

demeyere

MADE IN BELGIUM



SPECIALITEITEN - SPÉCIALITÉS





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 supergeleidendende InductoSeal®-bodem, de revolutionaire Silvinox®-oppervlaktebehandeling en een unieke lastechnologie maakten van Demeyere de nummer 1 in roestvrijstalen kookgerei en dé referentie voor inductie-koken. 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, 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. Demeyere is synoniem voor pure schoonheid en traditie en staat garant voor jarenlang kookplezier.

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. Demeyere rime avec beauté et tradition, et vous assurera des années de plaisir en cuisine.





Naast de series en 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 kooktoepassing optimaal te laten verlopen.

Outre les séries et les poêles à frire, l'assortiment 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.

INHOUD		INDEX	
- Wokken	6	- La cuisson au wok	6
- Bakken en braden	10	- Cuire et rôtir	10
• Teppanyaki/Plancha		• Teppanyaki/Plancha	
• Grillpan		• Gril	
• Braadslede		• Plat à rôtir	
• Ovale vispan		• Poêle à poisson ovale	
• Paellapan		• Poêle à paella	
• Multifunction pan		• Poêle à frire 'Multifunction'	
- Pannenkoeken bakken	16	- Faire des crêpes	16
- Sauzen maken	18	- Préparer des sauces	18
• Conische sauteuse		• Sauteuse conique	
• Hoog sauspotje		• Pot à sauces haut	
• Sauspannetje		• Petit poêlon	
- Minireeks	22	- Série mini	22
- Suddereren	24	- Mijoter	24
• Conische sudderpan		• Cocotte conique	
- Pasta koken	26	- Faire des pâtes	26
• Pasta-inzet		• Panier à pâtes	
• Pastaset		• Set à pâtes	
- Stomen	28	- Étuver	28
• Stoominzet		• Panier à étuver	
• Stoomset		• Set à étuver	
- Asperges	30	- Asperges	30
• Asperge-/pastakoker		• Pot à asperges/à pâtes	
- Zeevruchten bereiden	32	- Préparer des fruits de mer	32
• Confituur-/zeevruchten-/kreeftenpan		• Marmite à confiture/crustacés/homards	
• Mosselpot/-pan		• Casserole à moules	
- Roken	34	- Fumer	34
- Snelkoken	36	- La cuisson rapide	36
- Fluit-/waterketels	38	- Bouilloires (siffleuses)	38
- Diversen	40	- Varia	40
• Gourmetpan		• Poêle gourmet	
• Mengkommenset		• Set de bols mélangeurs	
• Vergiet		• Passoire	
• Melkpan		• Laitier	
• Glazen deksel		• Couverture en verre	
- Productoverzicht	44	- Aperçu des produits	44



Met de moderne wok van Demeyere kun je 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.

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.

1 MEERLAGENMATERIAAL - MATÉRIAU MULTICOUCHE

MEERLAGENMATERIAAL TOT AAN DE RAND

De wokken van Demeyere zijn gemaakt van 7-PlyMaterial® tot aan de rand. Dit meerlagenmateriaal met een dikte van 2,3 mm garandeert de perfecte warmteverdeling om te wokken: de wok wordt zeer warm in het midden (230°C) en wordt naar de randen toe geleidelijk koeler maar toch nog warm genoeg om de roergebakken ingrediënten verder te garen (140°C). Hierdoor is een antikleeflaag niet nodig.

MATÉRIAU MULTICOUCHE JUSQU'AU BORD

Les woks Demeyere bénéficient de la technologie 7-PlyMaterial® jusqu'au bord. Le matériau de 2,3 mm d'épaisseur garantit une diffusion de la chaleur parfaite pour la cuisson au wok : le wok chauffe au milieu (230 °C), l'intensité de la chaleur diminue au fur et à mesure que l'on se rapproche des bords mais reste néanmoins suffisante pour poursuivre la cuisson des ingrédients (140 °C). Un revêtement antiadhésif n'est pas nécessaire.

2 SILVINOX®

BLIJVEND ZILVERWIT

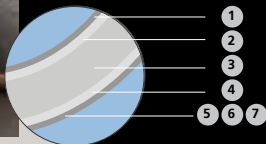
De wokken worden behandeld met 'Silvinox®', een uniek systeem van elektrochemische oppervlaktebehandeling dat het materiaal verrijkt door ijzer en onzuiverheden van de oppervlakte te verwijderen. Hierdoor is het roestvrij staal eenvoudig te reinigen en biedt het een hogere weerstand tegen vingerafdrukken, agressieve zepen of sterk zuurhoudend voedsel. De producten blijven zilverwit, zelfs na jaren gebruik.

BLANC ARGENTÉ

Les woks bénéficient du traitement 'Silvinox®', 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.



7-PLYMATERIAL®



- 1 roestvrij staal 18/10
- 2 zuiver aluminium
- 3 aluminium legering
- 4 zuiver aluminium
- 5 combinatie van drie legeringen - TriplInduc®
- 6
- 7

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

ASSORTIMENT

Het assortiment bevat verschillende soorten wokken. Zo biedt Demeyere wokken met een kleine vlakke bodem aan die makkelijk op alle types van kookplaten kunnen worden gebruikt. Ook de Intense wok, gemaakt van 5-PlyMaterial tot aan de rand, heeft een vlakke bodem. De wok met ronde bodem is geschikt voor gas of een hol inductiefornuis. Tot slot is er de aluminium wok van de reeks Alu Pro, met een unieke (vlakke) Radiant-bodem die zorgt voor een verhoogde stabiliteit en meer contactoppervlakte voor een betere connectiviteit op inductie.



Ø 26 cm - 30 cm



Ø 32 cm - 36 cm



INTENSE

Ø 30 cm



Ø 36 cm



ALU PRO

Ø 30 cm

GAMME

L'assortiment comprend plusieurs types de woks. Demeyere propose des woks à fond plat qui conviennent à tous les feux. Le wok Intense, qui s'inscrit dans cette gamme aussi, prévoit un matériau à 5 couches. Le modèle à fond rond est approprié pour les cuisinières à gaz et les taques à induction creuses. Enfin, il y a le wok en aluminium de la série Alu Pro, avec le fond (plat) 'Radiant' unique pour une stabilité accrue et une surface de contact amplifiée, ce qui résulte en une meilleure connectivité sur l'induction.



BAKKEN EN BRADEN

CUIRE ET RÔTIR



Demeyere biedt een uitgebreid assortiment van producten om te bakken en te braden aan. Naast de klassieke roestvrijstalen pannen en de bak-/koekenpannen met antikleeflaag is er een gamma gespecialiseerde producten om al je bakwensen te realiseren.

Demeyere propose un large assortiment de produits pour cuire et rôtir. Outre les poêles à frire en acier inoxydable et les poêles à frire avec couche antiadhésive, on distingue la gamme de produits spécialisés pour réaliser tous vos désirs de cuisson.

