



Merk: **Demeyere**

Model: 81214



€ 59,00



Omschrijving

Een stevige steelpan is onmisbaar in je keuken. Voor allerlei toepassingen maar zeker voor het bereiden van sauzen. Dit degelijke exemplaar met een doorsnede van 14 cm uit onze Resto 3 serie verdeelt de warmte gelijkmatig in de bodem. Zo kook je snel en efficiënt bouillons en sauzen in. Ook ideaal voor het smelten van boter en om eieren of vis te pocheren. Dit alles bereiden kan op eender welke kookplaat, ook inductie. Deze kwalitatieve steelpan kan zelfs probleemloos in de oven, als je een saus warm wil houden tot de rest van de maaltijd klaar is. Afwassen gaat moeiteloos. De stevige greep is zo gelast dat er geen vuil tussen kan. Dankzij het oog in de steel kan je het Resto 3 pannetje binnen handbereik hangen, bij het fornuis of boven het aanrecht. Het deksel past perfect. Hierdoor gaat er geen warmte of stoom verloren en verspil je geen energie. Bovendien kan je hetzelfde deksel gebruiken op elke Demeyere pot met dezelfde diameter.

- Ontwikkeld in België
- Capsulebodem uit 3-lagenmateriaal voor een uitstekende warmteverdeling
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, en de oven
- De speciale gietrand voorkomt geknoei
- Met het deksel kook je energiezuinig
- Kan probleemloos in de vaatwasser
- 10 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

Specificaties

ALGEMEEN



Geschikt voor
warmtebronnen

Inductie,
Gasvuur,
Elektrische
kookplaat, Oven
, Vitrokeramisch

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter

14 cm

Materiaal

Roestvrij staal
(RVS)

Met deksel

Ja

ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig

Ja