

Merk: Demeyere

Model: 52936 G

€ 279,00



## Omschrijving

Extra vlot en succesvol roerbakken, stomen, stoven én karamelliseren? De geavanceerde Apollo 7 wok (36 cm) met bolle bodem assisteert je feilloos. Het solide 7-lagenmateriaal tot aan de rand en de exclusieve TriplInduc® technologie verspreiden de warmte vlot. De pan wordt heet in het midden en naar de randen toe geleidelijk koeler. Je gaat aan de slag met de top van de top, op gas en op elektrische of inductiekookplaten. Omwille van de ronde bodem heb je wel aangepaste wokbranders (op gas) of een speciale holle kookplaat nodig. Deze onverwoestbare roestvrijstalen wok reinigt makkelijk en verkleurt niet. Ook niet als je vaak zure of hele pikante woksauzen gebruikt. Dankzij de unieke Silvinox® technologie blijft je wok schitteren. De stevige, gelaste steel ligt goed in de hand en blijft lang koel. Vuil, vet en bacteriën krijgen geen kans om zich hier te nestelen. Vertrouw met een gerust hart op deze parel uit de Apollo 7 serie.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- 7-lagenmateriaal geeft je de beste warmtespreiding en perfecte temperatuurcontrole
- TriplInduc® technologie - kook tot 30% sneller, efficiënter en met meer controle op inductie
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie
- Silvinox® technologie - je roestvrijstalen kookgerei verkleurt niet en is eenvoudig te reinigen
- Roestvrij staal: levenslang knapperige bakprestaties
- Ergonomische gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- Kan probleemloos in de vaatwasser
- 30 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

## Specificaties

### ALGEMEEN

Geschikt voor  
warmtebronnen

Inductie

### FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	36 cm	Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS) 18/10	Met dampinzet	Nee
Met deksel	Nee		

### GEBRUIKSGEMAK

Met antikleeflaag

Nee