



Apollo stoominzet 20cm Demeyere

Merk: Demeyere
Model: 44720



€69,00-



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Apollo stoominzet 20 cm

Bewust opteren voor 'koken met stoom' bewijst een streven naar het absolute hoogtepunt van culinaire genoegens. Stomen garandeert het behoud van de subtiele aroma's, de eigen volle smaak en de natuurlijke kleur van de ingrediënten. Op de koop toe worden de mineralen en vitamines optimaal behouden en zijn alle gerechten licht verteerbaar. De stoomovens die op de markt zijn, zijn vaak duur en complex in gebruik. Daarom heeft Demeyere een stoominzet ontwikkeld die past op je Demeyere (hoge) kookpannen met dezelfde diameter. Elke stoominzet wordt geleverd met een siliconen afsluitring zodat geen stoom verloren gaat en je verschillende stoominzetten boven elkaar kunt plaatsen.

Apollo van Demeyere is de ideale serie kookgerei voor zowel het jonge gezin als de veeleisende hobbykok. Een waaier aan producten, gaande van de traditionele kookpan en soeppot tot meer gespecialiseerde pannen zoals de conische sauteuses en sudderpannen, biedt het perfecte kookinstrument voor elke bereiding. Zo is er voor ieder wat wils! Voor de Apollo reeks biedt Demeyere 30 jaar garantie op alle productie- of materiaalfouten; 10 jaar garantie bij professioneel gebruik.

INDUCTOBASE®

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	WAARDAMME	KNOKKE		WAARDAMME	KNOKKE
MA	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	VRIJ	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u
DI	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -	ZAT	10u tot 12u30 en 13u30 tot 17u	10u tot 18u
WOE	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	ZON	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -
DO	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u			

De 'InductoBase®'-bodem bestaat uit 7 lagen met een warmtegeleidende kern van zuiver aluminium. Deze aluminiumlaag van 5 mm dikte garandeert een uniforme warmteoverdracht doorheen de bodem en zorgt voor optimaal koken, zelfs op lage verwarmingsposities.

TRIPLINDUC®

TriplInduc® is een unieke combinatie van drie legeringen die zorgt voor tot 30% meer rendement op inductie. Bovendien verzekert het dat de bodem vlak blijft waardoor je op elk moment van het ene type warmtebron naar het andere kan overschakelen.

SILVINOX®

Silvinox® is een uniek systeem van elektrochemische oppervlaktebehandeling dat het materiaal verrijkt door ijzer en onzuiverheden van de oppervlakte te verwijderen. Hierdoor is het roestvrij staal eenvoudig te reinigen en biedt het een hogere weerstand tegen vingerafdrukken, agressieve zepen of sterk zuurhoudend voedsel. De producten blijven zilverwit, zelfs na jaren gebruik.

GIETRAND

De rand van de pan wordt in een speciale vorm geplooid zodat je zowel vloeistoffen met een lage viscositeit (bv. water) als dikke sauzen kan uitgieten zonder te morsen.

SPECIFICATIE

Fysieke kenmerken

Diameter	20 cm
Materiaal	RVS 18/10

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	WAARDAMME	KNOKKE		WAARDAMME	KNOKKE
MA	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	VRIJ	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u
DI	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -	ZAT	10u tot 12u30 en 13u30 tot 17u	10u tot 18u
WOE	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	ZON	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -
DO	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u			