

Merk: Demeyere

Model: 14416



€ 95,00



Omschrijving

Op zoek naar een steelpan waarmee het vlot en aangenaam werken is? Week na week, jaar na jaar. Reken op dit superdegelijke model van 16 cm uit de Athena 5 serie voor het bereiden van bechamelsaus, frambozencoulis en andere hartige of zoete sauzen. Ook ideaal voor het smelten van boter, het inkoken van een bouillon of fond en het pochieren van eieren of vis. Het solide 5-lagenmateriaal verzekert je van goede warmteverdeling en temperatuurcontrole. En dat op alle kookplaten, ook inductie. Deze Athena 5 steelpan laat zich makkelijk hanteren. Ze kan ook in de oven, als je een saus warm wil houden tot de rest van de maaltijd klaar is. Dankzij de speciale Silvinox® technologie verkleurt het roestvrije staal niet en krijg je het telkens moeiteloos weer blinkend schoon. Ook handig: de geplooid gietrand zorgt dat je vloeistoffen en sauzen vlot overgiet, en de stevige, gelaste steel blijft lang koel. Met deze mooie meerwaarde wordt koken nog meer genieten.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- Bodem uit 5-lagenmateriaal voor een uitstekende warmteverdeling
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, en de oven
- Silvinox® technologie - je roestvrijstalen kookgerei verkleurt niet en is eenvoudig te reinigen
- De speciale gietrand voorkomt geknoei
- 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

16 cm

Kleur

Zilver