

**demeyere**

MADE IN BELGIUM

*Demeyere Kookgerei*



WWW.DEMEYERE.BE

# INHOUD

*Demeyere is als familiebedrijf gestart in 1908 en sinds 1967 producent van hoogwaardig kookgerei van roestvrij staal. Generatie na generatie bekommeren we ons om de topkwaliteit van onze producten, zowel op het vlak van prestatie en levensduur als wat betreft comfort, veiligheid en gezondheid.*

10 REDENEN OM VOOR DEMEYERE TE KIEZEN

5

DEMEYERE, SPECIALIST IN INDUCTIE

7

JOHN PAWSON FOR DEMEYERE

12

ATLANTIS

16

APOLLO

20

BAKKEN & BRADEN

24

SPECIALITEITEN

28



# 10 REDENEN OM VOOR DEMEYERE TE KIEZEN



## 1. TECHNOLOGIE Aangepast aan de kookfunctie

Demeyere is het enige bedrijf in de wereld dat het technologische concept van elk product aanpast aan de specifieke vereisten van elk kookproces en elke bereidingstechniek. Ingenieurs ontwikkelen en ontwerpen zonder compromissen de vereiste technologieën. Hierdoor zijn de producten van Demeyere uniek en bieden ze een oplossing bij de meest uiteenlopende en complexe kookuitdagingen.

## 2. InductoBase® / InductoSeal®: PERFECTE WARMTEGELEIDING

Voor de rechte kookpotten/pannen en rechte steelpannen gebruikt Demeyere wanden van roestvrij staal gecombineerd met een warmtegeleidende 7 lagenbodem: InductoBase of InductoSeal. Dit garandeert het hoogste rendement op alle types van warmtebronnen, ook bij lage temperaturen.

## 3. 7-LAGENMATERIAAL TOT AAN DE RAND

Voor de bakpannen/koekenpannen, conische sauteuses, sudderpotten/braadpannen, grillpan en wokken gebruikt Demeyere een meerlagenmateriaal tot aan de rand (7-PlyMaterial). Dit verzekert een optimale warmtespreiding tot aan de rand en een perfecte controle over het bereidingsproces. De totale dikte van de 7 lagen is altijd berekend om de juiste temperatuurverdeling te hebben aangepast aan de bereidingstechniek:

- voor wokken: 2,3 mm: 230°C op de bodem, 140°C op de zijanten
- voor conische sauteuses, sudderpannen, de grillpan en de 4 sterren bakpannen/koekenpannen: 3 tot 3,3 mm
- voor de 5 sterren professionele bakpannen/koekenpannen: 4,8 mm

## 4. TriplInduc®

Demeyere ontwikkelde TriplInduc, een combinatie van drie legeringen die ervoor zorgt dat het kookgerei kan gebruikt worden op alle types fornuizen/warmtebronnen, inclusief inductie. Men kan zelfs tijdens het bereidingsproces van het ene type warmtebron naar het andere overschakelen. Dankzij de excellente magnetische eigenschappen zorgt TriplInduc voor een betere en snellere warmteoverdracht in heel de pot of pan en geeft het tot 30% meer rendement op inductie. Tenslotte verzekert het dat de bodem niet zal vervormen en vlak blijft, zelfs na jarenlang gebruik.

## 5. SILVINOX® OPPERVLAKTEBEHANDELING

Alle Demeyere producten zijn gemaakt van roestvrij staal 18/10. De mat gepolijste reeksen van Demeyere zijn voorzien van Silvinox, een uniek systeem van elektrochemische oppervlaktebehandeling. Silvinox verrijkt roestvrij staal 18/10 door ijzer en onzuiverheden van de oppervlakte te verwijderen en zorgt ervoor dat het roestvrij staal zilverwit blijft, zelfs na jarenlang gebruik.

