



Industry 5 Conische sauteuse 18 cm - 1,5 l Demeyere

Merk: Demeyere

Model: 67818

€165,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Bij complexe sauzen en tal van andere delicate bereidingen maak je het jezelf een pak makkelijker met een kwalitatieve conische sauteuse. En laat dat nu net een van onze specialisaties zijn. Dit doordachte en duurzame design doet precies wat het moet doen. Dankzij de ronding van de Industry 5 conische sauteuse kan je vlot roeren en moeiteloos extra luchtig opkloppen. Waag je dus gerust aan verse bearnaisesaus, een verfijnde peperroomsaus, sabayon of een smeùige witte chocoladesaus. Dankzij het solide 5-lagenmateriaal tot aan de rand vermindert de kans op schiften of aanbranden aanzienlijk. De warmte wordt goed gespreid en je hebt de temperatuur helemaal onder controle. Dat maakt de Industry 5 conische sauteuse van 18 cm trouwens ook heel geschikt om witlof, champignons en andere groenten kort maar krachtig te sauteren. Nog een voordeel: dankzij de speciale gietrand giet je sauzen en vloeistoffen makkelijk over zonder morsen. De stijlvolle roestvrijstalen steel ligt prima in de hand en blijft lang koel. Afwassen is zo gebeurd. Door de ronding van de sauteuse geraak je met je sponsje moeiteloos overal. Je conische sauteuse verkleurt niet, dankzij de speciale Silvinox® technologie. Deze slimme en robuuste vormgeving in industriële stijl, door de Belgische designer Stefan Schöning, blijft je voldoening geven. De Industry 5 collectie is dea! op gas maar bijzonder geschikt voor alle kookplaten, ook inductie.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- 5-lagenmateriaal tot aan de rand geeft je uitstekende warmteverdeling

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		

- 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, gestraalde en gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- 100% geschikt voor de vaatwasser: zo afgewassen en weer gebruiksklaar!
- 30 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

SPECIFICATIES

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen	Breedte	19.8 cm
Inhoud	1500 ml	Diameter	18 cm
		Gewicht	1050 g
		Hoogte	10.8 cm
		Kleur	Zilver
		Lengte	37.2 cm
		Materiaal	Roestvrij staal (RVS)

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig 

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		