



MADE IN BELGIUM



MADE IN BELGIUM

Atealaan 63
B-2200 Herentals
Belgium
tel.: +32 (0)14 285 210
fax: +32 (0)14 285 222
info@demeyere.be

Voor meer informatie, surf naar www.demeyere.be
Pour plus d'info, surfez sur www.demeyere.be
For more information, visit www.demeyerecookware.com
Für weitere Informationen, besuchen Sie www.demeyere.be

DWZ685



Gebrevetteerd Hofleverancier van België - Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique
Belgian Royal Warrant Holder - Hoflieferant des belgischen Königshauses

GEBRUIKSAANWIJZING
MODE D'EMPLOI
INSTRUCTION MANUAL
GEBRAUCHSANLEITUNG

WWW.DEMEYERE.BE - WWW.DEMEYERECOOKWARE.COM

NL

Nederlands – néerlandais – Dutch – Niederländisch

4

FR

Frans – français – French – Französisch

16

EN

Engels – anglais – English – Englisch

28

DE

Duits – allemand – German – Deutsch

40

Gefeliciteerd! U kocht een product van Demeyere!

Gestart in 1908 is Demeyere intussen uitgegroeid tot een wereldreferentie op het gebied 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.

Dit mooie Demeyere product is geproduceerd in België ('Made in Belgium') en we zijn er van overtuigd dat het u gedurende jaren voldoening zal schenken. Gelieve deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen alvorens het Demeyere kookgerei in gebruik te nemen. Alvast veel kookplezier gewenst!

INHOUDSTAFEL

1. Vóór het eerste gebruik	05
2. Tips voor het gebruik	05
3. Aandachtspunten	06
4. Onderhoudstips	07
5. Eigenschappen	07
5.1. ALGEMENE INFORMATIE & SPECIEKE TECHNOLOGIEËN VAN DEMEYERE	07
5.1.1. GESCHIKT VOOR ALLE FORNUIZEN, INCLUSIEF INDUCTIE	07
5.1.2. MEERLAGENBODEMS	07
5.1.3. SILVINOX® OPPERVLAKTEBEHANDELING	09
5.1.4. GELASTE, ROESTVRIJSTAAL GREPEN	09
5.1.5. GOED SLUITENDE DEKSELS	09
5.1.6. GIETRAND	10
5.1.7. ANTIKLEEFSLAAG	10
5.1.8. SPECIAAL VOOR INDUCTIE: CONTROLINDUC®	10
5.2. REEKS-SPECIEKE EIGENSCHAPPEN	11
5.2.1. JOHN PAWSON FOR DEMEYERE	11
5.2.2. ATLANTIS	11
5.2.3. APOLLO	11
5.2.4. INDUSTRY	11
5.2.5. SENSES	12
5.2.6. ATHENA	12
5.2.7. BAKPANNEN/KOEKENPANNEN	12
5.2.8. SPECIALITEITEN	13
6. 30 jaar beperkte garantie	15

1. VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder de verpakking en alle etiketten. Eventuele kleefresten van de etiketten kunt u verwijderen met aceton of met een product om nagellak te verwijderen. Was het product in warm water met wat afwasmiddel, spoel en droog goed af.

2. TIPS VOOR HET GEBRUIK

- Plaats de pot/pan steeds op een kookplaat die aangepast is aan de bodemdiameter van het product:
 - op gas: houd de vlam in het midden van de bodem
 - op elektrische fornuizen: kies een kookplaatdiameter die gelijk is aan of ietsje kleiner dan de diameter van de bodem
 - op inductie: kies een kookzone die gelijk is aan, ietsje kleiner of ietsje groter dan de diameter van de bodem. [Specifiek voor inductiefornuizen waarbij de zones niet zijn aangeduid op de glasplaat: het is belangrijk om het kookgerei in het midden van een inductor te plaatsen. Ga best eerst na waar precies de inductoren zijn. U kunt dit raadplegen op de technische tekening die bij het fornuis geleverd werd.]

Let op: om plaatselijke oververhitting te vermijden, gebruik het Demeyere kookgerei van 28 cm en 32 cm niet op kookplaatdiameters kleiner dan respectievelijk 18 cm en 22 cm!

- Temperatuurcontrole is belangrijk. De producten van Demeyere kunnen hoge temperaturen weerstaan, maar roestvrij staal zal beginnen verkleuren vanaf 350°C. Door de kwaliteit van het Demeyere kookgerei is het daarom belangrijk steeds op een matig vuur te bakken of te koken. De normale kooktemperatuur is 100°C en bakken gebeurt op een temperatuur tussen 175 en 230°C.

Let op: inductiefornuizen ontwikkelen op korte tijd een zeer intensieve warmte. Uw kookgerei zal bijgevolg zeer snel opwarmen. Houd de temperatuurregeling goed in het oog, in het bijzonder wanneer u voor de eerste maal op inductie kookt. Gebruik de 'Booster-' of 'Power-' functie ook alleen maar voor het opwarmen van grote hoeveelheden vloeistof.

- Om veilig én gezond te bakken, kunt u best volgende werkwijze volgen: doe vetstof in de pan en zet de pan op een hoog vuur, maar niet op het maximum (+/- 80 à 90% van het vermogen - op inductie niet op de 'Booster-' of 'Power-' functie).
 - Bij het gebruik van boter of margarine: smelt de boter of de margarine. Wanneer het schuim dat zich hierbij vormt, wegtrekt, de temperatuur met 20 tot 30% terugschakelen en 10 seconden wachten alvorens de ingrediënten in de pan te leggen.
 - Bij het gebruik van olie: wanneer de olie begint te 'krinkelen', de temperatuur terugschakelen met 20 tot 30% en ook weer 10 seconden wachten voor u de ingrediënten in de pan legt.

- Ook de keuze van de vetstof zelf is zeer belangrijk. Gebruik bij voorkeur:
 - boter, geklaarde boter of boterolie
 - margarine geschikt voor het bakken (vast of vloeibaar)
 - olie die bestand is tegen hoge temperaturen: arachideolie, maïsolie of speciaal samengestelde oliën voor warme bereidingen.

Let op: vermijd het gebruik van olijfolie extra vierge! Deze olie verbrandt vanaf een temperatuur van 150°C. Geraffineerde olijfolie is eventueel mogelijk voor een niet-intensief of kort bakproces (max. 180°C).

- Specifiek voor bakpannen/koekenpannen met een antikleeflaag: gebruik nooit scherpe voorwerpen en snij niet in de pan. We raden keukengerei van nylon, silicone of hout aan. Stapel de pannen niet in elkaar bij het wegbergen, of gebruik panbeschermers.
- Dankzij de hoge kwaliteit van de kookpannen en de goed afsluitende deksels is het niet nodig om met een grote hoeveelheid vloeistof te koken, tenzij u een gerecht bereidt dat veel water vraagt (pasta, rijst). Minder vloeistof betekent een kortere kooktijd en minder energie.

3. AANDACHTSPUNTEN

- Laat een pot of pan nooit leeg op het fornuis staan en laat nooit droogkoken. De bodem kan hierdoor onherroepelijk beschadigd worden.
- Metalen grepen en knoppen kunnen warm worden. Gebruik steeds pannenlappen of ovenwanten.
- Voeg zout pas toe wanneer het water kookt. Niet-opgeloste zouten zouden immers kleine putjes kunnen doen ontstaan in het oppervlak.
- Laat zuurhoudende voedingsmiddelen niet voor lange tijd in uw kookgerei staan. Zij zouden verkleuringen kunnen veroorzaken.
- Leg een warm deksel steeds omgekeerd op de glazen plaat van uw fornuis. Anders zou door afkoeling een vacuüm kunnen ontstaan waardoor het deksel moeilijk te verwijderen is.
- Houd kinderen uit de buurt van het fornuis en van warm kookgerei.
- Laat de grepen van het kookgerei nooit buiten het kookoppervlak komen.
- Houd steeds een vuurdeken en brandblusapparaat binnen handbereik. Vele huisbranden zijn immers een gevolg van onbewaakt achtergelaten kookgerei.

4. ONDERHOUDSTIPS

- Laat een hete pan eerst afkoelen alvorens ze te reinigen. Het grote temperatuurverschil tussen de hete pan en het koudere water kan immers blijvende vervormingen veroorzaken.
- Reinig de pan eenvoudig met water, afwasmiddel en een zacht sponsje, borsteltje of lapje. Gebruik nooit bleekwater, javelwater, schuurmiddelen of staalwol.
- Specifiek voor bak-, wok- en grillpannen: indien de bakresten niet worden gebruikt voor de saus, laat de pan heel even afkoelen en giet er een bodempje water in. Zo komen de eventueel aangebakken resten los en is de pan makkelijker te reinigen.
- De wasproducten voor de vaatwasser worden meer en meer agressief en kunnen het aluminium van de pan aantasten. Wij raden daarom af om het kookgerei in de vaatwasser te reinigen. Was pannen met een antikleeflaag ook steeds met de hand af.
- Om neerslag van kalk, mineralen,... te verwijderen, reinig de pan met een scheutje azijn of citroensap. Daarna opnieuw afwassen met warm water en afwasmiddel.
- Om hardnekkige, verbrande etensresten te verwijderen is het aan te raden de pan te laten weken met wat water en afwasmiddel (eventueel een hele nacht). Daarna reinigen met een zachte lap, spons of borstel.
- In uitzonderlijke gevallen van hardnekkige verkleuring of verbrand vet kunt u ook een niet-schurend poetsmiddel voor zilver of roestvrij staal gebruiken. Demeyere biedt zelf ook een speciaal reinigingsproduct aan, te verkrijgen bij onze verdelers.

5. EIGENSCHAPPEN

5.1. ALGEMENE INFORMATIE & SPECIEFIE TECHNOLOGIEËN VAN DEMEYERE

5.1.1. Geschikt voor alle fornuizen, inclusief inductie

Alle Demeyere producten kunnen gebruikt worden in de oven en op de conventionele warmtebronnen zoals elektriciteit en gas, maar zijn eveneens geschikt voor hi-light, AGA, vitrokeramische kookplaten én inductie.

5.1.2. Meerlagenbodems

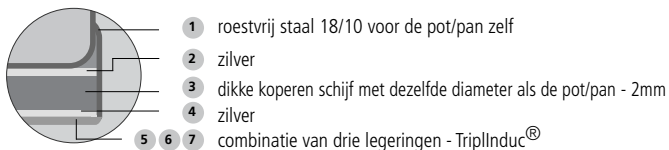
De producten van Demeyere zijn voorzien van een 7-lagenbodem of gemaakt van een meerlagenmateriaal tot aan de rand. Er zijn verschillende types, afhankelijk van het type product en/of de reeks:

A. InductoSeal® bodem

De 'InductoSeal®' bodem is gemaakt van 7 lagen. Een koperen schijf, hermetisch ingekapseld in de bodem, zorgt voor een optimale warmtverspreiding en biedt een warmtegeleidende oppervlakte die tot 33% groter is dan bij een traditionele bodem. InductoSeal® laat gecontroleerd koken toe op lage verwarmingsposities en is energiebesparend.