## 6. ENERGIEBESPREND

Koken met het kookgerei van Demeyere is energiebesparend dankzij de combinatie van supergeleidende bodems, perfect afsluitende deksels en isolerende wanden. Tests hebben aangetoond dat koken zonder deksel of met een deksel dat niet zwaar genoeg is 2,8 keer meer energie verbruikt. De roestvrijstalen deksels van Demeyere passen perfect in of op onze kookpotten, sluiten zeer goed af en verhinderen op die manier warmte- en energieverlies. De wanden van het kookgerei zijn 0,8 tot 1 mm dik. Dit maakt dat de warmte optimaal wordt behouden en dat minder energie verbruikt wordt.

## 7. PIONIERS IN INDUCTIE

Nog meer dan bij andere kooksystemen is de kwaliteit van het kookgerei van essentieel belang bij inductie. Dankzij de unieke materialen en technologieën is koken op inductie met het Demeyere-kookgerei nog sneller, nog beter regelbaar en nog zuiniger dan met kookgerei van de concurrentie. Als pioniers in kookpannen voor inductie ontwikkelde Demeyere niet alleen TriplInduc, maar ook ControllInduc, een veiligheidssysteem dat de maximale temperatuur beperkt tot 250°C op inductiefornuizen. Het vermijdt dat het voedsel aanbak en zorgt ervoor dat de pan warm blijft zonder gevaar voor oververhitting.

## 8. FUNCTIONEEL EN ESTHETISCH

Demeyere hecht veel belang aan de uitstraling van haar producten en werkt daarom samen met nationaal en internationaal erkende designers. Kookgerei moet niet alleen efficiënt werken maar ook mooi en ergonomisch zijn. Zo liggen de roestvrijstalen handgrepen door hun design ideaal in de hand.

## 9. HET MERK VAN DE PROFESSIONELE KOK

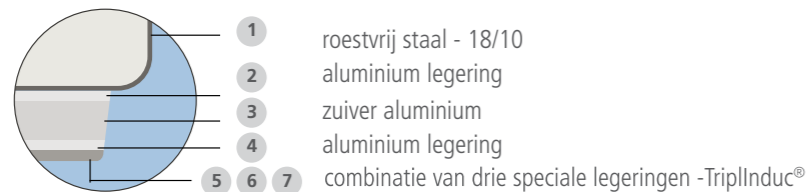
Alle Demeyere-kookgerei werd ontwikkeld om ook aan de noden van de moderne professionele kok te voldoen. Daarom kiezen verschillende professionele chefs wereldwijd ervoor om te koken met Demeyere. Zij kozen voor zekerheid, rendement, duurzaamheid en bovenal optimale controle over hun bereidingsprocessen.

## 10. MADE IN BELGIUM

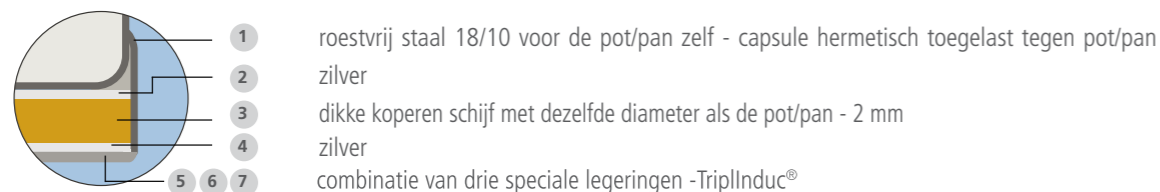
Demeyere werd gesticht in 1908 en produceert sinds 1967 kookgerei van roestvrij staal. In 1999 kreeg het merk de titel 'Gebrevetteerd Hofleverancier van België'. 100% Made in Belgium.

Demeyere geeft een garantie van 30 jaar (10 jaar voor professioneel gebruik) na datum van aankoop tegen elke fabricagefout. De garantie dekt geen schade die het gevolg zou zijn van een ongeluk, misbruik of verkeerd gebruik (inbegrepen oververhitting) of transport. Voor speciale garantiebepalingen (antikleefpannen, Resto by Demeyere,...): zie [www.demeyere.be](http://www.demeyere.be)

