demeyere
BELGIUM

PRODUKTPROGRAMM
2022 I 2023

Kochgeschirr, das Maßstäbe setzt

Im Jahr 1908 eröffnete DEMEYERE sein erstes Geschäft in Antwerpen. Inzwischen ist die Marke zu einem Maßstab für hochwertiges Kochgeschirr aus Edelstahl geworden. Die professionellen Ansprüche von Profiköchen fließen bei DEMEYERE in die Entwicklung des Kochgeschirrs ein, sodass Produkte entstehen, die technologisch genau auf die Bedürfnisse des Kochens abgestimmt sind. Material und Design sind deshalb immer genau auf die Anforderungen der Gerichte und Lebensmittel abgestimmt.

ATLANTIS 7

Echte Profis brauchen mehr als Töpfe. Das bekommen sie hier, und das Mehr gilt sowohl für die Qualität als auch für die Spezialisierung. Die Serie Atlantis 7 mit ihren Kasserollen, Suppen- und Bratentöpfen bietet alles, was Spitzen-Küche verdient. Sie sind für alle Herdarten geeignet und dank ihrer hochwertigen Oberflächenbehandlung sowie optimal abgestimmter Griffe ein Highlight in jeder Küche.

- InductoSeal 7-Schicht-Boden für optimale Wärmeleitung
- 7-Schicht-Material vom Boden bis zum Rand für alle konischen Produkte
- Geeignet für alle Herdarten
- Silvinox Oberflächenveredelung für lange Haltbarkeit und einfache Reinigung

PRODUKTPROGRAMM 2022 | 2023

Atlantis 7

	Produktname	Globale Bestell-nummer	Lokale Bestell-nummer	EAN	UVP in €
	Edelstahl 18/10 mit Silvinox: hygienisch und pflegeleicht | InductoSeal®, hermetisch angeschweißter 7-Schicht-Boden mit Kupfer: äußerst leitfähiger Boden | Geschweißte Edelstahlgussgriffe: sehr stabil und hygienisch | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten, einschließlich Induktion				
	Bratentopf mit Deckel | Ø 16 cm | 1,5 l	1005080	40850-137-0	5412191413166	199,00
	Bratentopf mit Deckel | Ø 18 cm | 2,2 l	1005081	40850-138-0	5412191413180	225,00
	Bratentopf mit Deckel | Ø 20 cm | 3,0 l	1005083	40850-139-0	5412191413203	239,00
	Bratentopf mit Deckel | Ø 22 cm | 4,0 l	1005085	40850-140-0	5412191413227	265,00
	Bratentopf mit Deckel | Ø 24 cm | 5,2 l	1005086	40850-141-0	5412191413241	289,00
	Bratentopf mit Deckel | Ø 28 cm | 8,4 l	1005088	40850-142-0	5412191413289	325,00
	Edelstahl 18/10 mit Silvinox: hygienisch und pflegeleicht | InductoSeal®, hermetisch angeschweißter 7-Schicht-Boden mit Kupfer: äußerst leitfähiger Boden | Geschweißte Edelstahlgussgriffe: sehr stabil und hygienisch | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten, einschließlich Induktion				
	Kochtopf mit Deckel | Ø 20 cm | 5,0 l	1005091	40850-144-0	5412191413951	289,00
	Kochtopf mit Deckel | 24 cm | 8,0 l	1005089	40850-143-0	5412191413944	325,00
	Edelstahl 18/10 mit Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | InductoSeal®, hermetisch angeschweißter 7-Schicht-Boden mit Kupfer: äußerst leitfähiger Boden | Geschweißte Edelstahlgussgriffe: sehr stabil und hygienisch | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten, einschließlich Induktion				
	Stieltopf mit Deckel | Ø 14 cm | 1,0 l	1005219	40850-337-0	5412191414156	199,00
	Stieltopf mit Deckel | Ø 16 cm | 1,5 l	1005220	40850-338-0	5412191414170	209,00
	Stieltopf mit Deckel | Ø 18 cm | 2,2 l	1005221	40850-339-0	5412191414194	225,00
	Stieltopf mit Deckel | Ø 20 cm | 3,0 l	1005222	40850-340-0	5412191414217	245,00
	Edelstahl 18/10 mit Silvinox: hygienisch und pflegeleicht | InductoSeal®, hermetisch angeschweißter 7-Schicht-Boden mit Kupfer: äußerst leitfähiger Boden | Geschweißter Edelstahlgussgriff: sehr stabil und hygienisch | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten, einschließlich Induktion				
	Stieltopf ohne Deckel | Ø 14 cm | 1,0 l	1005092	40850-145-0	5412191414149	145,00
	Stieltopf ohne Deckel | Ø 16 cm | 1,5 l	1005093	40850-146-0	5412191414163	155,00
	Stieltopf ohne Deckel | Ø 18 cm | 2,2 l	1005095	40850-147-0	5412191414187	175,00
	Stieltopf ohne Deckel | Ø 20 cm | 3,0 l	1005097	40850-148-0	5412191414200	185,00
	Edelstahl 18/10 mit Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | InductoSeal®, hermetisch angeschweißter 7-Schicht-Boden mit Kupfer: äußerst leitfähiger Boden | Geschweißte Edelstahlgussgriffe: sehr stabil und hygienisch - mit Gegengriff | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten, einschließlich Induktion				
	Schmorpfanne mit Deckel | niedrig | Ø 24 cm | 2,8 l	1005224	40850-342-0	5412191414255	289,00
	Schmorpfanne mit Deckel | niedrig | Ø 28 cm | 4,8 l	1005226	40850-344-0	5412191414293	345,00

