



## Restoline Braadpan 28cm Demeyere

Merk: Demeyere  
Model: 82228

€99,00



SCAN OM TE  
BESTELLEN

### OMSCHRIJVING

Restoline bakpan 28 cm

Restoline is de instapreeks van Demeyere, kwaliteit zonder franjes. Deze bak-/koekenpannen zijn vervaardigd van roestvrij staal 18/10 en voorzien van een opgezette 3-lagenbodem van 4 mm dikte. Voor de Restoline pannen biedt Demeyere een garantie van 10 jaar op alle productie- of materiaalfouten; geen garantie voor professioneel gebruik.

#### CAPSULEBODEM

De Restoline pannen zijn gemaakt van roestvrij staal 18/10 en voorzien van een capsulebodem van 4 mm dikte. De bodem bestaat uit 3 lagen, met roestvrij staal aan de binnenzijde, middenin een aluminium schijf van 3 mm dikte voor een goede warmtegeleiding, en magnetisch roestvrij staal aan de buitenkant. Zo kunnen de pannen gebruikt worden op alle types fornuizen, inclusief inductie.

#### GREEP

Door hun uitvoering en vorm uit gevormd roestvrij staal 18/10 blijven de grepen langer koel op elektrische fornuizen. De grepen zijn gelast en niet met rivetten of schroeven vastgemaakt waardoor extra hygiëne is


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

verzekerd. Vuil, vet of bacteriën krijgen geen kans om zich in te nestelen.

## SPECIFICATIES

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie	Diameter	28 cm
		Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
		Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS) 18/10
Gebruiksgemak			
Met antikleeflaag			

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

<b>MA</b>	10u tot 18u30	<b>VRIJ</b>	10u tot 18u30
<b>DI</b>	10u tot 18u30	<b>ZAT</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	10u tot 18u30	<b>ZON</b>	GESLOTEN
<b>DO</b>	10u tot 18u30		