

Merk: **Demeyere**

Model: 12828

€ 109,00

Omschrijving

Zin in een heerlijk zoet of hartig baksel als ontbijt, vieruurtje, lunch of dessert? De antikleefeigenschappen van deze Alu Pro 5 pannenkoekenpan maken dat het beslag zich vlot en gelijkmatig verspreidt over de bodem en dat je je crêpes moeiteloos omdraait. Het randje van je pannenkoeken is lekker krokant. Dankzij de lage, schuine panrand glijden ze probleemloos op je bord. Dat alles met minder vetstof dan bij een klassieke pan. Eenvoudiger en lichter verteerbaar, wat wil je nog meer? De keramische Ceraforce® antikleeflaag is ook een gezonde oplossing omdat ze volledig vrij is van PFAS. Beter voor jou en voor wie je kookt, en een pak milieuvriendelijker vergeleken met een traditionele anti-aanbaklaag. Gebruik enkel accessoires van hout of silicone, om beschadiging te voorkomen. De body in gesmeed aluminium is extra dik en meer dan stevig. Dankzij de unieke Radiant bodem is en blijft je pannenkoekenpan extra stabiel en in optimaal contact met de kookplaat. De warmte verspreidt zich egaal. De exclusieve TriplInduc® technologie presteert perfect op inductie. Je hebt tot 30% minder energie nodig voor dezelfde temperatuur. Deze pannenkoekenpan reageert supersnel zodra je overschakelt naar een andere fornuisstand. Geschikt voor alle kookplaten, zeker voor inductie. Met Alu Pro 5 haal je doordacht en vlot hanteerbaar design in huis, met een ijzersterke prijs-kwaliteitverhouding. Het matzwarte gesmeed aluminium contrasteert prachtig met de blinkende roestvrijstalen greep. Dit lichtgewicht hanteer je supervlot en reinigen gaat als vanzelf. Ben je een liefhebber van geflambeerde pannenkoeken? Of karamelliseer je graag appeltjes of ander fruit voor bij je flensjes? Dan heb je een pan zonder antikleeflaag nodig.

Ontwikkeld in België

Ceraforce keramische antikleeflaag zonder PFAS, het gezonde alternatief. Hittebestendig tot 230 °C

Aluminium bodem van 5 mm geeft je een snelle warmtegeleiding

Specifieke Radiant bodem vorm zorgt voor een blijvend vlak bakoppervlak

TriplInduc® technologie - kook tot 30% sneller, efficiënter en met meer controle op inductie

Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, tot 230 °C. Niet gebruiken onder de grill en niet in flamberen

Ergonomische gegoten grepen en rivetten uit roestvrij staal: stevige bevestiging
Kan in de vaatwasser, maar handwas is aanbevolen voor de optimale levensduur van het product
5 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

Specificaties

FUNCTIES

Thermospot	Ja
------------	----

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	28 cm	Kleur	Zwart
Materiaal	ALUMINIUM		

GEBRUIKSGEMAK

Materiaal antikleeflaag	Aluminium	Met antikleeflaag	Ja
-------------------------	-----------	-------------------	----

ONDERHOUD & REINIGING

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