Legende:
oberer Durchmesser in cm = Ø
Fassungsvermögen in Liter = (...) l

Atlantis 7

	Produktname	Globale Bestell-nummer	Lokale Bestell-nummer	EAN	UVP in €
	18/10-Edelstahl mit Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | Geschweißte Edelstahlgussgriffe: sehr stabil und hygienisch | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten, einschließlich Induktion | 7-Schicht-Boden aus 7 Metallegierungen für eine optimale Wärmeverteilung				
	Schmorpfanne, konisch | Ø 24 cm | 3,25 l	1005391	40850-934-0	5412191253243	259,00
	Schmorpfanne, konisch | Ø 28 cm | 4,8 l	1005392	40850-935-0	5412191253281	289,00
	Edelstahl 18/10 mit Silvinox: hygienisch und pflegeleicht | 7-Schicht-Material bis zum Rand: sehr gute Wärmeverteilung | Geschweißter Edelstahlgussgriff: sehr stabil und hygienisch | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten, einschließlich Induktion				
	Sauteuse konisch | Ø 18 cm | 1,5 l	1005384	40850-926-0	5412191259184	169,00
	Sauteuse konisch | Ø 20 cm | 2,0 l	1005386	40850-927-0	5412191259207	189,00
	Sauteuse konisch | Ø 22 cm | 2,5 l	1005388	40850-928-0	5412191259221	209,00
	Sauteuse konisch | Ø 24 cm | 3,25 l	1005390	40850-929-0	5412191259245	219,00
	Edelstahl 18/10 mit Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | Passt in alle hohen Kochtöpfe mit gleichem Durchmesser | Geschweißte Edelstahlgussgriffe: sehr stabil und hygienisch | Geeignet für den Ofen				
	Nudeleinsatz | Ø 20 cm | 5,0 l	1005106	40850-156-0	5412191419205	95,00
	Nudeleinsatz | Ø 24 cm | 8,0 l	1005107	40850-157-0	5412191419243	105,00
	Edelstahl 18/10 mit Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | Passt auf alle (hohen) Kochtöpfe mit gleichem Durchmesser | Geschweißte Edelstahlgussgriffe: sehr stabil und hygienisch | Geeignet für den Ofen				
	Dämpfeinsatz | Ø 20 cm | 3,0 l	1005142	40850-197-0	5412191457207	95,00
	Dämpfeinsatz | Ø 24 cm | 5,2 l	1005143	40850-198-0	5412191457245	105,00
	Edelstahl 18/10 mit Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | Geschweißter Edelstahlgussgriff: sehr stabil und hygienisch | Geeignet für den Ofen				
	Deckel | Ø 14 cm	1005099	40850-149-0	5412191415146	58,00
	Deckel | Ø 16 cm	1005100	40850-150-0	5412191415160	63,00
	Deckel | Ø 18 cm	1005101	40850-151-0	5412191415184	68,00
	Deckel | Ø 20 cm	1005102	40850-152-0	5412191415207	73,00
	Deckel | Ø 22 cm	1005103	40850-153-0	5412191415221	77,00
	Deckel | Ø 24 cm	1005104	40850-154-0	5412191415245	81,00
	Deckel | Ø 28 cm	1005105	40850-155-0	5412191415283	87,00

APOLLO 7

Vielseitigkeit auf höchstem Niveau, das bietet die Kochgeschirr-Serie Apollo 7. Wie alle Produkte der Marke sind auch diese Töpfe und Pfannen in Material und Verarbeitung wie gemacht für echte Kochprofis. Eine Spitzen-Qualität, die sich in der Serie Apollo 7 auf ganzer Linie zeigt. Töpfe und Pfannen in vielen verschiedenen Größen, mit Deckeln und wahlweise auch mit passenden Einsätzen lassen Profi-Herzen höherschlagen.

- InductoBase 7-Schicht-Boden für optimale Wärmeleitung
- 7-Schicht-Material vom Boden bis zum Seitenrand für alle konischen Produkte
- Geeignet für alle Herdarten
- Silvinox Oberflächenveredelung für lange Haltbarkeit und einfache Reinigung
- Ergonomische Griffe und praktische Ausgüsse

