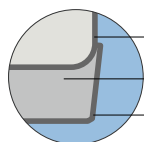


Resto





3-lagenbodem – fond triplex



- 1 Roestvrij staal – 18/10 – Acier inoxydable
- 2 Zuiver aluminium – Aluminium pur
- 3 Magnetisch roestvrij staal – Acier inoxydable magnétique

RESTO BY DEMEYERE

DE INSTAPREEKS VAN DEMEYERE

De "Resto by Demeyere" serie bevat kookpotten/pannen, soeppotten/hoge kookpannen, steelpannen en bakpannen/koekenpannen. Het zijn budgetvriendelijke artikelen die binnen hun categorie ongetwijfeld de meest performante en gebruiksvriendelijke zijn.

De producten uit de Resto by Demeyere reeks zijn vervaardigd van roestvrij staal 18/10 met een opgezette bodem van 4 mm dik. De bodem bestaat uit 3 lagen, met roestvrij staal aan de binnenkant van de pot/pan, middenin een aluminium schijf van 3 mm dik voor een optimale warmtegeleiding, en magnetisch roestvrij staal aan de buitenkant. Hierdoor kan het Resto by Demeyere kookgerei op alle warmtebronnen gebruikt worden, inclusief inductie. Bovendien zijn de producten geschikt voor gebruik in de oven.

De grepen van de producten zijn gemaakt van roestvrij staal 18/10 en worden op de wanden gelast voor een betere hygiëne. Er zijn geen rivetten of schroeven die vet, vuil of bacteriën zouden kunnen absorberen. De Resto by Demeyere serie is mat gepolijst met een blinkend deksel... een mooie combinatie. Deze reeks is de instapreeks van Demeyere...kwaliteit zonder franjes.

De producten voor de vaatwasser worden meer en meer agressief en kunnen het aluminium van de pan aantasten. Voor een lange levensduur van de Resto by Demeyere producten raden wij aan ze met de hand af te wassen.

Op alle Resto by Demeyere producten geeft Demeyere een beperkte garantie van 2 jaar (niet geldig voor professioneel gebruik). Deze garantie dekt enkel fabricagefouten en dus geen schade die het gevolg zou zijn van een ongeluk, misbruik of verkeerd gebruik (inbegrepen oververhitting). Voor meer informatie over de garantie, gelieve onze website te raadplegen.

RESTO BY DEMEYERE

LA SÉRIE D'ENTRÉE DE GAMME DE DEMEYERE

La série «Resto by Demeyere» est une ligne de casseroles/faitouts, marmites, poêlons/casseroles et poêles à frire économiques qui dans leur catégorie sont incontestablement les plus performants et les plus agréables à utiliser.

Les produits de la série Resto by Demeyere sont exécutés en acier inoxydable 18/10 et ont un fond triplex d'une épaisseur de 4 mm. Ce fond contient dans sa face intérieure de l'acier inoxydable 18/10, suivi d'aluminium pur (3 mm) pour une diffusion optimale de la chaleur et à l'extérieur, de l'acier inoxydable magnétique. Cette couche permet d'utiliser ces produits sur tous les types de cuisinières, y compris l'induction. De plus, ils peuvent être utilisés au four.

Les poignées des produits sont exécutées en acier inoxydable 18/10 et sont soudées sur les parois. Il n'y a pas de vis, ni de rivets, ce qui assure une hygiène parfaite. Ainsi, la saleté, la graisse et des bactéries ne peuvent pas s'y installer. La série Resto by Demeyere est polie mat avec un couvercle brillant... une belle combinaison. Il s'agit de la série d'entrée de gamme de Demeyere... la qualité sans les fioritures.

Les produits pour lave-vaisselle deviennent de plus en plus agressifs et peuvent attaquer l'aluminium du produit. Pour une plus longue durée de vie nous vous conseillons de laver les produits de la série Resto by Demeyere à la main.

Demeyere offre une garantie de 2 ans sur tous les produits Resto by Demeyere (pas de garantie pour usage professionnel). Cette garantie ne couvre que des défauts de fabrication. Par conséquent, elle ne couvre pas les dommages causés par un accident, une utilisation abusive ou erronée (y compris la surchauffe). Pour plus d'information sur la garantie, veuillez consulter notre site Internet.

THE STARTER SERIES FROM DEMEYERE

The "Resto by Demeyere" series offers casseroles/saucepots, stockpots, saucepans and frying pans/skillets. These are economical products which are most useful and user-friendly in their category.

The products from the Resto by Demeyere series are manufactured from 18/10 stainless steel with an applied 3-layer base of 4 mm/0.16" thick. The 3-layer material has 18/10 stainless steel on the inside, then pure aluminum (3 mm/0.12") for optimal heat distribution with magnetic stainless steel on the outside. This layer makes sure that these products can be used on all types of cookers, induction included. They can be used in the oven as well.

The handles of the products are made from 18/10 stainless steel and are welded to the sides. We do not use rivets or screws, thus ensuring perfect hygiene and preventing dirt, fat or bacteria accumulating. The Resto series by Demeyere have a mat finish with a lustrous lid ... a beautiful combination. This is the starter series from Demeyere ... quality without frills.

Dishwasher detergents are becoming more and more aggressive and can affect the aluminum of the pan. For a long life we advise to wash the Resto by Demeyere products by hand.

Demeyere gives a two year guarantee on all Resto by Demeyere products (no guarantee for professional use). This guarantee only covers production errors. Therefore, please note that it does not cover any damage resulting from an accident, abuse or misuse (including overheating). For more information about the guarantee conditions, please visit our website.

DIE EINSTEIGER-SERIE VON DEMEYERE

Die "Resto by Demeyere" Serie umfaßt Kochtöpfe, Suppentöpfe, Stieltöpfe und Bratpfannen. Es geht um preiswerte Artikel, die eine gute Leistung haben und benutzerfreundlich sind.

Die Produkte der Resto by Demeyere-Serie sind aus Edelstahl 18/10 gefertigt und haben einen aufgesetzten, dreischichtigen Boden von 4 mm Dicke. Das 3-Schichtenmaterial besteht an der Innenseite aus Edelstahl 18/10, dann kommt reines Aluminium (3 mm) für eine optimale Wärmeverteilung und an der Außenseite wird magnetischer Edelstahl verwendet. Diese Schicht sorgt dafür, dass die Produkte auf allen Arten Herden verwendet werden können, einschließlich Induktionskochplatten. Die Produkte sind auch im Ofen sicher verwendbar.

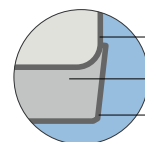
Die Griffe sind aus Edelstahl 18/10 gefertigt und werden auf die Produkte geschweißt, für eine bessere Hygiene. Es gibt keine Unterlegscheiben und Schrauben so daß Schmutz, Fett und Bakterien sich nicht festsetzen können. Die Resto by Demeyere-Serie ist matt poliert mit einem glänzenden Deckel... eine schöne Kombination. Diese Serie ist ideal für Einsteiger bei Demeyere... Qualität ohne Schnörkel.

Die Reinigungsprodukte für die Spülmaschine werden immer aggressiver und beschädigen somit das Aluminium der Pfanne. Für eine lange Lebensdauer ist es ratsam diese Produkte mit der Hand zu spülen.

Die Garantie dieser Produkte beträgt 2 Jahre (keine Garantie für professionellen Gebrauch). Diese Garantie deckt nur Herstellungsfehler. Bei unsachgemäßer Handhabung (insbesondere Überhitzung) entfällt der Garantieanspruch. Für weitere Informationen über die Garantie, bitte konsultieren Sie unsere Website.



3-layer base – 3-Schichtenboden



- 1 Stainless steel – 18/10 – Edelstahl
- 2 Pure aluminum – Reines Aluminium
- 3 Magnetic stainless steel – Magnetischer Edelstahl

STOMEN & PASTA KOKEN

STOOMSET

De elektrische stoomovens die op de markt zijn, zijn vaak duur en complex in gebruik. Met de stoomset van Resto by Demeyere kan je voor een aanvaardbaar bedrag reeds aan de slag. Bovendien kan je het onderste gedeelte ook eenvoudigweg als kookpot/pan gebruiken.

ASPERGEKOKER/PASTAKOKER

De aspergekoker van Demeyere is een kookpot/pan met twee handgrepen, een deksel en een asperge-mandje met verlek. Uniek aan deze aspergekoker is het feit dat hij zich naast het verticaal koken van asperges, witloof of andere groenten ook perfect leent voor de bereiding van pasta's. Bovendien kan je er ook in blancheren, koken en stomen.

PASTASET

Met deze universele pastaset van Resto by Demeyere wordt het een waar plezier om pasta klaar te maken. Hij is handig in gebruik en kan ook gebruikt worden om groenten te blancheren.

ETUVER & PRÉPARER DES PÂTES

ENSEMBLE VAPEUR

Les fours à vapeur électriques que l'on trouve sur le marché sont souvent chers et compliqués à utiliser. L'ensemble vapeur Resto by Demeyere propose une alternative intéressante à un prix accessible. En outre, la partie inférieure peut être utilisée comme casserole/faitout.

COCOTTE À ASPERGES / À PÂTES

La cocotte à asperges de Demeyere est une casserole (un faitout) avec deux poignées, un couvercle et un panier à asperges avec égouttoir. Ce qui rend cette cocotte unique est le fait qu'elle peut être utilisée pour la cuisson verticale des asperges, des chicons (endives) et autres légumes mais qu'en plus, elle se prête parfaitement à la préparation de pâtes. En outre, elle sert également à blanchir, bouillir et cuire à la vapeur.

SET À PÂTES

Ce set à pâtes universel fait de préparer des pâtes un vrai plaisir. Il est pratique et facile à utiliser. En outre, il sert également à blanchir des légumes.



STEAMING & MAKING PASTA

STEAM SET

Electric steam ovens on the market are often expensive and complex to use. With the Resto by Demeyere steaming set you can cook using this method for an acceptable price. In addition, you can use the lower part as a casserole/saucepot.

ASPARAGUS/PASTA COOKER

The Resto by Demeyere asparagus cooker is a pan with two handles, a lid and an asparagus basket with drain. This asparagus cooker is unique because in addition to the vertical cooking of asparagus, endives or other vegetables it is also ideal for the preparation of pastas. You can also blanch, boil and steam in it.

PASTA SET

This universal pasta set of Resto by Demeyere will make pasta cooking a real joy. It is practical to use and can also be used for blanching vegetables.



DÄMPFEN & PASTA KOCHEN

DAMPFSET

Die auf dem Markt erhältlichen elektrischen Dampföfen sind oft teuer und kompliziert im Gebrauch. Mit dem Dampfset von Resto by Demeyere können Sie bereits für einen vernünftigen Preis loslegen. Zudem können Sie das Unterteil auch einfach als Kochtopf oder Bräter verwenden.

SPARGELKOCHER/PASTAKOCHER

Der Spargelkocher von Resto by Demeyere ist ein Edelstahltopf mit zwei Handgriffen, einem Deckel und einem feinmaschigen Spargelkorb. Einzigartig an diesem Spargelkocher ist, dass er sich neben dem vertikalen Kochen von Spargel, Chicoree oder anderen Gemüsen auch perfekt für die Zubereitung von Pasta eignet. Außerdem können Sie darin auch blanchieren, kochen oder dämpfen.

PASTAKOCHER

Dieser universellen Pastakocher von Resto by Demeyere verwandelt Pastakochen in eine wahre Freude. Er ist im Gebrauch sehr angenehm und Sie können darin auch blanchieren.



BAKKEN

De Resto by Demeyere bak/koekenpannen zijn de 'budget' bak/koekenpannen van Demeyere, lager in prijs maar binnen hun categorie ongetwijfeld het meest performant en gebruiksvriendelijk. Ze zijn vervaardigd van mat gepolijst roestvrij staal en hebben een opgezette 3-lagenbodem van 4 mm dik. De Resto by Demeyere bak/koekenpannen bestaan in twee uitvoeringen: Restoline (zonder antikleeflaag) en Restoglide (met Excalibur antikleeflaag).

EXCALIBUR®

De Excalibur antikleeflaag heeft zeer goede anti-kleef eigenschappen en is toch hard*. Excalibur is gebaseerd op een bijkomende harde laag roestvrij staal tussen het roestvrij staal van de pan en de speciale combinatie van antikleeflagen.

*Echter niet geschikt voor gebruik van scherpe voorwerpen of onder de grill van een oven.

CUIRE

Les poêles à frire Resto by Demeyere sont les poêles 'budget' de Demeyere. Dans leur catégorie, elles sont incontestablement les plus performantes et les plus agréables à utiliser. Elles sont faites d'acier inoxydable poli mat et ont un fond triplex d'une épaisseur de 4 mm. Les poêles Resto by Demeyere sont disponibles en deux finitions : Restoline (sans revêtement antiadhésif) et Restoglide (avec revêtement antiadhésif Excalibur).

