



Apollo 7 Conische sauteuse 20cm 2L Demeyere

Merk: Demeyere
 Model: 54920



€ 189,00

€ 149,00



SCAN OM TE
 BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Met onze Apollo 7 conische - of beter gezegd iconische - sauteuse heb je absolute controle over het bereidingsproces, zowel op hoge als op lage temperaturen. Ons doordacht en duurzaam design assisteert je perfect bij mousseline, bearnaisesaus, sabayon, glanzende karamel enzovoort. 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. En bijzonder geschikt om groenten kort maar krachtig te sauteren. Dit middelgrote model van 20 cm uit de Apollo 7 serie is een van de meest populaire formaten, voor gevarieerd gebruik. Het unieke 7-lagenmateriaal tot aan de rand verspreidt de warmte vlot en volledig. Zo vermindert de kans op schiften en aanbranden aanzienlijk. De gewenste temperatuur bereiken gaat snel en vraagt een minimum aan energie. Met Apollo 7 kook je met de top van de top, op alle warmtebronnen en ook in de oven. Op inductie zorgt onze exclusieve TriplInduc® technologie zelfs voor een energiebesparing tot 30%. De stevige, gelaste roestvrijstalen steel van deze conische sauteuse ligt goed in de hand en blijft lang koel. Afwassen is zo gebeurd. Door de ronding van de pot geraakt het sponsje moeiteloos overal. Het roestvrije staal met Silvinox® verkleurt niet en blijft schitteren. Vertrouw met een gerust hart op deze parel uit de Apollo 7 serie.

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

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 13u30 tot 18u00*

DI 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

WOE 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

DO 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

VRIJ 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

ZAT 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

ZON GESLOTEN

* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

- TripInduc® 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
- Bijpassend deksel verkrijgbaar
- Ergonomische gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- Kan probleemloos in de vaatwasser
- 30 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

SPECIFICATIE

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie	Breedte	20,6 cm
Inhoud	2 Liter	Diameter	20 cm
		Gewicht	0,966 kg
		Hoogte	9,6 cm
		Lengte	38 cm
		Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
		Met deksel	
Gebruiksgemak			
Met antikleeflaag			

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u30 tot 18u00*	VRIJ	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
DI	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30	ZAT	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00
WOE	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30	ZON	GESLOTEN
DO	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30		

* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar