



MADE IN BELGIUM

Atlantis





PROFESSIONALISME, SCHOONHEID EN COMFORT

ERVAAR GEMAK EN FUNCTIONALITEIT.

Met de technologie, het vakmanschap, de schoonheid, de prestaties en het comfort van de Atlantis reeks hebben we geprobeerd het summum te bereiken op het gebied van de ontwikkeling van kookgerei van roestvrij staal, zonder de traditie en het echte kookplezier te vergeten. Een brede waaier van gespecialiseerde producten zoals conische sauteuses, stoomkokers, sudderpannen en toebehoren zorgt ervoor dat zelfs de meest ervaren kok er zijn ideale kookgereedschap in terugvindt. Het praktische design en de gebruikte technologieën werden voor elk artikel aangepast aan de typische bereidingen in dat product.

- Technologie aangepast aan de kookmethode
- Hygiënisch en makkelijk te reinigen: Silvinox®
- Supergeleidende bodem: InductoSeal®
- Meerlagenmateriaal tot aan de rand: 7-PlyMaterial®
- Hoger rendement op inductie: TriplInduc®
- Gegoten roestvrijstalen grepen
- Perfecte gietrand

HET VERSCHIL MET ANDERE FABRIKANTEN?

Wereldwijd zijn we de enige fabrikant die het technische concept van elk product aanpast aan de specifieke vereisten van de typische kookprocessen en recepten voor dit product. De technische vereisten voor koken, bakken, wokken, braden, enz. zijn zeer verschillend. Het technische design en de gebruikte materialen worden daarom per producttype aangepast.

PROFESSIONNALISME, BEAUTÉ ET CONFORT

FAITES L'EXPÉRIENCE DE LA FACILITÉ ET DE LA FONCTIONNalité.

Avec la technologie, le savoir-faire, l'élégance, les prestations et le confort de la série Atlantis, nous avons tenté d'atteindre le sommet du développement des batteries de cuisine en acier inoxydable, sans jamais oublier la tradition ni le véritable plaisir de cuisiner. Une large gamme de produits spécialisés comme les sauteuses coniques, les cuits-vapeurs, les cocottes et leurs accessoires permettra aux cuisiniers expérimentés de retrouver leurs outils préférés. Le design pratique et les technologies utilisées sont, pour chaque article, adaptés aux préparations habituelles faites dans ce produit.

- Technologie adaptée à l'application
- Hygiénique et facile à entretenir: Silvinox®
- Fond suprathermique: InductoSeal®
- Matériel multicouche jusqu'au bord: 7-PlyMaterial®
- Rendement plus élevé sur les plaques à induction: TriplInduc®
- Des poignées coulées en acier inoxydable
- Bord verseur parfait

LA DIFFÉRENCE AVEC LES AUTRES FABRICANTS?

Nous sommes les seuls au monde à procéder à l'adaptation technique du concept de chaque produit aux exigences spécifiques des modes de cuisson et des recettes propres au produit. Les exigences sont très différentes selon qu'il s'agit de cuire, frire, mijoter ou griller, etc. La conception technique et les matériaux utilisés sont adaptés au type de produit.

PROFESSIONALISM, BEAUTY AND CULINARY COMFORT

EXPERIENCE EASE AND FUNCTIONALITY.

With the technology, workmanship, beauty, performance and comfort of the Atlantis series, we have endeavoured to attain the top level in our development of stainless steel cooking utensils, without forgetting tradition and the real pleasure of cooking. A wide range of specialised products such as conic sauté pans, sauce pans, steam cookers, simmering pans and accessories have been created by us to appeal to even the most experienced of cooks. Practical design and applied technologies have been fine-tuned and used to suit every article in order to enhance the culinary value of typical preparations required of these items.

- Technology adjusted to application
- Hygienic and easy to clean: Silvinox®
- Super conductive base: InductoSeal®
- Multilayer material to the edge: 7-PlyMaterial®
- More efficiency on induction: TriplInduc®
- Cast, stainless steel handles
- Perfect pouring edge

THE DIFFERENCE WITH OTHER MANUFACTURERS?