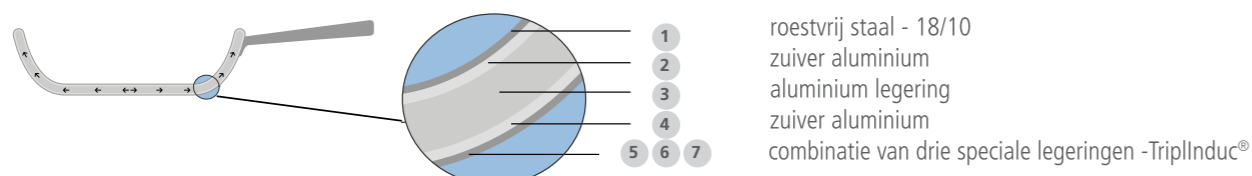
### InductoBase®



### InductoSeal®



### 7-PlyMaterial®

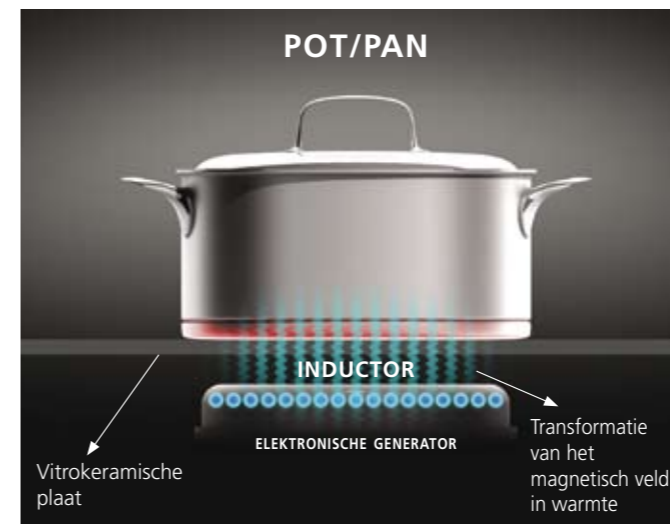






## DEMEYERE: SPECIALIST IN INDUCTIE

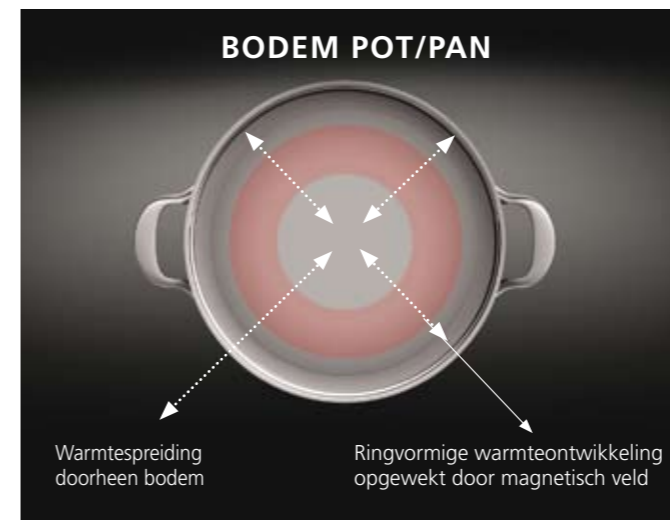
Inductiekoken is dé trend in de hedendaagse keuken. Het biedt dan ook heel wat voordelen in vergelijking met de traditionele kooksystemen. Aangezien bij inductie de gebruikte technologieën van de pannen het rendement van het fornuis gaan bepalen, is de kwaliteit van het kookgerei hier - nog meer dan bij andere fornuizen - van essentieel belang.



### INDUCTIEPLAAT & KOOKPAN: 1 SYSTEEM

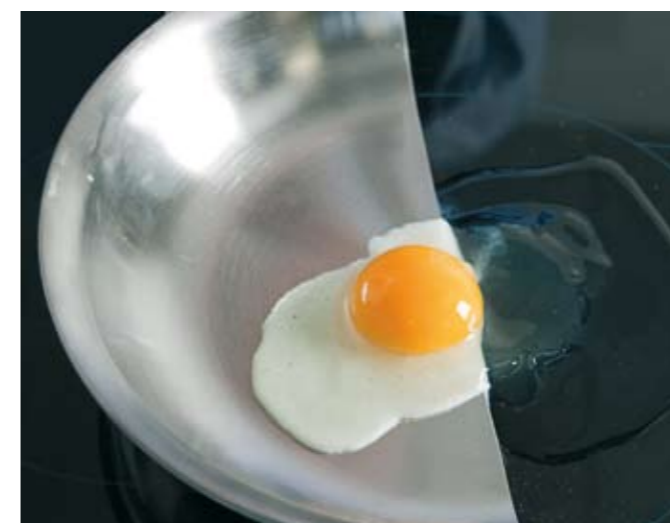
Het unieke aan inductie is het feit dat de warmte rechtstreeks wordt opgewekt in de bodem van de pot of pan. Bij de traditionele warmtebronnen zoals gas, elektrisch, halogeen enz. spreekt men van onrechtstreekse warmte: de warmtebron wordt zelf heet en draagt de warmte over naar de bodem van de kookpan.

Een inductievuur bestaat uit een vlakke kookplaat van hittebestendig glas en inductiespoelen. De spoelen wekken een wisselend magnetisch veld op. Zodra op de kookzone een pan met een magnetische bodem wordt gezet, ontstaan in de panbodem wervelstromen die zorgen voor een hevige warmteontwikkeling.



Bij het plaatsen van een pot of pan op een inductievuur vindt in de bodem van het kookgerei een explosie van warmte plaats. Deze uit zich in een ringvormige warmteontwikkeling die opgewekt wordt door een magnetisch veld. Deze warmte moet zo snel en gelijkmatig mogelijk verspreid worden over de ganse bodem van de pot of pan.

Nog meer dan bij andere systemen is de kwaliteit van de kookpan van essentieel belang bij inductie, aangezien de kwaliteit van de pannen het rendement van het fornuis gaan bepalen. Het kookgerei moet een magnetische bodem hebben die goede thermische eigenschappen vertoont, kan weerstaan aan extreme spanningen en vlak is en blijft.

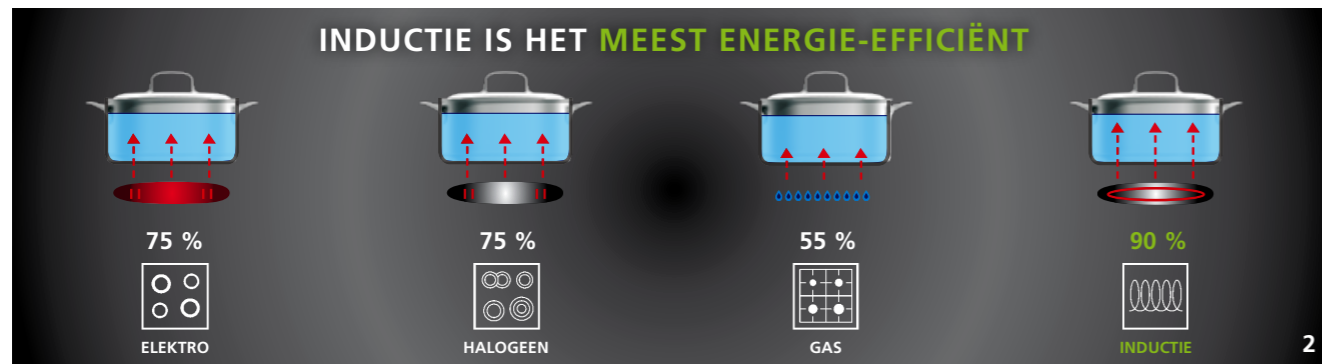


Bij inductie zijn het fornuis en de kookpannen dus met elkaar gerelateerd. Ze werken samen zoals de hardware en de software van een computer. Waar de pan zich op het vuur bevindt, zal het ei bakken (zie foto hier-naast). Waar geen pan op het fornuis staat, bakt het ei niet. Dat is logisch, omdat op dat stuk van het fornuis geen warmte wordt opgewekt.