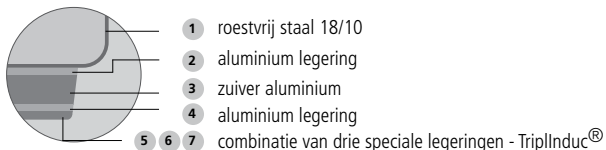
De capsule is hermetisch gelast op de zijkant van het product en zorgt voor een bijkomende veiligheid wanneer een sterke oververhitting zou voorvallen. Bovendien is de capsulebodem extra hygiënisch aangezien er geen water, vet of vuil in de bodem kan doordringen.

De onderste drie lagen vormen samen 'TriplInduc®', een unieke combinatie van legeringen die ervoor zorgt dat men op ieder moment van het ene type warmtebron naar het andere kan overschakelen. Bovendien geeft TriplInduc® tot 30% meer rendement op inductie en verzekert het dat de bodem vlak blijft, zelfs na jarenlang gebruik.



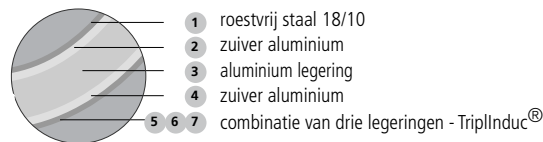
B. InductoBase® bodem

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. Lagen 5, 6 en 7 vormen samen TriplInduc® (cf. supra).



C. 7-PlyMaterial® tot aan de rand

'7-PlyMaterial®' is een unieke technologie bestaande uit 7 materiaallegeringen met o.a. roestvrij staal en een hart van aluminium. Deze technologie wordt zowel in de bodem als in de zijkanten van de producten gebruikt en verzekert een optimale warmtverspreiding tot aan de rand van de pan en een perfecte controle over het bereidingsproces. Dankzij TriplInduc® (cf. A.) garandeert het 7-lagenmateriaal tot 30% meer rendement op inductie.

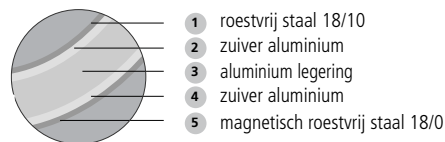


De totale dikte van de 7 lagen is altijd berekend om de juiste temperatuursverdeling te hebben, aangepast aan de bereidingstechniek:

- voor wokken: 2,3 mm
- voor conische sauteuses, sudderpannen en bakpannen/koekenpannen: 3 tot 3,3 mm
- voor de Proline bakpannen/koekenpannen: 4,8 mm

D. 5-lagenmateriaal 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 magnetische roestvrij staal aan de buitenkant zijn de producten geschikt voor alle fornuizen, inclusief inductie.



5.1.3. Silvinox® oppervlaktebehandeling

De meeste Demeyere producten zijn gemaakt van roestvrij staal en voorzien van 'Silvinox®', 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.

5.1.4. Gelaste, roestvrijstalen grepen

Ook de grepen zijn gemaakt van roestvrij staal. Ze worden gelast en niet met rivetten of schroeven vastgemaakt. Gelaste grepen zijn even sterk als gerivetteerde grepen maar zijn hygiënischer (geen opstapeling van vuil, vet of bacteriën) en makkelijker schoon te maken.

5.1.5. Goed sluitende deksels

De deksels van Demeyere passen perfect in of op het kookgerei en sluiten dan ook zeer

goed af. Bovendien zijn ze onderling verwisselbaar op potten en pannen met dezelfde diameter. Een goed sluitend deksel verhindert warmte- en energieverlies.

5.1.6. Gietrand

Alle rechte modellen van Demeyere alsook de conische modellen van Atlantis en Industry zijn voorzien van een goede gietrand die voorkomt dat u vloeistoffen morst bij het gieten.

5.1.7. Antikleeflaag

Een aantal bakpannen/koekenpannen uit het Demeyere assortiment zijn voorzien van een antikleeflaag (Ceraforce Ultra of Duraslide Ultra).

A. Ceraforce Ultra: krokant bakken zonder kleven

Deze innovatieve keramische laag is vrij van PTFE en PFOA en laat geen giftige gassen vrij tijdens het bakken op hoge temperaturen. Goede antikleef eigenschappen worden gecombineerd met een extra hoge krasbestendigheid.

B. Duraslide Ultra: perfecte antikleef eigenschappen en uiterst gebruiksgemak

Duraslide Ultra behoort tot de nieuwste generatie traditionele antikleeflagen. De coating bevat 3 lagen voor een nog betere slijtvastheid. Veilig in gebruik tot 230°C, maar niet onder de grill.

5.1.8. Speciaal voor inductie: ControllInduc®

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

Tot aan +/- 220°C zal het product met ControllInduc® 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 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 ControllInduc® 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 ControllInduc® verlies aan opwarmtijd en zorgt het voor een pan die steeds warm blijft, zonder gevaar voor oververhitting.

5.2. REEKS-SPECIFIEKE EIGENSCHAPPEN

5.2.1. John Pawson for Demeyere

De rechte modellen van de John Pawson for Demeyere serie zijn gemaakt van roestvrij staal en voorzien van een InductoSeal® bodem. De conische sauteuses en de koekenpannen zijn vervaardigd van 7-PlyMaterial® tot aan de rand. (zie 5.1.2)

Ronduit uniek aan deze reeks zijn de dubbelwandige deksels. Ze zijn dichtgelast waardoor het deel tussen de wanden als isolator optreedt. Voordeel is dat de dekselgreep niet warm zal worden en het deksel nog beter afsluit waardoor het voedsel nog langer warm kan worden gehouden.

De grepen zijn gemaakt van gegoten roestvrij staal. Let op: de zijgrepen kunnen heet worden. Wees voorzichtig bij het vastnemen van de kookpannen.

5.2.2. Atlantis

De rechte modellen van Atlantis zijn gemaakt van roestvrij staal en voorzien van een InductoSeal® bodem. De conische modellen bestaan uit 7-PlyMaterial® tot aan de rand. (zie 5.1.2)

De grepen van deze serie zijn gemaakt van massief, gegoten roestvrij staal. Hierdoor minimaliseren ze de warmtegeleiding waardoor men ze makkelijker kan vastnemen. Opgepast bij gasvuren... vlammen die over de rand van de bodem komen, kunnen de handgrepen wel warm maken.

5.2.3. Apollo

Voor de rechte modellen van de Apollo serie zijn wanden van roestvrij staal gebruikt in combinatie met de InductoBase® bodem. Alle conische modellen zijn gemaakt van een 7-lagenmateriaal tot aan de rand. (zie 5.1.2)

Door hun design liggen de gevormde grepen van Apollo ideaal in de hand. De lange grepen blijven koel op elektrische fornuizen. De korte zijgrepen en de dekselgrepen kunnen warm worden.

5.2.4. Industry

Alle producten van de Industry serie zijn gemaakt van 5-lagenmateriaal tot aan de rand van 3 mm dikte (zie 5.1.2) en hebben een gietrand.

Opmerkelijk aan deze serie zijn de extra grote grepen die met parelstralen zijn behandeld. Ze zijn krasbestendig en blijven langer koel, ook op gasfornuizen.

5.2.5. Senses

De kookpannen van de Senses serie zijn gemaakt van roestvrij staal en uitgerust met de InductoBase® bodem. De bakpannen bestaan uit een 5-lagenmateriaal tot aan de rand. (zie 5.1.2)

De gevormde handgrepen van Senses zijn ergonomisch en liggen ideaal in de hand. De lange grepen blijven koel op elektrische fornuizen. De korte zijgrepen en de dekselgrepen kunnen warm worden.

Uniek aan deze serie zijn de glazen deksels. Ze sluiten perfect af en garanderen een eenvoudige controle over de bereiding. De deksels zijn verwisselbaar op producten met dezelfde diameter en zijn geschikt voor gebruik in de oven tot 230°C (niet onder de grill).

5.2.6. Athena

De Athena producten zijn vervaardigd van roestvrij staal en hebben een InductoBase® bodem (zie 5.1.2).

De holle roestvrijstalen grepen van Athena liggen ergonomisch in de hand. Let op: de grepen kunnen warm worden.

5.2.7. Bakpannen/Koekenpannen

Voor het bakken van ingrediënten is het belangrijk dat de pan de warmte goed geleidt en ook tot aan de zijkanten goed verspreidt. Daarom zijn de koekenpannen van Demeyere gemaakt van een meerlagenmateriaal tot aan de rand (5 of 7 lagen, zie 5.1.2). Demeyere biedt een ruim assortiment van bakpannen aan, van verschillende diktes en in diverse designs.

Hoewel het bakpannenprogramma van Demeyere is opgebouwd als een volledig aparte categorie, horen bepaalde pannen door hun design en kwaliteit toch specifiek bij bepaalde reeksen:

- John Pawson => John Pawson
- Proline & ControllInduc => Atlantis
- Multiline & Multifunction => Apollo
- Industry => Industry
- Senses => Senses & Athena

Uiteraard is dit slechts een leidraad. In functie van wat u van een bakpan/koekenpan verwacht,

kunt u kiezen uit het grote aanbod: met of zonder antikleeflaag, zwaarder of lichter, hoger en lager geprijsd. Voor meer informatie, raadpleeg onze website www.demeyere.be.

5.2.8. Specialiteiten

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

A. Wokken

De wokken van Demeyere zijn gemaakt van 7-PlyMaterial® tot aan de rand (zie 5.1.2) van 2,3 mm dikte voor de perfecte warmtespreiding om te wokken: de wok wordt zeer heet in het midden (230°C) en wordt naar de randen toe geleidelijk koeler maar toch nog heet genoeg om de roergebakken ingrediënten verder te garen (140°C). Hierdoor is een antikleeflaag niet nodig.

Het assortiment bevat verschillende wokken van 26, 30, 32 en 36 cm. Zo biedt Demeyere wokken met een kleine vlakke bodem aan die makkelijk op alle vuren kunnen worden gebruikt. De wokken met ronde bodem zijn geschikt voor gas- of hol inductiefornuis. Specifiek voor inductie zijn er de ControllInduc en ProControl wokken, voorzien van een speciale technologie die de temperatuur beperkt tot 250°C op inductie en zo oververhitting vermindert.

Demeyere biedt ook een ruim assortiment wokaccessoires aan: een bodemring die toelaat een wok met ronde bodem op een gasfornuis te gebruiken, een wokspaan om perfect te kunnen roerbakken, een halvemaan- en rond rooster voor tempura- en stoombereidingen en hoge deksels voor een perfecte afsluiting.

B. Teppanyaki

De teppanyaki zijn gemaakt van een 7-lagenmateriaal (zie 5.1.2) tot aan de rand van 4 mm dikte voor een gelijkmatige warmtespreiding over het volledige oppervlak. Demeyere biedt twee afmetingen aan: een kleine teppanyaki, gastronorm 2/3 (35,4 x 32,5 cm) en een grote teppanyaki, gastronorm 1/1 (53 x 32,5 cm). De grote plaat kunt u in twee kookzones verdelen: plaats de plaat op twee pitten van het fornuis (een grote en een kleine) en zet de pitten op verschillende warmteniveaus. Bak de ingrediënten kort aan op de hete zone en schuif dan de bereiding door naar de minder warme zone om te laten garen of warm te houden.

C. Grillpannen

Demeyere biedt twee roestvrijstalen grillpannen aan: Industry en ControllInduc®. De Industry grillpan is vervaardigd van 5-lagenmateriaal tot aan de rand voor een ideale warmtegeleiding en optimale grilleigenschappen (zie 5.1.2). De ControllInduc®

grillpan is specifiek ontworpen voor gebruik op inductie. De speciale ControlInduc®-technologie beperkt de temperatuur tot 250°C op inductiekookplaten en vermijdt oververhitting (zie 5.1.8).

