



MADE IN BELGIUM

Bakken - Frire - Frying - Backen





DE AANGEPASTE TECHNOLOGIE VOOR ELKE TOEPASSING

BAKKEN & BRADEN

Demeyere geeft u de keuze uit een uitgebreid assortiment van bak/koekenpannen. In functie van wat u van een bak/koekenpan verwacht, heeft Demeyere een aangepast aanbod: met of zonder antikleeflaag, zwaarder of lichter, hoger en lager geprijsd en dit in diverse designs. Deze producten zijn allen zeer gebruiksvriendelijk: ze zijn makkelijk te reinigen, geschikt voor de oven, op elke pan past een deksel en de grepen blijven voldoende koel... nu nog kiezen.

HET ASSORTIMENT

Het assortiment bak/koekenpannen is opgesplitst in 5, 4 en 3 sterren pannen. Bent u als professionele chef of als hobbykok veel bezig met bakken en braden, en stelt u daardoor hoge eisen aan uw kookmateriaal, dan raadt Demeyere u de 5 sterren en 4 sterren bak/koekenpannen aan. De 3 sterren bak/koekenpannen zijn dan weer de ideale pannen om mee te starten. Tot slot heeft Demeyere een unieke technologie ontwikkeld voor inductie: ControlInduc. Overzicht: zie p. 6 & 7.

7-PlyMaterial®

Voor de Demeyere bak/koekenpannen (4 sterren en 5 sterren) wordt 7-Ply gebruikt, een unieke technologie bestaande uit 7 materiaallegeringen met o.a. roestvrij staal en een hart van aluminium. Deze technologie zit zowel in de bodem als in de zijkant van de pannen en verzekert op die manier een optimale warmtespreiding doorheen de ganse oppervlakte van de pan tot aan de rand. Zo wordt beantwoord aan de specifieke vereisten die nodig zijn om te kunnen bakken.

LA TECHNOLOGIE ADAPTÉE À L'APPLICATION

CUIRE & FRIRE

Demeyere vous propose un large choix parmi une gamme étendue de poêles. Selon vos attentes, Demeyere a toujours une offre adaptée: avec ou sans revêtement, lourde ou légère, chère ou plus abordable, et cela en différents designs. Ces produits sont tous très agréables à utiliser: ils sont faciles à nettoyer, ils passent au four, chaque poêle a son couvercle et les poignées restent suffisamment froides... il ne vous reste plus qu'à choisir !

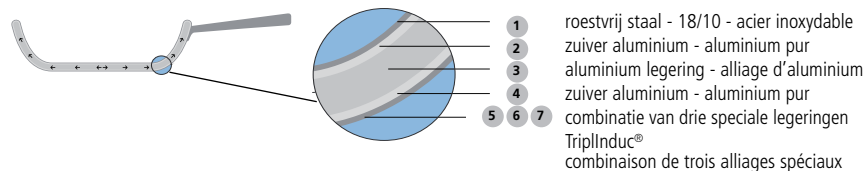
LA GAMME

La gamme des poêles à frire de Demeyere se répartit en 5, 4 et 3 étoiles. Si la cuisine est votre emploi ou votre hobby, que vous aimez cuire et frire, et que vous êtes très exigeant avec votre matériel de cuisine, Demeyere vous recommande, alors, les poêles 5 et 4 étoiles. Les poêles à frire 3 étoiles constituent la solution idéale pour commencer. Enfin, Demeyere a développé une technologie unique spécialement conçue pour l'induction: ControlInduc. Aperçu: voir p. 6 & 7.

7-PlyMaterial®

Pour ses poêles à frire (4 étoiles et 5 étoiles), Demeyere utilise 7-Ply, 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 poêles. Ainsi, cette technologie garantit une diffusion optimale de la chaleur sur toute la surface de la poêle, jusqu'au bord. Cette technologie permet de satisfaire les exigences spécifiques nécessaires pour cuire.

7-PlyMaterial®



TECHNOLOGY ADJUSTED TO APPLICATION

FRYING

Demeyere offers you a choice from a wide range of frying pans/skillets. Depending on what you expect from a frying pan/skillet, Demeyere has a fitting selection: with or without coating, heavy or light, higher and lower priced and several types of look. All these products are very user-friendly: easy to clean, oven-resistant, with a fitting lid for each pan and also handles that remain sufficiently cool... now make your choice.

THE RANGE

The Demeyere frying pan/skillet range consists of 5, 4 and 3 star pans. If you are a busy (amateur) chef who does a lot of frying and hence have high demands on your cooking gear, Demeyere recommends the 5 and 4 star frying pans. The 3 star frying pans are ideal starter pans. Finally, Demeyere has also developed a unique technology specifically for induction cooking: ControllInduc. Overview: see p. 6 & 7.

7-PLY MATERIAL®

Demeyere's frying pans/skillets (4 stars and 5 stars) use 7-Ply, a unique technology consisting of 7 alloys including stainless steel and an aluminium core. The layers are formed over the base and the side of the pans. This technology guarantees that the heat is spread evenly over the whole surface of the pan right up to the rim. Hence, complying with the specific requirements and features needed for frying.

TECHNOLOGIE ABGESTIMMT AUF DEN VERWENDUNGSZWECK

BACKEN & BRATEN

Demeyere lässt Ihnen die Wahl aus einem breiten Sortiment von Bratpfannen. Je nachdem, was Sie von einer Pfanne erwarten, hat Demeyere ein passendes Angebot: mit oder ohne Antihafschicht, schwer oder leicht, in der höheren oder der niedrigen Preisklasse und in diversen Ausführungen. Alle Produkte sind sehr angenehm in der Verwendung: alle sind einfach zu reinigen und ofenfest, und auf jede Pfanne passt ein Deckel. Die Griffe bleiben immer kühl genug. Wählen Sie am Besten gleich Ihre neue Lieblingspfanne aus...

DAS SORTIMENT

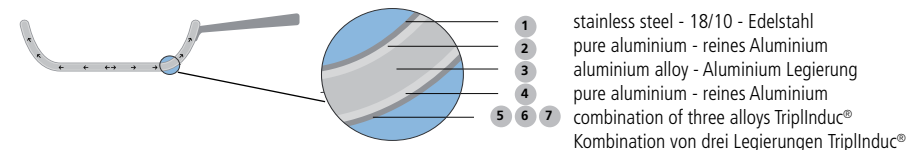
Das Demeyere-Bratpfannen-Sortiment gliedert sich in 5, 4 und 3 Sterne-Pfannen. Wenn Sie als Küchenchef oder Hobbykoch viel backen und braten und somit hohe Ansprüche an Ihre Küchengerätschaften stellen, empfiehlt Demeyere Ihnen die 5 oder 4 Sterne-Pfannen. Die 3 Sterne-Pfannen sind dahingegen die idealen Pfannen für Einsteiger. Zum Schluss hat Demeyere auch eine Technologie speziell für den Gebrauch auf Induktionskochplatten entwickelt: ControllInduc. Übersicht: Siehe P. 6 & 7.