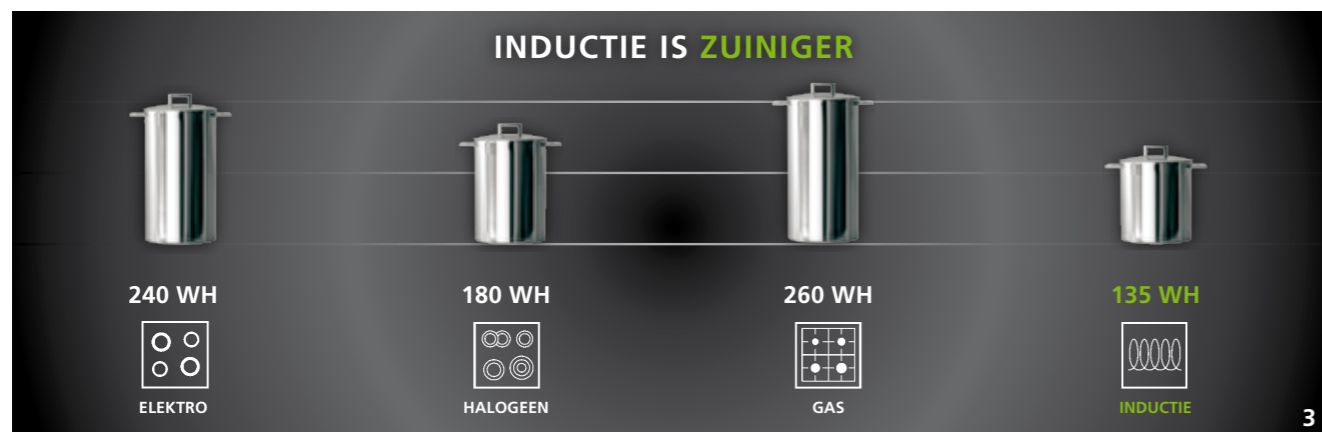
## VOORDELEN VAN INDUCTIE



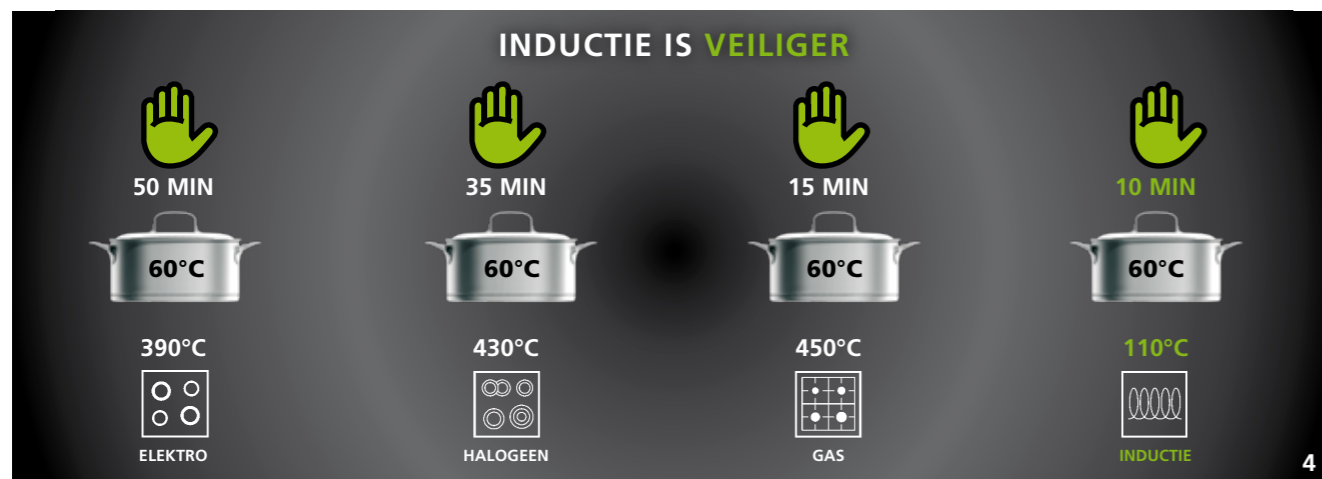
Noodzakelijke duur in minuten voor het opwarmen van 1 liter water in een pan met een diameter van 18 cm op een zone van 18 cm van 18°C tot 98°C.



Percentage vrijgegeven energie die nuttig wordt opgenomen.



