



MADE IN BELGIUM

Specialties

SPECIAL



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 PRODUCTEN KOMEN AAN BOD:

- Wok
- Conische sauteuse
- Conische sudderpan
- Ovale kookpan
- Grillpan
- Teppanyaki/Plancha
- Rookset
- Minireeks
- Pasta-inzet/-set
- Stoominzet/-set
- Multifunctionele pan
- Confituur-/zeevruchtenpot
- Mosselpot
- Snelkookpan
- Hoog sauspotje
- Gourmetpan
- Vispan
- Pannenkoekenpan
- Fluit- & Waterketels
- Paellapan

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, rôtir, etc. sont très différentes. C'est pourquoi, la conception technique et les matériaux employés sont adaptés à chaque type de produit.

LES PRODUITS SUIVANTS ENTRENT EN LIGNE DE COMPTE:

- Wok
- Sauteuse conique
- Cocotte conique
- Cocotte ovale
- Grill
- Teppanyaki/Plancha
- Fumoir
- Série mini
- Panier & set à pâtes
- Panier & set à étuver
- Poêle polyvalente
- Marmite à confitures/crustacés
- Casserole à moules
- Casserole à pression
- Pot à sauces haut
- Poêle gourmet
- Poêle à poisson
- Crêpière
- Bouilloires (siffleuses)
- Poêle à paella



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:

- Wok
- Conical sauté pan
- Conical simmering pot
- Oval pot
- Grill pan
- Teppanyaki/Plancha
- Smoking set
- Mini series
- Pasta insert & set
- Steam element & set
- Multifunctional pan
- Maslin pan
- Mussel pot
- Pressure cooker
- High sauce pot
- Gourmet pan
- Fish pan
- Pancake pan
- Whistling & water kettle
- Paella pan

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 PRODUKTEN KOMMEN AN DIE REIHE:

- Wok
- Konische Sauteuse
- Konische Schmorpfanne
- Ovaler Kochtopf
- Grillpfanne
- Teppanyaki/Plancha
- Räucherst
- Mini Serie
- Pasta-einsatz/-set
- Dampfeinsatz/-set
- Multifunktionspfanne
- Marmeladen-/Meeresfrüchtentopf
- Muscheltopf
- Schnellkochtopf
- Hoher Soßentopf
- Gourmetpfanne
- Fischpfanne
- Pfannkuchenpfanne
- Wasser-/Pfeiffenkessel
- Paellapfanne



WOKKEN

Met de moderne wok van Demeyere kan men niet alleen roerbakken, maar ook stomen, frituren, bakken en braden of koken. Deze wok in meerlagenmateriaal werd bovendien ontworpen om optimaal te voldoen aan wat van een ideale wok verwacht wordt.

- Meerlagenmateriaal tot aan de rand (de ideale warmtespreiding)
- Geen antikleeflaag nodig
- Duurzaam en hygiënisch: Silvinox®
- Hoog rendement op alle types fornuizen

MEERLAGENMATERIAAL TOT AAN DE RAND

Voor de wok gebruikt Demeyere de 7-Ply meerlagen-technologie: het gebruik van 2,3 mm dik gelaagd materiaal met een warmtegeleidende kern en roestvrij staal aan de binnen- en buitenkant van de wok is ideaal. De wok wordt zeer heet in het midden (230°C) en wordt naar de randen toe geleidelijk koeler (140°C), maar toch nog heet genoeg om de roergebakken ingrediënten verder te garen. Door het gebruik van 7-PlyMaterial is de warmtespreiding optimaal en antikleef niet nodig.

CUISSON DANS LE WOK

Le wok moderne de Demeyere vous permet, en plus de faire sauter en remuant, de cuire à la vapeur, de frire, rôtir et même de cuire tout simplement. En outre, ce wok en matériau multicouche a été conçu pour satisfaire les exigences que l'on attend d'un wok parfait.

- Matériel multicouche jusqu'au bord (une diffusion optimale de la chaleur)
- Revêtement antiadhésif pas nécessaire
- Durable et hygiénique: Silvinox®
- Rendement élevé sur tous les types de cuisinières

MATÉRIEL MULTICOUCHE JUSQU'AU BORD

Pour ses woks, Demeyere utilise la technologie multicouche 7Ply: l'adoption d'un matériau multicouche de 2,3 mm avec un corps conducteur composé de couches d'aluminium et d'acier inoxydable à l'intérieur et à l'extérieur est idéal. Le wok chauffe fortement au centre (230°C) et la chaleur diminue au fur et à mesure que l'on se rapproche des bords tout en restant suffisamment chauds (140°C) pour continuer à cuire les ingrédients. L'adoption de la technologie multicouche 7Ply permet une répartition optimale de la chaleur et rend un revêtement antiadhésif inutile.



WOKKING

With the modern Demeyere wok, you not only stir-fry but also steam, deep-fry, fry or even just boil. This wok in multilayer material was designed to comply with the expectations of an ideal wok.

- Multilayer material up to the edge (ideal heat distribution)
- No non stick coating required
- Durable and hygienic: Silvinox®
- High efficiency on all types of cooker

MULTILAYER MATERIAL UP TO THE EDGE

For the wok, Demeyere uses the 7Ply technology: this use of 2,3 mm/0.09" thick layered material with a heat-conducting core of aluminium layers and stainless steel at the inside and outside of the wok is ideal. The wok gets very hot in the middle (230°C/450°F) and slightly cooler towards the edges (140°C/280°F), yet still hot enough to continue cooking the stirred ingredients. The use of the 7Ply technology creates optimal heat distribution and makes the use of a non stick layer redundant.

WOKKEN

Mit dem modernen Wok von Demeyere können Sie nicht nur wokken, sondern auch dämpfen, fritieren, backen und sogar ganz normal kochen. Dieser Wok aus Mehrschichtenmaterial wurde außerdem auch entworfen, um allen Ansprüchen optimal zu genügen, die an einen idealen Wok gestellt werden.

- Mehrschichtenmaterial bis zum Rand (optimale Wärmeverteilung)
- Keine Antihafschicht nötig
- Robust und hygienisch: Silvinox®
- Hohe Leistung auf allen Herden

MEHRSCHICHTENMATERIAL BIS ZUM RAND

Für den Wok verwendet Demeyere die 7Ply-Mehrschicht-technologie: der Gebrauch von 2,3 mm dickem, mehrschichtigem Material mit einem wärmeleitenden Kern aus Aluminiumschichten und Edelstahl an der Innen- und der Außenseite des Woks ist ideal. Der Wok wird in der Mitte sehr heiß (230°C) und zum Rand hin langsam kühler (140°C), aber doch heiß genug, um die darin geschwenkten Zutaten weiter zu garen. Durch den Gebrauch der 7Ply-Mehrschichttechnologie ist die Wärmeverteilung ideal gewährleistet und eine Antihafschicht nicht erforderlich.



HET ASSORTIMENT

Het assortiment bevat verschillende wokken van 26, 30, 32 en 36 cm. Zo biedt Demeyere wokken met een kleine vlakke bodem aan die makkelijk op alle vuren kunnen worden gebruikt. De wokken met ronde bodem zijn geschikt voor gas of hol inductiefornuis. Dit gamma bevat ook enkele speciale uitvoeringen. Zo zijn de ControllInduc en ProControl wokken – specifiek voor gebruik op inductie - voorzien van een speciale technologie die de temperatuur beperkt tot 250°C op inductie en zo oververhitting vermijdt.

TOEBEHOREN

Om nog beter, nog flexibeler, nog multifunctioneler te koken biedt Demeyere een zeer breed assortiment van accessoires aan: de bodemring voor gasfornuis laat toe een wok met ronde bodem op een gasfornuis te gebruiken; met de wokspaan kan men perfect roerbakken; het halvemaanrooster is uitermate geschikt voor het afdruipe van bv. tempurabereidingen; het volledig ronde rooster is ideaal om te stomen; en de hoge deksels sluiten de wok perfect af.

LA GAMME

La gamme contient plusieurs woks de 26, 30, 32 et 36 cm. Demeyere offre des woks avec fonds plats qui peuvent facilement être utilisés sur toutes les cuisinières. Les exécutions avec fonds ronds sont adaptées pour utilisation sur le gaz et des cuisinières à induction creuses. Cette gamme comprend également quelques exécutions spéciales. Les woks ControllInduc et ProControl – spécialement pour usage sur induction - sont dotés d'une technologie spéciale qui bloque la température sur 250°C sur induction, ainsi évitant la surchauffe.

ACCESSOIRES

Pour vous permettre de cuisiner encore mieux, de façon plus flexible et plus polyvalente, Demeyere propose une large gamme d'accessoires: le support pour cuisinière à gaz permet d'utiliser un wok à fond rond sur une cuisinière à gaz; la spatule pour wok est idéale pour frire en remuant; la grille demi-lune peut s'utiliser pour faire égoutter des ingrédients comme le tempura; la grille ronde est idéale pour la cuisson cuit vapeur; et les couvercles hauts ferment les wok hermétiquement.

bodemring voor gasfornuis - support pour cuisinière à gaz - ring frame for use on gasburner - Gasring für Wok

wokspaan - spatule pour wok wok spatula - Wokwender

halvemaanrooster - grille en forme demi-lune half moon insert - Halbmondrost Ø 32 cm/12.6" - Ø 36 cm/14.2"

Stoomrooster - grill cuit vapeur steaming grid - Dämpfroster Ø 32 cm/12.6" - Ø 36 cm/14.2"

hoog deksel - couvercle haut high domed lid - hoher Deckel Ø 32 cm/12.6"

hoog deksel - couvercle haut high domed lid - hoher Deckel Ø 36 cm/14.2"

THE RANGE

The range contains various woks of 26cm/10.2", 30cm/11.8", 32cm/12.6" and 36cm/14.2". Demeyere offers woks with a small flat base which can easily be used on all types of hobs. The woks with round base can be used on gas or hollow induction heaters. This series contains a number of special executions, e.g. ControllInduc and ProControl woks – especially for use on induction – which are equipped with a special technology limiting the temperature to 250°C/485°F on induction, thus preventing overheating.

DAS SORTMENT

Das Sortiment erhält verschiedene Woks von 26, 30, 32 und 36 cm. Demeyere bietet Woks mit flachen Boden an, die einfach auf jedem Herd eingesetzt werden können. Die Ausführungen mit rundem Boden sind für Gas und Hohlinduktionsplatten geeignet. Diese erhalten auch einige spezielle Ausführungen. So sind die ControllInduc und ProControl Woks – speziell für Induktion – mit einer speziellen Technologie versehen, die die maximale Temperatur auf Induktionsherden auf 250°C beschränkt und so Überhitzung vermeidet.

ACCESSORIES

In order to allow you to cook better, more flexibly and multifunctionally, Demeyere also offers a wide range of accessories: the ring frame allows using a wok with round base on a gas burner; the wok spatula is perfect for stir-frying; the half moon insert can be used for draining after deep frying e.g. tempura; the grid is perfect for steaming; and the high lids fit the woks perfectly.

ZUBEHÖR

Damit Sie noch besser, flexibler und multifunktionaler kochen können, bietet Ihnen Demeyere auch eine breite Auswahl verschiedener Accessoires: dank des Gasrings für Wok können Sie Woks mit rundem Boden auf Gasherden verwenden; der Wokwender ist perfekt für Ruhrbacken; der Halbmondrost ist ideal zum abtropfen nach fritieren, z.B. für Tempura; der Dämpfroster ist perfekt für Dämpfen; und die hohe Deckel schliessen die Wokken gut ab.



Ø 26cm/10.2"



Ø 32cm/12.6"



Ø 36cm/14.2"



Ø 30cm/11.8"



Ø 36cm/14.2"



Ø 36cm/14.2"



Ø 36cm/14.2"



Ø 36cm/14.2"



Ø 36cm/14.2"

SAUZEN MAKEN

Béarnaise, mousseline, sabayon... stuk voor stuk delicate sauzen die met het nodige geduld dienen klaargemaakt te worden. Bij het maken van sauzen is het belangrijk dat de warmte goed onder controle blijft en dat de saus gelijkmatig opwarmt.

DE CONISCHE SAUTEUSE

De conische sauteuses van Demeyere werden speciaal ontwikkeld voor het bereiden van de fijnste sauzen en suddergerechten of voor het aanstoven van groenten.

Hier volgen de voordelen van deze ideale sauteuses:

- Meerdere lagen materiaal tot aan de rand (3 tot 3,3 mm) voor een gelijkmatig verdeelde warmte
- De duurzaamheid en hygiëne van roestvrij staal
- De ideale conische vorm
- Hoog rendement op alle types fornuizen
- Niet alleen functioneel maar ook heel mooi



Apollo

14 - 16 - 18 - 20 - 22 - 24 - 28 cm
5.5" - 6.3" - 7.1" - 7.9" - 8.7" - 9.4" - 11"



Mistral

18 - 20 cm
7.1" - 7.9"



Atlantis

20 - 22 - 24 cm
7.9" - 8.7" - 9.4"



PRÉPARER DES SAUCES

La béarnaise, la mousseline, le sabayon... des sauces délicates qui doivent être préparées avec patience. Pendant la préparation des sauces, il est très important de bien contrôler la chaleur. La sauce doit être chauffée d'une manière homogène à une température constante pour toute la sauce.

LA SAUTEUSE CONIQUE

Les sauteuses coniques de Demeyere ont été spécialement conçues pour la préparation des sauces les plus fines, des plats mijotés ou la cuisson à l'étuvée des légumes.

