



Alu Pro 5 Braadpan met hoge randen Duraslide Titanium 24cm Demeyere

Merk: Demeyere

Model: 13424

€119,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Ben je fan van een onweerstaanbaar resultaat met weinig afwas? Dan is dit jouw duurzame eenpansoplossing. De Alu Pro 5 hoge bakpan of hapjespan van 24 cm geeft je meer volume om in te koken. Ideaal voor gerechten met ingrediënten die je eerst bakt of stooft – zonder dat ze de pan uit kunnen ‘swingen’ – voor je ze verder laat garen. Denk aan ratatouille, frittata, risotto, Spaanse tortilla, chili con of sin carne ... De body in gesmeed aluminium is extra dik en meer dan stevig. Bovendien kan je rekenen op de unieke Duraslide Titanium® antikleeflaag. Die maakt de pan nog sterker en extra duurzaam. Gebruik enkel accessoires van silicone of hout, om beschadiging te voorkomen. De unieke Radiant® bodem houdt je pan extra stabiel en in optimaal contact met de kookplaat. De warmte wordt egaal verspreid. De exclusieve TripInduc® 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. Leg je ze vol met koude ingrediënten, zelfs recht uit de koelkast, dan is ze even snel weer op de juiste temperatuur. 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, 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



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

- 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
- Duraslide Titanium PTFE antikleeflaag - extra duurzaam. Hittebestendig tot 230 °C
- 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

SPECIFICATIES

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie	Diameter	24 cm
		Kleur	Zwart
		Materiaal	Roestvrij staal (RVS), ALUMINIUM
		Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS)
Gebruiksgemak		Onderhoud & Reiniging	
Materiaal antikleeflaag	Duraglide Titanium	Vaatwasbestendig	
Met antikleeflaag			

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		