



Merk: **Demeyere**

Model: 72328 A



€ 369,00



Omschrijving

De John Pawson 7 lage kookpot met dubbelwandig deksel, ook gekend als hapjespan, 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. Deze robuuste roestvrijstalen lage kookpot van 16 cm oogt geweldig, presteert feilloos op alle fornuizen en is niet te kloppen op inductie. Dit unieke model met zijn gestileerde vormgeving helpt je om smaken optimaal tot hun recht te laten komen en om vitamines te bewaren. Dankzij het grote oppervlak en de bescheiden hoogte is dit een aanwinst voor eenpansmaaltijden en andere bereidingen waar je veel in moet roeren. De InductoSeal® bodem met koperen kern is het van het. Hij verdeelt de warmte perfect, zelfs op een lage stand. De naad tussen pot en bodem is hermetisch dichtgelast aan de zijkant van de pot: makkelijk in onderhoud en superhygiënisch. Door de exclusieve TriplInduc® technologie kook je met John Pawson 7 op inductie bovendien efficiënter en met een optimale controle over de temperatuur. Zo bespaar je zelfs tot 30% energie. Samen met het perfect passende dubbelwandige deksel zorgen deze innovaties ervoor dat je met een minimum aan vocht het beste resultaat bereikt. Het deksel 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 lage kookpot en dubbelwandig deksel kunnen ook probleemloos de vaatwasser in. De John Pawson 7 lage kookpot blijft een prachtige meerwaarde voor je keuken, zowel esthetisch als culinair.

- 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

Specificaties

ALGEMEEN

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

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	28 cm	Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Materiaal deksel	Roestvrij staal (RVS)	Met deksel	Ja

ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig	Ja
------------------	----