



Apollo 7 delige Startset SET44903 Demeyere

Merk: Demeyere

Model: SET44903

€399,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

In de keuken is een goede voorbereiding het halve werk. En alles start met kookgerei dat perfect presteert. Met deze Apollo 7 startset ben je meteen vertrokken voor meer efficiëntie en een beter resultaat. De twee Apollo 7 kookpotten (18 en 20 cm) en de Apollo 7 conische sauteuse (20 cm) geven je absolute controle over het bereidingsproces, zowel op hoge als op lage temperaturen. De bijzondere InductoBase® bodem van de kookpotten spreidt de warmte vlot, zelfs op een zacht vuurtje. Dat bespaart energie, op alle warmtebronnen en in de oven. Op inductie zorgt onze exclusieve TriplInduc® technologie zelfs voor een energiebesparing tot 30%. Dankzij de speciale geplooid gietrand van de kookpotten giet je sauzen en vloeistoffen makkelijk over zonder morsen. Het doordachte en duurzame design van de Apollo 7 conische sauteuse 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. 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. De stevige, gelaste roestvrijstalen grepen van deze set liggen goed in de hand en blijven lang koel. Het roestvrije staal met Silvinox® verkleurt niet en laat zich makkelijk reinigen. Vertrouw met een gerust hart op deze drie parels uit de Apollo 7 serie.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 10u tot 18u30
DI 10u tot 18u30
WOE 10u tot 18u30
DO 10u tot 18u30

VRIJ 10u tot 18u30
ZAT 10u tot 18u
ZON GESLOTEN

- 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

Aantal stuks	3 Stuks
Geschikt voor warmtebronnen	Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Oven , Vitrokeramisch
Inhoud pot 1	3 Liter
Inhoud pot 2	2,2 Liter
Inhoud pot 3	2 Liter

Fysieke kenmerken

Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Materiaal deksel	Roestvrij staal (RVS) 18/10
Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS) 18/10
Met deksel	

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig	
------------------	---

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	10u tot 18u30	VRIJ	10u tot 18u30
DI	10u tot 18u30	ZAT	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u30	ZON	GESLOTEN
DO	10u tot 18u30		