

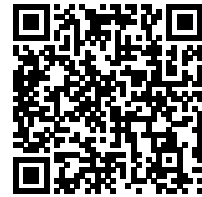


Senses Duraslide Ultra 24cm 29624

Model: 29624



Adviesprijs:
€ 139,00



BESCHRIJVING

De Senses serie is de ideale reeks voor mensen die houden van praktisch en efficiënt kookgerei. Deze bak-/koekenpannen zijn gemaakt van een 5-lagenmateriaal tot aan de rand (3 mm) voor een uitstekende warmtegeleiding. De Senses Duraslide Ultra pannen kenmerken zich bovendien door een traditionele PTFE-antikleeflaag. Deze coating bestaat uit 3 lagen voor een nog betere slijtvastheid en zorgt voor een gebruiksvriendelijke pan met perfecte antikleefeigenschappen. Voor de Senses Duraslide Ultra pannen biedt Demeyere een garantie van 5 jaar op alle productie- of materiaalfouten; geen garantie voor professioneel gebruik.

5-PLYMATERIAL

Deze speciale combinatie van 5 verschillende legeringen met o.a. aluminium zorgt ervoor dat de hitte niet op één plaats geconcentreerd wordt maar zich gelijkmatig verspreidt doorheen de ganse oppervlakte van de pan. Dankzij het magnetische roestvrij staal aan de buitenkant zijn de producten geschikt voor alle fornuizen, inclusief inductie.

SILVINOX®

Silvinox® is een uniek systeem van elektrochemische oppervlaktebehandeling dat het materiaal verrijkt door ijzer en onzuiverheden van de oppervlakte te verwijderen. Hierdoor is het roestvrij staal eenvoudig te reinigen en biedt het een hogere weerstand tegen vingerafdrukken, agressieve zepen of sterk zuurhoudend voedsel. De producten blijven zilverwit, zelfs na jaren gebruik.

GREEP

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Door hun uitvoering en vorm uit gevormd roestvrij staal 18/10 blijven de grepen langer koel op elektrische fornuizen. Dankzij een unieke lastechnologie zijn de grepen extra stevig bevestigd en uiterst hygiënisch. Vuil, vet of bacteriën krijgen geen kans om zich in te nestelen.

ANTIKLEEFLAAG

De PTFE-antikleeflaag Duraslide Ultra is gebruiksvriendelijk en garandeert zorgeloos bakplezier. De antikleeflaag is PFOA vrij. Pannen met een antikleeflaag zijn een goede keuze voor het bakken met weinig vetstof of voor het bakken van zeer delicate producten

SPECIFICATIES

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Geschikt voor warmtebronnen	Vitrokeramische	Breedte	25
	inductie, Gasvuur,	Diameter	24
	Elektrische kookplaat,	Gewicht	1,031
	Oven , Vitrokeramisch	Hoogte	8,4
		Lengte	46
		Materiaal	Roestvrij staal (RVS) 18/10
		Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS) 18/10
		Type kunststof	Polytetrafluoroethylen e (PTFE)
Gebruiksgemak		Onderhoud & Reiniging	
Materiaal antikleeflaag	Kunststof	Vaatwasbestendig	✓
Met antikleeflaag	✓		