EXCALIBUR®

Le revêtement antiadhésif Excalibur possède de très bonnes propriétés antiadhésives tout en étant bien dur*. Excalibur est basé sur une couche dure complémentaire en acier inoxydable de la poêle et une combinaison spéciale de matériaux antiadhésifs.

*Mais n'est pas adapté aux objets tranchants ou sous le gril du four.



RESTOLINE
20, 24, 28, 32 cm



RESTOGLIDE
20, 24, 28, 32 cm

FRYING

The Resto by Demeyere frying pans are the 'budget' skillets from Demeyere. They are probably the most useful and user-friendly in their category. The Resto by Demeyere frying pans are offered in two editions: Restoline (without non stick coating) and Restoglide (with Excalibur non stick coating).

EXCALIBUR®

The Excalibur non stick coating has very good non stick properties and is very strong*. Excalibur is based on an additional hard layer of stainless steel between the stainless steel of the pan and a special combination of non stick materials.

*Not suitable for the use of sharp objects or in the oven under the grill though.



RESTOLINE

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

BRATEN

Die Resto by Demeyere Bratpfannen sind die 'Budget'-Pfannen von Demeyere. In ihrer Kategorie sind sie zweifellos die leistungsfähigsten und benutzerfreundlichsten. Die Resto by Demeyere Bratpfannen gibt es in zwei Ausführungen: Restoline (ohne Antihafschicht) und Restoglide (mit Excalibur Antihafschicht).

EXCALIBUR®

Die Excalibur Antihafschicht weist sehr gute Antihafteigenschaften auf und ist dennoch sehr hart*. Excalibur basiert auf einer zusätzlichen harten Schicht Edelstahl zwischen dem Edelstahl der Pfanne und einer Kombination von Antihafmaterialien.

*Für den Gebrauch scharfer Gegenstände oder im Ofen unter dem Grill ist er allerdings nicht geeignet.



RESTOGLIDE

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



REF		AFMETINGEN / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN*	
KOOKPOT(PAN) / CASSEROLE(FAITOUT) / CASSEROLE(SAUCEPOT) / KOCHTOPF ⁽¹⁾			
	80016	Ø 16 CM / 6.3" - ⚙ 12 CM / 4.7" - 1,5 L / 1.6 QTS	
	80018	Ø 18 CM / 7.1" - ⚙ 14 CM / 5.5" - 2,2 L / 2.3 QTS	
	80020	Ø 20 CM / 7.9" - ⚙ 16 CM / 6.3" - 3 L / 3.2 QTS	
	80022	Ø 22 CM / 8.7" - ⚙ 18 CM / 7.1" - 4 L / 4.2 QTS	
	80024	Ø 24 CM / 9.4" - ⚙ 20 CM / 7.9" - 5,4 L / 5.7 QTS	
	80026	Ø 26 CM / 10.2" - ⚙ 22 CM / 8.7" - 6 L / 6.3 QTS	
	80028	Ø 28 CM / 11" - ⚙ 24 CM / 9.4" - 8 L / 8.5 QTS	
SOEPPOT(HOGE KOOKPAN) / MARMITE / STOCKPOT / SUPPENTOPF ⁽¹⁾			
	80095	Ø 20 CM / 7.9" - ⚙ 17,5 CM / 6.9" - 4 L / 4.25 QTS	
	80094	Ø 24 CM / 9.4" - ⚙ 20 CM / 7.9" - 7 L / 7.4 QTS	
	80096	Ø 26 CM / 10.2" - ⚙ 24 CM / 9.4" - 12 L / 12.7 QTS	
	80098	Ø 28 CM / 11" - ⚙ 25 CM / 9.8" - 20 L / 21.1 QTS	
	80090	Ø 30 CM / 11.8" - ⚙ 27 CM / 10.6" - 25 L / 26.4 QTS	
STEELPAN / POÊLON(CASSEROLE) / SAUCEPAN / STIELTOPF ⁽²⁾			
	81114	Ø 14 CM / 5.5" - ⚙ 10 CM / 3.9" - 1 L / 1.1 QTS	
	81116	Ø 16 CM / 6.3" - ⚙ 12 CM / 4.7" - 1,5 L / 1.6 QTS	
	81118	Ø 18 CM / 7.1" - ⚙ 14 CM / 5.5" - 2,2 L / 2.3 QTS	
	81120	Ø 20 CM / 7.9" - ⚙ 16 CM / 6.3" - 3 L / 3.2 QTS	
STEELPAN / POÊLON(CASSEROLE) / SAUCEPAN / STIELTOPF ⁽¹⁾			
	81214	Ø 14 CM / 5.5" - ⚙ 10 CM / 3.9" - 1 L / 1.1 QTS	
	81216	Ø 16 CM / 6.3" - ⚙ 12 CM / 4.7" - 1,5 L / 1.6 QTS	
	81218	Ø 18 CM / 7.1" - ⚙ 14 CM / 5.5" - 2,2 L / 2.3 QTS	
	81220	Ø 20 CM / 7.9" - ⚙ 16 CM / 6.3" - 3 L / 3.2 QTS	
PASTA INZET / PANIER À PÂTES / PASTA ELEMENT / PASTAEINSATZ			
	80920	Ø 20 CM / 7.9"	
	80924	Ø 24 CM / 9.4"	
STOOMINZET / PANIER À ÉTUVER / STEAM ELEMENT / DAMPFEINSATZ			
	80720	Ø 20 CM / 7.9"	
	80724	Ø 24 CM / 9.4"	
BAKPANNEN(KOEKENPANNEN) / POÊLES À FRIRE / FRYING PANS(SKILLET)S / BRATPFANNEN ⁽²⁾			
	RESTOLINE		
	82220	Ø 20 CM / 7.9" - ⚙ 16 CM / 6.3"	
	82224	Ø 24 CM / 9.4" - ⚙ 18 CM / 7.1"	
	82228	Ø 28 CM / 11" - ⚙ 22 CM / 8.7"	
	82232	Ø 32 CM / 12.6" - ⚙ 26 CM / 10.2"	
	RESTOGLIDE		
	88220	Ø 20 CM / 7.9" - ⚙ 16 CM / 6.3"	
	88224	Ø 24 CM / 9.4" - ⚙ 18 CM / 7.1"	
	88228	Ø 28 CM / 11" - ⚙ 22 CM / 8.7"	
	88232	Ø 32 CM / 12.6" - ⚙ 26 CM / 10.2"	

REF		AFMETINGEN / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN*	
WOK			
RONDE BODEM / FOND ROND / ROUND BASE / RUNDER BODEN			
	58936	Ø 36 CM / 14.2" - 6 L / 6.3 QTS	
MELKPAN / LAITIER / MILK PAN / MILCHTOPF			
MET EXTRA BREED DEKSEL / AVEC COUVERCLE EXTRA LARGE / WITH EXTRA WIDE LID / MIT EXTRA WEITEM DECKEL			
	88214	Ø 14 CM / 5.5" - ⚙ 10 CM / 3.9" - 1 L / 1.1 QTS	
ASPERGE-/PASTAKOKER / COCOTTE À ASPERGES/À PÂTES / ASPARAGUS/PASTA COOKER / SPARGEL-/PASTAKOCHER			
	8016	Ø 16 CM / 6.3" - ⚙ 14 CM / 5.5" - 4,5 L / 4.8 QTS	
PASTASET / SET À PÂTES / PASTA SET / PASTASET			
	SET 88013	REF 80095 + 80920	
STOOMSET / SET À ÉTUVER / STEAMING SET / DAMPFSET			
	SET 88023	REF 80020 + 80720	
KOOKSET 7-DELIG / BATTERIE DE CUISINE 7 PIECES / 7-PIECE COOKWARE SET / SET MIT 7 TEILE			
	SET 88017	REF 80018 + 80020 + 80094 + 81116	
DEKSEL / COUVERCLE / LID / DECKEL			
	80514	Ø 14 CM / 5.5"	
	80516	Ø 16 CM / 6.3"	
	80518	Ø 18 CM / 7.1"	
	80520	Ø 20 CM / 7.9"	
	80522	Ø 22 CM / 8.7"	
	80524	Ø 24 CM / 9.4"	
	80526	Ø 26 CM / 10.2"	
80528	Ø 28 CM / 11"		

⁽¹⁾ Met deksel ⁽²⁾ Deksel apart verkrijgbaar * ⚙ = bodemdiameter
⁽¹⁾ Avec couvercle ⁽²⁾ Couvercle disponible séparément * ⚙ = diamètre du fond
⁽¹⁾ With lid ⁽²⁾ Lid available separately * ⚙ = diameter of the base
⁽¹⁾ Mit Deckel ⁽²⁾ Deckel separat verfügbar * ⚙ = Bodendurchmesser

Resto



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