



Multiline 7 Braadpan 24cm Demeyere

Merk: Demeyere
Model: 15624



€189,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Bleu (chaud), saignant, à point of bien cuit: als je vlees bakt, moet het juist zijn. Met Multiline 7 ga je aan de slag als een volleerde chef. Het is een solide roestvrijstalen pan uit ons topsegment, maar lichter in gewicht dan Proline 7. De Multine 7 bakpan is volledig vervaardigd uit ons exclusieve 7-lagenmateriaal. Hierdoor verdeelt de warmte zich heel snel en gelijkmatig. Dorade, vegetarische aperitiefballetjes, kalkoenfilets, ... je bakt ze stuk voor stuk zoals het hoort. Als basis voor een passende saus kan je de kleine aanbaksels deglaceren. Ook aardappeltjes geef je in een-twee-drie een heerlijk krokant jasje. Als je dat wenst - uit gezondheids- of andere overwegingen - kan je zelfs vlees bakken zonder olie of boter toe te voegen. Deze pan van 24 cm ligt goed in de hand, presteert geweldig op alle fornuizen en is niet te kloppen op inductie. Door de exclusieve TriplInduc® technologie kook je met Multiline 7 op inductie efficiënter en met een optimale controle over de temperatuur. Zo bespaar je hier tot 30% energie. Zodra de pan voldoende opgewarmd is, mag het fornuis een paar standen lager, ze houdt de juiste baktemperatuur. Sauzen en vloeistoffen giet je makkelijk over zonder morsen, daar zorgt de speciale gietrand voor. Durf je al eens met mes en vork in een pan zitten? Geen stress, deze robuuste hulp kan er tegen. Dankzij onze unieke lastechnologie is de steel extra stevig bevestigd en uiterst hygiënisch. Deze Multiline 7 pan reinigt als vanzelf en blijft blinken, dankzij de Silvinox® technologie. Ze kan ook probleemloos de vaatwasser in. Goed voor blijvend bakplezier. Multiline 7 assisteert je tiptop, jaar na jaar.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België

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		

- 7-lagenmateriaal geeft je de beste warmtespreiding en perfecte temperatuurcontrole
- TripInduc® technologie - kook tot 30% sneller, efficiënter en met meer controle op inductie
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, en de oven
- Silvinox® technologie - je roestvrijstalen kookgerei verkleurt niet en is eenvoudig te reinigen
- Roestvrij staal: levenslang knapperige bakprestaties
- Gegoten, gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- Kan probleemloos in de vaatwasser
- 30 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

SPECIFICATIE

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie	Diameter	24 cm
		Kleur	Grijs, Zilver
		Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Gebruiksgemak		Onderhoud & Reiniging	
Met antikleeflaag		Vaatwasbestendig	

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		