Apollo 7

	Produktname	Globale Bestell-nummer	Lokale Bestell-nummer	EAN	UVP in €
	Edelstahl 18/10 mit Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | InductoBase®, 7-Schicht-Boden mit Aluminium: optimale Kochergebnisse | Geschweißte Edelstahlformgriffe: sehr stabil und hygienisch | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten, einschließlich Induktion				
	Bratentopf mit Deckel | Ø 16 cm | 1,5 l	1005110	40850-162-0	5412191443163	135,00
	Bratentopf mit Deckel | Ø 18 cm | 2,2 l	1005111	40850-163-0	5412191443187	145,00
	Bratentopf mit Deckel | Ø 20 cm | 3,0 l	1005112	40850-164-0	5412191443200	155,00
	Bratentopf mit Deckel | Ø 22 cm | 4,0 l	1005113	40850-165-0	5412191443224	169,00
	Bratentopf mit Deckel | Ø 24 cm | 5,2 l	1005114	40850-166-0	5412191443248	185,00
	Bratentopf mit Deckel | Ø 28 cm | 8,4 l	1005115	40850-167-0	5412191443286	225,00
	Bratentopf mit Deckel | Ø 30 cm | 12,0 l	1005116	40850-168-0	5412191443309	269,00
	Bratentopf mit Deckel | Ø 36 cm | 21,0 l	1005117	40850-169-0	5412191443361	399,00
	Edelstahl 18/10 mit Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | InductoBase®, 7-Schicht-Boden mit Aluminium: optimale Kochergebnisse | Geschweißte Edelstahlformgriffe: sehr stabil und hygienisch | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten, einschließlich Induktion				
	Bratentopf ohne Deckel | Ø 16 cm | 1,0 l	1005227	40850-348-0	5412191442166	109,00
	Bratentopf ohne Deckel | Ø 18 cm | 2,2 l	1005228	40850-349-0	5412191442180	119,00
	Bratentopf ohne Deckel | Ø 20 cm | 3,0 l	1005229	40850-350-0	5412191442203	129,00
	Bratentopf ohne Deckel | Ø 22 cm | 4,0 l	1005230	40850-351-0	5412191442227	139,00
	Bratentopf ohne Deckel | Ø 24 cm | 5,2 l	1005231	40850-352-0	5412191442241	149,00
	Bratentopf ohne Deckel | Ø 28 cm | 8,4 l	1005233	40850-355-0	5412191442289	195,00
	Bratentopf ohne Deckel | Ø 30 cm | 12,0 l	1005234	40850-356-0	5412191442302	235,00
	Bratentopf ohne Deckel | Ø 36 cm | 21,0 l	1005235	40850-357-0	5412191442364	359,00
	Edelstahl 18/10 mit Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | InductoBase®, 7-Schicht-Boden mit Aluminium: optimale Kochergebnisse | Geschweißte Edelstahlformgriffe: sehr stabil und hygienisch | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten, einschließlich Induktion				
	Kochtopf mit Deckel | Ø 20 cm | 5,0 l	1005121	40850-174-0	5412191443958	209,00
	Kochtopf mit Deckel | Ø 24 cm | 8,0 l	1005120	40850-173-0	5412191443941	249,00
	Kochtopf mit Deckel | Ø 30 cm | 16,0 l	1005119	40850-172-0	5412191443934	355,00
	Kochtopf mit Deckel | Ø 36 cm | 32,0 l	1005118	40850-171-0	5412191443927	609,00
	Edelstahl 18/10 mit Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | InductoBase®, 7-Schicht-Boden mit Aluminium: optimale Kochergebnisse | Geschweißte Edelstahlformgriffe: sehr stabil und hygienisch | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten, einschließlich Induktion				
	Kochtopf ohne Deckel | Ø 36 cm | 32,0 l	1005236	40850-359-0	5412191442920	569,00
	Kochtopf ohne Deckel | Ø 30 cm | 16,0 l	1005237	40850-360-0	5412191442937	315,00
	Kochtopf ohne Deckel | Ø 24 cm | 8,0 l	1005238	40850-361-0	5412191442944	219,00
	Kochtopf ohne Deckel | Ø 20 cm | 5,0 l	1005239	40850-362-0	5412191442951	175,00

Apollo 7

	Produktname	Globale Bestellnummer	Lokale Bestellnummer	EAN	UVP in €
	Edelstahl 18/10 mit Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | InductoBase®, 7-Schicht-Boden mit Aluminium: optimale Kochergebnisse | Geschweißte Edelstahlformgriffe: sehr stabil und hygienisch | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten, einschließlich Induktion				
	Stieltopf mit Deckel | Ø 14 cm | 1,0 l	1005240	40850-363-0	5412191444153	130,00
	Stieltopf mit Deckel | Ø 16 cm | 1,5 l	1005241	40850-364-0	5412191444177	140,00
	Stieltopf mit Deckel | Ø 18 cm | 2,2 l	1005242	40850-365-0	5412191444191	150,00
	Edelstahl 18/10 mit Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | InductoBase®, 7-Schicht-Boden mit Aluminium: optimale Kochergebnisse | Geschweißter Edelstahlformgriff: sehr stabil und hygienisch | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten, einschließlich Induktion				
	Stieltopf ohne Deckel | Ø 14 cm | 1,0 l	1005122	40850-175-0	5412191444146	105,00
	Stieltopf ohne Deckel | Ø 16 cm | 1,5 l	1005123	40850-176-0	5412191444160	115,00
	Stieltopf ohne Deckel | Ø 18 cm | 2,2 l	1005124	40850-177-0	5412191444184	125,00
	Stieltopf ohne Deckel | Ø 20 cm | 3,0 l	1005125	40850-178-0	5412191444207	135,00
	Stieltopf ohne Deckel | Ø 22 cm | 4,0 l	1005126	40850-179-0	5412191444221	145,00
	7-Schicht-Material bis zum Rand (3 mm): optimale Wärmeverteilung | Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | Geschweißter Edelstahlformgriff: sehr stabil und hygienisch | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten, einschließlich Induktion				
	Konische Sauteuse ohne Deckel | Ø 14 cm | 0,75 l	1005148	40850-218-0	5412191549148	139,00
	Sauteuse konisch | Ø 16 cm | 1,0 l	1005149	40850-219-0	5412191549162	149,00
	Sauteuse konisch | Ø 18 cm | 1,5 l	1005150	40850-220-0	5412191549186	159,00
	Sauteuse konisch | Ø 20 cm | 2,2 l	1005151	40850-221-0	5412191549209	169,00
	Sauteuse konisch | Ø 22 cm | 2,5 l	1005152	40850-222-0	5412191549223	179,00
	Sauteuse konisch | Ø 24 cm | 3,25 l	1005153	40850-223-0	5412191549247	189,00
	Sauteuse konisch | Ø 28 cm | 4,8 l	1005154	40850-224-0	5412191549285	209,00
	7-Schicht-Material bis zum Rand (3 mm): optimale Wärmeverteilung | Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | Geschweißte Edelstahlformgriffe: sehr stabil und hygienisch | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten, einschließlich Induktion				
	konische Servierpfanne mit Glasdeckel | Ø 24 cm | 3,25 l	1005341	40850-766-0	5412191544242	209,00
	konische Servierpfanne mit Glasdeckel | Ø 28 cm | 4,8 l	1005342	40850-767-0	5412191544280	239,00
	Edelstahl 18/10 mit Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | InductoBase®, 7-Schicht-Boden mit Aluminium: optimale Kochergebnisse | Geschweißte Edelstahlformgriffe: sehr stabil und hygienisch - mit Gegengriff | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten, einschließlich Induktion				
	Schmorpfanne ohne Deckel | Ø 24 cm | 2,8 l	1005244	40850-368-0	5412191444252	165,00
	Schmorpfanne ohne Deckel | Ø 28 cm | 4,8 l	1005245	40850-370-0	5412191444290	195,00

