

## Alu Pro 5 Ceraforce Hoge bakpan 28 cm Demeyere

Merk: Demeyere  
Model: 12428



€129,00



SCAN OM TE  
BESTELLEN

### OMSCHRIJVING

In de Alu Pro 5 hoge bakpan van 28 centimeter bak je met gemak enkele flinke kabeljauwfilets, een stevige Spaanse tortilla, een extra large groentemix of een halve kilo kalfsmignonettes. Zonder kleven toch een krokant jasje? Check! En dat met minder vetstof. Je bereiding laat zich makkelijk omdraaien en serveren. Eenvoudiger en lichter verteerbaar, wat wil je nog meer? De keramische Ceraforce® antikleeflaag is ook een gezonde oplossing omdat ze volledig vrij is van PFAS. Beter voor jou en voor wie je kookt, en een pak milieuvriendelijker vergeleken met een traditionele anti-aanbaklaag. Gebruik enkel accessoires van hout of silicone, om beschadiging te voorkomen. De body in gesmeed aluminium is extra dik en meer dan stevig. Dankzij de unieke Radiant bodem is en blijft je pan extra stabiel en in optimaal contact met de kookplaat. De warmte verspreidt zich egaal. 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. 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 en reinigen gaat als vanzelf. Ben je een liefhebber van grillen in de oven of van flamberen? Dan heb je ook een pan zonder antikleeflaag nodig.

Ontwikkeld in België

Ceraforce keramische antikleeflaag zonder PFAS, het gezonde alternatief. Hittebestendig tot 230 °C

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		

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  
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

### Fysieke kenmerken

Breedte	28.4 cm
Diameter	28 cm
Gewicht	1.46 kg
Hoogte	7 cm
Kleur	Zwart
Lengte	50.9 cm
Materiaal	ALUMINIUM

### Gebruiksgemak

Materiaal	Aluminium
antikleeflaag	
Met antikleeflaag	<input checked="" type="checkbox"/>

### Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig	<input checked="" type="checkbox"/>
------------------	-------------------------------------

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		