

demeyere

MADE IN BELGIUM



PANNEN - POÊLES





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 roestvrijstalen 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 roestvrijstalen kookgerei en dé referentie voor inductiekoken. 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 en 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, économes 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. Demeyere biedt een zeer uitgebreid assortiment bak-/koeckenpannen aan, met of zonder antikleeflaag, zwaarder of lichter, in verschillende designs.

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 cadre, un subtil équilibre entre le design et la fonctionnalité est essentiel. Demeyere propose une gamme très étendue de poêles avec ou sans revêtement antiadhésif, lourdes ou légères et au design varié.



HOE KIES JE DE IDEALE BAK-/KOEKENPAN?

Dagelijks bakken we vlees, vis, groenten,... We kunnen dit lekkers dan ook maar beter op de best mogelijke manier klaarmaken en hiervoor is de juiste pan onmisbaar.

COMMENT CHOISIR LA POÊLE À FRIRE IDÉALE ?

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.

3 BELANGRIJKE VRAGEN NAAR DE JUISTE BAK-/KOEKENPAN:

1 | WAT WIL JE BEREIDEN?

De ingrediënten van je menu zijn een ideaal startpunt bij je zoektocht naar de meest geschikte pan. Iedereen heeft namelijk zijn of haar eigen voorkeuren qua ingrediënten en smaken. Vlees, vis, groenten, pannenkoeken of eieren... aan jou de keuze.

2 | HOE GA JE AAN DE SLAG?

Je eigen kookstijl is een belangrijke smaakmaker. Verrijk jij je kookkunsten graag met een klontje boter of een scheutje olie of kies je bewust voor koken met zo weinig mogelijk vetstof? Ben je een dynamische kok die kleinere stukken snel en sauterend gaart of kleur je je ingrediënten eerst aan en laat je ze dan rustig doorgaren?

3 | WAT VOOR FORNUIS HEB JE?

De pannen van Demeyere zijn geschikt voor alle kookplaten inclusief inductie, maar toch is de ene pan – door de dikte of de samenstelling van het gebruikte materiaal en/of de greep – beter geschikt voor een bepaald type fornuis dan de andere.

Vanuit onze ervaring geven we jou de volgende leidraad mee:

- Een roestvrijstalen bak-/koekenpan geeft het mooiste bakresultaat. Mits het gebruik van wat meer vetstof kun je ook delicatesse producten perfect bakken in een roestvrijstalen pan. Roestvrijstalen bak-/koekenpannen zijn bovendien zeer duurzaam en gaan bij normaal gebruik een leven mee.
- Een antikleefpan is gevoeliger voor slijtage en door haar antikleefeigenschappen is het resultaat minder krokant. Toch zijn antikleefpannen een uitstekende keuze als je zorgeloos of met weinig vetstof wil bakken.

ONTDEK IN DEZE FOLDER HET UITGEBREIDE ASSORTIMENT BAK-/KOEKENPANNEN VAN DEMEYERE EN KIES DE PAN DIE BIJ JOU PAST!

3 QUESTIONS IMPORTANTES POUR TROUVER LA BONNE POÊLE À FRIRE :

QUE SOUHAITEZ-VOUS PRÉPARER ?

Les ingrédients de votre menu sont un point de départ important pour trouver la poêle la mieux adaptée. Car en matière d'ingrédients et de goûts, chacun a ses propres préférences. Viande, poisson, légumes, crêpes, œufs, etc. ... c'est à vous de choisir.

COMMENT PROCÉDER ?

C'est votre style de cuisine qui est déterminant. Vous préférez enrichir vos préparations culinaires d'une noisette de beurre ou d'un filet d'huile ou faites le choix délibéré de cuisiner avec un minimum de matière grasse ? Vous êtes un cuisinier dynamique qui faites sauter de petites portions ou dorez-vous d'abord vos ingrédients avant de les laisser mijoter tranquillement ?

QUEL TYPE DE CUISINIÈRE AVEZ-VOUS ?

Les poêles de Demeyere sont adaptées à tous les feux, y compris l'induction, mais une poêle spécifique par son épaisseur ou la composition du matériau et/ou de la poignée est quand même mieux adaptée à un certain type de cuisinière qu'une autre.

Grâce à notre expérience, nous vous donnons quelques astuces pratiques :

- Une poêle à frire en acier inoxydable garantit la meilleure cuisson. À condition d'utiliser un peu plus de matière grasse, vous pouvez aussi parfaitement cuire des produits plus délicats dans une poêle en acier inoxydable. De plus, des poêles à frire en acier inoxydable sont très résistantes et durent toute une vie en cas d'utilisation normale.
- Une poêle antiadhésive est plus sensible à l'usure et en raison de ses propriétés antiadhésives, le résultat est moins croustillant. Cependant, des poêles antiadhésives sont un excellent choix si vous souhaitez cuire facilement ou avec peu de matière grasse.

DÉCOUVREZ DANS CETTE BROCHURE LE VASTE ASSORTIMENT DE POÊLES À FRIRE DE DEMEYERE ET CHOISISSEZ LA POÊLE QUI VOUS CONVIENT !



UNIEKE DEMEYERE TECHNOLOGIEËN: LES TECHNOLOGIES UNIQUES DE DEMEYERE :

1 SILVINOX®

BLIJVEND ZILVERWIT

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 zeep en sterk zuurhoudend voedsel. De producten blijven zilverwit, zelfs na jaren gebruik.

BLANC ARGENTÉ

'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. Les produits restent d'un blanc argenté, même après des années d'utilisation.

2 CONTROLINDUC®

NOOIT MEER OVERVERHITTEN OP INDUCTIE

Dankzij het unieke veiligheidssysteem van Demeyere verliest de pan haar magnetisme boven de 250°C en controleert zo de maximale temperatuur op inductie.

FINI LA SURCHAUFFE SUR INDUCTION

Grâce au système de sécurité de Demeyere la poêle perd ses propriétés magnétiques à partir de 250°C et contrôle ainsi la température maximale sur induction.

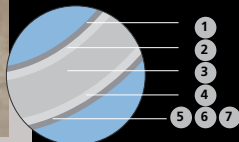
3 7-PLYMATERIAL®

PERFECTE TEMPERATUURCONTROLE TOT AAN DE RAND

7-PlyMaterial® is een unieke technologie bestaande uit 7 materiaallegeringen met o.a. roestvrij staal en een hart van aluminium. Deze technologie wordt zowel in de bodem als in de zijkanalen van de producten gebruikt en verzekert een optimale warmteverdeling tot aan de rand van het product en een perfecte controle over het bereidingsproces.

CONTRÔLE PARFAIT DE LA TEMPÉRATURE JUSQU'AU BORD

'7-PlyMaterial®' est une technologie unique combinant sept alliages, avec notamment de l'acier inoxydable et un cœur en aluminium. Cette technologie est utilisée aussi bien sur le fond que sur les côtés des produits et garantit une diffusion optimale de la chaleur jusqu'au bord de la casserole, ainsi qu'un contrôle parfait du processus de préparation.



