



## Silver 7 Conische sudderpot 28cm 4,8L Demeyere

Merk: Demeyere  
 Model: 65328



€ 329,00



SCAN OM TE  
 BESTELLEN

### OMSCHRIJVING

Vind je een gietijzeren cocotte of braadpan wel charmant maar niet zo handig om te hanteren? Dan ben je vast blij met de conische sudderpot van 28 cm uit onze Silver 7 reeks. Een lichter alternatief, gemaakt van roestvrij staal. De Silver 7 sudderpot is jouw gedroomde oplossing voor sudderen, stoven en braiseren. Applaus verzekerd voor jouw geweldige bolognaise, aromatische bouillabaisse en heerlijke stoofkarbonaden met verse appelcompote. Dit model gaat levenslang mee en biedt je unieke troeven. Het exclusieve 7-lagenmateriaal tot aan de rand garandeert je volledige warmtespreiding en controle. Tot de gewenste temperatuur komen vraagt een minimum aan energie, op eender welke kookplaat. Als je kookt op inductie levert de TriplInduc® technologie je zelfs tot 30% energiebesparing op. Stoom, vocht, smaak en vitamines kunnen niet ontsnappen. Daar zorgt het perfect passende dubbelwandige deksel voor. Het 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 hetzelfde deksel gebruiken op elke Demeyere pot met dezelfde diameter. Nog een voordeel: dankzij de speciale gietrand giet je sauzen en bouillons makkelijk over zonder morsen. De stijlvolle roestvrijstalen handvatten liggen goed in de hand en blijven lang koel. De speciale Silvinox® technologie voorkomt verkleuring, behoudt de glans en zorgt ervoor dat je je sudderpot telkens moeiteloos schoon krijgt. Afwassen is zo gebeurd. Door de ronding van de pot geraak je met je sponsje makkelijk overal. Deze sudderpot en dubbelwandig deksel kan ook probleemloos de vaatwasser in.

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

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- 7-lagenmateriaal geeft je de beste warmtespreiding en perfecte temperatuurcontrole
- TriplInduc® 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		Fysieke kenmerken	
Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie	Diameter	28 cm
		Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
		Materiaal deksel	Roestvrij staal (RVS)
		Met deksel	
Gebruiksgemak			
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