



Merk: **Demeyere**

Model: 44422



€ 159,00



Omschrijving

De Apollo 7 steelpan is een mooie meerwaarde in jouw keuken. Voor allerlei toepassingen maar vooral voor het bereiden van sauzen. Met Apollo 7 kook je met de top van de top, op alle warmtebronnen. Op inductie zorgt onze exclusieve TriplInduc® technologie zelfs voor een energiebesparing tot 30%. Deze Apollo 7 steelpan met 22 cm diameter kan probleemloos in de oven, als je een bereiding warm wil houden tot de rest van je creatie klaar is. De bijzondere InductoBase® bodem spreidt de warmte vlot, zelfs op een zacht vuurtje. Ook dat scheelt in energieverbruik. Dankzij de speciale geplooid gietrand giet je sauzen makkelijk en zonder morsen uit. De stevige, gelaste roestvrijstalen greep van deze steelpan ligt goed in de hand en blijft lang koel. 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
- De speciale gietrand voorkomt geknoei
- 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	Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Oven, Vitrokeramisch	Inhoud	4 Liter
-----------------------------	--	--------	---------

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	22 cm	Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Met deksel	Nee		

ONDERHOUD & REINIGING

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