Elektromic
Molseweg 55-57
2440 Geel
+32 14 58 00 30
online@elektromic.be

Merk: Demeyere
Model: 13328 A



5 412191 133293

Omschrijving

Ga je regelmatig aan het stoven, smoren of braiseren? Dan is deze Alu Pro 5 lage kookpot een aanrader: maar 7 cm hoog in combi met een groot oppervlak (28 cm). Heel handig ook voor bereidingen waar je veel in hoeft te roeren. Rijstpap en pudding bijvoorbeeld. Deze lage kookpot is eenvoudig te hanteren. Licht qua gewicht, maar niet qua prestaties. De body in gesmeed aluminium is extra dik en meer dan stevig. Dankzij de unieke Radiant® bodem is en blijft je pot extra stabiel en in optimaal contact met de kookplaat. De warmte wordt egaal verspreid. De exclusieve TriplInduc® technologie presteert perfect op inductie. Je hebt tot 30% minder energie nodig voor dezelfde temperatuur. Deze pot reageert supersnel zodra je overschakelt naar een andere fornuisstand. De pot is ook even snel weer op de juiste temperatuur nadat er koude ingrediënten, zelfs recht uit de koelkast, in gaan. Geschikt voor alle kookplaten, zeker voor inductie. Ook bijzonder aan deze lage kookpot: de duurzame Duraslide Titanium® antikleeflaag verhindert dat ingrediënten aan de bodem blijven kleven of aankoeken. Bovendien kan je rekenen op de unieke Duraslide Titanium® antikleeflaag. Die maakt de pot nog sterker en extra duurzaam. Gebruik enkel accessoires van silicone of hout, om beschadiging te voorkomen. Het stijlvol vormgegeven deksel past perfect. Hierdoor gaat er geen warmte of stoom verloren en verspil je geen energie. Het deksel is net als de stevige grepen vervaardigd uit roestvrij staal met Silvinox®. Je maakt het in een-twee-drie schoon en het blijft blinken. Bovendien contrasteert het prachtig met de matzwarte pot in gesmeed aluminium. Je kan hetzelfde deksel gebruiken op elke Demeyere pot met 28 cm diameter.

- Ontwikkeld in België
- 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
- Duraslide Titanium PTFE antikleeflaag - extra duurzaam. Hittebestendig tot 230 °C
- 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

ALGEMEEN			
Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie	Hoog/laag	Laag

FYSIEKE KENMERKEN			
Diameter	28 cm	Hittebestendige handvaten	Ja
Kleur	Zwart	Materiaal	Roestvrij staal (RVS), ALUMINIUM
Materiaal deksel	Roestvrij staal (RVS)	Met deksel	Ja

ONDERHOUD & REINIGING	
Vaatwasbestendig	Nee