

Black 5 Outdoor Conische sauteuse met deksel 20cm Demeyere

5 412191 979211

Merk: Demeyere
Model: 97920+D

€189,00-

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Vurig genieten met de Black 5 Sauteuse

- Ontwikkeld voor outdoor gebruik
- Geschikt voor elk vuur, ook inductie
- Uitstekende warmtegeleiding
- Aantrekkelijk design

Met de Black 5 reeks van Demeyere beleef je telkens opnieuw de lekkerste kookresultaten. Indoor en outdoor. Want koken kent geen limieten meer. De duurzame hitte bestendige coating aan de buitenzijde beschermt je product op een open vuur. Het roestvrijstalen oppervlak binnenin staat garant voor de beste smaken. Nu is het aan jou.

- ??????Grote en handige grepen die altijd goed in de hand liggen. Zelfs met hitte bestendige wanten.
- ??????Zwarte en hittebestendige keramische coating aan de buitenzijde beschermt je kookgerei tot 400°C.
- ?????Duurzaam en krasbestendig roestvrij staal aan de binnenzijde van de wok garandeert de beste smaakvorming. Gezond en eenvoudig in onderhoud.
- ??????5 lagenmateriaal voor het perfect verdelen van de hitte zorgt voor een optimaal wok resultaat. De magnetische bodem is ook geschikt voor indoor kookvuren, inclusief inductie.

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			

MEER FUNCTIONALITEIT, MINDER ZORGEN

Perfectie is een mindset. Het ingenieuze roestvrijstalen Black 5 kookgerei is lichter en gebruiksvriendelijker dan gietijzer en biedt een betere hitteverdeling door de 5 lagen en aluminium kern dan de wegwerp alternatieven. Wie graag buiten kookt kan niet zonder deze tools.

BLACK 5 TEMT HET VUUR, NIET JE AMBITIE

Breng je indoor kookkunsten naar buiten en kook zoals je gewent bent in open lucht en op open vuur met hiervoor specifiek ontwikkeld kookgerei. Een lekkere wok of een heerlijke saus voor bij je geroosterd vlees of vis maak je voortaan op je buitenkeuken. Demeyere, de Belgische specialist in kookgerei uit roestvrij staal, ontwikkelde het ideale gereedschap.

MEER INSPIRATIE, MEER MOGELIJKHEDEN

Je culinaire repertoire kent geen grenzen meer tijdens het koken buiten. Ontdek het volledig potentieel van je houtskool, gas BBQ of vuurschaal en upgrade je buitenkeuken naar een volwaardige kookbeleving. Een heerlijke wok, een zuiders suddergerecht met geroosterde ingrediënten maken plots deel van je zomerse avond. Of verras je gasten met een lekker dessert zoals een sabayon, ter plaatse geklopt. Buiten klaar? Ga binnen verder aan de slag met de inductiegeschikte Black 5 reeks.

Met Black 5 kookgerei kan je zoveel meer bereiken met je outdoor keuken.

DE PERFECTE AANVULLING

Een wok, sudderpan en een sauteuse zijn de ideale basis om dat lekker gegrilld gerecht aan te vullen. Zo kook jij een volledige maaltijd op je outdoor keuken. Ontdek de producten.

SPECIFICATIE

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			