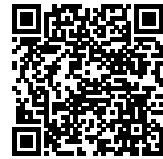
Merk: Demeyere

Model: 67820

5 4 1 2 1 9 1 6 7 8 2 0 6



5 412191 678206 >

€ 185,00SCAN OM TE
BESTELLEN

Afdrukt op: 17/09/2024 06:04

BESCHRIJVING

Bij complexe sauzen en tal van andere delicate bereidingen maak je het jezelf een pak makkelijker met een kwalitatieve conische sauteuse. En laat dat nu net een van onze specialisaties zijn. Dit doordachte en duurzame design doet precies wat het moet doen. Dankzij de ronding van de Industry 5 conische sauteuse kan je vlot roeren en moeiteloos extra luchtig opkloppen. Waag je dus gerust aan verse bearnaisesaus, een verfijnde peperroomsaus, sabayon of een smeùige witte chocoladesaus. Dankzij het solide 5-lagenmateriaal tot aan de rand vermindert de kans op schiften of aanbranden aanzienlijk. De warmte wordt goed gespreid en je hebt de temperatuur helemaal onder controle. Dat maakt de Industry 5 conische sauteuse van 20 cm trouwens ook heel geschikt om witlof, champignons en andere groenten kort maar krachtig te sauteren. Nog een voordeel: dankzij de speciale gietrand giet je sauzen en vloeistoffen makkelijk over zonder morsen. De stijlvolle roestvrijstalen steel ligt prima in de hand en blijft lang koel. Afwassen is zo gebeurd. Door de ronding van de sauteuse geraak je met je sponsje moeiteloos overal. Je conische sauteuse verkleurt niet, dankzij de speciale Silvinox® technologie. Deze slimme en robuuste vormgeving in Amerikaanse industriële stijl, door de Belgische designer Stefan Schöning, blijft je voldoening geven. Ideaal op gas maar bijzonder geschikt voor alle kookplaten, ook inductie.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- 5-lagenmateriaal tot aan de rand geeft je uitstekende warmteverdeling
- 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

- Bijpassend deksel verkrijgbaar
- Gegoten, gestraalde en gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- 30 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

SPECIFICATIES

Algemeen

Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen
Inhoud	2 Liter

Fysieke kenmerken

Diameter	20 cm
Kleur	Zilver
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Met deksel	Nee

Gebruiksgemak

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

Onderhoud & Reiniging

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