

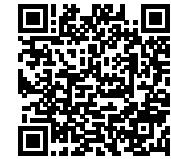


## Silver 7 Sauteuse met dubbelwandig deksel 28cm 4,75L Demeyere

Merk: Demeyere  
 Model: 60428A



€ 349,00



SCAN OM TE  
 BESTELLEN

### OMSCHRIJVING

Pittige gamba's, geurige chicken tikka masala, crèmige risotto met bospaddenstoelen, ... je bereidt het allemaal succesvol in onze Silver 7 lage sauteuse, ook wel hapjespan genoemd. Speciaal ontworpen om vlees, gevogelte, groenten en schaaldieren gelijkmatig aan te braden en ze - na toevoeging van vocht - verder te laten garen onder deksel. Dankzij de grote oppervlakte (28 cm) is deze professionele sauteuse ook ideaal voor het snel inkoken van basissauzen of kreeftenbisque bijvoorbeeld. De InductoSeal® bodem met koperen kern is het van het. Hij spreidt de warmte perfect op eender welke kookplaat, ook inductie, zelfs op een zacht vuurtje. De naad tussen pot en bodem is hermetisch dichtgelast aan de zijkant van de sauteuse: makkelijk in onderhoud en superhygiënisch. Dankzij de exclusieve TripInduc® technologie kook je met Silver 7 op inductie bovendien efficiënter en met een optimale controle over de temperatuur. Goed voor een energiebesparing tot 30%. Samen met het perfect passende dubbelwandige deksel zorgen deze innovaties ervoor 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 kan je het deksel gebruiken op elke Demeyere pot met dezelfde diameter. De tegengreep maakt dit model nog makkelijker om te hanteren. De speciale Silvinox® technologie voorkomt verkleuring, behoudt de glans en zorgt ervoor dat je je sauteuse telkens moeiteloos schoon krijgt. De Silver 7 sauteuse kan ook probleemloos de vaatwasser in. Deze Silver 7 lage sauteuse is absoluut een aanwinst voor het leven.

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
- InductoSeal® bodem met koperen kern, de beste warmtegeleider
- 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	
Inhoud	4,73 Liter	Breedte	29,8 cm
		Diameter	28 cm
		Gewicht	3,87 kg
		Hoogte	14,4 cm
		Kleur	Grijs, Zilver
		Lengte	55,9 cm
		Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
		Met deksel	<input checked="" type="checkbox"/>
Onderhoud & Reiniging			
Vaatwasbestendig	<input checked="" type="checkbox"/>		

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