



Silver 7 Soeppot met dubbelwandig deksel 24cm 8l

Model: 60394

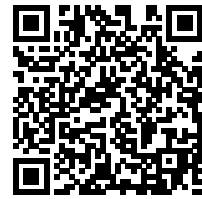
5 4 1 2 1 9 1 6 0 3 9 4 9



5 412191 603949 >



Adviesprijs:
€ 349,00



BESCHRIJVING

Precies die soep die jij in gedachten hebt, bereid je in de Silver 7 soeppot (24 cm diameter). Of je nu gaat voor een rijkelijke pompoencrème, klassieke kervelvelouté of een wildconsommé met kastanjes. Deze hoogkwalitieve soeppot presteert super op eender welke warmtebron maar is helemaal top op inductie. Daar bespaar je er zelfs tot 30% energie mee. De exclusieve TriplInduc® technologie maakt dat je minder energie nodig hebt om warmte te genereren en geeft je optimale controle over de temperatuur. Zodra je creatie aan de kook is, kan je je inductiefornuis terugschakelen naar de laagste stand, je soep zal op temperatuur blijven en rustig verder garen. Ook de InductoSeal® bodem met koperen kern is het van het. Je hebt minder hitte nodig om tot hetzelfde mooie resultaat te komen. De bodem spreidt de warmte perfect, zelfs op een zacht vuurtje. De naad tussen pot en bodem is hermetisch dichtgelast aan de zijkant van de soeppot: makkelijk in onderhoud en superhygiënisch. Het perfect passende dubbelwandige deksel zorgt er mee voor dat smaak en vitamines optimaal bewaard blijven. Het deksel heeft een extra isolerend effect en sluit optimaal aan. Zo gaat er geen kostbare warmte verloren én verkort de gaartijd. Bovendien blijft de dekselgreep langer koel en kan je het deksel gebruiken op elke Demeyere pot met dezelfde diameter. De soeppot uit onze Silver 7 serie heeft ook de ideale afmetingen om de ingrediënten voor een zomerse koude soep te mixen. Gazpacho blanco bijvoorbeeld, met gepelde amandelen, komkommer, look, extra vierge olijfolie en sherryazijn. Dankzij de speciale gietrand giet je de soep makkelijk en zonder morsen over in een serveerkom bijvoorbeeld. De roestvrijstalen handvatten van de soeppot liggen goed in de hand en zijn stevig aan de wand gelast. Een hygiënische oplossing want vet, vuil en bacteriën kunnen zich niet nestelen. De speciale Silvinox® technologie voorkomt verkleuring, behoudt de glans en zorgt ervoor dat je je pot telkens moeiteloos schoon krijgt. De Silver 7 soeppot en dubbelwandig deksel kunnen ook probleemloos de vaatwasser in. Deze Silver 7 soeppot is absoluut een aanwinst voor het leven.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- InductoSeal® bodem met koperen kern, de beste 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 dubbelwandig deksel: kook zonder morsen en energieuinig
- Gegoten, gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- Kan probleemloos in de vaatwasser
- 30 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

SPECIFICATIES

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen	Diameter	24
Inhoud	8	Hittebestendige handvaten	✓
		Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
		Met deksel	✓

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig