

Merk: **Demeyere**

Model: 67628GD

€ 175,00

Omschrijving

- Met glazen deksel
- 5-lagenmateriaal tot aan de rand geeft je uitstekende warmteverdeling
- Geschikt voor alle warmtebronnen, ook voor inductie
- De pan is voorzien van Silvinox technologie, waardoor de pan niet verkleurt en is eenvoudig te reinigen

Ontdek de perfecte combinatie van vakmanschap en innovatie met de Demeyere Koekenpan Industry 5 - 28cm. Deze hoogwaardige koekenpan is een essentieel stuk keukengerei voor elke thuishok, professional of liefhebber van koken. Met Demeyere's toonaangevende technologieën en ongeëvenaarde kwaliteit biedt deze pan de perfecte balans tussen prestaties en duurzaamheid.

Deze pan is vervaardigd met behulp van een unieke 5-lagen constructie. Dat zorgt voor een ongeëvenaarde warmteverdeling en -geleiding, wat leidt tot gelijkmatig koken en braden.

De pan ligt goed in de hand en is tot aan de rand opgebouwd uit 5-lagenmateriaal. Die solide combinatie van legeringen verdeelt de warmte goed zodat je gelijkmatig en gecontroleerd kunt bakken, ook op een lage stand. Ideaal op gas maar bijzonder geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie. Zodra de Industry 5 pan voldoende opgewarmd is, kun je het fornuis een stand lager zetten.

Het roestvrijstalen oppervlak is behandeld met de unieke Silvinox®-technologie van Demeyere. Dit maakt het staal ultra-hygiënisch, gemakkelijk te reinigen en bestand tegen vingerafdrukken en verkleuring.

Deze pan is bestand tegen hoge temperaturen en kan veilig in de oven worden gebruikt, wat perfect is voor het voltooien van gerechten of het warm houden van maaltijden.

Specificaties

ALGEMEEN

Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen
-----------------------------	--------------------

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	28 cm	Kleur	Grijs
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)		

GEBRUIKSGEMAK

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

ONDERHOUD & REINIGING

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