

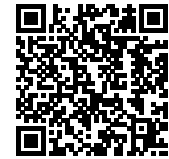


ControlInduc X Braadpan Duraslide 32cm Demeyere

Merk: Demeyere
 Model: 96632



€ 329,00



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 klevan. 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

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

- 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	32 cm
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	