Découvrez ci-après les avantages de ces sauteuses idéales:

- Matériel multicouche jusqu'au bord (3 à 3,3 mm) pour une répartition homogène de la chaleur
- La durabilité et l'hygiène d'acier inoxydable
- La forme conique idéale
- Rendement élevé sur tous les types de cuisinières
- Non seulement fonctionnelles mais également très esthétiques



PREPARING SAUCES

Béarnaise, mousseline, sabayon ... all delicate sauces that must be prepared with a little patience. When preparing sauces, it is important that the heat is well-controlled and that the sauce is heated evenly with the same temperature all over.

THE CONICAL SAUTÉ PAN

The conical sauté pans from Demeyere are especially developed for the preparation of fine sauces and stews or for preparing vegetables.

Below, we list the advantages of these ideal sauté pans:

- Multilayer material up to the edge (3 to 3,3mm/0.12" to 0.13") for even heat distribution
- The durability and hygiene of stainless steel
- The ideal conical shape
- High efficiency on all types of cookers
- Not only functional, also beautiful

SOßEN ZUBEREITEN

Béarnaise, Mousseline, Zabaione... jede einzelne eine delikate Soße, die mit der nötigen Geduld zubereitet werden muss. Beim Kochen von Soßen ist es wichtig, die Wärme gut unter Kontrolle zu behalten, damit die Soße mit der gleichen Temperatur überall in der Soßenmenge gleichmäßig erhitzt wird.

DIE KONISCHE SAUTEUSE

Die konischen Sauteusen von Demeyere wurden eigens für die Zubereitung feinsten Soßen, von Schmorgerichten oder für das Anschmoren von Gemüse entwickelt.

Wir stellen Ihnen im Folgenden einige der Vorteile dieser idealen Sauteusen vor:

- Mehrschichtenmaterial bis an den Rand (3 bis 3,3 mm) für eine gleichmäßige Wärme
- Die Robustheit und Hygiene von Edelstahl
- Die ideale konische Form
- Hohe Leistung auf allen Herden
- Nicht allein funktional, sondern auch noch wunderschön



SUDDEREN

Sudderden is bij uitstek geschikt om producten die van nature taai zijn, te garen en malser te maken. De conische sudderpannen en ovale potten (zie p. 12-13) van Demeyere werden specifiek ontwikkeld om deze kooktoepassing optimaal te laten verlopen.

CONISCHE SUDDERPAN

Stoofpotjes, suddergerechten, aanbraden van groenten en vlees, het bereiden van rijstpap, het smelten van chocolade... bijna alles kan in deze uiterst functionele conische sudderpan van Demeyere. We overlopen hieronder even de voordelen van deze ideale sudderpannen:

- Meerdere lagen materiaal tot aan de rand (3 tot 3,3 mm) voor een gelijkmatig verdeelde warmte
- De duurzaamheid en hygiëne van roestvrij staal
- Met inox of Pyrex glazen deksel voor optimaal behoud van de warmte
- Hoog rendement op alle types fornuizen
- Even effectief als gietijzer voor sudderen, maar veel lichter



Apollo
24 - 28 cm / 9.4" - 11"



Mistral
24 - 28 cm / 9.4" - 11"



Atlantis
24 - 28 cm / 9.4" - 11"

MIJOTER

Mijoter est la méthode de cuisson par excellence pour cuisiner et attendrir des aliments plus durs. Les cocottes coniques et ovales (voir p. 12-13) de Demeyere ont été conçues pour exécuter avec brio cette méthode de cuisson.

COCOTTE CONIQUE

Il est quasi possible de tout faire dans cette poêle particulièrement fonctionnelle de Demeyere : préparer des pot-au-feu, des plats mijotés, du riz au lait, saisir les légumes et les viandes, faire fondre du chocolat. Découvrez ci-après les avantages de ces poêles à étuver idéales :

- Matériel multicouche jusqu'au bord (3 à 3,3 mm) pour une répartition homogène de la chaleur
- La durabilité et l'hygiène d'acier inoxydable
- Avec couvercle en inox ou en verre Pyrex pour une conservation d'énergie optimale
- Rendement élevé sur tous les types de cuisinières
- Aussi efficace que de la fonte pour mijoter, mais beaucoup plus léger.



SIMMERING

Simmering is a cooking technique that is often used to prepare and tender certain tougher types of food. The conic simmering pots and oval pots (see p. 12-13) from Demeyere are especially produced to allow the simmering process to proceed smoothly and efficiently.

CONICAL SIMMERING POT

Stews, frying vegetables and meat, preparing rice pudding, melting chocolate... nearly anything goes in these extremely functional conical simmering pots by Demeyere. Below, we list the advantages of these ideal simmering pans:

- Multilayer material up to the edge (3 to 3,3mm/0.12" to 0.13") for even heat distribution
- The durability and hygiene of stainless steel
- With stainless steel or Pyrex glass lid to preserve energy
- High efficiency on all types of cookers
- Same efficiency as cast iron for simmering, but lighter.

SCHMOREN

Schmoren ist eine Kochmethode, die viel zum Einsatz kommt bei der Zubereitung bestimmter zäherer oder härterer Zutaten. Die konischen Schmorpfannen und ovalen Kochtöpfe (Siehe P. 12-13) von Demeyere wurden entwickelt, um die besonderen Ansprüche dieser Methode optimal umzusetzen.

KONISCHE SCHMORPFANNE

Ragouts, Schmorgerichte, Gemüse oder Fleisch anbraten, Milchreis zubereiten, Schokolade schmelzen... mit dieser äußerst funktionellen konischen Schmorpfanne von Demeyere ist beinahe alles möglich. Wir zeigen Ihnen einige der Vorteile dieser idealen Schmorpfannen:

- Mehrschichtenmaterial bis an den Rand (3 bis 3,3 mm) für eine gleichmäßige Wärme
- Die Robustheit und Hygiene von Edelstahl
- Deckel aus Pyrex oder Edelstahl für den Erhalt des Energies
- Hohe Leistung auf allen Herden
- Selbe Effizienz wie Gusseisen für Schmoren, aber leichter.



DE OVALE KOOKPOT/PAN

De ovale kookpot/pan met hoog deksel is perfect geschikt om te sudderen en te stoven, maar is eveneens ideaal voor het bereiden van de heerlijkste visgerechten of het braden van uw kerstkalkoen.

Hij is vervaardigd van hoogwaardig roestvrij staal 18/10 en kreeg de Silvinox oppervlaktebehandeling mee voor een nog betere bescherming en een nog mooiere, zilverwitte, matte glans. Dankzij het gebruik van 7-lagenmateriaal (2,5mm dik) tot aan de rand krijgt men een juiste en gelijkmatige warmteverdeling, een groter bakoppervlak en, bij juist gebruik, perfecte antikleefresultaten. De ovale kookpot/pan is vaatwasbestendig en geschikt voor oven en alle vuren, inclusief inductie.

COCOTTE OVALE

La cocotte ovale avec couvercle haut est parfaitement adaptée à mijoter, mais elle est également idéale pour préparer les plats de poisson délicieux ou pour rôtir votre dinde de Noël.

Elle est fabriquée en acier inoxydable 18/10 de qualité supérieure et a reçu le traitement de surface Silvinox pour une meilleure protection et un très bel éclat mat argenté. Le matériau à 7 couches (de 2,5 mm d'épaisseur) jusqu'au bord assure une répartition idéale et homogène de la chaleur. La surface de cuisson plus grande et le respect des consignes d'utilisation permettent d'obtenir des résultats antiadhésifs parfaits. Cette cocotte ovale convient pour four et tous types de cuisinières, y compris à induction et résiste au lave-vaisselle.



Apoïlo
32 x 21 cm/12.6" x 8.3"



Apoïlo
40 x 24 cm/15.7" x 9.4"

OVAL POT

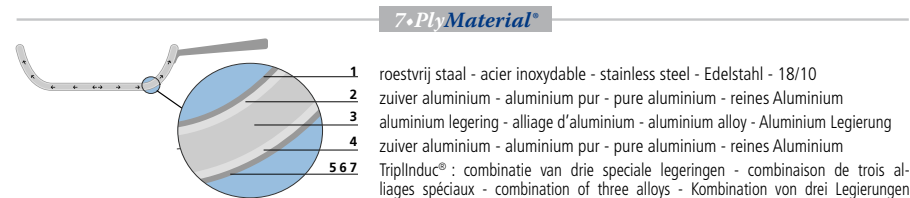
The oval pot with a high lid is perfect for simmering but is also ideal for preparing delicious fish dishes or for roasting your Christmas turkey.

It is made from 18/10 high-quality stainless steel and has Silvinox surface treatment for a better protection and a nicer, silvery white, mat finish. The 7-layer material (2,5 mm/0.1" thick) up to the edge provides an even distribution of heat, a larger baking surface and, when used correctly, perfect non stick results. The oval pot is suitable for oven and all cookers (induction included), and is dishwasher-resistant.

OVALER KOCHTOPF

Der ovalen Kochtopf mit hohem Deckel ist perfekt fürs Schmoren aber ist auch ideal für die Zubereitung Fischgerichte oder Ihre Weihnachtspute.

Er wird aus hochwertigem Edelstahl 18/10 hergestellt und hat für den noch besseren Schutz und für einen schönen silberweißen Glanz eine Oberflächenbehandlung mit Silvinox® erhalten. Durch den Gebrauch von 7-Schichtenmaterial bis zum Rand (2,5 mm dick) erzielt man genau die richtige Wärmeverteilung, eine größere Bratoberfläche und, bei richtigem Gebrauch, eine perfekte Antihafteffekt. Der ovalen Bräter eignet sich für Ofen und alle Arten Wärmequellen (einschließlich Induktionskochplatten) und ist spülmaschinenfest.



GRILLEN

Grillen is een snelle en caloriearme methode die niet alleen gebruikt kan worden voor vlees, maar ook voor gevogelte, vis en groenten. Het gegrilde voedsel krijgt een heel eigen smaak en aroma en de mooie grillrand-zen zorgen voor een extra smakelijk bord.

DE GRILLPAN

De grillpan van Demeyere is vervaardigd van 7 lagen-materiaal (7-PlyMaterial) tot aan de rand van 3 mm dikte voor een ideale warmtegeleiding en optimale antikleefeigenschappen. Bovendien blijft de pan dankzij de unieke Silvinox-oppervlaktebehandeling zilverwit, zelfs na jaren gebruik. Verder is deze grillpan geschikt voor gebruik in de oven en op alle fornuizen, inclusief inductie.

REINIGINGSTIPS

Onmiddellijk na gebruik de pan laten weken in heet water met afwasmiddel. Daarna reinigen met een zachte lap, sponsje of borstel. Neerslag van mineralen, kalk e.d. kan verwijderd worden met wat azijn of citroensap. Verkleuring door oververhitting kan meestal verwijderd worden met een poetsmiddel voor roestvrij staal.



28 x 28 cm/11" x 11"



GRILLER

Griller est un mode de préparation rapide et pauvre en calories, qui ne doit pas uniquement être utilisé pour de la viande, mais aussi pour de la volaille, du poisson et des légumes. Les aliments grillés ont un goût très spécial et les 'rayures' de la grille nous offrent un plat délicieux.

LE GRILL

Le grill de Demeyere est fait d'un matériau constitué de 7 couches (7-PlyMaterial), ceci, jusqu'au bord d'une épaisseur de 3 mm, pour une répartition optimale de la chaleur et de bonnes propriétés antiadhésives. De plus, grâce au traitement de surface Silvinox, le grill restera d'un blanc argenté, même après des années d'usage. Ce grill peut être utilisé au four et sur toutes les cuisinières, y compris celles à induction.

CONSEILS D'ENTRETIEN

Immédiatement après usage faire tremper la poêle dans de l'eau chaude additionnée d'un liquide vaisselle normal. Nettoyer ensuite avec un chiffon, une éponge ou une brosse douce. Des dépôts de sels minéraux, des traces de calcaire etc. peuvent facilement être enlevés avec du vinaigre ou jus de citron. La décoloration à cause de surchauffe peut généralement être enlevée avec un produit non abrasif pour l'entretien de l'acier inoxydable.



GRILLING

Grilling is a fast and low-calorie method which can not only be used for meat, but also for poultry, fish and vegetables. Grilled ingredients get their own special flavour and aroma and the beautiful grilling lines ensure a tasty meal.

THE GRILL PAN

The Demeyere grill pan is made of 7-PlyMaterial to the edge (3 mm/0.12") for optimal heat distribution and non stick capacities. Moreover, thanks to the unique Silvinox surface treatment the pan remains silvery white, even after years of use. The grill pan can be used in the oven and on all cookers, including induction.

CLEANING INSTRUCTIONS

Immediately after use, leave the pan to soak in some hot water and normal detergent. Then clean with a soft cloth, sponge or brush. To remove deposits of minerals, lime, etc. clean your pan with some vinegar or lemon juice. Discoloration due to overheating can generally be removed using a detergent for stainless steel.

GRILLEN

Grillen ist eine schnelle und kalorienarme Kochmethode, die sich nicht nur eignet für Fleisch, aber auch für Geflügel, Fisch und Gemüse. Produkte, die Sie grillen, erhalten einen speziellen Geschmack und subtile Aromen und die Grill-linien sorgen für ein appetitliches Gericht.

DIE GRILLPFANNE

Für die Grillpfanne von Demeyere wird 7-Schichtenmaterial (7-PlyMaterial) bis zum Rand verwendet (3 mm), für eine optimale Wärmeleitung und gute Antihafteigenschaften. Sie ist mit Silvinox behandelt, einem einzigartigen Verfahren zur Oberflächenbehandlung, der dafür sorgt, dass es silberweiß bleibt, auch nach jahrelangem Gebrauch. Für Ofen und alle Wärmequellen geeignet, einschließlich Induktion.

REINIGUNGSTIPPS

Gleich nach dem Gebrauch lassen Sie das Gefäß erst mit ein wenig warmem Wasser und etwas Spülmittel einweichen (eventuell über Nacht). Dann reinigen Sie mit einem weichen Lappen, Schwamm oder Bürste. Um Kalk und mineralische Anschläge zu entfernen können Sie Ihr Produkt am Besten mit ein wenig Speiseessig reinigen. In den Fällen einer Verfärbung durch Überhitzung können Sie auch einen Reiniger für Edelstahl verwenden.



DE TEPPANYAKI/PLANCHA

Grotere stukken vlees of vis of grotere hoeveelheden voedsel bak je best op de Teppanyaki/Plancha. Zet de plaat op twee vuren van het fornuis of in de oven. Zo bereid je bijvoorbeeld heerlijke 'gamba's à la plancha' of bak je meerdere steaks, zeetongen, groenten, kleine hapjes enz. Met de Japanse 'teppanyaki' methode bak je in reepjes gesneden vis, vlees, groenten,... met een weinig vetstof kort aan om daarna af te werken met een marinade of (stroperige) saus.

Demeyere biedt twee afmetingen aan: een kleine teppanyaki, gastronorm 2/3 (35,4 x 32,5 cm) en een grote teppanyaki, gastronorm 1/1 (53 x 32,5 cm). De grote plaat kan je zelfs in twee kookzones verdelen: plaats de plaat op twee pitten van het fornuis (een grote en een kleine) en zet de pitten op verschillende warmteniveaus. Bak de ingrediënten kort aan op de hete zone en schuif dan de bereiding door naar de minder warme zone om te laten garen of warm te houden.

De teppanyaki/plancha van Demeyere zijn gemaakt van 7-lagenmateriaal tot aan de rand (4 mm) en zijn afgewerkt met de Silvinox oppervlaktebehandeling. Geschikt voor alle fornuizen, inclusief inductie.

DE MAXIGRILL

De Maxigrill is een zeer veelzijdige bakplaat met een grote diameter. Hij is perfect geschikt voor het bakken van eieren, pannenkoeken of spek en kan eveneens gebruikt worden voor het grillen van vlees, vis, tofu of groenten. Ook als serveerschotel of oesterbord is hij zeer interessant. Tot slot is het de Teppanyaki-plaat bij uitstek. De Maxigrill is vervaardigd van roestvrij staal 18/10 met een 7-lagenbodem InductoBase met TriplInduc. Hij is hoogglans gepolijst (Brinox) en kan gebruikt worden in de oven en op alle types fornuizen, inclusief inductie.



35,4 x 32,5 cm/13.9 x 12.8" (GN2/3)



53 x 32,5 cm/20.9 x 12.8" (GN1/1)



Ø 34 cm/13.4"

LE TEPPANYAKI/PLANCHA

L'idéal pour les gros morceaux de viande ou de poisson ou les grandes quantités, c'est le teppanyaki/la plancha. Placez la plaque sur deux feux de la cuisinière ou dans le four. Vous pouvez ainsi préparer de délicieuses gambas à la plancha ou cuisiner des steaks, des soles, des légumes, des encas, etc. Le teppanyaki, une méthode japonaise, consiste à faire cuire rapidement du poisson, de la viande, des légumes, etc. coupés en lanières dans un peu de matières grasses, puis terminer avec une marinade ou une sauce (onctueuse).

Demeyere propose deux formats : un petit teppanyaki, Gastro Norm 2/3 (35,4 x 32,5 cm) et un grand teppanyaki, Gastro Norm 1/1 (53 x 32,5 cm). La grande plaque peut même être divisée en deux zones de cuisson : placez la plaque sur deux feux de la cuisinière (sur le grand feu et sur le petit feu) et réglez les feux sur différents niveaux de chaleur. Faites rapidement cuire les ingrédients sur la zone chaude, puis placez la préparation dans la zone moins chaude pour la laisser mijoter ou la maintenir au chaud.

Les teppanyakis/planchas sont faits d'un matériau 7 couches (4 mm) et bénéficient du traitement de surface Silvinox. Ils peuvent être utilisés au four et sur tous types de cuisinières, induction inclus.

LE MAXIGRILL

Le Maxigrill est un grand plateau de cuisson multifonction et de grand diamètre. Il est parfait pour la préparation des œufs, de crêpes ou de lard et peut servir à griller la viande, le poisson, du tofu, ou des légumes. Le Maxigrill peut aussi servir de plat à servir ou plat à huitres. Enfin, c'est le plat teppanyaki par excellence. Le Maxigrill est fait d'acier inoxydable 18/10 et un fond de 7 couches InductoBase avec TriplInduc. Il est poli brillant (Brinox) et peut être utilisé au four et sur tous types de cuisinières, induction inclus.



THE TEPPANYAKI/PLANCHA

Larger pieces of meat or fish or larger quantities of food are best fried on a Teppanyaki/Plancha. Put the griddle on two rings on the hob or in the oven. This way you can prepare delicious 'gambas à la plancha' or you can fry several steaks, sole, vegetables, smaller snacks etc. With the Japanese 'teppanyaki' method you can prepare strips of fish, meat, vegetables, just fry with a little bit of fat and shortly after, finish off with a marinade or (syrupy) sauce.

Demeyere offers two sizes: a small teppanyaki, gastronorm 2/3 (35,4 x 32,5 cm/13.9 x 12.8") and a large teppanyaki, gastronorm 1/1 (53 x 32,5 cm/20.9" x 12.8"). You can even divide the large griddle into two cooking zones: place the griddle on two rings of the hob (a large one and a small one) and switch them to different heat levels. Quickly fry the ingredients in the hot zone and move them to the less hot zone so they can continue cooking or can be kept warm.

The Teppanyaki/Plancha are made of 7-PlyMaterial to the edge (4 mm/0.16") and are finished with the Silvinox surface treatment. They can be used in the oven and on all types of cookers, induction included.

THE MAXIGRILL

The Maxigrill is a very versatile baking tray with a large diameter. It is perfectly suitable for frying eggs, pancakes or bacon and can also be used to grill meat, fish, tofu or vegetables. It also serves as a tray or oyster plate. Last but not least, it is the ultimate teppanyaki tray. The Maxigrill is made of 18/10 stainless steel and a 7-Ply base InductoBase with TriplInduc. It has a high-gloss finish (Brinox) and can be used in the oven and on all types of cookers, induction included.

TEPPANYAKI/PLANCHA

Größere Stücke Fleisch oder Fisch und große Mengen Bratgut werden am besten auf diesen Platten gebraten. Stellen Sie Teppanyaki / Plancha auf zwei Herdplatten oder in den Ofen, auf diese Weise können Sie z.B. köstliche „Gambas à la plancha“ zubereiten. Auch für mehrere Steaks die zur gleichen Zeit gebraten werden sollen, oder eine Seezunge, Gemüse oder kleinere Snacks sind diese Platten ideal! Sie können mit Ihrem Produkt nach der original Japanischen „Teppanyaki“-Methode kochen – braten Sie einfach Fisch, Fleisch oder Gemüse mit etwas Fett an und runden Sie es kurz danach mit einer leckeren Marinade oder dickflüssigen Sauce ab.

Demeyere bietet Ihnen zwei Größen von Teppanyaki Platten an: Eine Kleine (Gastronorm 2/3, 35,4 x 32,5cm) und eine Große, (Gastronorm 1/1, 53 x 32,5cm). Sie können die große Variante sogar in zwei Kochzonen unterteilen, stellen Sie sie einfach auf zwei Kochfelder (ein großes und ein kleines) und stellen Sie zwei unterschiedliche Temperaturen ein. Braten Sie die Zutaten in der heißen Zone kurz scharf an und schieben Sie sie dann in den weniger heißen Bereich, um sie weiter zu garen oder warm zu halten.

Die Teppanyaki / Plancha ist aus hochwertigem 7-Schichtmaterial hergestellt (4mm) und zusätzlich mit dem Silvinox Oberflächen Verfahren behandelt. Sie können Ihr Produkt im Ofen, sowie auf allen gängigen Herdarten inklusive Induktion nutzen.

DER MAXIGRILL

Der MaxiGrill ist eine sehr vielseitige Backplatte mit einem großen Durchmesser. Er eignet sich perfekt für das Braten von Eiern, Pfannkuchen oder Speck und kann auch zum Grillen von Fleisch, Fisch, Tofu oder Gemüse verwendet werden. Zudem macht er sich als Servier- oder Austerplatte sehr gut. Last but not least ist er noch die Teppanyaki-Platte schlechthin. Für den MaxiGrill wird Edelstahl 18/10 verwendet und einen 7-Schichtenboden InductoBase mit TriplInduc. Er ist glänzend poliert (Brinox) und kann im Ofen und auf allen Wärmequellen eingesetzt werden, auch auf Induktionsherden.

ROKEN

Roken is een gezonde manier om smaak toe te voegen zonder het gebruik van vetten, zout of olie en dat betekent dus calorie-arm koken.

DE ROOKSET

Met de rookset van Resto by Demeyere kan warm gerookt worden en kan u nu thuis ook genieten van de sappige smaak van gerookte bereidingen. Deze rookset werkt perfect voor alle soorten vis, vlees, zeevruchten, gevogelte en groenten. Bij het afnemen van het deksel komt een weinig rook en aroma vrij. Daarom is het aan te raden dit onder de afzuigkap te doen.

De set omvat een bakpan/koekenpan 28 cm met twee grepen met deksel, een rookkamer en een stoomrooster. De pan is gemaakt van roestvrij staal 18/10 en is voorzien van een 3-lagen capsulebodem van 4 mm dikte voor een goede warmtegeleiding en voor gebruik op alle fornuizen, inclusief inductie. De rookkamer is voorzien van rookgaten, die de rook zijdelings doorlaten. Ze dient bovendien als bescherming tegen het vocht of het vet dat mogelijk afdruipt van de ingrediënten. Op het stoomrooster, ten slotte, kan je de voedingswaar leggen die gerookt moet worden.

De rookset kan ook gebruikt worden als stomer voor groenten en andere voedingswaren.

ROOKHOUT

Om te roken heb je rookhout nodig. Elke houtsoort geeft rook af met een ander aroma wat zorgt voor een unieke smaak aan het te roken product. Demeyere biedt kant-en-klare houtschilfers van beukenhout aan.



FUMER

Fumer des aliments est une méthode saine pour ajouter de la saveur sans utiliser de graisse, de sel ou de l'huile, ce qui signifie donc une cuisine pauvre en calories.

LE FUMOIR

Le fumoir de Resto by Demeyere permet de fumer des aliments à chaud et de profiter du goût savoureux de produits fumés chez vous. Ce fumoir est parfait pour toutes sortes de poissons, de viandes, de fruits de mer, de volailles et de légumes. Si vous soulevez le couvercle, un peu de fumée et d'arôme s'échapperont. Il est par conséquent conseillé de travailler sous une hotte.

Le set comprend à la base une poêle de 28 cm de diamètre, munie de 2 poignées, un couvercle en inox, une chambre de fumage et une grille. La poêle en acier inoxydable 18/10 est garnie d'un fond en triplex de 4 mm d'épaisseur pour une bonne diffusion de la chaleur et pour assurer que la poêle convient à tous les feux, y compris à induction. La chambre de fumage est munie de trous sur les côtés. Il fait également office de protection contre l'humidité ou la graisse qui pourrait provenir des ingrédients. Enfin, vous pouvez déposer les aliments à fumer sur la grille.

Le fumoir peut également être utilisé pour cuire des légumes et d'autres aliments à la vapeur.

COPEAUX DE BOIS

Pour fumer il faut des copeaux de bois. Chaque essence de bois dégage un arôme particulier lors de la combustion, ce qui procure un goût unique au produit à fumer. Demeyere propose des copeaux de hêtre prêts à l'emploi.



SMOKING

Smoking is a healthy way of adding flavour without using fat, salt or oil: low-calorie cooking!

THE SMOKING SET

With the Resto by Demeyere smoking set, you can hot smoke your food and can create that juicy, smoky flavour at home. This smoking set is perfect for all kinds of fish, meat, seafood, poultry and vegetables. When removing the lid some smoke and aroma will be released. For that reason it is recommended to do this under an extraction hood.

The set comprises a frying pan 28cm/11" with two handles, a lid, a smoking chamber and a steaming grid. The pan is made from 18/10 stainless steel and has a 4 mm/0.16" 3-layer capsule base for a good heat distribution and for use on all hobs, including induction. The smoking chamber has holes on the sides making sure the smoke can escape sideways. It also serves as a protection against fluids or fat dripping from the ingredients. Finally, on the steaming grid you can put the ingredients to be smoked.

The smoking set can also be used as a steamer for vegetables or other ingredients.

WOOD CHIPS

Wood chips ensure the necessary smoke development. Each wood gives smoke with a slightly different aroma giving a unique taste to the product each time. Demeyere offers readymade wood chips (beech wood).

RÄUCHERN

Räuchern ist eine gesunde Methode, Geschmack ohne den Gebrauch von Fetten, Salz oder Öl zuzufügen. Es fällt also unter die kalorienarmen Zubereitungsmethoden.

DAS RÄUCHERSET

Mit dem Räucherst von Resto by Demeyere, mit dem Sie heiß räuchern können, ist der herrlich saftige Geschmack von Geräuchertem jetzt auch bei Ihnen zu Hause schnell erreicht. Dieses Räucherst eignet sich hervorragend für alle Arten Fisch, Fleisch, Meeresfrüchte, Geflügel und Gemüse. Weil beim Anheben des Deckels Rauch und Dämpfe entweichen, sollten Sie dies unter einer Dunstabzugshaube tun.

Dieses Räucherst wird mit einer Pfanne mit zwei Griffen, einem Deckel, einer Räucherst und einem Dampfroster geliefert. Die Pfanne wird aus Edelstahl 18/10 hergestellt und hat einen 3-Schichtenboden von 4 mm, für eine gute Wärmeverteilung und für Eignung für alle Wärmequellen einschließlich Induktionskochplatten. Die Räucherst hat Rauchlöcher, die den Rauch seitlich austreten lassen, und die eventueller Absonderungen verhindern. Auf den Dampfroster können die Gerichte geräuchert werden.

Das Räucherst dient auch zum Dämpfen von Gemüsen und anderen Nahrungsmitteln.

HOLZSPÄNE

Holzspäne garantieren die notwendige Rauchentwicklung. Jede Holzart liefert Rauch mit einem etwas anderen Aroma und verleiht damit dem Räuchergut seinen einzigartigen Geschmack. Demeyere bietet Holzspäne an (Buche).

MINI REEKS

Deze mini reeks van Demeyere oogt niet alleen vertederend, de kleine kookpotjes en minisauteuses zijn ook bijzonder handig en veelzijdig. Zo zijn de kookpotjes/pannetjes met deksel ideaal voor het serveren van een soepje of een stoofpotje. De kleine sauteuses vormen dan weer een leuk alternatief om een pangerechtje of dessert in op te dienen.

De kookpotjes/kookpannetjes en sauteuses hebben een diameter van 12 cm en zijn vervaardigd van blinkend roestvrij staal 18/10. Ze zijn voorzien van een 3-lagenbodem van 3,5 mm dikte voor een optimale warmtegeleiding. Bovendien zijn ze geschikt voor alle types fornuizen – ook inductie – en zijn ze ovenbestendig. De minipotjes en –pannetjes worden verkocht per set van vier.



Ø 12 cm/4.7" - 0,35 L/0.37 qt

SÉRIE MINI

La série mini Demeyere n'est pas seulement attrayante, les petites casseroles/faitouts et sauteuses sont aussi particulièrement pratiques et polyvalentes. Les petites casseroles/faitouts sont idéales pour déguster un potage ou un petit daube. Les petites sauteuses sont une chouette alternative pour servir un petits mets ou dessert.

Les petites casseroles/faitouts et sauteuses ont un diamètre de 12 cm et sont faites d'acier inoxydable 18/10, poli brillant. Elles sont munies d'un fond 3 couches de 3,5 mm pour une conductibilité thermique optimale. De plus, la série mini peut être utilisée au four et sur toutes sources de chaleur, induction inclus. Les mini-casseroles/faitouts et –sauteuses sont vendues par set de quatre.



MINI SERIES

This mini series by Demeyere is not only endearing, the small pots and mini sauté pans are also especially practical and versatile. The small pots with lid for example are ideal for serving soups or little casseroles. The small sauté pans are a nice alternative for serving a mini dish or dessert.

The pots and sauté pans have a diameter of 12cm/4.7" and are made from high gloss polished 18/10 stainless steel. They have a 3-layer 3,5mm/0.14" base for optimal heat conduction which ensures that the mini series can be used in the oven and on all types of cookers, induction included. These mini pots and sauté pans are sold in sets of 4 pieces.

MINI SERIE

Diese mini Serie von Demeyere ist nicht nur schnuckelig, die kleine Kochtöpfe und mini Sauteusen sind auch sehr praktisch und vielseitig. Die kleine Kochtöpfe mit Deckel sind also ideal zum servieren einer Suppe oder Eintopfgerichtchen. Die kleine Sauteusen sind ein schönes Alternativ um ein mini Gericht oder Dessert zu servieren.

Die Kochtöpfe und Sauteusen haben einen Durchmesser von 12 cm und sind aus hochglanzpolierten Edelstahl 18/10 gefertigt. Sie haben einen 3-Schichtenboden von 3,5 mm für eine optimale Wärmeverteilung. Sie sind für Ofen und alle Herde geeignet, einschliesslich Induktion. Set von 4 Stück.



Ø 12 cm/4.7" - 0,55 L/0.58 qt



PASTA KOKEN

Pasta koken is iets dat u waarschijnlijk wekelijks doet en vaak voor meerdere personen.

PASTA-INZET

De pasta-inzetten van Demeyere (Apollo, Atlantis, Mistral) kunnen hier een oplossing bieden. Deze pasta-inzetten zijn gemaakt van roestvrij staal 18/10 en passen in de Demeyere soeppotten/hoge kookpannen met dezelfde diameter. Een spaghetti-inzet is ook handig om grote hoeveelheden groenten te blancheren om daarna bijvoorbeeld te gaan invriezen.

PASTASET - ASPERGE-/PASTAKOKER RESTO BY DEMEYERE

U kan uiteraard ook opteren voor de pastaset of de elegante asperge-/pastakoker van Resto by Demeyere. Uniek aan deze laatste is dat hij zich niet alleen perfect leent voor het bereiden van pasta, maar ook voor het verticaal koken van asperges, witloof of andere groenten. Bovendien kan u er ook in blancheren, koken en stomen. Beide pastakokers zijn handig in gebruik en geschikt voor alle vuren inclusief inductie. Alle onderdelen zijn gemaakt van roestvrij staal 18/10.



Atlantis

Ø 20 cm/7.9" - Ø 24 cm/9.4"



Apollo

Ø 20 cm/7.9" - Ø 24 cm/9.4"



Mistral

Ø 20 cm/7.9" - Ø 24 cm/9.4"

PRÉPARER DES PÂTES

Vous préparez sans doute des pâtes chaque semaine, souvent pour plusieurs personnes.

PANIER À PÂTES

Les paniers à pâtes de Demeyere (Apollo, Atlantis, Mistral) vous offrent la solution. Ces paniers à pâtes sont exécutées en acier inoxydable 18/10 et s'adaptent aux marmites du même diamètre. Le panier à spaghetti est également pratique pour blanchir de grandes quantités de légumes avant de les congeler.

SET À PÂTES / COCOTTE À ASPERGES/À PÂTES RESTO BY DEMEYERE

Vous pouvez aussi opter pour le set à pâtes ou l'élégante cocotte à asperges/à pâtes Resto by Demeyere. Ce qui rend cette dernière unique est le fait qu'elle peut être utilisée pour la cuisson verticale des asperges, des chicons 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. Tous deux sont pratiques, faciles à utiliser et conviennent à toutes les cuisinières y compris à induction. Tous les éléments sont en acier inoxydable 18/10.



Ø 20 cm/7.9"



Ø 16 cm/6.3"

COOKING PASTA

Cooking pasta is probably something you do every week and often for several persons.

PASTA INSERT

The pasta inserts from Demeyere (Apollo, Atlantis, Mistral) can be a solution. These inserts are made from 18/10 stainless steel and fit into the Demeyere soup kettles/high pots of the same diameter. A spaghetti insert is also practical to blanch large quantities of vegetables in order to freeze them.

PASTA SET - ASPARAGUS/PASTA COOKER RESTO BY DEMEYERE

You could also opt for the pasta set or the elegant asparagus/pasta cooker of Resto by Demeyere. This last one 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. Both pasta cookers are practical to use and suitable for all cookers, induction included. All parts are made from 18/10 stainless steel.

PASTA KOCHEN

Wahrscheinlich kochen Sie wöchentlich Pasta und das auch immer gleich für mehrere Personen.

PASTA-EINSATZ

Die Pasta-Einsätze von Demeyere können hier eine Lösung bieten. Diese Pasta-Einsätze werden aus Edelstahl 18/10 gefertigt und passen in Demeyere-Suppentöpfe mit demselben Durchmesser. Ein Spaghetti-Einsatz ist auch praktisch wenn man große Mengen Gemüse blanchieren möchte, um es danach zum Beispiel einzufrieren.

PASTASET – PASTA-/SPARGELKOKER RESTO BY DEMEYERE

Sie können sich natürlich auch für das Pastaset oder den eleganten Spargelkoker von Resto by Demeyere entscheiden. Einzigartig an diesem Spargelkoker 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. Beide Pastakoker sind im Gebrauch sehr angenehm und eignen sich für alle Herde, einschließlich Induktionskochplatten. Alle Teile sind aus Edelstahl 18/10 und spülmaschinenfest.



STOMEN

Bewust opteren voor 'koken met stoom' bewijst een streven naar het absolute hoogtepunt van culinaire genoegens. Stomen garandeert het behoud van de subtiele aroma's, de eigen volle smaak en de natuurlijke kleur van de producten/ingrediënten. Op de koop toe worden de mineralen en vitaminen optimaal behouden en zijn alle gerechten licht verteerbaar.

STOOMINZET

De stoomovens die op de markt zijn, zijn vaak duur en complex in gebruik. Daarom heeft Demeyere een stoom-inzet ontwikkeld die past op uw huidige kookpot-ten/pannen van Demeyere. U kan tot 4 niveaus bovenop elkaar aanbrengen en elk stoolement wordt geleverd met een bijhorende siliconen stoomring om alle stoom te benutten.

STOOMSET RESTO BY DEMEYERE

U kan uiteraard ook opteren voor de universele stoomset van Resto by Demeyere. Deze set is handig in gebruik en geschikt voor alle vuren, inclusief inductie. Alle onderdelen zijn gemaakt van roestvrij staal 18/10.



Atlantis
Ø 20cm/7.9" - Ø 24cm/9.4"



Apollo
Ø 20cm/7.9" - Ø 24cm/9.4"



Mistral
Ø 20cm/7.9" - Ø 24cm/9.4"

ÉTUVER

Choisir la "cuisine à la vapeur" est l'expression d'une volonté d'atteindre les sommets absolus du plaisir culinaire. La vapeur garantit la conservation des arômes les plus subtils, du goût spécifique et de la couleur naturelle des produits/ingrédients. De plus, les minéraux et les vitamines sont préservés d'une façon optimale et ce mode de préparation garantit une digestion facile.

PANIER À ÉTUVER

Les fours à vapeur que l'on trouve sur le marché sont souvent chers et compliqués à utiliser. C'est pourquoi Demeyere a mis au point un panier à étuver adapté à vos casseroles/faitouts Demeyere actuelles. Vous pouvez superposer jusqu'à 4 plats et chaque élément est livré avec un anneau en silicone destiné à utiliser toute la vapeur disponible.

ENSEMBLE VAPEUR RESTO BY DEMEYERE

Vous pouvez aussi opter pour l'ensemble vapeur universel de Resto by Demeyere. Cet ensemble est pratique, facile à utiliser et convient à toutes les cuisinières y compris à induction. Tous les éléments sont en acier inoxydable 18/10.



Resto by Demeyere Ø 20 cm/7.9"

STEAMING

When you especially opt for "steam-cooking", this signifies that you want to achieve the absolute top in culinary enjoyment. Steaming guarantees the preservation of subtle aromas, the full flavour and the natural colour of the products/ingredients. In addition, the minerals and vitamins are preserved in an optimal way and all dishes are light.

STEAM ELEMENT

The steam ovens on the market are often expensive and complex to use. This is why Demeyere has developed a steaming accessory to use with your current Demeyere pots and pans. You can combine up to 4 levels. Each steam element is delivered with the appropriate silicone steaming ring to use all steam.

STEAM SET RESTO BY DEMEYERE

You could also opt for the universal steam set. It is practical to use and suitable for all cookers, induction included. All parts are made from 18/10 stainless steel.

DÄMPFEN

Sich bewusst für das 'Kochen im heißen Dampf' zu entscheiden, zeugt von einem Streben nach dem Höhepunkt kulinarischen Genusses. Dämpfen garantiert die Erhaltung der subtilen Aromen, des vollen Eigengeschmacks und der natürlichen Farbe der Produkte/Zutaten. Dazu kommt noch, dass Mineralien und Vitamine optimal geschützt werden und alle Gerichte leicht verdaulich sind.

DAMPFEINSATZ

Die auf dem Markt erhältlichen Dampfüfen sind oft teuer und kompliziert im Gebrauch. Darum hat Demeyere einen Dampfeinsatz entwickelt, der zu Ihren Demeyere-Kochtöpfen passt. Sie können darin bis 4 Ebenen übereinander anbringen, wobei jedes Dampfelement mit dem dazugehörigen Dampfring aus Silikon geliefert wird, der hilft, wirklich allen Dampf zu nutzen.

DAMPFSET RESTO BY DEMEYERE

Sie können sich natürlich auch für das universelle Dampfset von Resto by Demeyere entscheiden. Es ist im Gebrauch sehr angenehm und eignet sich für alle Herde, einschließlich Induktionskochplatten. Alle Teile sind aus Edelstahl 18/10.



MULTIFUNCTIONEEL KOKEN

Eenvoud, snelheid en veelzijdigheid zijn begrippen die vandaag de dag centraal staan in de culinaire leefwereld. Multifunctioneel kookgerei speelt hier handig op in, maar wordt vaak nog ondergewaardeerd.

MULTIFUNCTIONELE BAKPAN/KOEKENPAN

De multifunctionele bakpan/koekepan van Demeyere is geschikt voor eender welk kookproces. Je kan er in grillen, roosteren, bakken of koken. Zij kan worden gebruikt voor bakken met of zonder vet. In combinatie met het klokdeksel is ze zeer geschikt voor het braden van rosbeef, 2 kippen, gebrad of andere grote stukken vlees. Ze wordt ook vaak gebruikt als paellapan.

MULTIFUNCTIONELE PAN - TOEBEHOREN

In combinatie met het frituurmandje tovert men de multifunctionele pan om in een frituurpan voor bv het frituren van vis, kroketten, zeevruchten enz. Men kan ze zelfs gebruiken als warme luchtoven voor het bakken van cake, mits gebruik van een hoog deksel. In combinatie met het stoomrooster kan ze gebruikt worden voor het stomen van vis of groenten.



