

CLASSIC^{by}
demeyere

CLASSIC BY DEMEYERE





10 YEAR
WARRANTY

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

Sinds haar oprichting in 1908 is Demeyere uitgegroeid van een familiale Belgische onderneming tot een wereldreferentie in 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®-bodeme, 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 au sommet du secteur des ustensiles de cuisine en inox comme 'la' référence par excellence en matière de cuisson à l'induction. Résultat ? Des ustensiles conviviaux, économiques en énergie et très performants.

DESIGN

Demeyere besteedt ook veel aandacht aan de vormgeving van haar producten en doet hierbij beroep op gerenommeerde ontwerpers uit binnen- en buitenland. De "Classic by Demeyere" serie bevat budgetvriendelijke artikelen die binnen hun categorie ongetwijfeld de meest performante en gebruiksvriendelijke zijn.

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. La gamme "Classic by Demeyere" comprend des articles à petit budget qui sont très certainement les plus performants et conviviaux dans leur catégorie.



CLASSIC BY DEMEYERE

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

1] ERGONOMISCHE GREPEN - POIGNÉES ERGONOMIQUES

HANDIG EN HYGIËNISCH

De grepen van de Classic by Demeyere producten zijn gemaakt van roestvrij staal 18/10. Ze worden op de wanden gelast en dus niet met rivetten of schroeven vastgemaakt, waardoor optimale hygiëne is verzekerd. Zo krijgen vuil, vet en bacteriën geen kans zich in te nestelen.

PRATIQUES ET HYGIËNIQUES

Les poignées des produits Classic by Demeyere sont exécutées en acier inoxydable 18/10. Elles sont soudées sur les parois donc ne pas attachées avec des vis ou rivets, ce qui assure une hygiène parfaite. Ainsi, la saleté, la graisse et des bactéries ne peuvent pas s'y installer.

2] SCHENKRAND - BORD VERSEUR

MAKKELIJK EN NETJES IN DE KEUKEN

De rand van de pan wordt in een speciale vorm geplooid zodat je zowel vloeistoffen met een lage viscositeit (bv. water) als dikke sauzen kan uitgieten zonder te morsen.

FACILE ET PROPRE DANS LA CUISINE

Le bord des produits est plié selon une forme spéciale de manière à ce que les liquides à faible viscosité (eau, par exemple) tout comme les sauces épaisses puissent être versés sans gicler.

3] CAPSULEBODEM - FOND CAPSULÉ

MAKKELIJK EN NETJES IN DE KEUKEN

De producten van de Classic by Demeyere serie zijn gemaakt van roestvrij staal 18/10 en voorzien van een capsulebodem van 4 mm dikte. De bodem bestaat uit 3 lagen, met roestvrij staal aan de binnenzijde, middenin een aluminium schijf van 3 mm dikte voor een goede warmtegeleiding, en magnetisch roestvrij staal aan de buitenkant. Zo kan het kookgerei gebruikt worden op alle type fornuizen, inclusief inductie. Bovendien zijn de producten geschikt voor gebruik in de oven.

ADAPTÉ À TOUTES LES CUISINIÈRES

Les produits de la série Classic by Demeyere sont exécutés en acier inoxydable 18/10 et ont un fond capsulé à 3 couches d'une épaisseur de 4 mm. Ce fond contient dans sa face intérieure de l'acier inoxydable 18/10, suivi d'aluminium pur (3 mm) pour une diffusion optimale de la chaleur et à l'extérieur, de l'acier inoxydable magnétique. Cette couche permet d'utiliser ces produits sur tous les types de cuisinières, y compris l'induction. De plus, ils peuvent être utilisés au four.

- 1 Roestvrij staal 18/10
- 2 Zuiver aluminium
- 3 Magnetisch roestvrij staal 18/0

Acier inoxydable 18/10

Aluminium pur

Acier inoxydable magnétique 18/0

CLASSIC BY DEMEYERE



KOOKPOT(PAN)/SOEPPOT(HOGE KOOKPAN)

Dankzij de meermalagenbodem is koken met de Classic by Demeyere 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 groentjes te koken. Zo blijven smaak en aroma's in de pan en bespaar je tijd én energie!

CASSEROLE(FAITOUT)/MARMITE

La cuisine avec les casseroles Classic by Demeyere est un véritable plaisir grâce au fond multicouches. 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 !

Beschikbaar in verschillende maten.

Disponible en différentes dimensions.



STEELPAN

Een steelpan is perfect om te koken en te pochieren 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).

POËLON

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

Beschikbaar van Ø 14 cm (1 l) tot en met 18 cm (2 l).

Disponible de 14 cm (1 l) à 18 cm (2 l).





ROESTVRIJSTALEN OF GLAZEN DEKSEL

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

ONTDEK ONZE SPECIALITEITEN

Het gamma van Demeyere bevat ook een zeer uitgebreid aantal specialiteiten. Het betreft hier stuk voor stuk producten die ontwikkeld werden om een bepaalde kooktoepassing optimaal te laten verlopen.

Voor meer informatie zie: www.demeyere.be of de folder "Specialiteiten – Spécialités".

COUVERCLE EN INOX OU EN VERRE

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

DÉCOUVREZ NOS SPÉCIALITÉS

La gamme de Demeyere se caractérise aussi par un nombre impressionnant de produits de spécialité. Il s'agit de pièces développées spécialement pour optimiser une application culinaire bien précise.

Pour tout complément d'information, veuillez-vous rendre sur le site www.demeyere.be ou consulter le dépliant "Specialiteiten – Spécialités".



KOOKPOT(PAN)/CASSEROLE(FAITOUT)⁽¹⁾

78316	Ø 16 CM - ⊕ 14,5 CM - 1,5 L
78318	Ø 18 CM - ⊕ 16 CM - 2 L
78320	Ø 20 CM - ⊕ 18 CM - 3 L
78324	Ø 24 CM - ⊕ 22 CM - 5 L



SOEPPOT(HOGE KOOKPAN)/MARMITE⁽¹⁾

78395	Ø 20 CM - ⊕ 18 CM - 4 L
78394	Ø 24 CM - ⊕ 22 CM - 7 L



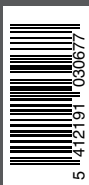
STEELPAN/POÊLON(CASSEROLE)⁽¹⁾

78414+78514	Ø 14 CM - ⊕ 12,5 CM - 1 L
78416+78516	Ø 16 CM - ⊕ 14,5 CM - 1,5 L
78418+78518	Ø 18 CM - ⊕ 16 CM - 2 L

⁽¹⁾ MET DEKSEL
⊕ = BODEMDIAMETER

⁽¹⁾ AVEC COUVERCLE
⊕ = DIAMÈTRE DU FOND

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