



## Atlantis 7 Conische sauteuse 22cm 2,5L Demeyere

Merk: Demeyere

Model: 25922

€229,00



SCAN OM TE  
BESTELLEN

### OMSCHRIJVING

Zin in een luchtig opgeklopte saus, een perfect ingekookte jus of in een mooi glanzende karamel met gezouten boter? Dan gebruik je best een conische sauteuse. En niet zomaar de eerste de beste. Ons doordacht en duurzaam design doet precies wat het moet doen. Succes verzekerd! 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. Dankzij het unieke 7-lagenmateriaal tot aan de rand bereid jij de perfecte bearnaisesaus en een romige vanillecrème met een aanzienlijk kleinere kans tot schiften, klonteren of aanbranden. De warmte wordt volledig gespreid en je hebt perfecte controle over de temperatuur. De Atlantis 7 conische sauteuse van 22 cm is hierdoor trouwens ook bijzonder geschikt om pastinaak, koolrabi en andere groenten kort maar krachtig te sauteren. Tot de gewenste temperatuur komen vraagt weinig energie. Als je kookt op inductie levert de TriplInduc® technologie je zelfs 30% besparing op. Nog een voordeel: dankzij de speciale gietrand giet je sauzen en vloeistoffen makkelijk over zonder morsen. De stijlvolle roestvrijstalen steel ligt goed in de hand en blijft lang koel. Afwassen is zo gebeurd. Door de ronding van de pot geraak je met je sponsje moeiteloos overal. Deze sauteuse kan ook probleemloos de vaatwasser in. Dit is kwaliteit voor het leven.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- 7-lagenmateriaal geeft je de beste warmtespreiding en perfecte temperatuurcontrole
- TriplInduc® technologie - kook tot 30% sneller, efficiënter en met meer controle op inductie

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

- 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
- Gegoten, gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- Kan probleemloos in de vaatwasser
- 30 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

## SPECIFICATIES

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie	Diameter	22 cm
		Kleur	Grijs
		Met deksel	
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		