

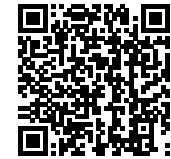


Alu Pro 5 Ceraforce Steelpan 18 cm - 2 l Demeyere

Merk: Demeyere
 Model: 12418



€ 109,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Een lekker sausje bereiden voor bij je steak, snel wat soep opwarmen, een paar potjes romige pudding als vieruurtje ... Met de Alu Pro 5 steelpan lukt het met gemak. De body in gesmeed aluminium is extra dik en meer dan stevig. De keramische Ceraforce® antikleeflaag verhindert dat ingrediënten aan de bodem blijven kleven of aankoeken. Bovendien maakt die de steelpan nog sterker en extra duurzaam. Het is ook een gezonde oplossing, volledig vrij van PFAS. Beter voor jou en voor wie je kookt, en een pak milieuvriendelijker vergeleken met een traditionele anti-aanbaklaag. Gebruik enkel accessoires van hout of silicone, om beschadiging te voorkomen. De body in gesmeed aluminium is extra dik en meer dan stevig. Dankzij de unieke Radiant bodem is en blijft je steelpan extra stabiel en in optimaal contact met de kookplaat. De warmte wordt egaal verspreid. De exclusieve TripInduc® technologie presteert perfect op inductie. Je hebt tot 30% minder energie nodig voor dezelfde temperatuur. Deze steelpan reageert supersnel zodra je overschakelt naar een andere fornuisstand. De steelpan is ook even snel weer op de juiste temperatuur nadat er koude ingrediënten, zelfs recht uit de koelkast, in gaan. Geschikt voor alle kookplaten, zeker voor inductie.

Ontwikkeld in België

Ceraforce keramische antikleeflaag zonder PFAS, het gezonde alternatief. Hittebestendig tot 230 °C

Aluminium bodem van 5 mm geeft je een snelle warmtegeleiding

Specifieke Radiant bodem vorm zorgt voor een blijvend vlak bakoppervlak

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

TriplInduc® technologie - kook tot 30% sneller, efficiënter en met meer controle op inductie
 Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, tot 230 °C. Niet gebruiken onder de grill en niet in flamberen
 Ergonomische gegoten grepen en rivetten uit roestvrij staal: stevige bevestiging
 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	
Inhoud	2 Liter	Diameter	18 cm
		Gewicht	0.98 kg
		Hoogte	12 cm
		Kleur	Zwart
		Materiaal	ALUMINIUM
Gebruiksgemak			
Materiaal	Aluminium		
antikleeflaag			
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