We are the only manufacturer worldwide who applies the technical concept of each product to the specific requirements of the typical cooking processes and recipes for which the product is used. The technical requirements of cooking, baking, stir-frying, frying, etc. are very different. That is why the technical design and the used materials are adjusted to each type of product.

*Terms of guarantee: see website

PROFESSIONALISMUS, SCHÖNHEIT UND KOMFORT

ERFAHREN SIE HANDLICHKEIT UND FUNKTIONALITÄT.

Mit der Technologie, der Sachkunde, der Schönheit, den Leistungen und dem Komfort der Atlantis-Serie haben wir versucht, auf dem Gebiet der Entwicklung von Kochgeschirr aus Edelstahl das Optimum zu erreichen, ohne dabei Traditionen und den Spaß am Kochen zu vergessen. Ein breit gefächertes Angebot von Spezialprodukten wie konische Sauteusen, Dampfkochtöpfe, Schmorpfannen und Zubehör sorgt dafür, dass selbst der erfahrenste Koch sein Idealkochgeschirr hier findet. Das praktische Design und die verwendeten Technologien werden bei jedem Produkt darauf abgestimmt, was typischerweise darin zubereitet wird.

- Technologie abgestimmt auf den Verwendungszweck
- Hygienisch und pflegeleicht: Silvinox®
- Superleitfähiger Boden: InductoSeal®
- Mehrschichtenmaterial bis zum Rand: 7-PlyMaterial®
- Mehr Leistung auf Induktion: TriplInduc®
- Gegossene Handgriffe aus Edelstahl
- Der ideale Gießrand

DER UNTERSCHIED ZU ANDEREN HERSTELLERN?

Weltweit sind wir die einzigen, die das technische Konzept jedes Produkts auf die spezifischen Anforderungen bei den für das Produkt typischen Kochprozessen und Rezepten abstimmen. Die technischen Anforderungen für Kochen, Braten, Wokken etc. unterscheiden sich sehr voneinander. Das technische Design und die verwendeten Materialien werden darum per Produkttyp angepasst.

*Garantiebedingungen: siehe Website





DE Aangepaste Technologie VOOR ELKE TOEPASSING

LA Technologie Adaptée À L'APPLICATION



steelpot - poëlon/casserole



rechte sauteuse - sauteuse droite



soeppot/pan - marmite



kookpot/pan - casserole/faitout

Voor de rechte steelpannen, rechte sauteuses, soeppotten/pannen en kookpotten/pannen van Atlantis gebruikt Demeyere wanden van roestvrij staal gecombineerd met een warmtegeleidende 7-lagenbodem: InductoSeal®.

Les parois des poêlons/casseroles, sauteuses droites, marmites et casseroles/faitouts de la série Atlantis de Demeyere sont en acier inoxydable associé à un fond thermoconductible à 7 couches: InductoSeal®.

INDUCTOSEAL®

De revolutionaire gebrevetteerde InductoSeal bodem is gemaakt van 7 verschillende legeringen. Een koperen schijf, hermetisch ingekapseld in de bodem, zorgt voor een optimale warmtespreiding doorheen de ganse bodem en biedt een warmtegeleidende oppervlakte die tot 33% groter is dan bij een traditionele bodem. Als enige ter wereld is de capsule toegelast op de zijkant van de kookpot/pan zelf, die gemaakt is van roestvrij staal 18/10. De toegelaste capsule zorgt voor een bijkomende veiligheid wanneer een sterke oververhitting zou voorvallen (zelfs tot 600°C) en is extra hygiënisch aangezien er geen water, vet of vuil in de bodem kan doordringen.