Energieverbruik (in Watt per uur) voor het opwarmen van 1 liter water in een pan met een diameter van 18 cm op een zone van 18 cm van 18°C tot 98°C.



Oppervlaktetemperatuur van het kookoppervlak en afkoelingsstijd van dit kookoppervlak tot 60°C.

Inductie heeft in vergelijking met de traditionele warmtebronnen heel wat voordelen. Zo is koken op inductie uitermate snel, zuinig, hygiënisch en veilig. Bovendien is een inductiefornuis zeer fijn regelbaar: bijna tot op de graad nauwkeurig!

### SNEL

Koken op inductie gaat sneller dan op eender welk ander fornuis: gas, traditioneel elektrisch, halogeen,... elke verwarmingswijze wordt op snelheid geklopt door inductie. Inductie is sneller, omdat de energie direct wordt doorgegeven aan de bodem van de pot/pan. In vergelijking met andere warmtebronnen wordt de bodem van de pot warm en niet het fornuis, wat het opwarmingsproces aanzienlijk versnelt. De bodem geeft de warmte door aan de rest van de kookpot/pan en verwarmt de inhoud van de pot in een mum van tijd.

Tests bewijzen dit (zie 1<sup>e</sup> tekening p. 8): op een gasvuur duurt het op kookpunt brengen van 1 liter water ongeveer 5 minuten, op een traditioneel elektrisch vuur en op halogeen duurt het ongeveer 7,5 minuten. Inductie daarentegen kan met behulp van de boosterfunctie in een mum van tijd het water op het kookpunt brengen. In een recordtijd van ongeveer 3 minuten kookt het water.

### ZUINIG

Koken op inductie verbruikt in vergelijking met een gasvuur, een traditioneel elektrisch vuur en halogeen minder energie, omdat bijna alle energie rechtstreeks naar de kookpot/pan gaat. Gas neemt 55% van de energie op, een traditioneel elektrisch vuur en halogeen nemen 75% op. Inductie daarentegen neemt maar liefst 90% van de vrijgegeven energie nuttig op. Er is geen voorverwarmingsfase, er gaat geen restwarmte verloren en de kookzones zijn niet actief zonder pot of pan erop, dit alles zorgt ervoor dat inductie slechts een minimaal verlies van warmte vertoont. (zie 2<sup>e</sup> tekening p. 8)

Tests bewijzen dit (zie 3<sup>e</sup> tekening p. 8): bij het opwarmen van 1 liter water in een kookpot/pan verbruikt een gasvuur 260 Watt per uur, een traditioneel elektrisch vuur 240 Watt en halogeen 180 Watt. Inductie springt er ook hier weer uit met een minimumverbruik van slechts 135 Watt per uur. Dit betekent dat inductie het laagste energieverbruik heeft. U verkleint hierdoor uw ecologische voetafdruk: dat is niet alleen goed voor het milieu, maar vertaalt zich ook in een groot financieel voordeel.

### VEILIG EN HYGIËNISCH

Koken op inductie is in vergelijking met andere warmtebronnen ook het meest veilige systeem. Zo wordt de kookplaat niet warm zonder dat je het magnetische materiaal – in dit geval de kookpot of pan – erop plaatst. Bovendien is de temperatuur van het kookvlak veel lager dan bij alternatieven, waardoor na gebruik het oppervlak veel sneller afkoelt tot een veilige temperatuur. Omdat het kookoppervlak niet extreem warm wordt, vermijdt u daarenboven dat gemorste ingrediënten kunnen inbranden (de plaat wordt niet warmer dan de bodem van de pot/pan).

Tests bewijzen dit (zie 4<sup>e</sup> tekening p. 8): bij het opwarmen van 1 liter water in een kookpot/pan wordt het kookoppervlak van de traditionele fornuizen zeer heet (390° - 450°C). Bij inductie daarentegen is het kookoppervlak beduidend minder warm (110°C). Omdat de temperatuur van het kookoppervlak bij inductie lager ligt, heeft het slechts 10 minuten nodig om af te koelen tot een veilige temperatuur (60°C).

