

Alu Pro 5 Ceraforce Braadpan 20cm - DEMEYERE

€ 89,-



more info on website



5412191126282

Alu Pro 5 Ceraforce Braadpan 20cm

12620

DEMEYERE - Braadpan



Met deze robuuste en tegelijk lichte Alu Pro 5 bakpan van 20 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

EIGENSCHAPPEN:

Algemeen

Geschikt voor
warmtebronnen

**Inductie,
Gasvuur,
Elektrische kookplaat,
Vitrokeramisch**

Gebruiksgemak

Met antikleeflaag :



Materiaal antikleeflaag

Keramisch

Fysieke kenmerken

Materiaal

**Roestvrij staal (RVS),
ALUMINIUM**

Diameter

20 cm

Kleur

Zwart

Met inklapbaar handvat



Materiaal handvat

Roestvrij staal (RVS)

Eco label

Alu Pro 5 Ceraforce Braadpan 20cm - DEMEYERE

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.

Betaalbaar met
ecocheques

Neen

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