TEPPANYAKI/PLANCHA

Grotere stukken vlees of vis of grotere hoeveelheden voedsel bak je best op de teppanyaki/plancha. Zet de plaat op twee zones 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 weinig vetstof kort aan om daarna af te werken met een marinade of (stroperige) saus.

Er zijn twee afmetingen: een grote teppanyaki uit 7-lagenmateriaal (53 x 32,5 cm) en een kleine uit 5-lagenmateriaal (39 x 27 cm). De grote teppanyaki kun je 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's zijn afgewerkt met Silvinox® voor een blijvend zilverwitte afwerking. Geschikt voor alle types van kookplaten, inclusief inductie.



53 x 32,5 cm

TEPPANYAKI/PLANCHA

Le teppanyaki/la plancha est l'ustensile idéal pour cuire de gros morceaux de viande ou de poisson ou de grandes portions. 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).

Il y a deux formats : un grand teppanyaki (53 x 32,5 cm) à 7 couches et un petit teppanyaki à 5 couches (39 x 27 cm). Le grand teppanyaki peut être utilisé sur deux zones de cuisson différentes. Placez-le sur deux feux (grand et petit) et réglez 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 bénéficient d'un traitement Silvinox® pour un blanc argenté permanent. Ils conviennent à tous les feux, y compris l'induction.



39 x 27 cm



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 aantrekkelijk bord.

Demeyere biedt drie roestvrijstalen grillpannen aan: Intense, ControllInduc® en Resto by Demeyere. 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 op alle types van kookplaten, ook inductie. De ControllInduc® grillpan is specifiek ontworpen voor gebruik op inductie. De speciale ControllInduc®-technologie beperkt de temperatuur tot 250°C op inductiekookplaten en vermijdt oververhitting. Beide grillpannen zijn afgewerkt met de Silvinox®-oppervlaktebehandeling. De grillpan van de instapreeks Resto by Demeyere is mat gepolijst.

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.

GRIL

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 au goût très spécial et au motif de grille apportent une touche raffinée et appétissante à votre assiette et à vos plats.

Demeyere propose trois grils en inox : Intense, ControllInduc® et Resto by Demeyere. Le gril de la série Intense est composé d'un matériau à 5 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. Le gril ControllInduc® a été spécialement conçu pour l'utilisation sur les taques à induction. La technologie ControllInduc® permet de limiter la température à 250 °C sur les taques à induction et empêche ainsi la surchauffe. Les deux grils bénéficient du traitement de surface Silvinox®. Le gril de la série d'entrée de gamme Resto by Demeyere a une finition mate.

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 du jus de citron. La décoloration occasionnée par la surchauffe peut généralement être enlevée avec un produit non abrasif pour l'entretien de l'acier inoxydable.



BRAADSLEDE

De braadsledes van de Industry serie van Demeyere zijn perfect geschikt 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 kun je de ingrediënten perfect eerst aanbraden op het vuur en verder laten garen in de oven.

De braadsledes zijn afgewerkt met Silvinox®, een unieke oppervlaktebehandeling die ervoor zorgt dat het roestvrij staal zilverwit blijft, zelfs na jaren gebruik. De grepen zijn gemaakt van gepareldstraald roestvrij staal 18/10 en afgewerkt met Silvinox®. Hierdoor zijn ze krasbestendig en is een stevige grip verzekerd.

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. De grote braadslede wordt geleverd met een braadrooster.



PLAT À RÔTIR

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 à 5 couches jusqu'au bord, vous pouvez d'abord dorer vos ingrédients sur le feu avant de les faire cuire à point au four.

Les plats à rôtir bénéficient du traitement Silvinox®, un système de traitement de surface unique qui garantit que le produit reste d'un blanc argenté, même après des années d'utilisation. Les poignées sont en acier inoxydable 18/10 grenailé et sont traitées au Silvinox®. Elles ont une bonne préhension et résistent aux rayures.

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. Le grand plat à rôtir est livré avec une grille.



OVALE VISPAN

Grote vissen vormen geen probleem voor deze vispan, die je op twee zones van je fornuis kunt gebruiken en die geschikt is voor de oven. Ideaal bij het gebruik in de oven zijn de zijdelings geplaatste grepen, die het in- en uitnemen van de pan aanzienlijk vergemakkelijken.

Met de antikleeflaag Duraslide Ultra kan je uitstekend bakken met zeer weinig vetstof. De PTFE-antikleeflaag wordt aangebracht in drie lagen met een keramische versterking, die de pan meer weerstand biedt tegen slijtage.

Deze vispan is tot aan de rand vervaardigd van een 5-lagenmateriaal, wat een goede warmtegeleiding garandeert over het gehele oppervlak van de pan. De pan is geschikt voor alle types van kookplaten, inclusief inductie. Duraslide Ultra is veilig in gebruik tot 230°C, maar niet onder de grill.

POÊLE À POISSON OVALE

Les poissons de grande taille ne forment aucun problème pour cette poêle à poisson que vous pouvez utiliser sur deux zones de cuisson et au four. Les poignées latérales sont idéales pour cette dernière utilisation, car elles facilitent considérablement la prise.

Le revêtement antiadhésif PTFE Duraslide Ultra ne nécessite qu'un peu de matière grasse pour une cuisson optimale. Celui-ci est appliqué en trois couches avec un renforcement céramique, qui protège la poêle contre l'usure.

Cette poêle à poisson brillante est réalisée jusqu'au bord dans un matériau à 5 couches, ce qui garantit une bonne répartition de la chaleur sur toute la surface de la poêle. La poêle convient à tous les feux, y compris l'induction. Duraslide Ultra s'utilise en toute sécurité jusqu'à 230 °C, néanmoins pas d'utilisation sous le gril.



45 x 24 cm



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 types van kookplaten, inclusief inductie. Een deksel is apart verkrijgbaar.

Voor een iets kleinere paella kun je gebruik maken van de even handige Multifunction pannen van Demeyere. Zoals de naam doet vermoeden, lenen ze zich voor heel wat toepassingen.

De Multifunction roestvrijstalen 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 warmteverdeling. Multifunction Duraslide Ultra bestaat uit 5-lagenmateriaal. De pannen zijn zowel geschikt voor alle types van kookplaten, inclusief inductie, als voor op de barbecue.



Ø 46 cm - 14 l



Ø 46 cm



Ø 20 cm - 24 cm - 28 cm - 32 cm



PANNENKOEKEN BAKKEN

FAIRE DES CRÊPES



Pannenkoeken bakken wordt een waar genoegen in de pannenkoekenpannen van Demeyere. Je kunt kiezen tussen roestvrijstalen pannenkoekenpannen met of zonder antikleeflaag. De pannenkoekenpannen met de PTFE-antikleeflaag Duraslide Ultra hebben maar zeer weinig vetstof nodig voor een optimaal bakresultaat. De ideale pannen om zorgeloos pannenkoeken te bakken.