INDUCTOSEAL®

Le fond révolutionnaire breveté InductoSeal est composé de 7 alliages. Un disque en cuivre, enveloppé hermétiquement dans le fond de la casserole, assure une diffusion optimale au travers de tout le fond et une surface calorifique supérieure de jusqu'à 33% à un fond traditionnel. La capsule, unique au monde, est soudée sur les côtés de la marmite même, composée elle, d'acier inoxydable 18/10. La capsule soudée assure une sécurité supplémentaire en cas de forte surchauffe (même jusqu'à 600°C). En outre, elle est particulièrement hygiénique étant donné que l'eau, la graisse ou de la saleté quelconque ne peut plus pénétrer dans le fond.



bak/koekenpan - poêle à frire



conische sauteuse - sauteuse conique



conische sudderpan - cocotte conique



wok - wok

Voor de Demeyere bak/koekenpannen, conische sauteuses, sudderpannen, wokken en grillpan wordt een meerlagenmateriaal tot aan de rand gebruikt: 7-PlyMaterial®.

Les poêles à frire, sauteuses coniques, mijoteuses, le grill et les woks de Demeyere sont exécutés, jusqu'au bord, dans un matériau multicouche: 7-PlyMaterial®.

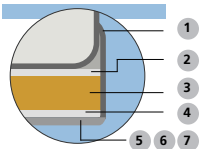
7-PlyMaterial®

7-PlyMaterial is een unieke technologie bestaande uit 7 materiaallegeringen met o.a. roestvrij staal en een hart van aluminium. Deze technologie zit dan zowel in de bodem als in de zijkant van de producten en verzekert zo een optimale warmtespreiding doorheen de ganse oppervlakte tot aan de rand. De totale dikte van de 7 lagen is altijd berekend en aangepast om de juiste temperatuurverdeling te hebben voor het kookproces typisch voor het product.

7-PlyMaterial®

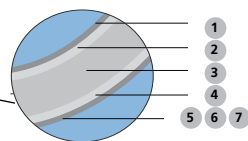
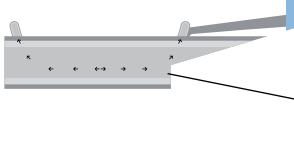
7-PlyMaterial est une technologie unique combinant 7 alliages, notamment de l'acier inoxydable et un corps en aluminium, appliqués aussi bien sur le fond que sur les côtés des produits. Ainsi, cette technologie garantit une diffusion optimale de la chaleur sur toute la surface du récipient, jusqu'au bord. L'épaisseur totale des 7 couches est toujours adaptée à la nécessité d'avoir la diffusion de la chaleur qui est idéale pour la méthode de cuisson typique pour le produit.

InductoSeal®



- 1 roestvrij staal 18/10 voor de pot/pan zelf - capsule hermetisch toegelast tegen pot/pan - corps en acier inoxydable 18/10 - capsule soudée hermétiquement sur le corps
- 2 zilver - argent
- 3 dikke koperen schijf met dezelfde diameter als de pot/pan - 2mm - de cuivre du même diamètre que le récipient
- 4 zilver - argent
- 5 combinatie van drie legeringen - TriplInduc® - combinaison de trois alliages

7•PlyMaterial®



- 1 roestvrij staal - 18/10 - acier inoxydable
- 2 zuiver aluminium - aluminium pur
- 3 aluminium legering - alliage d'aluminium
- 4 zuiver aluminium - aluminium pur
- 5 combinatie van drie legeringen - TriplInduc® - combinaison de trois alliages
- 6 combinatie van drie legeringen - TriplInduc® - combinaison de trois alliages
- 7 combinatie van drie legeringen - TriplInduc® - combinaison de trois alliages

Aangepaste Dikte:

- voor wokken: 2,3 mm: 230°C op de bodem, 140°C op de zijkanten
- voor conische sauteuses, sudderpannen, de grillpan en de 4 sterren bak/koekenpannen: 3 tot 3,3 mm
- voor de 5 sterren professionele bak/koekenpannen: 4,8 mm

EPAISSEUR ADAPTÉE:

- pour les woks: 2,3 mm: 230°C sur le fond, 140°C à la périphérie
- pour les sauteuses coniques, les cocottes coniques, le grill et les poêles à frire 4 étoiles: 3 à 3,3 mm
- pour les poêles à frire professionnelles 5 étoiles: 4,8 mm

TECHNOLOGY ADJUSTED TO APPLICATION

TECHNOLOGIE ABGESTIMMT AUF DEN VERWENDUNGSZWECK



saucepan - Stieltopf



straight sauté pan - gerade Sauteuse



soup kettle - Suppentopf



pot - Kochtopf

For the straight saucepans, straight sauté pans, soup kettles and pots of Atlantis, Demeyere uses walls of stainless steel, combined with a heat-conducting 7 layer base: InductoSeal®.

