

The Original
GREEN PAN™



GREAT INVENTIONS SUPPORT GREAT INTENTIONS

FILOSOFIE

GreenPan™ ontwikkelt en produceert kwalitatieve producten om te koken en te bakken. De huisfilosofie is gebaseerd op drie belangrijke principes: milieu, gezondheid en gebruiksgemak.

PHILOSOPHIE

GreenPan™ développe des produits de haute qualité pour cuire et frire. La philosophie est basée sur trois principes importants : milieu, santé et facilité d'emploi.

FILOSOFIE

MILIEU

Als het gaat om milieuvriendelijk kookgerei is GreenPan™ wereldwijd een referentie. Alle reeksen zijn ecologisch verantwoord ontworpen. De PTFE-vrije antiaanbaklaag Thermolon™ bevat geen schadelijke stoffen, er komt geen PFOA meer in het milieu terecht, er komen geen giftige gassen vrij bij het bakken op hoge temperaturen én er wordt minder energie verbruikt in het productieproces (tot 60% minder CO₂-uitstoot vergeleken met een traditionele antikleeflaag). Verschillende namen van de GreenPan reeksen verwijzen naar internationale milieuconventies. Het gebruik van deze producten vermindert aanzienlijk onze ecologische voetafdruk.

GEZONDHEID

Thermolon™ betekent een ware revolutie voor het kookfront. De technologie bestaat uit een keramische coating met een gepatenteerd polymeer. Aanbraden of dichtschroeien, dankzij deze revolutionaire antikleeflaag kan het allemaal, met de zekerheid van gezond, lekker én gemakkelijk koken zonder toxische gassen die vrijkomen. Thermolon™ is goedgekeurd door de Amerikaanse FDA (Food & Drug Administration) en de Zwitserse overheid, en kreeg de Duitse standaard LFGB toegelaten. Deze kwaliteitsstandaarden worden in het algemeen in andere Europese landen, waaronder ook België, overgenomen.

GEBRUIKSGEMAK

De GreenPan™ producten werden ontwikkeld voor uiterst gebruiksgemak en perfecte resultaten. Met een materiaaldikte van 4 mm garandeert GreenPan™ een goede warmtegeleiding zodat de gewenste baktemperatuur sneller bereikt wordt en het koken minder energie vergt. Dankzij de Thermolon™-laag, zowel aan de binnen- als aan de buitenkant, zijn de pannen gemakkelijk te reinigen en verkleuren ze ook niet.

PHILOSOPHIE

MILIEU

Dans le domaine des ustensiles de cuisine écologiques, GreenPan™ est la référence mondiale. Toutes les séries sont développées écologiquement. La couche antiadhésive Thermolon™ ne contient pas de PTFE ni de matériaux nuisibles, il n'y a plus de PFOA, cela signifie, plus d'émission de fumées toxiques pendant la cuisson à haute température. De plus, moins d'énergie est utilisée dans le processus de fabrication (jusqu'à 60% moins de rejet de CO₂ en comparaison avec une couche antiadhésive traditionnelle). Plusieurs noms des séries GreenPan font références à des conventions internationales de l'environnement. L'utilisation de ces produits diminue considérablement notre empreinte écologique.

SANTÉ

Thermolon™ signifie une vraie révolution sur la manière de cuisiner. La technologie est une couche antiadhésive céramique avec un polymère patenté. Cuire ou saisir, avec cette couche antiadhésive révolutionnaire tout est possible, avec la certitude de cuisiner sainement, et facilement, tout cela sans émissions de fumées toxiques. Thermolon™ est agréé par la FDA (Food & Drug Administration) américaine ainsi que par les autorités suisses et arbore la norme allemande LFGB. Ces normes de qualité sont généralement d'application dans les autres pays européens, notamment en Belgique.

FACILITÉ D'EMPLOI

Les produits GreenPan™ ont été conçus pour une convivialité parfaite et des performances optimales. Avec une épaisseur de matériau de 4 mm, GreenPan™ garantit une bonne répartition de chaleur. Cette caractéristique permet d'atteindre la température de cuisson souhaitée plus rapidement, ce qui permet une importante économie d'énergie. Grâce à la couche Thermolon™, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, les poêles sont faciles à nettoyer et ne décolorent pas.