### GOED REGELBAAR

Bij eender welke kooktechniek is de precisie van de temperatuur waarop wordt gekookt erg belangrijk. De temperatuur van een inductievuur kan bijna tot op de graad nauwkeurig afgesteld worden. Het gekozen vermogen staat onmiddellijk ter beschikking, zodat op een exacte manier gekookt kan worden. Dit is belangrijk bij alle kooktechnieken: bij het bakken van ingrediënten, waarbij de temperatuur niet hoger mag zijn dan 250°C of bij het koken waarbij geen hogere temperatuur vereist is dan 100°C. De precisie van inductie laat tevens 'slow cooking' toe. Dit is een kooktechniek waarbij je bereidingen op zeer lage temperatuur – zelfs vanaf 50°C – klaarmaakt. Bovendien is de reactiesnelheid van inductie optimaal. Als je de stand verlaagt, vertraagt of stop je ook onmiddellijk het kookproces.





## DEMEYERE OP INDUCTIE

Nog meer dan bij andere kooksystemen is de kwaliteit van het kookgerei van essentieel belang bij inductie. Dankzij unieke materialen en technologieën is koken op inductie met Demeyere kookgerei nog sneller, nog zuiniger, nog veiliger en nog beter regelbaar.

### **NOG SNELLER**

Dankzij de unieke technologieën van de supergeleidende bodems en TripInduc gaat koken op inductie nog sneller. De InductoSeal en InductoBase bodems zorgen immers voor een optimale warmtespreiding doorheen de ganse bodem. Het speciale 7-PlyMaterial verzekert een perfecte warmtegeleiding van op de bodem tot aan de rand. Dankzij de excellente magnetische eigenschappen geeft TripInduc tot 30% meer rendement op inductie.

### **NOG ZUINIGER**

Koken met Demeyere kookgerei is nog zuiniger dankzij het samengaan van ultrageleidende bodems, perfect afsluitende deksels en isolerende wanden. Voor de rechte modellen gebruikt Demeyere een 7-lagenbodem InductoSeal of InductoBase die voor een optimale warmteontwikkeling zorgt, in combinatie met dikke wanden van roestvrij staal 18/10 (0,8 tot 1 mm dik). Roestvrij staal is een materiaal dat isolerend werkt en zo de warmte optimaal binnen het kookgerei houdt. De roestvrijstalen deksels tenslotte sluiten het recipiënt perfect af en houden de stoom in de pan. Eens het voedsel op kooktemperatuur is gebracht, volstaat de laagste stand van het fornuis om de vloeistof aan de kook te houden.

### **NOG VEILIGER: CONTROLINDUC**

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

Tot aan +/- 220°C zal het product met ControlInduc normaal opwarmen zoals elke andere pan, maar boven die temperatuur zal de kracht van de inductoren geleidelijk aan afnemen om zich te stabiliseren tussen 245 en 250°C. Wanneer men dan koud voedsel in de pan legt, zoals een stuk vis of wat pannenkoekendeeg, zal de pan afkoelen en wordt automatisch de kracht van de inductoren weer opgedreven. Zelfs als men deze pan urenlang leeg laat staan op een inductieplaat, bijvoorbeeld uit vergetelheid, zal ze niet oververhit raken.

De ControlInduc pannen danken hun bijzondere eigenschap aan het speciale magnetische materiaal dat in de buitenlaag van het product wordt gebruikt. Het is een unieke legering die magnetisch blijft tot aan 250°C. Boven deze temperatuur verliest ze haar magnetische eigenschappen en beveelt zo aan de inductieplaat om de energie te verminderen. Een inductiekookplaat heeft namelijk nood aan een magnetisch materiaal om warmte te creëren. Als het magnetisme weg is, wordt geen warmte meer opgewekt. Op die manier vermijdt ControlInduc verlies aan opwarmtijd en zorgt voor een pan die steeds warm blijft, zonder gevaar voor oververhitting.

### **NOG BETER REGELBAAR**

Dankzij de verschillende technologieën is het mogelijk om in Demeyere kookgerei traag te garen en delicate sauzen te maken. Optimale warmtespreiding is gegarandeerd door het meerlagenmateriaal tot aan de rand en de 7-lagenbodems. Zo heb je steeds een uitstekende controle over het bereidingsproces.