INDUCTOSEAL®

The revolutionary patented InductoSeal base is made of 7 different alloys. A copper disk, hermetically encapsulated in the base, guarantees an optimal distribution of heat through the base and provides a heat-conducting surface that is up to 33% larger than a traditional base. Unique in the world: the capsule is welded around the side of the pot, made out of 18/10 stainless steel. The welded capsule also provides additional safety in case of strong overheating (even up to 600°C/1100°F) and is more hygienic as no water, fat or dirt can penetrate into the base.

Für die geraden Stielöpfe, geraden Sauteusen, Suppentöpfe und Kochtöpfe von Atlantis verwendet Demeyere Wände aus Edelstahl in Kombination mit einem wärmeleitenden 7-Schichtenboden: InductoSeal®.

INDUCTOSEAL®

Der einzigartigen, patentierten InductoSeal-Boden besteht aus 7 verschiedenen Legierungen. Ein Kupferschicht, hermetisch in den Boden eingeschlossen, sorgt für eine optimale Wärmeverteilung über den ganzen Boden und schafft eine wärmeleitende Oberfläche, die bis zu 33% größer ist, als bei einem herkömmlichen Boden. Als einzige weltweit ist diese Kapsel dann fest mit den Seiten des Kochgefäßes verschweißt, die ihrerseits aus Edelstahl 18/10 bestehen. Die verschweißte Kapsel sorgt auch noch für extra Sicherheit im Falle einer starken Überhitzung (selbst bis zu 600°C) und ist außerdem noch besonders hygienisch, da Schmutz, Fett oder Wasser nicht auf den Boden durchdringen können.



skillet/frying pan - Bratpfanne



conic sauté pan - konische Sauteuse



simmering pot - Schmorpfanne



wok - Wok

For Demeyere skillets (frying pans), conic sauté pans, simmering pots, grill pan and woks, a multilayer material is used up to the edge: 7-PlyMaterial®.

7-PLYMATERIAL®

7-PlyMaterial is a unique technology consisting of 7 alloys including stainless steel and an aluminium core. The layers are formed over the bottom and the side of the products. This technology guarantees that the heat is spread evenly over the whole surface of the pan right up to the rim. The total thickness of the 7 layers is designed with the necessity in mind to obtain the right temperature for the typical cooking process for which the product is used.

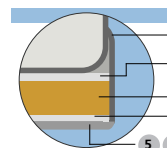
Für die Bratpfannen von Demeyere, für die Grillpfanne, die konischen Sauteusen, Schmorpfannen und Woks wird bis zum Rand ein Mehrschichtenmaterial verwendet: 7-PlyMaterial®.

7-PLYMATERIAL®

7-PlyMaterial ist eine einzigartige Technologie, die aus 7 Metall-Legierungen besteht, worunter Edelstahl und ein Kern aus Aluminium. Diese finden sowohl im Boden als auch in den Wänden der Pfannen Verwendung, sodass die Technologie über die gesamte Oberfläche der Pfanne bis zum Rand eine optimale Wärmeverteilung garantiert. Die Dicke der 7 Legierungen wird immer auf den für das Produkt typischen Kochprozess und die ideale Wärmeverteilung dafür abgestimmt.

