

Apollo 7 Conische sudderpot met glasdeksel 28cm 4,8L - DEMEYERE



€ 279,-



more info on website



5412191544280

Apollo 7 Conische sudderpot met glasdeksel 28cm 4,8L

54428

DEMEYERE - Stoofpot



Deze geavanceerde Apollo 7 lage kookpot, ook gekend als hapjespan, van 28 cm combineert een ruim oppervlak met een vrij lage rand. Een grote hulp bij eenpansmaaltijden en andere bereidingen waar je veel in hoeft te roeren. En bijzonder handig bij stoven, smoren en braiseren. Bovendien kan de pot makkelijk van het fornuis recht de oven in. Om de inhoud rustig verder te laten garen of gewoon om warm te houden. 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 bijzondere InductoBase® bodem spreidt de warmte vlot, zelfs op een zacht vuurtje. Ook dat scheelt in energieverbruik. Het perfect passende glazen deksel voorkomt dat stoom, vocht, smaak en vitamines ontsnappen. Je houdt ook in één oogopslag je creatie in de gaten. Bovendien kan je hetzelfde deksel gebruiken op elke Demeyere pot met dezelfde diameter. Dankzij de speciale geplooid gietrand giet je sauzen en vloeistoffen makkelijk over zonder morsen. De

EIGENSCHAPPEN:

Algemeen

Inhoud	4,8 Liter
Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig	✓
------------------	---

Gebruiksgemak

Met antikleeflaag :	—
---------------------	---

Fysieke kenmerken

Diameter	28 cm
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Kleur	Grijs
Met deksel	✓
Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS)

Apollo 7 Conische sudderpot met glasdeksel 28cm 4,8L - DEMEYERE

stevige, gelaste roestvrijstalen grepen van deze lage kookpot liggen goed in de hand en blijven lang koel. Het roestvrije staal met Silvinox® verkleurt niet en laat zich makkelijk reinigen. Vertrouw met een gerust hart op deze parel uit de Apollo 7 serie.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- InductoBase® bodem met aluminium kern, een uitstekende warmtegeleider
- 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
- Met gietrand en glasdeksel: kook zonder morsen en energiezuinig
- Ergonomische gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- Kan probleemloos in de vaatwasser
- 30 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

Materiaal deksel

Glas

Eco label

Betaalbaar met ecocheques **Neen**