

demeyere

MADE IN BELGIUM



INDUSTRY





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®-bodemplaat, 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. Een goede balans tussen design en functionaliteit is hierbij essentieel. De Industry serie is ontworpen door Belgisch designer Stefan Schöning. Dit robuust, stevig, 'American style' kookgerei met 'industrial' look zorgt gegarandeerd voor een leven lang kookplezier.

Demeyere attache aussi beaucoup d'importance à l'esthétique de ses produits et collabore à cet effet avec des créateurs de renom belges et étrangers. Dans ce contexte, un subtil équilibre entre le design et la fonctionnalité est essentiel. La gamme Industry a été créée par le designer belge Stefan Schöning. Ces ustensiles robustes, résistants et très 'US' au look 'industriel' accompagneront les cuisiniers tout au long de leur vie.



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.



INDUSTRY

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.

BLANC ARGENTÉ PERMANENT

'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.

3 | ERGONOMISCHE GREPEN - POIGNÉES ERGONOMIQUES

STEVIG EN KRASBESTENDIG

De grepen van de Industry serie zijn gemaakt van gegoten en geparelstraald roestvrij staal 18/10 en afgewerkt met Silvinox®. Hierdoor zijn ze krasbestendig en is een stevige grip verzekerd. Dankzij een unieke lastechnologie zijn de grepen extra stevig bevestigd en uiterst hygiënisch. Vuil, vet of bacteriën krijgen geen kans om zich in te nestelen.

SOLIDES ET RÉSISTANTES AUX RAYURES

Les poignées de la série Industry sont coulées en acier inoxydable 18/10 grenillé avec traitement de surface Silvinox®. Par conséquent, elles sont résistantes aux rayures et ont une bonne préhension. Grâce à une technologie de soudage unique, les poignées sont fixées solidement et de manière parfaitement hygiénique. La saleté, la graisse et les bactéries ne peuvent pas s'y installer.

De extra-large grepen van Industry zijn speciaal ontwikkeld om zo lang mogelijk koel te blijven en dit op alle fornuizen, ook op gas. (Opgepast... vlammen die over de rand van de bodem komen, kunnen de handgrepen wel warm maken.)

Les poignées extra-larges de la série Industry ont été spécialement conçues pour rester froides le plus longtemps possible sur tous les types de feux, y compris sur le gaz (Attention ! Les flammes qui dépassent des côtés peuvent néanmoins chauffer les poignées).

4 | PERFECTE SCHENKRAND - BORD VERSEUR PARFAIT

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.

2 | 5-LAGENMATERIAAL - MATÉRIAU À 5 COUCHES JUSQU'AU BORD

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 verspreidt doorheen de ganse oppervlakte van de pan. Dankzij het magnetisch roestvrij staal aan de buitenkant zijn de producten geschikt voor alle fornuizen, inclusief inductie.

DIFFUSION DE LA CHALEUR UNIFORME JUSQU'AU BORD

Cette association spéciale de différents alliages avec entre autres de l'aluminium, assure que la chaleur ne soit pas concentrée sur un seul point mais qu'elle se diffuse de manière uniforme sur toute la surface de la casserole. Grâce à l'acier inoxydable magnétique sur la paroi extérieure, les produits sont adaptés à toutes les cuisinières, même à l'induction.

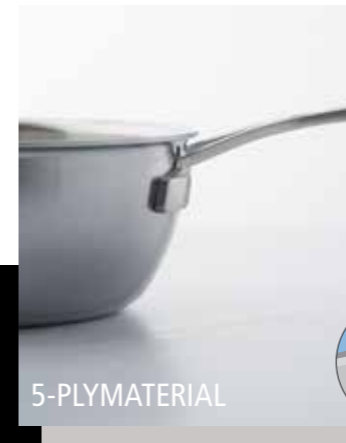


5-PLYMATERIAL

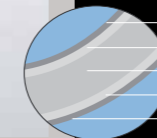


- 1 roestvrij staal 18/10
- 2 zuiver aluminium
- 3 aluminium legering
- 4 zuiver aluminium
- 5 magnetisch roestvrij staal 18/0

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



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





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

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



KOOKPOT(PAN)/SOEPPOT(HOGE KOOKPAN)

Dankzij de meerlagenbodem is koken met de Industry kookpannen een echt plezier. De vloeistof warmt snel op en het perfect sluitende deksel houdt 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.

CASSEROLE(FAITOUT)/MARMITE

Cuisiner avec des casseroles Industry est un véritable plaisir grâce au fond multicouches. D'une part, le liquide chauffe rapidement et d'autre part, les parois isolantes en acier inoxydable et les couvercles parfaitement adaptés permettent de conserver toute 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. Résultat ? Vous conservez tous les arômes dans la casserole tout en économisant du temps et de l'énergie.

Disponible en différentes dimensions.

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 24 cm.

PANIER À ÉTUVER

Le panier à étuver de Demeyere s'adapte à toutes les casseroles et marmites de même diamètre. Chaque panier à étuver est doté d'un joint de sorte qu'aucune vapeur ne se perde et que l'on puisse empiler plusieurs paniers.

Disponible en Ø 24 cm.



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 kan je het hergebruiken voor een extra portie.

Beschikbaar in Ø 24 cm.

PANIER À PÂTES

Le panier à pâtes de Demeyere s'adapte à toutes les marmites de même diamètre. Vous pouvez ainsi retirer les pâtes ou les légumes blanchis de la marmite sans devoir les égoutter. De cette manière, vous pouvez réutiliser le liquide de cuisson pour une portion supplémentaire.

Disponible en Ø 24 cm.



SAUZEN MAKEN EN SAUTEREN

PRÉPARER DES SAUCES ET FAIRE SAUTER



Een lekkere saus, een smakelijk suddergerechtje of heerlijk gesauteerde groenten... dankzij het speciaal ontwikkelde 5-lagenmateriaal zet je met Industry snel en eenvoudig de lekkerste gerechten op tafel.

Une sauce savoureuse, un délicieux plat mijoté ou des légumes sautés... grâce au matériau à cinq couches dont la série Industry a été dotée, vous pourrez préparer les plats les plus succulents de façon rapide et aisée.

INDUSTRY



STEELPAN

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

Beschikbaar in Ø 16 cm (1,5 l) en 18 cm (2,2 l).



LAGE SAUTEUSE MET DEKSEL

De lage sauteuse is uiterst geschikt voor het gelijkmatig aanbraden van vlees, groenten of schaaldieren om nadien – na toevoeging van vocht – langzaam verder te laten garen onder deksel (bv. bouillabaisse). Dankzij de grote oppervlakte ook ideaal voor het snel inkoken van basissauzen (bv. kreeftenbisque).

Beschikbaar in Ø 24 cm (2,8 l) en 28 cm (5,7 l).



CONISCHE SAUTEUSE

Dankzij het 5-lagenmateriaal tot aan de rand zijn de conische sauteuses ideaal voor de bereiding van delicate sauzen. De gelijkmatige warmteverdeling vermijdt schiften en aanbranden en de speciale ronding aan de binnenzijde is perfect voor het roeren en luchtig kloppen. Een lekkere sabayon of heerlijke chocoladesaus wordt zo voor iedereen toegankelijk. Ook ideaal voor het sauteren van groenten.

Beschikbaar van Ø 18 cm (1,5 l) tot en met 24 cm (3,3 l).



BRAADSLEDE

Deze braadslede is ideaal voor het bereiden van een mooi stuk vlees of vis. Je kunt alles perfect eerst aanbraden op het vuur en daarna verder laten garen in de oven.

Beschikbaar in 32 x 26,5 cm en 40 x 33,7 cm.

POÊLON(CASSEROLE)

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

Disponible en Ø 16 cm (1,5 l) et 18 cm (2,2 l).

SAUTEUSE BASSE AVEC COUVERCLE

La sauteuse basse est parfaite pour saisir les viandes ou sauter les légumes ou les crustacés de manière homogène avant de les faire mijoter à feu doux sous couvercle (p. ex. bouillabaisse). Sa grande surface la rend aussi idéale pour la réduction rapide des sauces de base (p. ex. bisque de homard).

Disponible en Ø 24 cm (2,8 l) et 28 cm (5,7 l).

SAUTEUSE CONIQUE

Grâce au matériau à 5 couches présent jusqu'au bord, la sauteuse conique est idéale pour la préparation de sauces délicates. La répartition homogène de la chaleur évite que la sauce ne caille ou n'attache tandis que l'arrondi intérieur spécial est parfait pour mélanger et fouetter. Un délicieux sabayon ou une savoureuse sauce au chocolat sera ainsi à la portée de tous. Elle est aussi idéale pour faire sauter de petits légumes.

Disponible de Ø 18 cm (1,5 l) à 24 cm (3,3 l).

PLAT À RÔTIR

Ce plat à rôtir est idéal pour cuire un beau morceau de viande ou de poisson. Vous pouvez ainsi d'abord l'utiliser pour la cuisson sur le feu avant de le mettre au four.

Disponible en 32 x 26,5 cm et 40 x 33,7 cm.