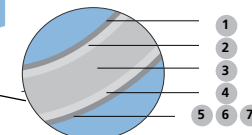
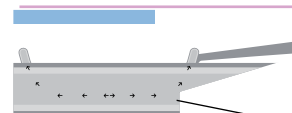


InductoSeal®



- 1 stainless steel 18/10 for pot - capsule hermetically welded around the side of the pot - Edelstahl 18/10
- 2 - Kapsel hermetisch mit den Seiten verschweißt
- 3 silver - Silber
- 4 copper disk with same diameter as pot - 2 mm/0.08" - Kupfer, gleicher Durchmesser wie der Topf
- 5 silver - Silber
- 6 combination of three alloys - TriplInduc® - Kombination von drei Legierungen
- 7

7•PlyMaterial®



- 1 stainless steel - 18/10 - Edelstahl
- 2 pure aluminium - reines Aluminium
- 3 aluminium alloy - Aluminium Legierung
- 4 pure aluminium - reines Aluminium
- 5 combination of three alloys - TriplInduc®
- 6 Kombination von drei Legierungen - TriplInduc®
- 7

Adjusted thickness:
 - For woks: 2,3 mm/0.09": 230°C/450°F at the bottom
 140°C/280°F at the sides
 - For conic sauté pans, simmering pans, grill pan and 4-star frying pans (skillets): 3 to 3,3 mm/0.12" to 0.13"
 - For the 5-star professional frying pans (skillets): 4,8 mm/0.19"

Angepasste Dicke:
 - Für Woks: 2,3 mm: 230°C in der Mitte - 140°C zum Rand
 - Für konische Sauteusen, Schmorpfannen, die Grillpfanne und die 4 Sterne-Pfannen: 3 bis 3,3 mm
 - Für die 5 Sterne, Professionelle Bratpfannen: 4,8 mm



GEBRUIKSGEMAK & ERGONOMIE

GESCHIKT VOOR ALLE VUREN

Alle Demeyere producten kunnen worden gebruikt in de oven en op de conventionele warmtebronnen zoals elektriciteit en gas, maar ze zijn eveneens geschikt voor hi-light, AGA, vitroceramische kookplaten én inductie.



TRIPLINDUC®

Om dit mogelijk te maken, ontwikkelde Demeyere TriplInduc: een combinatie van 3 legeringen die er ook voor zorgt dat men op ieder moment van het ene type warmtebron naar het andere kan overschakelen. Dankzij de excellente magnetische eigenschappen geeft TriplInduc bovendien tot 30% meer rendement op inductie. Tenslotte verzekert het dat de bodem niet zal vervormen en vlak blijft, zelfs na jarenlang gebruik.

SILVINOX®

De mat gepolijste reeks Atlantis is voorzien van Silvinox, een uniek systeem van elektrochemische oppervlaktebehandeling dat in de jaren 1960 werd ontwikkeld in het laboratorium van Demeyere. Silvinox verrijkt roestvrij staal 18/10 door ijzer en onzuiverheden van de oppervlakte te verwijderen en zorgt ervoor dat het roestvrij staal zilverwit blijft, zelfs na jarenlang gebruik of na blootstelling aan vervuilde lucht. De normaal moeilijk te verwijderen vingerafdrukken vormen bij met Silvinox behandeld roestvrij staal geen enkel probleem.

GEGOTEN HANDGREPEN

Door hun uitvoering en vorm uit 'gegoten' roestvrij staal 18/10 blijven de grepen meestal relatief koel op elektrische fornuizen. Ze zijn ontwikkeld om de warmtegeleiding te minimaliseren zodat men ze makkelijker kan vastnemen zonder risico (50°C). Opgepast bij gasvuren... vlammen die over de rand van de bodem komen, kunnen de handgrepen wel warm maken. De grepen zijn gegoten uit 'vol' roestvrij staal en zijn daardoor nog hygiënischer. Er blijft nooit water achter bij het afwassen.

CONVIVIALITÉ & ERGONOMIE

ADAPTÉ À TOUTES LES CUISINIÈRES

Tous les produits de Demeyere peuvent être utilisés au four et sur toutes les sources de chaleur traditionnelles, comme l'électricité et le gaz, mais sont adaptés également aux tables vitrocéramiques, à AGA, aux zones Hi-light et à induction.

TRIPLINDUC®

Dans ce but, Demeyere a développé TriplInduc, une combinaison de trois alliages qui permet de passer d'une source de chaleur à une autre. Grâce à ses excellentes propriétés magnétiques, TriplInduc offre, en outre, un rendement supérieur de jusqu'à 30% sur les plaques à induction. Enfin, ce matériau ne se déforme pas et reste plat, même après des années d'utilisation.

