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 Ceraforce Braadpan 32 cm Demeyere

Merk: Demeyere
Model: 12632

5 412191 126325

€129,00

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Met deze robuuste en tegelijk lichte Alu Pro 5 bakpan van 32 cm bak je naar hartenlust kippenspiesjes, cordon blue, witlof, aardappelschijfjes, gepaneerde groenteburgers enzovoort, zonder kleven. De krasbestendige keramische Ceraforce® antikleeflaag – het gezonde alternatief – biedt je bovendien een gezonde oplossing. Je bereikt een meer dan geslaagd resultaat met minder vetstof. 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 wordt egaal verspreid. 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
- Aluminium bodem van 5 mm geeft je een snelle warmtegeleiding
- Specifieke Radiant® bodem vorm zorgt voor een blijvend vlak bakoppervlak

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		

- 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
- Ceraforce keramische antikleeflaag, het gezonde alternatief. 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	Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Vitrokeramisch

Fysieke kenmerken

Diameter	32 cm
Kleur	Zwart
Materiaal	Roestvrij staal (RVS), ALUMINIUM
Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS)
Met inklapbaar handvat	❌

Gebruiksgemak

Materiaal antikleeflaag	Keramisch
Met antikleeflaag	✅