

demeyere

MADE IN BELGIUM

ATHENA





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. Athena is een vaste waarde binnen het assortiment van Demeyere. De combinatie van eenvoud en gebruiksgemak heeft geleid tot het succes van deze serie.

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. Athena est une valeur sûre dans l'assortiment Demeyere. Le mariage de la simplicité et de la convivialité est la clé du succès de cette gamme.



ATHENA

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

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

2 | INDUCTOBASE®

UNIFORME WARMTEOVERDRACHT

De InductoBase®-bodem bestaat uit 7 lagen met een warmtegeleidende kern van zuiver aluminium. Deze aluminiumlaag van 5 mm dikte garandeert een uniforme warmteoverdracht doorheen de bodem en zorgt voor optimaal koken, zelfs op lage verwarmingsposities.

3 | 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.

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.

DIFFUSION UNIFORME DE LA CHALEUR

Le fond 'InductoBase®' est composé de sept couches, dont un cœur thermoconductible en aluminium pur. Cette couche d'aluminium de 5 mm d'épaisseur garantit un transfert de chaleur uniforme sur tout le fond et une cuisson optimale, même à de faibles positions de cuisson.

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.

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

ATHENA



KOOKPOT(PAN)/SOEPPOT(HOGE KOOKPAN)

Dankzij de InductoBase®-bodem is koken met de Athena kookpannen een echt plezier. De vloeistof warmt snel op en de isolerende roestvrijstalen wanden en het perfect sluitende deksel houden de warmte in de pan. Bovendien heb je slechts een kleine hoeveelheid vloeistof nodig om bijvoorbeeld aardappelen of groenten te koken. Zo blijven smaak en aroma's in de pan en bespaar je tijd én energie!
Beschikbaar in verschillende maten.

STOOMINZET

De Demeyere stoominzet past op alle (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.
Beschikbaar in Ø 20 cm en 24 cm.

STEELPAN

Een steelpan is perfect om te koken en te pocheren maar is ook ideaal voor het voorbereiden van al je sauzen. De egale warmteverdeling in de bodem garandeert een snel en efficiënt inkoken van bouillons en basissauzen. Ook ideaal voor het smelten van boter (bv. voor bearnaisesaus).
Beschikbaar van Ø 14 cm (1 l) tot en met 18 cm (2,2 l).

BAK-/KOEKENPAN

Bij deze reeks raden we je de Senses bak-/koekepannen aan, gemaakt van een 5-lagenmateriaal tot aan de rand voor een uitstekende warmtegeleiding. Door hun vorm en gewicht zijn ze ideaal voor het sauteren van groenten of aardappelen. Verkrijgbaar met en zonder antikleeflaag. Met de roestvrijstalen bak-/koekepannen bak je al je ingrediënten mooi krokant goudbruin. De Senses Duraslide Ultra bak-/koekepannen zijn perfect geschikt voor het bakken met weinig vetstof of het bereiden van delicate producten. Voor meer informatie zie: www.demeyere.be of de folder "Pannen – Poêles".

CASSEROLE (FAITOUT)/MARMITE

La cuisine avec les casseroles (faitouts) Athena est un véritable plaisir grâce au fond InductoBase®. Le liquide est rapidement chauffé alors que les parois isolantes en acier inoxydable et les couvercles parfaitement adaptés conservent la chaleur à l'intérieur. Qui plus est, vous n'avez besoin que d'une petite quantité de liquide pour cuire, par exemple, des pommes de terre ou des légumes. Tous les arômes restent ainsi dans la casserole tout en économisant du temps et de l'énergie!
Disponible en différentes dimensions.

PANIER À ÉTUVER

Le panier à étuver de Demeyere s'adapte à toutes les casseroles (faitouts) et marmites de même diamètre. Chaque panier à étuver est fourni avec un joint en silicone de sorte qu'aucune vapeur ne soit perdue et qu'il soit possible d'empiler plusieurs paniers.
Disponible en Ø 20 cm et 24 cm.

POËLON(CASSEROLE)

Un poêlon est parfait pour cuire et pocher, mais aussi pour préparer toutes sortes de sauces. La diffusion homogène de la chaleur dans le fond garantit une réduction rapide et efficace des bouillons et sauces de base. Idéal aussi pour faire fondre le beurre (p. ex. pour une béarnaise).
Disponible de Ø 14 cm (1 l) à 18 cm (2,2 l).

POËLE À FRIRE

Dans cette gamme, nous vous proposons les poêles à frire 'Senses'. Ces poêles prévoient un matériau 5 couches jusqu'au bord pour une diffusion optimale de la chaleur. De par leur forme et leur poids, elles sont idéales pour faire sauter des légumes ou des pommes de terre. Disponible avec ou sans revêtement antiadhésif. Les poêles à frire en acier inoxydable garantissent un résultat de cuisson optimal et croustillant. Les poêles à frire 'Senses Duraslide Ultra' sont idéales pour cuire avec peu de graisse ou pour la cuisson des produits délicats. Pour tout complément d'information, veuillez-vous rendre sur le site www.demeyere.be ou consulter le dépliant "Pannen – Poêles".



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



**KOOKPOT(PAN)/CASSEROLE(FAITOUT)**

4316	Ø 16 cm - ⚙ 14 cm - 1,5 l
4318	Ø 18 cm - ⚙ 16 cm - 2,2 l
4320	Ø 20 cm - ⚙ 18 cm - 3 l
4322	Ø 22 cm - ⚙ 20 cm - 4 l
4324	Ø 24 cm - ⚙ 22 cm - 5,2 l
4328	Ø 28 cm - ⚙ 26 cm - 8,4 l

**SOEPPOT(HOGE KOOKPAN)/MARMITE**

4394	Ø 24 cm - ⚙ 22 cm - 8 l
4393	Ø 30 cm - ⚙ 26 cm - 16 l

**STOOMINZET/PANIER À ÉTUVER**

7720	Ø 20 cm
7724	Ø 24 cm

**STEELPAN/POËLON(CASSEROLE)⁽¹⁾**

4414	Ø 14 cm - ⚙ 12 cm - 1 l
4416	Ø 16 cm - ⚙ 14 cm - 1,5 l
4418	Ø 18 cm - ⚙ 16 cm - 2,2 l

**DEKSEL/COUVERCLE**

4516	Ø 16 cm
4518	Ø 18 cm

**SENSES BAKPAN(KOEKENPAN)/POËLE À FRIRE**

24620	Ø 20 cm - ⚙ 14 cm
24624	Ø 24 cm - ⚙ 18 cm
24628	Ø 28 cm - ⚙ 22 cm
24632	Ø 32 cm - ⚙ 26 cm

**SENSES DURASLIDE ULTRA BAKPAN(KOEKENPAN)/POËLE À FRIRE**

29620	Ø 20 cm - ⚙ 14 cm
29624	Ø 24 cm - ⚙ 18 cm
29628	Ø 28 cm - ⚙ 22 cm
29632	Ø 32 cm - ⚙ 26 cm

voor bak-/koekepannen met antikleeflaag: 5 jaar garantie op productiefouten (geen garantie voor professioneel gebruik)

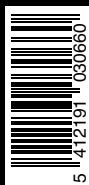
pour les poêles à frire avec revêtement antiadhésif : 5 ans de garantie contre les défauts de fabrication (pas de garantie pour usage professionnel)

⁽¹⁾ Deksel apart verkrijgbaar
⚙ = bodemdiameter

⁽¹⁾ Couverture disponible séparément
⚙ = diamètre du fond



Editie/Édition: 05/2018



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