Apollo 7

	Produktname	Globale Bestell-nummer	Lokale Bestell-nummer	EAN	UVP in €
	Edelstahl 18/10 mit Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | 7-Schicht-Material bis zum Rand (2,3 mm): perfekte Wärmeverteilung zum Wokken | Geschweißter Edelstahlgriff: sehr stabil und hygienisch | Für Gasherde oder Induktionskochmulden				
	Wok runder Boden | Ø 36 cm | 6,0 l	1005247	40850-379-0	5412191529379	249,00
	7-Schicht-Material bis zum Rand (2,3 mm): perfekte Wärmeverteilung zum Wokken | Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | Geschweißter Edelstahlgriff: sehr stabil und hygienisch | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten, einschließlich Induktion				
	Wok flacher Boden | Ø 26 cm | 2,0 l	1005144	40850-206-0	5412191529263	179,00
	Wok flacher Boden | Ø 30 cm | 3,0 l	1005277	40850-604-0	5412191529300	199,00
	Wok flacher Boden | Ø 32 cm | 6,0 l	1005146	40850-207-0	5412191529324	229,00
	Wok flacher Boden | Ø 36 cm | 8,5 l	1005155	40850-225-0	5412191549360	279,00
	Edelstahl 18/10 mit Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | Passt auf alle (hohen) Kochtöpfe mit gleichem Durchmesser | Geschweißte Edelstahlformgriffe: sehr stabil und hygienisch | Geeignet für den Ofen				
	Dämpfeinsatz | Ø 20 cm | 3,0 l	1005136	40850-190-0	5412191447208	79,00
	Dämpfeinsatz | Ø 24 cm | 5,2 l	1005137	40850-191-0	5412191447246	89,00
	Edelstahl 18/10 mit Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | Passt in alle hohen Kochtöpfe mit gleichem Durchmesser | Geschweißte Edelstahlformgriffe: sehr stabil und hygienisch | Geeignet für den Ofen				
	Nudeleinsatz | Ø 20 cm | 5,0 l	1005139	40850-193-0	5412191449202	79,00
	Nudeleinsatz | Ø 24 cm | 8,0 l	1005140	40850-194-0	5412191449240	89,00
	Edelstahl 18/10 mit Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | Geschweißter Edelstahlformgriff: sehr stabil und hygienisch | Geeignet für den Ofen				
	Deckel | Ø 14 cm	1005127	40850-180-0	5412191445143	35,00
	Deckel | Ø 16 cm	1005128	40850-181-0	5412191445167	38,00
	Deckel | Ø 18 cm	1005129	40850-182-0	5412191445181	40,00
	Deckel | Ø 20 cm	1005130	40850-183-0	5412191445204	41,00
	Deckel | Ø 22 cm	1005131	40850-184-0	5412191445228	45,00
	Deckel | Ø 24 cm	1005132	40850-185-0	5412191445242	47,00
	Deckel | Ø 28 cm	1005133	40850-186-0	5412191445280	51,00
	Deckel | Ø 30 cm	1005134	40850-187-0	5412191445303	57,00
	Deckel | Ø 36 cm	1005135	40850-188-0	5412191445365	68,00

	Produktname	Globale Bestell-nummer	Lokale Bestell-nummer	EAN	UVP in €
	5-Schicht-Material bis zum Rand (3 mm): sehr gute Wärmeverteilung | Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | Geschweißte Griffe aus perlgestrahltem Edelstahl | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten | einschließlich Induktion				
	Bratentopf mit Deckel | Ø 16 cm | 1,5 l	1005288	40850-666-0	5412191483169	159,00
	Bratentopf mit Deckel | Ø 18 cm | 2,2 l	1005289	40850-667-0	5412191483183	179,00
	Bratentopf mit Deckel | Ø 20 cm | 3,0 l	1005290	40850-668-0	5412191483206	189,00
	Bratentopf | Ø 22 cm | 4,0 l	1005318	40850-741-0	5412191483220	199,00
	Bratentopf mit Deckel | Ø 24 cm | 5,2 l	1005291	40850-669-0	5412191483244	239,00
	Bratentopf mit Deckel | Ø 24 cm | 3,75 l	1005381	40850-879-0	5412191483251	229,00
	5-Schicht-Material bis zum Rand (3 mm): sehr gute Wärmeverteilung | Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | Geschweißte Griffe aus perlgestrahltem Edelstahl | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten | einschließlich Induktion				
	Kochtopf mit Deckel | Ø 24 cm | 8,0 l	1005292	40850-670-0	5412191483947	289,00
	5-Schicht-Material bis zum Rand (3 mm): sehr gute Wärmeverteilung | Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | Geschweißte Griffe aus perlgestrahltem Edelstahl | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten | einschließlich Induktion				
	Stieltopf mit Deckel | Ø 16 cm | 1,5 l	1005299	40850-675-0	5412191484173	165,00
	Stieltopf mit Deckel | Ø 18 cm | 2,2 l	1005300	40850-676-0	5412191484197	189,00
	Stieltopf mit Deckel | Ø 20 cm | 3,0 l	1005301	40850-677-0	5412191484210	199,00
	Stieltopf mit Deckel | Ø 22 cm | 4,0 l	1005303	40850-678-0	5412191484234	209,00
	5-Schicht-Material bis zum Rand (3 mm): sehr gute Wärmeverteilung | Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | Geschweißter Griff aus perlgestrahltem Edelstahl | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten | einschließlich Induktion				
	Stieltopf ohne Deckel | Ø 16 cm | 1,5 l	1005294	40850-671-0	5412191484166	125,00
	Stieltopf ohne Deckel | Ø 18 cm | 2,25 l	1005295	40850-672-0	5412191484180	145,00
	5-Schicht-Material bis zum Rand (3 mm): sehr gute Wärmeverteilung | Silvinox: hygienisch und pflegeleicht | Geschweißte Griffe aus perlgestrahltem Edelstahl mit Gegengriff | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten | einschließlich Induktion				
	Schmorpfanne mit Deckel | niedrig | Ø 24 cm | 2,8 l	1005307	40850-681-0	5412191484258	229,00
	Schmorpfanne mit Deckel | Ø 28 cm | 5,7 l	1005324	40850-747-0	5412191484296	249,00