- 1 roestvrij staal 18/10
- 2 zuiver aluminium
- 3 aluminium legering
- 4 zuiver aluminium
- 5 combinatie van drie legeringen - TriplInduc®

- acier inoxydable 18/10
- aluminium pur
- alliage d'aluminium
- aluminium pur
- combinaison de trois alliages - TriplInduc®

4 TRIPLINDUC®

TOT 30% MEER RENDEMENT OP INDUCTIE

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

UN RENDEMENT JUSQU'À 30 % SUPÉRIEUR

'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.

5 RADIANT®

VOORTREFFELIJKE STABILITEIT

De unieke Radiant-bodem waarmee de reeks Alu Pro werd uitgerust, zorgt voor een verhoogde stabiliteit van aluminium pannen op alle fornuizen en bovendien voor meer contactoppervlakte, dus een betere connectiviteit op inductie.

STABILITÉ EXCEPTIONNELLE

Le fond unique 'Radiant' avec laquelle la série Alu Pro a été équipé, offre une stabilité accrue des poêles à frire en aluminium sur n'importe quel feu et veille en outre à une surface de contact amplifiée, donc une meilleure connectivité sur l'induction.

6 ROESTVRIJSTALEN GREPEN - POIGNÉES EN ACIER INOXYDABLE

HANDIG EN HYGIËNISCH

Door hun uitvoering en vorm uit massief gegoten of gevormd roestvrij staal 18/10 blijven de grepen langer koel op elektrische fornuizen. Opgepast bij gas... vlammen die over de rand van de bodem komen, kunnen de handgrepen wel warm maken. Vuil, vet of bacteriën krijgen geen kans om zich in te nestelen. De grepen worden extra stevig en uiterst hygiënisch bevestigd dankzij een unieke lastechnologie of met onverslijtbare, roestvrijstalen rivetten.

PRATIQUES ET HYGIÉNIQUES

Les poignées sont exécutées en acier inoxydable coulé massif ou formé et elles restent relativement froides sur les cuisinières électriques. Attention sur les cuisinières à gaz : les flammes qui dépassent sur les côtés peuvent chauffer les poignées. La saleté, la graisse et les bactéries ne peuvent pas s'y installer. Les poignées sont fixées solidement et de manière parfaitement hygiénique, grâce à une technologie de soudage unique ou avec des rivets inusables en acier inoxydable.

7 ANTIKLEEFTECHNOLOGIE - TECHNOLOGIE ANTIADHÉSIVE

ZORGELOOS BAKKEN MET WEINIG VETSTOF

Demeyere biedt twee types van antikleeflagen aan. De keramische antikleeflaag Ceraforce Ultra bakt krokant zonder kleven of krassen; de PTFE-antikleeflagen Duraslide Ultra en Duraglide Titanium zijn gebruiksvriendelijk en garanderen zorgeloos bakplezier. Pannen met een antikleeflaag zijn een goede keuze voor het bakken met weinig vetstof of voor het bakken van zeer delicate producten.

CUIRE FACILEMENT AVEC PEU DE MATIÈRE GRASSE

Demeyere propose deux types de revêtements antiadhésifs. Le revêtement antiadhésif Ceraforce Ultra assure une cuisson croustillante sans attacher ou rayer ; les revêtements antiadhésifs PTFE Duraslide Ultra et Duraglide Titanium sont faciles à utiliser et garantissent une cuisson agréable. Des poêles avec un revêtement antiadhésif sont un bon choix pour cuire avec peu de matière grasse ou cuire des produits très délicats.

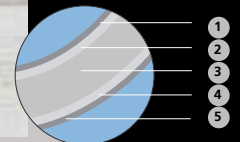
8 5-LAGENMATERIAAL - MATÉRIAU À 5 COUCHES

ZEER GOEDE WARMTEVERDELING TOT AAN DE RAND

Deze speciale combinatie van verschillende legeringen met o.a. aluminium zorgt ervoor dat de hitte niet op één plaats geconcentreerd wordt maar zich gelijkmatig verdeelt doorheen de gehele oppervlakte van de pan. Dankzij het magnetische roestvrij staal aan de buitenkant zijn de producten geschikt voor alle fornuizen, inclusief inductie.

DIFFUSION UNIFORME DE LA CHALEUR JUSQU'AU BORD

Cette association de différents alliages avec de l'aluminium notamment assure que la chaleur ne se concentre pas dans un seul endroit mais se diffuse de manière uniforme sur toute la surface de la poêle. Grâce à l'acier inoxydable magnétique à l'extérieur du matériau, les produits sont adaptés à toutes les cuisinières, même à l'induction.



- 1 roestvrij staal 18/10
- 2 zuiver aluminium
- 3 aluminium legering
- 4 zuiver aluminium
- 5 magnetisch roestvrij staal 18/0

- acier inoxydable 18/10
- aluminium pur
- alliage d'aluminium
- aluminium pur
- acier inoxydable magnétique 18/0

WELKE ANTIKLEEFTECHNOLOGIE VERKIES JE?

Wie het beste bakresultaat wil, kiest stevast voor een roestvrijstalen bak-/koekenpan. De ingrediënten worden niet alleen perfect goudbruin en krokant maar er ontstaan ook aanbaksels op de bodem die de ideale basis zijn voor een lekkere saus. Mits het gebruik van wat meer vetstof kun je ook delicatesse producten bakken in een roestvrijstalen bak-/koekenpan. Wens je toch zorgeloos en met zeer weinig vetstof te bakken, dan biedt Demeyere twee alternatieven aan: bak-/koekenpannen met een keramische antikleeflaag of met een PTFE-antikleeflaag.



CERAFORCE ULTRA: KROKANT BAKKEN ZONDER KLEVEN OF KRASSEN.

De Ceraforce Ultra keramische antikleeflaag wordt gevormd door middel van een Sol-Gel methode waarbij een laag met silicium deeltjes wordt gebakken op een roestvrijstalen pan. Deze laag wordt gekenmerkt door miljoenen microscopische "piekjes" die het contactoppervlak met de ingrediënten verminderen en zo goede antikleef eigenschappen garanderen.

Voor de productie van deze nieuwe antikleeftechnologie is – vergeleken met een traditionele antikleeflaag – twee keer minder energie vereist, wat een aanzienlijk lagere ecologische voetafdruk nalaat. De innovatieve Ceraforce Ultra coating biedt goede antikleef eigenschappen met een krokant bakresultaat, zelfs met weinig vetstof. Ideaal voor het bakken van vlees en gepaneerde producten of voor het krokant en goudbruin bakken van groenten.

CERAFORCE ULTRA : POUR UNE CUISSON CROUSTILLANTE SANS ATTACHER OU RAYER.

Le revêtement antiadhésif céramique Ceraforce Ultra se base sur la méthode sol-gel qui consiste à cuire des particules de silicium sur une poêle en acier inoxydable. Ce revêtement est caractérisé par des millions de "petits pics" microscopiques qui réduisent la surface de contact avec les ingrédients et garantissent ainsi de bonnes propriétés antiadhésives.

La production de cette nouvelle technologie antiadhésive nécessite deux fois moins d'énergie qu'un revêtement antiadhésif traditionnel, ce qui réduit considérablement l'empreinte écologique. Le revêtement Ceraforce Ultra innovant offre de bonnes propriétés antiadhésives pour une cuisson croustillante, même avec peu de matière grasse. Idéal pour cuire de la viande, des produits panés ou des légumes dorés et croustillants.

MEER WETEN?



EN SAVOIR PLUS ?

QUELLE TECHNOLOGIE ANTIADHÉSIVE CHOISISSEZ-VOUS ?

Qui souhaite la meilleure cuisson, opte toujours pour une poêle à frire en acier inoxydable. Les ingrédients sont non seulement parfaitement dorés et croustillants, mais les restes de cuisson sur le fond forment également la base idéale pour une sauce délicieuse. À condition d'utiliser un peu plus de matière grasse, vous pouvez également cuire des produits plus délicats dans une poêle à frire en acier inoxydable. Si vous souhaitez quand même cuire facilement et avec très peu de matière grasse, Demeyere vous propose deux alternatives : des poêles à frire avec un revêtement antiadhésif céramique ou avec un revêtement antiadhésif PTFE.

TITANIUM
DURAGLIDE®

ULTRA
DURASLIDE®

DURASLIDE ULTRA OF DURAGLIDE TITANIUM: GEBRUIKSVRIENDELIJKE PAN MET PERFECTE ANTIKLEEF EIGENSCHAPPEN.

Een bak-/koekenpan met PTFE-antikleeflaag heeft maar zeer weinig vetstof nodig voor een optimaal bakresultaat. Ze is veilig in gebruik tot 230°C maar is niet bestand tegen de hoge temperaturen van een grill. Ideaal om zorgeloos delicate vis of gepaneerde producten te bakken.

De bestanddelen van deze PTFE-antikleeflaag kenmerken zich door het afstoten van water, olie en voedingsstoffen. Bij het aanbrengen van deze afstotende laag op een roestvrijstalen of aluminium pan ontstaat een uitstekende antikleefpan. De Duraslide Ultra coating wordt aangebracht in 3 lagen met een keramische versterking om ze nog slijtvaster te maken. Duraglide Titanium is opgebouwd uit 5 lagen: een titanium plasma basislaag, een extra beschermingslaag voor het poreuze plasma en 3 lagen PTFE, gelijkaardig aan Duraslide Ultra.

DURASLIDE ULTRA OU DURAGLIDE TITANIUM : UNE POÊLE FACILE À UTILISER AUX PROPRIÉTÉS ANTIADHÉSIVES PARFAITES.

Une poêle à frire avec un revêtement antiadhésif PTFE nécessite très peu de matière grasse pour une cuisson optimale. Elle s'utilise en toute sécurité jusqu'à 230° C, mais ne résiste pas aux températures élevées d'un grill. Idéale pour cuire facilement des poissons délicats ou des produits panés.

La particularité des composants de ce revêtement antiadhésif PTFE est qu'ils repoussent l'eau, l'huile et les substances alimentaires. En appliquant ce revêtement protecteur sur une poêle en acier inoxydable ou en aluminium, on obtient une excellente poêle antiadhésive. Le revêtement Duraslide Ultra est appliqué en trois couches avec un renforcement céramique pour le rendre encore plus résistant à l'usure. Duraglide Titanium est composé de 5 couches : une couche de base en plasma titanium, une couche de protection pour le plasma poreux et 3 couches PTFE, similaire à Duraslide Ultra.

CONTROLINDUC



Inductiefornuizen ontwikkelen in korte tijd een zeer intensieve warmte. Om de ideale baktemperatuur te behouden, ontwikkelde Demeyere pannen met ControlInduc®, een veiligheidssysteem dat de maximale temperatuur van de pan beperkt tot 250°C op inductiefornuizen.

Les plaques à induction développent rapidement une chaleur très importante. Pour ne pas dépasser la température de cuisson parfaite, Demeyere a développé des poêles avec ControlInduc®. Ce système de sécurité limite la température maximale de la poêle à 250°C sur les plaques à induction.

CONTROLINDUC®: NOOIT MEER OVERVERHITTEN OP INDUCTIE

Een ControlInduc® pan zal zoals elke andere pan opwarmen tot 220°C, maar boven die temperatuur zal de kracht van de inductoren geleidelijk aan afnemen om zich te stabiliseren tussen 245 en 250°C. Wanneer men dan koud voedsel in de pan legt, zal ze afkoelen en wordt automatisch de kracht van de inductoren weer opgedreven. De ControlInduc® pannen danken hun bijzondere eigenschap aan het speciale materiaal dat werd gebruikt. Eenmaal boven 250°C verliest ze haar magnetische eigenschappen en beveelt zo aan de inductieplaat om de energie te verminderen. Zelfs als je een lege pan urenlang op een inductieplaat laat staan, zal ze niet oververhit raken.

Door het slim ontwerp van de dichtgelegde rand bij de bakpannen van ControlInduc® kunnen ze voortaan veilig in de vaatwasmachine, zonder de aluminiumlaag aan te tasten.



CONTROLINDUC® ZONDER ANTIKLEEFLAAG

Het beste bakresultaat, met als extra voordeel veiligheid van het ControlInduc® materiaal. 30 jaar garantie, 10 jaar garantie voor professioneel gebruik. Beschikbaar in Ø 20, 24, 28 en 32 cm.



CONTROLINDUC® DURASLIDE ULTRA

De ControlInduc® Duraslide Ultra pannen kenmerken zich door een traditionele PTFE-antikleeflaag. Deze coating bestaat uit 3 lagen voor een nog betere slijtvastheid en zorgt voor een gebruiksvriendelijke pan met perfecte antikleefeigenschappen. Zie pagina 9 voor meer informatie. 5 jaar garantie, geen garantie voor professioneel gebruik. Beschikbaar in Ø 20, 24, 28 en 32 cm.

CONTROLINDUC® : PLUS JAMAIS DE SURCHAUFFE SUR L'INDUCTION

Comme toute autre poêle, la poêle ControlInduc® va chauffer jusqu'à 220 °C, au-delà de cette température, l'intensité des inducteurs va progressivement diminuer et se stabiliser entre 245 et 250 °C. Lorsqu'on dépose un ingrédient froid dans la poêle, celle-ci va refroidir et l'intensité des inducteurs va automatiquement s'amplifier. Les poêles ControlInduc® doivent leurs propriétés uniques au matériau spécifique qui a été utilisé. Dès que la température dépasse 250 °C, la poêle ControlInduc® perd ses propriétés magnétiques et ordonne à la taque à induction de réduire l'énergie. Même si vous laissez votre poêle ControlInduc® vide pendant des heures sur votre taque à induction par oubli, celle-ci ne surchauffera pas.

Grâce au design ingénieux du bord fermé des poêles à frire ControlInduc®, elles peuvent désormais être lavées au lave-vaisselle sans endommager la couche aluminium.

CONTROLINDUC® SANS REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

Le meilleur résultat de cuisson avec l'atout de sécurité du matériel ControlInduc® en prime. 30 ans de garantie, dix ans de garantie pour usage professionnel. Disponible en Ø 20, 24, 28 et 32 cm.

