De Bisschop

Gentsesteenweg 325
9300 Aalst

+32 53 77 60 01
+32 53 79 03 70
electro@debisschop.be



Merk: Demeyere
Model: 13632

€ 129,00

Excl. BTW: € 106,61

5 412191 136324

Omschrijving

De Alu Pro 5 bakpan van 32 cm met haar bijzonder duurzame Duraslide Titanium® antikleeflaag zal je niet teleurstellen. Integendeel. Vraag maar aan de testpersonen van de Nederlandse Consumentenbond die haar in 2018 tot beste pan met antikleeflaag verkozen. In deze pan bak je zorgeloos en met succes alle mogelijke delicate ingrediënten: vis, zeevruchten, eieren, zwezeriken, courgettebloemen, gepaneerde producten ... Zolang je dat maar met behulp van accessoires in silicone of hout doet, om beschadiging te voorkomen. De body in gesmeed aluminium is extra dik en meer dan stevig. Bovendien kan je rekenen op de unieke Duraslide Titanium® antikleeflaag. Die maakt de pan nog sterker en extra duurzaam. 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. Leg je ze vol met koude ingrediënten, zelfs recht uit de koelkast, dan is ze even snel weer op de juiste temperatuur. 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
- 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

De Bisschop

Gentsesteenweg 325
9300 Aalst

+32 53 77 60 01
+32 53 79 03 70
electro@debisschop.be

- 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

Specificaties

ALGEMEEN			
Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie		

FYSIEKE KENMERKEN			
Diameter	32 cm	Kleur	Zwart
Materiaal	Roestvrij staal (RVS), ALUMINIUM	Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS) 18/10

GEBRUIKSGEMAK			
Materiaal antikleeflaag	Duraglide Titanium	Met antikleeflaag	Ja

ONDERHOUD & REINIGING	
Vaatwasbestendig	Nee