Deforce Electro

Godshuislaan 19
8800 Roeselare

051/22.60.20
info@deforce-electro.be

Merk: Demeyere
Model: 54918



€ 179,00

5412191549186

Omschrijving

Met onze Apollo 7 conische – of beter gezegd iconische – sauteuse heb je absolute controle over het bereidingsproces, zowel op hoge als op lage temperaturen. Ons doordacht en duurzaam design assisteert je perfect bij mousseline, bearnaisesaus, sabayon, glanzende karamel enzovoort. De ronding maakt dat je vlot roert en moeiteloos extra luchtig opklopt. Ideaal voor de bereiding van complexe sauzen en voor tal van andere delicate bereidingen. En bijzonder geschikt om groenten kort maar krachtig te sauteren. Dit middelgrote model van 18 cm uit de Apollo 7 serie is een van de meest populaire formaten, voor gevarieerd gebruik. Het unieke 7-lagenmateriaal tot aan de rand verspreidt de warmte vlot en volledig. Zo vermindert de kans op schiften en aanbranden aanzienlijk. De gewenste temperatuur bereiken gaat snel en vraagt een minimum aan energie. Met Apollo 7 kook je met de top van de top, op alle warmtebronnen en ook in de oven. Op inductie zorgt onze exclusieve TripIInduc® technologie zelfs voor een energiebesparing tot 30%. De stevige, gelaste roestvrijstalen steel van deze conische sauteuse ligt goed in de hand en blijft lang koel. Afwassen is zo gebeurd. Door de ronding van de pot geraakt het sponsje moeiteloos overal. Het roestvrije staal met Silvinox® verkleurt niet en blijft schitteren. Vertrouw met een gerust hart op deze parel uit de Apollo 7 serie.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- 7-lagenmateriaal geeft je de beste warmtespreiding en perfecte temperatuurcontrole
- TripIInduc® 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
- Bijpassend deksel verkrijgbaar
- 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	Alle warmtebronnen, Inductie	Inhoud	1,5 Liter

FYSIEKE KENMERKEN			
Breedte	18,6 cm	Diameter	18 cm
Gewicht	0,81 kg	Hoogte	8,8 cm
Lengte	36 cm	Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Met deksel	Nee		

GEBRUIKSGEMAK			
Met antikleeflaag	Nee		

ONDERHOUD & REINIGING			
Vaatwasbestendig	Ja		