

Merk: **Demeyere**

Model: 8016



Omschrijving

Asperges zijn het best te bereiden in een hoge, cilindrische pan met deksel waarin ze rechtop kunnen worden klaargemaakt. De zachte punten komen dan boven het water uit en worden gestoomd in plaats van gekookt. De aspergekoker van Demeyere leent zich hier perfect toe. Het is een hoge, smalle kookpot/pan met een aspergemand met haakje waardoor je het op de rand van de pot/pan kan hangen. Uniek aan deze aspergekoker: hij is niet alleen ideaal voor het verticaal koken van groenten zoals asperges of witloof, maar ook voor het bereiden van pasta. Bovendien kan je erin blancheren, koken en stomen. Demeyere biedt een garantie van 10 jaar op alle productie- of materiaalfouten, geen garantie voor professioneel gebruik.

Roestvrij staal 18/10, mat gepolijst, hoogglans deksel

3-lagen capsulebodemp, 4 mm

Gelaste grepen van roestvrij staal 18/10: extra stevig en hygiënisch

Geschikt voor de oven en alle fornuizen, inclusief inductie

2 jaar garantie op productiefouten (geen garantie voor professioneel gebruik)

Met mandje

Specificaties

ALGEMEEN

Inhoud 4,5 Liter

FYSIEKE KENMERKEN

| | | | |
|----------|-------|-----------|-----------------------|
| Diameter | 16 cm | Materiaal | Roestvrij staal (RVS) |
|----------|-------|-----------|-----------------------|