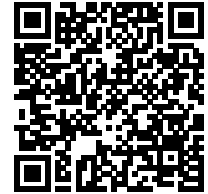


Merk: **Demeyere**

Model: 82724



Omschrijving

Geef je je steak, burgers, zalm of sardines graag een extra touch? Door ze te grillen krijgen ze een nog krachtigere smaak en een heerlijke look met typische roosterstreepjes. Deze roestvrijstalen grillpan is geschikt voor alle kookplaten, ook inductie. Ze warmt sneller op dan een gietijzeren exemplaar en weegt minder, waardoor ze makkelijk te hanteren is. Een grillpan opwarmen doe je steeds op een matig vuur, om oververhitting te voorkomen, zeker bij inductie. Om te grillen doe je bovendien geen vetstof in de pan, maar vet je je ingrediënten in. Zodra de pan voldoende opgewarmd is, kan je het fornuis een stand lager zetten. De juiste baktemperatuur blijft bewaard, zo bespaar je energie. Om na te gaan of je pan de juiste temperatuur heeft, doe je regelmatig waterdruppeltjes in de pan. Vormen deze meteen ronddansende bolletjes, dan heeft de pan de juiste temperatuur. Dankzij de vierkante vorm (24 x 24 cm) passen er ook vlot grote ingrediënten naast elkaar. Nog een plus: de stevige, gelaste steel blijft lang koel. Veel grillplezier!

Roestvrij staal 18/10

- Meerlagenmateriaal tot aan de rand voor een optimale geleiding
- Gelaste greep
- 10 jaar beperkte garantie op productiefouten

Specificaties

ALGEMEEN

Geschikt voor
warmtebronnen

Alle
warmtebronnen,
Inductie

FYSIEKE KENMERKEN

Breedte	24 cm	Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Vorm	Vierkant		

GEBRUIKSGEMAK

Met antikleeflaag	Nee	Met schenktuit	Nee
-------------------	-----	----------------	-----