Faire des crêpes devient un jeu d'enfant avec les crêpières Demeyere. Vous avez le choix entre des crêpières en acier inoxydable avec ou sans revêtement antiadhésif. Les crêpières à revêtement antiadhésif PTFE Duraslide Ultra nécessitent très peu de matière grasse. Les poêles idéales pour réussir vos crêpes.

INTENSE PANNENKOEKENPAN

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

Deze roestvrijstalen pan is afgewerkt met de Silvinox®-oppervlaktebehandeling en heeft een gelaste greep van gepaardstraald roestvrij staal. Hierdoor is hij krasbestendig en is een stevige grip verzekerd.

ECOGLIDE DURASLIDE ULTRA PANNENKOEKENPAN

De Ecoglide Duraslide Ultra pannenkoekenpannen zijn gemaakt van een meerlagenmateriaal tot aan de rand van 3 mm dik. Ze zijn blinkend gepolijst en voorzien van een Duraslide Ultra antikleeflaag. Deze pannen zijn gunstig geprijsd, gemakkelijk in gebruik en voldoende performant.



Intense
Ø 26 cm



Ecoglide Duraslide Ultra
Ø 24 cm - 28 cm



5-PLYMATERIAL



- 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

CRÊPIÈRE INTENSE

La crêpière Intense est un must pour le cuisinier amateur. Bien qu'elle n'ait pas de revêtement antiadhésif, cette poêle vous permettra de réussir des crêpes exquis. Le matériau à 5 couches garantit une répartition optimale de la chaleur. Grâce au bord plat, les crêpes glissent toutes seules dans l'assiette.

Cette poêle en inox bénéficie du traitement de surface Silvinox® et sa poignée est en acier inoxydable grenailé. Résultat ? Bonne préhension et résistance aux rayures.

CRÊPIÈRE ECOGLIDE DURASLIDE ULTRA

Les crêpières Ecoglide Duraslide Ultra sont dotées d'un matériau multicouches de 3 mm d'épaisseur jusqu'au bord. Elles ont un fini poli brillant et un revêtement anti-adhésif Duraslide Ultra. Ces poêles abordables sont faciles à utiliser et offrent des performances de cuisson suffisantes.

SAUZEN MAKEN

PRÉPARER DES SAUCES



Een lekkere sabayon, een heerlijke bearnaisesaus of het inkoken van vloeistoffen, het is de afgeronde bodem die het verschil maakt. Kies voor een perfecte warmteverdeling tot aan de rand voor al uw delicate sauzen.

Un délicieux sabayon, une savoureuse béarnaise ou la réduction de liquides : c'est le fond arrondi qui fait la différence ! En effet, il fait toute la différence. Choisissez une répartition optimale de la chaleur jusqu'au bord pour vos sauces délicates.

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:

- Meerlagenmateriaal tot aan de rand (3 tot 3,3 mm) voor een gelijkmatige warmteverdeling:
 - 7-PlyMaterial® voor de sauteuses van Apollo en Atlantis
 - 5-PlyMaterial voor de sauteuses van Industry en Intense, waarbij de onderste laag bestaat uit magnetisch roestvrij staal
- De duurzaamheid en hygiëne van roestvrij staal
- Silvinox®-oppervlaktebehandeling: blijvend zilverwit
- De ideale conische vorm
- Hoog rendement op alle types fornuizen
- Niet alleen functioneel maar ook heel mooi



Atlantis
Ø 18 cm - 20 cm - 22 cm - 24 cm



Apollo
Ø 14 cm - 16 cm - 18 cm - 20 cm - 22 cm - 24 cm - 28 cm

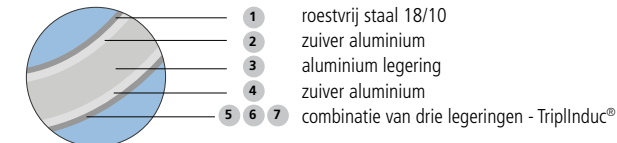


Industry
Ø 18 cm - 20 cm - 24 cm



Intense
Ø 18 cm - 20 cm - 22 cm - 24 cm

7-PLYMATERIAL®



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

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:

- Matériau multicouche jusqu'au bord (3 à 3,3 mm) pour une répartition optimale de la chaleur :
 - 7-PlyMaterial® pour les sauteuses Apollo et Atlantis
 - 5-PlyMaterial pour les sauteuses Industry et Intense, dont la dernière couche est composée d'acier inoxydable magnétique
- Durabilité et hygiène de l'acier inoxydable
- Traitement de surface Silvinox® : blanc argenté
- Forme conique idéale
- Rendement élevé sur tous les feux
- Fonctionnalité et design



HOOG SAUSPOTJE

Het hoge sauspotje van Resto by Demeyere is uiterst veelzijdig en werd speciaal ontwikkeld op vraag van enkele topchefs. Voor een uitgebreide maaltijd heb je al vlug enkele sauzen nodig. Die kun je perfect van tevoren voorbereiden en op het fornuis warm houden in verschillende hoge sauspotjes naast elkaar. Net voor je gaat serveren, kun je de saus nog even aan de kook brengen in het sauspotje en verder afwerken indien nodig (bijv. monteren met boter). Of je kunt je saus in een hand-omdraai schuimig maken met de staafmixer – rechtstreeks in het potje. Dankzij de handige greep en de perfecte schenkrand kun je de saus vanuit het hoge sauspotje portioneren en naperen op het bord of op een gerecht.

Dit weldoordachte Demeyere product is bovendien 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.



Ø 10 cm - 1,1 l

POT À SAUCES HAUT

Le pot à sauces haut Resto by Demeyere est extrêmement polyvalent et a été spécialement développé pour répondre à la demande de quelques grands chefs de cuisine. Pour un repas copieux, il faut pouvoir préparer plusieurs sauces à la fois. Vous pouvez parfaitement 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 de servir, vous pouvez faire réchauffer rapidement la sauce dans la casserole et la finir si nécessaire (la monter avec du beurre par exemple). Vous pouvez aussi préparer une sauce écumeuse en utilisant un mixeur plongeur directement dans la casserole. Grâce à la poignée pratique et au bord verseur parfait, vous pouvez répartir et servir la sauce directement du pot à sauces haut sur l’assiette ou sur le plat.

Ce produit Demeyere bien pensé dispose également de graduations jusqu’au litre, ce qui facilite le dosage. Grâce au fond à 3 couches de 3 mm d’épaisseur, le pot à sauces haut peut être utilisé sur tous les feux, y compris l’induction.

