

John Pawson for Demeyere 7 Kookpot met deksel 22cm 4L Demeyere

5 412191 723227

Merk: Demeyere
Model: 72322

€319,00-

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

De John Pawson 7 kookpot met dubbelwandig deksel is een echte uitblinker, voor je culinaire kunnen en absoluut ook voor je interieur. Speciaal ontworpen voor het honderdjarige bestaan van Demeyere (2008) en ondertussen legendarisch. Zowel qua bijzondere, strakke look als qua prestaties. Eén van de knappe creaties van de beroemde Britse architect en ontwerper John Pawson, in samenwerking met onze ingenieurs. Deze robuuste roestvrijstalen kookpot van 22 cm met zijn unieke gestileerde vormgeving helpt je om smaken optimaal tot hun recht te laten komen en om vitamines te bewaren. Oogt geweldig, presteert feilloos op alle fornuizen en is niet te kloppen op inductie. De InductoSeal® bodem met koperen kern is het van het. Hij spreidt de warmte perfect, zelfs op een zacht vuurtje. De naad tussen pot en bodem is hermetisch dichtgelast aan de zijkant van de pot: makkelijk in onderhoud en superhygiënisch. Door de exclusieve TriplInduc® technologie kook je met John Pawson 7 op inductie bovendien efficiënter en met een optimale controle over de temperatuur. Zo bespaar je zelfs tot 30% energie. Samen met het perfect passende dubbelwandige deksel zorgen deze innovaties ervoor dat je met een minimum aan vocht het beste resultaat bereikt. Het deksel heeft een extra isolerend effect en sluit optimaal aan. Zo gaat er geen kostbare warmte verloren én verkort de gaartijd. De speciale Silvinox® technologie voorkomt verkleuring, behoudt de glans en zorgt ervoor dat je je pronkstuk telkens moeiteloos schoon krijgt. Deze kookpot en dubbelwandig deksel kunnen ook probleemloos de vaatwasser in. De John Pawson 7 kookpot blijft een prachtige meerwaarde voor je keuken, zowel esthetisch als culinair.

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			

- 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

Hoog/laag	Hoog

Functies

Geschikt voor warmtebronnen	Elektrische kookplaat, Gasvuur, Inductie, Oven , Vitrokeramisch

Fysieke kenmerken

Diameter	22 cm
Inhoud	4 Liter
Materiaal	ROESTVRIJ STAAL
Materiaal deksel	Roestvrij staal (RVS) 18/10
Met deksel	✔

Gebruiksgemak

Met antikleeflaag	✖

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig	✔

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

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