	Produktname	Globale Bestell-nummer	Lokale Bestell-nummer	EAN	UVP in €
	Konische Sauteuse mit Deckel | Ø 20 cm | konisch | 2,0 l	1005304	40850-679-0	5412191488218	199,00
	Sauteuse konisch | Ø 18 cm | 1,5 l	1005322	40850-745-0	5412191488188	139,00
	Sauteuse konisch | Ø 20 cm | 2,0 l	1005305	40850-680-0	5412191488201	159,00
	Sauteuse konisch | Ø 24 cm | 3,25 l	1005323	40850-746-0	5412191488249	179,00
	Bräter | 32 x 27 cm | rechteckig | 4,8 l	1005326	40850-748-0	5412191487327	209,00
	Röstpfanne mit Röstgitter | 40 x 34 cm | 8,0 l	1005315	40850-688-0	5412191487402	315,00
	Wok flacher Boden | Ø 30 cm | 3,0 l	1005382	40850-880-0	5412191489291	169,00
	Nudeleinsatz | Ø 24 cm | 8,0 l	1005313	40850-686-0	5412191489246	105,00
	Dämpfeinsatz | Ø 24 cm | 5,25 l	1005314	40850-687-0	5412191487242	99,00
	Edelstahl 18/10 mit Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | 5-Schicht-Material bis zum Rand (3 mm): sehr gute Wärmeverteilung | Geschweißter Griff aus perlgestrahltem Edelstahl | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten | einschließlich Induktion				
	Bratpfanne | Ø 20 cm	1005309	40850-682-0	5412191486207	125,00
	Bratpfanne | Ø 24 cm	1005310	40850-683-0	5412191486245	135,00
	Bratpfanne | Ø 28 cm	1005311	40850-684-0	5412191486283	159,00
	Bratpfanne | Ø 32 cm	1005312	40850-685-0	5412191486320	179,00

ALU PRO 5

Auf unsere ergonomische Serie Alu Pro 5 können Sie sich verlassen: Jede Bratpfanne ist mit einer DURASLIDE Titanium Antihaftbeschichtung versehen, die Ihnen die Arbeit erleichtert. Der geschmiedete Aluminiumkörper mit Radiant-Boden ist extra dick und ausgesprochen robust. Dank der exklusiven TriplInduc-Technologie können Sie auf Induktionsherden eine um bis 30 Prozent höhere Effizienz erzielen.

- Robuster, geschmiedeter Aluminiumkörper
- DURASLIDE Titanium Antihaftbeschichtung für fettarmes Braten
- Radiant-Boden leitet Hitze schnell und gleichmäßig
- Höhere Effizienz auf Induktion dank TriplInduc-Technologie

Alu Pro 5

	Produktname	Globale Bestell-nummer	Lokale Bestell-nummer	EAN	UVP in €
	Dickwandiges Kochgeschirr aus geschmiedetem Rein-Aluminium mit hochwertiger DURAGLIDE Titanium-Antihaftbeschichtung für eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung | Ein ergonomischer 18/10-Edelstahlgriff erlaubt eine optimale Handhabung | Hohe Bodenstabilität dank des gut leitenden Radiant Bodens – für alle Herdarten inklusive Induktion geeignet | Bis zu 30 Prozent effizienter bei Induktionsbetrieb dank der TriplInduc® Technologie				
	Bratpfanne | Ø 20 cm | Höhe: 5 cm	1005456	40851-023-0	5412191136201	85,00
	Bratpfanne | Ø 24cm | Höhe: 5,5 cm	1005457	40851-024-0	5412191136249	95,00
	Bratpfanne | Ø 26 cm | Höhe: 5,5 cm	1005461	40851-045-0	5412191136263	99,00
	Bratpfanne | Ø 28cm | Höhe: 5,5 cm	1005458	40851-028-0	5412191136287	105,00
	Bratpfanne | Ø 30 cm | Höhe: 5,5 cm	1005462	40851-046-0	5412191136300	115,00
	Bratpfanne | Ø 32 cm | Höhe: 6 cm	1005460	40851-032-0	5412191136324	125,00
	Bratpfanne hoch | Ø 24 cm | Höhe: 7 cm	1005463	40851-047-0	5412191134245	115,00
	Bratpfanne hoch | Ø 28 cm | Höhe: 7 cm	1005465	40851-048-0	5412191134283	125,00
	Crêpes-Pfanne | Ø 28 cm | Höhe: 3 cm	1005466	40851-049-0	5412191138281	105,00
	Bratpfanne | Ø 32 cm | 3,0 | Höhe 10 cm	1008006	40851-270-0	5412191126325	125,00
	Wok flacher Boden | Ø 30 cm | 3,0 l | Höhe: 9 cm	1005459	40851-030-0	5412191139301	105,00
	Wok flacher Boden | Ø 30 cm | 3,0 l | Höhe 14 cm	1008007	40851-271-0	5412191129302	105,00

