



Restoline Braadpan 24cm Demeyere

Merk: Demeyere
Model: 82224



€79,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Restoline bakpan 24 cm

Restoline is de instapreeks van Demeyere, kwaliteit zonder franjes. Deze bak-/koekenpannen zijn vervaardigd van roestvrij staal 18/10 en voorzien van een opgezette 3-lagenbodem van 4 mm dikte. Voor de Restoline pannen biedt Demeyere een garantie van 10 jaar op alle productie- of materiaalfouten; geen garantie voor professioneel gebruik.

CAPSULEBODEM

De Restoline pannen zijn gemaakt van roestvrij staal 18/10 en voorzien van een capsulebodem van 4 mm dikte. De bodem bestaat uit 3 lagen, met roestvrij staal aan de binnenzijde, middenin een aluminium schijf van 3 mm dikte voor een goede warmtegeleiding, en magnetisch roestvrij staal aan de buitenkant. Zo kunnen de pannen gebruikt worden op alle types fornuizen, inclusief inductie.

GREEP


Door hun uitvoering en vorm uit gevormd roestvrij staal 18/10 blijven de grepen langer koel op elektrische fornuizen. De grepen zijn gelast en niet met rivetten of schroeven vastgemaakt waardoor extra hygiëne is

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	9u tot 18u	VRIJ	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	ZAT	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	ZON	Gesloten
DO	9u tot 18u		

verzekerd. Vuil, vet of bacteriën krijgen geen kans om zich in te nestelen.

SPECIFICATIE

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie	Diameter	24 cm
		Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
		Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS) 18/10
Gebruiksgemak			
Met antikleeflaag			

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	9u tot 18u	VRIJ	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	ZAT	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	ZON	Gesloten
DO	9u tot 18u		