



Atlantis 7 Conische sauteuse 20cm 2L Demeyere

Merk: Demeyere
Model: 25920

5 4 1 2 1 9 1 2 5 9 2 0 7



5 4 1 2 1 9 1 2 5 9 2 0 7 >

€209,00SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Zin in een luchtig opgeklopte saus, een perfect ingekookte jus of in een mooi glanzende karamel met gezouten boter? Dan gebruik je best een conische sauteuse. En niet zomaar de eerste de beste. Ons doordacht en duurzaam design doet precies wat het moet doen. Succes verzekerd! De ronding maakt dat je vlot roert en moeiteloos extra luchtig opklopt. Ideaal voor de bereiding van complexe sauzen en voor tal van andere delicate bereidingen. Dankzij het unieke 7-lagenmateriaal tot aan de rand bereid jij de perfecte bearnaisesaus en een romige vanillecrème met een aanzienlijk kleinere kans tot schiften, klonteren of aanbranden. De warmte wordt volledig gespreid en je hebt perfecte controle over de temperatuur. De Atlantis 7 conische sauteuse van 20 cm is hierdoor trouwens ook bijzonder geschikt om pastinaak, koolrabi en andere groenten kort maar krachtig te sauteren. Tot de gewenste temperatuur komen vraagt weinig energie. Als je kookt op inductie levert de TriplInduc® technologie je zelfs 30% besparing op. Nog een voordeel: dankzij de speciale gietrand giet je sauzen en vloeistoffen makkelijk over zonder morsen. De stijlvolle roestvrijstalen steel ligt goed in de hand en blijft lang koel. Afwassen is zo gebeurd. Door de ronding van de pot geraak je met je sponsje moeiteloos overal. Deze sauteuse kan ook probleemloos de vaatwasser in. Dit is kwaliteit voor het leven.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- 7-lagenmateriaal geeft je de beste warmtespreiding en perfecte temperatuurcontrole
- TriplInduc® technologie - kook tot 30% sneller, efficiënter en met meer controle op inductie

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

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



- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, en de oven
- Silvinox® technologie - je roestvrijstalen kookgerei verkleurt niet en is eenvoudig te reinigen
- De speciale gietrand voorkomt geknoei
- 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	20 cm
Inhoud	2 Liter	Kleur	Grijs
		Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
		Met deksel	
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		