

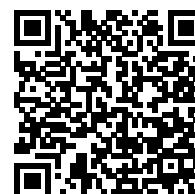


Merk: **Demeyere**

Model: 40720



€ 109,00



Omschrijving

Stomen boven kokende waterdamp of een kruidige bouillon is een bijzonder smakelijke en gezonde techniek. Je gebruikt geen vetstof. Je behoudt de pure smaak en kleur van groenten en fruit. En je bewaart maximaal vitamines, mineralen plus enzymen die helpen bij de vertering. Bovendien opent het eindeloos veel culinaire mogelijkheden. Denk maar aan gestoomde viskoekjes met citroengras, worteltjes met tijm en honing en andijvierolletjes met kruidig gehakt. Geen plek voor een stoomoven of geen zin om erin te investeren? Met deze handige Intense 5 stoominzet, tevens vergiet, kan je meteen aan de slag. Hij past op elke Demeyere pot van 20 cm doorsnede en is gemaakt van roestvrij staal. Hiermee geef je je ingrediënten alle ruimte om mooi gelijkmatig te stomen. Dankzij de speciale siliconen afsluitring gaat er geen stoom verloren en kan je verschillende stoommanden boven elkaar plaatsen. Je tilt de inzet makkelijk van de pot. Zo ben je vertrokken voor jarenlang stoomplezier, zonder een volledige oven te hoeven opwarmen. De speciale Silvinox® technologie voorkomt verkleuring, behoudt de glans en zorgt ervoor dat je je stoominzet telkens moeiteloos schoon krijgt. De stoominzet kan bovendien probleemloos de vaatwasser in. Deze handige hulp wil je nooit meer kwijt.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- Hoogwaardig roestvrij staal 18/10
- Silvinox® technologie - je roestvrijstalen kookgerei verkleurt niet en is eenvoudig te reinigen
- Gegoten, gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- Past op elke Demeyere pot met dezelfde diameter
- Kan probleemloos in de vaatwasser
- 30 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik



Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	20 cm	Kleur	Grijs, Zilver
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)		

ONDERHOUD & REINIGING

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