



Alu Pro Ceraforce Braadpannenset 20 + 24cm Demeyere

Merk: Demeyere

Model: Set12604

€188,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Wie graag werkt met een lichtgewicht, kan kiezen voor de aluminium bakpannen van Alu Pro. Aluminium weegt slechts een derde van staal en is dus makkelijker hanteerbaar en lief voor je polsen. De ideale pan voor elke kookenthousiasteling die op zoek is naar een uitstekende performantie, licht gewicht en ijzersterke prijs-kwaliteitverhouding.

De Alu Pro bakpannen zijn sterk en toch licht. De 5 mm dikke aluminium bodem zorgt voor een goede geleiding van de warmte. De unieke combinatie van de TriplInduc® technologie en Radiant® bodem zorgt voor een maximaal rendement op inductie. De pannen zijn bovendien gewapend met een titanium plasma antikleeflaag, bestaande uit 5 lagen en versterkt met titanium partikels voor een langere levensduur. Voor de Alu Pro pannen biedt Demeyere een garantie van 5 jaar op alle productie- en materiaalfouten; geen garantie voor professioneel gebruik.

SPECIFICATIES

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		

Algemeen

Geschikt voor
warmtebronnen

Elektrische
kookplaat, Gasvuur,
Inductie,
Vitrokeramisch


Fysieke kenmerken

Diameter 20, 24 cm
Kleur Zwart
Materiaal Roestvrij staal
(RVS), ALUMINIUM
Materiaal handvat Roestvrij staal (RVS)

Gebruiksgemak

Materiaal
antikleeflaag

Keramisch

Met antikleeflaag 

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