



Merk: **Demeyere**

Model: 44336



€ 439,00



Omschrijving

Liters bouillon bereiden, jus inkoken, flinke volumes saus klaarmaken, schaaldieren koken ... Deze geavanceerde, extra ruime roestvrijstalen Apollo 7 kookpot van 36 cm - inhoud 21 l - helpt je snel en efficiënt bij de grotere klussen, met een optimale controle over de temperatuur. De bijzondere InductoBase® bodem spreidt de warmte vlot, zelfs op een zacht vuurtje. Dat bespaart ook energie. Met Apollo 7 kook je met de top van de top, op alle warmtebronnen en ook in de oven. Op inductie zorgt onze exclusieve TriplInduc® technologie zelfs voor een energiebesparing tot 30%. Samen met het perfect passende deksel zorgen deze innovaties ervoor dat je met een minimum aan vocht het beste resultaat bereikt. Smaak en vitamines worden optimaal bewaard. De stevige, gelaste roestvrijstalen grepen van deze kookpot liggen goed in de hand en blijven lang koel. Dankzij de speciale geplooid gietrand giet je sauzen en vloeistoffen makkelijk over zonder morsen. Het roestvrije staal met Silvinox® verkleurt niet en laat zich makkelijk reinigen. Vertrouw met een gerust hart op deze parel uit de Apollo 7 serie.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- InductoBase® bodem met aluminium kern, een uitstekende 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 deksel: kook zonder morsen en energiezuinig
- Ergonomische gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- Kan probleemloos in de vaatwasser
- 30 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik



Specificaties

ALGEMEEN

Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie	Hoog/laag	Hoog
Inhoud	21 Liter		

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	36 cm	Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Met deksel	Ja		