



Specialties 3 Rookset 28cm S Demeyere

Merk: Demeyere
Model: SET80828 S

€169,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Zalm, forel, spek, mozzarella, aubergine, paprika, kwartelboutjes, eend, ... dit alles en nog veel meer kan je warm roken en is dan overheerlijk. Zeker als je dat roken eigenhandig deed. Daarvoor ontwierpen we deze handige rookset: een pan van 28 cm met twee stevige grepen, een rookkamer, stoomrooster en een hoog deksel. De pan is gemaakt van kwalitatief roestvrij staal en voorzien van een bodem die de warmte goed geleidt op elk fornuis, ook inductie. De rookkamer heeft gaatjes aan de zijkant zodat ze de rook vlot kan doorlaten én beschermt tegen afdrupend vet en vocht. Samen met het stoomrooster zorgen ze dat jouw ingrediënten die intense, karakteristieke rooksmaak krijgen. Wanneer je het deksel wegneemt, komt er wel wat rook en aroma vrij. Roken doe je dan ook best onder de afzuigkap. Roken is een kooktechniek die hoe langer hoe geliefder wordt. Wordt het binnenkort ook jouw nieuwe hobby? De kans is groot.

Roestvrij staal 18/10, mat gepolijst, hoogglans deksel

3-lagen capsulebodem, 4 mm

Gelaste grepen van roestvrij staal 18/10: extra stevig en hygiënisch

Geschikt voor de oven en alle fornuizen, inclusief inductie

Demeyere biedt een garantie van 10 jaar op alle productie- of materiaalfouten, geen garantie voor professioneel gebruik.

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

Bevat: bakpan 28 cm + rookkamer + stoomrooster + hoog deksel

CAPSULEBODEM

De bakpan/koekenpan met doorsnede 28 cm is gemaakt van roestvrij staal 18/10 en is voorzien van een 3-lagen capsulebodem van 4 mm dikte voor een goede warmtegeleiding en voor gebruik op alle fornuizen, inclusief inductie.

ROOKKAMER

De rookkamer is voorzien van rookgaten, die de rook zijdelings doorlaten. Ze dient bovendien als bescherming tegen het vocht of het vet dat mogelijk afdruipt van de ingrediënten.

STOOMROOSTER

Op het stoomrooster tenslotte, kan je de voedingswaar leggen die gerookt moet worden. Hierbij kan je naar hartenlust experimenteren. Naast de evidente keuze van vlees en vis, zijn er verrassende, heerlijke mogelijkheden om kazen en groenten te roken.

SPECIFICATIES

Fysieke kenmerken

Diameter	28 cm
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)

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		