



## ControlInduc X Braadpan Duraslide 24cm Demeyere

Merk: Demeyere  
 Model: 96624



€ 249,00



SCAN OM TE  
 BESTELLEN

### OMSCHRIJVING

Nog zorgelozer visfilets, bijvoorbeeld zeebaars op vel, coquilles, gepaneerde producten of delicate groenten bakken op inductie? Deze ControlInduc X pan met Duraslide® antikleeflaag voorkomt oververhitting op inductie en verhindert dat ingrediënten aan de bodem kleven. Jij behoudt wel de controle over de bakintensiteit en het gaarproces. Erover waken dat je culinaire creatie onderweg niet aanbrandt, blijft ook jouw taak. Vanaf ongeveer 220°C verliest het unieke ControlInduc® materiaal geleidelijk zijn magnetisme. Zo neemt je kookgerei gaandeweg minder energie op. Hierdoor stabiliseert de temperatuur op ongeveer 250°C. Dat verzekert je van een perfecte temperatuur om te bakken. Let wel deze technologie werkt alleen op inductie. Bovendien zorgt de unieke combinatie van verschillende lagen voor een optimale verdeling van de warmte tot aan de rand. De Duraslide® PTFE-antikleeflaag maakt deze pan nog gebruiksvriendelijker. Ideaal als je heel delicate ingrediënten wil bakken en/of weinig vetstof wil gebruiken. De temperatuurbegrenzer van deze pan beschermt ook de antikleeflaag tegen te hoge temperaturen voor een nog langere levensduur. Gebruik enkel accessoires van silicone of hout, om beschadiging te voorkomen. De stevige, gelaste steel blijft lang koel. Vuil, vet en bacteriën krijgen geen kans om zich hier te nestelen. Het roestvrije staal met Silvinox® verkleurt niet en laat zich makkelijk reinigen. Ga vol vertrouwen aan de slag op inductie met deze duurzame ControlInduc X bakpan van Belgische makelij met Duraslide® antikleeflaag.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig


<b>MA</b>	13u30 tot 18u00*
<b>DI</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
<b>WOE</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
<b>DO</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

<b>VRIJ</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
<b>ZAT</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00
<b>ZON</b>	GESLOTEN

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

- ControllInduc® technologie blokkeert op inductie de temperatuur van je pan op 250 °C en voorkomt oververhitting
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, tot 230 °C. Niet gebruiken onder de grill en niet in flamberen
- Silvinox® technologie - je roestvrijstalen kookgerei verkleurt niet en is eenvoudig te reinigen
- Duraslide PTFE antikleeflaag: duurzaam, extreem antikleef
- Gegoten, gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- Kan in de vaatwasser, maar handwas is aanbevolen voor de optimale levensduur van het product
- 5 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

## SPECIFICATIE

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie	Diameter	24 cm
<b>Gebruiksgemak</b>			
Met antikleeflaag			

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

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

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar