

demeyere



ALU PRO





5
YEAR
WARRANTY

MEER DAN 100 JAAR **MADE IN BELGIUM** PLUS DE 100 ANS

Sinds haar oprichting in 1908 is Demeyere uitgegroeid van een familiale Belgische onderneming tot een wereldreferentie in roestvrijstaal kookgerei. Al meer dan 100 jaar werken we aan topkwaliteit, duurzaamheid en innovatie. Met Demeyere geniet je van de beste kook- en tafelmomenten.

Créée en 1908, l'entreprise familiale Demeyere s'est hissée au sommet du secteur des batteries de cuisine en acier inoxydable. Cette entreprise belge façonne depuis plus d'un siècle des produits de haute qualité, alliant durabilité et innovation. Demeyere vous accompagne dans vos meilleurs moments cuisine et repas.



TAILOR-MADE

De producten van Demeyere maken het verschil, onder meer omdat we als enige ter wereld ons kookgerei technologisch afstemmen op de verschillende kookmethodes. Sauzen maken, bakken, koken, sudderen, wokken... met Demeyere zijn al deze bereidingen een koud kunstje. Daarom worden de Demeyere producten zowel door professionele chefs als hobbykoks gesmaakt en aanbevolen.

Les produits de Demeyere font toute la différence. En effet, nous sommes les seuls au monde à adapter nos ustensiles de cuisine aux différentes méthodes de cuisson. Faire des sauces, cuire, bouillir, cuire à feu doux ou au wok... toutes ces préparations confinent à l'art culinaire avec Demeyere. C'est la raison pour laquelle les produits Demeyere sont appréciés et recommandés non seulement par les professionnels, mais également par les cuisiniers amateurs.

STATE-OF-THE-ART

Demeyere blijft continu investeren, niet alleen in de fabriek in Herentals, maar ook in kwaliteitsmensen en knowhow. Wereldinnovaties zoals de supergeleidende InductoSeal®-bodem, de revolutionaire Silvinox®-oppervlaktebehandeling en een unieke lastechnologie maakten van Demeyere de nummer 1 in roestvrijstaal kookgerei en dé referentie voor induktiekoken. Het resultaat is gebruiksvriendelijk, energiebesparend en uiterst performant kookgerei.

Demeyere investit en permanence... non seulement dans son usine de Herentals, mais également dans la qualité des ressources humaines et le savoir-faire. Des innovations mondiales telles que le fond suprathermique InductoSeal®, le traitement de surface révolutionnaire Silvinox® et une technologie de soudage unique ont propulsé Demeyere au sommet du secteur des ustensiles de cuisine en inox comme 'la' référence par excellence en matière de cuisson à l'induction. Résultat ? Des ustensiles conviviaux, économiques en énergie et très performants.

DESIGN

Demeyere besteedt ook veel aandacht aan de vormgeving van haar producten en doet hierbij beroep op gerenommeerde ontwerpers uit binnen- en buitenland. Een goede balans tussen design en functionaliteit is hierbij essentieel. Alu Pro is de gekende Demeyere kwaliteit, nu ook in aluminium kookgerei.

Demeyere attache aussi beaucoup d'importance à l'esthétique de ses produits et collabore à cet effet avec des créateurs renommés de Belgique et de l'étranger. Dans ce contexte, un subtil équilibre entre le design et la fonctionnalité est essentiel. Alu Pro, c'est la qualité Demeyere, dorénavant disponible dans une batterie de cuisine en aluminium.



ALU PRO

UNIEKE DEMEYERE TECHNOLOGIEËN DIE HET VERSCHIL MAKEN:
LES TECHNOLOGIES UNIQUES DE DEMEYERE QUI FONT LA DIFFÉRENCE :

1 RADIANT® BODEM MET TRIPPLINDUC®

De unieke Radian[®] bodem van het Demeyere aluminium kookgerei creëert een groter contactoppervlak met het fornuis. Die zorgt voor een verhoogde stabiliteit op alle vuren en versterkt de connectie met een induktiekookplaat.

TriplInduc[®] is een unieke combinatie van drie legeringen die zorgt voor tot 30% meer rendement op induktie. Bovendien verzekert het dat de bodem vlak blijft waardoor je op elk moment van het ene type warmtebron naar het andere kan overschakelen.

2 ALUMINIUM BODY

De body uit koud gesmeed aluminium verzekert een goede warmtegeleiding. Het design van Alu Pro werd specifiek ontworpen met een dikker bodem en schenkrand. De Alu Pro producten zijn daardoor extra stevig en stabiel, voor gegarandeerd kookplezier.

FOND 'RADIANT®' AVEC TRIPPLINDUC®

Le fond unique 'Radian[®]' avec laquelle la batterie de cuisine en aluminium de Demeyere a été équipée, offre une surface de contact amplifiée, ce qui résulte en une stabilité accrue sur tous les feux et veille en outre à une meilleure connectivité sur l'induction.

'TriplInduc[®]' est une association unique de trois alliages qui offre un rendement jusqu'à 30 % supérieur sur l'induction. En plus, TriplInduc[®] garantit que le fond reste plat et permet de passer les produits d'une source de chaleur à une autre.

CORPS EN ALUMINIUM

Le corps en aluminium forgé à froid vous garantit une bonne conduction thermique. Le design d'Alu Pro a été conçu spécifiquement avec fond et bord verseur plus épais. Les produits Alu Pro sont ainsi extra fermes et solides, pour un plaisir de cuisson garanti.



3 DURAGLIDE TITANIUM

Duraglide Titanium is opgebouwd uit 5 lagen voor een extra lange levensduur: een titanium plasma basislaag, een extra beschermingslaag voor het poreuze plasma en 3 lagen PTFE.

Duraglide Titanium is een duurzame antikleeflaag die het risico op aanbakken herleidt naar zo goed als nihil. Om de antikleef eigenschappen optimaal te houden is het gebruik van de juiste keukentools (silicone, hout) en een grondige reiniging na elk gebruik belangrijk.

Le revêtement antiadhésif Duraglide Titanium est composé de 5 couches pour une longévité accrue : une couche de base en plasma titanium, une couche de protection pour le plasma poreux et 3 couches de PTFE.

Duraglide Titanium est un revêtement antiadhésif durable qui réduit à presque zero le risque de brûler les aliments. Pour conserver au mieux les propriétés antiadhésives, priviliez les ustensiles de cuisine adéquats (en silicone ou bois) et nettoyez correctement après chaque utilisation.

4 SILVINOX®

BLIJVEND ZILVERWIT

De deksels van Alu Pro krijgen een Silvinox[®] afwerking en blijven zilverwit, zelfs na jaren gebruik. Silvinox[®] is een uniek systeem van elektrochemische oppervlaktebehandeling dat het materiaal verrijkt door ijzer en onzuiverheden van de oppervlakte te verwijderen. Hierdoor is het roestvrij staal eenvoudig te reinigen en biedt het een hogere weerstand tegen vingerafdrukken, agressieve zeepen of sterk zuurhoudend voedsel.

BLANC ARGENTÉ

Les couvercles d'Alu Pro sont traités avec Silvinox[®] et restent d'un blanc argenté, même après des années d'utilisation. 'Silvinox[®]' est un système unique de traitement de surface électrochimique qui enrichit le matériau en supprimant le fer et les impuretés de la surface. L'acier inoxydable est ainsi facile à nettoyer et offre une grande résistance aux traces de doigts, aux savons agressifs et aux aliments très acides.



5 ERGONOMISCHE GREPEN - POIGNÉES ERGONOMIQUES



De roestvrijstalen grepen van de aluminium reeks Alu Pro zijn vastgehecht met solide roestvrijstalen rivetten.

Les poignées en acier inoxydable de la série en aluminium 'Alu Pro' sont fixées avec des rivets robustes, également en acier inoxydable.

KOKEN EN POCHEREN

CUIRE ET POCHER



Bij kookmethodes met vloeistoffen, zoals het koken van aardappelen of het bereiden van soep of pasta, is het belangrijk dat de warmte zo goed mogelijk in de pan gehouden wordt. Een goede warmtegeleidende bodem, isolerende wanden en een goed sluitend deksel zijn hier dan ook cruciaal. Wist je dat koken met deksel tot 60% minder energie verbruikt?

Pour les modes de cuisson avec des liquides comme la cuisson de pommes de terre ou la préparation de soupes ou de pâtes, il est important que la chaleur reste dans le récipient. Un fond avec une bonne conductibilité thermique et un couvercle parfaitement adapté aux parois sont essentiels. Saviez-vous qu'en cuisinant avec un couvercle, vous économisez 60 % d'énergie ?

ALU PRO



KOOKPOT(PAN)

De dikke aluminium bodem zorgt voor een goede geleiding van de warmte. Een bijkomend voordeel van aluminium kookgerei is dat het zeer snel reageert bij het overschakelen naar een andere stand van het fornuis. Aluminium is zeer sterk maar heeft een laag gewicht en is daarom zeer geschikt materiaal als het gaat om de hanteerbaarheid van het kookgerei.

Beschikbaar in verschillende maten, inclusief perfect passend roestvrijstalen deksel:
Ø 16 cm (1,4 l) - Ø 18 cm (2 l) - Ø 20 cm (2,5 l) - Ø 24 cm (4,3 l)



LAGE KOOKPOT(PAN)

Beschikbaar in Ø 28 cm, inclusief perfect passend roestvrijstalen deksel.



STEELPAN

Een steelpan is perfect om te koken en te pocheren maar is ook ideaal voor het voorbereiden van al je sauzen. De egale warmteverdeling in de bodem garandeert een snel en efficiënt inkoken van bouillons en basissauzen. Ook ideaal voor het smelten van boter (bv. voor bearnaisesaus).

Beschikbaar in Ø 18 cm (2 l), zonder deksel.



CASSEROLE(FAITOUT)

Le fond d'aluminium permet une bonne conduction de la chaleur. Un avantage supplémentaire des ustensiles de cuisine en aluminium, est qu'ils réagissent très rapidement à l'augmentation ou à la diminution de température de la cuisinière. L'aluminium est très solide mais caractérisé par un poids léger et donc facile à manipuler.

Disponible en différentes dimensions, couvercle parfaitement ajusté en acier inoxydable inclus :
Ø 16 cm (1,4 l) - Ø 18 cm (2 l) - Ø 20 cm (2,5 l) - Ø 24 cm (4,3 l)

CASSEROLE BASSE

Disponible en Ø 28 cm, couvercle parfaitement ajusté en acier inoxydable inclus.

POËLON(CASSEROLE)

Un poêlon est idéal pour cuire et pocher, mais aussi pour préparer toutes sortes de sauces. La diffusion homogène de la chaleur dans le fond garantit une réduction rapide et efficace des bouillons et sauces de base. Aussi idéal pour faire fondre du beurre.

Disponible en Ø 18 cm (2 l), sans couvercle.

Le revêtement antiadhésif Duraglide Titanium marque bien en termes de longévité et est facile à entretenir. N'utilisez pas d'objets métalliques afin de prolonger la durée de vie de votre batterie de cuisine Alu Pro.

SPECIALITEITEN

SPÉCIALITÉS



Het Alu Pro assortiment bevat eveneens een aantal specialiteiten. Het betreft hier stuk voor stuk producten die ontwikkeld werden om een bepaalde kooktoepassing optimaal te laten verlopen.

L'assortiment Alu Pro comprend également quelques spécialités. Il s'agit de produits conçus, les uns après les autres, pour optimiser la cuisson de certaines préparations.

ALU PRO



GRILLPAN

Nuttige tip bij het grillen: Het is beter om de te grillen ingrediënten in te vetten in plaats van de grillpan.

Beschikbaar in 28 x 28 cm.



WOK

De wok is dé referentie voor gezonde gerechten die bovendien snel klaar zijn.

Beschikbaar in Ø 30 cm (3 l) met vlakke bodem.



PANNENKOEKENPAN

Met de antikleeflaag Duraglide Titanium gaan pannenkoeken bakken en draaien bijna vanzelf.

Beschikbaar in Ø 28 cm.

GRIL

Astuce utile lors de la cuisson au gril : Il est préférable de graisser les aliments à griller au lieu du gril.

Disponible en 28 x 28 cm.

WOK

Le wok est la référence pour des repas sains et d'ailleurs vite faits.

Disponible en Ø 30 cm (3 l) à fond plat.

CRÊPIÈRE

Avec le revêtement antiadhésif Duraglide Titanium, vos crêpes se tourneront quasi tout seul.

Disponible en Ø 28 cm.



BAKKEN

FRIRE



Dagelijks bakken we vlees, vis, groenten,... We kunnen dit lekkers dan ook maar beter op de best mogelijke manier klaarmaken en hier voor is de juiste pan onmisbaar. Alu Pro is de beste keuze om zorgeloos te bakken. De Alu Pro bak-/koekenpan 28 cm kwam dan ook als beste uit de test van de Consumentenbond (mei 2018).

Tous les jours nous préparons de la viande, du poisson, des légumes,... Toutes ces bonnes choses doivent être préparées de la meilleure façon et pour cela, rien de tel que la poêle adaptée. Alu Pro est le meilleur choix pour cuire sans soucis. La poêle à frire Alu Pro 28 cm était la meilleure du test selon « Consumentenbond » (mai 2018).

ALU PRO

Voor delicate ingrediënten zoals vis of gepaneerde producten is een pan met antikleeflaag ideaal. Duraglide Titanium is een zeer duurzame antikleeflaag versterkt met titium partikels.



