

Alu Pro 5 Wok vlakke bodem Ceraforce 30cm - DEMEYERE



€ 109,-



more info on website



5412191129382

**Alu Pro 5 Wok vlakke bodem Ceraforce
30cm**
12930
DEMEYERE - Wokpannen



Wil je graag snel licht verteerbare gerechten op tafel toveren? Of heb je zin om succesvol te experimenteren met exotische recepten? Dan is deze wok van 30 cm uit onze Alu Pro 5 serie precies wat je zoekt: dit pluimgewicht is bijzonder kwalitatief en vlot hanteerbaar. Reinigen gaat bovendien als vanzelf. De krasbestendige keramische Ceraforce® antikleeflaag – het gezonde alternatief – biedt je bovendien een gezonde oplossing. Je bereikt een meer dan geslaagd resultaat met minder vetstof. De body in gesmeed aluminium is extra dik en meer dan stevig. Dankzij de unieke, vlakke Radiant® bodem is en blijft je wokpan extra stabiel en in optimaal contact met de kookplaat. De exclusieve TriplInduc® technologie presteert perfect op inductie. Je hebt tot 30% minder energie nodig voor dezelfde temperatuur. Deze wok reageert supersnel zodra je overschakelt naar een andere fornuisstand. Ze is ook even snel weer op de juiste temperatuur nadat er koude ingrediënten, zelfs recht uit de koelkast, in gaan. Ideaal om te roerbakken maar ook prima voor stomen en stoven. Geschikt voor

EIGENSCHAPPEN:

Algemeen

Geschikt voor
warmtebronnen

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

Inhoud

3 Liter

Gebruiksgemak

Met antikleeflaag :



Materiaal antikleeflaag

Keramisch

Fysieke kenmerken

Diameter

30 cm

Materiaal handvat

Roestvrij staal (RVS)

Materiaal

**Roestvrij staal (RVS),
ALUMINIUM**

Kleur

Zwart

Alu Pro 5 Wok vlakke bodem Ceraforce 30cm - DEMEYERE

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.

- 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

Eco label

Betaalbaar met ecocheques

Neen

