

John Pawson for Demeyere 7 Soeppot met deksel 20cm 5L Demeyere

5 412191 723951

Merk: Demeyere
Model: 72395

€349,00-

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

De John Pawson 7 soeppot 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. Oogt geweldig, doet het feilloos op alle fornuizen en is niet te kloppen op inductie. Of er nu een rijkelijke bouillabaisse, pittige Thaise kippensoep of een klassieke kervelvelouté op je menu staat, met de robuuste John Pawson 7 soeppot (20 cm diameter) ben je zeker van het gewenste resultaat. Op inductie bespaar je zelfs tot 30% energie. De exclusieve TriplInduc® technologie maakt namelijk dat je minder energie nodig hebt om warmte te genereren en het geeft je optimale controle over de temperatuur. Ook de InductoSeal® bodem, met koperen kern en de exclusieve TriplInduc® technologie, is het van het. Je hebt minder hitte nodig om tot hetzelfde mooie resultaat te komen. De bodem 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. Het perfect passende dubbelwandige deksel zorgt er mee voor dat smaak en vitamines optimaal bewaard blijven. Het 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 soeppot en dubbelwandig deksel kunnen ook probleemloos de vaatwasser in. De John Pawson 7 soeppot 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

Functies

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

Fysieke kenmerken

Diameter	20 cm
Inhoud	5 Liter
Materiaal	ROESTVRIJ STAAL
Met deksel	✔

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig	✔

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			