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



Merk: Demeyere
Model: SET60903

5 412191 609033

Omschrijving

Pannenset Silver Demeyere, bestaat uit kookpan 18cm, kookpan 20cm en sauspan 20cm

Ben je ondertussen zo gevorderd in de keuken dat je kookpotten niet meer kunnen volgen? Of start je graag meteen met het beste van het beste? Dan biedt deze driedelige Silver 7 set je de meerwaarde die je zoekt. Met de twee kookpotten (18 en 20 cm doorsnede) bewaar je smaak en vitamines optimaal. De conische sauteuse (20 cm doorsnede) is bijzonder praktisch en efficiënt. De speciale Silvinox® technologie voorkomt verkleuring, behoudt de glans en zorgt ervoor dat je je Silver 7 potten en sauteuse telkens moeiteloos schoon krijgt. Dit kookgerei kan ook probleemloos de vaatwasser in. Het exclusieve 7-lagenmateriaal verzekert je van de beste warmtespreiding en perfecte temperatuurcontrole. De TriplInduc® technologie van Silver 7 is top op inductie. Je bespaart er hier zelfs tot 30% energie mee. De InductoSeal® bodem met koperen kern van de kookpotten is het van het, op eender welke kookplaat, zeker op inductie. Zelfs op een zacht vuurtje wordt de warmte optimaal verdeeld. De speciale gietrand voorkomt geknoei. Het doordachte design van onze conische sauteuse doet precies wat het moet doen om jou te verzekeren van succes. De ronding zorgt ervoor dat je vlot roert en moeiteloos extra luchtig opklopt. Ideaal voor de bereiding van complexe sauzen en voor tal van andere delicate bereidingen. Maak de perfecte hollandaise of een romige sabayon met een aanzienlijk kleinere kans tot schiften of aanbranden. Ook bijzonder geschikt om groenten kort maar krachtig te sauteren. De perfect passende dubbelwandige deksels waken er mee over dat smaak en vitamines optimaal bewaard blijven. Ze hebben een extra isolerend effect en sluiten optimaal aan. Zo gaat er geen kostbare warmte verloren én verkort de gaartijd. Bovendien blijft de dekselgreep langer koel en kan je de deksels gebruiken op elke Demeyere pot met dezelfde diameter. Met deze duurzame set blijf je jaar na jaar intens genieten van je culinaire avonturen.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- InductoSeal® bodem met koperen kern, de beste warmtegeleider
- TriplInduc® technologie - kook tot 30% sneller, efficiënter en met meer controle op inductie
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, en de oven
- Silvinox® technologie - je roestvrijstalen kookgerei verkleurt niet en is eenvoudig te

reinigen
- Met gietrand en dubbelwandig deksel: kook zonder morsen en energiezuinig
- Gegoten, gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- Kan probleemloos in de vaatwasser
- 30 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

Specificaties

ALGEMEEN

Aantal stuks	3 Stuks	Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen
Inhoud pot 1	2,2 Liter	Inhoud pot 2	3 Liter
Inhoud pot 3	2 Liter		

FYSIEKE KENMERKEN

Cool Touch handgrepen	Ja	Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Materiaal deksel	Roestvrij staal (RVS)	Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS)
Met deksel	Ja		

ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig	Ja		