

Silver 7 Conische sudderpot 28cm 4,8L Demeyere

5 412191 653289

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.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België

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			

- 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

Functies

Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie

Fysieke kenmerken

Diameter	28 cm
Materiaal	ROESTVRIJ STAAL
Materiaal deksel	Roestvrij staal (RVS)
Met deksel	✔

Gebruiksgemak

Met antikleeflaag	✖

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			