

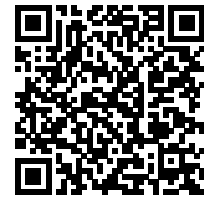


Atlantis 7 Sauteuse met deksel 28cm 4,8L

Model: 41428A + 41528



Adviesprijs:
€ 349,00



BESCHRIJVING

Wat hebben heerlijke ossobucco, een aromatische coq au vin en risotto met shiitake gemeenschappelijk? Onze Atlantis 7 lage sauteuse, ook wel hapjespan genoemd. Speciaal ontworpen om vlees, gevogelte, groenten en schaaldieren gelijkmatig aan te braden en ze - na toevoeging van vocht - verder te laten garen onder deksel. Dankzij de grote oppervlakte (28 cm) is deze professionele sauteuse ook ideaal voor het snel inkoken, of binden, en afwerken van sauzen. De InductoSeal® bodem met koperen kern is het van het. Hij spreidt de warmte perfect, zelfs op een zacht vuurtje. De naad tussen pot en bodem is hermetisch dichtgelast aan de zijkant van de pot: makkelijk in onderhoud en superhygiënisch. Deze sauteuse kan ook probleemloos de vaatwasser in. Sneller en efficiënter koken met een optimale controle over de temperatuur, dat is het effect van de exclusieve TriplInduc® technologie van Atlantis 7. Top op inductie, waar je dankzij deze technologie zelfs tot 30% energie bespaart. Samen met het perfect passende deksel zorgen deze innovaties ervoor dat smaak en vitamines optimaal bewaard blijven. Geniet levenslang van deze ultieme keukenervaring. Het roestvrije staal met Silvinox® verkleurt niet en laat zich makkelijk reinigen.

- 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 deksel: kook zonder morsen en energiezuinig
- Gegoten, gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- Kan probleemloos in de vaatwasser
- 30 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

SPECIFICATIES

Algemeen

Geschikt voor
warmtebronnen


Elektrische kookplaat,
Gasvuur, Inductie,
Oven , Vitrokeramisch

Fysieke kenmerken


Diameter 20

Materiaal Roestvrij staal (RVS)

Materiaal deksel Roestvrij staal (RVS)

Met deksel 

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig 

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig