

BAKKEN IN EEN PAN MET ANTIKLEEFVLAAG

-20%

SPECIAL

NOOIT MEER OVERVERHITTEN OP INDUCTIE !

Demeyere produceerde de eerste pannen voorzien van het systeem ControlInduc® dat de maximale temperatuur beperkt tot 250°C op inductiekookplaten. Zelfs op volle kracht zal de pan zelf de temperatuur regelen. Voor gedetailleerde info: www.demeyere.be



SPECIAL

NOOIT MEER OVERVERHITTEN OP INDUCTIE !



20 CM - REF. 66620
VAN 189,- VOOR **149,-**

28 CM - REF. 66628
VAN 229,- VOOR **179,-**

24 CM - REF. 66624
VAN 209,- VOOR **165,-**

32 CM - REF. 66632
VAN 279,- VOOR **219,-**

4

4★ BAKPANNEN zijn de ideale pannen voor iedereen die graag met kwaliteitsmateriaal werkt. Het 3 mm (3,3 mm voor 32 cm) dikke 7-PlyMaterial zorgt voor een zeer goede warmtegeleiding en maakt bakken op een lage stand van het vuur mogelijk. Aanbevolen bij alle reeksen. Met Multiglidle antikleeflaag.



4

DE IDEALE PAN, PERFECT ONDERHOUDSGEMAK !



20 CM - REF. 59620
VAN 139,- VOOR **109,-**

28 CM - REF. 59628
VAN 169,- VOOR **135,-**

24 CM - REF. 59624
VAN 149,- VOOR **119,-**

32 CM - REF. 59632
VAN 199,- VOOR **159,-**

3+

3+ BAKPANNEN zijn de 'instap' bakpannen van Demeyere. Ze zijn de ideale pannen om mee te starten: 5-lagenmateriaal (3mm) tot aan de rand, hoogglans gepolijst en voorzien van een Excalibur antikleeflaag. Ze zijn gemakkelijk in gebruik en voldoende performant.



3+

DE PRIJSGUNSTIGE PAN, IDEEAAL OM MEE TE STARTEN !



20 CM - REF. 85620
VAN 79,- VOOR **63,-**

28 CM - REF. 85628
VAN 119,- VOOR **95,-**

24 CM - REF. 85624
VAN 99,- VOOR **79,-**

32 CM - REF. 85632
VAN 139,- VOOR **109,-**

ONDERHOUDSTIPS

1. Metalen keukengerei kan de antikleeflaag beschadigen. Wij raden daarom keukengerei in nylon, silicone of hout aan. Snij de voedingswaren ook nooit in de pan.
2. Vermijd oververhitting (T > 250°C). Dit zou de antikleeflaag kunnen beschadigen. Hou de temperatuur goed in de gaten en verminder tijdig de intensiteit van het fornuis.

3. De producten voor de vaatwasser worden steeds agressiever en kunnen het aluminium en de antikleeflaag van uw pan aantasten. Voor een lange levensduur van de pan raden we daarom aan deze pannen met de hand af te wassen met een doek in een sopje.