SILVINOX®

La série polie mat Atlantis est dotée de Silvinox, un système unique de traitement électrochimique des surfaces qui a été développé dans le laboratoire de Demeyere dans les années 1960. Silvinox enrichit l'acier inoxydable 18/10 en éliminant le fer et les impuretés de la surface et garantit que le produit reste d'un blanc argenté, même après des années d'utilisation ou après avoir été exposé à l'air pollué. Les marques de doigts qui sont normalement très difficiles à faire disparaître ne forment aucun problème avec de l'acier inoxydable traité avec Silvinox.

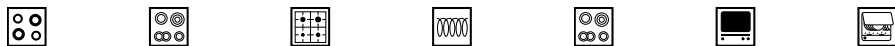
POIGNÉES COULÉES

En raison de leur conception et de leur forme en acier inoxydable coulé 18/10, les poignées restent souvent suffisamment froides sur les cuisinières électriques. Elles ont été développées pour réduire au maximum la conduction de la chaleur et ainsi, pouvoir être saisies plus facilement, sans risque (50°C). Attention au gaz cependant : les flammes qui débordent sur les côtés peuvent chauffer les poignées. Les poignées sont exécutées en acier inoxydable "plein" et sont donc, par conséquent, encore plus hygiéniques. En outre, après les avoir lavées, il n'y reste plus d'eau.

USER-FRIENDLINESS & ERGONOMICS

SUITABLE FOR ALL COOKERS

All Demeyere products can be used in the oven and on conventional cookers, such as electricity and gas, but they are also suitable for hi-light, AGA, ceramic and induction cookers.



TRIPLINDUC®

This is why Demeyere developed TriplInduc, a material that assures that you can switch from one type of hob to the other at any time. With its excellent magnetic properties, TriplInduc leads to up to 30% more efficiency when using induction cooking. Finally, the base will not deform and remains flat, even after years of use.

SILVINOX®

The mat polished series Atlantis is equipped with Silvinox, a unique electro-chemical surface treatment system that was developed in the 1960s in the Demeyere laboratories. Silvinox enriches stainless steel 18/10 by removing iron and impurities from the surface and makes sure it remains silvery white, even after years of use or after exposure to polluted air. Finger prints are usually very hard to remove. Stainless steel treated with Silvinox alleviates this problem.

CAST HANDLES

Because of their design and form of "cast" 18/10 stainless steel, the handles mostly remain sufficiently cool on electric cookers. They are developed to minimize the heat conduction so you can easily hold them (50°C or 120°F). Watch out for gas cookers ... flames lapping the edge of the base can heat up the handles. The handles are cast out of 'massive' stainless steel and are even more hygienic. No water stays behind when washing up.

BENUTZERFREUNDLICHKEIT & ERGONOMIE

FÜR ALLE WÄRMEQUELLEN GEEIGNET

Alle Demeyere-Produkte können im Ofen und auf den konventionellen Wärmequellen wie Elektrizität und Gas verwendet werden, eignen sich darüber hinaus aber auch für hi-light, AGA, glaskeramische Platten und Induktionskochplatten.

TRIPLINDUC®

Um dies zu ermöglichen hat Demeyere TriplInduc entwickelt, ein Material, das dafür sorgt, dass die Wärmequelle während des Kochvorgangs jeder Zeit gewechselt werden kann. Dank der ausgezeichneten magnetischen Eigenschaften ermöglicht TriplInduc bis zu 30% mehr Leistung mit Induktion. Außerdem verformt sich TriplInduc nicht und sorgt dafür, dass Böden auch nach Jahren ständigen Gebrauchs noch eben bleiben.

SILVINOX®

Die matt polierte Serie Atlantis ist mit Silvinox behandelt, einem einzigartigen Verfahren zur elektrochemischen Oberflächenbehandlung, das schon die sechziger Jahre in den Labors von Demeyere entwickelt wurde. Silvinox reichert Edelstahl 18/10 an, indem von der Oberfläche Eisen und Unreinheiten entfernt werden, und sorgt dafür, dass Edelstahl silberweiß bleibt, auch nach jahrelangem Gebrauch oder nach Kontakt mit verschmutzter Luft. Fingerabdrücke sind normalerweise schwierig zu entfernen. Mit Silvinox behandelter Edelstahl kennt dieses Problem nicht.

