



## Alu Pro 5 Sudderpot met deksel Duraslide Titanium 28cm 2L Demeyere

Merk: Demeyere  
Model: 13328 A



€159,00



SCAN OM TE  
BESTELLEN

### OMSCHRIJVING

Ga je regelmatig aan het stoven, smoren of braiseren? Dan is deze Alu Pro 5 lage kookpot een aanrader: maar 7 cm hoog in combi met een groot oppervlak (28 cm). Heel handig ook voor bereidingen waar je veel in hoeft te roeren. Rijstpap en pudding bijvoorbeeld. Deze lage kookpot is eenvoudig te hanteren. Licht qua gewicht, maar niet qua prestaties. De body in gesmeed aluminium is extra dik en meer dan stevig. Dankzij de unieke Radiant® bodem is en blijft je pot extra stabiel en in optimaal contact met de kookplaat. De warmte wordt egaal verspreid. De exclusieve TripInduc® technologie presteert perfect op inductie. Je hebt tot 30% minder energie nodig voor dezelfde temperatuur. Deze pot reageert supersnel zodra je overschakelt naar een andere fornuisstand. De pot is ook even snel weer op de juiste temperatuur nadat er koude ingrediënten, zelfs recht uit de koelkast, in gaan. Geschikt voor alle kookplaten, zeker voor inductie. Ook bijzonder aan deze lage kookpot: de duurzame Duraslide Titanium® antikleeflaag verhindert dat ingrediënten aan de bodem blijven kleven of aankoken. Bovendien kan je rekenen op de unieke Duraslide Titanium® antikleeflaag. Die maakt de pot nog sterker en extra duurzaam. Gebruik enkel accessoires van silicone of hout, om beschadiging te voorkomen. Het stijlvol vormgegeven deksel past perfect. Hierdoor gaat er geen warmte of stoom verloren en verspil je geen energie. Het deksel is net als de stevige grepen vervaardigd uit roestvrij staal met Silvinox®. Je maakt het in een-twee-drie schoon en het blijft blinken. Bovendien contrasteert het prachtig met de matzwarte pot in gesmeed aluminium. Je kan hetzelfde deksel gebruiken op elke Demeyere pot met 28 cm diameter.

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		

- 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

## SPECIFICATIE

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie	Diameter	28 cm
Hoog/laag	Laag	Hittebestendige handvaten	
		Kleur	Zwart
		Materiaal	Roestvrij staal (RVS), ALUMINIUM
		Materiaal deksel	Roestvrij staal (RVS)
		Met deksel	
Onderhoud & Reiniging			
Vaatwasbestendig			

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

<b>MA</b>	9u tot 18u	<b>VRIJ</b>	9u tot 18u
<b>DI</b>	9u tot 18u	<b>ZAT</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	9u tot 18u	<b>ZON</b>	Gesloten
<b>DO</b>	9u tot 18u		