Alu Pro 5

	Produktname	Farbe	Globale Bestell-nummer	Lokale Be-stellnummer	EAN	UVP in €
	Aluminium / 18/10 Edelstahl | Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion, bis zu 230 °C. Nicht unter dem Grill verwenden und nicht flambieren | TriplInduc-Technologie - bis zu 30% schnelleres, effizienteres und kontrollierteres Kochen auf Induktion | Ergonomische Gussgriffe und Nieten aus rostfreiem Stahl: sicherer Halt					
	Bratentopf mit Deckel | Ø 16 cm | 1,4 l | Höhe 11 cm	Schwarz	1008796	40851-171-0	5412191133163	105,00
	Bratentopf mit Deckel | Ø 18 cm | 2,0 l | Höhe 13 cm	Schwarz	1008797	40851-172-0	5412191133187	115,00
	Bratentopf mit Deckel | Ø 20 cm | 2,5 l | Höhe 15 cm	Schwarz	1008798	40851-173-0	5412191133200	125,00
	Bratentopf mit Deckel | Ø 24 cm | 4,25 l | Höhe 16 cm	Schwarz	1008799	40851-174-0	5412191133248	145,00
	Stieltopf ohne Deckel | Ø 18 cm | 2,0 l | Höhe 12 cm	Schwarz	1005480	40851-175-0	5412191134184	95,00
	Servierpfanne mit Deckel | Ø 28 cm | 2,0 l | Höhe 11 cm	Schwarz	1008800	40851-176-0	5412191133293	145,00
	Grillpfanne | 28 x 25 cm	Schwarz	1005481	40851-177-0	5412191137284	125,00
	Bratpfanne | Ø 20 cm | Aluminium | Höhe 9 cm	Schwarz	1008001	40851-265-0	5412191126202	85,00
	Bratpfanne | Ø 24 cm | Aluminium | Höhe 10 cm	Schwarz	1008002	40851-266-0	5412191126240	95,00
	Bratpfanne | Ø 28 cm | Aluminium | Höhe 10 cm	Schwarz	1008004	40851-268-0	5412191126288	105,00

ControlInduc X

Edelstahl 18/10 mit Silvinox: hygienisch und pflegeleicht | Mehrschichtmaterial bis zum rand (3 mm): optimale Wärmeverteilung | Geschweißter Edelstahlgussgrif : sehr stabil und hygienisch | Speziell für Induktionsherde - ControlInduc beschränkt die maximale Temperatur auf 250°C auf Induktion

	Produktname	Globale Bestell-nummer	Lokale Bestellnummer	EAN	UVP in €
	Mehrschichtmaterial: optimale Wärmeverteilung | Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | Geschweißter Edelstahlgussgriff: sehr stabil und hygienisch | Speziell für Induktionsherde – ControlInduc® beschränkt die maximale Temperatur auf 250°C auf Induktion				
	Wok runder Boden | Ø 36 cm | mit Antihaftbeschichtung | 6,0 l	1005168	40850-248-0	5412191669365	329,00
	Mehrschichtmaterial bis zum Rand (2,3 mm): perfekte Wärmeverteilung zum Wokken | Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | Geschweißter Edelstahlgriff: sehr stabil und hygienisch | Für Induktionskochmulden - ControlInduc® beschränkt die maximale Temperatur auf 250°C auf Induktion				
	Wok runder Boden | Ø 36 cm | 6,0 l	1005161	40850-236-0	5412191569368	279,00

ControlInduc Pro X

	Produktname	Globale Bestell-nummer	Lokale Bestellnummer	EAN	UVP in €
	Beschichtet | 18/10 Edelstahl | Hitzebeständigkeit 230 °C				
	Bratpfanne | Ø 20 cm | mit Antihaft-beschichtung	1008010	40851-281-0	5412191266205	199,00
	Bratpfanne | Ø 85 cm (= Griffhöhe) | mit Antihaftbeschichtung	1010371	40851-137-0	5412191266328	299,00
	Bratpfanne | Ø 28 cm | mit Antihaft-beschichtung	1010370	40851-138-0	5412191266281	239,00
	Unbeschichtet | 18/10 Edelstahl | Silber | Silvinox®-Beschichtung | Für alle Herdarten geeignet				
	Bratpfanne | Ø 28 cm	1010373	40851-169-0	5412191266274	215,00
	Bratpfanne | Ø 32 cm	1010374	40851-170-0	5412191266311	255,00

ControlInduc Pro X

	Produktname	Globale Bestell-nummer	Lokale Bestellnummer	EAN	UVP in €
	Bratpfanne | Ø 20 cm	1008011	40851-282-0	5412191266199	185,00
	Bratpfanne | Ø 24 cm	1010372	40851-168-0	5412191266236	195,00

Proline 7

	Produktname	Globale Bestell-nummer	Lokale Bestell-nummer	EAN	UVP in €
	7-Schicht-Material bis zum Rand (3 - 4,8 mm): optimale Wärmeverteilung | Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | Geschweißter Edelstahlgussgriff: sehr stabil und hygienisch | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten, einschließlich Induktion				
	Bratpfanne | Ø 20 cm	1005393	40850-936-0	5412191256206	179,00
	Bratpfanne | Ø 24 cm	1005394	40850-937-0	5412191256244	209,00
	Bratpfanne | Ø 28 cm	1005396	40850-938-0	5412191256282	239,00
	Bratpfanne | Ø 32 cm	1005398	40850-939-0	5412191256329	269,00