SAUSPANNETJE

Het lage sauspannetje van Resto by Demeyere heeft een diameter van 12 cm en is een echte aanrader voor de hobbykok. Het is het ideale pannetje voor het bereiden van individuele porties, het snel en eenvoudig à la minute afwerken van sauzen of het opwarmen van een kleine portie. Ook perfect voor het serveren aan tafel.

Dit blinkend gepolijste sauspannetje is gemaakt van roestvrij staal en heeft een 3-lagenbodem van 3,5 mm dikte waardoor het gebruikt kan worden in de oven en op alle types van fornuizen, inclusief inductie, en dit zowel om te koken als om warm te houden. Dankzij de perfecte schenkrand kun je de saus rechtstreeks uitschenken op je gerecht.



Ø 12 cm - 0,6 l

POÊLON BAS

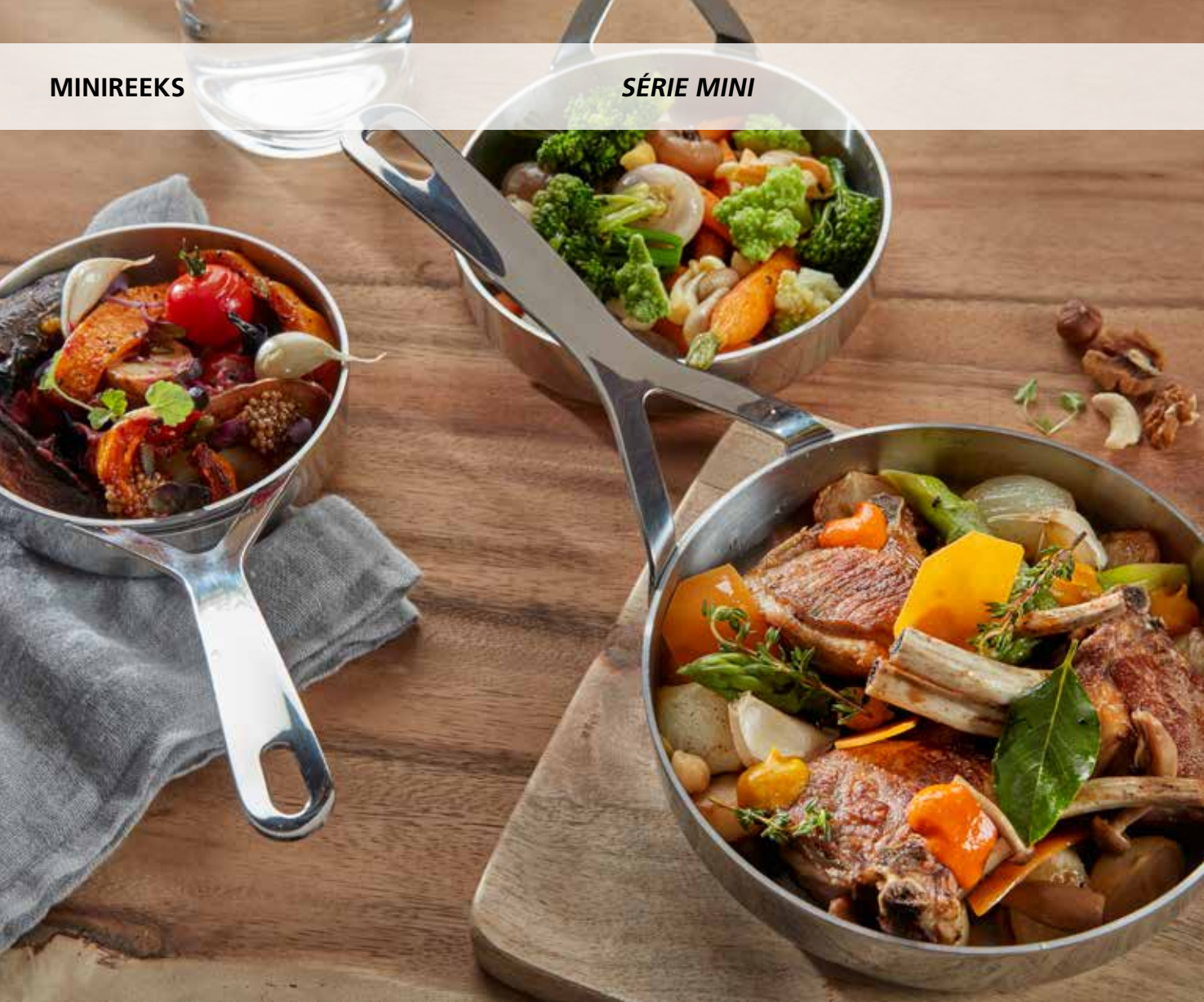
Le petit poêlon bas de Resto by Demeyere avec un diamètre de 12 cm est indispensable pour le cuisinier amateur. Il est le poêlon idéal pour préparer des portions individuelles, finir rapidement et facilement des sauces à la minute ou réchauffer une petite portion. Aussi parfait pour présenter à la table.

Ce poêlon poli brillant est exécuté en acier inoxydable et dispose d’un fond à 3 couches de 3,5 mm d’épaisseur de sorte qu’il puisse être utilisé sur tous feux, y compris l’induction, pour cuire ou pour tenir à chaud. Grâce au bord verseur parfait, vous pouvez facilement verser la sauce directement sur le plat.



MINIREEKS

SÉRIE MINI



Deze minireeks van Demeyere oogt niet alleen vertederend, de kleine bak-/koekenpannetjes en kookpotjes/-pannetjes zijn ook bijzonder handig en veelzijdig. Vanaf nu maak je de lekkerste hapjes en individuele porties klaar met de mini-pannetjes. Of serveer een smakelijk stoofpotje in de kookpotjes/-pannetjes.

La série mini Demeyere n'est pas seulement attendrissante, les petites poêles, et casseroles (faitouts) sont aussi particulièrement pratiques et polyvalentes. Dorénavant vous préparez des casse-croûtes et portions individuelles délicieuses avec les mini-poêles à frire. Les petites casseroles (faitouts) sont idéales pour déguster un potage ou un petit daube.

MINIREEKS

De kookpotjes/kookpannetjes 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 mini-bakpannen, gemaakt van 3-lagenmateriaal tot aan de rand, zijn verkrijgbaar in verschillende afmetingen.

SÉRIE MINI

Les petites casseroles (faitouts) 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 incluse. Les mini poêles à frire, faites d'un matériau à 3 couches jusqu'au bord, sont disponibles en plusieurs dimensions.



Ø 12 cm - 14 cm - 16 cm



Ø 12 cm - 0,55 l



SUDDEREN



Suddereren is bij uitstek geschikt om producten die van nature taai zijn, te garen en malser te maken. De conische sudderpannen van Demeyere werden specifiek ontwikkeld om deze kooktoepassing optimaal te laten verlopen.

Mijoter est la méthode de cuisson par excellence pour cuisiner et attendrir des aliments plus durs. Les cocottes coniques de Demeyere ont été conçues pour exécuter avec brio cette méthode de cuisson.

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.

HIERONDER VIND JE 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
- Silvinox®-oppervlaktebehandeling: blijvend zilverwit
- Met perfect sluitend glazen deksel (Apollo) – Dubbelwandig deksel (Atlantis) voor optimaal behoud van warmte
- Hoog rendement op alle types fornuizen
- Even effectief als gietijzer voor sudderen en veel lichter



Apollo
Ø 24 cm - 28 cm



Atlantis
Ø 24 cm - 28 cm

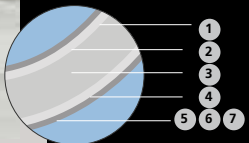
COCOTTE CONIQUE

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 COCOTTES CONIQUES IDÉALES :

- Matériau multicouche jusqu'au bord (3 à 3,3 mm) pour une répartition homogène de la chaleur
- La durabilité et l'hygiène d'acier inoxydable
- Traitement de surface Silvinox®: blanc argenté
- Avec couvercle en verre parfaitement ajusté (Apollo) – Couvercle à double paroi (Atlantis) pour un maintien optimal de la chaleur
- Rendement élevé sur tous les types de cuisinières
- Aussi efficace que de la fonte pour mijoter, mais beaucoup plus léger.

7-PLY MATERIAL®



1 roestvrij staal 18/10
2 zuiver aluminium
3 aluminium legering
4 zuiver aluminium
5 combinatie van drie legeringen - TriplInduc®
6
7

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



PASTA KOKEN

FAIRE DES PÂTES

Pasta koken is iets dat je regelmatig doet en vaak voor meerdere personen. De pasta-inzetten van Demeyere kunnen je hierbij helpen. Deze pasta-inzetten zijn gemaakt van roestvrij staal 18/10 en passen in de Demeyere soeppotten/hoge kookpannen met dezelfde diameter. Een pasta-inzet is ook handig om grote hoeveelheden groenten te blancheren en daarna eventueel in te vriezen.

Vous faites sans doute des pâtes chaque semaine, souvent pour plusieurs personnes. Les paniers à pâtes Demeyere peuvent vous y aider. Ces paniers à pâtes sont en acier inoxydable 18/10 et s'adaptent aux marmîtes de même diamètre. Les paniers à pâtes sont également pratiques pour blanchir de grandes quantités de légumes avant de les congeler.

PASTA-INZET

De Demeyere pasta-inzet past in alle hoge kookpannen met dezelfde diameter. Neem de pasta of geblancheerde groenten veilig uit de kookpan zonder het kookvocht af te gieten. Zo kun je dit hergebruiken voor een extra portie.



Atlantis
Ø 20 cm - 24 cm



Apollo
Ø 20 cm - 24 cm



Industry
Ø 24 cm



Intense
Ø 20 cm - 24 cm

PASTASET

Je kunt uiteraard ook opteren voor de pastaset van Resto by Demeyere. Deze set bevat een soeppot/hoge kookpan met pasta-inzet van 24 cm diameter. Deze pastapan is handig in gebruik en geschikt voor alle types van kookplaten inclusief inductie.

SET À PÂTES

Vous pouvez aussi opter pour le set à pâtes de Resto by Demeyere. Ce set contient une marmite et un panier à pâtes de 24 cm. Cet ensemble est pratique, facile à utiliser et convient à tous les feux, y compris l'induction.



Ø 24 cm





STOMEN

ÉTUVER

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.

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.

STOOMINZET

De stoomovens die op de markt zijn, zijn vaak duur en complex in gebruik. Daarom heeft Demeyere een stoominzet ontwikkeld die past op je Demeyere (hoge) kookpannen met dezelfde diameter. Elke stoominzet wordt geleverd met een siliconen afsluitring zodat geen stoom verloren gaat en je verschillende stoominzetten boven elkaar kunt plaatsen.



Atlantis
Ø 20 cm - 24 cm



Apollo
Ø 20 cm - 24 cm



Industry
Ø 24 cm



Intense
Ø 20 cm - 24 cm

STOOMSET

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

SET À ÉTUVER

Vous pouvez aussi opter pour le set à étuver universel Resto by Demeyere. Ce set est pratique, facile à utiliser et convient à tous les feux, y compris l'induction. Tous les éléments sont en acier inoxydable 18/10.



Ø 20 cm



ASPERGES



Mooi, gezond en vooral heel erg lekker. De asperge wordt niet voor niets de koningin der groenten genoemd. En daarom heeft Demeyere de koningin der potten/pannen ontwikkeld: een verticale aspergepan voor een smakelijk resultaat tot in de puntjes. Het aspergeseizoen mag beginnen...

Belle, saine et délicieuse par-dessus tout. Ce n'est donc pas par hasard que l'asperge est appelée 'la reine des légumes'. C'est pourquoi, Demeyere a développé la reine des casseroles : un pot à asperges vertical pour un résultat exquis jusqu'à la pointe. Les asperges nouvelles sont arrivées !

ASPERGE-/PASTAKOKER

Asperges zijn het best te bereiden in een hoge, cilindrische pan met deksel waarin ze rechtop kunnen worden klaargemaakt. De zachte punten komen dan boven het water uit en worden gestoomd in plaats van gekookt. De aspergepan van Demeyere leent zich hier perfect toe. Het is een hoge, smalle kookpot/-pan met twee handgrepen, een deksel en een aspergemand met haakje waardoor je het op de rand van de pot/pan kunt hangen. Uniek aan deze aspergepan: hij is niet alleen ideaal voor het verticaal koken van groenten zoals asperges of witlof, maar ook voor het bereiden van pasta. Bovendien kun je erin blancheren, koken en stomen.

De aspergepan is gemaakt van roestvrij staal 18/10 en is voorzien van een 3-lagige capsulebodem van 4 mm dikte voor een goede warmtegeleiding. De kookpan zelf is mat gepolijst, het deksel is blinkend. Deze aspergepan is geschikt voor alle types van kookplaten, inclusief inductie.

POT À ASPERGES/À PÂTES

Les asperges préfèrent la cuisson verticale dans une casserole haute et cylindrique avec couvercle. Les pointes molles se trouvent ainsi hors de l'eau et sont cuites à la vapeur au lieu d'être cuites. Le pot à asperges Demeyere se prête parfaitement à la cuisson verticale. Il s'agit d'une casserole haute et étroite avec deux poignées, un couvercle et un panier à asperges avec un crochet pour accrocher le panier sur le bord de la casserole. Ce pot à asperges n'est pas seulement unique par sa forme idéale pour la cuisson verticale de légumes tels que des asperges et des chicons mais il peut aussi servir à faire des pâtes. De plus, le pot à asperges peut être utilisé pour blanchir, bouillir et cuire à la vapeur.

Ce pot à asperges en acier inoxydable 18/10 est doté d'un fond capsulé à 3 couches de 4 mm d'épaisseur pour une répartition optimale de la chaleur. La casserole a un fini poli mat, tandis que le couvercle est brillant. Ce pot à asperges convient à tous les feux, y compris l'induction.



Ø 16 cm



ZEEVRUCHTEN BEREIDEN

PRÉPARER DES FRUITS DE MER



Het bijzondere aan zeevruchten zoals mosselen is dat ze snel en eenvoudig klaar te maken zijn en bovendien heerlijk smaken. Je kunt ze met grote hoeveelheden tegelijk klaarmaken en vervolgens aan tafel verdelen of elke portie apart opwarmen en onmiddellijk serveren. Aan jou de keuze...

La particularité des fruits de mer comme les moules est qu'ils se préparent facilement et rapidement et qu'en outre, ils sont délicieux. 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....

CONFITUUR-/ZEEVRUCHTEN-/KREEFTENPAN

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



Ø 30 cm - 10 l

MOSELPOT/-PAN

Demeyere biedt twee mosselpannen aan, waarin de mosselen rechtstreeks gekookt en geserveerd kunnen worden. Dankzij de 3-lagenbodem zijn ze perfect geschikt voor gebruik op alle types van kookplaten, inclusief inductie en de schelpen kun je eenvoudigweg in het omkeerbare deksel verzamelen.



Ø 22 cm - 2,3 l

MARMITE À CONFITURE/CRUSTACÉS/HOMARDS

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

CASSEROLE À MOULES

Demeyere offre deux casseroles à moules dans lesquelles vous pouvez cuire et servir directement vos moules. Grâce au fond triple épaisseur, elles conviennent parfaitement à tous les feux, y compris l'induction. De plus, le couvercle réversible permet de collecter les coquilles vides.



Ø 20 cm - 3 l



ROKEN

FUMER



Het roken van vis en vlees is al eeuwenoud. Wat vroeger louter een bewaar-techniek was, is stilaan geëvolueerd tot een trendy kooktechniek. Demeyere speelt hierop in met de rookset die de gezonde, smaakvolle en handige ken-merken van gerookte gerechten tot bij jou in de keuken brengt.

Le fumage de poisson ou de viande est séculaire. Ce qui autrefois n'était qu'une simple technique de conservation est devenue un mode de cuisson tendance grâce au set de fumage Demeyere qui vous procure les caractéristiques saines, savoureuses et pratiques des produits fumés jusque dans votre cuisine.

ROOKSET

Met de rookset van Resto by Demeyere kan warm gerookt worden en kun je 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 afne-men van het deksel komt een beetje rook en aroma vrij. Daarom is het aan te raden dit onder de afzuigkap te doen.

De set bestaat uit een bakpan/koekenpan 28 cm met twee grepen, een 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 warmtegelei-ding en voor gebruik op alle fornuizen, inclusief inductie. De rookkamer is voorzien van rookgaten, die de rook aan de zijkant doorlaten. Ze dient bovendien als bescherming tegen het vocht of het vet dat mogelijk afdruipt van de ingrediënten. Op het stoom-rooster, tenslotte, kun je het voedsel leggen dat gerookt moet worden.

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.

FUMOIR

Le fumoir de Resto by Demeyere permet de fumer des aliments à chaud et de profiter du goût savoureux des 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, sachez qu'un peu de fumée et des arômes s'échapperont du fumoir, il est donc recommandé de fumer sous une hotte aspirante.

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 prévoit un fond triplex de 4 mm d'épaisseur pour une répartition optimale de la chaleur et pour garantir que la poêle convienne à tous les feux, y compris l'induction. La chambre de fumage prévoit des trous latéraux pour laisser s'échapper la fumée. Elle fait également office de protection contre l'humidité ou la graisse qui pourrait provenir des ingrédients. La grille sert finalement à déposer les aliments que vous souhaitez fumer.

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.



Ø 28 cm



500 cc



SNELKOKEN

LA CUISSON RAPIDE



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

Des temps de cuisson et d'ébullition courts à la vapeur garantissent la conversation optimale de la saveur, des minéraux et des vitamines. En outre, une cuisson rapide est pratique pour la préparation de soupes, de viandes, de légumes, de pommes de terre, d'aliments secs qui nécessitent de longues durées de cuisson en temps normal.

SNELKOOKPAN AIRCONTROL

De AirControl snelkookpannen van Demeyere hebben een supergeleidende sandwichbodem voor een optimale warmteverdeling op alle types van kookplaten, 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 handgreep blijft koel en is ontwikkeld voor extra veiligheid en gebruiksgemak. Een smaakventiel zorgt bovendien voor het behoud van de natuurlijke smaak en kleur van de ingrediënten.

STOOMMANDJE

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

CASSEROLE À PRESSION AIRCONTROL

Les casseroles à pression AirControl de Demeyere ont un fond sandwich suprathermique pour une répartition optimale de la chaleur sur tous les feux, y compris l'induction. Par ailleurs, elles ont des parois épaisses en acier inoxydable pour une conservation maximale de la chaleur. Le système de fermeture entièrement automatique du couvercle empêche l'ouverture du couvercle tant que le récipient est sous pression. L'indication acoustique et visuelle de la pression offre une double sécurité. La poignée en matière synthétique reste froide et est conçue pour votre sécurité et pour une facilité d'usage accrue. Une soupape veille par ailleurs à la préservation de la saveur naturelle et de la couleur originale des ingrédients.

PANIER VAPEUR

Le panier vapeur avec poignée et trépied vous permet d'étuver rapidement les aliments. Posez le trépied de manière stable dans la partie inférieure de l'autocuiseur. Placez ensuite le panier sur le trépied. Sous le trépied, il est possible de préparer un autre plat ou d'autres légumes.



Ø 22 cm - 8 l



Ø 22 cm - 6 l



Ø 22 cm - 4 l



Ø 22 cm
apart verkrijgbaar
disponible séparément



FLUIT-/WATERKETELS

BOUILLOIRES (SIFFLEUSES)



FLUIT-/WATERKETELS

In het assortiment Resto by Demeyere vind je een blinkend gepolijste fluitketel voorzien van een 3-lagenbodem van 4 mm dikte. Deze fluitketel heeft 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 types van kookplaten, inclusief inductie.

BOUILLOIRES (SIFFLEUSES)

Dans l'assortiment Resto by Demeyere vous découvrirez aussi une bouilloire siffleuse au fini poli brillant avec un fond à 3 couches de 4 mm d'épaisseur. La bouilloire siffleuse a un contenu de 2,5 litres. Les bouilloires Resto by Demeyere sont disponibles en deux dimensions, 4 l et 6 l. Toutes les bouilloires (siffleuses) conviennent à tous les feux, y compris l'induction.



