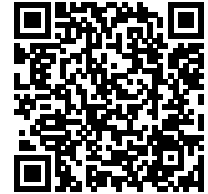


Merk: **Demeyere**

Model: 49620



Omschrijving

Belgisch designer Stefan Schöning ontwierp de industriële look van de Industry Duraslide Ultra bak-/koekenpan. Deze pannen zijn gemaakt van een 5-lagenmateriaal tot aan de rand (3 mm) voor een uitstekende warmtegeleiding. De Industry Duraslide Ultra pannen kenmerken zich bovendien door een traditionele PTFE-antikleeflaag. Deze coating bestaat uit 3 lagen voor een nog betere slijtvastheid en zorgt voor een gebruiksvriendelijke pan met perfecte antikleefeigenschappen. Voor de Industry Duraslide Ultra pannen biedt Demeyere een garantie van 5 jaar op alle productie- of materiaalfouten; geen garantie voor professioneel gebruik.

5-PLYMATERIAAL

Deze speciale combinatie van verschillende legeringen met o.a. aluminium zorgt ervoor dat de hitte niet op één plaats geconcentreerd wordt maar zich gelijkmatig verspreidt doorheen de ganse oppervlakte van de pan. Dankzij het magnetische roestvrij staal aan de buitenkant zijn de producten geschikt voor alle fornuizen, inclusief inductie.

SILVINOX®

Silvinox® is een uniek systeem van elektrochemische oppervlaktebehandeling dat het materiaal verrijkt door ijzer en onzuiverheden van de oppervlakte te verwijderen. Hierdoor is het roestvrij staal eenvoudig te reinigen en biedt het een hogere weerstand tegen vingerafdrukken, agressieve zepen of sterk zuurhoudend voedsel. De producten blijven zilverwit, zelfs na jaren gebruik.

HYGIËNISCH

Door hun uitvoering en vorm uit massief gegoten roestvrij staal 18/10 blijven de grepen langer koel op elektrische fornuizen. Dankzij een unieke lastechnologie zijn de grepen extra stevig bevestigd en uiterst hygiënisch. Vuil, vet of bacteriën krijgen geen kans om zich in te nestelen.

GREEP

De greep van Demeyere Industry is uniek: gemaakt van gepareelstraald roestvrij staal 18/10 voor een stevige grip en afgewerkt met Silvinox®. Bovendien zijn ze krasbestendig en blijven ze voldoende koel op alle types van vuren.

ANTIKLEEFLAAG

De PTFE-antikleeflaag Duraslide Ultra is gebruiksvriendelijk en garandeert zorgeloos bakplezier. De antikleeflaag is PFOA-vrij. Pannen met een antikleeflaag zijn een goede keuze voor het bakken met weinig vetstof of voor het bakken van zeer delicate producten

Specificaties

ALGEMEEN

Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie
-----------------------------	------------------------------

FYSIEKE KENMERKEN

Breedte	21,2 cm	Diameter	20 cm
Gewicht	0,898 g	Hoogte	8 cm
Lengte	38 cm	Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS)	Type kunststof	Polytetrafluoroethylene (PTFE)

GEBRUIKSGEMAK

Materiaal antikleeflaag	Kunststof	Met antikleeflaag	Ja
-------------------------	-----------	-------------------	----