Ø 20 cm/7.9" - 24 cm/9.4" - 28 cm/11" - 32 cm/12.6"

LA CUISSON POLYVALENTE

La simplicité, la rapidité et la polyvalence sont aujourd'hui des éléments importants dans le monde culinaire. La batterie de cuisine multifonctionnelle répond bien à ces notions, mais est encore souvent sous-évaluée.

POÊLE À FRIRE POLYVALENTE

En principe, la poêle polyvalente de Demeyere est adaptée à toutes les sortes de cuisson. Elle est parfaite pour griller, frire, rôtir et cuire. Elle peut être utilisée avec ou sans matière grasse. Combinée au couvercle cloche, elle convient parfaitement pour rôtir du rosbeef, deux poulets ou de grands morceaux de viande. Elle est même très souvent utilisée comme poêle à paella.

POÊLE À FRIRE POLYVALENTE - ACCESSOIRES

Combinée au panier à frites, métamorphosez votre poêle polyvalente en friteuse pour, par exemple, le poisson, les croquettes, les fruits de mer, etc ! Vous pouvez même l'utiliser comme four à air chaud pour cuire des cakes, moyennant l'utilisation d'un couvercle haut. Combinée à la grille vapeur, cette poêle est idéale pour étuver le poisson ou les légumes.



Ø 28 cm/11" - 32 cm/12.6"



MULTIFUNCTIONAL COOKING

Simplicity, speed and versatility are terms that are central in today's culinary world. Multifunctional utensils are indispensable but often under-estimated.

MULTIFUNCTIONAL PAN

The multifunctional pan from Demeyere is generally suitable for any cooking process. You can grill in it, fry, deep-fry or boil. It can also be used for frying with or without fat. In combination with the high domed lid, it is highly suitable for preparing roast beef, 2 chickens, roast or other large chunks of meat. It is also often used as a paella pan.

MULTIFUNCTIONAL PAN - ACCESSORIES

In combination with the deep-frying basket, the multifunctional pan transforms into a deep-frying pan for preparing fish, croquettes, seafood, etc. You can even use it as a hot air oven to bake a cake if you use a high lid. Combined with the steaming grid, it can be used to steam fish or vegetables.



28 cm/11" - 32 cm/12.6"

MULTIFUNKTIONAL KOCHEN

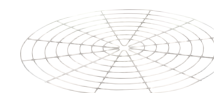
Einfachheit, Schnelligkeit und Vielseitigkeit sind die Schlüsselbegriffe der kulinarischen Lebenswelt heutzutage. Multifunktionales Kochgeschirr kommt diesen Wünschen auf praktische Weise entgegen, wird aber oft noch nicht genügend geschätzt.

MULTIFUNKTIONSPFANNE

Grundsätzlich eignet sich die Multifunktionspfanne von Demeyere für jeden beliebigen Kochprozess. Sie können darin grillen, rösten, frittieren, braten oder kochen. Es kann darin mit oder ohne Fett gebraten werden. Zusammen mit dem Glockendeckel eignet sie sich bestens zum Braten von Roastbeef, zwei Hühnern, Braten oder anderen großen Stücken Fleisch. Sie wird sogar oft als Paellapfanne benutzt.

ZUBEHÖR MULTIFUNKTIONSPFANNE

Zusammen mit dem Frittierkorb verwandeln Sie die Multifunktionspfanne in eine Friteuse, in der Sie zum Beispiel Fisch, Kroketten, Meeresfrüchte etc. frittieren können. Wird ein hoher Deckel verwendet, kann die Pfanne sogar als Heißluftofen zur Herstellung von zum Beispiel Biskuit verwendet werden. Zusammen mit dem Dampfroster ist sie sehr geeignet für das Dämpfen von Fisch oder Gemüse.



28 cm/11" - 32 cm/12.6"



CONFITUUR-/ZEEVRUCHTENPOT

Deze grote pot met speciaal hengsel en perfecte gietrand om gemakkelijk te kunnen gieten, is ideaal voor allerlei bereidingen met vruchten (confituur) of voor het klaarmaken van zeevruchten of enkele kreeften. De confituur-/zeevruchtenpot wordt geleverd met een roestvrijstalen deksel en is geschikt voor alle vuren, inclusief inductie.

MOSSelpot

Het bijzondere aan mosselen is dat ze snel en eenvoudig klaar te maken zijn en bovendien heerlijk smaken. U kan ze met grote hoeveelheden tegelijk klaarmaken en vervolgens aan tafel verdelen, of u kan elke portie apart opwarmen en onmiddellijk serveren. Aan u de keuze... Demeyere biedt een mosselpot met een dikke bodem aan, waarin de mosselen rechtstreeks gekookt en geserveerd kunnen worden. De mosselspaan is een handig toebehoren bij het mosseldiner.

MARMITE UNIVERSELLE

Cette marmite pourvue d'une anse spéciale et un bord verseur parfait permettant de verser facilement tous liquides est idéale pour toutes sortes de recettes de fruits ou pour la cuisson des fruits de mer. Une marmite pour préparer des confitures ou cuire plusieurs homards simultanément. La marmite universelle est livrée avec un couvercle en acier inoxydable et convient pour tous types de cuisinières, y compris à induction.

CASSEROLE À MOULES

La particularité des moules est qu'elles se préparent facilement et rapidement et qu'en outre, elles sont délicieuses. On peut les préparer en grandes proportions et les partager à table ou bien, cuire séparément chaque portion et servir directement. A vous de choisir ... Demeyere offre une casserole à moules à fond épais dans lesquelles vous pouvez cuire et servir directement vos moules. La louche à moules est bien pratique pour un dîner "moules".



Resto by Demeyere

Ø 30 cm/11.8" - 10 L/10.6 qt



MASLIN PAN

This large pan with special handle and perfect pouring edge is ideal for fruit or seafood preparations. A practical pan to make jam or prepare a number of lobsters. The pan is delivered with a stainless steel lid and is suitable for all cookers, including induction.

MARMELADEN-/MEERESFRÜCHTENTOPF

Dieser große Topf mit einem speziellen, das Ausgießen erleichternden Henkel und einer idealen Gießrand ist ideal für allerlei Arten Rezepte mit Früchten oder für die Zubereitung von Meeresfrüchten. Ein praktischer Topf, um Konfitüre zu kochen oder einige Hummer darin zuzubereiten. Er wird mit einem Deckel aus Edelstahl geliefert und ist für alle Herde geeignet, einschließlich Induktion.

MUSSEL POT

The special feature about mussels is that they are quick and easy to prepare and taste delicious. You can make them in large quantities and serve at the table or heat up each portion separately and serve immediately. Pick your choice ... Demeyere offers a mussel pot with thick base in which you can cook and serve your mussels directly. The mussel spatula is practical when cooking mussels.

MUSCHELTOPF

Das Besondere an Muscheln ist, dass sie ebenso leicht und schnell zuzubereiten sind, wie sie gut schmecken. Sie können große Mengen auf einmal zubereiten und am Tisch erst verteilen oder Sie können jede Portion einzeln erwärmen und sofort servieren. Entschieden Sie selbst... Demeyere bietet einen Muscheltopf mit einem dicken Boden an, in den Sie Ihre Muscheln kochen und servieren können. Die Muschelkelle ist ein praktisches Zubehör für Ihr Muschelessen.



Resto by Demeyere

Ø 20 cm/7.9" - 3 L/3.2 qt



Mosselspaan / Louche à moules / Mussel spatula / Muschelkelle

SNELKOKEN

Korte kooktijden en koken op basis van stoom garanderen optimaal behoud van aroma, mineralen en vitaminen. Snelkoken is bovendien handig voor etenswaren die normaal gezien lange kooktijden nodig hebben zoals soep, vlees, groenten, aardappelen, droge producten, ...

DE NIEUWE GENERATIE SNELKOOKPANNEN VAN DEMEYERE - BRINOX

De snelkookpannen van Demeyere hebben een supergeleidende sandwichbodem voor een optimale warmteverdeling op alle vuren, inclusief inductie en dikke roestvrijstalen wanden voor maximaal behoud van warmte. Het volledig automatische sluitsysteem van het deksel voorkomt openen onder druk. De akoestische en visuele drukaanduiding verzekert een dubbele veiligheid en de kunststof handgrepen blijven koel en zijn ontwikkeld voor uw veiligheid en gebruiksgemak. Een smaakventiel zorgt bovendien voor het behoud van de natuurlijke smaak en kleur van de ingrediënten. Bij elke snelkookpan wordt een treeft geleverd. Deze wordt gebruikt voor spijzen die geen water mogen opnemen.

STOOMMANDJE

Het stoommandje met handgreep en driepoot laat u toe om zeer snel voedsel te stomen. Plooi de driepoot open zodat hij stabiel onderaan in de snelkookpan (zonder treeft) kan gezet worden. Hierop kan u dan het stoommandje plaatsen. Onderaan kan een ander gerecht of kunnen andere groenten bereid worden.



Ø 22 cm/8.7" - 8 L/8.5 qts



Ø 22 cm/8.7" - 6 L/6.4 qts



Ø 22 cm/8.7" - 4 L/4.25 qts



Ø 20 cm/7.9"



Ø 20 cm/7.9"

LA CUISSON RAPIDE

Des temps de cuisson et d'ébullition courts à la vapeur garantissent la conservation optimale de la saveur, des minéraux et des vitamines. Une cuisson rapide est, en outre, pratique pour les aliments qui normalement doivent cuire longtemps comme les soupes, la viande, les légumes, les pommes de terre, les aliments secs...

LA NOUVELLE GÉNÉRATION CASSEROLES À PRESSION DE DEMEYERE - BRINOX

Les casseroles à pression de Demeyere ont un fond sandwich suprathermique pour une répartition optimale de la chaleur sur tous les types de cuisinières, y compris l'induction et d'épaisseurs parois en acier inoxydable pour un maintien maximal de la chaleur. Le système de fermeture entièrement automatique du couvercle empêche la pression de l'ouvrir. L'indication acoustique et visuelle de la pression offre une double sécurité. Les poignées en matière synthétique restent froides et sont conçues pour votre sécurité et votre facilité d'emploi. Une soupape spéciale arôme conserve la saveur et la coloration naturelles des ingrédients. Chaque casserole à pression est livrée avec une grille qui peut être utilisée avec des aliments qui ne doivent pas absorber de l'eau.

PANIER VAPEUR

Le panier vapeur avec poignée et trépied vous permet d'étuver rapidement les aliments. Déplier le trépied de façon à pouvoir le poser de manière stable dans la partie inférieure de l'autocuiseur. Placer, ensuite, le panier vapeur par dessus. Sous le trépied, il est possible de préparer un autre plat ou d'autres légumes.



PRESSURE COOKING

Short cooking times and steaming preserve the aroma, minerals and vitamins in an optimal way. In addition, pressure-cooking is ideal for food that normally needs long preparation times, such as soup, meat, vegetables, potatoes and dry products ...

THE NEW GENERATION PRESSURE COOKERS FROM DEMEYERE - BRINOX

The pressure cookers from Demeyere have a super conductive sandwich base for optimal heat distribution when used on all cookers, including induction and thick stainless steel walls for maximum preservation of heat. The fully automatic closing system of the lid prevents opening under pressure. The audible and visual pressure indications guarantee double security. The plastic handles remain cool and are fitted for your safety and comfort. A taste vent preserves the natural taste and colour of the ingredients. Each pressure cooker is delivered with a trivet which can be used for ingredients which should not absorb any water.

STEAM BASKET

The steam basket with handle and tripod allows you to steam food very quickly. Open the tripod and put it on the bottom of the pressure-cooker (no trivet). Now position the steam basket. Below, you can prepare another dish or vegetables.

SCHELLKOKEN

Kurze Kochzeiten und das Kochen im Dampf garantieren eine optimale Erhaltung des Geschmacks sowie der Mineralien und Vitamine. Schnellkochen ist zudem sehr praktisch bei Lebensmitteln, die normalerweise lange Kochzeiten benötigen, wie zum Beispiel Suppe, Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, trockenen Produkten...

DIE NEUE GENERATION SCHNELLKOCHTÖPFE VON DEMEYERE - BRINOX

Die Schnellkochtöpfe von Demeyere haben einen superleitfähigen Sandwichboden für eine optimale Wärmeverteilung auf allen Hitzequellen, einschließlich Induktion und Dicke Wände aus Edelstahl zum optimalen Halten der Wärme. Das vollautomatische Schließsystem des Deckels verhindert, dass sich der Deckel unter Druck öffnet. Die akustische und visuelle Druckanzeige sorgt für zusätzliche Sicherheit. Die Handgriffe aus Kunststoff bleiben kühl - für Ihre Sicherheit und Ihren Gebrauchskomfort. Ein Geschmacksventil sorgt für den Erhalt des natürlichen Geschmacks und der Farbe der Zutaten. Ein Siebeinsatz gehört zum Lieferung dazu. Der ist für wenn die Speise mit wenig Flüssigkeit gegart werden sollen.

DÄMPFKÖRBCHE

Das Dämpfkörbchen mit Handgriff und Dreifuß erlaubt es Ihnen, Nahrung sehr schnell zu dämpfen. Falten Sie den Dreifuß auf, sodass er stabil unten im Schnellkochtopf stehen kann. Hierauf können Sie dann das Dämpfkörbchen stellen. Unten kann ein anderes Gericht oder weitere Gemüse zubereitet werden.

