

Merk: Demeyere

Model: 16632

€ 295,00



Omschrijving

Extra veilig vlees, gevogelte, vis of groenten bakken op inductie? Reken op deze ControllInduc X pan die oververhitting op inductie voorkomt. Jij behoudt wel de controle over de bakintensiteit en het gaarproces. Erover waken dat je culinaire creatie onderweg niet aanbrandt, blijft ook jouw taak. Vanaf ongeveer 220°C verliest het unieke ControllInduc® materiaal geleidelijk zijn magnetisme. Zo neemt je kookgerei gaandeweg minder energie op. Hierdoor stabiliseert de temperatuur op ongeveer 250°C. Dat verzekert je van een perfecte temperatuur om te bakken. Let op: deze technologie werkt alleen op inductie. Bovendien zorgt de unieke combinatie van verschillende lagen voor een optimale verdeling van de warmte tot aan de rand. De stevige, gelaste steel blijft lang koel. Vuil, vet en bacteriën krijgen geen kans om zich hier te nestelen. Het roestvrije staal met Silvinox® verkleurt niet en laat zich makkelijk reinigen. Ga vol vertrouwen aan de slag op inductie met deze duurzame ControllInduc X braadpan van Belgische makelij.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- ControllInduc® technologie blokkeert op inductie de temperatuur van je pan op 250 °C en voorkomt oververhitting
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, en de oven
- Silvinox® technologie - je roestvrijstalen kookgerei verkleurt niet en is eenvoudig te reinigen
- Roestvrij staal: levenslang knapperige bakprestaties
- 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

Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie
-----------------------------	------------------------------

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	32 cm	Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
----------	-------	-----------	-----------------------

GEBRUIKSGEMAK

Met antikleeflaag	Nee
-------------------	-----

ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig	Ja
------------------	----