7-PLY MATERIAL®

Für die Bratpfannen von Demeyere (4 Sterne und 5 Sterne) wird 7-Ply verwendet, 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. Dies entspricht den spezifischen Anforderungen, die an das Braten gestellt werden.



7•PlyMaterial®



	 SPECIAL INDUCTIE INDUCTION / INDUKTION
SAMENSTELLING COMPOSITION ZUSAMMENSETZUNG	Meerlagenmateriaal tot aan de rand (speciale legering) Matériau multicouche jusqu'au bord (alliage spécial) Multi-layer material up to the edge (special alloy) Mehrschichtenmaterial bis zum Rand (spezieller Legierung)
DIKTE - ÉPAISSEUR THICKNESS - DICKE	ProControl: 4,8 mm/0.19" ControllInduc: 3 - 3,3 mm/0.12 - 0.13"
OPPERVLAKTE SURFACE - OBERFLÄCHE	Silvinox®
GREPEN - POIGNÉES HANDLES - GRIFFE	Gegoten rvs - 18/10 - Coulées en inox Cast stainless steel - 18/10 - Gegossen aus Edelstahl
TYPE	PROCONTROL
ROESTVRIJ STAAL ACIER INOXYDABLE STAINLESS STEEL EDELSTAHL	 24, 28 cm/9.4, 11"
GARANTIE: 30 JAAR ⁽²⁾ GARANTIE: 30 ANS ⁽²⁾ GUARANTEE: 30 YEARS ⁽²⁾ GARANTIE: 30 JAHRE ⁽²⁾ PROFESSIONEEL GEBRUIK: 10 JAAR USAGE PROFESSIONNEL: 10 ANS PROFESSIONAL USE: 10 YEARS PROFESSIONELLER GEBRAUCH: 10 JAHRE	
THERMOLON™ GRANITE ANTIKLEEFLAAG REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF NON-STICK COATING ANTIHAFTBESCHICHTUNG	CONTROLINDUC GRANITE
GARANTIE: 5 JAAR ⁽²⁾ GARANTIE: 5 ANS ⁽²⁾ GUARANTEE: 5 YEARS ⁽²⁾ GARANTIE: 5 JAHRE ⁽²⁾ ECOGLIDE GRANITE: 2 JAAR / 2 ANS / 2 YEARS / 2 JAHRE PROFESSIONEEL GEBRUIK: GEEN GARANTIE USAGE PROFESSIONNEL: PAS DE GARANTIE PROFESSIONAL USE: NO GUARANTEE PROFESSIONELLER GEBRAUCH: KEINE GARANTIE	 20, 24, 28, 32 cm/7.9, 9.4, 11, 12.6"
ENERGIEBRON - ENERGIE COOKERS - HERDE	 
(1) VOOR BAKPAN/KOEKENPAN 20CM: 3MM - (2) GARANTIEBEPALINGEN: ZIE WEBSITE (1) POUR POÊLE À FRIRE 20CM: 3MM - (2) CONDITIONS DE GARANTIE: VOIR SITE WEB	

5 ULTIEM / ULTIME ULTIMATE / DAS HÖCHSTE	4 IDEAAL / IDEALE IDEAL	3 INSTAP / ENTREE STARTER / EINSTEIGER
7-lagenmateriaal tot aan de rand Matériel 7 couches jusqu'au bord 7-Ply Material up to the edge 7-Schichtenmaterial bis zum Rand		5-lagenmateriaal tot aan de rand Matériel 5 couches jusqu'au bord 5-Ply Material up to the edge 5-Schichtenmaterial bis zum Rand
4,8 mm/0.19"(1)	3 - 3,3 mm/0.12 - 0.13"	3 mm/0.12"
Silvinox®		Blinkend gepolijst - Poli brillant Shiny polish - Glänzend poliert
Gegoten rvs - 18/10 - Coulées en inox Cast stainless steel - 18/10 - Gegossen aus Edelstahl	Gevormd rvs - 18/10 - Modelées en inox Moulded stainless steel - 18/10 - Geformt aus Edelstahl	
PROLINE	MULTILINE	
 20, 24, 28, 32 cm/7.9, 9.4, 11, 12.6"	 20, 24, 28, 32 cm/7.9, 9.4, 11, 12.6"	
PANNENKOEKENPAN / CRÊPIÈRE PANCAKE PAN / PFANNKUCHENPFANNE	MULTIFUNCTION	
 26 cm/10.2"	 20, 24, 28, 32 cm/7.9, 9.4, 11, 12.6"	
	MULTIGLIDE GRANITE	ECOGLIDE GRANITE
	 20, 24, 28, 32 cm/7.9, 9.4, 11, 12.6"	 20, 24, 28, 32 cm/7.9, 9.4, 11, 12.6"
		PANNENKOEKENPAN / CRÊPIÈRE PANCAKE PAN / PFANNKUCHENPFANNE  24, 28 cm/9.4, 11"
		
		
(1) FOR FRYING PAN/SKILLET 20cm/7.9": 3mm/0.12" - (2) GUARANTEE CONDITIONS: SEE WEBSITE (1) FÜR BRATPFANNE 20cm: 3 mm - (2) GARANTIEBEDINGUNGEN: SIEHE WEBSITE		



KIES DE JUISTE BAK/KOEKENPAN !

★ BAK/KOEKENPANNEN

De 5 sterren bak/koekepannen zijn de ultieme bak/koekepannen voor de professioneel maar ook voor de echte kookliefhebber. Ze zijn gemaakt van 7-lagenmateriaal tot aan de rand van 4,8 mm dik (3 mm voor 20 cm), bakken écht tot aan de rand (50% grotere bakoppervlakte) en zijn zo gemaakt dat een antikleeflaag echt niet meer nodig is... wanneer de pan voldoende warm is, moet u enkel het vuur ongeveer 30 à 50% verlagen, de pan doet de rest. Deze topproducten hebben gegoten grepen van roestvrij staal:

PROLINE:

5 sterren, Silvinox oppervlaktebehandeling, aanbevolen bij de reeksen Atlantis en Apollo.

SÉLECTIONNEZ LA BONNE POÊLE !

LES POÊLES À FRIRE ★

Les poêles à frire 5 étoiles représentent le summum pour les passionnés. Elles sont constituées, jusqu'au bord, d'un matériau d'une épaisseur de 4,8 mm (3 mm pour la poêle de 20 cm), composé de 7 couches. Elles permettent de frire jusqu'au rebord (surface de cuisson 50% plus grande), et sont faites de telle sorte qu'une couche antiadhésive n'est plus nécessaire... lorsque la poêle est assez chaude, il suffit de réduire le feu de 30 à 50%, la poêle se charge du reste. Ces produits haut de gamme sont munis de poignées coulées en acier inoxydable:

PROLINE:

5 étoiles, traitement de surface Silvinox, recommandé pour les séries Atlantis et Apollo.



20, 24, 28, 32 cm

BAKTIPS !

1. Doe olie, boter of margarine in de pan en zet het kookvuur op een hoge instelling.
2. Voordat de boter bruin wordt of de olie begint te roken vermindert u de intensiteit van het vuur met 30 tot 50%, afhankelijk van het type fornuis en het vermogen.
3. Wacht een tiental seconden en leg het voedsel in de pan.
4. Laat het voedsel goed dichtschroeien en draai het vervolgens om.

ASTUCES !

1. Faire chauffer l'huile de cuisson ou faire fondre le beurre à une température élevée.
2. Avant que le beurre ne se mette à vraiment brunir ou que l'huile ne commence à fumer, réduire la source de chaleur de 30 à 50% selon le type et la puissance de la cuisinière.
3. Attendre une dizaine de secondes et déposer les aliments dans la poêle.
4. Lorsque la viande est saisie, les aliments peuvent être retournés.

CHOOSE THE RIGHT FRYING PAN/SKILLET !

★ FRYING PANS

The 5-star frying pans are the ultimate frying pans for the professional and the amateur. Made completely of 4,8mm/0.19" (3mm/0.12" for 20cm/7.9") 7-layer material they fry up to the edge (50% larger cooking surface) and a non stick layer is no longer necessary... when the pan is sufficiently hot, just lower the heat by 30 to 50%, the skillet will do the rest. These top products have cast handles of stainless steel:

PROLINE:

5 stars, Silvinox surface treatment, recommended for the Atlantis and Apollo series.



20 cm/7.9", 24 cm/9.4", 28 cm/11", 32 cm/12.6"

Tips !

1. Heat cooking oil or butter at high setting.
2. Before the butter turns brown or the oil begins to smoke, readjust the heat by 30% to 50%, depending on the size and type of cooker.
3. Wait for about 10 seconds and only then, put the food in the pan.
4. When the pores have been seared you can turn the food.

WÄHLEN SIE DIE RICHTIGE PFANNE !

DIE ★ BRATPFANNEN

Die 5 Sterne-Bratpfannen sind für den Professional und den Liebhaber das Höchste. Hergestellt aus einem bis zum Rand 4,8 mm dicken 7-Schichtenmaterial (3 mm bei 20 cm Durchmesser) lässt sich darin echt bis an den Rand braten (50% größere Bratoberfläche), und die Pfannen sind so gemacht, dass eine Antihafschicht gar nicht mehr erforderlich ist... Wenn die Pfanne warm genug ist, müssen Sie nur noch das Feuer um 30 bis 50% verringern, dann erledigt die Pfanne den Rest von selbst. Die Griffe sind aus gegossenem Edelstahl.

PROLINE:

5-Sterne, Silvinox Oberflächenbehandlung, empfohlen bei den Serien Atlantis und Apollo.

Tipps !

1. Erhitzen Sie das Öl, das Fett oder die Butter auf den höchsten Herdstand.
2. Wenn das Öl oder die Butter gut heiss ist aber noch nicht anfangt zu rauchen, die Hitze um 30% bis 50% reduzieren, abhängig von der Größe und Typ vom Herd.
3. Warten Sie noch einen Augenblick und legen Sie dann erst die Nahrung in die Pfanne.
4. Wenn sich die Poren geschlossen haben, können Sie die Nahrung umdrehen.





KIES DE JUISTE BAK/KOEKENPAN !

★ 4 BAK/KOEKENPANNEN

De 4 sterren bak/koekepannen 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. Deze reeks bevat pannen met en zonder antikleeflaag:

MULTILINE: 4 sterren, zonder antikleeflaag, Silvinox oppervlaktebehandeling, aanbevolen bij alle reeksen.

MULTIFUNCTION: 4 sterren, zonder antikleeflaag, Silvinox oppervlaktebehandeling, 2 korte grepen, aanbevolen bij alle reeksen.

MULTIGLIDE GRANITE: 4 sterren, met Thermolon Granite antikleeflaag, Silvinox oppervlaktebehandeling, aanbevolen bij alle reeksen.



MULTILINE
20, 24, 28, 32 cm



MULTIFUNCTION
20, 24, 28, 32 cm



MULTIGLIDE GRANITE
20, 24, 28, 32 cm

THERMOLON™ GRANITE

Thermolon Granite is een gezond en milieuvriendelijk alternatief voor de traditionele antikleeflagen. Thermolon Granite is immers PTFE-vrij, gebruikt geen PFOA als grondstof, laat geen giftige gassen vrij bij het bakken op hoge temperatuur en weerstaat in hoge mate oververhitting. Voor de productie van deze nieuwe antikleeftechnologie is – vergeleken met een traditionele antikleeflaag – twee keer minder energie vereist, wat een vermindering van de CO₂ uitstoot oplevert van maar liefst 60%. De keramische coating heeft een merklijk hogere hittebestendigheid en combineert perfecte antikleefeigenschappen met gebruiksgemak. Om de antikleefeigenschappen optimaal te behouden, wordt afgeraden de pan in de vaatwasser te reinigen. Gebruik ook geen metalen keukengerei en snij niet in de pan. Indien u vetstof nodig heeft, gebruik dan een vetstof die geschikt is voor langdurige verhitting en bijvoorbeeld geen extra vierge olijfolie.

SÉLECTIONNEZ LA BONNE POÊLE !

LES POÊLES À FRIRE ★ 4

Les poêles à frire 4 étoiles sont les poêles idéales pour qui aime cuisiner avec du matériel de qualité. Le matériau 7 couches de 3 mm d'épaisseur (3,3 mm pour les poêles de 32 cm) garantit une excellente conductibilité thermique et permet de cuire à basses températures. Cette série offre des poêles avec ou sans revêtement:

MULTILINE: 4 étoiles, sans revêtement antiadhésif, traitement de surface Silvinox, recommandé avec toutes les séries.

MULTIFUNCTION: 4 étoiles, sans revêtement antiadhésif, traitement de surface Silvinox, 2 poignées, recommandé avec toutes les séries.

MULTIGLIDE GRANITE: 4 étoiles, avec revêtement antiadhésif Thermolon Granite, traitement de surface Silvinox, recommandé avec toutes les séries.

THERMOLON™ GRANITE

Thermolon Granite est une alternative saine et écologique aux revêtements antiadhésifs traditionnels. Thermolon Granite ne contient pas de PTFE, n'utilise pas de PFOA comme matière première, n'émet aucun gaz toxique lors de la cuisson à haute température et résiste grandement à la surchauffe. La production de cette nouvelle technologie antiadhésive exige, en comparaison avec les revêtements antiadhésifs traditionnels, deux fois moins d'énergie. Ceci représente une réduction des émissions de CO₂ de pas de moins de 60 %. Le revêtement en céramique propose une résistance à la chaleur beaucoup plus élevée et associe propriétés antiadhésives et facilité d'utilisation. Pour garder les qualités antiadhésives optimales de la poêle il est déconseillé de la nettoyer dans le lave-vaisselle. N'utilisez pas d'objets tranchants et ne coupez pas dans la poêle. Si de la matière grasse est requise, utilisez des matières grasses conçues pour la cuisson longue. N'utilisez pas d'huile d'olive vierge extra, par exemple.

CHOOSE THE RIGHT FRYING PAN/SKILLET !

★ 4 FRYING PANS

The 4-star frying pans/skillets are ideal for everyone who loves working with quality materials. The 3 mm/0.12" (3,3 mm/0.13" for 32cm/12.6") thick 7-layer material provides excellent heat conduction and allows for frying on low heat. This series offers pans with or without coating:

MULTILINE: 4-star, without coating, Silvinox surface treatment, recommended for all series.

MULTIFUNCTION: 4-star, without coating, Silvinox surface treatment, 2 small handles, recommended for all series.

MULTIGLIDE GRANITE: 4-star, with Thermolon Granite coating, Silvinox surface treatment, recommended for all series.



MULTILINE

20 cm/7.9", 24 cm/9.4",
28 cm/11", 32 cm/12.6"



MULTIFUNCTION

20 cm/7.9", 24 cm/9.4",
28 cm/11", 32 cm/12.6"



MULTIGLIDE GRANITE

20 cm/7.9", 24 cm/9.4",
28 cm/11", 32 cm/12.6"

THERMOLON™ GRANITE

Thermolon Granite is a healthy and environment-friendly alternative to traditional non-stick coatings. Thermolon Granite is PTFE-free, PFOA is not used as a raw material, it does not release toxic gases when frying at high temperatures and is extremely resistant to overheating. For the production of this new non-stick coating technology – compared to traditional non-stick coatings – twice as little energy is required, resulting in a 60% reduction of CO₂ emissions. The ceramic coating has a noticeably higher heat-resistance and combines perfect non-stick properties with ease of use. To keep the non-stick properties in tip-top shape, we advise against cleaning the pan in the dishwasher. Never use metal kitchen utensils and do not cut in the pan. If a bit of fat is necessary, use fats that are suitable for heating longer, so not extra virgin olive oil.

WÄHLEN SIE DIE RICHTIGE PFANNE !

DIE ★ 4 BRATPFANNEN

Die 4 Sterne-Bratpfannen sind die idealen Pfannen für jeden, der gerne mit qualitativ hochwertigen Materialien arbeitet. Das 3 mm dicke 7-Schichtenmaterial (3,3 mm bei 32 cm Durchmesser) sorgt für eine sehr gute Wärmeleitfähigkeit und ermöglicht das Braten bei niedriger Hitze. In dieser Serie gibt es Pfannen mit und ohne Beschichtung:

MULTILINE: 4 Sterne, ohne Beschichtung, Silvinox Oberflächenbehandlung, für alle Serien empfohlen.

MULTIFUNCTION: 4 Sterne, ohne Beschichtung, Silvinox Oberflächenbehandlung, mit 2 Griffen, für alle Serien empfohlen.

MULTIGLIDE GRANITE: 4 Sterne, mit Thermolon Granite Beschichtung, Silvinox Oberflächenbehandlung, für alle Serien empfohlen.

THERMOLON™ GRANITE

Thermolon Granite ist eine gesunde und umweltfreundliche Alternative zur traditionellen Antihafbeschichtung. Thermolon Granite ist frei von PTFE und PFOA und setzt selbst bei hohen Temperaturen keine giftigen Dämpfe frei. Während der Herstellung wird – im Vergleich zu herkömmlichen Antihafbeschichtungen – halb so viel Energie benötigt. Das bedeutet einen bis zu 60% geringeren CO₂-Ausstoß. Die keramische Antihafbeschichtung hat eine höhere Hitzebeständigkeit und vereint perfekte Antihafteigenschaften und Benutzerfreundlichkeit. Um die optimale Antihafteigenschaften zu erhalten, raten wir Ihnen davon ab Ihre Pfanne in der Spülmaschine zu reinigen. Verwenden Sie niemals scharfe Gegenstände und schneiden Sie nicht in der Pfanne. Wenn Sie Fett brauchen, verwenden Sie Öl oder Fett das längere Erhitzung widersteht und zum Beispiel keine nativen Olivenöl.





KIES DE JUISTE BAK/KOEKENPAN !

★ 3 BAK/KOEKENPANNEN

De 3 sterren bak/koekepannen zijn de 'instap' bak/koekepannen van Demeyere. Bent u als professionele chef of als hobbykok veel bezig met bakken en braden, en stelt u daardoor hoge eisen aan uw kookmateriaal, dan raadt Demeyere u de 4 sterren en 5 sterren bak/koekepannen aan. De 3 sterren bak/koekepannen zijn dan weer de ideale pannen om mee te starten: 5-lagen-materiaal (3 mm) tot aan de rand, hoogglans gepolijst en voorzien van een Thermolon Granite antikleeflaag. Ze zijn gemakkelijk in gebruik en voldoende performant.

ECOGLIDE GRANITE:

3 sterren, met Thermolon Granite antikleeflaag, blinkend gepolijst.

SÉLECTIONNEZ LA BONNE POÊLE !

LES POÊLES À FRIRE ★ 3

Les poêles à frire 3 étoiles sont les poêles à frire d'entrée de gamme de Demeyere. Si cuisiner est votre emploi ou votre hobby, que vous aimez frire et rôtir et que vous êtes exigeant sur la qualité de vos ustensiles de cuisine, alors Demeyere vous recommande les poêles 4 et 5 étoiles. Les poêles 3 étoiles sont parfaites pour commencer: un matériau à 5 couches jusqu'au bord (3 mm), poli brillant et recouvert d'une couche Thermolon Granite. Elles sont faciles à utiliser et suffisamment performantes.

