

Merk: Demeyere

Model: 14632

€ 139,00



Omschrijving

Op zoek naar een stevige pan waarmee het vlot en aangenaam bakken is? Reken op deze Athena 5 bakpan van 32 cm doorsnede. Week na week, jaar na jaar. Hiermee geef je steaks en kippenfilets een heerlijk korstje zonder ze uit te drogen. De aanbaksels kan je deglaceren voor een heerlijke saus. Aardappelschijfjes worden in deze pan mooi krokant. Worstjes, satés en veggieburgers bereid je met gemak en extra smakelijk. Deze pan laat zich makkelijk hanteren en is tot aan de rand opgebouwd uit 5-lagenmateriaal. Die solide combinatie van legeringen geleidt vlot de hitte zodat je gelijkmatig en gecontroleerd kan bakken. Zelfs op een zacht vuur. Bijzonder geschikt voor alle kookplaten, ook inductie. Zodra je pan voldoende opgewarmd is, kan je het fornuis een stand lager zetten. De juiste baktemperatuur blijft behouden, zo bespaar je energie. Ook handig: de stevige, gelaste steel blijft lang koel. Dankzij de speciale Silvinox® technologie verkleurt het roestvrije staal niet en krijg je het telkens moeiteloos weer blinkend schoon. Durf je al eens met mes en vork in de pan zitten? Dit solide model kan er tegen. Met deze mooie meerwaarde wordt koken nog meer genieten.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- 5-lagenmateriaal tot aan de rand geeft je uitstekende warmteverdeling
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, en de oven
- Silvinox® technologie - je roestvrijstalen kookgerei verkleurt niet en is eenvoudig te reinigen
- Roestvrij staal bakoppervlak voor 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	Alle warmtebronnen
--------------------------------	-----------------------

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	32 cm	Kleur	Zilver
----------	-------	-------	--------