



Silver 7 Soeppot met dubbelwandig deksel 24cm 8l Demeyere

Merk: Demeyere
 Model: 60394



€ 309,00



SCAN OM TE
 BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Precies die soep die jij in gedachten hebt, bereid je in de Silver 7 soeppot (24 cm diameter). Of je nu gaat voor een rijkelijke pompoencrème, klassieke kervvelouté of een wildconsommé met kastanjes. Deze hoogkwalitieve soeppot presteert super op eender welke warmtebron maar is helemaal top op inductie. Daar bespaar je er zelfs tot 30% energie mee. De exclusieve TriplInduc® technologie maakt dat je minder energie nodig hebt om warmte te genereren en geeft je optimale controle over de temperatuur. Zodra je creatie aan de kook is, kan je je inductiefornuis terugschakelen naar de laagste stand, je soep zal op temperatuur blijven en rustig verder garen. Ook de InductoSeal® bodem met koperen kern is het van het. Je hebt minder hitte nodig om tot hetzelfde mooie resultaat te komen. De bodem spreidt de warmte perfect, zelfs op een zacht vuurtje. De naad tussen pot en bodem is hermetisch dichtgelast aan de zijkant van de soeppot: makkelijk in onderhoud en superhygiënisch. Het perfect passende dubbelwandige deksel zorgt er mee voor dat smaak en vitamines optimaal bewaard blijven. Het deksel heeft een extra isolerend effect en sluit optimaal aan. Zo gaat er geen kostbare warmte verloren én verkort de gaartijd. Bovendien blijft de dekselgreep langer koel en kan je het deksel gebruiken op elke Demeyere pot met dezelfde diameter. De soeppot uit onze Silver 7 serie heeft ook de ideale afmetingen om de ingrediënten voor een zomerse koude soep te mixen. Gazpacho blanco bijvoorbeeld, met gepelde amandelen, komkommer, look, extra vierge olijfolie en sherryazijn. Dankzij de speciale gietrand giet je de soep makkelijk en zonder morsen over in een serveercom bijvoorbeeld. De roestvrijstalen handvatten van de soeppot liggen goed in de hand en zijn stevig aan de wand gelast. Een

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

hygiënische oplossing want vet, vuil en bacteriën kunnen zich niet nestelen. De speciale Silvinox® technologie voorkomt verkleuring, behoudt de glans en zorgt ervoor dat je je pot telkens moeiteloos schoon krijgt. De Silver 7 soeppot en dubbelwandig deksel kunnen ook probleemloos de vaatwasser in. Deze Silver 7 soeppot is absoluut een aanwinst voor het leven.



- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- InductoSeal® bodem met koperen kern, de beste warmtegeleider
- 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
- Met gietrand en dubbelwandig deksel: kook zonder morsen en energiezuinig
- Gegoten, gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- Kan probleemloos in de vaatwasser
- 30 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

SPECIFICATIE

Algemeen

Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen
Inhoud	8 Liter

Fysieke kenmerken

Diameter	24 cm
Hittebestendige handvaten	
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Met deksel	

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