BARCELONA INFINITY PRO

GESCHIKT
VOOR
INDUCTIE

ADAPTÉ À
L'INDUCTION

Barcelona Infinity Pro beschikt over de nieuwste en meest geavanceerde versie van de keramische antikleeflaag Thermolon™, Infinity Professional. Deze antikleeflaag werd verrijkt met diamant en is daardoor sterker en beter bestand tegen krassen. Zo wordt gezond en comfortabel koken een koud kunstje!

- Thermolon™ Infinity Professional keramische antikleeflaag
- Magneto™ bodemtechnologie met magnetische partikels
- Ergonomische roestvrijstalen greep met rivetten
- 4 mm dikke bodem
- Geschikt voor de oven en alle vuren, inclusief inductie
- 5 jaar beperkte garantie

Barcelona Infinity Pro bénéficie de la dernière et plus performante génération du revêtement antiadhésif en céramique Thermolon™ : Infinity Professional. Enrichi avec des diamants, ce revêtement confère à votre poêle une longévité accrue et une meilleure résistance aux rayures. Cuisiner en tout confort et manger sain à la fois !

- Revêtement antiadhésif céramique Thermolon™ Infinity Professional
- Magneto™, technologie du fond avec particules magnétiques
- Poignée ergonomique en acier inoxydable et avec rivets
- Épaisseur du fond : 4 mm
- Convient au four et à tous les feux, y compris l'induction
- Garantie limitée de 5 ans

ASSORTIMENT / GAMME



BARCELONA INFINITY PRO GESCHIKT VOOR INDUCTIE / ADAPTÉ À L'INDUCTION

- | | |
|--------|---|
| 120536 | Barcelona Infinity Pro bakpan / poêle à frire Barcelona Infinity Pro Ø 20 cm |
| 124536 | Barcelona Infinity Pro bakpan / poêle à frire Barcelona Infinity Pro Ø 24 cm |
| 128536 | Barcelona Infinity Pro bakpan / poêle à frire Barcelona Infinity Pro Ø 28 cm |
| 130536 | Barcelona Infinity Pro bakpan / poêle à frire Barcelona Infinity Pro Ø 30 cm |
| 128539 | Barcelona Infinity Pro wok / wok Barcelona Infinity Pro Ø 28 cm |
| 124538 | Barcelona Infinity Pro pannenkoekenpan / crêpière Barcelona Infinity Pro Ø 24 cm |
| 128538 | Barcelona Infinity Pro pannenkoekenpan / crêpière Barcelona Infinity Pro Ø 28 cm |
| 133537 | Barcelona Infinity Pro ovale vispan / poêle à poisson ovale Barcelona Infinity Pro 33 x 23 cm |



VELVET INFINITY

GESCHIKT
VOOR
INDUCTIE

Velvet Infinity van GreenPan™ beschikt over de nieuwste Thermolon™ Infinity coating: een gezonde, keramische antikleeflaag versterkt met diamanten. De stevige, zwarte aluminium constructie verzekert een snelle, gelijkmatige warmteverdeling voor een optimaal bakresultaat, terwijl de zachte greep lang koel blijft. Velvet Infinity is ook voorzien van de inductiegeschikte Magneto™ bodem en bezit zo alle eigenschappen van een kwaliteitspan.

- Thermolon™ Infinity keramische antikleeflaag
- Magneto™ bodemtechnologie met magnetische partikels
- Getrimde rand voor extra bescherming
- Ergonomische bakelieten greep
- 4 mm dikke bodem
- Geschikt voor alle vuren, inclusief inductie, en de oven tot 180°C

ASSORTIMENT / GAMME



VELVET GESCHIKT VOOR INDUCTIE / ADAPTÉ À L'INDUCTION

- | | |
|--------|--|
| 120566 | Velvet Infinity bakpan / poêle à frire Velvet Infinity Ø 20 cm |
| 124566 | Velvet Infinity bakpan / poêle à frire Velvet Infinity Ø 24 cm |
| 128566 | Velvet Infinity bakpan / poêle à frire Velvet Infinity Ø 28 cm |
| 130566 | Velvet Infinity bakpan / poêle à frire Velvet Infinity Ø 30 cm |

ADAPTÉ À
L'INDUCTION

Velvet Infinity de GreenPan™ dispose du nouveau revêtement antiadhésif Thermolon™ Infinity : un revêtement sain en céramique, renforcé avec des diamants. Le corps solide en aluminium forgé noir assure une rapide et excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson parfaite, tandis que la poignée agréable au touché reste froide plus longtemps. Velvet Infinity bénéficie en plus du fond adapté à l'induction Magneto™ et possède ainsi le cachet d'une poêle de qualité.

