



Merk: **Demeyere**

Model: 54914



**€ 159,00**



## Omschrijving

De conische sauteuses van Demeyere werden speciaal ontwikkeld voor het bereiden van de fijnste sauzen. Ze zijn beschikbaar in 5- of 7-lagenmateriaal tot aan de rand. Deze technologieën met o.a. roestvrij staal en een hart van aluminium, worden zowel in de bodem als in de zijkanten van de sauteuses gebruikt en verzekeren zo een optimale warmteverdeling en een perfecte controle over het bereidingsproces. Sauteuses uit het 5-lagenmateriaal zijn geschikt voor alle fornuizen, inclusief inductie, dankzij het magnetisch roestvrij staal aan de buitenkant. Conische sauteuses met 7-PlyMaterial® hebben de TriplInduc® legering als buitenste laag. Deze unieke combinatie van drie legeringen zorgt voor tot 30% meer rendement op inductie. Bovendien verzekert het dat de bodem vlak blijft waardoor je op elk moment van het ene type warmtebron naar het andere kan overschakelen. Demeyere biedt 30 jaar garantie op alle productie- of materiaalfouten, 10 jaar garantie bij professioneel gebruik.

- Roestvrij staal 18/10 met Silvinox®: hygiënisch en makkelijk te reinigen
- 7-lagenmateriaal -met TriplInduc®- tot aan de rand (3 mm): optimale warmtespreiding
- Gevormde, gelaste roestvrijstalen greep: extra stevig en hygiënisch
- Deksel apart verkrijgbaar
- 30 jaar beperkte garantie op productiefouten

## Specificaties

### ALGEMEEN

Geschikt voor  
warmtebronnen

Inductie,  
Gasvuur,  
Elektrische  
kookplaat, Oven  
, Vitrokeramisch



### FYSIEKE KENMERKEN

Diameter

14 cm

Materiaal

Roestvrij staal  
(RVS),  
ALUMINIUM

Met deksel

Nee

### ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig

Ja