



Alu Pro 5 Ceraforce Hoge bakpan 28 cm Demeyere

Merk: Demeyere

Model: 12428

€129,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

In de Alu Pro 5 hoge bakpan van 28 centimeter bak je met gemak enkele flinke kabeljauwfilets, een stevige Spaanse tortilla, een extra large groentemix of een halve kilo kalfsmignonettes. Zonder kleven toch een krokant jasje? Check! En dat met minder vetstof. Je bereiding laat zich makkelijk omdraaien en serveren. Eenvoudiger en lichter verteerbaar, wat wil je nog meer? De keramische Ceraforce® antikleeflaag is ook een gezonde oplossing omdat ze volledig vrij is van PFAS. Beter voor jou en voor wie je kookt, en een pak milieuvriendelijker vergeleken met een traditionele anti-aanbaklaag. Gebruik enkel accessoires van hout of silicone, om beschadiging te voorkomen. De body in gesmeed aluminium is extra dik en meer dan stevig. Dankzij de unieke Radiant bodem is en blijft je pan extra stabiel en in optimaal contact met de kookplaat. De warmte verspreidt zich egaal. De exclusieve TriplInduc® 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. 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 en 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


Ceraforce keramische antikleeflaag zonder PFAS, het gezonde alternatief. Hittebestendig tot 230 °C
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
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


Fysieke kenmerken

Breedte	28.4 cm
Diameter	28 cm
Gewicht	1.46 kg
Hoogte	7 cm
Kleur	Zwart
Lengte	50.9 cm
Materiaal	ALUMINIUM

Gebruiksgemak

Materiaal	Aluminium
antikleeflaag	
Met antikleeflaag	

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		