- Revêtement antiadhésif céramique Thermolon™ Infinity
- Magneto™, technologie du fond avec particules magnétiques
- Bord en aluminium pour protéger la poêle
- Poignée ergonomique en bakélite
- Épaisseur du fond : 4 mm
- Convient au four jusqu'à 180 °C et à tous les feux, y compris l'induction



SOFIA CREAM

GESCHIKT
VOOR
INDUCTIE

De Sofia collectie van GreenPan™ brengt kleur in de keuken. Wie houdt van contrast én comfort kiest voor deze zwart-witversie, met zwart aluminium vanbuiten en een witte Thermolon™ keramische antikleeflaag vanbinnen. Een smaakvolle mix van optimale warmtegeleiding en 100% bak- en onderhoudsgemak. Zelfs in de zwarte bakelieten handgrepen komt een wit accent terug. Want de GreenPan™ -kwaliteit zit ook in de details!

- Thermolon™ Endurance 2 keramische antikleeflaag
- Magneto™ bodemtechnologie met magnetische partikels
- Ergonomische bakelieten greep
- 4 mm dikke bodem
- Geschikt voor alle vuren, inclusief inductie, en de oven tot 180°C

ASSORTIMENT / GAMME



La collection Sofia de GreenPan™ annonce la couleur en cuisine. Si vous aimez les contrastes et le confort, vous opterez pour cette série en noir et blanc, en aluminium noir à l'extérieur et avec une couche antiadhésive céramique Thermolon™ blanche à l'intérieur. Un mélange raffiné qui rallie les avantages d'une répartition de chaleur optimale avec 100 % de confort de cuisson et d'entretien. Les poignées en bakélite noir sont également dotées d'une touche blanche, car la qualité GreenPan™ réside aussi dans les détails !

- Revêtement antiadhésif céramique Thermolon™ Endurance 2
- Magneto™, technologie du fond avec particules magnétiques
- Poignée ergonomique en bakélite
- Épaisseur du fond : 4 mm
- Convient au four jusqu'à 180 °C et à tous les feux, y compris l'induction

SOFIA CREAM GESCHIKT VOOR INDUCTIE / ADAPTÉ À L'INDUCTION

- | | |
|--------|---|
| 120226 | Sofia Cream bakpan / poêle à frirer Sofia Cream Ø 20 cm |
| 124226 | Sofia Cream bakpan / poêle à frirer Sofia Cream Ø 24 cm |
| 128226 | Sofia Cream bakpan / poêle à frirer Sofia Cream Ø 28 cm |
| 128229 | Sofia Cream wok / wok Sofia Cream Ø 28 cm |
| 128228 | Sofie Cream pannenkoekenpan / crêpière Sofia Cream Ø 28 cm |
| 133227 | Sofia Cream ovale vispan / poêle à poisson ovale Sofia Cream 33 x 23 cm |



CAMBRIDGE

GESCHIKT
VOOR
INDUCTIE

De stijlvolle Cambridge reeks van GreenPan™ past in elk keukeninterieur. De gezonde Thermolon™ keramische antikleeflaag geleidt warmte snel en egaal, en garandeert zo goede bakresultaten. De stijlvolle grepen liggen comfortabel in de hand en blijven op elk moment heerlijk koel. En omdat het oog ook wat wil, kreeg al dat moois een hedendaags design in stijlvol taupe (grijs-bruin).

- Thermolon™ Endurance 2 keramische antikleeflaag
- Magneto™ bodemtechnologie met magnetische partikels
- Ergonomische bakelieten greep
- 4 mm dikke bodem
- Geschikt voor alle vuren, inclusief inductie, en de oven tot 180°C

ASSORTIMENT / GAMME



ADAPTÉ À
L'INDUCTION

La série Cambridge de GreenPan™ aux traits raffinés, se plaît dans toutes les cuisines. Le revêtement antiadhésif céramique Thermolon™ n'a pas seulement l'avantage d'être sain mais il veille aussi à une répartition rapide et uniforme de la chaleur tout en garantissant un résultat de cuisson parfait. Les poignées stylées et confortables ont une excellente préhension et restent froides à tout moment. Cette série se distingue aussi par son design taupe à la fois contemporain et raffiné.

- Revêtement antiadhésif céramique Thermolon™ Endurance 2
- Magneto™, technologie du fond avec particules magnétiques
- Poignée ergonomique en bakélite
- Épaisseur du fond : 4 mm
- Convient au four jusqu'à 180 °C et à tous les feux, y compris l'induction

CAMBRIDGE GESCHIKT VOOR INDUCTIE / ADAPTÉ À L'INDUCTION

- | | |
|--------|--|
| 120316 | Cambridge bakpan / poêle à frire Cambridge Ø 20 cm |
| 124316 | Cambridge bakpan / poêle à frire Cambridge Ø 24 cm |
| 128316 | Cambridge bakpan / poêle à frire Cambridge Ø 28 cm |
| 130316 | Cambridge bakpan / poêle à frire Cambridge Ø 30 cm |



ESSENTIALS

Gezond grillen met een minimum aan boter en olie is vanaf nu geen uitdaging meer, dankzij de Essentials grillpan. De Thermolon™ Marathon Grey keramische antikleeflaag garandeert een knapperig bakresultaat met weinig vetstof. Omdat ook de buitenzijde voorzien is van een keramische laag, is de pan bovendien eenvoudig te reinigen. Verplaats de pan handig van het vuur naar de oven met de twee ergonomische handgrepen.

- Thermolon™ Marathon Grey keramische antikleeflaag
- Magneto™ bodemtechnologie met magnetische partikels
- 2 ergonomische roestvrijstalen grepen met rivetten
- 4 mm dikke bodem
- Geschikt voor de oven en alle vuren, inclusief inductie

**GESCHIKT
VOOR
INDUCTIE**

Griller de manière saine avec juste un peu de beurre ou huile ne pose pas un défi pour le gril 'Essentials' de GreenPan. Le revêtement antiadhésif en céramique Thermolon™ Marathon Grey garantit une cuisson croquante tout en utilisant un minimum de matière grasse. Comme l'extérieur est également prévu d'une couche en céramique, la poêle est d'ailleurs facile à entretenir. Les 2 poignées ergonomiques veillent à un déménagement pratique du feu au four.

- Revêtement antiadhésif céramique Thermolon™ Marathon Grey
- Magneto™, technologie du fond avec particules magnétiques
- 2 poignées ergonomiques en acier inoxydable et avec rivets
- Épaisseur du fond : 4 mm
- Convient au four et à tous les feux, y compris l'induction

**ADAPTÉ À
L'INDUCTION**

ASSORTIMENT / GAMME



ESSENTIALS GESCHIKT VOOR INDUCTIE / ADAPTÉ À L'INDUCTION

- | | |
|--------|--|
| 128158 | Essentials grillpan zwart / gril Essentials noir Ø 28 cm |
| 128168 | Essentials grillpan burgundy rood / gril Essentials burgundy rouge Ø 28 cm |
| 100910 | Panbeschermer / protecteur de poêle |



GEBRUIKSAANWIJZING & GARANTIE

GEBRUIKSAANWIJZING

Begin altijd met een schone pan. Warm de pan op met eventueel wat boter of olie alvorens de voedingsmiddelen in de pan te leggen. Doe nooit boter of olie rechtstreeks in een grillpan maar bestrijk de te grillen ingrediënten met olie. Gebruik vetstoffen geschikt voor langdurige verhitting en bijvoorbeeld geen extra vierge olijfolie. Deze olie is niet bestand tegen langdurige verhitting; ze verbrandt en vormt een film op de antikleeflaag. Arachide-, maïs- of rijstolie zijn wel geschikt, net zoals bakmargarines uiteraard en roomboter. Alhoewel de Thermolon™ antikleeflaag hittebestendig is tot 450°C is het niet aan te raden op te hoge temperaturen te bakken. De ideale baktemperatuur is tussen 175 en 230°C.

Metalen keukengerei kan de Thermolon™ antikleeflaag beschadigen. Wij raden keukengerei in nylon, silicone of hout aan. Stapel de pannen niet op elkaar bij het wegbergen. Doe je dat toch, gebruik dan panbeschermers.

Om de antikleef eigenschappen van de pan maximaal te behouden, raden wij aan de GreenPan™ producten met de hand af te wassen met een doek of zachte spons in een sopje. Gebruik vooral geen schurende middelen of schuursponsjes.

Het handvat van de pan is gemaakt om zo weinig mogelijk warmte door te laten maar kan warm worden na een lange kooktijd. Wees dus voorzichtig bij het vastnemen van het handvat. Gebruik pannenlappen indien nodig. Voor handvatten in bakeliet ga je best eerst na of ze bestand zijn tegen hoge temperaturen voordat je ze in de oven plaatst.

GARANTIE

De GreenPan™ producten worden geleverd met een garantie van 2 of 5 jaar. Dit betekent dat ze gratis hersteld of vervangen zullen worden als blijkt dat ze een defect vertonen ten gevolge van gebrekkig materiaal en/of productie, bij huishoudelijk gebruik. De garantie dekt geen defecten veroorzaakt door nalatigheid, misbruik, professioneel of commercieel gebruik en/of normale slijtage.

MODE D'EMPLOI & GARANTIE

MODE D'EMPLOI

Commencez toujours avec une poêle propre. Préchauffez la poêle avec un peu de beurre ou d'huile avant de mettre les aliments dans la poêle. Ne mettez pas d'huile ou de beurre directement dans un gril, mais badigeonnez les ingrédients avec un peu d'huile. Utilisez des matières grasses conçues pour la cuisson longue. N'utilisez pas d'huile d'olive vierge extra, par exemple. Cette huile n'est pas conçue pour la cuisson longue. Elle brûle et forme un film sur le revêtement antiadhésif. L'huile d'arachide, l'huile de maïs et l'huile de riz sont adaptées, tout comme la margarine et le beurre. Bien que la couche antiadhésive Thermolon™ résiste à la chaleur jusqu'à 450 °C, il est déconseillé de cuire à des températures trop élevées. La température de cuisson idéale est entre 175 et 230 °C.

Les ustensiles métalliques peuvent abîmer la couche Thermolon™. Nous vous conseillons d'utiliser des ustensiles en nylon, silicone ou en bois. Lors du rangement, n'empilez pas les poêles les unes sur les autres sans les protecteurs appropriés.

Afin de garder au maximum les qualités antiadhésives de la poêle, nous vous conseillons de nettoyer votre produit GreenPan™ à la main dans de l'eau chaude savonneuse avec une lavette ou éponge douce. Ne jamais utiliser des produits ou éponges abrasifs.

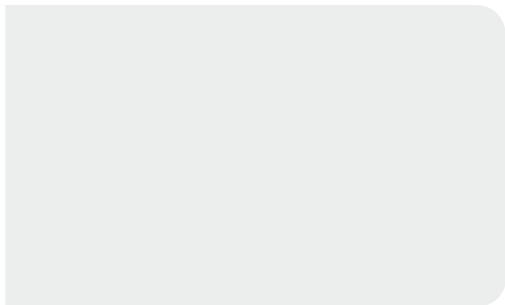
La poignée de la poêle est conçue de telle façon qu'elle minimise le transfert de la chaleur, mais elle peut devenir chaude pendant une cuisson prolongée. Soyez prudent en ôtant le couvercle. Utilisez, si nécessaire, des maniques isolantes. Dans le cas de poignées en bakélite contrôlez toujours leur résistance à la chaleur avant de mettre ces produits dans le four.

GARANTIE

Les produits GreenPan™ sont garantis pendant 2 ou 5 ans. Cela signifie qu'ils seront réparés ou remplacés gratuitement s'il s'avère qu'ils sont défectueux à cause d'un problème de matière première et/ou de fabrication, lors d'un usage domestique. La garantie ne couvre pas les défauts dus à des négligences, abus, usage commercial ou professionnel et/ou une usure normale.



Editie/Édition: 10/2016



Uw verdeler in de Belux:
Votre distributeur au Belux:

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