



Alu Pro 5 Ceraforce Hoge bakpan 28 cm Demeyere

Fabricant: Demeyere

Modèle: 12428

€129,00



DÉSCRIPTION

In de Alu Pro 5 hoge bakpan van 28 centimeter bak je met gemak enkele flinke kabeljauwfilets, een stevige Spaanse tortilla, een extra large groentemix of een halve kilo kalfsmignonettes. Zonder kleven toch een krokant jasje? Check! En dat met minder vetstof. Je bereiding laat zich makkelijk omdraaien en serveren. Eenvoudiger en lichter verteerbaar, wat wil je nog meer? De keramische Ceraforce® antikleeflaag is ook een gezonde oplossing omdat ze volledig vrij is van PFAS. Beter voor jou en voor wie je kookt, en een pak milieuvriendelijker vergeleken met een traditionele anti-aanbaklaag. Gebruik enkel accessoires van hout of silicone, om beschadiging te voorkomen. De body in gesmeed aluminium is extra dik en meer dan stevig. Dankzij de unieke Radiant bodem is en blijft je pan extra stabiel en in optimaal contact met de kookplaat. De warmte verspreidt zich egaal. De exclusieve TriplInduc® technologie presteert perfect op inductie. Je hebt tot 30% minder energie nodig voor dezelfde temperatuur. Deze pan reageert supersnel zodra je overschakelt naar een andere fornuisstand. Geschikt voor alle kookplaten, zeker voor inductie. Met Alu Pro 5 haal je doordacht en vlot hanteerbaar design in huis, met een ijzersterke prijs-kwaliteitverhouding. Het matzwarte gesmede aluminium contrasteert prachtig met de blinkende roestvrijstalen greep. Dit lichtgewicht hanteer je supervlot en reinigen gaat als vanzelf. Ben je een liefhebber van grillen in de oven of van flamberen? Dan heb je ook een pan zonder antikleeflaag nodig.

Ontwikkeld in België

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ


Ceraforce keramische antikleeflaag zonder PFAS, het gezonde alternatief. Hittebestendig tot 230 °C
Aluminium bodem van 5 mm geeft je een snelle warmtegeleiding
Specifieke Radiant bodem vorm zorgt voor een blijvend vlak bakoppervlak
TriplInduc® technologie - kook tot 30% sneller, efficiënter en met meer controle op inductie
Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, tot 230 °C. Niet gebruiken onder de grill en niet in flamberen
Ergonomische gegoten grepen en rivetten uit roestvrij staal: stevige bevestiging
Kan in de vaatwasser, maar handwas is aanbevolen voor de optimale levensduur van het product
5 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

CARACTÉRISTIQUES


Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Diamètre	28 cm
Hauteur	7 cm
Largeur	28.4 cm
Longueur	50.9 cm
Matière	ALUMINIUM
Poids	1.46 kg

Confort

À revêtement	
anti-adhésive	
Matière revêtement	Aluminium
anti-adhésive	

Entretien & Nettoyage

Convient au lave-vaisselle	
----------------------------	---

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