CONTROLINDUC® DURASLIDE ULTRA

Les poêles ControlInduc® Duraslide Ultra sont caractérisées par un revêtement antiadhésif PTFE traditionnel. Ce revêtement se compose de trois couches pour une résistance accrue à l'usure et garantit une utilisation facile grâce à d'excellentes propriétés antiadhésives. Voir page 9 pour plus d'informations. 5 ans de garantie, pas de garantie pour usage professionnel. Disponible en Ø 20, 24, 28 et 32 cm.





De Proline pan is dé pan bij uitstek voor een perfect gebakken steak: bruin gebakken van buiten, rustig gegaard en heerlijk sappig van binnen. De bakresten van de pan vormen de ideale basis voor een smaakvolle vleessaus. Geen saus nodig? Deglaceer de pan dan als ze nog warm is met water en het reinigen wordt kinderspel. Deze pan leent zich bovendien ook voor extra gezond bakken zonder boter of olie. Door het slim ontwerp van de dichtgelegde rand bij de bakpannen van Proline kunnen ze voortaan veilig in de vaatwasmachine, zonder de aluminiumlaag aan te tasten.

Proline est la poêle par excellence pour un steak parfaitement cuit, doré à l'extérieur et à point et succulent à l'intérieur. Les restes de cuisson forment la base idéale pour une délicieuse sauce de viande. Pas besoin de sauce ? Dans ce cas, déglacez la poêle si elle est encore chaude et le nettoyage devient un jeu d'enfant. De plus, cette poêle est idéale pour une cuisson très saine, sans aucune matière grasse. Grâce au design ingénieux du bord fermé des poêles à frire Proline, elles peuvent désormais être lavées au lave-vaisselle sans endommager la couche aluminium.



De Proline pannen zijn de ultieme bak-/kookpannen voor de professional maar ook voor de echte kookliefhebber. Ze zijn gemaakt van 7-lagenmateriaal tot aan de rand van 4,8 mm dik (3 mm voor 20 cm), bakken daardoor echt tot aan de rand en bieden zo tot 50% meer bakoppervlakte.

30 jaar garantie, 10 jaar garantie voor professioneel gebruik.
Beschikbaar in Ø 20, 24, 28 en 32 cm.

Les poêles à frire Proline sont le nec plus ultra pour les chefs professionnels et les passionnés de cuisine. Elles sont constituées, jusqu'au bord, d'un matériau à 7 couches d'une épaisseur de 4,8 mm (3 mm pour la poêle de 20 cm). Elles permettent de frire vraiment jusqu'au bord et offrent ainsi une surface de cuisson 50 % plus grande.

*30 ans de garantie, dix ans de garantie pour usage professionnel.
Disponible en Ø 20, 24, 28 et 32 cm.*

BAKTIPS !

1. Doe olie, boter of margarine in de pan en verwarm op 80 tot 90% van de maximale capaciteit.
2. Verminder de energiebron met 20 tot 30% voordat de boter bruin wordt of de olie begint te roken.
3. Leg de ingrediënten na enkele seconden in de pan.
4. Wanneer de ingrediënten mooi aangekleurd zijn kun je ze omdraaien

CONSEILS DE CUISSON !

1. Mettez de l'huile, du beurre ou de la margarine dans la poêle et chauffez à 80 % - 90 % de la puissance maximale.
2. Réduisez la puissance de la source de chaleur de 20 à 30 % avant que le beurre ne brunisse ou que l'huile ne se mette à fumer.
3. Déposez les ingrédients dans la poêle après quelques secondes.
4. Retournez les ingrédients dès qu'ils sont dorés.



MULTILINE & MULTIFUNCTION



Multiline en Multifunction combineren bakplezier met optimaal gebruiksgemak. Zo zijn de pannen door hun vorm en gewicht perfect geschikt voor het bakken van vlees of aardappeltjes en voor het sauteren van groenten bijvoorbeeld. Ook ideaal voor gebruik in de oven. Door het slim ontwerp van de dichtgelegde rand bij de bakpannen van Multiline en Multifunction kunnen ze voortaan veilig in de vaatwasmachine, zonder de aluminiumlaag aan te tasten.

Multiline et Multifunction allient plaisir de cuisson et facilité d'utilisation optimale. Grâce à leur forme et à leur poids, les poêles sont donc parfaitement adaptées à la cuisson de viande ou de pommes de terre ainsi que pour sauter des légumes, par exemple. Elles sont également idéales pour une utilisation au four. Grâce au design ingénieux du bord fermé des poêles à frire Multiline et Multifunction, elles peuvent désormais être lavées au lave-vaisselle sans endommager la couche aluminium.



MULTILINE

De Multiline bak-/koekenpannen zijn de ideale pannen voor iedereen die graag met kwaliteitsmateriaal werkt. Het 3 mm (3,3 mm voor 32 cm) dikke 7-PlyMaterial® zorgt voor een zeer goede warmtegeleiding en maakt bakken op een lage stand van het fornuis mogelijk. Deze pannen liggen lichter in de hand bieden een goede mix tussen hoogstaande kwaliteit en optimaal gebruiksgemak.

30 jaar garantie, 10 jaar garantie voor professioneel gebruik. Beschikbaar in Ø 20, 24, 28 en 32 cm.

MULTIFUNCTION

De Multifunction pannen van Demeyere zijn zeer veelzijdig. Ideaal bijvoorbeeld voor een zomerse paella of een overheerlijke tarte-tatin. Het 7-lagenmateriaal tot aan de rand zorgt voor een ideale warmteverdeling. Multifunction is dé pan om ingrediënten eerst aan te braden op het fornuis en nadien rustig verder te laten garen in de oven. De twee korte roestvrijstalen grepen hebben zowel op het fornuis als in de oven en in de kast een plaatsbesparend voordeel.

30 jaar garantie, 10 jaar garantie voor professioneel gebruik. Beschikbaar in Ø 20, 24, 28 en 32 cm.

Moet het snel gaan en branden je ingrediënten wel eens aan? Dan is een antikleefpan misschien wat praktischer en kan je kiezen voor de Multifunction Duraslide Ultra uit 5-lagenmateriaal. Zie pagina 9 voor meer informatie.

5 jaar garantie, geen garantie voor professioneel gebruik. Beschikbaar in Ø 20, 24, 28 en 32 cm.



MULTILINE

Les poêles à frire Multiline sont les poêles idéales pour tous ceux qui aiment travailler avec du matériel de qualité. La technologie 7-PlyMaterial®, de 3 mm d'épaisseur (3,3 mm pour les poêles de 32 cm) garantit une très bonne conductivité thermique et permet la cuisson à petit feu. Ces poêles sont plus légères et offrent un bon équilibre entre qualité supérieure et facilité d'utilisation optimale.

30 ans de garantie, dix ans de garantie pour usage professionnel. Disponible en Ø 20, 24, 28 et 32 cm.

