



Intense 5 Conische Sauteuse 18cm 1,5L Demeyere

Merk: Demeyere
 Model: 40818



€ 165,00



SCAN OM TE
 BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Steak met verse bearnaisesaus, pasta met smeuïge gorgonzolacrème of moelleux met warme chocoladesaus, delicate sauzen en tal van andere uitdagende bereidingen worden plots een pak haalbaarder met een kwalitatieve conische sauteuse. En laat dat nu net een van onze specialiteiten zijn. Dit doordachte en duurzame design doet precies wat het moet doen. Heel doeltreffend op gas maar bijzonder geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie. Dankzij de ronding van de Intense 5 conische sauteuse (18 cm) kan je vlot roeren en moeiteloos extra luchtig opkloppen. Het solide 5-lagenmateriaal tot aan de rand voorkomt mee schiften en aanbranden. De warmte wordt goed gespreid en je hebt de temperatuur onder controle. Dat maakt deze conische sauteuse trouwens ook ideaal om champignons, witlof en andere groenten kort maar krachtig te sauteren. Nog een voordeel: de stevige, gelaste steel blijft lang koel. De speciale Silvinox® technologie voorkomt verkleuring, behoudt de glans en zorgt ervoor dat je je sauteuse telkens moeiteloos schoon krijgt. Afwassen is zo gebeurd. Door de ronding van de sauteuse geraak je met je sponsje makkelijk overal. Bovendien kan deze sauteuse probleemloos de vaatwasser in. Deze knappe conische sauteuse geeft je intense voldoening van je keukenprestaties.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- 5-lagenmateriaal tot aan de rand geeft je uitstekende warmteverdeling
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, en de oven

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

- Silvinox® technologie - je roestvrijstalen kookgerei verkleurt niet en is eenvoudig te reinigen
- De speciale gietrand voorkomt geknoei
- Bijpassend deksel verkrijgbaar
- 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	18 cm
		Kleur	Grijs, Zilver
		Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
		Materiaal deksel	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