Multiline 7

	Produktname	Globale Bestell-nummer	Lokale Bestell-nummer	EAN	UVP in €
	7-PlyMaterial® bis zum Rand: perfekte Wärmeverteilung 3,0 - 3,3 mm | TriplInduc®: bis zu 30% mehr Leistung auf Induktion | Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | Massiver Griff aus gegossenem Edelstahl 18/10				
	Bratpfanne | Ø 20 cm | Höhe: 9 cm	1005409	40850-948-0	5412191156209	159,00
	Bratpfanne | Ø 24 cm | Höhe: 6 cm	1005411	40850-949-0	5412191156247	169,00
	Bratpfanne | Ø 28 cm | Höhe: 6 cm	1005412	40850-950-0	5412191156285	189,00
	Bratpfanne | Ø 32 cm | Höhe: 6 cm	1005413	40850-951-0	5412191156322	219,00

Multifunction 7

	Produktname	Globale Bestell-nummer	Lokale Bestell-nummer	EAN	UVP in €
	7-PlyMaterial® bis zum Rand: perfekte Wärmeverteilung - 3,0 mm | TriplInduc®: bis zu 30% mehr Leistung auf Induktion | Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht | Massive Griffe aus gegossenem Edelstahl 18/10				
	Servierpfanne | Ø 20 cm | Höhe: 5 cm	1005414	40850-952-0	5412191158203	159,00
	Servierpfanne | Ø 24 cm | Höhe: 6 cm	1005415	40850-953-0	5412191158241	169,00
	Servierpfanne | Ø 28 cm | Höhe: 6 cm	1005416	40850-954-0	5412191158289	189,00
	Servierpfanne | Ø 32 cm | Höhe: 5,5 cm	1005417	40850-955-0	5412191158326	219,00

Ecoline 5

	Produktname	Globale Bestell-nummer	Lokale Bestell-nummer	EAN	UVP in €
	Mehrschichtmaterial bis zum Rand für eine gute Wärmeverteilung | Hohlgriff aus Edelstahl 18/10 | Ceraforce Ultra: Keramische Antifhaftbeschichtung				
	Bratpfanne | Ø 20 cm	1005367	40850-796-0	5412191386200	95,00
	Bratpfanne | Ø 24 cm	1005368	40850-797-0	5412191386248	115,00
	Bratpfanne | Ø 28 cm	1005369	40850-798-0	5412191386286	135,00
	Bratpfanne | Ø 32 cm	1005370	40850-799-0	5412191386323	155,00
	Mehrschichtmaterial bis zum Rand für eine gute Wärmeverteilung | Hohlgriff aus Edelstahl 18/10 | DURASLIDE ULTRA: Antihaftbeschichtung				
	Bratpfanne | Ø 20 cm	1005371	40850-800-0	5412191886205	95,00
	Bratpfanne | Ø 24 cm	1005372	40850-801-0	5412191886243	115,00
	Bratpfanne | Ø 28 cm	1005373	40850-802-0	5412191886281	135,00
	Bratpfanne | Ø 32 cm	1005374	40850-803-0	5412191886328	155,00
	Mehrschichtmaterial bis zum Rand für eine gute Wärmeverteilung | Hohlgriff aus Edelstahl 18/10 | Ceraforce Ultra: Keramische Antifhaftbeschichtung | Hitzebeständigkeit 230° C				
	Bratpfanne | Ø 20 cm	1005475	40851-117-0	5412191286203	85,00
	Bratpfanne | Ø 24 cm	1005476	40851-118-0	5412191286241	105,00
	Bratpfanne | Ø 28 cm	1005474	40851-116-0	5412191286289	125,00
	Bratpfanne | Ø 32 cm	1005473	40851-115-0	5412191286326	145,00
	18/10 Edelstahl | DURASLIDE ULTRA: Antihaftbeschichtung				
	Crêpes-Pfanne | Ø 24 cm	1005471	40851-100-0	5412191993248	115,00
	Crêpes-Pfanne | Ø 28 cm	1005472	40851-101-0	5412191993286	125,00

Alu Comfort 3

	Produktname	Farbe	Globale Bestellnummer	Lokale Bestellnummer	EAN	UVP in €
	Aluminium | 5 mm starker Aluminiumboden für schnelle Wärmeleitung | Die spezielle Radiant®-Bodenform sorgt für eine dauerhaft gleichmäßige Backfläche | Geeignet für alle Herdarten, auch Induktion, bis 230 °C. Nicht unter dem Grill verwenden und nicht flambieren | Kann in der Spülmaschine gereinigt werden, aber für eine lange Lebensdauer des Produkts wird Handwäsche empfohlen.					
	Bratpfanne | Ø 20 cm | Aluminium | Höhe 5 cm	Schwarz	1015701	40851-132-0	5412191236208	39,00
	Bratpfanne | Ø 24 cm | Aluminium | Höhe 5,5 cm	Schwarz	1015703	40851-134-0	5412191236246	49,00
	Bratpfanne | Ø 28 cm | Aluminium | Höhe 5,5 cm	Schwarz	1015702	40851-133-0	5412191236284	59,00
	Bratpfanne | Ø 30 cm | Aluminium | Höhe 6 cm	Schwarz	1015704	40851-135-0	5412191236307	69,00
	Bratpfanne | Ø 20 cm | Aluminium | Höhe 9 cm	Schwarz	1007996	40851-260-0	5412191216200	39,00
	Bratpfanne | Ø 24 cm | Aluminium | Höhe 10 cm	Schwarz	1007997	40851-261-0	5412191216248	49,00
	Bratpfanne | Ø 28 cm | Aluminium | Höhe 10 cm	Schwarz	1007998	40851-262-0	5412191216286	59,00
	Bratpfanne | Ø 30 cm | Aluminium | Höhe 10 cm	Schwarz	1007999	40851-263-0	5412191216309	69,00
	Wok flacher Boden | Ø 28 cm | Aluminium | 4,0 l | Höhe 9 cm	Schwarz	1008000	40851-264-0	5412191219287	59,00
	Wok flacher Boden | Ø 28 cm | Aluminium | 4,0 l | Höhe 9 cm	Schwarz	1020677	40851-189-0	5412191239285	59,00