MULTIFUNCTION

Les poêles Multifunction de Demeyere sont très polyvalentes. Idéales pour une paella estivale ou une délicieuse tarte Tatin. Le matériau à sept couches jusqu'au bord garantit une répartition optimale de la chaleur. Multifunction est la poêle par excellence pour d'abord dorer les ingrédients sur le feu avant de les mettre au four pour poursuivre tranquillement la cuisson. Les deux poignées courtes en acier inoxydable sont peu encombrantes, que ce soit sur le feu, dans le four et dans l'armoire.

30 ans de garantie, dix ans de garantie pour usage professionnel. Disponible en Ø 20, 24, 28 et 32 cm.

Vous êtes souvent pressé et vous avez tendance à brûler vos aliments ? Si c'est le cas, il serait préférable de choisir une poêle avec un revêtement antiadhésif, comme la Multifunction Duraslide Ultra à 5 couches. Voir page 9 pour plus d'informations.

5 ans de garantie, pas de garantie pour usage professionnel. Disponible en Ø 20, 24, 28 et 32 cm.



INDUSTRY



Deze pannen met 'Industrial' look werden ontworpen door Belgisch designer Stefan Schöning. Het zijn de ideale pannen voor gebruik op een gasfornuis maar dankzij het magnetische roestvrij staal aan de buitenkant zijn ze geschikt voor alle fornuizen, inclusief inductie. De speciale geparelstraalde roestvrijstalen grepen zijn extra krasbestendig en blijven langer koel.

Ces poêles au look 'industrial' ont été créées par le designer belge Stefan Schöning. Ce sont les poêles idéales pour un usage sur les cuisinières à gaz, mais grâce à l'acier inoxydable magnétique à l'extérieur elles sont adaptées à toutes les cuisinières, induction comprise. Les poignées grenillées spéciales sont extra résistantes aux rayures et restent froides plus longtemps.

De Industry bak-/koekenpannen zijn beschikbaar zonder antikleeflaag, met de gezonde keramische Ceraforce Ultra antikleeflaag en met de gebruiksvriendelijke Duraslide Ultra antikleeflaag. Industry biedt voor elk wat wils!

Les poêles à frire Industry sont disponibles sans revêtement antiadhésif, avec revêtement antiadhésif Ceraforce Ultra sain et avec revêtement antiadhésif Duraslide Ultra d'usage facile. Industry répond aux besoins de chacun !

INDUSTRY ZONDER ANTIKLEEFLAAG

De Industry bak-/koekenpannen zijn gemaakt van een 5-lagenmateriaal tot aan de rand (3 mm) voor een uitstekende warmtegeleiding. Dankzij hun vorm en gewicht zijn ze ideaal voor het sauteren van groenten of aardappelen bijvoorbeeld.

30 jaar garantie, 10 jaar garantie voor professioneel gebruik. Beschikbaar in Ø 20, 24, 28 en 32 cm.

INDUSTRY SANS REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

Les poêles à frire Industry sont composées d'un matériau à cinq couches jusqu'au bord (3 mm) pour une excellente répartition de la chaleur. Grâce à leur forme et à leur poids, elles sont idéales pour sauter des légumes ou des pommes de terre, par exemple.

30 ans de garantie, dix ans de garantie pour usage professionnel. Disponible en Ø 20, 24, 28 et 32 cm.

INDUSTRY CERAFORCE ULTRA

Deze Industry pannen zijn uitgerust met de keramische antikleeflaag Ceraforce Ultra. Deze innovatieve laag combineert goede antikleefeigenschappen met extra hoge krasbestendigheid, voor een goudbruin bakresultaat.

Zie pagina 8 voor meer informatie.
5 jaar garantie, geen garantie voor professioneel gebruik. Beschikbaar in Ø 20, 24, 28 en 32 cm.

INDUSTRY CERAFORCE ULTRA

Ces poêles Industry sont dotées du revêtement antiadhésif céramique Ceraforce Ultra. Ce revêtement innovant combine de bonnes propriétés antiadhésives et une résistance extrême aux rayures. Résultat ? Des aliments bien dorés.

*Voir page 8 pour plus d'informations.
5 ans de garantie, pas de garantie pour usage professionnel. Disponible en Ø 20, 24, 28 et 32 cm.*

INDUSTRY DURASLIDE ULTRA

De Industry Duraslide Ultra pannen kenmerken zich door een traditionele PTFE-antikleeflaag. Deze coating bestaat uit 3 lagen voor een nog betere slijtvastheid en zorgt voor een gebruiksvriendelijke pan met perfecte antikleefeigenschappen.

Zie pagina 9 voor meer informatie.
5 jaar garantie, geen garantie voor professioneel gebruik. Beschikbaar in Ø 20, 24, 28 en 32 cm.

INDUSTRY DURASLIDE ULTRA

Les poêles Industry Duraslide Ultra sont caractérisées par un revêtement antiadhésif PTFE traditionnel. Ce revêtement se compose de trois couches pour une résistance accrue à l'usure et garantit une utilisation facile grâce à d'excellentes propriétés antiadhésives.

*Voir page 9 pour plus d'informations.
5 ans de garantie, pas de garantie pour usage professionnel. Disponible en Ø 20, 24, 28 et 32 cm.*



INTENSE



Kwaliteit en kookplezier gaan hand in hand bij de Demeyere reeks Intense. Het dubbelwandig deksel voorziet in extra isolatie en behoud van warmte en vitamines, terwijl het 5-lagenmateriaal tot aan de rand zorgt voor een perfect gelijkmatige warmteverdeling.

La série Intense de Demeyere, c'est la qualité et le plaisir de cuisiner qui vivent la main dans la main. Le couvercle à double paroi offre une isolation supplémentaire et une excellente rétention de la chaleur et des vitamines, tandis que le matériel à 5 couches jusqu'au bord assure une répartition parfaitement uniforme de la chaleur.



INTENSE DURASLIDE ULTRA

De Intense Duraslide Ultra pannen kenmerken zich door een traditionele PTFE-antikleeflaag. Deze coating bestaat uit 3 lagen voor een nog betere slijtvastheid en zorgt voor een gebruiksvriendelijke pan met perfecte antikleef eigenschappen.

Zie pagina 9 voor meer informatie.
5 jaar garantie, geen garantie voor professioneel gebruik.
Beschikbaar in Ø 20, 24, 28 en 32 cm.

INTENSE DURASLIDE ULTRA

Les poêles Intense Duraslide Ultra sont caractérisées par un revêtement antiadhésif PTFE traditionnel. Ce revêtement se compose de trois couches pour une résistance accrue à l'usure et garantit une utilisation facile grâce à d'excellentes propriétés antiadhésives.

*Voir page 9 pour plus d'informations.
5 ans de garantie, pas de garantie pour usage professionnel.
Disponible en Ø 20, 24, 28 et 32 cm.*



ECOLINE & ECOGLIDE



Ecoline en Ecoglide zijn de 'instap'-pannen van Demeyere. Ze zijn blinkend gepolijst en gemaakt van een meerlagenmateriaal van 3 mm dik tot aan de rand voor een zeer goede warmteverdeling. Het zijn budgetvriendelijke pannen die binnen hun categorie ongetwijfeld de meest performante en gebruiksvriendelijke zijn.