Ø 20 cm - 2,5 l



Ø 15 cm - 4 l
Ø 18 cm - 6 l





DIVERSEN

DIVERS

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 proevetjes te bereiden (bijv. dim sum). Je kunt deze gourmetpan ook gebruiken als kleine bak-/koekenpan. De afzonderlijke kleine potjes/pannetjes met antikleeflaag kunnen ook gebruikt worden in de oven voor kleine gebakjes (wegens de antikleeflaag niet geschikt voor gebruik onder de grill).

De gourmetpan is gemaakt van roestvrij staal 18/10 en heeft een 3-lagen capsule-bodem 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 twee verschillende varianten, een pan met diameter 18 cm met 4 kleine cupjes en een pan met diameter 22 cm met 6 kleine cupjes. Alle gourmetpannetjes kunnen gebruikt worden in de oven (niet onder de grill) en op alle fornuizen, inclusief inductie.

POÊLE GOURMET

La poêle gourmet de Resto by Demeyere est non seulement idéale pour pocher un œuf "à l'anglaise" mais également pour la cuisson à la vapeur de toutes sortes d'amuse-bouches ou de dimsums. Elle peut aussi servir de petite poêle à frire. Les petites coupelles avec revêtement antiadhésif conviennent aussi au four (pas sous le gril du four), pour préparer de petites pâtisseries.

Cette poêle gourmet en acier inoxydable 18/10 prévoit 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.

La poêle gourmet existe en deux versions à savoir : une poêle à 4 petites coupelles de 18 cm de diamètre et une poêle à 6 petites coupelles de 22 cm de diamètre. Toutes les poêles gourmet conviennent au four (pas sous le gril du four) et à tous les feux, y compris l'induction.



Ø 18 cm



Ø 22 cm

Op de volgende pagina's presenteren we nog enkele veelzijdige specialiteiten die een echte aanrader zijn voor elke hobbykok.

Sur les pages suivantes, nous proposons nos diverses spécialités multi-usages, qui sont un vrai must pour le cuisinier amateur.



MENGKOMMEN, 2-DELIGE SET

Deze mengkommen van Demeyere zijn ideaal voor het mengen van deeg of een dressing maar ook voor het serveren van allerlei groenten, fruit, enz. Ze zijn gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal 18/10 en blinkend gepolijst.

Set van 2 stuks (Ø 20 en 24 cm)



Ø 20 cm - 3,3 l



Ø 24 cm - 4,9 l

VERGIET

Het vergiet van Demeyere is gemaakt van roestvrij staal 18/10 en blinkend gepolijst. Het praktische design met drie pootjes en twee handvatten maakt van dit vergiet het perfecte instrument voor het uitlekken of serveren van groenten en fruit.



Ø 26 cm

PASSOIRE

La passoire Demeyere est en acier inoxydable 18/10 au fini poli brillant. Le design pratique avec trois pieds et deux poignées fait de cette passoire l'outil idéal pour égoutter ou présenter des fruits et des légumes.



MELKPAN

Het melkpannetje met deksel heeft een diameter van 14 cm en is vervaardigd van blinkend roestvrij staal 18/10. Het is voorzien van een 3-lagenbodem van 3,5 mm dikte voor een optimale warmtegeleiding. Bovendien is het geschikt voor alle types van fornuizen. Dit melkpannetje heeft 2 tuitjes, wat het uitschenken nog makkelijker maakt.



Ø 14 cm - 1 l

LAITIER

Le laitier avec couvercle de 14 cm de diamètre est en acier inoxydable 18/10 au fini poli brillant. Il prévoit un fond à 3 couches de 3,5 mm d'épaisseur pour une répartition optimale de la chaleur. Ce laitier convient à tous les feux, y compris l'induction. De plus, il prévoit deux becs pour verser les liquides en toute facilité.

GLAZEN DEKSEL

De glazen deksels van Demeyere met roestvrijstalen knop en rand sluiten perfect af en garanderen een eenvoudige controle over de bereiding. Ze passen op producten met dezelfde diameter en zijn geschikt voor gebruik in de oven tot 230°C (niet onder de grill).



Ø 16 cm - 18 cm - 20 cm - 22 cm - 24 cm - 26 cm - 28 cm - 30 cm - 32 cm

COUVERCLE EN VERRE

Les couvercles en verre de Demeyere avec bouton et bord en inox sont parfaitement hermétiques et permettent de contrôler facilement la préparation. Les couvercles peuvent être utilisés sur tous les produits de même diamètre et au four jusqu'à 230 °C (pas sous le gril).



PRODUCTOVERZICHT - *APERÇU DE PRODUITS*

WOKKEN / *LA CUISSON AU WOK*

ASSORTIMENT / <i>GAMME</i>		
	52926	Ø 26 CM - 11 CM - 2 L
	52930	Ø 30 CM - 13 CM - 3 L VLAKKE BODEM / <i>FOND PLAT</i>
	52932	Ø 32 CM - 15 CM - 3,5 L
	54936	Ø 36 CM - 15 CM - 6 L VLAKKE BODEM / <i>FOND PLAT</i>
	50930 <i>INTENSE</i>	Ø 30 CM - 13 CM - 3 L VLAKKE BODEM / <i>FOND PLAT</i>
	52936 G	Ø 36 CM - 6 L RONDE BODEM / <i>FOND ROND</i>
	13930 <i>ALU PRO</i>	Ø 30 CM - 3 L VLAKKE BODEM / <i>FOND PLAT</i>

BAKKEN EN BRADEN / *CUIRE ET RÔTIR*

TEPPANYAKI / <i>PLANCHA</i>		
	54753	53 x 32,5 CM (GN1/1)
	54739	39 x 27 CM
RESTO BY DEMEYERE – GRILLPAN / <i>GRIL</i>		
	82724	24 x 24 CM - BODEM / <i>FOND</i> 21 x 21 CM
INTENSE - GRILLPAN / <i>GRIL</i>		
	50728	28 x 28 CM - BODEM / <i>FOND</i> 25 x 25 CM
CONTROLINDUC - GRILLPAN / <i>GRIL</i> T < 250°C		
	46728	28 x 28 CM - BODEM / <i>FOND</i> 25 x 25 CM
INDUSTRY - BRAADSLEDE / <i>PLAT À RÔTIR</i>		
	48732	32 x 26,5 CM
	48740	40 x 33,7 CM MET ROOSTER / <i>AVEC GRILLE</i> VOOR GROTE OVENS / <i>POUR DES GRANDS FOURS</i>

