

Merk: **Demeyere**

Model: 36632



Omschrijving

ControlInduc Granite Braadpan 32cm Roestvrij staal 18/10 met Silvinox® oppervlaktebehandeling: hygiënisch en makkelijk te reinigen Meerlagenmateriaal tot aan de rand (3 mm): optimale warmtespreiding Nooit meer oververhitten op inductie! - Beperkt de temperatuur tot 250°C (op inductie) Gegoten greep van roestvrij staal 18/10, gelast voor extra stevigheid en hygiëne Speciaal voor inductie 5 jaar garantie op productiefouten (geen garantie voor professioneel gebruik) Thermolon™ Granite keramische antikleeflaag: gezond en milieuvriendelijk

Specificaties

ALGEMEEN

Geschikt voor
warmtebronnen

Alle
warmtebronnen,
Inductie

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter

32 cm

Materiaal

Roestvrij staal
(RVS)

Materiaal handvat

Roestvrij staal
(RVS) 18/10

GEBRUIKSGEMAK

Materiaal antikleeflaag

Keramisch

Met antikleeflaag

Ja