BAKPAN

Beschikbaar in Ø 20, 24, 26, 28, 30 en 32 cm.



HOGE BAKPAN

De XXL Alu Pro hoge bakpan voorziet precies de juiste inhoud voor het bereiden van een volwaardige maaltijd.

Beschikbaar in Ø 24 en 28 cm.

Une poêle avec revêtement antiadhésif est idéale pour les ingrédients délicats tels que le poisson ou les produits panés. Duraglide Titanium est un revêtement antiadhésif très durable renforcé avec des particules de titane.

POËLE À FRIRE

Disponible en Ø 20, 24, 26, 28, 30 et 32 cm.

POËLE À FRIRE HAUTE

La poêle à frire haute XXL de Alu Pro haute prévoit le volume exact pour préparer un repas complet.

Disponible en Ø 24 et 28 cm.



BESTE UIT 90 GETESTE PANNEN*

* "De Demeyere Alu Pro bak-/koekenpan 28 cm is de beste van de 90 pannen die we getest hebben samen met onze zusterorganisaties."

LA MEILLEURE DES 90 POËLES À FRIRE TESTÉES*

* "La poêle à frire 28 cm Demeyere Alu Pro est la meilleure des 90 poêles à frire que nous avons testées ensemble avec nos organisations sœurs."

Consumentenbond, 2018



1 Radiant® bodem: unieke vorm, extra stabiel en nog meer connectiviteit met induktie

Fond Radiant® : forme unique extra stable et meilleure connectivité sur l'induction

TriplInduc®: unieke Demeyere technologie, tot 30% meer rendement op induktie

TriplInduc® : technologie unique de Demeyere, jusqu'à 30 % plus de rendement sur l'induction



3

Duraglide titanium: uiterst duurzame antikleeflaag met titanium versterking

Duraglide titanium : revêtement antiadhésif très durable avec un renforcement en titane

4

Roestvrijstaal greep én rivetten: ergonomisch en extra stevig
Poignée et rivets en Inox : ergonomiques et extra robustes



PRODUCTOVERZICHT - APERÇU DE PRODUITS

KOOKPOT(PAN)MET RVS DEKSEL CASSEROLE(FAITOUT) AVEC COUVERCLE EN INOX



- | | |
|-------|---------------------------|
| 13316 | Ø 16 CM - ⌀ 14 CM - 1,4 L |
| 13318 | Ø 18 CM - ⌀ 16 CM - 2 L |
| 13320 | Ø 20 CM - ⌀ 17 CM - 2,5 L |
| 13324 | Ø 24 CM - ⌀ 20 CM - 4,3 L |

LAGE KOOKPOT(PAN)MET RVS DEKSEL CASSEROLE BASSE AVEC COUVERCLE EN INOX



- | | |
|---------|-------------------|
| 13328 A | Ø 28 CM - ⌀ 24 CM |
|---------|-------------------|

STEELPAN/POËLON



- | | |
|-------|-------------------------|
| 13418 | Ø 18 CM - ⌀ 16 CM - 2 L |
|-------|-------------------------|

BAKPAN/POÊLE À FRIRE



- | | |
|-------|---------------------|
| 13620 | Ø 20 CM - ⌀ 15,5 CM |
| 13624 | Ø 24 CM - ⌀ 19,5 CM |
| 13626 | Ø 26 CM - ⌀ 21,5 CM |
| 13628 | Ø 28 CM - ⌀ 23 CM |
| 13630 | Ø 30 CM - ⌀ 24 CM |
| 13632 | Ø 32 CM - ⌀ 27,5 CM |

GRILLPAN/GRIL



- | | |
|-------|-------------------------|
| 13728 | Ø 28x28 CM - ⌀ 24x24 CM |
|-------|-------------------------|

HOGE BAKPAN/POÊLE À FRIRE



- | | |
|-------|---------------------|
| 13424 | Ø 24 CM - ⌀ 19,5 CM |
| 13428 | Ø 28 CM - ⌀ 24 CM |

WOK



- | | |
|-------|-------------------------|
| 13930 | Ø 30 CM - ⌀ 16 CM - 3 L |
|-------|-------------------------|

PANNENKOEKENPAN/CRÊPIÈRE



- | | |
|-------|---------------------|
| 13828 | Ø 28 CM - ⌀ 24,5 CM |
|-------|---------------------|

Editie/Édition: 09/2018



Demeyere Comm.V.
Member of the Zwilling Group 
Atealaan 63 - 2200 Herentals
Belgium
T ++32 14 285 210
F ++32 14 285 222
info@demeyere.be
www.demeyere.be