Ecoline et Ecoglide sont les poêles à frire d'entrée de gamme de Demeyere. Elles ont un fini poli brillant et prévoient un matériau multicouche d'une épaisseur de 3 mm jusqu'au bord pour une diffusion de la chaleur uniforme. Ce sont des poêles à frire économiques qui, dans leur catégorie, sont incontestablement les plus performantes et les plus faciles d'usage pour le cuisinier amateur débutant.



ECOLINE

Mits de juiste techniek is een roestvrijstalen pan vanwege haar duurzaamheid altijd een uitstekende keuze.

10 jaar garantie, geen garantie voor professioneel gebruik. Beschikbaar in Ø 20, 24, 28 en 32 cm.

De Ecoglide bak-/koekenpannen zijn beschikbaar in twee uitvoeringen: met de gezonde keramische Ceraforce Ultra antikleeflaag en met de gebruiksvriendelijke Duraslide Ultra antikleeflaag.



ECOGLIDE CERAFORCE ULTRA

De Ecoglide Ceraforce Ultra pannen zijn voorzien van een keramische antikleeflaag. Deze innovatieve laag combineert goede antikleefeigenschappen met extra hoge krasbestendigheid, voor een goudbruin bakresultaat.

Zie pagina 8 voor meer informatie.
2 jaar garantie, geen garantie voor professioneel gebruik. Beschikbaar in Ø 20, 24, 28 en 32 cm.



ECOGLIDE DURASLIDE ULTRA

De Ecoglide Duraslide Ultra pannen kenmerken zich door een traditionele PTFE-antikleeflaag. Deze coating bestaat uit 3 lagen voor een nog betere slijtvastheid en zorgt voor een gebruiksvriendelijke pan met perfecte antikleefeigenschappen.

Zie pagina 9 voor meer informatie.
2 jaar garantie, geen garantie voor professioneel gebruik. Beschikbaar in Ø 20, 24, 28 en 32 cm.

ECOLINE

Si vous appliquez quelques principes de base, sachez qu'une poêle à frire en acier inoxydable est toujours un excellent choix en raison de sa longue durée de vie.

10 ans de garantie, pas de garantie pour usage professionnel. Disponible en Ø 20, 24, 28 et 32 cm.

Les poêles à frire Ecoglide existent en deux versions : avec le revêtement antiadhésif céramique sain Ceraforce Ultra et avec le revêtement antiadhésif Duraslide Ultra facile à utiliser.

ECOGLIDE CERAFORCE ULTRA

Les poêles Ecoglide Ceraforce Ultra sont dotées du revêtement antiadhésif céramique Ceraforce Ultra. Ce revêtement innovant combine de bonnes propriétés antiadhésives et une résistance extrême aux rayures. Résultat ? Des aliments bien dorés.

*Voir page 8 pour plus d'informations.
2 ans de garantie, pas de garantie pour usage professionnel. Disponible en Ø 20, 24, 28 et 32 cm.*

ECOGLIDE DURASLIDE ULTRA

Les poêles Ecoglide Duraslide Ultra sont caractérisées par un revêtement antiadhésif PTFE traditionnel. Ce revêtement se compose de trois couches pour une résistance accrue à l'usure et garantit une utilisation facile grâce à d'excellentes propriétés antiadhésives.

*Voir page 9 pour plus d'informations.
2 ans de garantie, pas de garantie pour usage professionnel. Disponible en Ø 20, 24, 28 et 32 cm.*



ALU PRO DURAGLIDE TITANIUM



Demeyere kwaliteit, nu ook in een aluminium pan. Voortaan kan je binnen het assortiment Alu Pro ook kiezen voor de extra hoge bakpan.

La qualité de Demeyere, désormais également dans une poêle en aluminium. La poêle à frire haute est nouvelle dans l'assortiment Alu Pro.

De 5 mm dikke aluminium bodem zorgt voor een goede geleiding van de warmte. De TriplInduc® technologie verschaft tot 30% meer rendement op inductie. Omdat de unieke Radiant bodem een groter contactoppervlak met het fornuis creëert, beschikken deze pannen over een verhoogde stabiliteit en een nog betere connectie met uw inductieplaat. De pannen zijn bovendien gewapend met een titanium plasma antikleeflaag, bestaande uit 5 lagen en versterkt met titanium partikels voor een langere levensduur. De ergonomische greep uit roestvrij staal 18/10 is stevig bevestigd met roestvrijstalen rivetten.

Le fond d'aluminium de 5 mm permet une bonne conduction de la chaleur. La technologie TriplInduc® fournit à 30 % plus de rendement sur l'induction. Comme le fond unique 'Radiant' crée un plus grand surface de contact avec le feu, ces poêles disposent d'une stabilité élevée et une connectivité encore meilleure avec votre taque à induction. Le revêtement antiadhésif titanium plasma à 5 couches est renforcé avec des particules de titane pour une longévité accrue. La poignée ergonomique en acier inoxydable 18/10 est fixée avec des rivets, également en acier inoxydable.



Zie pagina 9 voor meer informatie.
5 jaar garantie, geen garantie voor professioneel gebruik.

Bakpan beschikbaar in Ø 20, 24, 26, 28, 30 en 32 cm

*Voir page 9 pour plus d'informations.
5 ans de garantie, pas de garantie pour usage professionnel.*

Poêle à frire disponible en Ø 20, 24, 26, 28, 30 et 32 cm



Hoge bakpan beschikbaar in Ø 24 en 28 cm

Poêle à frire haute disponible en Ø 24 et 28 cm



NUTTIGE AANVULLINGEN - COMPLÉMENTS UTILES



Naast de bak-/koekenpannen bevat het assortiment van Demeyere ook een zeer uitgebreid aantal specialiteiten. Het betreft hier stuk voor stuk producten die ontwikkeld werden om een bepaalde baktoepassing optimaal te laten verlopen.

La gamme Demeyere se distingue aussi par un nombre impressionnant de spécialités. Il s'agit de produits qui ont été développés un à un pour une application culinaire bien précise.

INTENSE PANNENKOEKENPAN



Ook al heeft de Intense pannenkoekenpan geen antikleeflaag, toch is ze perfect geschikt voor het bakken van pannenkoeken. Het 4,8 mm dikke 5-lagenmateriaal tot aan de rand garandeert een perfecte warmteverdeling en dankzij de lage opstaande rand glijden de pannenkoeken zonder problemen uit de pan. Voor de hobbykok is deze pan een echte aanrader.

ECOGLIDE DURASLIDE ULTRA PANNENKOEKENPAN



De Ecoglide Duraslide Ultra pannenkoekenpan is gemaakt van een meerlagenmateriaal tot aan de rand van 3 mm dik. Ze is blinkend gepolijst en voorzien van de Duraslide Ultra antikleeflaag. Deze pan is gunstig geprijsd, gemakkelijk in gebruik en zeer performant. Zie pagina 9 voor meer informatie over de antikleeflaag.

ALU PRO DURAGLIDE TITANIUM PANNENKOEKENPAN



De aluminium bodem met TriplInduc® zorgt voor een goede stabiliteit en een verhoogde connectie bij het koken met inductie. Zie pagina 9 voor meer informatie over de antikleeflaag.

INTENSE GRILLPAN



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 het mooie grillpatroon zorgt voor een extra smakelijk bord.

De Intense grillpan is vervaardigd van een 5-lagenmateriaal tot aan de rand voor een ideale warmtegeleiding en optimale grilleigenschappen. Deze grillpan is geschikt voor gebruik in de oven en op alle fornuizen, inclusief inductie.

CONTROLINDUC® GRILLPAN



De ControlInduc® grillpan is specifiek ontworpen voor gebruik op inductie. De speciale ControlInduc® technologie beperkt de temperatuur tot 250°C op inductiekookplaten en vermijdt oververhitting. Zo is een optimale temperatuurcontrole verzekerd.

RESTO BY DEMEYERE GRILLPAN



Kies voor oerdegelijke kwaliteit met een sober design, dat in elke keuken tot zijn recht komt.

CRÊPIÈRE INTENSE

Même si elle n'a pas de revêtement antiadhésif, la crêpière Intense est idéale pour cuire des crêpes. Le matériau à cinq couches jusqu'au bord de 4,8 mm d'épaisseur garantit une répartition optimale de la chaleur. Grâce au bord bas, vous pouvez retourner et retirer les crêpes en toute facilité. Cette crêpière est un vrai 'must' pour le chef amateur.

CRÊPIÈRE ECOGLIDE DURASLIDE ULTRA

La crêpière Ecoglide Duraslide Ultra est composée d'un matériau multicouche jusqu'au bord de 3 mm d'épaisseur. La crêpière Ecoglide Duraslide Ultra a un fini poli brillant. En plus de son prix attractif, cette crêpière est très performante et d'usage facile. Voir page 9 pour plus d'informations sur le revêtement antiadhésif.

CRÊPIÈRE ALU PRO DURAGLIDE TITANIUM

Le fond d'aluminium avec TriplInduc® permet une bonne stabilité et une connectivité élevée sur l'induction. Voir page 9 pour plus d'informations sur le revêtement antiadhésif.

GRIL INTENSE

Griller est un mode de cuisson rapide et pauvre en calories qui ne convient pas uniquement à la viande mais aussi à la volaille, au poisson et aux légumes. Les aliments grillés avec un motif grille ont un goût spécial et apportent une touche particulière et délicieuse à vos plats.

Le gril de la série Intense est composé d'un matériau à cinq couches jusqu'au bord pour une répartition optimale de la chaleur et une grillade parfaite. Ce gril convient à tous les feux, y compris l'induction.

GRIL CONTROLINDUC®

Le gril ControlInduc® a été spécialement conçu pour l'usage sur des taques à induction. La technologie ControlInduc® permet de limiter la température à 250 °C sur les plaques de cuisson à induction et d'éviter ainsi la surchauffe, ce qui garantit un contrôle de température optimal.

GRIL RESTO BY DEMEYERE

Choisissez la qualité absolue d'apparence sobre, le gril qui s'amuse dans chaque cuisine.



MINI-BAKPANNEN - *MINI POÊLES À FRIRE*



Foodsharing is een hype. Wat is er leuker dan verschillende hapjes in kleine porties serveren. Zo kan iedereen genieten van een uitgebreid smakenpallet en wordt eten een sociaal gebeuren. Omdat de mini-bakpannetjes van Resto by Demeyere zo compact zijn, kan je ze in grote hoeveelheden op tafel kwijt.

Partager des petites portions est à la mode. Servez différents amuse-bouches dans les mini poêles à frire mignonnes de Resto by Demeyere. Compactes comme elles sont, vous pouvez mettre sur la table autant que vous voulez. Un seul repas est dorénavant exceptionnellement riche en goût et manger devient ainsi une pratique sociale et culturelle.



RESTO BY DEMEYERE MINI-BAKPAN

De mini-bakpannetjes van Resto by Demeyere zijn perfect voor individuele porties, handig om te serveren en compact op tafel. Ze zijn gemaakt uit 3-lagenmateriaal tot aan de rand zodat de ingrediënten mooi gelijkmatig aanbraden. De buitenkant en greep zijn blinkend gepolijst, de binnenzijde is mat gepolijst voor meer gebruikscomfort. De V-vormige greep is zorgvuldig en stevig gelast.

10 jaar garantie, geen garantie voor professioneel gebruik
Beschikbaar in Ø 12, 14 en 16 cm.

MINI POÊLE À FRIRE RESTO BY DEMEYERE

Les mini poêles à frire de Resto by Demeyere sont parfaites pour des portions individuelles, pratiques pour servir et elles optimisent l'espace sur la table. Faites d'un matériau à 3 couches jusqu'au bord, ces petites poêles permettent aux ingrédients de dorer uniformément. L'extérieur et la poignée sont polis brillants, l'intérieur a une finition mate pour une utilisation plus aisée du produit. La poignée en forme "V" est soudée solidement et avec soin.

10 ans de garantie, pas de garantie pour usage professionnel. Disponible en Ø 12, 14 et 16 cm.



NUTTIGE AANVULLINGEN - LES AJOUTS UTILES



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.

Er zijn 2 maten beschikbaar. De teppanyaki met afmeting 53 x 32,5 cm is gemaakt van 7-PlyMaterial® met TriplInduc®. De teppanyaki 39 x 27 cm bestaat uit 5-lagenmateriaal.

INDUSTRY BRAADSLEDE

De braadsledes van Industry zijn ideaal voor het bereiden van een mooi stuk vlees of vis, met eventueel aardappeltjes en/of groenten erbij. Dankzij het 5-lagenmateriaal tot aan de rand kan je alles perfect eerst aanbraden op het vuur en daarna verder laten garen in de oven.

Demeyere biedt twee afmetingen aan: een kleine braadslede (32 x 26,5 cm) die perfect in alle Europese ovens past en een grote braadslede (40 x 34 cm) die specifiek werd gemaakt voor de grote Amerikaanse ovens (past niet in de standaard Europese ovens). De grote braadslede wordt geleverd met een braadrooster.

ROESTVRIJSTALEN OF GLAZEN DEKSEL

Past op elk product met dezelfde diameter. Geschikt voor in de oven (tot 230°C voor de glazen deksels).



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.

Il existe 2 tailles. Le teppanyaki avec une surface de cuisson 53 x 32,5 cm prévoit un matériau 7 couches avec TriplInduc®, tandis que le teppanyaki 39 x 27 cm consiste en matériau 5 couches.

PLAT À RÔTIR INDUSTRY

Les plats à rôtir de la série Industry de Demeyere sont idéals pour préparer une belle pièce de viande ou de poisson, éventuellement garnie de pommes de terre et/ou de légumes. Grâce au matériau 5 couches jusqu'au bord, vous pouvez faire dorer votre plat sur le feu avant de l'enfourner pour poursuivre la cuisson.

