

Merk: WMF

Model: 0720556030



€ 579,00



## Omschrijving

Gourmet Plus pannenset: Koken op 5-sterreniveau

Koken op 5-sterren niveau: De Gourmet Plus kookgerei serie van WMF overtuigt op het eerste gezicht door zijn eenvoudige, elegante design in zware, duurzame professionele kwaliteit van vormvast, zuurbestendig en smaakloos Cromargan®, matte afwerking, vele slimme details en uitstekende kookeigenschappen. Alle potten in de set hebben de energiebesparende TransTherm® all-stove basis voor een gelijkmatige warmteverdeling en lang warmtebehoud op elk fornuis en in de oven, de hoogwaardige roestvrijstalen deksels passen niet alleen goed, maar voorkomen ook effectief opspattend water dankzij de geïntegreerde stoomopening. Hitteverminderende\*\* holle handgrepen, de praktische binnenmaat voor het nauwkeurig afmeten van vloeistoffen en de brede schenkrand voor drupvrij schenken zorgen precies voor het comfort dat kookliefhebbers wensen. En om het zo handig te houden, kunnen alle onderdelen van Gourmet Plus natuurlijk in de vaatwasser voor een ontspannen reiniging.

Cromargan® van hoge kwaliteit

Gemaakt van het even duurzame als elegante Cromargan®: roestvrij staal 18/10. Uitzonderlijk duurzaam, vaatwasmachinebestendig voor een gemakkelijke, hygiënische reiniging, neutraal van smaak, zuurbestendig en met een mat oppervlak van eenvoudige elegantie dat naadloos past in elke keukensfeer.

Hitteverminderende handgrepen

Holle grepen worden aanzienlijk minder warm dan conventionele grepen omdat ze de warmteoverdracht van het kookgerei naar de greep verminderen\*. \*Gaat niet op bij gebruik in de oven!

Hoogwaardige roestvrijstalen deksels

Robuuste deksels van hoogwaardig roestvrij staal met geïntegreerde stoomopening, die vacuümvorming en ongecontroleerd ontsnappen van stoom helpt voorkomen.

Praktische innerlijke schaling

De praktische inwendige schaalverdeling maakt een nauwkeurige meting van vloeistoffen

mogelijk.

Druppelvrij schenken

Brede schenkrand voor het moeiteloos druppelvrij schenken van vloeistoffen.

TransTherm® all-stove basis

De hoogwaardige TransTherm®-haardbodem bespaart energie bij het koken dankzij een optimale warmteverdeling en -opslag. Geschikt voor alle soorten fornuizen, inclusief inductie.

Extreem duurzaam

Het bijzonder vormvaste materiaal in zware professionele kwaliteit en de zorgvuldige verwerking zorgen voor maximale duurzaamheid en een lange levensduur.

## Specificaties

### ALGEMEEN

Aantal stuks

5 Stuks

Geschikt voor  
warmtebronnen

Alle  
warmtebronnen

### FYSIEKE KENMERKEN

Kleur

Zilver

Materiaal

Roestvrij staal  
(RVS)

Materiaal deksel

Roestvrij staal  
(RVS)

Met deksel

Ja

Met maataanduiding

Ja

### ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig

Ja