D. Braadsledes

De braadsledes van Demeyere zijn gemaakt van 5-lagenmateriaal tot aan de rand (zie 5.1.2). Hierdoor kunt u de ingrediënten perfect eerst aanbraden op het vuur en verder laten garen in de oven. Demeyere biedt twee afmetingen aan: een kleine braadslede (32 x 26,5 cm) die perfect in alle Europese ovens past en een grote braadslede (40 x 34 cm) die specifiek werd gemaakt voor de grote Amerikaanse ovens (past niet in de standaard Europese ovens). De grote braadslede wordt geleverd met een braadrooster.

E. Pannenkoekenpan

Ook al heeft de Industry pannenkoekenpan van Demeyere geen antikleeflaag, toch is ze perfect geschikt voor het bakken van pannenkoeken. Het 5-lagenmateriaal (zie 5.1.2) van 4,8 mm dikte tot aan de rand garandeert een perfecte warmtespreiding en dankzij de lage opstaande rand glijden de pannenkoeken zonder problemen uit de pan.

F. Conische sauteuses

Alle conische sauteuses van Demeyere zijn gemaakt van een meerlagenmateriaal tot aan de rand (5 of 7 lagen – zie 5.1.2). Op die manier wordt de warmte gelijkmatig verdeeld vanuit de bodem tot aan de rand en is een perfecte controle over de bereiding gegarandeerd. Ideaal dus voor het bereiden van de fijnste sauzen of voor het aanstoven van groenten. De ronding aan de binnenzijde is ideaal om te roeren en te kloppen.

G. Conische sudderpotten & Ovale kookpotten/pannen

Dankzij het 7-PlyMaterial® tot aan de rand (zie 5.1.2) zijn de sudderpannen en ovale potten van Demeyere ideaal voor het traag garen van ingrediënten. De warmtespreiding is optimaal. De pannen zijn even efficiënt als gietijzer om te sudderen en te stoven, maar wel veel lichter.

U kunt het volledige gamma van specialiteiten ontdekken op onze website, www.demeyere.be.

6. 30 JAAR BEPERKTE GARANTIE

Het kookgerei van Demeyere wordt vervaardigd volgens de strengste normen. Daarom ondersteunen wij de roestvrijstalen producten vanaf de aankoopdatum met een garantie van 30 jaar op alle productie- of materiaalfouten, vooropgesteld dat het product werd gebruikt in overeenstemming met de gebruiks- en onderhoudsinstructies die bij het product werden geleverd en bij huishoudelijk gebruik (10 jaar garantie voor professioneel gebruik). Producten met een antikleeflaag hebben een garantie van 5 jaar (geen garantie voor professioneel gebruik).

De garantie dekt geen defecten veroorzaakt door nalatigheid, een ongeval of misbruik (inbegrepen oververhitting), noch de gevolgen van normale slijtage. Specifiek voor producten met een antikleeflaag wil dit zeggen dat beschadiging door gebruik van scherpe voorwerpen of reiniging met schurende middelen niet wordt aanvaard als zijnde een garantiegeval. Ook verkleuringen, de vorming van kalk of andere neerslag en krassen aan de binnen- of buitenzijde van het roestvrij staal worden niet als fabricagefout beschouwd. (Bakelieten) onderdelen vallen niet onder garantie.

Indien u een probleem ondervindt dat gedekt is door de garantie, kunt u het product – samen met het aankoopbewijs – terugbrengen naar de winkel van aankoop of contact opnemen met onze klantendienst:

DEMEYERE COMM.V.

Atealaan 63 • 2200 Herentals • België
Tel.: +32 14 285 210 • Fax: +32 14 285 222
E-mail: info@demeyere.be • www.demeyere.be

De producten onder garantie zullen volledig worden hersteld of vervangen op kosten van Demeyere, inclusief transportkosten. Indien bij vervanging het product niet meer beschikbaar is, zullen wij ons het recht toe-eigenen om het product te vervangen door een gelijkwaardig product. Indien echter een herstelling of vervanging nodig is die niet gedekt is door de garantie, zullen de gemaakte transport- en administratiekosten aan u doorgerekend worden.

Deze garantie geeft u specifieke, juridische rechten die enigszins kunnen verschillen van land tot land.

Félicitations ! Vous venez d'acheter un produit de Demeyere !

Fondée en 1908, Demeyere est devenu la référence mondiale dans le secteur des ustensiles de cuisson haut de gamme en acier inoxydable. De génération en génération, nous visons la meilleure qualité pour nos produits, tant au niveau de leur durée de vie que des prestations, du confort, de la sécurité et des garanties pour la santé.

Ce magnifique produit Demeyere est fabriqué en Belgique ('Made in Belgium') et nous sommes persuadés qu'il vous donnera satisfaction des années durant. Veuillez lire attentivement les présentes consignes d'utilisation avant d'utiliser la batterie de cuisine Demeyere. Bonnes recettes !

CONTENU

1. Avant la première utilisation	17
2. Conseils d'utilisation	17
3. Points auxquels vous devez faire attention	18
4. Conseils d'entretien	19
5. Propriétés	19
5.1. INFORMATIONS GÉNÉRALES ET TECHNOLOGIES SPÉCIFIQUES DE DEMEYERE	19
5.1.1. POUR TOUTES LES CUISINIÈRES, MÊME À INDUCTION	19
5.1.2. FONDS À PLUSIEURS COUCHES	19
5.1.3. TRAITEMENT DE SURFACE SILVINOX®	21
5.1.4. DES POIGNÉES EN ACIER INOXYDABLE SOUDÉES	21
5.1.5. DES COUVERCLES BIEN HERMÉTIQUES	21
5.1.6. BORD VERSEUR	22
5.1.7. REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF	22
5.1.8. SPÉCIALEMENT POUR L'INDUCTION : CONTROLINDUC®	22
5.2. PROPRIÉTÉS SPÉCIFIQUES À CHAQUE SÉRIE	23
5.2.1. JOHN PAWSON FOR DEMEYERE	23
5.2.2. ATLANTIS	23
5.2.3. APOLLO	23
5.2.4. INDUSTRY	24
5.2.5. SENSES	24
5.2.6. ATHENA	24
5.2.7. POÊLES À FRIRE	24
5.2.8. SPÉCIALITÉS	25
6. Garantie limitée de 30 ans	27

1. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez la pièce de son emballage et décollez toutes les étiquettes. Vous pouvez supprimer les éventuelles traces de colle à l'aide d'acétone ou d'un dissolvant pour vernis à ongles. Lavez le produit à l'eau chaude avec du produit à vaisselle, rincez et séchez bien, il est maintenant prêt à être utilisé.

2. CONSEILS D'UTILISATION

- Placez la casserole/la poêle sur une plaque de cuisson adaptée au diamètre du fond du produit :
 - Sur le gaz : la flamme ne doit pas dépasser le fond de l'ustensile.
 - Plaque électrique : optez pour un diamètre de plaque de cuisson identique ou légèrement plus petit.
 - Plaque à induction: idéalement le même diamètre que celui du fond de la casserole, néanmoins pour l'induction on peut aussi accepter que l'inducteur soit légèrement plus petit ou légèrement plus grand. [Pour les plaques à induction dont les zones de cuisson ne sont pas visibles : il est important que le produit soit placé au milieu d'un inducteur. Nous vous prions de vérifier les positions exactes des inducteurs dans les instructions qui sont livrées avec votre plaque à induction.]

Attention : pour éviter la surchauffe locale, n'utilisez pas les ustensiles Demeyere de 28 cm et 32 cm sur une plaque de cuisson dont le diamètre est inférieur à 18 ou 22 cm !

- Le contrôle de la température est important. Les produits Demeyere sont en mesure de résister à des températures élevées, l'acier inoxydable commence cependant à se décolorer à partir de 350°C. En raison de la qualité de la batterie de cuisine Demeyere, il est donc important de toujours cuire ou bouillir à feu moyen. La température d'ébullition normale est de 100°C, la cuisson survient à une température comprise entre 175 et 230°C.

Attention : les plaques à induction développent rapidement une chaleur très importante. Vos ustensiles de cuisson vont donc chauffer très rapidement. Il faut bien contrôler la température, surtout si vous cuisinez sur induction pour la première fois. N'utilisez la fonction 'Booster' ou 'Power' que pour chauffer de grandes quantités de liquide.

- Pour cuire de manière saine et sûre, le mieux est de procéder comme suit : ajoutez des matières grasses dans la poêle et faites cuire à grand feu (mais pas à feu maximum, +/- 80 à 90 % de la puissance, n'utilisez pas la fonction 'Booster' ou 'Power' des plaques à induction).
 - Si vous utilisez du beurre ou de la margarine : faites fondre le beurre ou la margarine. Lorsque la mousse formée a disparu, réduisez la température de 20 à 30 % et attendez dix secondes avant d'ajouter les ingrédients dans la poêle.
 - Si vous utilisez de l'huile : lorsque l'huile commence à crépiter, réduisez la température de 20 à 30 % et attendez dix secondes avant d'ajouter les ingrédients dans la poêle.

- Le choix des matières grasses est également très important. Utilisez de préférence :
 - du beurre, du beurre clarifié ou du beurre liquide,
 - de la margarine adaptée à la cuisson (solide ou liquide),
 - de l'huile qui résiste à des températures élevées : huile d'arachide, huile de maïs ou huiles de composition spéciale pour les préparations chaudes.

Attention : évitez d'utiliser de l'huile d'olive extra vierge ! Cette huile brûle à une température de 150°C. Les huiles d'olive raffinées peuvent être utilisées pour un processus de cuisson à faible température ou de courte durée (180°C maximum).

- Pour les poêles à frire avec revêtement antiadhésif : n'utilisez jamais d'objets tranchants et ne coupez jamais les aliments dans la poêle. Nous recommandons les ustensiles de cuisine en nylon, en silicone ou en bois. N'empilez pas les poêles les unes dans les autres lorsque vous les rangez ou glissez alors une couche de protection entre chaque poêle.
- En raison de la grande qualité des marmites et des couvercles hermétiques, il n'est pas nécessaire de faire bouillir de grandes quantités de liquide, à moins que vous prépariez des plats qui nécessitent beaucoup d'eau (pâtes, riz, par exemple). Une quantité moins importante de liquide signifie une ébullition plus rapide et moins d'énergie nécessaire.

3. POINTS AUXQUELS VOUS DEVEZ FAIRE ATTENTION

- Ne jamais faire chauffer une casserole ou une poêle vide sur la cuisinière, faute de quoi le fond peut rapidement être endommagé de manière définitive.
- Les poignées en métal peuvent devenir chaudes. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques.
- N'ajoutez le sel que lorsque l'eau bout. Le sel non dissous peut endommager la surface des casseroles.
- Ne conservez pas trop longtemps des aliments acides dans la batterie de cuisine. Ils peuvent décolorer les casseroles.
- Posez les couvercles chauds à l'envers sur les plaques de cuisinière en verre, faute de quoi un vide se crée lors du refroidissement et le couvercle est ensuite difficile à retirer.
- Éloignez les enfants de la cuisinière et de la batterie de cuisine chaude.
- Ne laissez jamais les poignées de la batterie de cuisine dépasser de la surface de cuisson.
- Ayez toujours une couverture anti-feu et un extincteur à portée de main. De nombreux incendies domestiques sont liés à une batterie de cuisine laissée sur le feu sans surveillance.

4. CONSEILS D'ENTRETIEN

- Laissez d'abord la casserole refroidir avant de la nettoyer. L'écart de température d'une casserole chaude et l'eau froide peut entraîner des déformations irréparables.
- Nettoyez la casserole avec de l'eau, du liquide vaisselle et une éponge, brosse ou lavette douce. N'utilisez jamais d'eau de Javel, d'abrasifs ou de laine d'acier.
- Pour les grils, les woks et les poêles : si les restes de cuisson ne sont pas utilisés pour la sauce, laissez la poêle refroidir un peu et versez un fond d'eau dedans. Cela permet de détacher les éventuels restes de cuisson et de nettoyer plus facilement la poêle.
- Les produits de nettoyage utilisés dans les lave-vaisselles sont de plus en plus agressifs et peuvent endommager l'aluminium de la casserole. Nous vous déconseillons donc de passer la batterie de cuisine au lave-vaisselle. Lavez toujours les poêles avec un revêtement antiadhésif à la main.
- Pour venir à bout des taches de calcaire, de minéraux, etc., nettoyez la casserole avec un filet de vinaigre ou de jus de citron. Nettoyez ensuite de nouveau avec de l'eau et du liquide vaisselle.
- Pour venir à bout des aliments ayant brûlés, nous vous recommandons d'y mettre de l'eau avec du liquide vaisselle et le laisser tremper (éventuellement une nuit entière). Nettoyez ensuite avec une lavette, une éponge ou une brosse douce.
- Dans les cas exceptionnels de décoloration ou d'aliments brûlés tenaces, vous pouvez également utiliser une pâte à polir non abrasive pour l'argent ou l'acier inoxydable. Demeyere propose aussi un produit de nettoyage spécial, disponible auprès de nos distributeurs.

5. PROPRIÉTÉS

5.1. INFORMATIONS GÉNÉRALES ET TECHNOLOGIES SPÉCIFIQUES DE DEMEYERE

5.1.1. Pour toutes les cuisinières, même à induction

Les produits Demeyere peuvent être utilisés au four et sur les sources de chaleur traditionnelles, telles que l'électricité et le gaz. Ils sont également adaptés aux foyers hi-light, aux cuisinières AGA, aux plaques de cuisson vitrocéramiques et aux plaques à induction.

5.1.2. Fonds à plusieurs couches

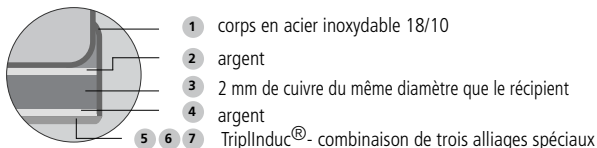
Les produits Demeyere disposent d'un fond à sept couches ou sont fabriqués avec un matériau multicouches jusqu'au bord. Il existe différents types, selon le type de produit et/ou la série :

A. Fond InductoSeal®

Le fond 'InductoSeal®' est composé de sept couches. Un disque en cuivre, enveloppé hermétiquement dans le fond de la casserole, assure une diffusion optimale de la chaleur et une surface thermoconductible supérieure de jusqu'à 33 % à un fond traditionnel.

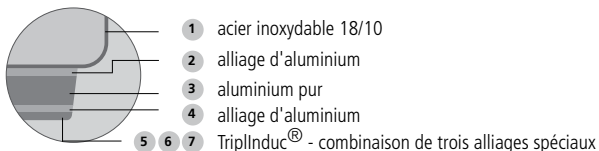
InductoSeal® permet de procéder à une cuisson contrôlée à faible position de cuisson et de réaliser des économies d'énergie. La capsule est soudée de manière hermétique sur le côté du produit et offre une sécurité supplémentaire en cas de forte surchauffe. La capsule est en outre particulièrement hygiénique étant donné que l'eau, la graisse ou la saleté ne peut pénétrer dans le fond.

Les trois couches inférieures forment 'TriplInduc®', une association unique d'alliages qui permet de passer à tout moment d'une source de chaleur à une autre. TriplInduc® offre également un rendement jusqu'à 30 % supérieur sur l'induction et garantit l'absence de déformation du fond, même après des années d'utilisation.



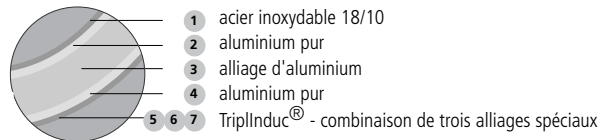
B. Fond InductoBase®

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. Les couches 5, 6 et 7 forment TriplInduc® (voir ci-dessus).



C. 7-PlyMaterial® jusqu'au bord

'7-PlyMaterial®' est une technologie unique combinant sept alliages, avec notamment de l'acier inoxydable et un cœur en aluminium. Cette technologie est utilisée aussi bien sur le fond que sur les côtés des produits et garantit une diffusion optimale de la chaleur jusqu'au bord de la casserole, ainsi qu'un contrôle parfait du processus de préparation. Grâce à TriplInduc® (cf. A.), le matériau à sept couches garantit un rendement jusqu'à 30 % supérieur sur l'induction.

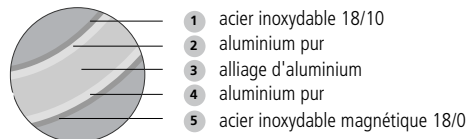


L'épaisseur totale des sept couches est toujours calculée de manière à obtenir une diffusion de la température adaptée à la technique de préparation :

- pour les woks : 2,3 mm
- pour les sauteuses coniques, les cocottes coniques et les poêles à frire : 3 à 3,3 mm
- pour les poêles à frire Proline : 4,8 mm

D. Matériau à cinq couches jusqu'au bord

Cette association de différents alliages avec de l'aluminium notamment assure que la chaleur ne soit pas concentrée en un point, mais se diffuse de manière uniforme sur toute la surface de la casserole. Grâce à l'acier inoxydable magnétique à l'extérieur du matériau, les produits sont adaptés à toutes les cuisinières, même à l'induction.



5.1.3. Traitement de surface Silvinox®

La plupart des produits Demeyere sont en acier inoxydable et bénéficient du traitement 'Silvinox®', 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.

5.1.4. Des poignées en acier inoxydable soudées

Les poignées sont également en acier inoxydable. Elles sont soudées et ne sont pas fixées avec des rivets ou des vis. Les poignées soudées sont aussi solides que les poignées à rivets, elles sont cependant plus hygiéniques (pas d'accumulation de saleté, de graisse ou de bactéries) et plus faciles à nettoyer.

5.1.5. Des couvercles bien hermétiques

Les couvercles Demeyere s'adaptent parfaitement à la batterie de cuisine et sont tota-

lement hermétiques. Ils peuvent également être utilisés indifféremment sur toutes les marmites et casseroles d'un même diamètre. Un couvercle bien hermétique permet d'éviter les pertes de chaleur et d'énergie.

5.1.6. Bord verseur

Tous les modèles droits Demeyere, ainsi que les modèles coniques Atlantis et Industry disposent d'un bon bord verseur, qui permet de verser les liquides sans éclabousser.

5.1.7. Revêtement antiadhésif

Un certain nombre de poêles de la gamme Demeyere sont pourvues d'un revêtement antiadhésif (Ceraforce Ultra ou Duraslide Ultra).

A. Ceraforce Ultra : des aliments croustillants qui ne collent pas

Cette couche céramique novatrice ne contient pas de PTFE, ni de PFOA et n'émet aucun gaz toxique pendant la cuisson à haute température. Ses propriétés antiadhésives sont associées à une très grande résistance aux rayures.

B. Duraslide Ultra : d'excellentes propriétés antiadhésives et une très grande facilité d'utilisation

Duraslide Ultra fait partie de la nouvelle génération de revêtements antiadhésifs traditionnels. Il s'agit d'un revêtement antiadhésif à trois couches pour une résistance à l'usure encore meilleure. L'utilisation est totalement sûre jusqu'à 230°C (néanmoins pas d'utilisation sous le gril).

5.1.8. Spécialement pour l'induction : ControlInduc®

Les plaques à induction développent rapidement une chaleur très importante. Pour maintenir la température de cuisson parfaite, Demeyere a développé des poêles avec 'ControlInduc®'. Ce système de sécurité limite la température maximale de la poêle à 250°C sur les plaques à induction.

Les produits équipés de la technologie ControlInduc® chauffent normalement, comme n'importe quelle autre poêle, jusqu'à environ 220°C. Au-delà de cette température, la puissance des inducteurs diminue progressivement pour se stabiliser à une température comprise entre 245 et 250°C. Lorsque vous placez des aliments dans la poêle, comme du poisson ou de la pâte à crêpes, par exemple, la poêle se refroidit, puis les inducteurs reprennent automatiquement de la puissance. La poêle ne surchauffe pas, même si vous la laissez pendant des heures sur une plaque à induction, en cas d'oubli, par exemple.

Les poêles ControlInduc® tiennent leurs caractéristiques spécifiques du matériau

magnétique spécial utilisé au niveau de la couche extérieure du produit. Il s'agit d'un alliage unique qui reste magnétique jusqu'à une température de 250°C. Au-delà de cette température, il perd ses propriétés magnétiques et ordonne à la plaque à induction de réduire son énergie. La plaque à induction a en effet besoin d'un matériau magnétique pour créer de la chaleur. Aucune chaleur n'est créée en l'absence de magnétisme. La technologie ControlInduc® permet ainsi d'éviter les pertes en matière de temps de chauffage et maintient la poêle au chaud, sans risque de surchauffe.

5.2. PROPRIÉTÉS SPÉCIFIQUES À CHAQUE SÉRIE

5.2.1. John Pawson for Demeyere

Les modèles droits de la série John Pawson for Demeyere sont en acier inoxydable et disposent d'un fond InductoSeal®. Les sauteuses coniques et les poêles bénéficient de la technologie 7-PlyMaterial® jusqu'au bord. (voir 5.1.2)

Les couvercles à double paroi de cette série sont vraiment uniques. Ils sont soudés, la partie située entre les parois sert donc d'isolant. L'avantage étant que la poignée du couvercle ne chauffe pas et que le couvercle est encore plus hermétique, les aliments restent donc chauds encore plus longtemps.

Les poignées sont en acier inoxydable coulé. Attention : les poignées latérales peuvent chauffer. Faites attention lorsque vous saisissez les marmites.

5.2.2. Atlantis

Les modèles droits de la série Atlantis sont en acier inoxydable et disposent d'un fond InductoSeal®. Les modèles coniques bénéficient de la technologie 7-PlyMaterial® jusqu'au bord. (voir 5.1.2)

Les poignées de cette série sont en acier inoxydable coulé massif. Cela permet de réduire la diffusion de chaleur et de les saisir ainsi plus facilement. Attention sur les cuisinières à gaz : les flammes qui dépassent sur les côtés peuvent chauffer les poignées.

5.2.3. Apollo

Les modèles droits de la série Apollo disposent de parois en acier inoxydable et d'un fond InductoBase®. Tous les modèles coniques sont fabriqués avec un matériau à sept couches jusqu'au bord. (voir 5.1.2)

Les poignées formées de la série Apollo tiennent, de par leur design, parfaitement en main. Les longues poignées restent froides sur les cuisinières électriques. Les poignées latérales courtes et les poignées des couvercles peuvent chauffer.