HOOG SAUSPOTJE

Het hoge sauspotje Resto by Demeyere is uiterst veelzijdig en dan ook een onmisbaar instrument voor de echte hobbykok. Dit schijnbaar eenvoudige Demeyere product werd speciaal ontwikkeld op vraag van enkele topchefs.

Voor een uitgebreide maaltijd heb je al vlug en enkele sauzen nodig. Die kan je perfect op voorhand voorbereiden en op het fornuis warm houden in verschillende hoge sauspotjes naast elkaar. Net voor je gaat serveren, kan je de saus nog even aan de kook brengen in het sauspotje. Indien de saus nog moet afgewerkt worden (bijv. met boter), klopf je de saus met de staafmixer - rechtstreeks in het potje - in een handomdraai schuimig. Dankzij de handige greep en de perfecte gietrand kan je de saus rechtstreeks vanuit het hoge sauspotje portioneren en naperen op het bord of op een gerecht.

Dit weldoordachte Demeyere product is bovendien ook nog eens voorzien van maatindicaties tot 1 liter, handig om te doseren. Dankzij de 3-lagenbodem van 3 mm dikte kan het hoge sauspotje gebruikt worden op alle vuren, inclusief inductie, en is het bestand tegen snel verhitten op hoog vuur.



Ø 10 cm/3.9" – 1,1 L/1.16 qts

POT À SAUCES HAUT

Le pot à sauces haut Resto by Demeyere est extrêmement polyvalent, il s'agit donc d'un outil indispensable pour le véritable cuisinier amateur. Ce produit de Demeyere d'apparence simple a été spécialement développé pour répondre à la demande de quelques grands chefs.

Pour un repas copieux il faut pouvoir préparer plusieurs sauces à la fois. Vous pouvez tout à fait les préparer à l'avance et les garder au chaud sur la cuisinière, dans différents pots à sauces hauts, placés les uns à côté des autres. Juste avant le service, vous pouvez faire rapidement réchauffer la sauce dans la casserole. Si la sauce doit encore être travaillée (avec du beurre, par exemple), mélangez la sauce avec le mixeur plongeur, directement dans la casserole. Une sauce mousseuse en un tour de main. Grâce à la poignée pratique et au bord verseur parfait, vous pouvez répartir et servir la sauce directement du pot à sauces haute dans l'assiette ou sur le plat.

Ce produit de Demeyere bien étudié dispose également de graduations jusqu'à un litre, ce qui est pratique pour le dosage. Grâce au fond à 3 couches de 3 mm d'épaisseur, le pot à sauces haut peut être utilisé sur tous les types de feux, des plaques à induction incluses, et résiste au chauffage rapide à grand feu.



HIGH SAUCE POT

The high saucepot Resto by Demeyere is extremely versatile and as such an indispensable instrument for the real amateur chef. This seemingly simple Demeyere product was specially developed at the request of a number of top chefs.

You quickly need quite a few sauces if you are cooking an elaborate meal. You can get the sauces ready beforehand and keep them warm on the hob in an array of high saucepots. Just before serving, you can quickly bring the sauce to the boil in the saucepot. If the sauce still needs to be finished (e.g. with butter), just whip the sauce with a hand mixer directly in the pot and in no time at all it is fluffy. Thanks to the convenient handle and the perfect pouring lip, you can dress the food with the sauce, directly from high tall saucepot onto the plate.

This well-thought-out Demeyere product has measurements up to 1 litre/1.1 qts making it handy to dispense the sauce. Thanks to the 3-ply base with a thickness of 3 mm/0.12" the high saucepot can be used on all hobs, including induction, and is resistant against quickly heating up at high temperatures.

HOHER SOßENTOPF

Der hohe Soßentopf der Serie Resto by Demeyere ist extrem vielseitig und dadurch ein unentbehrliches Produkt für den wahren Hobby-Koch. Dieses anscheinend simple Demeyere Produkt wurde speziell auf Anfrage einiger Top-Küchenchefs entwickelt.

Sie benötigen schnell einige unterschiedliche Saucen, wenn Sie ein aufwändiges Essen zubereiten. Sie können die Saucen im Vorfeld fertig stellen und sie bis zum Servieren in den hohen Soßentöpfen auf dem Herd warm halten. Vor dem Servieren wird die Sauce in kurzer Zeit aufgeköchelt. Wenn die Sauce noch fertig gestellt werden muss (z.B. mit Butter), schlagen Sie die Sauce einfach mit einem Handmixer direkt im Topf auf und in kürzester Zeit ist sie herrlich schaumig. Dank des ergonomischen Griffs und des perfekten Ausgießers können Sie Ihre Speisen mit der Soße garnieren – direkt aus dem hohen Saucepotf auf den Teller.

Dieses gut durchdachte Demeyere Produkt ist aufgrund seines Fassungsvermögens von 1L sehr handlich - selbst beim Ausgießen. Dank des 3-Schicht Bodens mit einer Dicke von 3mm kann der hohe Soßentopf auf allen Herdarten genutzt werden, einschließlich Induktion. Auch schnelles Aufheizen bei hohen Temperaturen schadet ihm nicht.



DE GOURMETPAN

De gourmetpan van Resto by Demeyere is niet alleen ideaal om een eitje te pocheren op zijn Engels, maar ook om allerlei heerlijke gestoomde proevietjes te bereiden (e.g. dim sum). Je kan deze gourmetpan ook gebruiken als kleine bak/koekenpan. De afzonderlijke kleine potjes met antikleeflaag kunnen ook gebruikt worden in de oven* voor klein gebak.

(*) Wegens de antikleeflaag niet geschikt voor gebruik onder de grill.

De gourmetpan is gemaakt van roestvrij staal 18/10 en heeft een 3-lagen capsulebodem voor een goede warmtegeleiding. De grepen werden gelast voor een goede hygiëne. De pan wordt geleverd met een glazen deksel.

De gourmetpan van Demeyere is verkrijgbaar in drie verschillende varianten, een pan met diameter 18 cm met 4 kleine cupjes, een pan met diameter 22 cm met 4 grote cups en een pan met diameter 22 cm met 6 kleine cupjes. Alle gourmetpannetjes kunnen gebruikt worden in de oven en op alle fornuizen, inclusief inductie.



84619 - Ø 18 cm / 7.1" - 4 x



84623 - Ø 22 cm / 8.7" - 4 x



86623 - Ø 22 cm / 8.7" - 6 x



LA POËLE GOURMET

La poêle gourmet de Resto by Demeyere est non seulement idéale pour pocher un œuf "à l'anglaise" mais également pour préparer à la vapeur toutes sortes de mise en bouche ou des Dim Sum. Elle peut aussi servir de petite poêle à frire. Les petites coupelles avec revêtement antiadhésif peuvent servir également au four*, pour préparer de petites pâtisseries.

(*) Pas adapté sous le grill du four.

Cette poêle gourmet est fabriquée en acier inoxydable 18/10 et a un fond triplex de 4 mm qui garantit une répartition optimale de la chaleur. Les poignées sont soudées pour une meilleure hygiène. La poêle gourmet est fournie avec un couvercle en verre.

Il y a différentes exécutions de la poêle gourmet: il y a une poêle de diamètre de 18 cm avec 4 petites coupelles, ensuite une poêle de diamètre de 22 cm avec 4 grandes coupelles et finalement une poêle de diamètre de 22 cm avec 6 petites coupelles. Toutes les poêles gourmet peuvent être utilisées dans le four et sur tous les types de cuisinières, y compris l'induction.



EGG POACHER/GOURMET PAN

The Resto by Demeyere gourmet pan is not only ideal for poached eggs but also for preparing delicious dim sums. It can also be used as a small frying pan/skillet. The separate small pots with non-stick coating may also be put in the oven* for small cakes. (*) Not suitable for use under the grill though.

This gourmet pan is made from stainless steel 18/10 and has a 4 mm/0.16" thick base for a good heat conduction. The handles are welded to ensure better hygiene. The pan is supplied with a glass lid.

You can choose between different types of gourmet pans: firstly, there is a 18 cm/7.1" diameter gourmet pan with 4 small cups, furthermore a 22 cm/8.7" diameter gourmet pan with 4 large cups and a 22 cm/8.7" diameter gourmet pan with 6 small cups. All gourmet pans are suitable for oven and all cookers, induction included.

DIE GOURMETPFANNE

Die Gourmetpfanne von Resto by Demeyere ist nicht allein ideal, um auf englische Art ein Ei zu pochieren, man kann darin auch allerlei gedämpfte Häppchen oder Dim Sum zubereiten. Die Pfanne kann auch als kleine Bratpfanne gebraucht werden. Die speziellen kleinen Töpfchen mit Antihaftbeschichtung können auch im Ofen* für Kleingebäck verwendet werden. (*) Für den Gebrauch unter dem Grill sind sie allerdings nicht geeignet.

Die Gourmetpfanne ist aus Edelstahl 18/10 und hat einen dicken Boden für die optimale Wärmeleitung. Sie hat angeschweißte Griffe für bessere Hygiene. Sie wird mit einem Glasdeckel geliefert.

Es gibt verschiedene Gourmetpfannen: eine Pfanne mit 18 cm Durchmesser mit 4 kleine Töpfchen, eine Pfanne mit 22 cm Durchmesser mit 4 größeren Töpfchen und eine Pfanne mit 22 cm Durchmesser mit 6 kleine Töpfchen. Alle Gourmetpfannen sind feuerfest und für alle Herde geeignet, einschließlich Induktionskochplatten.

VIS BAKKEN

Om delicate vissoorten te bakken, kan u gebruik maken van een pan met antikleeflaag. De ovale vispan van Demeyere is hiervoor perfect geschikt.

DE OVALE VISPAN

Grote vissen vormen geen probleem voor deze vispan, die u ook op twee vuren van uw fornuis kan gebruiken en die geschikt is voor de oven (tot 250°C; wegens antikleeflaag is gebruik onder de grill niet toegestaan). Ideaal bij het gebruik in de oven zijn de zijdelings geplaatste handvatten, die het in- en uitnemen van de pan aanzienlijk vergemakkelijken. Dankzij de Excalibur antikleeflaag bakt u gemakkelijk zeer zachte of gepaneerde vissen. Deze blinkende vispan Resto by Demeyere is vervaardigd uit een 7-lagenmateriaal tot aan de rand (3 mm) en is geschikt voor alle vuren, inclusief inductie.



45 x 24 cm/17.7" x 9.4"

CUIRE DU POISSON

Pour cuire des poissons à chair tendre, on peut utiliser une poêle avec revêtement antiadhésif. La poêle à poisson ovale de Demeyere y est parfaitement adaptée.

LA POÊLE À POISSON OVALE

Les poissons de grande taille ne sont pas un problème pour cette poêle à poisson que vous pouvez utiliser sur deux plaques de votre cuisinière et qui est adaptée pour passer au four (jusqu'à 250°C. Ne convient pas en dessous du gril en raison de son revêtement antiadhésif). Les poignées latérales sont idéales pour cette dernière utilisation, car elles facilitent considérablement la prise. Le revêtement antiadhésif Excalibur vous permet de cuire aisément les poissons panés ou à chair tendre. Cette poêle brillante Resto by Demeyere est exécutée en un matériau 7 couches jusqu'au bord (3 mm) et convient à tous types de cuisinières, y compris à induction.



BAKING FISH

For baking fish that is very tender, a pan with non-stick coating may be useful. The oval fish pan from Demeyere is perfectly suitable for this purpose.

THE OVAL FISH PAN

Large fish are not a problem for this fish pan, which you can use on two rings of your cooker and also which you can put in the oven (up to 250°C/485°F; due to the non-stick coating not allowed under the grill). Ideal for oven cooking are the side handles that make placing and removing the pan easier. With the Excalibur non-stick coating, you may easily fry very soft fish or fish coated with breadcrumbs. This shiny fish pan Resto by Demeyere is made of 7-PlyMaterial to the edge (3 mm/0.12") and is suitable for all cookers, induction included.

FISCH BACKEN

Eine Pfanne mit Antihafschicht ist praktisch fürs Backen von weiche Fische. Die ovale Fischpfanne von Demeyere ist dafür perfekt geeignet.

DIE OVALE FISCHPFANNE

Große Fische stellen kein Problem für diese Fischpfanne dar, die auch auf zwei Kochstellen gleichzeitig und im Ofen gebraucht werden kann (bis zu 250°C, wegen der Antihafschicht ist der Gebrauch unter dem Grill nicht möglich). Ideal für die Verwendung im Ofen sind die beiden seitlich platzierten Griffe, die das Hineinstellen und Herausnehmen der Pfanne erheblich erleichtern. Durch die Antihafschicht Excalibur braten Sie problemlos auch sehr weiche oder panierte Fische. Diese glänzende Fischpfanne Resto by Demeyere ist bis zum Rand aus einem 7-Schichtenmaterial gefertigt und ist für alle Herde geeignet, einschließlich Induktion.



PANNENKOEKEN BAKKEN

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

PROLINE PANNENKOEKENPAN

De Proline pannenkoekenpan is de enige waarmee u zonder antikleef zonder problemen pannenkoeken kan bakken. Door het 7-lagenmateriaal van 4,8 mm dikte tot aan de rand is de warmtespreiding optimaal. Voor de hobbykok is deze pan een echte aanrader.

ECOGLIDE GRANITE PANNENKOEKENPAN

De Ecoglide Granite pannenkoekenpan is gemaakt van een 5-lagenmateriaal tot aan de rand van 3 mm dik. Ze is blinkend gepolijst en voorzien van een Thermolon™ Granite antikleeflaag. Deze pan is gunstig geprijsd, gemakkelijk in gebruik en voldoende performant.