Resto 3

	Produktname	Globale Bestell-nummer	Lokale Bestell-nummer	EAN	UVP in €
	Edelstahl 18/10 | mattiert - mit Excalibur-Antihaftbeschichtung | 3-Schicht-Kapselboden, 4 mm | Geschweißter Edelstahlgriff: sehr stabil und hygienisch | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten, einschließlich Induktion Beschichtet | Silber | Hitzebeständigkeit 230 °C				
	Bratpfanne | Ø 20 cm	1005205	40850-307-0	5412191882207	69,00
	Bratpfanne | Ø 24 cm	1005206	40850-308-0	5412191882245	79,00
	Bratpfanne | Ø 28 cm	1005207	40850-309-0	5412191882283	99,00
	Bratpfanne | Ø 32 cm	1005208	40850-310-0	5412191882320	109,00
	Edelstahl 18/10 | poliert | Mehrschichtmaterial bis zum Rand (2,3 mm) | Geschweißter Edelstahlgriff: sehr stabil und hygienisch | Für Gasherde oder Induktionskochmulden				
	Wok runder Boden | Ø 36 cm | 6,0	1005257	40850-412-0	5412191589366	135,00

Mini 3

	Produktname	Globale Bestell-nummer	Lokale Bestell-nummer	EAN	UVP in €
	18/10 Edelstahl | 3-Schichtkapselboden (3,5 mm) mit Aluminium für eine gute Wärmeverteilung | Verschweißter Griff aus Edelstahl 18/10 | Schüttrand für eine optimale Benutzerfreundlichkeit				
	Resto Saucentopf | Ø 12 cm | 0,6 l | Höhe: 7 cm	1005344	40850-770-0	5412191080122	19,95
	18/10-Edelstahl | Gute Wärmeleitung dank 3-Ply-Material mit Aluminiumkern | Geschweißter Edelstahlgriff: sehr stabil und hygienisch | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten, einschließlich Induktion				
	Bratpfanne | Ø 16 cm | Höhe: 7 cm	1005421	40850-958-0	5412191810163	49,00

	Produktname	Globale Bestell-nummer	Lokale Bestell-nummer	EAN	UVP in €
	Edelstahl 18/10 | hochglanzpoliert | 3-Schicht-Kapsel-Boden | Edelstahlgriffe mit Bakelit (Kunststoff) | Geeignet für den Ofen und alle Herdarten | einschließlich Induktion				
	Kessel | Ø 15 cm | 4 l	1005078	40850-087-0	5412191101049	65,00
	Kessel | Ø 20 cm | 2,5 l	1005141	40850-196-0	5412191455012	79,00
	Räucherset | 4-tlg | 3,8 l	1005254	40850-409-0	5412191808290	155,00
	Gourmetpfanne mit 4 Einsätzen | Ø 18 cm	1005202	40850-299-0	5412191846193	75,00
	Paella-Pfanne o. Deckel | Ø 46 cm | 14,0 l	1005246	40850-374-0	5412191448458	209,00
	Milchtopf | Ø 10 cm | 14,0 l | H = 15 cm	1005073	40850-030-0	5412191080108	49,00
	Marmeladentopf | Ø 30 cm | 10,0 l	1005201	40850-298-0	5412191829301	179,00

Specialities 5

	Produktname	Globale Bestell-nummer	Lokale Bestell-nummer	EAN	UVP in €
	Plancha | 39 x 27 cm | rechteckig	1005418	40850-956-0	5412191547397	209,00
	Fischpfanne | 46 x 24 cm | oval | mit Antihaftbeschichtung	1005420	40850-957-0	5412191997420	165,00

Specialities 7

	Produktname	Globale Bestell-nummer	Lokale Bestell-nummer	EAN	UVP in €
	Teppanyaki/Plancha | 53 x 32 cm | rechteckig	1005272	40850-580-0	5412191547533	399,00

	Produktname	Farbe	Globale Bestell-nummer	Lokale Bestell-nummer	EAN	UVP in €
	Dichtungsring | Ø 24 cm | Silikon	Grau	1005070	40850-005-0	5412191037003	11,00
	Kunststoffdose mit Holzspänen	Braun	1005138	40850-192-0	5412191449103	6,95
	Deckel für Paellapfanne | Ø 46 cm		1005209	40850-312-0	5412191950463	105,00
	Deckel | Ø 16 cm | Glas		1005331	40850-752-0	5412191065167	21,00
	Deckel | Ø 18 cm | Glas		1005332	40850-753-0	5412191065181	22,00
	Deckel | Ø 20 cm | Glas		1005333	40850-754-0	5412191065204	23,00
	Deckel | Ø 22 cm | Glas		1005334	40850-755-0	5412191065228	24,00
	Deckel | Ø 24 cm | Glas		1005335	40850-756-0	5412191065242	26,00
	Deckel | Ø 26 cm | Glas		1005336	40850-757-0	5412191065266	27,00
	Deckel | Ø 28 cm | Glas		1005337	40850-758-0	5412191065280	28,00
	Deckel | Ø 30 cm | Glas		1005338	40850-759-0	5412191065303	31,00
	Deckel | Ø 32 cm | Glas		1005339	40850-760-0	5412191065327	35,00
	Sieb | Ø 26 cm		1005079	40850-091-0	5412191110263	65,00

ZWILLING J.A. Henckels Deutschland GmbH
Grünewalder Strasse 14-22
42657 Solingen

03/2022 · digital · © 2022 ZWILLING J.A. Henckels Deutschland GmbH