BAKPANNEN/KOEKENPANNEN



Bij deze serie raden we je de Industry bak-/koekepannen aan. Een roestvrijstalen bak-/koekepan biedt je het mooiste bakresultaat. Bovendien zijn deze pannen zeer duurzaam en gaan ze bij normaal gebruik een leven mee.

Voor het bakken met weinig vetstof of van delicate producten bieden we je een assortiment van bak-/koekepannen met antikleeflaag aan.

Industry Ceraforce Ultra: krokant bakken zonder kleven. Deze innovatieve keramische laag laat geen giftige gassen vrij tijdens het bakken op hoge temperatuur. Goede antikleef-eigenschappen tot 200°C gecombineerd met extra hoge krasbestendigheid voor een goudbruin bakresultaat.

Industry Duraslide Ultra: gebruiksvriendelijke pan met perfecte antikleefeigenschappen. Deze nieuwste generatie antikleeflagen bevat 3 lagen voor een nog betere slijtvastheid. Veilig in gebruik tot 230°C, maar niet onder de grill. De traditionele antikleeflaag voor zorgeloos bakken.

Voor meer informatie zie: www.demeyere.be of de folder "Pannen – Poêles".

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 assortiment 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".

POÊLES À FRIRE

Dans cette gamme, nous vous conseillons les poêles à frire Industry. Les poêles à frire en acier inoxydable vous offrent les meilleurs résultats de cuisson. En plus, elles offrent une longue durée de vie par usage normal.

Pour la cuisson avec peu de graisse ou de produits délicats, nous vous proposons un assortiment de poêles à frire avec un revêtement antiadhésif.

Industry Ceraforce Ultra : La cuisson croustillante sans coller ni rayer. Ce revêtement innovant en céramique n'émet aucun gaz toxique lors de la cuisson à haute température. Des bonnes propriétés antiadhésives jusqu'à 230 °C combinées avec une résistance aux rayures élevées pour un résultat de cuisson optimal et croustillant.

Industry Duraslide Ultra: Une poêle facile à utiliser avec des propriétés antiadhésives optimales. Cette dernière génération de revêtements antiadhésifs contient 3 couches pour une meilleure résistance. Utilisation sûre jusqu'à 230°C, jamais sous le grill. Le revêtement traditionnel pour cuire sans soucis.

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

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)



48316	Ø 16 CM - 14,5 CM - 1,5 L
48318	Ø 18 CM - 16,5 CM - 2,2 L
48320	Ø 20 CM - 18,5 CM - 3 L
48322	Ø 22 CM - 20,5 CM - 4 L
48324	Ø 24 CM - 22,5 CM - 5,2 L

SOEPPOT(HOGE KOOKPAN)/MARMITE



48394	Ø 24 CM - 22,5 CM - 8 L
48398	Ø 28 CM - 25,5 CM - 11,5 L

STOOMINZET/PANIER À ÉTUVER



48724	Ø 24 CM
-------	---------

PASTA-INZET/PANIER À PÂTES



48924	Ø 24 CM
-------	---------

CONISCHE SAUTEUSE/SAUTEUSE CONIQUE



48818	Ø 18 CM - 12 CM - 1,5 L
48820	Ø 20 CM - 14 CM - 2 L
48824	Ø 24 CM - 18 CM - 3,3 L

STEELPAN/POÊLON(CASSEROLE)



48416	Ø 16 CM - 14,5 CM - 1,5 L
48418	Ø 18 CM - 16,5 CM - 2,2 L



BAKPAN(KOEKENPAN)/POÊLE À FRIRE

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

INDUSTRY CERAFORCE ULTRA BAKPAN(KOEKENPAN)/POÊLE À FRIRE



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

INDUSTRY DURASLIDE ULTRA BAKPAN(KOEKENPAN)/POÊLE À FRIRE



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

LAGE SAUTEUSE + DEKSEL(*) SAUTEUSE BASSE + COUVERCLE(*)



48424 A+48524	Ø 24 CM - 22,5 CM - 2,8 L
48428 A+48528	Ø 28 CM - 25 CM - 5,7 L

BRAADSLEDE/PLAT À RÔTIR



48732	32 x 26,5 CM
-------	--------------

48740 40 x 33,7 CM
MET ROOSTER/AVEC GRILLE
ALLEEN VOOR GROTE OVENS/POUR DES GRANDS FOURS

VOOR BAK-/KOEKENPANNEN MET ANTIKLEEF-LAAG: 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)

(*) Met tegengreep / Avec contre-poignée ⊕ = bodemdiameter / 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