Winkel
Fort Lapin 37
8300 Brugge

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

ONLINE
www.lowyck.be
info@lowyck.be



Alu Pro 5 Kookpot met deksel Duraslide Titanium 24cm 4,25L Demeyere

5 412191 133248

Merk: Demeyere
Model: 13324

€159,00

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Rijst, boontjes, pasta, … koken, ui fruiten, groenten aanstoven … Voor de dagelijkse basisbereidingen kan je rekenen op deze eenvoudig te hanteren Alu Pro 5 kookpot van 24 cm. 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 TriplInduc® 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 kookpot: de duurzame Duraslide Titanium® antikleeflaag verhindert dat ingrediënten aan de bodem blijven kleven of aankoeken. Bovendien maakt die de pot nog sterker en extra duurzaam. Gebruik enkel accessoires van silicone of hout, om beschadiging te vermijden. Het stijlvol vormgegeven deksel past perfect. Hierdoor blijven warmte en stoom beter bewaard 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 16 cm diameter.

- Ontwikkeld in België
- Aluminium bodem van 5 mm geeft je een snelle warmtegeleiding

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		

- 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

Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie
Inhoud	4,3 Liter

Fysieke kenmerken

Diameter	24 cm
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