PRODUCTOVERZICHT - *APERÇU DE PRODUITS*

	OVALE VISPAN / POÊLE À POISSON OVALE	
99742	45 x 24 CM	
ANTIKLEEFLAAG / COUCHE ANTIADHÉSIVE DURASLIDE ULTRA		
PAELLAPAN / POÊLE À PAELLA		
	44846 ZD	Ø 46 CM - 35 CM - 14 L
		PAELLAPAN / POÊLE À PAELLA
	95046	Ø 46 CM
		DEKSEL VOOR PAELLAPAN
		COUVERCLE POUR POÊLE À PAELLA
MULTIFUNCTION - BAK-/KOEKENPAN / POÊLE À FRIRE		
	15820*	Ø 20 CM - 14 CM
	15824*	Ø 24 CM - 18 CM
	15828*	Ø 28 CM - 22 CM
	15832*	Ø 32 CM - 26 CM
MULTIFUNCTION DURASLIDE ULTRA - BAK-/KOEKENPAN / POÊLE À FRIRE		
	95820	Ø 20 CM - 14 CM
	95824	Ø 24 CM - 18 CM
	95828	Ø 28 CM - 22 CM
	95832	Ø 32 CM - 26 CM

PANNENKOEKEN BAKKEN / *FAIRE DES CRÊPES*

INTENSE - PANNENKOEKENPAN / <i>CRÊPIÈRE</i>		
	50626 A	Ø 26 CM - 21,5 CM
ECOGLIDE DURASLIDE ULTRA - PANNENKOEKENPAN / <i>CRÊPIÈRE</i>		
	99324	Ø 24 CM - 16,5 CM
	99328	Ø 28 CM - 20,5 CM
ALU PRO - PANNENKOEKENPAN / <i>CRÊPIÈRE</i>		
	13828	Ø 28 CM - 24,5 CM

SAUZEN MAKEN / *PRÉPARER DES SAUCES*

	CONISCHE SAUTEUSE / SAUTEUSE CONIQUE	
	Voor referenties en afmetingen: zie de folders per serie Pour les références et les dimensions : voir les dépliants des séries	
	HOOG SAUSPOTJE / POT À SAUCES HAUT	
	8010	Ø 10 CM - 9 CM - 1,1 L
	SAUSPANNETJE / PETIT POÉLON	
	8012	Ø 12 CM - 10,5 CM - 0,6 L

PRODUCTOVERZICHT - APERÇU DE PRODUITS

MINIREEKS / SÉRIE MINI



KOOKPOTJES/-PANNETJES / CASSEROLES/FAITOUTS
MET DEKSEL / AVEC COUVERCLE

84112 Ø 12 CM - 10,5 CM - 0,55 L



BAK-/KOEKENPANNETJES / POÊLES À FRIRE

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

SUDDEREN / MIJOTER



CONISCHE SUDDERPOT/-PAN / COCOTTE CONIQUE

Voor referenties en afmetingen: zie de folders per serie
Pour les références et les dimensions : voir les déliants des séries

PASTA KOKEN / FAIRE DES PÂTES



PASTA-INZET / PANIER À PÂTES

Voor referenties en afmetingen: zie de folders per serie
Pour les références et les dimensions : voir les déliants des séries



PASTASET / SET À PÂTES

SET 88014 SOEPPOT(HOGE KOOKPAN) + PASTAINZET Ø 24 CM
MARMITE + PANIER À PÂTES Ø 24 CM

STOMEN / ÉTUVER



STOOMINZET / PANIER À ÉTUVER

Voor referenties en afmetingen: zie de folders per serie
Pour les références et les dimensions : voir les déliants des séries



STOOMSET / ENSEMBLE VAPEUR

SET 88023 KOOKPOT/-PAN + STOOMINZET Ø 20 CM
CASSEROLE(FAITOUT) + PANIER À ÉTUVER Ø 20 CM

ASPERGES BEREIDEN / PRÉPARER DES ASPERGES



ASPERGEKOKER/-PAN / POT À ASPERGES

8016 Ø 16 CM - 14,5 CM - 4,5 L

ZEEVRUCHTEN BEREIDEN / PRÉPARER DES FRUITS DE MER



CONFITUUR-/ZEEVRUCHTEN-/KREEFTENPAN /
MARMITE À CONFITURE/CRUSTACÉS/HOMARDS

82930 Ø 30 CM - 23 CM - 10 L
MET DEKSEL, HENGSEL EN ZUGREEP
AVEC COUVERCLE, ANSE ET POIGNÉE



MOSSelpOT/-PAN / CASSEROLE À MOULES

10821 Ø 20 CM - 17 CM - 3 L



10822 Ø 22 CM - 16 CM - 2,3 L

PRODUCTOVERZICHT - APERÇU DE PRODUITS

ROKEN / FUMER



ROOKSET / SET DE FUMAGE

SET80828 S BESTAAT UIT : BAK-/KOEKENPAN Ø 28 CM
+ ROOKKAMER + STOOMROOSTER + HOOG DEKSEL
CONTIENT : POÊLE À FRIRE Ø 28 CM + CHAMBRE DE
FUMAGE + GRILLE CUIT-VAPEUR + COUVERCLE HAUT



44910 HOUTSCHILFERS (BEUK) 500 CC
COPEAUX DE BOIS (HÊTRE) 500 CC

SNELKOKEN / LA CUISSON RAPIDE



AIRCONTROL SNELKOOKPAN / CASSEROLE À PRESSION

85299 Ø 22 CM - 19 CM - 4 L
85399 Ø 22 CM - 19 CM - 6 L
85499 Ø 22 CM - 19 CM - 8 L



85993 Ø 22 CM
STOOMMANDJE / PANIER À VAPEUR

FLUIT-/WATERKETELS / BOUILLOIRES (SIFFLEUSES)



FLUITKETEL / BOUILLOIRE SIFFLEUSE

45501 Ø 20 CM - 15 CM - 2,5 L



WATERKETEL / BOUILLOIRE

10104 15 CM - 2,4 L
10106 18 CM - 4,2 L

DIVERSEN / DIVERS



GOURMETPAN / POÊLE GOURMET

84619 Ø 18 CM - 16 CM - 1,4 L
4 INZETTEN / RÉCIPIENTS Ø 6 CM

86623 Ø 22 CM - 20,5 CM - 1,75 L
6 INZETTEN / RÉCIPIENTS Ø 6 CM



MENGKOMMEN/SETS DE BOLS MÉLANGEURS

SET1185 Ø 20 CM - 3,3 L + Ø 24 CM - 4,9 L
SET VAN 2 STUKS / SET DE 2 PIÈCES



VERGIET / PASSOIRE

11026 Ø 26 CM



MELKPAN / LAITIER

88214 Ø 14 CM - 12,5 CM - 1 L
MET DEKSEL / AVEC COUVERCLE



GLAZEN DEKSEL / COUVERCLE EN VERRE

6516 Ø 16 CM
6518 Ø 18 CM
6520 Ø 20 CM
6522 Ø 22 CM
6524 Ø 24 CM
6526 Ø 26 CM
6528 Ø 28 CM
6530 Ø 30 CM
6532 Ø 32 CM

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