5



Proline
Ø 26 cm/10.2"

3



Ecoglide Granite
Ø 24 cm/9.4" - Ø 28 cm/11"

PRÉPARER DES CRÊPES

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

CRÊPIÈRE PROLINE

La crêpière Proline est la seule crêpière sans revêtement antiadhésif permettant de faire des crêpes sans problème. Grâce au matériau à 7 couches jusqu'au bord de 4,8 mm, la diffusion de la chaleur est optimale. Cette crêpière est la meilleure au monde!

CRÊPIÈRE ECOGLIDE GRANITE

La crêpière Ecoglide Granite est exécutée, jusqu'au bord, en matériel 5 couches de 3 mm d'épaisseur. Elle est polie brillante avec un revêtement Thermolon™ Granite. Cette poêle est proposée à un prix abordable, est facile à utiliser et suffisamment performante.



MAKING PANCAKES

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

PROLINE PANCAKE PAN

The Proline pancake pan is the only pan without non stick coating in which you can make pancakes effortlessly. The 7-layer material up to the edge of 4,8 mm/0.19" provides optimal distribution of heat. This pan is the best pancake pan in the world!

ECOGLIDE GRANITE PANCAKE PAN

The Ecoglide Granite pancake pan is made of 5-layer material of 3 mm/0.12" up to the edge. It has a shiny polish and a Thermolon™ Granite coating. This pan is affordable, easy to use and sufficiently practical.

PFANNKUCHEN MACHEN

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

PROLINE PFANNKUCHENTPFANNE

Die Proline Pfannkuchentpfanne ist die einzige Pfanne, mit der Sie auch ohne Antihaftschicht völlig problemlos Pfannkuchen backen können. Durch das bis zum Rand verwendete 7-Schichtenmaterial von 4,8 mm ist die Wärmeverteilung optimal. Diese Pfannkuchentpfanne ist die beste der Welt!

ECOGLIDE GRANITE PFANNKUCHENTPFANNE

Die Ecoglide Granite Pfannkuchentpfanne besteht bis zum Rand aus 3mm dickes 5-Schichtenmaterial. Sie ist glänzend poliert mit einer Thermolon™ Granite-Beschichtung. Diese Pfanne ist im Preis sehr günstig, einfach im Gebrauch und ausreichend leistungsfähig.



FLUIT-/WATERKETELS

Demeyere biedt een uitgebreid assortiment roestvrijstalen fluitketels en waterketels aan. De Apollo fluitketel heeft een InductoBase bodem voor een perfecte warmtespreiding en is voorzien van de Silvinox oppervlaktebehandeling. De Rondo fluitketel heeft bakelieten grepen en een InductoBase bodem en werd behandeld met Brinox. In het gamma Resto by Demeyere vind je een blinkend gepolijste fluitketel voorzien van een 3-lagenbodem van 4 mm dikte. Alle fluitketels hebben een inhoud van 2,5 liter. De waterketels Resto by Demeyere zijn beschikbaar in twee afmetingen, 4 l en 6 l. Deze blinkend gepolijste waterketels zijn eveneens voorzien van een 3-lagenbodem van 4 mm dikte. Alle fluit- en waterketels kunnen gebruikt worden op alle vuren, inclusief inductie.

MENGKOMMEN

Deze hoogglanzende, roestvrijstalen mengkommen met een dikke wand passen in de kookpotten/pannen van dezelfde diameter. Ze kunnen afgesloten worden met diezelfde deksels van de kookpotten/pannen.

GROENTENSCHALEN

Deze warmwaterbaden en multifunctionele groentenschalen zijn ook bruikbaar als klokdeksel en kunnen afgedekt worden met de deksels van de kookpotten/pannen.



Ø 20 cm/7.9" - 2,5 L/2.6 qt
SILVINOX®



Ø 20 cm/7.9" - 2,5 L/2.6 qt
BRINOX



Ø 20 cm/7.9" - 2,5 L/2.6 qt
RESTO BY DEMEYERE



Ø 15 cm/5.9" - 4 L/4.2 qts
Ø 18 cm/7.1" - 6 L/6.3 qts
RESTO BY DEMEYERE



BOUILLIÈRES (SIFFILEUSES)

Demeyere offre un programme très étendu de bouilloires et bouilloires siffleuses en inox. La bouilloire siffleuse Apollo a un fond InductoBase pour une diffusion de la chaleur parfaite. De plus, elle est dotée de Silvinox. La bouilloire siffleuse Rondo a des poignées en bakélite, un fond InductoBase et un traitement de surface Brinox. La bouilloire siffleuse Resto by Demeyere est poli brillante et a un fond 3 couches de 4 mm d'épaisseur. Toutes les bouilloires siffleuses ont un contenu de 2,5 litres. Les bouilloires Resto by Demeyere sont disponibles en deux dimensions, 4 l et 6 l. Ces bouilloires poli brillantes ont également un fond 3 couches de 4 mm d'épaisseur. Toutes les bouilloires (siffleuses) sont adaptées à tous feux, aussi l'induction.

BOLS MÉLANGEURS

Ces bols mélangeurs superbrillants, en acier inoxydable à paroi épaisse sont adaptés aux casseroles/faitouts de même diamètre. Ils peuvent être fermés avec les couvercles des casseroles/faitouts.

LÉGUMIERS

Ces bains-marie et légumes multifonctionnels peuvent être utilisés comme couvercle haut et peuvent être fermés avec les couvercles des casseroles/faitouts.



Ø 20 cm/7.9" - 3,3 L/3.5 qts
Ø 24 cm/9.4" - 4,9 L/5.2 qts



Ø 20 cm/7.9" - 1,5 L/1.6 qts
Ø 24 cm/9.4" - 2,25 L/2.4 qts

WHISTLING/WATER KETTLE

Demeyere offers a very wide range of tea kettles and whistling kettles. The Apollo whistling kettle has an InductoBase for perfect heat conduction and is equipped with Silvinox. The Rondo whistling kettle has bakelite handles and an InductoBase and is treated with Brinox. The Resto by Demeyere whistling kettle is high gloss finished executed with a 4 mm/0.17" 3-layer base. All whistling kettles have a content of 2,5 liters/2.6 qts. The water kettles Resto by Demeyere are available in two dimensions, 4 l/4.25 qts and 6 l/6.4 qts. These high gloss polished water kettles also have a 4 mm/0.17" 3-layer base. All kettles can be used on all cookers, including induction.

MIXING BOWLS

These high gloss, stainless steel mixing bowls with thick walls fit into the pots/pans of the same diameter. They can be used with the lids of the pots/pans.

VEGETABLE DISHES

These double boilers or multifunctional vegetable dishes can also serve as high lids and can be covered with the lids of the pots/pans.

WASSER-/PFEIFFENKESSEL

Demeyere bietet ein umfassendes Programm von Wasserkessel und Pfeiffenkessel. Der Apollo Pfeiffenkessel hat einem InductoBase Boden, für eine optimale Wärmeverteilung, und ist mit Silvinox behandelt. Der Rondo Pfeiffenkessel hat Kunststoff-Griffe, einen InductoBase Boden und Brinox Oberflächenbehandlung. Der Resto by Demeyere Pfeiffenkessel ist hochglanzpoliert und hat einen 3-Schichtenboden von 4 mm Dicke. Alle Pfeiffenkessel haben einen Inhalt von 2,5 l. Die Wasserkessel Resto by Demeyere sind in zwei Abmessungen verfügbar, 4 l und 6 l. Diese hochglanzpolierte Wasserkessel haben einen 3-Schichtenboden von 4 mm. Alle Kessel sind für alle Herde geeignet, einschließlich Induktion.

RÜHRSCHÜSSELN

Diese hochglanzpolierte Rührschüsseln aus Edelstahl mit dicken Wänden passen in Töpfen desselben Durchmessers. Sie lassen sich mit den passenden Topfdeckeln verschließen.

GEMÜSESCHÜSSEL

Diese Warmwasserbäder oder multifunktionale Gemüseschüssel können auch als hoher Deckel verwendet werden und können mit den Deckeln von Töpfen oder Brättern verschlossen werden.

PAELLAPAN

Met een diameter van 46 cm is de paellapan van Demeyere geknipt voor een heel grote paella. Daarnaast is hij ook geschikt voor grote buffetten en grillbereidingen of voor gebruik op de barbecue. De pan is gemaakt van roestvrij staal 18/10 en voorzien van een 5-lagenbodem van 7,5 mm dikte. Hij kan gebruikt worden op alle vuren, inclusief inductie. Een deksel is apart verkrijgbaar.

Voor een iets kleinere paella kan je gebruik maken van de even handige Multifunction pannen van Demeyere. Zoals de naam doet vermoeden, lenen ze zich voor heel wat toepassingen (zie p. 26-27). Deze pannen met twee korte grepen zijn uitgevoerd in een 7-lagenmateriaal tot aan de rand van 3 à 3,3 mm dikte voor een optimale warmtespreiding. Ze zijn zowel geschikt voor op de barbecue als voor alle vuren, inclusief inductie.

LA POËLE À PAELLA

Avec un diamètre de 46 cm, la poêle à paella de Demeyere est parfaite pour une paella extra grande et savoureuse. Elle convient également pour cuire de nombreuses grillades ou de grands buffets. La poêle est faite d'acier inoxydable 18/10 et a un fond 5 couches de 7,5 mm d'épaisseur. Elle est compatible tous feux, y compris l'induction, et peut être utilisée sur le barbecue. Un couvercle est disponible séparément.

Pour une petite paella, vous pouvez également utiliser les poêles 'Multifunction' de Demeyere. Comme leur nom le dit, ces poêles offrent de multiples possibilités (voir p. 26-27). Ces poêles avec deux petites poignées sont constituées, jusqu'à leurs bords, d'un matériau 7 couches d'une épaisseur de 3 à 3,3 mm. Elles peuvent être utilisées sur le barbecue et sont compatibles tous feux, y compris l'induction.



Ø 46 cm/18.1" – 14 L/14.8 qts



Ø 46 cm/18.1"

PAELLA PAN

With its 46 cm/18.1" diameter the Demeyere paella pan is ideal for a very large paella. Moreover, it can be used for large buffets or mixed grills and for use on the barbecue. The pan is made from 18/10 stainless steel and has an applied 5 layered base of 7,5 mm/0.29". It is suitable for all cookers, induction included. A lid may be purchased separately.

For a smaller paella dish you can also use the very practical Multifunction pans of Demeyere. These pans are very versatile and can be used for many applications (see p. 26-27). These pans with two small handles are executed in 7-PlyMaterial to the edge of 3 to 3,3 mm/0.12 to 0.13". They can be used on the barbecue and on all cookers, induction included.

DIE PAELLAPFANNE

Mit einem Durchmesser von 46 cm ist die Paellapfanne von Demeyere ideal für eine sehr große Paella, aber Sie ist auch perfekt für große Buffets, den Gebrauch beim Barbecue und für Grillgut. Diese Pfanne aus Edelstahl 18/10 hat einen 5-Schichtenboden von 7,5 mm und kann auf allen herden eingesetzt werden, auch auf Induktionsherden.

Für eine kleinere Paella können Sie auch die Multifunction Pfannen von Demeyere verwenden. Diese sind sehr vielseitig und eignen sich für jeden beliebigen Kochprozess (Siehe P. 26-27). Diese Pfannen mit zwei Griffen sind aus 7-Schichtenmaterial von 3 bis 3,3 mm gefertigt. Sie sind für alle Herden geeignet, einschließlich Induktion.



Ø 20 cm/7.9" - 24 cm/9.4" - 28 cm/11" - 32 cm/12.6"

	REF	AFMETINGEN / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN*
WOKKEN / WOKS - 7-PLY MATERIAL 2,3 MM / 0.09" ^{(1) (3)} - SILVINOX®		
	52926 52930	Ø 26 CM / 10.2" - Ø 11 CM / 4.3" - 3 L / 3.2 QT Ø 30 CM / 11.8" - Ø 13 CM / 5.1" - 4,8 L / 5.1 QT
	52932 ⁽²⁾ 54936 ⁽²⁾	Ø 32 CM / 12.6" - Ø 13 CM / 5.1" - 5.5 L / 5.8 QT Ø 36 CM / 14.2" - Ø 13 CM / 5.1" - 8.5 L / 9.0 QT
	52936 G	Ø 36 CM / 14.2" - 6 L / 6.3 QT RONDE BODEM / FOND ROND ROUND BASE / RUNDER BODEN
	53936	Ø 36 CM / 14.2" - 6 L / 6.3 QT
	58936	Ø 36 CM / 14.2" - 6 L / 6.3 QT RONDE BODEM / FOND ROND ROUND BASE / RUNDER BODEN
	36936 CONTROLINDUC GRANITE	Ø 36 CM / 14.2" - 6 L / 6.3 QT RONDE BODEM / FOND ROND ROUND BASE / RUNDER BODEN
	56936 PROCONTROL®	Ø 36 CM / 14.2" - 6 L / 6.3 QT RONDE BODEM / FOND ROND ROUND BASE / RUNDER BODEN