GEGOSSENE HANDGRIFFE

Durch ihre Form und Ausführung aus "gegossenem" Edelstahl 18/10 bleiben die Griffe auf Elektrokochplatten meistens ausreichend kühl. Sie wurden entwickelt, um die Wärmeleitfähigkeit minimal zu halten, damit man sie besser ohne Risiko anfassen kann (50°C). Vorsicht bei Gasbrennern... Flammen, die über den Rand des Bodens lecken, können die Griffe schon erhitzen. Die Griffe sind "gegossen" aus massivem Edelstahl und dadurch noch hygienischer. Beim Abwaschen bleibt nie Wasser darin zurück.



REF			AFMETINGEN / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN*			REF			AFMETINGEN / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN*		
KOOKPOT(PAN) / CASSEROLE(FAITOUT) / CASSEROLE(SAUCEPOT) / KOCHTOPF ⁽¹⁾						STOOMINZET / PANIER À ÉTUVER / STEAM ELEMENT / DAMPFEINSATZ					
	41316	Ø 16 CM / 6.3" - ⚙ 16 CM / 6.3" - 1,5 L / 1.6 QT		45720	Ø 20 CM / 7.9"						
	41318	Ø 18 CM / 7.1" - ⚙ 18 CM / 7.1" - 2,2 L / 2.3 QT		45724	Ø 24 CM / 9.4"						
	41320	Ø 20 CM / 7.9" - ⚙ 20 CM / 7.9" - 3 L / 3.2 QT									
	41322	Ø 22 CM / 8.7" - ⚙ 22 CM / 8.7" - 4 L / 4.2 QT									
	41324	Ø 24 CM / 9.4" - ⚙ 24 CM / 9.4" - 5,2 L / 5.5 QT									
	41328	Ø 28 CM / 11" - ⚙ 28 CM / 11" - 8,4 L / 8.9 QT									
SOEPPOT(HOGE KOOKPAN) / MARMITE / STOCKPOT / SUPPENTOPF ⁽¹⁾						PASTA INZET / PANIER À PÂTES / PASTA ELEMENT / PASTAEINSATZ					
	41395	Ø 20 CM / 7.9" - ⚙ 20 CM / 7.9" - 5 L / 5.3 QT		41920	Ø 20 CM / 7.9"						
	41394	Ø 24 CM / 9.4" - ⚙ 24 CM / 9.4" - 8 L / 8.5 QT		41924	Ø 24 CM / 9.4"						
STEELPAN / POÊLON(CASSEROLE) / SAUCEPAN / STIELTOPF ⁽²⁾						CONISCHE SAUTEUSE / SAUTEUSE CONIQUE / CONICAL SAUCE PAN / KONISCHER SOßENTOPF ⁽²⁾					
	41414	Ø 14 CM / 5.5" - ⚙ 14 CM / 5.5" - 1 L / 1.1 QT		55920	Ø 20 CM / 7.9" - ⚙ 14 CM / 5.5" - 2 L / 2.1 QT						
	41416	Ø 16 CM / 6.3" - ⚙ 16 CM / 6.3" - 1,5 L / 1.6 QT		55922	Ø 22 CM / 8.7" - ⚙ 16 CM / 6.3" - 2,5 L / 2.6 QT						
	41418	Ø 18 CM / 7.1" - ⚙ 18 CM / 7.1" - 2,2 L / 2.3 QT		55924	Ø 24 CM / 9.4" - ⚙ 18 CM / 7.1" - 3,3 L / 3.5 QT						
	41420	Ø 20 CM / 7.9" - ⚙ 20 CM / 7.9" - 3 L / 3.2 QT									
STEELPAN / POÊLON(CASSEROLE) / SAUCEPAN / STIELTOPF ⁽¹⁾						CONISCHE SUDDERPOT(BRAADPAN) / COCOTTE CONIQUE / CONICAL SLOW COOKER / KONISCHER BRATENTOPF MET ROESTVRIJSTALEN DEKSEL / AVEC COUVERCLE EN INOX / WITH STAINLESS STEEL LID / MIT DECKEL AUS EDELSTAHL					
	41414+41514	Ø 14 CM / 5.5" - ⚙ 14 CM / 5.5" - 1 L / 1.1 QT		55324 SL	Ø 24 CM / 9.4" - ⚙ 18 CM / 7.1" - 3,3 L / 3.5 QT						
	41416+41516	Ø 16 CM / 6.3" - ⚙ 16 CM / 6.3" - 1,5 L / 1.6 QT		55328 SL	Ø 28 CM / 11" - ⚙ 22 CM / 8.7" - 4,8 L / 5.1 QT						
	41418+41518	Ø 18 CM / 7.1" - ⚙ 18 CM / 7.1" - 2,2 L / 2.3 QT									
	41420+41520	Ø 20 CM / 7.9" - ⚙ 20 CM / 7.9" - 3 L / 3.2 QT									
LAGE SAUTEUSE / SAUTEUSE BASSE / LOW SAUTÉ PAN / NIEDRIGE SAUTEUSE ⁽²⁾						DEKSEL / COUVERCLE / LID / DECKEL					
	41424 A ⁽³⁾	Ø 24 CM / 9.4" - ⚙ 24 CM / 9.4" - 2,5 L / 2.6 QT		41514	Ø 14 CM / 5.5"						
	41428 A ⁽³⁾	Ø 28 CM / 11" - ⚙ 28 CM / 11" - 4 L / 4.2 QT		41516	Ø 16 CM / 6.3"						
				41518	Ø 18 CM / 7.1"						
				41520	Ø 20 CM / 7.9"						
				41522	Ø 22 CM / 8.7"						
				41524	Ø 24 CM / 9.4"						
				41528	Ø 28 CM / 11"						

