

Merk: **Demeyere**

Model: 8010

€ 39,00

Omschrijving

Zoek je een bijzonder handige assistent voor het afwerken van sauzen? Hier is ons roestvrijstalen hoge sauspotje. Speciaal ontwikkeld op vraag van enkele topchefs en voorzien van maatindicaties tot 1 liter. Nu kan je je saus perfect vooraf bereiden en op het fornuis warmhouden. Bij een uitgebreider menu heb je vaak enkele sauzen nodig. Dan gebruik je gewoon een paar hoge sauspotjes naast elkaar. Dat lukt probleemloos dankzij de kleine diameter van 10 cm. Geschikt voor alle kookplaten, ook inductie. Net voor je gaat serveren kan je de saus in het hoge sauspotje nog even aan de kook brengen. Indien nodig kan je ze nog verder afwerken door te monteren met boter bijvoorbeeld. Je saus schuimig maken lukt in een handomdraai, met de staafmixer, rechtstreeks in het potje. Dankzij de stevige, gelaste greep en de handige schenkrand leent het hoge sauspotje zich ook prima om zonder morsen saus uit te schenken en te portioneren op het bord of op een gerecht.

Roestvrij staal 18/10, blinkend gepolijst

3-lagen capsalebodem, 3,5 mm

Gelaste greep van roestvrij staal 18/10: extra stevig en hygiënisch

Geschikt voor de oven en alle fornuizen, inclusief inductie

2 jaar garantie op productiefouten (geen garantie voor professioneel gebruik)

Met maataanduiding tot 1 l

Specificaties