TOEBEHOREN WOK / ACCESSOIRES WOK / ACCESSORIES WOK / ZUBEHÖR WOK

	7532	Ø 32 CM / 12.6" HOOG DEKSEL / COUVERCLE HAUT / HIGH LID / HOHER DECKEL
	7536	Ø 36 CM / 14.2" HOOG DEKSEL / COUVERCLE HAUT / HIGH LID / HOHER DECKEL
	9900	Ø 32 CM / 12.6" VOET VOOR WOK OP GASVUUR (EN OM TE SERVEREN) SUPPORT POUR WOK POUR CUISINIÈRE À GAZ (AUSSI POUR SERVIR À TABLE) / RING FRAME FOR USE ON GASBURNER OR FOR TABLE USE / GASRING FÜR WOK. AUCH ZUM SERVIEREN
	9901 - 9909	Ø 32 CM / 12.6" - Ø 36 CM / 14.2" HALVE MAANROOSTER / GRILLE DEMI-LUNE POUR WOK HALF MOON INSERT FOR WOK / HALBMONDROST
	9906 - 9908	Ø 32 CM / 12.6" - Ø 36 CM / 14.2" STOOMROOSTER VOOR WOK / GRILLE CUIT VAPEUR POUR WOK STEAMING GRID FOR WOK / DÄMPFROST
	9902	ROERSPAAN VOOR WOK / SPATULE POUR WOK WOK SPATULA / WOKWENDER

CONISCHE SAUTEUSE / SAUTEUSE CONIQUE / CONICAL SAUTÉ PAN / KONISCHER SOßENTOPF ^{(3) (4)}

	Voor referenties en afmetingen: zie de folders per reeks Pour références et dimensions: voir les dépliant des séries For reference numbers and dimensions: consult the booklets for the different ranges Für Referenznummer und Abmessungen: siehe die Büchlein der Serien	
---	---	--

CONISCHE SUDDERPOT / COCOTTE CONIQUE / CONICAL SIMMERING POT / KONISCHER BRATENTOPF ⁽⁴⁾

	Voor referenties en afmetingen: zie de folders per reeks Pour références et dimensions: voir les dépliant des séries For reference numbers and dimensions: consult the booklets for the different ranges Für Referenznummer und Abmessungen: siehe die Büchlein der Serien	
---	---	--

	REF	AFMETINGEN / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN*
GRILLPAN – GRILL – GRILL PAN – GRILLPFANNE – 7-PLY MATERIAL 3 MM / 0.12" ⁽¹⁾		
	54728	28 x 28 CM / 11 x 11"
TEPPANYAKI/PLANCHA - 7-PLY MATERIAL 4 MM / 0.16" ⁽¹⁾		
	54735 54753	35,4 x 32,5 CM / 13.9 x 12.8" (GN2/3) 53 x 32,5 CM / 20.9 x 12.8" (GN1/1)
MAXIGRILL - BODEM / FOND / BASE / BODEN : TRIPLINDUC® 6,6 MM / 0.26"		
	2834 GR	Ø 34 CM / 13.4" - Ø 30 CM / 11.8"
PAELLAPAN / POÊLE À PAELLA / PAELLA PAN / PAELLAPFANNE		
	44846 ZD 95046	Ø 46 CM / 18.1" - Ø 36 CM / 14.2" - 14 L / 14.8 QT PAELLAPAN / POÊLE À PAELLA / PAELLA PAN / PAELLAPFANNE Ø 46 CM / 18.1" DEKSEL VOOR PAELLAPAN / COUVERCLE POUR POÊLE À PAELLA / LID FOR PAELLA PAN / DECKEL FÜR PAELLAPFANNE
OVALE KOOKPOT/PAN / COCOTTE OVALE / OVAL POT / OVALER KOCHTOPF - 7-PLY MATERIAL 2,5 MM / 0.1" ⁽¹⁾		
	54332 54340	32 x 21 CM / 12.6" x 8.3" - 4.5 L / 4.8 QT 40 x 24 CM / 15.7" x 9.4" - 7.5 L / 7.9 QT
VISPAN / POÊLE À POISSON / FISH PAN / FISCHPFANNE - 7-PLY MATERIAL 3 MM / 0.12" ⁽¹⁾		
ANTIKLEEFLAAG / COUCHE ANTIADHÉSIVE / NON-STICK COATING / ANTHAFTBESCHICHTUNG EXCALIBUR®		
	88742	45 x 24 CM / 17.7" x 9.4"

CONFITUUR-ZEEVRUCHTEN-KREEFTENPOT / MARMITE À CONFITURES-CRUSTACÉS-HOMARDS MASLIN PAN (JAM, LOBSTER, SEAFOOD) / KONFITÜREN-MEERESFRÜCHTEN-HUMMERTOPF

5-LAGENBODEM / FOND 5 COUCHES / 5-LAYER BASE / 5-SCHICHTENBODEN 5,5 MM/0.17"		
	82930	Ø 30 CM / 11.8" - Ø 23,5 CM / 9.3" - 10 L / 10.6 QT MET DEKSEL, HENGSEL EN ZUGREEP / AVEC COUVERCLE, ANSE ET POIGNÉE WITH LID, POURING HANDLE AND GRIP / MIT DECKEL, HENKEL UND GRIFF

SNELKOOKPAN / CASSEROLE À PRESSION / PRESSURE COOKER / SCHNELLKOCHTOPF - BRINOX®

	5299 5399 5499 9397	Ø 22 CM / 8.7" - 4 L / 4.2 QT Ø 22 CM / 8.7" - 6 L / 6.3 QT Ø 22 CM / 8.7" - 8 L / 8.5 QT STOOMMANDJE / PANIER À VAPEUR / STEAM BASKET / DAMPFKORB Ø 20 CM / 7.9"
--	------------------------------	---

GOURMET PAN / POÊLE GOURMET / GOURMET PAN / GOURMETPFANNE - RESTO

	84619 84623 86623	Ø 18 CM / 7.1" - Ø 16 CM / 6.3" - 1,4 L / 1.5 QT 4 INZETTEN / RÉCIPIENTS / INSERTS / SCHÜSSEL Ø 6 CM / 2.4" Ø 22 CM / 8.7" - Ø 20 CM / 7.9" - 1,75 L / 1.8 QT 4 INZETTEN / RÉCIPIENTS / INSERTS / SCHÜSSEL Ø 7,5 CM / 3" Ø 22 CM / 8.7" - Ø 20 CM / 7.9" - 1,75 L / 1.8 QT 6 INZETTEN / RÉCIPIENTS / INSERTS / SCHÜSSEL Ø 6 CM / 2.4"
---	-------------------------	--

ROOKSET / SET DE FUMAGE / SMOKING SET / RÄUCHERSET

	SET80828 S	ROOKSET : BAKPAN (KOEKENPAN) 28 CM ROOKKAMER - STOOMROOSTER - HOOG DEKSEL SET DE FUMAGE : POÊLE À FRIRE 28 CM CHAMBRE DE FUMAGE - GRILLE CUIT-VAPEUR - COUVERCLE HAUT SMOKING SET: FRYING PAN 28 CM / 11" - SMOKING CHAMBER STEAMING GRID - HIGH LID / RÄUCHERSET: BRATPFANNE 28 CM RÄUCHERKAMMER - DÄMPFROST - HOHER DECKEL DOOS MET HOUTSCHILFERS (BEUK) / BOÎTE AVEC DES SCIURES DE BOIS (HÊTRE) / BOX WITH WOOD CHIPS (BEECH WOOD) SCHACHTEL MIT HOLZSPÄNE (BÜCHE) 500cc
	44910	

PASTASET / SET À PÂTES / PASTA SET / PASTASET



SET 88013

REF 80095 + 80920

STOOMSET / ENSEMBLE VAPEUR / STEAM SET / DAMPFSET



SET 88023

REF 80020 + 80720

ASPERGEKOKER / COCOTTE À ASPERGES / ASPARAGUS COOKER / SPARGELKOCHER



8016

 Ø 16 CM / 6.3" - Ø 14 CM / 5.5" - 4,5 L / 4.8 QT
 UITVOERING / EXÉCUTION / EXECUTION / AUSFÜHRUNG: RESTO
PAN/POÊLE/PFANNE: MULTIFUNCTION ^{(3) (4)}
 54820 ZD
 54824 ZD
 54828 ZD
 54832 ZD

 Ø 20 CM / 7.9" - Ø 14 CM / 5.5"
 Ø 24 CM / 9.4" - Ø 18 CM / 7.1"
 Ø 28 CM / 11" - Ø 22 CM / 8.7"
 Ø 32 CM / 12.6" - Ø 26 CM / 10.2"
TOEBEHOREN MULTIFUNCTION PAN / ACCESSOIRES POÊLE À FRIRE MULTIFUNCTION
ACCESSORIES MULTIFUNCTION PAN / ZUBEHÖR MULTIFUNCTION PFANNE
 9920
 9906
 9114
 9115
 7528
 7532

 STOOMROOSTER / GRILLE CUIT-VAPEUR Ø 28 CM / 11"
 STEAMING GRID / DÄMPFROST Ø 32 CM / 12.6"
 FRITUURMAND / PANIER À FRITURES Ø 28 CM / 11"
 DEEP FRYING BASKET / FRITTIERKORB Ø 32 CM / 12.6"
 HOOG DEKSEL / COUVERCLE HAUT Ø 28 CM / 11"
 HIGH DOMED LID / HOHER DECKEL Ø 32 CM / 12.6"

PANNENKOEKENPANNEN / CRÊPIÈRES / PANCAKE PANS / PFANNKUCHENPFANNEN

5

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

54626 A

Ø 26 CM / 10.2" - Ø 22 CM / 8.7"



3

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

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

 38324
 38328

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


STOOMINZET / PANIER À ÉTUVER / STEAM ELEMENT / DAMPFEINSATZ


 Voor referenties en afmetingen: zie de folders per reeks
 Pour références et dimensions: voir les déliants des séries
 For reference numbers and dimensions: consult the booklets for the different ranges
 Für Referenznummer und Abmessungen: siehe die Büchlein der Serien

PASTA-INZET / PANIER À PÂTES / PASTA INSERT / PASTA-EINSATZ


 Voor referenties en afmetingen: zie de folders per reeks
 Pour références et dimensions: voir les déliants des séries
 For reference numbers and dimensions: consult the booklets for the different ranges
 Für Referenznummer und Abmessungen: siehe die Büchlein der Serien

MINI REEKS / SÉRIE MINI / MINI SERIES / MINISERIE SET VAN 4 / SET 4 PCS / SET 4 PCS / SET 4 STÜCK

MINI KOOKPOTJES(PANNETJES) / PETIT(E)S CASSEROLES(FAITOUTS) / SMALL POTS / MINI KOCHTÖPFE



SET84012

Ø 12 CM / 4.7" - Ø 10,5 CM / 4.1" - 0,55 L / 0.58 QT

MINI SAUTEUSES / PETITES SAUTEUSES / SMALL SAUTÉ PANS / MINI SAUTEUSEN



SET82012

Ø 12 CM / 4.7" - Ø 10,5 CM / 4.1" - 0,35 L / 0.37 QT

HOOG SAUSPOTJE / POT À SAUCES HAUT / HIGH SAUCE POT / HOHER SOßENTOPF



8010

Ø 10 CM / 3.9" - Ø 9 CM / 3.5" - 1,1 L / 1.2 QT

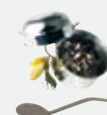
MELKPAN / LAITIER / MILK PAN / MILCHTOPF



88214

 Ø 14 CM / 5.5" - Ø 10 CM / 3.9" - 1,0 L / 1.1 QT
 MET DEKSEL / AVEC COUVERCLE / WITH LID / MIT DECKEL

MOSSelpOT / CASSEROLE À MOULES / MUSSELPOT / MUSCHELTOPF



10821

 Ø 20 CM / 7.9" - Ø 16,5 CM / 6.5" - 3 L / 3.2 QT
 OM TE KOKEN EN TE SERVEREN / POUR CUIRE ET SERVIR
 FOR COOKING AND SERVING / ZUM KOCHEN UND SERVIEREN

1180

 MOSSelpAAN / LOUCHE À MOULES
 MUSSEL SPATULA / MUSCHELKELLE

FLUITKETEL / BOUILLLOIRE SIFFLEUSE / WHISTLING KETTLE / PFEIFFENKESSEL APOLLO



45400

Ø 20 CM / 7.9" - Ø 14,5 CM / 5.7" - 2,5 L / 2.6 QT

FLUITKETEL / BOUILLLOIRE SIFFLEUSE / WHISTLING KETTLE / PFEIFFENKESSEL RESTO



45501

Ø 20 CM / 7.9" - Ø 14,5 CM / 5.7" - 2,5 L / 2.6 QT

FLUITKETEL / BOUILLLOIRE SIFFLEUSE / WHISTLING KETTLE / PFEIFFENKESSEL RONDO



35300

Ø 20 CM / 7.9" - Ø 14,5 CM / 5.7" - 2,5 L / 2.6 QT

WATERKETEL / BOUILLLOIRE / TEA KETTLE / WASSERKESSEL



10104

Ø 15 CM / 5.9" - 4 L / 4.2 QT

10106

Ø 18 CM / 7.1" - 6 L / 6.3 QT

MENGKOM / BOL MÉLANGEUR / MIXING BOWL / RÜHRSCHÜSSEL



1184

Ø 20 CM / 7.9" - 3,3 L / 3.5 QT

1186

Ø 24 CM / 9.4" - 4,9 L / 5.2 QT

GROENTENSCHAAL - WARMWATERBAD - HOOG DEKSEL / LÉGUMIER - BAIN-MARIE - COUVERCLE HAUT
VEGETABLE DISH - BAIN-MARIE/DOUBLE BOILER - HIGH LID / GEMÜSESCHÜSSEL - WASSERBAD - HOHER DECKEL

11005

Ø 20 CM / 7.9" - 1,5 L / 1.6 QT

11007

Ø 24 CM / 9.4" - 2,25 L / 2.4 QT

VERGIET / PASSOIRE / DRAINER / DURCHSCHLAG



11026

Ø 26 CM / 10.2"

REINIGINGSCRÈME / CRÈME DE NETTOYAGE / CLEANING CREAM / REINIGUNGSCREME



773889

0,75 L / 0.8 QT

Specialties

SPECIAL

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