5.2.4. Industry

Tous les produits de la série Industry disposent d'un matériau à cinq couches jusqu'au bord de 3 mm d'épaisseur (voir 5.1.2) et d'un bord verseur.

Les très grandes poignées, soumises à un traitement par sablage par perles, constituent la particularité de cette série. Elles résistent aux rayures et restent longtemps froides, même sur les cuisinières à gaz.

5.2.5. Senses

Les casseroles et marmites de la série Senses sont en acier inoxydable et disposent d'un fond InductoBase®. Les poêles sont composées d'un matériau à cinq couches jusqu'au bord. (voir 5.1.2)

Les poignées formées de la série Senses sont ergonomiques et tiennent parfaitement en main. Les longues poignées restent froides sur les cuisinières électriques. Les poignées latérales courtes et les poignées des couvercles peuvent chauffer.

Les couvercles en verre de cette série sont uniques. Ils sont parfaitement hermétiques et permettent de contrôler facilement la préparation. Les couvercles peuvent être utilisés sur tous les produits de même diamètre et au four jusqu'à 230°C (pas sous le gril).

5.2.6. Athena

Les produits Athena sont en acier inoxydable et disposent d'un fond InductoBase® (voir 5.1.2).

Les poignées en acier inoxydable creuses de la série Athena sont ergonomiques et tiennent parfaitement en main. Attention : les poignées peuvent chauffer.

5.2.7. Poêles à frire

Pour la cuisson des ingrédients, il est important que la poêle diffuse bien la chaleur et ce, jusque sur les côtés. Les poêles à frire Demeyere sont donc fabriquées à partir d'un matériau multicouches jusqu'au bord (cinq ou sept couches, voir 5.1.2). Demeyere propose une large gamme de poêles à frire, de différentes épaisseurs et de différents modèles.

Les poêles à frire Demeyere constituent une catégorie à part entière, certaines poêles sont cependant, en raison de leur design et de leur qualité, spécifiques à certaines séries :

- John Pawson => John Pawson
- Proline & ControlInduc => Atlantis
- Multiline & Multifunction => Apollo
- Industry => Industry
- Senses => Senses & Athena

Il ne s'agit bien évidemment que d'indications. Vous avez le choix entre de nombreux modèles selon ce que vous attendez de votre poêle : avec ou sans revêtement antiadhésif, lourde ou légère, tranche de prix. Pour plus d'informations, consultez notre site Web www.demeyere.be.

5.2.8. Spécialités

Outre les marmites et les poêles, la gamme Demeyere comprend un très grand nombre de spécialités. Il s'agit de produits conçus pour permettre le déroulement optimal de cuissons spécifiques.

A. Woks

Les woks Demeyere bénéficient de la technologie 7-PlyMaterial® jusqu'au bord (voir 5.1.2). Le matériau de 2,3 mm d'épaisseur garantit une diffusion de la chaleur parfaite pour la cuisson au wok : le wok chauffe au milieu (230°C), l'intensité de la chaleur diminue au fur et à mesure que l'on se rapproche des bords mais reste néanmoins suffisante pour poursuivre la cuisson des ingrédients en les retournant régulièrement (140°C). Un revêtement antiadhésif n'est pas nécessaire.

La gamme comprend différents woks de 26, 30, 32 et 36 cm. Demeyere propose ainsi des woks à petit fond plat qui peuvent facilement être utilisés sur tous les feux. Les woks à fond rond sont conçus pour les cuisinières à gaz ou à induction creuses. Les woks ControlInduc et ProControl sont conçus spécialement pour l'induction, ils disposent d'une technologie spécifique qui limite la température à 250°C sur les feux à induction, ce qui permet d'éviter la surchauffe.

Demeyere propose également une large gamme d'accessoires pour wok : un support permettant d'utiliser un wok à fond rond sur une cuisinière à gaz, une spatule pour wok, idéale pour retourner les aliments pendant la cuisson, une grille en demi-lune et une grille ronde pour les tempuras et les préparations à la vapeur et des couvercles hauts totalement hermétiques.

B. Teppanyaki

Les teppanyaki utilisent un matériau à sept couches (voir 5.1.2) jusqu'au bord de 4 mm d'épaisseur pour une diffusion uniforme de la chaleur sur toute la surface. Demeyere propose deux formats : un petit teppanyaki, Gastro Norm 2/3 (35,4 x 32,5 cm) et un grand teppanyaki, Gastro Norm 1/1 (53 x 32,5 cm). La grande plaque peut être divisée en deux zones de cuisson : placez la plaque sur deux feux de la cuisinière (sur le grand feu et sur le petit feu) et réglez les feux sur différents niveaux de chaleur. Faites rapidement cuire les ingrédients sur la zone chaude, puis placez la préparation dans la zone moins chaude pour la laisser mijoter ou la maintenir au chaud.

C. Grils

Demeyere propose deux grils en acier inoxydable : Industry et ControllInduc®. Le gril Industry est composé d'un matériau à cinq couches jusqu'au bord pour une diffusion parfaite de la chaleur et une grillade optimale (voir 5.1.2). Le gril ControllInduc® est spécialement conçu pour l'utilisation sur les feux à induction. La technologie ControllInduc® permet de limiter la température à 250°C sur les plaques de cuisson à induction et d'éviter ainsi la surchauffe (voir 5.1.8).

D. Plats à rôtir

Les plats à rôtir Demeyere sont fabriqués à l'aide d'un matériau à cinq couches jusqu'au bord (voir 5.1.2). Vous pouvez commencer par une cuisson des ingrédients sur le feu et enfourner ensuite. Demeyere propose deux formats : un petit plat à rôtir (32 x 26,5 cm) qui rentre parfaitement dans tous les fours européens et un grand plat à rôtir (40 x 34 cm), spécialement conçu pour les grands fours américains (il ne rentre pas dans les fours européens standard). Le grand plat à rôtir est fourni avec une grille.

E. Crêpière

La crêpière Industry n'a pas de revêtement antiadhésif mais convient malgré tout à merveille à la cuisson des crêpes. Le matériau à cinq couches jusqu'au bord (voir 5.1.2) de 4,8 mm d'épaisseur garantit une répartition optimale de la chaleur. Et grâce au bord bas, les crêpes sortent de la crêpière sans problème.

F. Sauteuses coniques

Toutes les sauteuses coniques Demeyere sont fabriquées à partir d'un matériau multicouche jusqu'au bord (cinq ou sept couches, voir 5.1.2). La chaleur est ainsi diffusée de manière uniforme du fond jusqu'au bord et le contrôle parfait de la préparation est garanti. Parfait donc pour la préparation de sauces délicates ou la cuisson à l'étuvée des légumes. Leur forme conique est idéale pour mélanger et fouetter.

G. Cocottes coniques et casseroles ovales

Grâce à la technologie 7-PlyMaterial® jusqu'au bord (voir 5.1.2), les cocottes coniques et les casseroles ovales de Demeyere sont parfaites pour la cuisson lente des ingrédients. La diffusion de la chaleur est optimale. Les cocottes sont aussi efficaces que la fonte pour faire mijoter et mitonner, elles sont cependant bien plus légères.

Vous pouvez découvrir notre gamme complète de spécialités sur notre site Web, www.demeyere.be.

6. GARANTIE LIMITÉE DE 30 ANS

Les batteries de cuisine Demeyere sont fabriquées selon les normes les plus strictes. Nous garantissons donc les produits en acier inoxydable à compter de la date d'achat et pendant 30 ans pour tous les défauts de fabrication et de matériau, à condition que le produit soit utilisé de manière conforme aux consignes d'utilisation et d'entretien fournies avec le produit et dans le cadre d'une utilisation domestique (garantie de 10 ans en cas d'utilisation professionnelle). Les produits avec revêtement antiadhésif bénéficient d'une garantie de 5 ans (aucune garantie en cas d'utilisation professionnelle).

La garantie ne couvre pas les défauts résultant d'actes de négligence, d'accidents ou d'une utilisation incorrecte (surchauffe incluse), ni les conséquences de l'usure normale. Pour les produits avec revêtement antiadhésif, cela signifie que les dommages causés par l'utilisation d'objets tranchants ou le nettoyage avec des produits abrasifs ne donnent pas droit à la garantie. De même, la décoloration, la formation de calcaire ou autres dépôts et les rayures sur la partie intérieure ou extérieure des produits en acier inoxydable ne sont pas considérées comme des défauts de fabrication. Les éléments en bakélite ne sont pas garantis.

En cas de problème couvert par la garantie, vous pouvez ramener le produit, avec une preuve d'achat, dans le magasin où vous l'avez acheté ou contacter notre service clientèle :

DEMEYERE SCS

Atealaan 63 • 2200 Herentals • Belgique
Tel.: +32 14 285 210 • Fax: +32 14 285 222
E-mail: info@demeyere.be • www.demeyere.be

Les produits sous garantie sont réparés ou remplacés aux frais de Demeyere, frais de transport inclus. En cas de remplacement, si le produit n'est plus disponible, nous nous réservons le droit de le remplacer par un produit de valeur équivalente. En cas de réparation ou de remplacement non couvert par la garantie, les frais de transport et d'administration occasionnés vous seront facturés.

Cette garantie vous accorde des droits juridiques spécifiques qui peuvent varier d'un pays à l'autre.

Congratulations! You have just purchased a product from Demeyere!

Founded in 1908, Demeyere has become a worldwide reference company for the production of high quality stainless steel cooking vessels. For generation after generation we remain passionate about supplying top quality products, focusing on performance and life span, comfort, health and safety.

This attractive Demeyere product is manufactured in Belgium ('Made in Belgium') and we are convinced that it will give you full satisfaction for years to come. Please read these instructions carefully before using the Demeyere cookware. We hope you enjoy cooking with our pans!

CONTENT

1. Before using the products for the first time	29
2. Tips for using the product	29
3. Warning	30
4. Maintenance tips	30
5. Features	31
5.1. GENERAL INFORMATION AND SPECIFIC TECHNOLOGIES BY DEMEYERE	31
5.1.1. SUITABLE FOR ALL COOKERS, INCLUDING INDUCTION	31
5.1.2. MULTI-PLY BASES	31
5.1.3. SILVINOX® SURFACE TREATMENT	33
5.1.4. WELDED STAINLESS STEEL HANDLES	33
5.1.5. TIGHT-FITTING LIDS	33
5.1.6. POURING RIM	33
5.1.7. NON-STICK COATING	34
5.1.8. SPECIALLY FOR INDUCTION: CONTROLINDUC®	34
5.2. RANGES AND THEIR SPECIFIC PROPERTIES	35
5.2.1. JOHN PAWSON FOR DEMEYERE	35
5.2.2. ATLANTIS	35
5.2.3. APOLLO	35
5.2.4. INDUSTRY	35
5.2.5. SENSES	35
5.2.6. ATHENA	36
5.2.7. FRYING PANS/SKILLETS	36
5.2.8. SPECIALTIES	36
6. 30-year limited warranty	39

1. BEFORE USING THE PRODUCTS FOR THE FIRST TIME

Remove the packaging and all the labels. Any adhesive residue from the labels can be removed with acetone or a nail polish remover product. Wash the product in warm water and dish liquid, then rinse and dry thoroughly.

2. TIPS FOR USING THE PRODUCT

- **Vessel Placement:** Place the pot/pan on a cooking ring that best fits the diameter of the product's base:
 - For gas: Ensure the flame is under the center of the base of the pan.
 - For electric hobs/elements: Select a cooking ring that has the same diameter as the base of the pan, or a slightly smaller diameter.
 - For induction: Select a cooking zone that has the same diameter as the base of the pan, or a slightly smaller or larger diameter. [If cooking on an induction hob with invisible cooking zones: it is important to place the cookware in the middle of an inductor. You should try to find out where exactly the inductors are. Usually, the technical drawing delivered with your stove provides this information.]

Attention: to avoid local overheating, do not use the Demeyere cookware of 28 cm/11" and 32 cm/12.6" on cooking rings with a diameter smaller than 18 cm/7.1" and 22 cm/8.7" respectively!

- **Temperature Control:** Temperature control is very important. Demeyere products can withstand high temperatures; however, stainless steel will discolor at temperatures above 350°C/650°F. Due to the quality of the Demeyere cookware, it is important to always cook over a medium heat. Normal boiling temperature is 100°C/200°F and the required temperature for frying is between 175°C/345°F and 230°C/450°F.

Attention: induction hobs develop a very intensive heat in a very short time. Cookware will heat up very quickly on induction. Keep a close eye on the temperature control, especially when cooking on induction for the first time. Only use the 'Booster' or 'Power' function for heating large quantities of fluids.

- **Frying Tips:** A safe and healthy way to fry is by following this procedure: Put some oil in the pan and place the pan over a high heat, but not at full heat (approx. 80 to 90% of full heat – if using induction, do not use the 'Booster' or 'Power' function).
 - If using butter or margarine: Melt the butter or margarine. After the foam has settled down, lower the temperature by 20 to 30% and wait 10 seconds before placing the ingredients in the pan.
 - If using oil: When the oil starts to 'ripple', lower the temperature by 20 to 30% and again wait 10 seconds before placing the ingredients in the pan.
- Your choice of fat is also very important. Preferably use:
 - Butter, clarified butter or butter oil

- Margarines that are suitable for frying (regular or liquid)
- Oil that can be used at high temperatures: peanut oil, corn oil, or specially blended oils for hot dishes.

Attention: avoid the use of extra virgin olive oil! This type of oil starts to burn at a temperature of 150°C/300°F. You could use refined olive oil for a short, non-intensive frying spell (max. 180°C/350°F).

- If using a frying pan/skillet with a non-stick coating: Never use sharp objects and do not cut anything in the pan. We recommend cooking utensils made of nylon, silicone or wood. Never store the pans by just stacking them; always use pan protectors.
- Boiling Tips: Thanks to the high quality of our products and our tightly sealing lids, it is not necessary to use large quantities of liquids for boiling, unless you are preparing a dish that requires a lot of water (pasta, rice). Less liquid means a shorter cooking time and less energy used.

3. WARNING

- Never leave an empty pot or pan on the hob/element, and never let it boil dry. This can quickly lead to irreversible damage to the base of the pan.
- The metal handles can become hot. Always use oven cloths or oven gloves.
- Do not add salt until the water is boiling. Any salt that has not dissolved can cause tiny pits on the surface of the pan.
- Do not keep acidic foods in your cookware for longer periods of time. These may cause discoloration.
- Make sure you always lay a hot lid upside-down on the glass plate of your hob. Otherwise when cooling down, a vacuum may arise making it difficult to remove the lid.
- Keep children away from the cooking area and from hot cookware.
- Do not allow handles to extend beyond the edge of the stove.
- Always have a fire blanket and fire extinguisher within reach. Many domestic fires are caused by leaving cookware unattended.

4. MAINTENANCE TIPS

- Always leave a hot pan to cool down before cleaning it. The extreme difference in temperature between the hot pan and the colder water may cause permanent deformation.

- Simply clean the pan with water, dish liquid and a soft sponge, brush or cloth. Never use bleach, abrasives or steel wool.
- Especially for frying pans, woks and grill pans: If the food residue is not used for the sauce, leave the pan to cool down for a minute and pour sufficient water in the pan to cover the base and residue. This will soak the burnt residue and make it easier to clean the pan.
- Dishwasher detergents have become increasingly aggressive and may erode the aluminum on your pan. We recommend that you do not put your cookware in the dishwasher. Always wash pans with a non-stick coating by hand.
- To remove lime scale or other mineral deposits clean the pan with a splash of white vinegar or lemon juice. Then wash again with water and dish liquid.
- To remove stubborn, burnt food remains, it is advisable to soak the pan in water and dish liquid (if necessary all night). Then clean with a soft cloth, sponge or brush.
- In extreme cases of stubborn discoloration or burnt fat, you can also use a nonabrasive cleaning agent for silver or stainless steel. Demeyere offers a special cleaning product that can be purchased from our dealers.

5. FEATURES

5.1. GENERAL INFORMATION AND SPECIFIC TECHNOLOGIES BY DEMEYERE

5.1.1. Suitable for all cookers, including induction

All Demeyere products can be used in the oven and on conventional heat sources such as electricity and gas; they are also suitable for hi-light, AGAs, vitro ceramic hobs and induction.

5.1.2. Multi-ply bases

All Demeyere products are manufactured with a 7-ply base or made of a multi-layered material up to the edge. There are different types, depending on the type of product and/or the range:

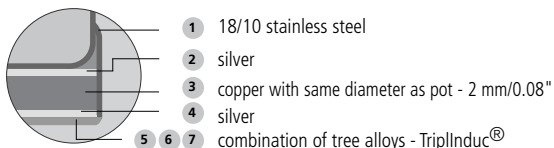
A. InductoSeal® base

The 'InductoSeal®' base consists of seven layers. A copper disc, hermetically embedded in the base, ensures optimum heat distribution and provides a heat-conducting surface which is up to 33% larger than a traditional base. InductoSeal® allows controlled heating at low heat and is energy-saving.

The capsule is hermetically welded to the side of the product and provides additional

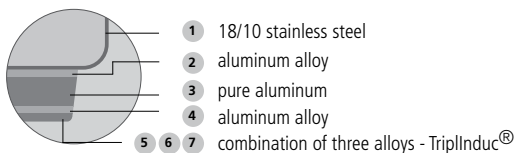
safety in the event of extreme overheating. Moreover, the capsule base is more hygienic, as no water, fat or dirt can penetrate into the base.

The bottom three layers together create 'TriplInduc[®]', a unique combination of alloys that allow the user to switch from one type of heat source to another, at any time. Moreover, TriplInduc[®] provides up to 30% more efficiency on induction and ensures that the base remains flat, even after years of use.



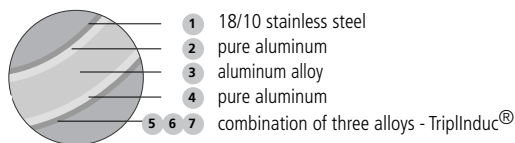
B. InductoBase[®] base

The 'InductoBase[®]' base consists of seven layers with a heat-conducting core of pure aluminum. This aluminum layer, with a thickness of 5 mm/0.2", ensures there is an even heat transfer through the base, to provide optimum cooking, even at low heat. Layers 5, 6 and 7 together make up TriplInduc[®] (cf supra).



C. 7-PlyMaterial[®] up to the edge

'7-PlyMaterial[®]' is a unique technology consisting of 7 alloys including stainless steel and an aluminum core. This technology is used for both the product's base and sides; it ensures optimum heat distribution to the edge of the pan and allows for perfect heat control over the cooking process. Thanks to TriplInduc[®] (cf A.), the 7-PlyMaterial[®] guarantees up to 30% more efficiency on induction.

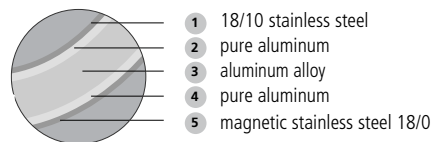


The total thickness of the 7 layers is always calculated to have the correct temperature distribution, fully adapted to the cooking technique:

- For woks: 2.3 mm/0.09"
- For conical sauté pans, simmering pots and frying pans/skillets: 3 to 3.3 mm/0.12 to 0.13"
- For Proline frying pans/skillets: 4.8 mm/0.19"

D. 5-ply material up to the edge

This special combination of different alloys, including aluminum, ensures that the heat is not concentrated in one place, but is evenly distributed over the entire surface of the pan. A magnetic stainless steel exterior makes these products suitable for all cookers, including induction.



5.1.3. Silvinox[®] surface treatment

Most Demeyere products are made of stainless steel and are manufactured using Silvinox[®], a unique electrochemical surface treatment system that enriches the material by removing iron and impurities from the surface. This makes the stainless steel easy to clean, and provides a higher resistance to fingerprints, harsh detergents or strong acidic foods. The products retain their silvery white color, even after years of use.

5.1.4. Welded stainless steel handles

The handles are also made of stainless steel. They are welded, so not attached with rivets or screws. Welded handles are as strong as handles with rivets, only they are more hygienic (no accumulation of dirt, grease, or bacteria on the interior of the vessels) and easier to clean.

5.1.5. Tight-fitting lids

Demeyere lids fit to perfection either in or on the cookware and as such are very tight-fitting. They are interchangeable between pots and pans of the same diameter. A tightly fitting lid prevents heat and energy loss.

5.1.6. Pouring rim

All Demeyere's straight models and the conical models from the Atlantis and Industry

range have an excellent pouring rim that prevents spills when pouring liquids.

5.1.7. Non-stick coating

Some of the frying pans/skillets in the Demeyere range are equipped with a non-stick coating (Ceraforce Ultra or Duraslide Ultra).

A. Ceraforce Ultra: crispy fried food without sticking to the pan

This innovative ceramic coating is free of PTFE and PFOA and does not emit toxic gases at high temperatures. Excellent non-stick properties have been combined with an extra high degree of scratch resistance.

B. Duraslide Ultra: perfect non-stick properties and extreme ease of use

Duraslide Ultra is the latest generation of traditional non-stick coatings. The non-stick coating contains three layers for even greater improved wear resistance. Safe to use up to 230°C/450°F, but not under the grill.

5.1.8. Specially for induction: ControlInduc®

Induction cookers develop a very intense heat in a very short time. In order to maintain the ideal frying temperature, Demeyere has developed pans with 'ControlInduc®', a safety system that limits the maximum temperature of the frying pan to 250°C/485°F on induction cookers.

Up to approx. 220°C/425°F, a product with ControlInduc® will heat up normally as any other pan, but above this temperature the power of the inductors will gradually decrease, only to stabilize between 245°C/475°F and 250°C/485°F. If you then put food in the pan, such as a piece of fish or some pancake batter, the pan will cool down, automatically raising the power of the inductors again. Even if you were to leave the pan empty on the induction plate for hours at a time, perhaps because you have forgotten about it, it will not overheat.

The reason for this is that ControlInduc® pans have special properties, i.e. a special magnetic material that has been incorporated in the outer layer of the product. It is a unique alloy that remains magnetic up to 250°C/485°F. Above this temperature it loses its magnetic properties and sends a signal to the induction plate to reduce the heat. An induction hob requires a magnetic material to create heat. If the magnetism disappears, heat is no longer generated. This ensures ControlInduc® avoids time loss when heating up, yet provides a pan that remains hot, without the risk of overheating.

5.2. RANGES AND THEIR SPECIFIC PROPERTIES

5.2.1. John Pawson for Demeyere

The straight models of the John Pawson for Demeyere range are made of stainless steel and are manufactured with an InductoSeal® base. The conical sauté pans and frying pans are made of 7-PlyMaterial® up to the edge. (see 5.1.2)

The most unique part of these pans is their double wall lid. The walls are welded, so the part between the walls acts as an insulator. The advantage is that the lid handle does not become hot and the lid closes more tightly, keeping the food hot for longer.

The handles are made of cast stainless steel. Note that the side handles can become hot, so be careful when taking hold of the saucepots.

5.2.2. Atlantis

The straight Atlantis models are made of stainless steel and manufactured with an InductoSeal® base. The conical models consist of 7-PlyMaterial® up to the edge. (see 5.1.2)

The handles are made of solid, cast stainless steel. This minimizes the thermal conductivity, so they can be held more easily. Be careful near gas cookers ... flames that reach up from the base along the sides of the pan can heat the handles.

5.2.3. Apollo

The straight models in the Apollo range have walls of stainless steel together with an InductoBase® base. All conical models are made up of 7-PlyMaterial® up to the edge. (see 5.1.2)

The design of the moulded handles in the Apollo range makes them ideal to hold. The long handles remain cool on electric hobs. The short side handles and the lid handles can become hot.

5.2.4. Industry

All products in the Industry range are made of 5-ply material to the edge, with a thickness of 3 mm/0.12" (see 5.1.2) and have a pouring rim.

Noteworthy in this range are the extra-large handles that have been bead blasted. They are scratch-resistant and will stay cool for longer, even on gas cookers.

5.2.5. Senses

The saucepans in the Senses range are made of stainless steel and are manufactured

with an InductoBase® base. The frying pans are made of 5-ply material up to the edge. (see 5.1.2)

The moulded handles in the Senses range are ergonomically designed and ideal to hold. The long handles remain cool on electric hobs. The short side handles and the lid handles can become hot.

The most unique part of this range are the tight-fitting glass lids, allowing for perfect control over the cooking process. The lids can be exchanged on products of the same diameter and are suitable for use in the oven up to 230°C/450°F (but not for under the grill).

5.2.6. Athena

The Athena products are made of stainless steel and have an InductoBase® base (see 5.1.2).

The hollow, stainless steel Athena handles are ergonomic to hold. Note that the handles can become hot.

5.2.7. Frying pans/skillets

When frying ingredients, it is important that the pan conducts the heat properly, and that the heat is also well distributed along the sides of the pan. For this reason, Demeyere pans are made of a multi-layered material up to the edge (5 or 7-ply, see 5.1.2).

Demeyere offers a wide range of frying pans, of various thicknesses and different designs. Although the Demeyere frying pan program is structured as a completely separate category, due to their design and quality some pans are specific to certain ranges:

- | | |
|-----------------------------|--------------------|
| - John Pawson | => John Pawson |
| - Proline & ControllInduc | => Atlantis |
| - Multiline & Multifunction | => Apollo |
| - Industry | => Industry |
| - Senses | => Senses & Athena |

Obviously this is only a guideline. Depending on what you require from a frying pan/skillet, there is a wide range to choose from: with or without a non-stick coating, light or heavy, higher or lower prices. For more information, visit our website at www.demeyerecookware.com.

5.2.8. Specialties

In addition to pots and pans, the Demeyere range also includes a very large number of specialty items. Each of these specialties has been developed to achieve optimal results when preparing specific foods.

A. Woks

The Demeyere woks are made of 7-PlyMaterial® up to the edge (see 5.1.2) with a thickness of 2.3 mm/0.09" for perfect heat distribution when stir-frying. The center of the wok is very hot (230°C/450°F) and towards the sides it is gradually cooler, yet hot enough to continue cooking the stir-fried ingredients (140°C/280°F). As a result, a non-stick coating is not required.

The range includes different wok sizes of 26 cm/10.2", 30 cm/11.8", 32 cm/12.6" and 36 cm/14.2". Demeyere has woks with a small flat base, which can be used on any type of hob/element. The round-based woks are suitable for gas or concave induction cookers. Specifically for induction, there are the ControllInduc® and ProControl woks, manufactured using a special technology that limits the temperature to 250°C/485°F on induction to avoid overheating.

Demeyere also offers a wide range of wok accessories: a ring frame which allows you to use a round-based wok on a gas hob, a wok spatula to create the perfect stir-fry, a half-moon insert and circular grid for tempura and steam cooking, and high lids for perfect sealing.

B. Teppanyaki

The teppanyaki are made of 7-PlyMaterial® (see 5.1.2) up to the edge, with a thickness of 4 mm/0.16", for even heat distribution over the entire surface. Demeyere has two sizes: a small teppanyaki, gastro norm 2/3 (35.4 x 32.5 cm/13.9 x 12.8") and a large teppanyaki, gastro norm 1/1 (53 x 32.5 cm/20.9 x 12.8"). The large plate can be divided into two cooking zones; place it on two hob/element rings (one large and one small) and set the rings to different heat levels. Fry the ingredients briefly on the hot zone and then slide the cooked food towards the cooler zone to further cook or keep warm.

C. Grill pans

Demeyere offers two stainless steel grill pans: Industry and ControllInduc®. The Industry grill pan is made of 5-ply material up to the edge, for perfect heat conductivity and optimum grill features (see 5.1.2). The ControllInduc® grill pan has been specifically designed for induction hobs/elements. The special ControllInduc® technology limits the temperature to 250°C/485°F on induction hobs, thus preventing overheating (see 5.1.8).

D. Roasting pans

Demeyere roasting pans are made of 5-ply material up to the edge (see 5.1.2). This allows you to first sear the ingredients on the cooktop and then move them to cook gently in the oven. Demeyere offers two sizes: a small roasting pan (32 x 26.5 cm/12.6 x 10.4") which fits perfectly in all European ovens, and a large roasting pan (40 x 34 cm/15.7 x 13.4") which was specifically created for the large American ovens (does not fit in standard European ovens). The large roasting pan comes with a roasting rack.

E. Pancake pan

Even though the Demeyere Industry pancake pan does not have a non-stick coating, it is still perfect for baking delicious pancakes. The 5-ply material (see 5.1.2) with a thickness of 4.8 mm/0.19" up to the edge, guarantees perfect heat distribution and because it is so shallow, you can slide the pancakes out of the pan without any problem.

F. Conical sauté pans

All Demeyere conical sauté pans are made of a multi-layered material up to the edge (5 or 7-ply, see 5.1.2). This allows the heat to be evenly distributed from the base to the rim, and is ideal for optimal control over the cooking process. Ideal for preparing the finest sauces or for stewing vegetables. The special curve on the inside is perfect for stirring and mixing.

G. Conical simmering pots and oval cooking pots

Thanks to the use of 7-PlyMaterial® up to the edge (see 5.1.2), the Demeyere simmering pots and oval pots are ideal for slowly cooking your ingredients. Heat distribution is optimal. The pans are as efficient for simmering and stewing as cast iron, only much lighter.

You can find the full range of our specialties on our website at www.demeyerecookware.com.

6. 30-YEAR LIMITED WARRANTY

Demeyere cookware is manufactured to the highest standards. This is why we support all stainless steel products as from the purchase date by offering a 30 year warranty on all manufacturing or material defects, provided that the product was used in accordance with the use and maintenance instructions supplied with the product, and has only been used for domestic use (10 year warranty for professional use). Products with a non-stick coating are guaranteed for 5 years (no guarantee for professional use).

Our warranty does not cover faults caused by negligence, accidents or misuse (including overheating), nor for damage as a result of normal wear and tear. Specifically for products with a non-stick coating, this means that warranty claims will not be accepted for damage due to the use of sharp objects or abrasive cleaning agents. Discoloration, lime scale or other deposits and scratches on the inside or outside of the stainless steel, are not considered to be manufacturing defects. Non-metallic (Bakelite) parts are not covered by the warranty.

If you encounter a problem that is covered by the warranty, please return the product – along with proof of purchase – to the store of purchase or contact our customer service:

For customers
within the United States of America:

ZWILLING J.A. HENCKELS
Consumer Service Department
171 Saw Mill River Road
Hawthorne, NY 10532
Call consumer service at:
1-800-777-4308 between

9:00am and 5:00pm eastern standard time

For customers
outside the US:

DEMEYERE COMM.V.
Atealaan 63 • 2200 Herentals • Belgium
Tel.: + 32 14 285 210
Fax: + 32 14 285 222
E-mail: info@demeyere.be
www.demeyere.be
www.demeyerecookware.com

All products under warranty will be fully repaired or replaced at the expense of Demeyere, including transport costs. If the product is no longer available for replacement, we will reserve the right to substitute the product for an equivalent product. However, if a repair or replacement is required that is not covered by the warranty, then you will be charged for all transport costs and handling fees.

This warranty gives you specific legal rights which may vary slightly from country to country.

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben ein Produkt von Demeyere gekauft!

Als 1908 gegründetes Unternehmen hat Demeyere im Bereich der Herstellung hochwertigen Kochgeschirrs aus Edelstahl Weltruf erlangt. Generation um Generation achten wir auf Spitzenqualität bei unseren Produkten, sowohl was die Leistung und die Gebrauchsdauer, als auch was Komfort, Sicherheit und Gesundheit betrifft.

Dieses attraktive Demeyere-Produkt wurde in Belgien hergestellt ('Made in Belgium'), und wir sind davon überzeugt, dass Sie noch viele Jahre Freude daran haben werden. Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Kochgeschirr von Demeyere verwenden. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen!

INHALTSVERZEICHNIS

1. Vor dem ersten Einsatz	41
2. Tipps für die Verwendung	41
3. Sicherheitshinweise	42
4. Pflegetipps	43
5. Eigenschaften	43
5.1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN & SPEZIFISCHE TECHNOLOGIEN VON DEMEYERE	43
5.1.1. GEEIGNET FÜR ALLE HERDE, EINSCHLIEßLICH INDUKTION	43
5.1.2. MEHRSCICHTBÖDEN	43
5.1.3. SILVINOX® -OBERFLÄCHENBEHANDLUNG	45
5.1.4. GESCHWEIßTE EDELSTAHLGRIFFE	45
5.1.5. GUT SCHLIEßENDE DECKEL	45
5.1.6. SCHÜTTRAND	46
5.1.7. ANTIHAFTBESCHICHTUNG	46
5.1.8. SPEZIELL FÜR INDUKTION: CONTROLINDUC®	46
5.2. EIGENSCHAFTEN DER VERSCHIEDENEN SORTIMENTE	47
5.2.1. JOHN PAWSON FOR DEMEYERE	47
5.2.2. ATLANTIS	47
5.2.3. APOLLO	47
5.2.4. INDUSTRY	47
5.2.5. SENSES	48
5.2.6. ATHENA	48
5.2.7. BRATPFANNEN	48
5.2.8. SPEZIALPRODUKTE	49
6. 30 Jahre beschränkte Garantie	51

1. VOR DEM ERSTEN EINSATZ

Entfernen Sie alle Verpackungsteile und Etiketten. Eventuelle Klebespuren der Etiketten können Sie mit Aceton oder Nagellackentferner beseitigen. Reinigen Sie das Produkt in warmem Wasser mit etwas Spülmittel, spülen Sie es gut aus und trocknen Sie es ab.