Demeyere propose deux formats : un petit plat à rôtir (32 x 26,5 cm) qui est parfaitement adapté à tous les fours européens et un grand plat à rôtir (40 x 34 cm) qui a été spécialement conçu pour les grands fours américains (pas adaptés aux fours standardisés européens). Le grand plat à rôtir est livré avec une grille.

COUVERCLE EN INOX OU EN VERRE

S'adapte à tout produit de même diamètre. Convient parfaitement pour le four (jusqu'à 230 °C pour les couvercles en verre).

PRODUCTOVERZICHT - APERÇU DE PRODUITS

CONTROLINDUC®(1)

16620	Ø 20 CM - 14 CM
16624	Ø 24 CM - 18 CM
16628	Ø 28 CM - 22 CM
16632	Ø 32 CM - 26 CM



MULTIFUNCTION(1) (4)

15820	Ø 20 CM - 14 CM
15824	Ø 24 CM - 18 CM
15828	Ø 28 CM - 22 CM
15832	Ø 32 CM - 26 CM



CONTROLINDUC® DURASLIDE ULTRA(1)

96620	Ø 20 CM - 14 CM
96624	Ø 24 CM - 18 CM
96628	Ø 28 CM - 22 CM
96632	Ø 32 CM - 26 CM



MULTIFUNCTION DURASLIDE ULTRA(5)

95820	Ø 20 CM - 14 CM
95824	Ø 24 CM - 18 CM
95828	Ø 28 CM - 22 CM
95832	Ø 32 CM - 26 CM



PROLINE(1) (4)

25620	Ø 20 CM - 14 CM
25624	Ø 24 CM - 18 CM
25628(*)	Ø 28 CM - 22 CM
25632(*)	Ø 32 CM - 26 CM



INDUSTRY(5)

48620	Ø 20 CM - 14 CM
48624	Ø 24 CM - 18 CM
48628	Ø 28 CM - 22 CM
48632(*)	Ø 32 CM - 26 CM



MULTILINE(1) (4)

15620	Ø 20 CM - 14 CM
15624	Ø 24 CM - 18 CM
15628	Ø 28 CM - 22 CM
15632(*)	Ø 32 CM - 26 CM



ECOLINE(6)

28620	Ø 20 CM - 14 CM
28624	Ø 24 CM - 18 CM
28628	Ø 28 CM - 22 CM
28632	Ø 32 CM - 26 CM



(1) Met dichtgelegde rand / Avec bord fermé
(*) Met tegengreep / Avec contre-poignée
⊗ Bodemdiameter / Diamètre du fond

(4) 7-PlyMaterial®
(5) 5-PlyMaterial
(6) MultiPlyMaterial

PRODUCTOVERZICHT - APERÇU DE PRODUITS

INTENSE DURASLIDE ULTRA^{(2) (5)}

95620	Ø 20 CM -  14 CM
95624	Ø 24 CM -  18 CM
95628	Ø 28 CM -  22 CM
95632 ^(*)	Ø 32 CM -  26 CM



ECOGLIDE DURASLIDE ULTRA^{(2) (6)}

88620	Ø 20 CM -  14 CM
88624	Ø 24 CM -  18 CM
88628	Ø 28 CM -  22 CM
88632	Ø 32 CM -  26 CM



INDUSTRY CERAFORCE ULTRA^{(1) (5)}

43620	Ø 20 CM -  14 CM
43624	Ø 24 CM -  18 CM
43628	Ø 28 CM -  22 CM
43632 ^(*)	Ø 32 CM -  26 CM



ALU PRO DURAGLIDE TITANIUM⁽³⁾

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



INDUSTRY DURASLIDE ULTRA^{(2) (5)}

49620	Ø 20 CM -  14 CM
49624	Ø 24 CM -  18 CM
49628	Ø 28 CM -  22 CM
49632 ^(*)	Ø 32 CM -  26 CM



ALU PRO DURAGLIDE TITANIUM HIGH⁽³⁾

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



ECOGLIDE CERAFORCE ULTRA^{(1) (6)}

38620	Ø 20 CM -  14 CM
38624	Ø 24 CM -  18 CM
38628	Ø 28 CM -  22 CM
38632	Ø 32 CM -  26 CM



RESTO BY DEMEYERE MINI-BAKPAN/MINI POÊLE À FRIRE⁽⁶⁾

81012	Ø 12 CM -  9,5 CM
81014	Ø 14 CM -  11,5 CM
81016	Ø 16 CM -  14 CM



PRODUCTOVERZICHT - APERÇU DE PRODUITS

INTENSE PANNENKOEKENPAN/CRÊPIÈRE⁽⁵⁾

50626 A	Ø 26 CM -  21,5 CM
---------	---



CONTROLINDUC® GRILLPAN/GRIL

46728	28 x 28 CM - BODEM/FOND 25 x 25 CM
-------	------------------------------------



ECOGLIDE DURASLIDE ULTRA PANNENKOEKENPAN/CRÊPIÈRE^{(2) (6)}

99324	Ø 24 CM -  16,5 CM
99328	Ø 28 CM -  20,5 CM



RESTO BY DEMEYERE GRILLPAN/GRIL⁽⁶⁾

82724	24 x 24 CM - BODEM/FOND 21 x 21 CM
-------	------------------------------------



ALU PRO PANNENKOEKENPAN/CRÊPIÈRE

13828	Ø 28 CM -  24,5 CM
-------	---



TEPPANYAKI/PLANCHA

54753 ⁽⁴⁾	53 x 32,5 CM (GN1/1)
54739 ⁽⁵⁾	39 x 27 CM



INTENSE GRILLPAN/GRIL⁽⁵⁾

50728	28 x 28 CM - BODEM/FOND 25 x 25 CM
-------	------------------------------------



INDUSTRY BRAADSLIDE/PLAT À RÔTIR⁽⁵⁾

48732	32 x 26,5 CM	MET ROOSTER AVEC GRILLE
48740	40 x 33,7 CM	VOOR GROTE OVEN POUR DES GRANDS FOURS



(*) Met tegengreep / Avec contre-poignée
 Bodemdia meter / Diamètre du fond

(1) Ceraforce Ultra, meer info op pagina 8 / Ceraforce Ultra, plus d'info sur la page 8
(2) Duraslide Ultra, meer info op pagina 9 / Duraslide Ultra, plus d'info sur la page 9
(3))Duraglide Titanium, meer info op pagina 9 / Duraglide Titanium, plus d'info sur la page 9

(4) 7-PlyMaterial®
(5) 5-PlyMaterial
(6) MultiPLYMaterial

(*) Met tegengreep / Avec contre-poignée
 Bodemdia meter / Diamètre du fond

(1) Ceraforce Ultra, meer info op pagina 8 / Ceraforce Ultra, plus d'info sur la page 8
(2) Duraslide Ultra, meer info op pagina 9 / Duraslide Ultra, plus d'info sur la page 9
(3))Duraglide Titanium, meer info op pagina 9 / Duraglide Titanium, plus d'info sur la page 9

(4) 7-PlyMaterial®
(5) 5-PlyMaterial
(6) MultiPLYMaterial

Editie/Édition: 06/2018



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