ECOGLIDE GRANITE:

3 étoiles, revêtement Thermolon Granite, poli brillant.



20, 24, 28, 32 cm

THERMOLON™ GRANITE

Thermolon Granite is een gezond en milieuvriendelijk alternatief voor de traditionele antikleeflagen. Thermolon Granite is immers PTFE-vrij, gebruikt geen PFOA als grondstof, laat geen giftige gassen vrij bij het bakken op hoge temperatuur en weerstaat in hoge mate oververhitting. Voor de productie van deze nieuwe antikleeftechnologie is – vergeleken met een traditionele antikleeflaag – twee keer minder energie vereist, wat een vermindering van de CO₂ uitstoot oplevert van maar liefst 60%. De keramische coating heeft een merkbaar hogere hittebestendigheid en combineert perfecte antikleef eigenschappen met gebruiksgemak. Om de antikleef eigenschappen optimaal te behouden, wordt afgeraden de pan in de vaatwasser te reinigen. Gebruik ook geen metalen keukengerei en snij niet in de pan. Indien u vetstof nodig heeft, gebruik dan een vetstof die geschikt is voor langdurige verhitting en bijvoorbeeld geen extra vierge olijfolie.

THERMOLON™ GRANITE

Thermolon Granite est une alternative saine et écologique aux revêtements antiadhésifs traditionnels. Thermolon Granite ne contient pas de PTFE, n'utilise pas de PFOA comme matière première, n'émet aucun gaz toxique lors de la cuisson à haute température et résiste grandement à la surchauffe. La production de cette nouvelle technologie antiadhésive exige, en comparaison avec les revêtements antiadhésifs traditionnels, deux fois moins d'énergie. Ceci représente une réduction des émissions de CO₂ de pas de moins de 60%. Le revêtement en céramique propose une résistance à la chaleur beaucoup plus élevée et associe propriétés antiadhésives et facilité d'utilisation. Pour garder les qualités antiadhésives optimales de la poêle il est déconseillé de la nettoyer dans le lave-vaisselle. N'utilisez pas d'objets tranchants et ne coupez pas dans la poêle. Si de la matière grasse est requise, utilisez des matières grasses conçues pour la cuisson longue. N'utilisez pas d'huile d'olive vierge extra, par exemple.

CHOOSE THE RIGHT FRYING PAN/SKILLET !

★ 3 FRYING PANS

The 3-star frying pans are the "starter" frying pans/skillets from Demeyere. If you are a busy (amateur) chef who does a lot of frying and hence you put high demands on your cooking gear, Demeyere recommends the 4 and 5 star frying pans. The 3-star frying pans are ideal starting pans: 5-layer material (3mm/0.12") up to the edge, high gloss polish and Thermolon Granite coating. They are easy to use and sufficiently practical.

ECOGLIDE GRANITE:

3-star, with Thermolon Granite coating, shiny polish.



20 cm/7.9", 24 cm/9.4", 28 cm/11", 32 cm/12.6"

THERMOLON™ GRANITE

Thermolon Granite is a healthy and environment-friendly alternative to traditional non-stick coatings. Thermolon Granite is PTFE-free, PFOA is not used as a raw material, it does not release toxic gases when frying at high temperatures and is extremely resistant to overheating. For the production of this new non-stick coating technology – compared to traditional non-stick coatings – twice as little energy is required, resulting in a 60% reduction of CO₂ emissions. The ceramic coating has a noticeably higher heat-resistance and combines perfect non-stick properties with ease of use. To keep the non-stick properties in tip-top shape, we advise against cleaning the pan in the dishwasher. Never use metal kitchen utensils and do not cut in the pan. If a bit of fat is necessary, use fats that are suitable for heating longer, so not extra virgin olive oil.

WÄHLEN SIE DIE RICHTIGE PFANNE !

DIE ★ 3 BRATPFANNEN

Die 3 Sterne-Bratpfannen sind die 'Einsteiger'-Pfannen von Demeyere. Wenn Sie als Küchenchef oder Hobbykoch viel backen und braten und somit hohe Ansprüche an Ihre Küchengerätschaften stellen, empfiehlt Demeyere Ihnen die 4 oder 5 Sterne-Pfannen. Die 3 Sterne-Pfannen eignen sich aber sehr gut für Einsteiger: 5-Schichtenmaterial (3mm) bis an den Rand, Hochglanz poliert und mit einer Thermolon Granite-Beschichtung versehen. Sie sind benutzerfreundlich und ausreichend leistungsstark.

ECOGLIDE GRANITE:

3 Sterne, mit Thermolon Granite-Beschichtung, glänzend poliert.

THERMOLON™ GRANITE

Thermolon Granite ist eine gesunde und umweltfreundliche Alternative zur traditionellen Antihafbeschichtung. Thermolon Granite ist frei von PTFE und PFOA und setzt selbst bei hohen Temperaturen keine giftigen Dämpfe frei. Während der Herstellung wird – im Vergleich zu herkömmlichen Antihafbeschichtungen – halb so viel Energie benötigt. Das bedeutet einen bis zu 60% geringeren CO₂-Ausstoß. Die keramische Antihafbeschichtung hat eine höhere Hitzebeständigkeit und vereint perfekte Antihafteigenschaften und Benutzerfreundlichkeit. Um die optimale Antihafteigenschaften zu erhalten, raten wir Ihnen davon ab Ihre Pfanne in der Spülmaschine zu reinigen. Verwenden Sie niemals scharfe Gegenstände und schneiden Sie nicht in der Pfanne. Wenn Sie Fett brauchen, verwenden Sie Öl oder Fett das längere Erhitzung widersteht und zum Beispiel keine nativen Olivenöl.





CONTROLINDUC NOOI MEER OVERVERHITTEN OP INDUCTIE!

Bakken doe je op een temperatuur tussen 170 en 230°C. Boven 250°C raken boter en olie oververhit en begint het voedsel te carboniseren. Om deze risico's te vermijden, ontwikkelde Demeyere pannen en woks voorzien van ControlInduc, een veiligheidssysteem dat de maximale temperatuur beperkt tot 250°C op inductiefornuizen.

Tot aan +/- 220°C zal het product met ControlInduc normaal opwarmen zoals elke andere pan, maar boven die temperatuur zal de kracht van de inductoren geleidelijk afnemen om zich te stabiliseren tussen 245 en 250°C. Wanneer men dan koud voedsel in de pan legt, zoals een stuk vlees of wat pannenkoekendeeg, zal de pan afkoelen en wordt automatisch de kracht van de inductor opgedreven, zonder tussenkomst van de gebruiker. Zelfs als men een pan urenlang leeg laat staan op een inductieplaat zal de pan niet oververhit raken.

Een inductiekookplaat heeft nood aan een magnetische stof in de bodem om warmte te creëren. Bij niet-magnetische materialen (bijvoorbeeld koper, aluminium) zal het recipient niet warmen op de inductor. Het magnetische materiaal dat Demeyere gebruikt in de buitenlaag van de ControlInduc producten heeft zeer speciale eigenschappen. Het is een unieke superlegering die magnetisch blijft tot aan 250°C. Boven deze temperatuur verliest het materiaal zijn magnetische eigenschappen en beveelt zo aan de inductieplaat om de energie te verminderen. Wanneer men koud voedsel in de pan legt, daalt de temperatuur van de pan en worden het magnetisme en bijgevolg de energie weer opgedreven. Het gebruikte materiaal zal deze buitengewone eigenschappen nooit verliezen, zelfs niet na jarenlang gebruik.

CONTROLINDUC FINI LA SURCHAUFFE SUR INDUCTION!

La cuisson se fait à des températures entre 170 et 230°C. Au-delà de 250°C, le beurre et l'huile se surchauffent et la nourriture commence à être carbonisée. Afin d'éviter ces risques, Demeyere a produit des poêles et woks dotés du système ControlInduc qui empêche la température maximale de dépasser 250°C sur les cuisinières à induction.

Jusqu'à environ 220°C, un produit doté de ControlInduc chauffe normalement comme toutes les autres poêles, mais au-delà de cette température la puissance des inducteurs diminue progressivement et se stabilise entre 245 et 250°C. Quand, par exemple, on pose des aliments froids ou crus dans la poêle, comme un morceau de viande ou de la pâte à crêpes, la poêle se refroidit et la puissance de l'inducteur augmente automatiquement, sans intervention de l'utilisateur. Et, même si on oublie une poêle pendant des heures sur une plaque à induction, elle ne surchauffera pas.

Une plaque chauffante à induction doit être en contact avec un matériau magnétique dans le fond du récipient pour créer de la chaleur. Sans cette matière magnétique (par exemple, dans le cas du cuivre, de l'aluminium), le récipient placé sur l'inducteur ne chauffera pas. La matière magnétique qu'utilise Demeyere dans la couche extérieure des produits ControlInduc possède des propriétés très spéciales. Il s'agit d'un superalliage unique qui garde son magnétisme jusqu'à 250°C. Au-delà de cette température, ce matériau perd ses propriétés magnétiques et commande à la plaque à induction de diminuer sa puissance. Quand on pose des aliments froids dans la poêle, la température du fond baisse et le magnétisme revient. Par conséquent, la puissance de la plaque augmente. Le matériau utilisé ne perdra jamais ses propriétés exceptionnelles, même après des années d'utilisation.

CONTROLINDUC NO MORE OVERHEATING ON INDUCTION!

Frying is always done at a temperature between 170°C/335°F and 230°C/450°F. Beyond 250°C/485°F, butter and oil overheat and the food starts to be carbonized. To avoid these risks, Demeyere produced the first pans and woks equipped with ControlInduc, a safety system that limits the maximum temperature to 250°C/485°F on induction cookers.

Until about 220°C/425°F, a product equipped with ControlInduc heats normally as all the other pans, but above this temperature the power of the inductors progressively diminishes and stabilizes between 245°C/475°F and 250°C/485°F. When, for example, one puts cold or raw food in the pan, such as a piece of meat or some pancake dough, the pan re-cools and the power of the inductor automatically augments without the intervention of the user. And even if one forgets a pan during its time on the induction plate it does not overheat.

A plate heated at induction needs magnetic material in the base of the recipient to create heat. Without this magnetic material (for example in case of copper, aluminium), the recipient placed on the inductor does not heat up. The material that Demeyere uses in the external layer of the ControlInduc products possesses some very special properties. It acts like a single super-alloy which keeps its magnetism until 250°C/485°F. Beyond this temperature, this material loses its magnetic properties and demands the induction plate to diminish its power. When one puts cold food in the pan the temperature of the pan base lowers and the magnetism returns. As a consequence, the power of the induction plate goes up again. The used material never loses its exceptional properties even after years of use.

CONTROLINDUC SCHLUSS MIT ÜBERHITZUNG AUF INDUKTION!

Das Braten von Speisen geschieht immer bei einer Temperatur zwischen 170 und 230°C. Jenseits von 250°C überhitzt Öl und Butter und beginnt die Nahrung zu karbonisieren. Um diese Risiken zu vermeiden, hat Demeyere Pfannen und Woks produziert, die mit ControlInduc versehen waren, einem Sicherheitssystem, das die maximale Temperatur auf Induktionsherden auf 250°C beschränkt.

Bis +/- 220°C wird sich das Produkt mit ControlInduc wie jede andere normale Pfanne auch erwärmen, jenseits dieser Marke wird die Kraft der Induktoren langsam abnehmen, um sich dann zwischen 245 und 250°C zu stabilisieren. Gibt man dann kalte/rohe Nahrung, etwa ein Stück Fleisch oder etwas Pfannkuchenteig, in die Pfanne, kühlt diese sich ab und die Induktoren werden automatisch in die Höhe gefahren, ohne dass der Benutzer intervenieren muss. Sogar wenn man eine Pfanne, etwa aus Vergesslichkeit, stundenlang leer auf einer Induktionsplatte stehen lässt wird sich die Pfanne nicht überhitzen.

Eine Induktionskochplatte benötigt einen magnetischen Stoff im Topfboden, um Wärme erzeugen zu können. Bei nicht-magnetischen Materialien (zum Beispiel Kupfer oder Aluminium) wird sich das Gefäß auf dem Induktor nicht erwärmen. Das von Demeyere in der äußersten Schicht des ControlInduc Produkts verwendete Material verfügt über sehr spezielle Eigenschaften. Es ist eine einzigartige Superlegierung, die bis zu einer Temperatur von 250°C magnetisch bleibt. Jenseits dieser Temperatur verliert das Material seine magnetischen Eigenschaften und vermittelt so der Induktionsplatte, dass die Energiezufuhr reduziert werden muss. Gibt man kalte Nahrung in die Pfanne, kühlt die Pfannenboden ab und wird das Magnetismus ersetzt. Infolgedessen wird die Kraft der Induktionsplatte wieder erhöht. Das verwendete Material verliert diese ungewöhnliche Eigenschaft nie, selbst nicht nach jahrelangem Gebrauch.





CONTROLINDUC **BELANGRIJKE PUNTEN:**

ControlInduc is een veiligheidssysteem. De intensiteit van de kookplaat moet nog steeds aangepast worden naargelang het kookproces en de gebruikte ingrediënten. ControlInduc vermijdt alleen oververhitting.

Gebruik nooit scherpe voorwerpen in een pan met antikleeflaag. Vandaag de dag bestaan er heel wat producten in synthetische materialen die de antikleeflaag niet beschadigen.

Om de antikleefeigenschappen maximaal te behouden, reinigt u de pan eenvoudig met een beetje afwasmiddel en een zacht doekje. Gebruik nooit schuursponsjes of schurende middelen. Ook wordt afgeraden de pan in de vaatwasser te reinigen.

Bij gebruik in een professionele omgeving vermijdt ControlInduc verlies aan opwarmtijd en zorgt voor een pan die steeds warm blijft, zonder gevaar voor oververhitting.

De ControlInduc producten hebben een volle roestvrijstalen greep en bestaan in 2 uitvoeringen:

CONTROLINDUC GRANITE:

meerlagenmateriaal tot aan de rand (3 – 3,3 mm) met speciale legering, met Thermolon Granite antikleeflaag, Silvinox oppervlaktebehandeling.

PROCONTROL:

meerlagenmateriaal tot aan de rand (4,8 mm) met speciale legering, zonder antikleeflaag, Silvinox oppervlaktebehandeling



CONTROLINDUC GRANITE
20, 24, 28, 32 cm

CONTROLINDUC **POINTS IMPORTANTS :**

ControlInduc est un système de sécurité. L'intensité de la plaque doit encore toujours être adaptée au processus de cuisson et aux ingrédients utilisés. ControlInduc n'empêche que la surchauffe.

Ne jamais utiliser d'objets tranchants dans une poêle avec couche antiadhésive. Il existe aujourd'hui de nombreux produits en matière synthétique qui ne risquent pas d'endommager la couche antiadhésive.

Pour préserver le revêtement antiadhésif, nettoyez la poêle avec un peu de produit vaisselle et un torchon doux. N'utilisez jamais d'éponge à récurer ou de produits abrasifs. Nous vous déconseillons également de passer la poêle au lave-vaisselle.

Dans un environnement professionnel, ControlInduc fait en sorte qu'il n'y a pas de perte de temps d'échauffement et que la poêle reste chaude, sans risque de surchauffe.

Les produits ControlInduc sont munis de poignées coulées en acier inoxydable et existent en deux finitions:

CONTROLINDUC GRANITE:

matériau multicouche jusqu'au bord (3 – 3,3 mm) avec alliage spécial, avec couche antiadhésive Thermolon Granite, traitement de surface Silvinox.

PROCONTROL:

matériau multicouche jusqu'au bord (4,8 mm) avec alliage spécial, sans couche antiadhésive, traitement de surface Silvinox.



PROCONTROL
24, 28 cm

CONTROLINDUC IMPORTANT POINTS:

ControlInduc is a system of safety. The intensity of the plates must still always be adapted to the process of cooking and to the ingredients used. ControlInduc prevents only overheating.

Never use sharp objects in a pan with non-stick coating. Today exist a number of synthetic material products which do not risk damaging the non-stick coating.

To keep the non-stick properties in tip-top shape, simply clean the pan with a little detergent and a soft cloth. Never use a scourer or abrasive products. We also advise you never to clean the pan in the dishwasher.

When used in a professional environment ControlInduc avoids loss of heating time and works so that the pan stays always hot without the risk of overheating.

The ControlInduc products have cast handles of stainless steel and are available in two editions:

CONTROLINDUC GRANITE:

multilayer material to the edge (3 – 3,3 mm/0.12" – 0.13") with special alloy, with Thermolon Granite non-stick coating, Silvinox surface treatment.

PROCONTROL:

multilayer material to the edge (4,8 mm/0.19") with special alloy, without non-stick coating, Silvinox surface treatment.



CONTROLINDUC GRANITE

20 cm/7.9", 24 cm/9.4", 28 cm/11", 32 cm/12.6"

CONTROLINDUC WICHTIGE PUNKTE:

ControlInduc ist ein Sicherheitssystem. Die Temperatur der Kochplatte muss noch immer je nach Kochprozess und verwendeten Zutaten von Hand eingestellt werden. ControlInduc verhindert nur eine Überhitzung.

Verwenden Sie nie scharfe Gegenstände in einer Pfanne mit Antihafschicht. Heutzutage gibt es genügend Produkte aus synthetischen Materialien, mit denen die Antihafschicht nicht beschädigt wird.

Um die optimale Antihafteigenschaften zu erhalten, reinigen Sie die Pfanne einfach mit einem weichen Tuch und etwas Spülmittel. Verwenden Sie nie Scheuerschwämme und/oder Stahlwolle oder Scheuermittel. Wir raten von einer Reinigung in der Spülmaschine ab.

Bei Verwendung in einer professionellen Umgebung vermeidet ControlInduc Aufwärmzeitverlust und sorgt dafür, dass die Pfanne ohne Gefahr einer Überhitzung immer gleichmäßig warm bleibt.

Die ControlInduc Produkte gibt es in zwei Ausführungen, bei denen die Griffe aus gegossenem Edelstahl sind:

CONTROLINDUC GRANITE:

Mehrschichtenmaterial bis zum Rand (3 - 3,3 mm) mit spezieller Legierung, mit Thermolon Granite Antihafschicht, Silvinox Oberflächenbehandlung.

PROCONTROL:

Mehrschichtenmaterial bis zum Rand (4,8 mm) mit spezieller Legierung, ohne Antihafschicht, Silvinox Oberflächenbehandlung.



PROCONTROL

24 cm/9.4", 28 cm/11"



SPECIALITEITEN

PANNENKOEKENPAN

Pannenkoeken maken wordt een waar genoegen in de pannenkoekenpannen van Demeyere. U kan kiezen tussen pannen met en zonder antikleeflaag.

Voor meer info, gelieve de Specialiteitenfolder of onze website te raadplegen.



5 **PROLINE**
26 cm

SPÉCIALITÉS

CRÊPIÈRE

La préparation des crêpes est un véritable plaisir avec les crêpières de Demeyere. Vous pouvez choisir entre des crêpières avec ou sans revêtement.

Pour plus d'info, veuillez consulter le dépliant des spécialités ou notre site web.



3 **ECOGLIDE GRANITE**
24, 28 cm



SPECIALTIES

PANCAKE PAN

Making pancakes is a true joy using the pancake pans of Demeyere. The pans are available with and without coating.

For more information, please consult the specialized Specialties leaflet or our website.



5 **PROLINE**
26 cm/10.2"

SPEZIALPRODUKTE

PFANNKUCHENPFANNE

Pfannkuchen machen wird mit den Pfannkuchenpfannen von Demeyere zum wahren Vergnügen. Sie haben die Wahl zwischen Pfannen mit und ohne Beschichtung.

Für weitere Informationen, siehe das spezielle Faltblatt für Spezialitäten oder unsere Website.



3 **ECOGLIDE GRANITE**
24 cm/9.4", 28 cm/11"

BAKPANNEN (KOEKENPANNEN) / POÊLES À FRIRE / FRYING PANS (SKILLETS) / BRATPFANNEN ⁽³⁾

REF AFMETINGEN / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN*

5
PROLINE : 7-PLY MATERIAL 4,8 MM / 0.19" ⁽¹⁾


55620	Ø 20 CM / 7.9" - ⚙ 14 CM / 5.5" (7-Ply 3 MM / 0.12")
55624	Ø 24 CM / 9.4" - ⚙ 18 CM / 7.1"
55628 ⁽²⁾	Ø 28 CM / 11" - ⚙ 22 CM / 8.7"
55632 ⁽²⁾	Ø 32 CM / 12.6" - ⚙ 26 CM / 10.2"

4
MULTILINE : 7-PLY MATERIAL 3 - 3,3 MM / 0.12" - 0.13" ⁽¹⁾


42620	Ø 20 CM / 7.9" - ⚙ 14 CM / 5.5"
42624	Ø 24 CM / 9.4" - ⚙ 18 CM / 7.1"
42628	Ø 28 CM / 11" - ⚙ 22 CM / 8.7"
42632	Ø 32 CM / 12.6" - ⚙ 26 CM / 10.2"

MULTIFUNCTION : 7-PLY MATERIAL 3 - 3,3 MM / 0.12" - 0.13" ⁽¹⁾

TWEE KORTE GREPEN / DEUX PETITES POIGNÉES / TWO SMALL HANDLES / ZWEI KLEINE GRIFFE



54820 ZD	Ø 20 CM / 7.9" - ⚙ 14 CM / 5.5"
54824 ZD	Ø 24 CM / 9.4" - ⚙ 18 CM / 7.1"
54828 ZD	Ø 28 CM / 11" - ⚙ 22 CM / 8.7"
54832 ZD	Ø 32 CM / 12.6" - ⚙ 26 CM / 10.2"

MULTIGLIDE GRANITE : 7-PLY MATERIAL 3 - 3,3 MM / 0.12" - 0.13" ⁽¹⁾

ANTILKEFLAAG / COUCHE ANTIADHÉSIVE / NON-STICK COATING / ANTIHAFTBESCHICHTUNG THERMOLON™ GRANITE



39620	Ø 20 CM / 7.9" - ⚙ 14 CM / 5.5"
39624	Ø 24 CM / 9.4" - ⚙ 18 CM / 7.1"
39628	Ø 28 CM / 11" - ⚙ 22 CM / 8.7"
39632	Ø 32 CM / 12.6" - ⚙ 26 CM / 10.2"

3
ECOGLIDE GRANITE : 5-PLY MATERIAL 3 MM / 0.12" ⁽¹⁾

ANTILKEFLAAG / COUCHE ANTIADHÉSIVE / NON-STICK COATING / ANTIHAFTBESCHICHTUNG THERMOLON™ GRANITE



35620	Ø 20 CM / 7.9" - ⚙ 14 CM / 5.5"
35624	Ø 24 CM / 9.4" - ⚙ 18 CM / 7.1"
35628	Ø 28 CM / 11" - ⚙ 22 CM / 8.7"
35632	Ø 32 CM / 12.6" - ⚙ 26 CM / 10.2"

BAKPANNEN (KOEKENPANNEN) / POÊLES À FRIRE / FRYING PANS (SKILLETS) / BRATPFANNEN ⁽³⁾

REF AFMETINGEN / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN*

SPECIAL
CONTROLINDUC GRANITE : T < 250°C/485°F

 MEERLAGENMATERIAAL / MATÉRIAU MULTICOUCHE / MULTI-LAYER MATERIAL / MEHRSCICHTENMATERIAL 3 - 3,3 MM / 0.12" - 0.13" ⁽¹⁾
 ANTILKEFLAAG / COUCHE ANTIADHÉSIVE / NON-STICK COATING / ANTIHAFTBESCHICHTUNG THERMOLON™ GRANITE


36620	Ø 20 CM / 7.9" - ⚙ 14 CM / 5.5"
36624	Ø 24 CM / 9.4" - ⚙ 18 CM / 7.1"
36628	Ø 28 CM / 11" - ⚙ 22 CM / 8.7"
36632	Ø 32 CM / 12.6" - ⚙ 26 CM / 10.2"

PROCONTROL : T < 250°C/485°F

 MEERLAGENMATERIAAL / MATÉRIAU MULTICOUCHE / MULTI-LAYER MATERIAL / MEHRSCICHTENMATERIAL 4,8 MM / 0.19" ⁽¹⁾


56624	Ø 24 CM / 9.4" - ⚙ 18 CM / 7.1"
56628	Ø 28 CM / 11" - ⚙ 22 CM / 8.7"

PANNENKOEKENPANNEN / CRÊPIÈRES / PANCAKE PANS / PFANNKUCHENPFANNEN
5
PROLINE : 7-PLY MATERIAL 4,8 MM / 0.19" ⁽¹⁾


54626 A	Ø 26 CM / 10.2" - ⚙ 22 CM / 8.7"
---------	----------------------------------

3
ECOGLIDE GRANITE : 5-PLY MATERIAL 3 MM / 0.12" ⁽¹⁾

ANTILKEFLAAG / COUCHE ANTIADHÉSIVE / NON-STICK COATING / ANTIHAFTBESCHICHTUNG THERMOLON™ GRANITE



38324	Ø 24 CM / 9.4" - ⚙ 16,5 CM / 6.5"
38328	Ø 28 CM / 11" - ⚙ 20,5 CM / 8.1"

⁽¹⁾ Tot aan de rand

⁽¹⁾ Jusqu'au bord

⁽¹⁾ To the edge

⁽¹⁾ Bis zum Rand

⁽²⁾ Met tegengreep

⁽²⁾ Avec contre-poignée

⁽²⁾ With helper handle

⁽²⁾ Mit Gegengriff

⁽³⁾ Dekfels apart verkrijgbaar

⁽³⁾ Couverts disponibles séparément

⁽³⁾ Lids available separately

⁽³⁾ Deckel separat verfügbar

* ⚙ = bodemdiameter

* ⚙ = diamètre du fond

* ⚙ = Diameter of the base

* ⚙ = Bodendurchmesser

Bakken - Frire - Frying - Backen

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