Winkel
Fort Lapin 37
8300 Brugge

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

ONLINE
www.lowyck.be
info@lowyck.be



Atlantis 7 Conische sudderpot 24cm 3,25L Demeyere

5 412191 253243

Merk: Demeyere
Model: 25324

€299,00

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Vind je een gietijzeren cocotte of braadpan te zwaar? De conische sudderpot van 24 cm uit onze Atlantis 7 reeks is gemaakt van roestvrij staal en zodoende een lichter alternatief dat toch levenslang meegaat. De pot laat zich vlot hanteren en heeft unieke extra troeven. Dankzij het exclusieve 7-lagenmateriaal tot aan de rand ben je zeker van volledige warmtespreiding en controle. Tot de gewenste temperatuur komen vraagt weinig energie. Als je kookt op inductie levert de TriplInduc® technologie je zelfs 30% besparing op. Stoom, vocht, smaak en vitamines kunnen niet ontsnappen, dankzij het perfect passende dubbelwandige deksel. De Atlantis 7 sudderpot is jouw gedroomde oplossing voor sudderen, stoven en braiseren. Applaus gegarandeerd voor jouw pittige Provençaalse saus, stoverij met trappistenbier of crèmige vol-au-vent. Nog een voordeel: dankzij de speciale gietrand giet je sauzen en vloeistoffen makkelijk over zonder morsen. De stijlvolle roestvrijstalen handvatten liggen goed in de hand en blijven lang koel. Afwassen is zo gebeurd. Door de ronding van de pot geraak je met je sponsje moeiteloos overal. De sudderpot kan ook probleemloos de vaatwasser in.

- 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
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, en de oven
- Silvinox® technologie - je roestvrijstalen kookgerei verkleurt niet en is eenvoudig te reinigen

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		

- Met gietrand en dubbelwandig deksel: kook zonder morsen en energiezuinig
- 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

Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie
Inhoud	3,3 Liter

Fysieke kenmerken

Diameter	24 cm
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Materiaal deksel	Roestvrij staal (RVS)
Met deksel	✅

Gebruiksgemak

Met antikleeflaag	❌

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		