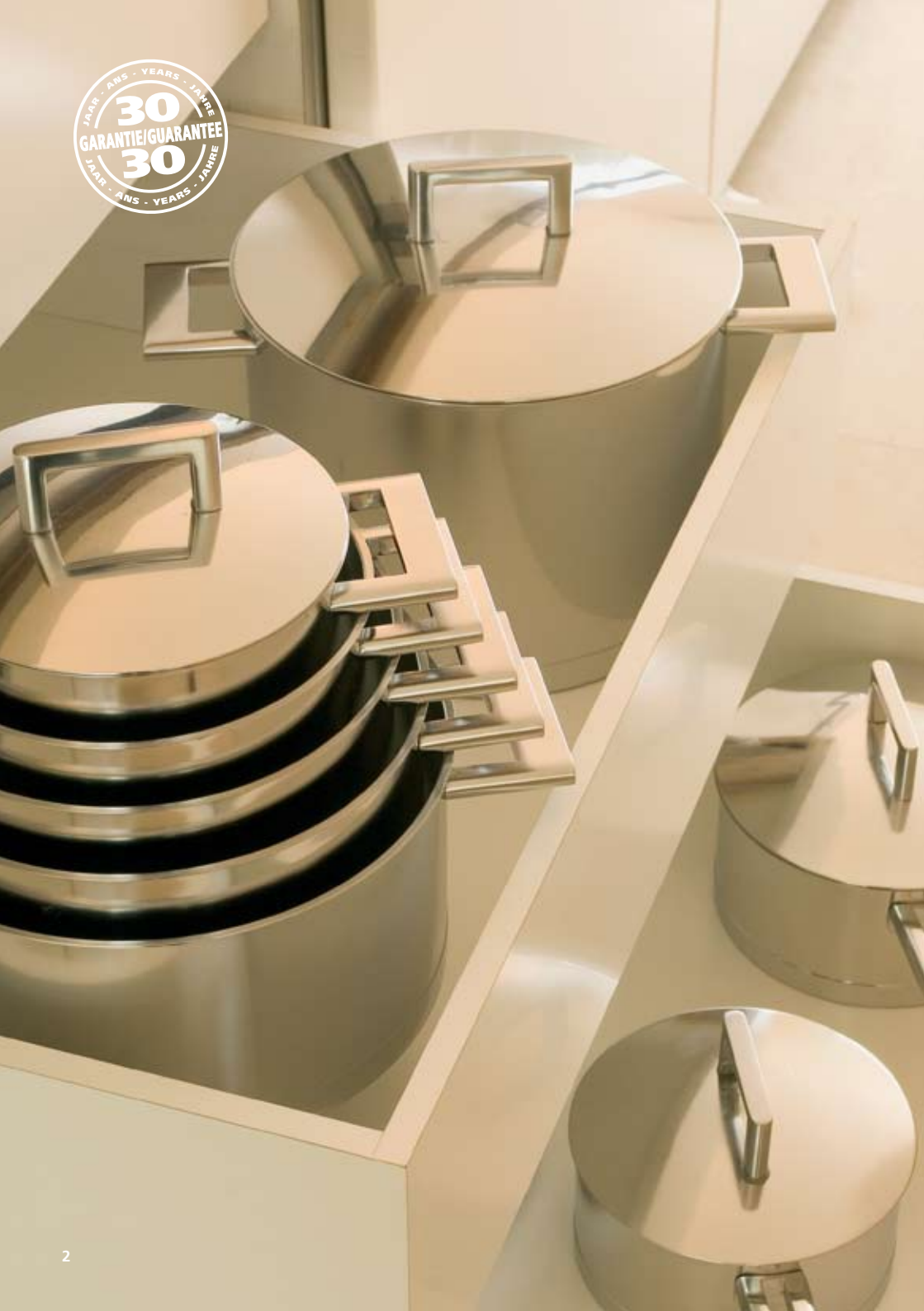




MADE IN BELGIUM

## *Filosofie - Philosophie - Philosophy*





## HISTORIEK

Demeyere is als familiale onderneming opgericht in 1908 en nu gevestigd in Herentals bij Antwerpen - België. Demeyere is een wereldreferentie geworden op het gebied van de fabricatie van culinair kookgerei in roestvrij staal, gebruikt door zowel de professionele chefs als door hobbykoks wereldwijd. Gedurende verschillende generaties heeft Demeyere topkwaliteit kookgerei in roestvrij staal ontwikkeld met een zeer ruime mix van producten en reeksen om zodoende te beantwoorden aan de verwachtingen van de meest veeleisende gebruikers en chefs.

## TECHNOLOGIE Aangepast aan de Toepassing

Naast uw onontbeerlijke kennis, geduld en liefde voor het koken is het even essentieel dat u het juiste kookgerei gebruikt. Professionele chefs weten maar al te goed dat voor elke kookmethode specifiek en aangepast kookgerei noodzakelijk is. Het ontwerpen van nieuwe producten begint dan ook steeds met de analyse van de typische kookprocessen voor elk product. Onze ingenieurs ontwikkelen en ontwerpen dan zonder compromissen de technologieën die aan deze vereisten beantwoorden.

## TECHNOLOGISCHE vernieuwing

De vernieuwingsfilosofie van Demeyere leidt steeds tot 'state of the art' technologie. In de late jaren zestig waren we de pioniers in het gebruik van een sandwichbodem met zuiver aluminium. Jaren geleden ontwikkelden we onze oppervlaktebehandeling Silvinox® die nog steeds uniek is en op dit moment zijn onze unieke TriplInduc®, ons 7-PlyMaterial® (met een dikte aangepast aan het typische kookproces), onze InductoSeal® en onze ControllInduc® wereldinnovaties. En hoe vindt u CoolCast®: grepen uit massief gegoten roestvrij staal die voldoende koud blijven zelfs na uren koken?

## DESIGN

Naast aangepaste en vernieuwende technologie hecht Demeyere ook veel belang aan de uitstraling van de producten. Kookgerei moet niet alleen efficiënt werken maar ook mooi en decoratief zijn, zowel in de keuken als op tafel. De voorbije jaren werkte Demeyere daarom samen met nationaal en internationaal erkende designers. Het resultaat is knap, stijlvol kookgerei van hoogstaande kwaliteit.

## HISTORIQUE

Demeyere est fondée en 1908 comme entreprise familiale et établie aujourd'hui à Herentals, près d'Anvers en Belgique. Demeyere est devenu la référence mondiale dans le secteur de la fabrication de batteries de cuisine en acier inoxydable, utilisées tant par les cuisiniers professionnels que par les passionnés de cuisine dans le monde entier. Pendant plusieurs générations, Demeyere a développé du matériel de cuisine de première qualité, en acier inoxydable, destiné à satisfaire les attentes des utilisateurs et des cuisiniers les plus exigeants.

## TECHNOLOGIE ADAPTÉE À L'APPLICATION

À côté de votre indispensable connaissance, votre patience et votre passion pour la cuisine, l'utilisation du matériel adéquat est tout autant essentiel. Les chefs professionnels savent qu'il est nécessaire de disposer d'une batterie de cuisine spécifique et adaptée à chaque type de cuisson. Le développement de nouveaux produits commence donc toujours par l'analyse des types de cuisson spécifiques à chaque produit. Nos ingénieurs conçoivent et développent, sans compromis, les technologies qui répondent à ces exigences.

## RENOUVELLEMENT TECHNOLOGIQUE

La philosophie novatrice de Demeyere conduit toujours à une technologie de pointe. À la fin des années '60, nous étions les pionniers de l'utilisation d'un fond sandwich avec aluminium pur. Il y a des années, nous avons développé notre traitement de surface Silvinox®, qui est maintenant encore unique. Actuellement, notre TriplInduc®, 7-PlyMaterial® (dont l'épaisseur est adaptée au mode de cuisson), notre InductoSeal® et ControllInduc® sont des innovations uniques au monde. Et comment trouvez-vous CoolCast®: des poignées en acier coulé inoxydable qui restent suffisamment froides même après des heures sur le feu ?

## DESIGN

En plus d'une technologie adaptée et novatrice, Demeyere attache beaucoup d'importance à l'apparence des produits. Le matériel de cuisine ne doit pas seulement être efficace mais doit aussi être beau et décoratif, dans la cuisine comme sur la table. Ces dernières années, Demeyere a collaboré avec des designers nationaux et internationaux avec pour résultat un matériel beau, élégant et de haute qualité.

### HISTORY

Demeyere was founded as a family company in 1908 and is located in Herentals near Antwerp, Belgium. Demeyere has become over the years a worldwide reference company for the production of culinary utensils in stainless steel that are widely used by professional and amateur chefs worldwide. Spanning several generations, Demeyere has continually developed high quality stainless steel utensils with a very wide mix of products and series in order to respond to the expectations of the most demanding users and chefs.

### TECHNOLOGY ADJUSTED TO APPLICATION

In addition to your indispensable knowledge, patience and love of cooking, using the correct utensils is equally essential. Professional chefs know extremely well that specific and adjusted cooking accessories are necessary for each type of cooking method. The design of new products always starts with the analysis of the typical cooking process required of each product. Our engineers design and develop, without compromise, the hardware cooking technologies that correspond with these requirements.

### TECHNOLOGICAL INNOVATION

The innovation philosophy of Demeyere leads to the development of state of the art technologies. In the late sixties, we were pioneers in the use of sandwich bases of pure aluminium. Years ago, we developed our Silvinox® surface treatment that still today is without equal and currently we are proud of our unique TriplInduc®, our 7-PlyMaterial® (thickness adjusted to the typical cooking process), our InductoSeal® and our ControllInduc® world renown innovations. And what more can we say about CoolCast®, our handles of massive, stainless steel that remain sufficiently cool, even after hours of cooking?

### DESIGN

In addition to our superior and innovative technologies, Demeyere also realises that the presentation of our products is very important. Cooking materials should not only work efficiently but should also be pleasing to the eye and decorative, in the kitchen as well as on the table. Demeyere has always worked with nationally and internationally renowned designers to this end. The result is continually fresh, beautiful, stylish cooking gear of top quality being produced and offered to our customers.

### GESCHICHTE

Demeyere ist ein 1908 gegründetes Familienunternehmen, das jetzt in Herentals bei Antwerpen in Belgien seinen Sitz hat. Im Bereich der Herstellung kulinarischen Kochgeschirrs aus Edelstahl hat Demeyere Weltruf erlangt. Während mehrerer Generationen hat Demeyere qualitativ hochwertiges Kochgeschirr aus Edelstahl entwickelt und dabei eine umfangreiche Mischung verschiedenster Produkten und Serien entworfen, um so den Wünschen der anspruchsvollsten Verbraucher und Küchenchefs zu genügen.

### TECHNOLOGIE ABGESTIMMT AUF DEN VERWENDUNGSZWECK

Neben Ihrer unentbehrlichen Kenntnisse sowie Ihrer Liebe und Geduld ist es auch wichtig, dass Sie beim Kochen das richtige Geschirr benutzen. Professionelle Köche wissen nur zu genau, dass für jede Kochmethode spezifisch geeignetes Kochgeschirr notwendig ist. Das Entwerfen neuer Produkte beginnt dann auch immer bei der Analyse der für jedes Produkt typischen Kochprozesse. Kompromisslos entwickeln und entwerfen unsere Ingenieure dann genau die Technologien, die diesen Anforderungen entsprechen.

### TECHNOLOGISCHE NEUERUNGEN

Demeyere präsentiert immer die modernste und leistungsfähigste Technologie. In den späten sechziger Jahren waren wir Pioniere auf dem Gebiet der Verwendung von Sandwichböden mit reinem Aluminium. Vor Jahren schon haben wir unsere Oberflächenbehandlung Silvinox® entwickelt, die noch immer einzigartig ist. Heute sind TriplInduc®, unser 7-PlyMaterial® (mit einer auf den typischen Kochprozess abgestimmten Dicke), InductoSeal® und ControllInduc® Weltneuheiten aus unserem Hause. Und wie finden Sie CoolCast®, unsere Griffe aus massivem, gegossenem Edelstahl, die auch nach stundenlangem Kochen noch kühl genug zum Anfassen sind?

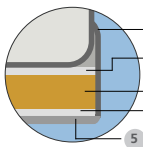
### DESIGN

Neben der maßgeschneiderten und immer wieder erneuerten Technologie legt Demeyere auch großen Wert auf die Ausstrahlung seiner Produkte. Kochgeschirr muss nicht allein effizient funktionieren, es muss auch schön und dekorativ sein, sowohl in der Küche als auch auf dem Esstisch. In den vergangenen Jahren hat Demeyere darum die Zusammenarbeit mit belgischen und internationalen Designern gesucht. Das Resultat kann sich sehen lassen, stilvolles Kochgeschirr von höchster Qualität.





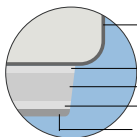
### InductoSeal®



- 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 6 7 combinatie van drie legeringen - TriplInduc® - combinaison de trois alliages



### InductoBase®



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

## DE BESTE MATERIALEN EN UNIEKE TECHNOLOGIEËN

### BODEM

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



steelpan - poêlon/casserole



rechte sauteuse - sauteuse droite



soeppot/pan - marmite



kookpot/pan - casserole/faitout

### 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 een traditionele bodem. Als enige ter wereld is de capsule toegelast op de zijkant van de kookpot/pan zelf, die gemaakt is uit 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.

### INDUCTOBASE®

De InductoBase is een speciale 7-lagenbodem die o.a. bestaat uit 5 mm zuiver aluminium, welke onder de bodem van de kookpot wordt gebracht. Deze laag verzekert een optimale spreiding van de warmte onder alle omstandigheden (energiebesparend). Met deze bodem kan u een grote pot gebruiken op een kleine kookplaat en toch nog steeds gelijkmatig bakken over de hele bodem van de kookpot/pan. Hij laat bovendien gecontroleerd koken toe op lage verwarmingsposities. Onderaan worden nog 3 extra lagen aangebracht: TriplInduc (zie p.11).

## LES MEILLEURS MATÉRIAUX ET DES TECHNOLOGIES UNIQUES

### FOND

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

### 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 calorifère supérieure de 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.

### INDUCTOBASE®

L'InductoBase est un fond spécial en 7 couches, composé entre autres d'aluminium pur de 5 mm, appliqué sur le fond de la casserole. Cette couche garantit la diffusion optimale de la chaleur dans toutes les conditions et permet ainsi d'économiser l'énergie. Ce fond vous permet d'utiliser un(e) grand(e) casserole/faitout ou marmite sur une plaque de cuisson relativement petite tout en cuisant de manière égale sur toute la surface de la poêle. Il permet également de contrôler la cuisson à basses températures. Trois couches supplémentaires sont encore appliquées sur le fond: TriplInduc (voir p.11).



## THE BEST MATERIALS AND UNIQUE TECHNOLOGIES

### BASE

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



saucepan - Stieltopf



straight sauté pan - gerade Sauteuse



soup kettle - Suppentopf



pot - Kochtopf

### 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 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.

### INDUCTOBASE®

The InductoBase is a special 7 layer surface consisting of 5 mm/0,2" of pure aluminium, applied to the bottom of the pot. This layer guarantees an optimal spread of heat, under all circumstances (energy saving). With this type of surface a large pot may be used on a small cooking ring and still generate an even spread of heat over the base of the pot. In addition, it enables controlled heating at low heat. Also at the bottom of the pot, 3 additional layers are included as part of this design: TriplInduc (see p.12).

## DIE BESTE MATERIALIEN UND EINZIGARTIGE TECHNOLOGIEN

### BODEN

Für die geraden Stieltöpfe, Kochtöpfe, Suppentöpfe und die geraden Sauteusen verwendet Demeyere Wände aus Edelstahl in Kombination mit einem wärmeleitenden 7-Schichtenboden: InductoSeal oder InductoBase.

### 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.

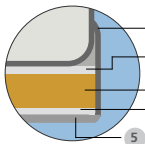
### INDUCTOBASE®

Die InductoBase ist ein spezieller 7-lagiger Boden, der unter anderem aus 5 mm reinen Aluminiums besteht, die unter dem Boden des Kochtopfs angebracht werden. Diese Lage stellt eine unter allen Umständen optimale Wärmeverteilung sicher (Energiesparend). Mit diesem Boden können Sie auf einer kleineren Kochplatte eine große Pfanne verwenden und trotzdem noch immer auf dem gesamten Boden des Kochgeräts gleichmäßig backen. Außerdem erlaubt dieser Topf das kontrollierte Kochen auf kleiner Wärmestufe. Darunter werden drei extra Lagen angebracht: TriplInduc (Siehe P.12).





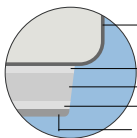
### InductoSeal®



- 1 stainless steel 18/10 for pot - capsule hermetically welded around the side of the pot - Edelstahl 18/10 - Kapsel hermetisch mit den Seiten verschweißt
- 2 silver - Silber
- 3 copper disk with same diameter as pot - 2 mm/0,08" - Kupfer, gleicher Durchmesser wie der Topf
- 4 silver - Silber
- 5 6 7 combination of three alloys - TriplInduc® - Kombination von drei Legierungen



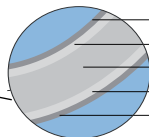
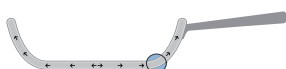
### InductoBase®



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



### 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 speciale legeringen
- 6 TriplInduc®
- 7 combinaison de trois alliages spéciaux



## DE BESTE MATERIALEN EN UNIEKE TECHNOLOGIEËN

### MEERLAGENMATERIAAL

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



bak/koekenpan - Poêle à frire



conische sauteuse - sauteuse conique



conische sudderpan - cocotte conique



wok - wok

### 7-PlyMaterial®

7-PlyMaterial is een unieke technologie bestaande uit 7 materiaallegeringen met o.a. roestvrij staal en een hart van aluminium. Deze zit dan zowel in de bodem als in de zijkant van de producten, zodat deze technologie een optimale warmtespreiding verzekert 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 :

- 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

### TRIPLINDUC®

TriplInduc is een combinatie van 3 legeringen die er voor zorgt dat het kookgerei kan gebruikt worden op elk type fornuis, inclusief inductie, en dat men bovendien op ieder moment van het ene type warmtebron naar het andere kan overschakelen. Dankzij de excellente magnetische eigenschappen geeft TriplInduc ook tot 30% meer rendement op inductie. Tenslotte verzekert het dat de bodem niet zal vervormen en vlak zal blijven, zelfs na jarenlang gebruik.

## LES MEILLEURS MATÉRIAUX ET DES TECHNOLOGIES UNIQUES

### MATÉRIAU MULTICOUCHE

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 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:

- 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

### TRIPLINDUC®

TriplInduc est une combinaison de trois alliages qui permet d'utiliser les produits sur toutes les sources de chaleurs, y compris l'induction, et de passer d'une source de chaleur à une autre. Grâce à ses excellentes propriétés magnétiques, TriplInduc offre, en outre, un rendement supérieur de 30% sur les plaques à induction. Enfin, ce matériau ne se déforme pas et reste plat, même après des années d'utilisation.

## THE BEST MATERIALS AND UNIQUE TECHNOLOGIES

### MULTILAYER MATERIAL

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



skillet/frying pan - Bratpfanne



conic sauté pan - konische Sauteuse

### 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:

- 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"

### TRIPLINDUC®

TriplInduc is a material that assures that you can use the cookware on all types of hobs, including induction, and that you can switch from one type to the other at any time. With its excellent magnetic properties, TriplInduc leads to 30% more efficiency when using induction cooking. Finally, the base will not deform and remains flat, even after years of use.

## DIE BESTE MATERIALIEN UND EINZIGARTIGE TECHNOLOGIEN

### MEHRSCHICHTENMATERIAL

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



simmering pot - Schmorpfanne



wok - Wok

### 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, so dass 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:

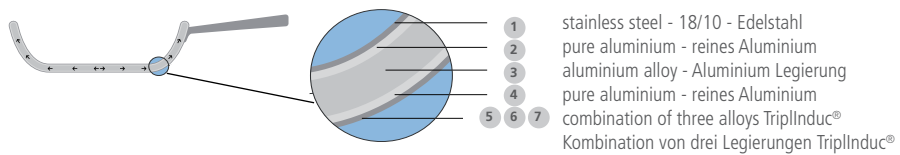
- Für Woks: 2,3 mm: 230°C in der Mitte - 140°C zum Rand
- Für konischen Sauteusen, Schmorpfannen, die Grillpfanne und die 4 Sterne-Pfannen: 3 bis 3,3 mm
- Für die 5 Sterne, Professionnelle Bratpfannen: 4,8 mm

### TRIPLINDUC®

TriplInduc ist ein Material, das dafür sorgt, dass die Produkte auf alle Wärmequellen verwendet werden können, auch Induktion, und 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.



### 7•PlyMaterial®



## DE BESTE MATERIALEN EN UNIEKE TECHNOLOGIEËN

### SILVINOX®

De mat gepolijste reeksen van Demeyere zijn voorzien van de unieke electrochemische oppervlaktebehandeling Silvinox. 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.

### GEEN RIVETTEN

Hygiëne is zeer belangrijk voor ons. Rivetten en schroeven zijn moeilijke plaatsen om te reinigen en er kan zich vuil, vet en bacteriën in vastzetten. Daarom worden de grepen gelast op de pannen, potten en deksels. Gelaste grepen zijn even sterk als gerivetteerde grepen, maar hygiënischer én makkelijker schoon te maken.

### GREPEN

De roestvrijstalen handgrepen van Demeyere zijn ergonomisch, handig, en blijven vaak voldoende koel. De gevormde grepen liggen door hun design ideaal in de hand. De gegoten grepen uit 'vol' roestvrij staal zijn extra hygiënisch aangezien er nooit water achterblijft bij het afwassen.

### DE PERFECTE AFSLUITING

De roestvrijstalen deksels passen perfect in of op onze kookpotten, sluiten zeer goed af en zijn energiebesparend. De deksels zijn onderling verwisselbaar op potten en pannen met dezelfde diameter. Dankzij het perfect afsluiten kan u in onze producten zeer gezond koken met weinig of geen water.

### DE IDEALE GIETRAND

De bovenste rand van de kookpot(pan) heeft een speciaal ontworpen gietrand(\*) die vermijdt dat men eender welke vloeistof morst tijdens het gieten.

(\*) niet bij de bakpannen en de conische sauteuses, uitgezonderd de sauteuses van de Atlantis reeks.

## LES MEILLEURS MATÉRIAUX ET DES TECHNOLOGIES UNIQUES

### SILVINOX®

Les séries polies mats de Demeyere sont dotées de Silvinox, un système unique de traitement électrochimique des surfaces. 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.

### PAS DE RIVETS

L'hygiène est un élément important pour nous. Les rivets et les vis sont toujours difficiles à nettoyer et la saleté, la graisse et des bactéries peuvent s'y installer. C'est pourquoi les poignées sont soudées aux poêles, casseroles et couvercles. Les poignées soudées sont aussi solides que les poignées rivetées, plus hygiéniques et plus faciles à laver.

### POIGNÉES

Les poignées en inox sont ergonomiques, confortables et restent souvent tièdes. Grâce à leur design, les poignées formées tiennent parfaitement en main. Les poignées coulées en acier inoxydable 'plein' sont extra hygiéniques, car il n'y reste jamais plus d'eau après les avoir lavées.

### L'EMBOÎTEMENT PARFAIT

Les couvercles en acier inoxydable s'adaptent parfaitement à nos casseroles, se ferment très bien et économisent de l'énergie. Les couvercles sont interchangeables sur les marmites et casseroles d'un même diamètre. Grâce à la fermeture parfaite, vous pouvez cuisiner très sainement dans nos produits avec peu ou pas d'eau.

### LE BORD VERSEUR PARFAIT

Le bord supérieur de la casserole ou de la marmite a reçu un bord verseur(\*) spécialement conçu pour éviter, lorsqu'on verse un liquide, de le répandre.

(\*) Ne s'applique pas aux poêles à frire ni aux sauteuses coniques, à l'exception des sauteuses coniques de la série Atlantis.







## THE BEST MATERIALS AND UNIQUE TECHNOLOGIES

### SILVINOX®

The matt polished series by Demeyere are equipped with Silvinox, a unique electro-chemical surface treatment. Silvinox enriches stainless steel 18/10 by removing iron and impurities from the surface and makes sure stainless steel remains silvery white, even after years of use.

### NO RIVETS

Hygiene is very important for us. Rivets and screws are difficult to clean; dirt, fat and bacteria can accumulate in these areas. That is why the handles are welded to the pots, pans and lids. Welded grips are as strong as riveted grips; they are more hygienic and easier to clean.

### HANDLES

The stainless steel handles are ergonomic and comfortable and mostly stay sufficiently cool to the touch. Because of their design, the moulded handles are ideal to hold. The cast handles out of 'massive' stainless steel are extra hygienic as no water stays behind when washing up.

### PERFECT FIT

The stainless steel lids are a perfect match for our cooking pots; they provide a hermetic seal and save energy. The lids can be used on all pots and pans of the same diameter. Perfect closure allows you to prepare a very healthy meal with our products, using little to no water.

### THE PERFECT POURING EDGE

The upper rim of the cooking pot has a specially designed pouring edge<sup>(\*)</sup> that avoids the spilling of any kind of liquid while pouring.

(\*) not with the frying pans and conic sauté pans, except for the conic sauté pans of the Atlantis series.

## DIE BESTE MATERIALIEN UND EINZIGARTIGE TECHNOLOGIEN

### SILVINOX®

Die matt polierten Serien von Demeyere sind mit Silvinox behandelt, einem einzigartigen Verfahren zur elektrochemischen Oberflächenbehandlung. Silvinox reichert das Edelstahl 18/10 an, indem von der Oberfläche Eisen und Unreinheiten entfernt werden, und sorgt dafür, dass Edelstahl silberweiß bleibt, auch nach jahrelangem Gebrauch.

### KEINE UNTERLEGSCHEBEN

Hygiene liegt uns am Herzen. Unterlegscheiben und Schrauben sind immer schwierig zu reinigende Stellen, an denen sich Schmutz, Fett und Bakterien festsetzen können. Aus diesem Grund werden die Griffe auf Töpfe, Pfannen oder Deckel geschweißt. Geschweißte Griffe sind genauso stabil wie angeschraubte, doch hygienischer und einfacher zu reinigen.

### GRIFFE

Die Griffe aus Edelstahl sind ergonomisch und komfortabel und Ihr Körper bleibt meistens ausreichend kühl. Durch Ihr Design liegen die geformte Handgriffe ideal in der Hand. Die gegossene Griffe aus 'massivem' Edelstahl sind extra hygienisch da beim Abwaschen nie Wasser darin zurück bleibt.

### PERFEKTER ABSCHLUSS

Die Deckel aus Edelstahl passen perfekt in oder auf unsere Kochgeräte, schließen sehr gut ab und sind energiesparend. Die Deckel von Töpfen und Pfannen mit dem selben Durchmesser sind untereinander austauschbar. Der perfekte Abschluss sorgt dafür, dass Sie in unseren Produkten mit wenig bis gar keinem Wasser sehr gesund kochen können.

### DER IDEALE GIESSRAND

Der oberste Rand des Kochtopfes hat einen speziell entworfenen Gießrand<sup>(\*)</sup>, der unabhängig von der Art der Flüssigkeit das Tropfen verhindert.

(\*) nicht bei den Bratpfannen und den konischen Sauteusen, ausgenommen die konischen Sauteusen aus der Serie Atlantis.





### JOHN PAWSON FOR DEMEYERE



Naar aanleiding van haar 100-jarig bestaan in 2008 bracht Demeyere een nieuwe reeks op de markt, ontworpen door de beroemde Britse architect John Pawson. De combinatie van functionele complexiteit en formele eenvoud geeft deze reeks een uniek hedendaags karakter.

De reeks 'John Pawson for Demeyere' omvat kookpotten/pannen, steelpannen, een conische sauteuse en een bakpan/koekenpan. Meteen een mooie aanvulling op het rijk gevulde palmares van de Britse vormgever en architect die al meer dan 25 jaar ontwerpt. Als geen ander weet hij mensen, ruimte en objecten met elkaar in harmonie te brengen – of het nu gaat om een huis, winkel, galerij, brug, klooster of kookpot.

Ronduit uniek aan deze reeks zijn de dubbelwandige deksels. Ze zijn dichtgelast waardoor het deel tussen de wanden als isolator optreedt. Voordeel is dat de dekselgreep niet warm zal worden, zelfs niet na uren koken. Bovendien sluit dit deksel nog beter af waardoor het voedsel langer kan worden warm gehouden.

### ATLANTIS



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 in 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.

Dankzij de unieke oppervlaktebehandeling Silvinox blijven de producten van Atlantis silberwit. Deze reeks werd voorzien van een InductoSeal bodem voor de rechte modellen en van 7-Ply voor de ronde modellen. Het exclusieve en praktische design maakt van Atlantis een echte topreeks.

### JOHN PAWSON FOR DEMEYERE



Pour fêter son centenaire en 2008, Demeyere a lancé une nouvelle ligne, dessinée par le célèbre architecte anglais John Pawson. L'alliance d'une fonction complexe et d'une forme simple donne à cette série un caractère et une apparence contemporaine unique.

La série 'John Pawson for Demeyere' comprend des casseroles, une marmite, des poêlons, une sauteuse conique et une poêle à frire. Un beau complément au palmarès déjà très riche de l'architecte anglais qui dessine et crée depuis plus de 25 ans. Comme personne d'autre, il sait comment les hommes, espaces et objets peuvent être mis en harmonie – qu'il s'agisse d'une maison, un magasin, une galerie, un pont, un couvent ou une casserole.

Uniques dans cette collection sont les couvercles à double paroi soudée, de sorte que la partie entre les parois agit comme isolant. L'avantage est que les poignées ne chauffent pas, même après quelques heures de cuisson. De plus, ce couvercle se ferme nettement mieux et la nourriture reste ainsi chaude plus longtemps.

### ATLANTIS



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 permettront aux cuisiniers expérimentés de retrouver leurs outils préférés. Le design pratique et les technologies employées sont, pour chaque article, adaptés aux préparations habituelles faites dans ce produit.

Grâce au traitement électrochimique unique Silvinox, les produits de la série Atlantis restent d'un blanc argenté. La série est dotée du fond InductoSeal pour les modèles droits et de 7-Ply pour les modèles ronds. Le design exclusif et pratique en fait vraiment une série exceptionnelle.

### JOHN PAWSON FOR DEMEYERE



In 2008, Demeyere marked its 100th birthday with the launch of a new series, designed by celebrated British architect John Pawson. The combination of functional complexity and formal simplicity gives this series its unique contemporary character and appeal.

The John Pawson for Demeyere series contains casseroles, stockpots, a conical sauté pan and frying pans (skillets).

A nice addition to the extensive work of this British architect who has been designing buildings and objects for more than twenty-five years. Whether a house, store, gallery, bridge, monastery or cook pot, John Pawson knows how people, space and objects may be brought into harmony with one another.

The lids of this series are unique. The double-sided, welded construction acts as an insulator, ensuring that the lid handle will remain cool in use. Moreover, it ensures that the contents of the pan retain their heat for longer.

### ATLANTIS



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.

Thanks to the unique Silvinox surface treatment, the products from the Atlantis series stay silvery white. The straight models of Atlantis are equipped with InductoSeal whereas the round models are made out of 7-PlyMaterial. The exclusive and practical design turns Atlantis into an outstanding series.

### JOHN PAWSON FOR DEMEYERE



Zum Anlass des 100-jährigen Bestehens in 2008 hat Demeyere eine neue Serie gebracht, entworfen vom berühmten britischen Architekten John Pawson auf den Markt. Die Kombination von funktioneller Komplexität und formeller Einfachheit verleiht diesem Design seinen zeitgemässen Charakter und Anreiz.

Die 'John Pawson for Demeyere' Serie enthält Kochtöpfe, Suppentöpfe, einen konischen Sautétopf und Bratpfannen. Einer schönen Nachtrag zum umfassenden Werk des britischen Architekten, der bereits seit mehr als 25 Jahren Gebäude und Objekte entwirft. Ganz gleich, ob es sich um ein Haus, einen Laden, eine Galerie, eine Brücke, ein Kloster oder um einen Kochtopf handelt, John Pawson weist wie Menschen, Gegenstände und Raum in Harmonie zueinander gebracht werden können.

Einzigartig sind die Deckel. Sie sind doppelwändig, wodurch sie extra isolierend wirken so der Pfanneninhalt länger warm bleibt. Der Griff am Deckel bleibt dank der doppelwändigen Ausarbeitung immer kühl.

### ATLANTIS



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 Sauteteusen, Dampfkochtöpfe, Schmorpfannen und Zubehör sorgen 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.

Dank der einzigartigen Oberflächenbehandlung Silvinox, bleiben die Produkte der Atlantis Serie silberweiß. Die gerade Modellen von Atlantis haben einen InductoSeal Boden; für die runde Modellen wird 7-Ply verwendet. Das exklusive und praktische Design macht von Atlantis eine Spitzenserie.



## HET DEMEYERE GAMMA

### SIROCCO ★5

Voor het exclusieve design van Sirocco combineerde industrieel ontwerper Koen De Winter esthetiek en gebruiksgemak met de meest geavanceerde technologie van Demeyere tot een uitzonderlijke lijn kookgerei voor veeleisende mensen. Uniek en uitzonderlijk zijn de grepen van deze reeks. Ze zijn elegant en praktisch en blijven koud op elektrische fornuizen, zelfs na uren koken.

### MISTRAL ★5

Natuurlijke schoonheid en esthetisch design zijn fundamentele waarden ongeacht tijd en plaats. De aantrekkingskracht van Mistral is te danken aan zijn mooie vloeiende lijnen en zijn praktische design. Dit gecombineerd met de meest geavanceerde technieken resulteert in een buitengewone serie kookgerei die de tand des tijds ruimschoots zal doorstaan.

### APOLLO ★4

Voor vele professionele en hobbykoks is koken meer dan alleen maar eten klaarmaken. Het is een liefde en een passie die tot de heerlijkste combinaties van smaak, geur en kleur kan leiden. Het is een kunst. Net zoals voor een schilder kunnen creatieve ideeën alleen maar gerealiseerd worden met behulp van het juiste materiaal. Apollo biedt een zeer uitgebreid gamma van producten, ontwikkeld om culinaire meesterwerken te creëren.

### ATHENA ★3

Een vaste waarde binnen het gamma van Demeyere met een tijdloos design. Alle Athena producten zijn vervaardigd van roestvrij staal 18/10, zijn ovenvast en hebben een zeer efficiënte InductoBase bodem. De Athena reeks werd elektrochemisch behandeld met het unieke Silvinox procédé. Hierdoor blijven de producten zilverwit, zelfs na jarenlang gebruik.

## LA GAMME DE DEMEYERE

### SIROCCO ★5

Pour le design exclusif de Sirocco le designer industriel Koen De Winter a réussi à combiner esthétique et facilité d'emploi avec les technologies de pointe de Demeyere pour créer une ligne d'ustensiles de cuisine exceptionnelle pour les cuisiniers exigeants. Les poignées de cette série sont uniques et exceptionnelles. Élégantes et pratiques, elles restent remarquablement froides sur les cuisinières électriques, même après des heures de cuisson.

### MISTRAL ★5

Sa beauté naturelle et son design esthétique sont ses valeurs fondamentales, indépendamment de l'époque et du lieu. Le charme de Mistral tient à la fluidité de ses lignes et à son design qui tient compte des aspects pratiques. Cette qualité associée à l'utilisation des techniques les plus modernes permet d'offrir une série exceptionnelle de batteries de cuisine aptes à résister facilement à l'usure du temps.

### APOLLO ★4

Pour beaucoup de cuisiniers professionnels et amateurs, cuisiner représente bien davantage que la simple préparation d'un repas. C'est l'amour et la passion qui peuvent conduire aux combinaisons les plus exquises de saveurs, d'arômes et de couleurs. C'est un art. Exactement comme pour un peintre, les idées créatives ne peuvent être réalisées qu'à l'aide du matériel approprié. Apollo offre un programme très étendu de produits développés pour créer des chefs-d'œuvre culinaires.

### ATHENA ★3

Une valeur sûre dans la gamme de Demeyere avec un design intemporel. Tous les produits Athena sont fabriqués dans acier inoxydable 18/10, sont adaptés au four et ont un fond InductoBase très efficace. La série Athena a subi un traitement électrochimique avec le procédé unique Silvinox. De ce fait, les casseroles resteront d'un blanc argenté, même après des années.









## THE DEMEYERE RANGE

### SIROCCO ★5

For the exclusive design of Sirocco industrial designer Koen De Winter combines looks and ease of use with the most advanced technologies of Demeyere into an exceptional line of cooking utensils for discerning people. The handles from this series are especially unique and exceptional. They are elegant and practical and remain cool on electric cookers, even after several hours.

### MISTRAL ★5

Natural beauty and aesthetic design are fundamental values at all times and places. Mistral's appeal is founded on its beautiful, fluent lines and practical design. In combination with the most advanced manufacturing techniques, this Mistral range has become an extraordinary series of cooking tools that withstands the test of time effortlessly.

### APOLLO ★4

For many professional and amateur chefs, cooking is more than just preparing food. It is love, a passion, that can lead to the most wonderful combinations of flavour, smell and colour. It is an art. Just as for a painter, creative ideas can only be fully realised when using the correct materials. Apollo offers a very wide range of products, all developed to create culinary masterpieces.

### ATHENA ★3

A standard within the Demeyere range, with a timeless design. All Athena products are manufactured from 18/10 stainless steel, are oven-resistant and have a very efficient InductoBase base. They have been treated electro-chemically with the unique Silvinox procedure. This allows them to remain silvery white, even after years of use.

## DIE DEMEYERE PRODUKTPALETTE

### SIROCCO ★5

Für das exklusive Design von Sirocco vereinte der Industriedesigner Koen De Winter Ästhetik und Benutzerfreundlichkeit mit den fortgeschrittensten Technologien von Demeyere zu einem außergewöhnlichen Kochgeschirr für Anspruchsvolle. Einzigartig und besonders sind bei dieser Serie die Griffe. Sie sind elegant und praktisch und bleiben auf Elektroherden selbst nach stundenlangem Kochen noch kühl.

### MISTRAL ★5

Natürliche Schönheit und ästhetisches Design sind grundlegende Werte, an jedem Ort und zu jeder Zeit. Mistral verdankt seine Anziehungskraft seinen schönen fließenden Linien und seinem praktischen Design. In Kombination mit der modernsten Technik entsteht so eine außergewöhnliche Serie Kochgeschirr, der der Zahn der Zeit kaum etwas anhaben kann.

### APOLLO ★4

Für viele professionelle Köche und Hobbyköche bedeutet Kochen mehr, als nur Essen zu machen. Es ist eine Liebe und eine Passion, die die herrlichsten Kombinationen von Geschmack, Geruch und Farbe hervorbringen kann. Es ist eine Kunst. Genau wie bei einem Maler können kreative Ideen aber nur mit dem geeigneten Material realisiert werden. Apollo bietet ein umfassendes Produktprogramm, das entwickelt wurde, um kulinarische Meisterwerke zu schaffen.

### ATHENA ★3

Eine feste Größe in der Produktpalette von Demeyere mit einem zeitlosen Design. Alle Athena-Produkte sind aus bestem Edelstahl 18/10 gefertigt, sind feuerfest und haben einen sehr effizienten InductoBase®-Boden. Athena-Produkte werden mit dem einzigartigen Silvinox®-Verfahren elektrochemisch behandelt. Dadurch bleiben sie selbst nach jahrelangem Gebrauch noch silberweiß.



## BAKKEN & BRADEN

Het assortiment bak/koekenpannen is opgesplitst in 5, 4, 3+ 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. De 3 sterren bak/koekenpannen zijn de 'budget' reeks van Demeyere. Tot slot heeft Demeyere een unieke technologie ontwikkeld voor Inductie: ControllInduc®.

5 sterren

**5**

5 sterren

- Proline bakpan/koekenpan  
20, 24, 28 en 32 cm
- Proline pannenkoekenpan 26 cm
- Selectline bakpan/koekenpan 24 en 28 cm
- John Pawson for Demeyere  
bakpan/koekenpan 24 en 28 cm

4 sterren

**4**

4 sterren

- Multiline bakpan/koekenpan  
20, 24, 28 en 32 cm
- Multiglide bakpan/koekenpan  
20, 24, 28 en 32 cm
- Multifunction bakpan/koekenpan  
28 en 32 cm
- Classicline bakpan/koekenpan  
20, 24, 28 en 32 cm
- Teppanyaki-plaat 38 x 27 cm

3+ sterren

**3+**

3+ sterren

- Ecoglide+ bakpan/koekenpan  
20, 24, 28 en 32 cm
- Ecoglide+ pannenkoekenpan 24 en 28 cm

3 sterren

**3**

3 sterren

- Restoline bakpan/koekenpan  
20, 24, 28 en 32 cm
- Restoglide bakpan/koekenpan  
20, 24, 28 en 32 cm

**SPECIAL**

- ControllInduc bakpan/koekenpan  
20, 24, 28 en 32 cm
- ProControl bakpan/koekenpan 24 en 28 cm

## CUIRE & FRIRE

La gamme des poêles à frire de Demeyere se répartit en 5, 4, 3+ et 3 étoiles. Si la cuisine est votre emploi ou votre hobby, si vous aimez frire et rôtir, 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. Les poêles à frire 3 étoiles composent la série "budget" de Demeyere. Enfin, Demeyere a développé une technologie unique spécialement conçue pour l'induction: ControllInduc®.

5 étoiles

**5**

5 étoiles

- Proline poêle à frire  
20, 24, 28 et 32 cm
- Proline crêpière 26 cm
- Selectline poêle à frire 24 et 28 cm
- John Pawson for Demeyere  
poêle à frire 24 et 28 cm

4 étoiles

**4**

4 étoiles

- Multiline poêle à frire  
20, 24, 28 et 32 cm
- Multiglide poêle à frire  
20, 24, 28 et 32 cm
- Multifunction poêle à frire  
28 et 32 cm
- Classicline poêle à frire  
20, 24, 28 et 32 cm
- Teppanyaki 38 x 27 cm

3+ étoiles

**3+**

3+ étoiles

- Ecoglide+ poêle à frire  
20, 24, 28 et 32 cm
- Ecoglide+ crêpière 24 et 28 cm

3 étoiles

**3**

3 étoiles

- Restoline poêle à frire  
20, 24, 28 et 32 cm
- Restoglide poêle à frire  
20, 24, 28 et 32 cm

**SPECIAL**

- ControllInduc poêle à frire  
20, 24, 28 et 32 cm
- ProControl poêle à frire 24 et 28 cm

## FRYING

The Demeyere skillet range consists of 5, 4, 3+ 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. The 3 star frying pans are the "budget" series from Demeyere. Finally, Demeyere has also developed a unique technology specifically for induction cooking: ControllInduc®.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|
| 5 stars                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>5</b> | 5 stars |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Proline frying pan/skillet 20cm/7.9", 24cm/9.4", 28cm/11", 32cm/12.6"</li> <li>Proline pancake pan 26cm/10.2"</li> <li>Selectline frying pan/skillet 24cm/9.4", 28cm/11"</li> <li>John Pawson for Demeyere frying pan/skillet 24cm/9.4", 28cm/11"</li> </ul> |          |         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|
| 4 stars                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>4</b> | 4 stars |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Multiline frying pan/skillet 20cm/7.9", 24cm/9.4", 28cm/11", 32cm/12.6"</li> <li>Multiglide frying pan/skillet 20cm/7.9", 24cm/9.4", 28cm/11", 32cm/12.6"</li> <li>Multifunction frying pan/skillet 28cm/11", 32cm/12.6"</li> <li>Classicline frying pan/skillet 20cm/7.9", 24cm/9.4", 28cm/11", 32cm/12.6"</li> <li>Teppanyaki-plate 38 x 27 cm</li> </ul> |          |         |

|                                                                                                                                                                              |           |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
| 3+ stars                                                                                                                                                                     | <b>3+</b> | 3+ stars |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Ecoglide+ frying pan/skillet 20cm/7.9", 24cm/9.4", 28cm/11", 32cm/12.6"</li> <li>Ecoglide+ pancake pan 24cm/9.4", 28cm/11"</li> </ul> |           |          |

|                                                                                                                                                                                                             |          |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|
| 3 stars                                                                                                                                                                                                     | <b>3</b> | 3 stars |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Restoline frying pan/skillet 20cm/7.9", 24cm/9.4", 28cm/11", 32cm/12.6"</li> <li>Restoglide frying pan/skillet 20cm/7.9", 24cm/9.4", 28cm/11", 32cm/12.6"</li> </ul> |          |         |

|                                                                                                                                                                                          |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <b>SPECIAL</b>                                                                                                                                                                           |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>ControllInduc frying pan/skillet 20cm/7.9", 24cm/9.4", 28cm/11", 32cm/12.6"</li> <li>ProControl frying pan/skillet 24cm/9.4", 28cm/11"</li> </ul> |  |  |

## BACKEN

Das Demeyere-Bratpfannen-Sortiment gliedert sich in 5, 4, 3+ 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. Die 3 Sterne-Pfannen sind die 'Budget'-Serie von Demeyere. Zum Schluss hat Demeyere auch eine Technologie speziell für den Gebrauch auf Induktionskochplatten entwickelt: ControllInduc®.

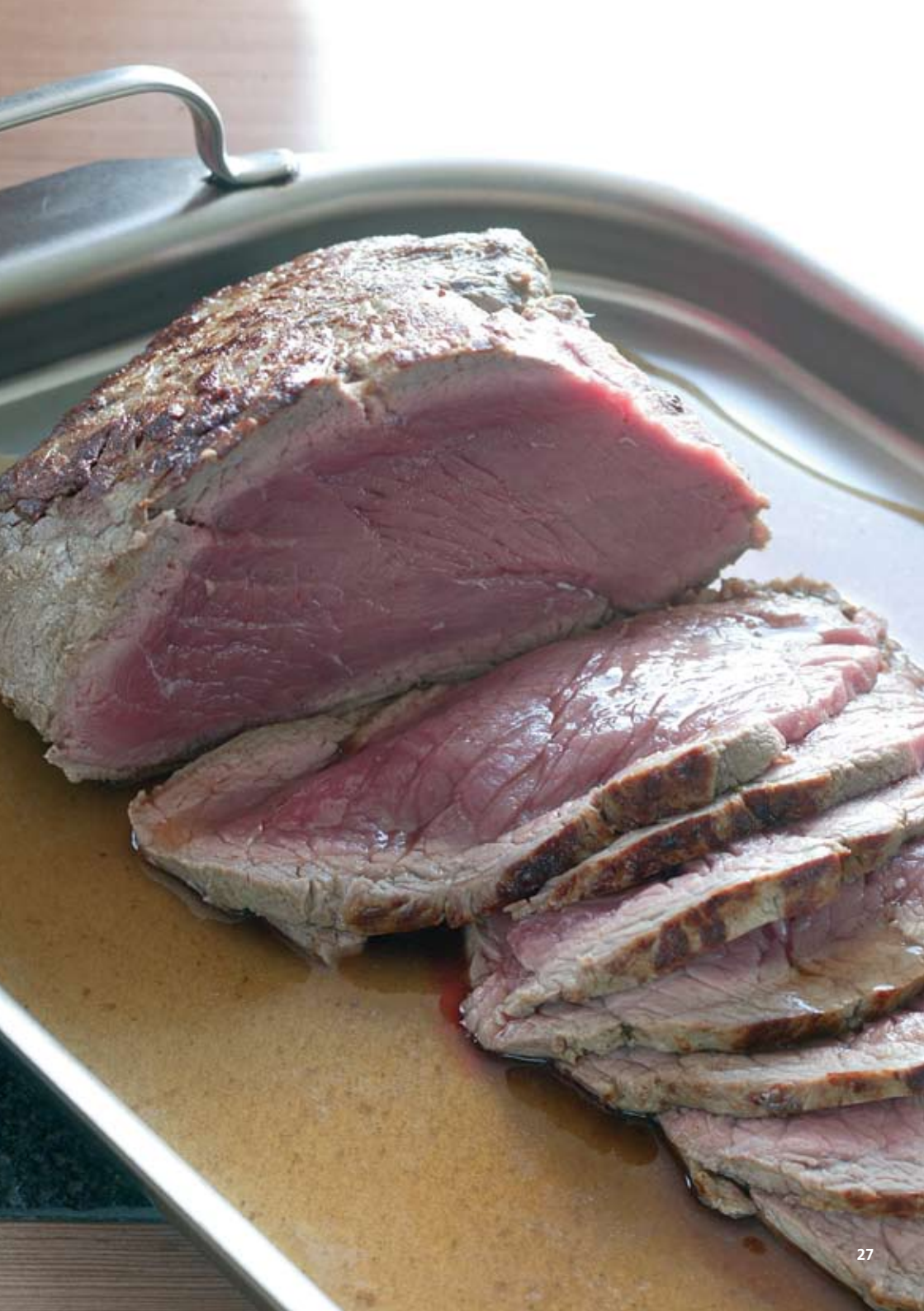
|                                                                                                                                                                                                                                          |          |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| 5 Sterne                                                                                                                                                                                                                                 | <b>5</b> | 5 Sterne |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Proline Bratpfanne 20, 24, 28 und 32 cm</li> <li>Proline Pfannkuchenpfanne 26 cm</li> <li>Selectline Bratpfanne 24 und 28 cm</li> <li>John Pawson for Demeyere Bratpfanne 24 und 28 cm</li> </ul> |          |          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| 4 Sterne                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>4</b> | 4 Sterne |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Multiline Bratpfanne 20, 24, 28 und 32 cm</li> <li>Multiglide Bratpfanne 20, 24, 28 und 32 cm</li> <li>Multifunction Bratpfanne 28 und 32 cm</li> <li>Classicline Bratpfanne 20, 24, 28 und 32 cm</li> <li>Teppanyaki-Platte 38 x 27 cm</li> </ul> |          |          |

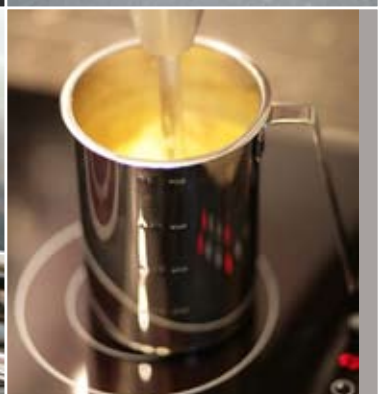
|                                                                                                                                                           |           |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| 3+ Sterne                                                                                                                                                 | <b>3+</b> | 3+ Sterne |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Ecoglide+ Bratpfanne 20 cm, 24 cm, 28 cm und 32 cm</li> <li>Ecoglide+ Pfannkuchenpfanne 24 cm und 28 cm</li> </ul> |           |           |

|                                                                                                                                                 |          |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| 3 Sterne                                                                                                                                        | <b>3</b> | 3 Sterne |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Restoline Bratpfanne 20, 24, 28 und 32 cm</li> <li>Restoglide Bratpfanne 20, 24, 28 und 32 cm</li> </ul> |          |          |

|                                                                                                                                             |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <b>SPECIAL</b>                                                                                                                              |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>ControllInduc Bratpfanne 20, 24, 28 und 32 cm</li> <li>ProControl Bratpfanne 24 und 28 cm</li> </ul> |  |  |









## SPECIALITEITEN

Naast de reeksen en de bakpannen/koekenpannen bevat het gamma van Demeyere ook een zeer uitgebreid aantal specialiteiten. Het betreft hier stuk voor stuk producten die ontwikkeld werden om een bepaalde kooktoepassing optimaal te laten verlopen.

Wereldwijd is Demeyere 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, roerbakken, braden, enz... zijn zeer verschillend. Het design en de gebruikte materialen worden daarom per producttype aangepast.

Volgende thema's komen aan bod:

- Wokken
- Sauzen maken
- Sudderden en stoven
- Grillen
- Teppanyaki/Plancha
- Roken
- Mini reeks
- Pasta koken
- Stomen
- Multifunctioneel koken
- Schaaldieren bereiden
- Snelkoken
- Vis bereiden
- Pannenkoeken bakken
- Paella bereiden

Voor meer informatie zie [www.demeyere.be](http://www.demeyere.be) of de specialiteitenbrochure.

## SPÉCIALITÉS

Outre les séries et les poêles à frire, la gamme Demeyere comprend également un grand nombre de spécialités. Il s'agit de produits conçus, les uns après les autres, pour optimiser la cuisson de certaines préparations.

Demeyere est le seul fabricant au monde à adapter la conception technique de chaque produit aux exigences particulières des différents modes de cuisson et de préparation pour ce produit. Les exigences techniques pour cuire, frire, sauter en remuant, rôti, etc. sont très différentes. C'est pourquoi, la conception technique et les matériaux employés sont adaptés à chaque type de produit.

Les thèmes suivants entrent en ligne de compte:

- La cuisson dans le wok
- Préparation de sauces
- Mijoter
- Griller
- Teppanyaki/Plancha
- Le fumage
- Série mini
- Préparer des pâtes
- Cuire à la vapeur
- La cuisson polyvalente
- Préparer des crustacés
- La cuisson rapide
- Cuire du poisson
- Cuire des crêpes
- Préparer de la paella

Pour tout info voir [www.demeyere.be](http://www.demeyere.be) ou le dépliant sur les spécialités.

## SPECIALTIES

In addition to the series and the frying pans/skillets, the Demeyere range also includes a very large number of specialties. These were all developed for optimal results in conjunction with a specific preparation.

Demeyere is the only manufacturer worldwide who varies 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. The design and materials used are fine-tuned to enhance each type of product's performance.

The following items will be dealt with:

- Wokking
- Making sauces
- Simmering
- Grilling
- Teppanyaki/Plancha
- Smoking
- Mini series
- Cooking pasta
- Steaming
- Multifunctional cooking
- Preparing seafood
- Pressure cooking
- Baking Fish
- Making pancakes
- Preparing paella

More info, go to [www.demeyerecookware.com](http://www.demeyerecookware.com) or the specialties brochure.

## SPEZIALPRODUKTE

Neben den Serien und Bratpfannen umfasst der Demeyere Sortiment auch ein breit gefächertes Angebot verschiedener Spezialprodukte. Hierbei ist ausnahmslos die Rede von Produkten, die jeweils eigens entwickelt wurden, um einen bestimmten Kochvorgang optimal verlaufen zu lassen.

Weltweit ist Demeyere der einzige Hersteller, der das technische Konzept jedes Produkts auf die spezifischen Anforderungen bei den für das Produkt typischen Kochvorgängen und Rezepten abstimmt. Die technischen Anforderungen für Kochen, Braten, Wokken etc. unterscheiden sich sehr voneinander. Das Design und die verwendeten Materialien werden darum per Produkttyp angepasst.

Die Folgenden Themen kommen an die Reihe:

- Wokken
- Sossen machen
- Schmoren
- Grillen
- Teppanyaki/Plancha
- Rauchen
- Mini Serie
- Pasta kochen
- Dampfen
- Multifunktional kochen
- Meeresfrüchte vorbereiten
- Schnellkochen
- Fisch Backen
- Pfannkuchen machen
- Paella vorbereiten

Weitere Informationen: [www.demeyere.be](http://www.demeyere.be) oder die Spezialproduktebroschüre.



*Demeyere GCV "Member of the Zwilling Group"*  
*Atealaan 63*  
*2200 Herentals*  
*Belgium*  
*Tel. ++32/14/285 210*  
*Fax. ++32/14/285 222*  
*info@demeyere.be – [www.demeyere.be](http://www.demeyere.be)*

---