Winkel
Fort Lapin 37
8300 Brugge

Tel: 050 67 32 73
Fax: 050 33 47 53

ONLINE
www.lowyck.be
info@lowyck.be



Apollo 7 Conische sauteuse 16cm 1L Demeyere

5 412191 549162

Merk: Demeyere
Model: 54916

5 412191 549162

€169,00

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Met onze Apollo 7 conische – of beter gezegd iconische – sauteuse heb je absolute controle over het bereidingsproces, zowel op hoge als op lage temperaturen. Ons doordacht en duurzaam design assisteert je perfect bij mousseline, bearnaisesaus, sabayon, glanzende karamel enzovoort. 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. En bijzonder geschikt om groenten kort maar krachtig te sauteren. Dit kleine model van 16 cm uit de Apollo 7 serie leent zich in het bijzonder voor gastronomische individuele porties en het afwerken met een fijne groente- of sausgarnituur. Het unieke 7-lagenmateriaal tot aan de rand verspreidt de warmte vlot en volledig. Zo vermindert de kans op schiften en aanbranden aanzienlijk. De gewenste temperatuur bereiken gaat snel en vraagt een minimum aan energie. Met Apollo 7 kook je met de top van de top, op alle warmtebronnen en ook in de oven. Op inductie zorgt onze exclusieve TriplInduc® technologie zelfs voor een energiebesparing tot 30%. De stevige, gelaste roestvrijstalen steel van deze conische sauteuse ligt goed in de hand en blijft lang koel. Afwassen is zo gebeurd. Door de ronding van de pot geraakt het sponsje moeiteloos overal. Het roestvrije staal met Silvinox® verkleurt niet en blijft schitteren. Vertrouw met een gerust hart op dit pareltje uit de Apollo 7 serie.

- 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	**VRIJ**	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
- Bijpassend deksel verkrijgbaar
- Ergonomische gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- Kan probleemloos in de vaatwasser
- 30 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

SPECIFICATIE

Algemeen

Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie
Inhoud	1 Liter

Fysieke kenmerken

Breedte	16,6 cm
Diameter	16 cm
Gewicht	0,6279 kg
Hoogte	8 cm
Lengte	34,4 cm
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Met deksel	✗

Gebruiksgemak

Met antikleeflaag	✗

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig