Elektro Van Assche
Kruishoutemsesteenweg 242-244
9750 Zingem
+32 (0)9 384 14 25
weborders@elektrovanassche.be



Merk: Demeyere
Model: 13728

€ 99,00
~~€ 129,00~~

5 412191 137284

Omschrijving

Droom je van sappige steaks en mooi gebakken zalmfilets met van die typische grillstreepjes? Met deze grillpan van 28 cm met duurzame Duraslide Titanium® antikleeflaag speel je het in een-twee-drie klaar. De body in gesmeed aluminium is extra dik en meer dan stevig. Bovendien kan je rekenen op de unieke Duraslide Titanium® antikleeflaag. Die maakt de pan nog sterker en extra duurzaam. Gebruik enkel accessoires van silicone of hout, om beschadiging te voorkomen. Een grillpan opwarmen doe je steeds op een matig vuur, om oververhitting te voorkomen, zeker bij inductie. Om te grillen doe je bovendien geen vetstof in de pan, maar vet je je ingrediënten in. Zodra de pan voldoende opgewarmd is, kan je het fornuis een stand lager zetten. Dankzij de unieke Radiant® bodem is en blijft je pan extra stabiel en in optimaal contact met de kookplaat. De warmte wordt egaal verspreid. De exclusieve TriplInduc® technologie presteert perfect op inductie. Je hebt tot 30% minder energie nodig voor dezelfde temperatuur. Deze pan reageert supersnel zodra je overschakelt naar een andere fornuisstand. Leg je ze vol met koude ingrediënten, zelfs recht uit de koelkast, dan is ze even snel weer op de juiste temperatuur. 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 gesmede aluminium contrasteert prachtig met de blinkende roestvrijstalen greep. Dit lichtgewicht hanteer je supervlot, reinigen gaat als vanzelf. Dikkere stukken vlees en vis kun je verder in de oven garen. Een pan met antikleef is echter niet geschikt om onder de gril in je oven te gebruiken of om te flamberen. Dan heb je een pan zonder antikleef nodig.

- Ontwikkeld in België
- 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

- Duraslide Titanium PTFE antikleeflaag - extra duurzaam. Hittebestendig tot 230 °C
- 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

ALGEMEEN

Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie

FYSIEKE KENMERKEN

Breedte	28 cm	Kleur	Zwart
Lengte	28 cm	Materiaal	Roestvrij staal (RVS), ALUMINIUM
Met inklapbaar handvat	Nee	Vorm	Vierkant

GEBRUIKSGEMAK

Materiaal antikleeflaag	Duraglide Titanium	Met antikleeflaag	Ja
Met schenktuit	Ja		

ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig	Nee