

Merk: **Demeyere**

Model: 44724



Omschrijving

Amuses, tapa's, entrees en hoofdgerechten bereiden waar iedereen zijn duimen en vingers bij aflikt. Zonder vetstof te gebruiken en met behoud van de pure smaak en een maximum aan kleur, vitamines en mineralen. Dat kan door ingrediënten te stomen in kokende waterdamp of boven een kruidige bouillon. Bovendien blijven enzymen die helpen bij de vertering zo beter bewaard. Geen plek voor een stoomoven, geen zin om erin te investeren of een te kleine portie om de volledige oven op te warmen? Met deze handige Apollo 7 stoominzet, tevens vergiet, kan je meteen aan de slag. Hij past op elke Demeyere kook- en soeppot van 24 cm doorsnede en is gemaakt van roestvrij staal. Hiermee geef je je ingrediënten alle ruimte om mooi gelijkmatig te stomen. Dankzij de speciale siliconen afsluitring gaat er geen stoom verloren en kan je verschillende stoominzetten boven elkaar plaatsen. Je tilt de inzet makkelijk van de pot. Het roestvrije staal met Silvinox® verkleurt niet en laat zich makkelijk reinigen. De stoominzet kan probleemloos de vaatwasser in. Voor het reinigen verwijder je wel best steeds de siliconen afsluitring, zeker in de vaatwasser. Vertrouw met een gerust hart op dit pareltje uit de Apollo 7 serie.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- Hoogwaardig roestvrij staal 18/10
- Silvinox® technologie - je roestvrijstalen kookgerei verkleurt niet en is eenvoudig te reinigen
- Ergonomische gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- Past op elke Demeyere pot met dezelfde diameter
- 30 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	24 cm	Hittebestendige handvaten	Nee
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)		