

**ALU PRO 5 CERAFORCE LAGE KOOKPOT MET DEKSEL 28 CM DEMEYERE**

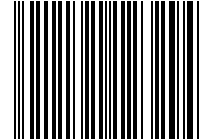
010724.1037.636110

Categorie: Sauteerpannen

Merk: Demeyere

Model: 12328 A

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



5 412191 123294 &gt;

**€ 159,00**SCAN OM TE  
BESTELLEN

Afdrukt op: 01/07/2024 10:37

**BESCHRIJVING**

Pasta of quinoa koken, puree maken, soepgroenten aanstoven ... Voor al je basic kookklussen kan je rekenen op de Alu Pro 5 kookpot. De body in gesmeed aluminium is extra dik en meer dan stevig. De keramische Ceraforce® antikleeflaag verhindert dat ingrediënten aan de bodem blijven plakken of aankoken. Bovendien maakt die de pot nog sterker en extra duurzaam. Het is ook een gezonde oplossing, volledig vrij van PFAS. Beter voor jou en voor wie je kookt, en een pak milieuvriendelijker vergeleken met een traditionele anti-aanbaklaag. Gebruik enkel accessoires van hout of silicone, om beschadiging te voorkomen. De body in gesmeed aluminium is extra dik en meer dan stevig. Dankzij de unieke Radiant bodem is en blijft je pot 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 pot reageert supersnel zodra je overschakelt naar een andere fornuisstand. De pot is ook even snel weer op de juiste temperatuur nadat er koude ingrediënten, zelfs recht uit de koelkast, in gaan. Geschikt voor alle kookplaten, zeker voor inductie. Het stijlvol vormgegeven deksel past perfect. Hierdoor blijven warmte en stoom beter bewaard en verspil je geen energie. Het deksel is net als de stevige grepen vervaardigd uit roestvrij staal met Silvinox®. Je maakt het in een-twee-drie schoon en het blijft blinken. Bovendien contrasteert het prachtig met de matzwarte pot in gesmeed aluminium. Je kan hetzelfde deksel gebruiken op elke Demeyere pot met 28 centimeter diameter.

Ontwikkeld in België

Ceraforce keramische antikleeflaag zonder PFAS, het gezonde alternatief. Hittebestendig tot 230 °C

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  
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

### Fysieke kenmerken

Breedte	29.5 cm
Diameter	28 cm
Gewicht	1.46 kg
Hoogte	11.5 cm
Kleur	Zwart
Lengte	34 cm
Materiaal	ALUMINIUM
Met deksel	Ja

### Gebruiksgemak

Materiaal	Aluminium
antikleeflaag	
Met antikleeflaag	Ja

### Onderhoud & Reiniging

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