Bij deze reeks raden wij de volgende bakpannen/koekenpannen aan: Proline, Multiglide Granite. Voor meer informatie, raadpleeg de folder "Bakken".

Wenst u deze reeks aan te vullen met enkele specialiteiten, gelieve de folder "Specialiteiten" te raadplegen.

Nous conseillons les poêles suivantes pour cette série: Proline, Multiglide Granite. Pour plus d'informations, veuillez consulter le dépliant "Frire".

Si vous voudriez compléter cette série avec quelques spécialités, veuillez consulter le dépliant "Spécialités".

With this series we recommend the following frying pans/skillets: Proline, Multiglide Granite. For more information, see the "Frying" booklet.

Should you wish to complete this series with a number of specialty items, please consult the "Specialties" booklet.

Bei dieser Serie empfehlen wir folgende Bratpfannen: Proline, Multiglide Granite. Für weitere Informationen, siehe das Büchlein "Backen".

Wenn Sie diese Serie mit einigen Spezialprodukten auffüllen möchte, bitte konsultieren Sie das Büchlein "Spezialprodukt".

⁽¹⁾ Met deksel, ook verkrijgbaar zonder deksel

⁽²⁾ Deksel apart verkrijgbaar

⁽³⁾ Met tegengreep

* ⚙ = bodemdiameter

⁽¹⁾ Avec couvercle, aussi disponible sans couvercle

⁽²⁾ Couvercle disponible séparément

⁽³⁾ Avec contre-poignée

* ⚙ = diamètre du fond

⁽¹⁾ With lid, also available without lid

⁽²⁾ Lid available separately

⁽³⁾ With helper handle

* ⚙ = diameter of the base

⁽¹⁾ Mit Deckel, auch ohne Deckel verfügbar

⁽²⁾ Deckel separat verfügbar

⁽³⁾ Mit Gegengriff

* ⚙ = Bodendurchmesser

Atlantis



Editie/Edition: 01/2011



Demeyere Comm.V.

Atealaan 63

2200 Herentals

Belgium

Tel. ++32/14/285 210

Fax. ++32/14/285 222

info@demeyere.be