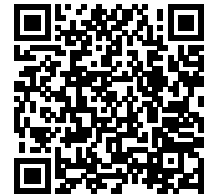


Merk: Demeyere

Model: 15628 OP

€ 179,00



## Omschrijving

De Multiline bak-/koekenpannen zijn de ideale pannen voor iedereen die graag met kwaliteitsmateriaal werkt. Het 3 mm (3,3 mm voor 32 cm) dikke 7-PlyMaterial® zorgt voor een zeer goede warmtegeleiding en maakt bakken op een lage stand van het vuur mogelijk. Deze pannen liggen lichter in de hand en bieden een goede mix tussen hoogstaande kwaliteit en optimaal gebruiksgemak. Voor de Multiline pannen biedt Demeyere een garantie van 30 jaar op alle productie- of materiaalfouten; 10 jaar garantie voor professioneel gebruik.

### 7-PLYMATERIAL®

7-PlyMaterial® is een unieke technologie bestaande uit 7 materiaallegeringen (3 mm, 3,3 mm voor de pan van 32 cm) met o.a. roestvrij staal en een hart van aluminium. Deze technologie wordt zowel in de bodem als in de zijkanten van de producten gebruikt en verzekert een optimale warmteverdeling tot aan de rand van het product en een perfecte controle over het bereidingsproces.

### TRIPLINDUC®

TriplInduc® is een unieke combinatie van drie legeringen die zorgt voor tot 30% meer rendement op inductie. Bovendien verzekert het dat de bodem vlak blijft waardoor je op elk moment van het ene type warmtebron naar het andere kan overschakelen.

### SILVINOX®

Silvinox® is een uniek systeem van elektrochemische oppervlaktebehandeling dat het materiaal verrijkt door ijzer en onzuiverheden van de oppervlakte te verwijderen. Hierdoor is het roestvrij staal eenvoudig te reinigen en biedt het een hogere weerstand tegen vingerafdrukken, agressieve zepen of sterk zuurhoudend voedsel. De producten blijven zilverwit, zelfs na jaren gebruik.

### GREEP

Door hun uitvoering en vorm uit massief gegoten roestvrij staal 18/10 blijven de grepen langer koel op elektrische fornuizen. Dankzij een unieke lastechnologie zijn de grepen extra stevig

bevestigd en uiterst hygiënisch. Vuil, vet of bacteriën krijgen geen kans om zich in te nestelen.

## Specificaties

### ALGEMEEN

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

### FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	28 cm	Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS) 18/10		

### GEBRUIKSGEMAK

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

### ONDERHOUD & REINIGING

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