2. TIPPS FÜR DIE VERWENDUNG

- Stellen Sie den Topf/die Pfanne immer auf eine Kochplatte, die dem Bodendurchmesser des Produkts entspricht:
 - Gasherd: Die Flamme sollte mittig unter dem Boden platziert sein.
 - Elektroherd: Der Durchmesser der Kochplatte sollte ebenso groß oder ein wenig kleiner sein als der Durchmesser des Bodens.
 - Induktionsherd: Der Durchmesser des Kochfeldes sollte ebenso groß, ein wenig kleiner oder etwas größer sein als der Durchmesser des Bodens. [Beim Kochen auf einem Induktionsherd mit unsichtbaren Kochzonen ist es wichtig den Topf oder die Pfanne mittig über der Induktionsspule zu platzieren. Sie sollten versuchen herauszufinden, wo die Induktoren exakt sind. In der Regel enthalten die mitgelieferten Zeichnungen die genaue Information.]

Achtung: Damit es nicht zu lokaler Überhitzung kommt, verwenden Sie die Demeyere Pfanne von 28 cm und 32 cm nicht auf Kochplatten die kleiner sind als 18 cm beziehungsweise 22 cm!

- Es ist wichtig, die Temperatur zu kontrollieren. Die Produkte von Demeyere sind zwar gegen hohe Temperaturen beständig, Edelstahl verfärbt sich jedoch ab 350°C. Angesichts der Qualität des Demeyere-Kochgeschirrs ist es wichtig, stets auf mäßiger Flamme zu braten oder zu kochen. Die normale Kochtemperatur beträgt 100°C. Braten und Backen erfolgt bei Temperaturen zwischen 175 und 230°C.

Achtung: Induktionsherde entwickeln in sehr kurzer Zeit eine enorme Hitze. Beachten Sie speziell bei der ersten Benutzung auf dem Induktionsherd durchgehend die Temperaturentwicklung. Benutzen Sie die Funktion „Booster“ oder „Power“ ausschließlich für die Erwärmung größerer Flüssigkeitsmengen.

- Für ein sicheres und gesundes Bratergebnis gehen Sie am besten wie folgt vor: Geben Sie etwas Fett in die Pfanne und erhitzen Sie es auf hoher Flamme, jedoch nicht bis auf die höchste Stufe (+/- 80 bis 90% der Leistung, auf einem Induktionsherd nicht die „Booster“- oder „Power“-Funktion verwenden).
 - Bei Verwendung von Butter oder Margarine: diese schmelzen lassen. Wenn der Schaum, der dabei gebildet wird, allmählich verschwindet, reduzieren Sie die Hitze um 20 bis 30% und warten noch 10 Sekunden, bevor Sie die Zutaten in die Pfanne geben.
 - Bei der Verwendung von Öl: Wenn sich das Öl zu „kräuseln“ beginnt, die Hitze um 20 bis 30% reduzieren und 10 Sekunden warten, bevor Sie die Zutaten in die Pfanne geben.

- Auch die Auswahl des Fetts selbst ist sehr wichtig. Verwenden Sie vorzugsweise:
 - Butter, Butterschmalz oder Butteröl
 - Bratmargarine (fest oder flüssig)
 - Öl, das gegen hohe Temperaturen beständig ist: Erdnussöl, Maisöl oder speziell zusammengestellte Öle für warme Zubereitungen.

Achtung: Verwenden Sie kein Olivenöl „extra vierge“! Dieses Öl verbrennt bei einer Temperatur von 150°C. Raffiniertes Olivenöl ist unter Umständen verwendbar für kurze oder weniger intensive Bratvorgänge (max. 180°C).

- Speziell für Bratpfannen mit Antihafbeschichtung: Verwenden Sie niemals scharfe Gegenstände und schneiden Sie nicht in der Pfanne. Wir empfehlen Küchengeräte aus Nylon, Silikon oder Holz. Stapeln Sie die Pfannen beim Einräumen nicht ineinander oder verwenden Sie Pfannenschutzeinlagen.
- Dank der hohen Qualität der Kochtöpfe und der gut schließenden Deckel brauchen Sie zum Kochen – außer für einige spezifische Gerichte wie Pasta und Reis – nicht viel Wasser. Dies verringert die Kochzeit und Sie sparen Energie!

3. SICHERHEITSHINWEISE

- Lassen Sie Töpfe oder Pfannen nicht unbefüllt auf dem eingeschalteten Herd stehen und lassen Sie nie die gesamte Flüssigkeit verdampfen. Das kann sehr schnell zu irreparablen Schäden am Topfboden führen.
- Die Metallgriffe können heiß werden. Arbeiten Sie immer mit Topflappen oder Ofenhandschuhen.
- Fügen Sie das Salz erst hinzu, wenn das Wasser kocht. Nicht aufgelöstes Salz kann kleine Dellen in der Oberfläche verursachen.
- Lassen Sie säurehaltige Lebensmittel nicht lange im Kochgeschirr stehen, weil sich das Kochgeschirr dadurch verfärben kann.
- Legen Sie den heißen Deckel immer umgekehrt auf den Herd. Sonst könnte durch die Abkühlung ein Vakuum entstehen, sodass sich der Deckel nur noch schwer wieder anheben lässt.
- Halten Sie Kinder vom Herd und dem heißen Kochgeschirr fern.
- Die Griffe von Töpfen und Pfannen sollten nie über die Kochfläche hinausragen.
- Halten Sie immer eine Feuerdecke und einen Feuerlöscher griffbereit. Viele Hausbrände sind darauf zurückzuführen, dass Kochgeschirr unbeaufsichtigt zurückgelassen wurde.

4. PFLEGETIPPS

- Lassen Sie einen heißen Topf vor der Reinigung langsam abkühlen. Der große Temperaturunterschied zwischen dem heißen Topf und dem kälteren Wasser kann sonst zu bleibenden Verformungen führen.
- Reinigen Sie die Pfanne einfach mit Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm, einer Bürste oder einem Tuch. Verwenden Sie keine Bleich- oder Scheuermittel, ebenso wenig Stahlwolle.
- Speziell für Brat-, Wok- und Grillpfannen: Wenn die Bratreste nicht für die Soße verwendet werden, lassen Sie die Pfanne kurz abkühlen und geben danach etwas Wasser hinein. So lösen sich etwaige angebackene Reste und die Pfanne lässt sich leichter reinigen.
- Geschirrspülmittel werden zunehmend aggressiv und können das Aluminium der Pfanne beschädigen. Daher wird davon abgeraten, das Kochgeschirr im Geschirrspüler zu reinigen. Spülen Sie Pfannen mit Antihafbeschichtung von Hand ab.
- Um Kalk-, Mineral- und andere Ablagerungen zu entfernen, reinigen Sie den Topf mit einem Schuss Essig oder Zitronensaft. Spülen Sie dann mit Wasser und Spülmittel nach.
- Um hartnäckige, angebrannte Speisereste zu entfernen, empfiehlt es sich, den Topf mit etwas Wasser und Spülmittel einzuweichen (eventuell über Nacht). Danach mit einem weichen Tuch, einem Schwamm oder einer Bürste reinigen.
- In besonderen Fällen, bei hartnäckiger Verfärbung oder angebranntem Fett können Sie auch ein nicht scheuerndes Putzmittel für Silber oder Edelstahl verwenden. Demeyere bietet ebenfalls ein spezielles Reinigungsprodukt an, das bei unseren Händlern erhältlich ist.

DE

5. EIGENSCHAFTEN

5.1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN & SPEZIFISCHE TECHNOLOGIEN VON DEMEYERE

5.1.1. Geeignet für alle Herde, einschließlich Induktion

Alle Demeyere-Produkte können im Ofen sowie mit herkömmlichen Wärmequellen wie Elektrizität und Gas verwendet werden. Sie eignen sich aber auch für HiLight, AGA, Glaskeramikkochplatten und Induktion.

5.1.2. Mehrschichtböden

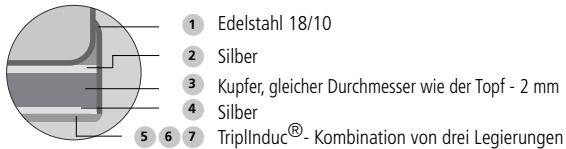
Die Produkte von Demeyere sind mit einem 7-lagigen Boden versehen oder wurden bis zum Rand aus einem Mehrschichtmaterial hergestellt. Es gibt verschiedene Typen, je nach Art des Produkts und/oder des Sortiments:

A. InductoSeal®-Boden

Der „InductoSeal®“-Boden besteht aus 7 verschiedenen Schichten. Eine Kupferschicht, hermetisch in den Boden eingeschlossen, sorgt für eine optimale Wärmeverteilung über den ganzen Boden und schafft eine wärmeleitende Oberfläche, die bis zu 33% größer als bei einem herkömmlichen Boden ist. InductoSeal® ermöglicht einen kontrollierten Kochvorgang auf schwacher Flamme und spart Energie.

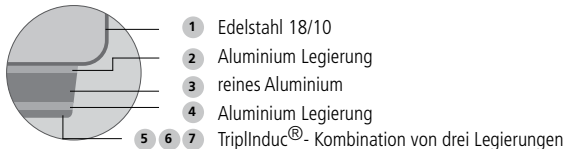
Die Kapsel wurde hermetisch an der Seite verschweißt und sorgt bei starker Überhitzung für extra Sicherheit. Außerdem ist der Kapselboden besonders hygienisch, da Schmutz, Fett oder Wasser nicht in den Boden eindringen können.

Die untersten drei Schichten bilden gemeinsam „TriplInduc®“, eine einzigartige Kombination von Legierungen, die dafür sorgt, dass die Wärmequelle jederzeit gewechselt werden kann. Außerdem wird die Leistung mit TriplInduc® auf einem Induktionsherd um bis zu 30% erhöht und der Boden ist auch nach Jahren des ständigen Gebrauchs noch eben.



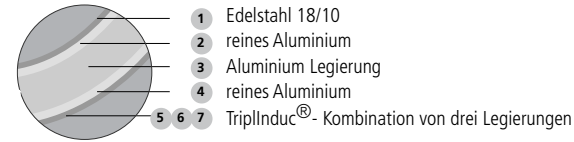
B. InductoBase®-Boden

Der „InductoBase®“-Boden besteht aus 7 Schichten mit einem wärmeleitenden Kern aus reinem Aluminium. Diese 5 mm dicke Aluminiumschicht garantiert eine gleichmäßige Wärmeverteilung über den gesamten Boden und einen optimalen Kochvorgang, sogar auf schwacher Flamme. Die Schichten 5, 6 und 7 bilden gemeinsam TriplInduc® (siehe oben).



C. 7-PlyMaterial® bis zum Rand

„7-PlyMaterial®“ ist eine einzigartige Technologie, die aus 7 Metalllegierungen, u.a. aus Edelstahl und einem Kern aus Aluminium, besteht. Diese Technologie wird sowohl im Boden als auch in den Wänden der Pfannen verwendet und gewährleistet eine optimale Wärmeverteilung über die gesamte Oberfläche der Pfanne bis zum Rand, sowie eine perfekte Kontrolle des Zubereitungsprozesses. Dank TriplInduc® (siehe A.) wird die Leistung auf Induktion um bis zu 30% erhöht.

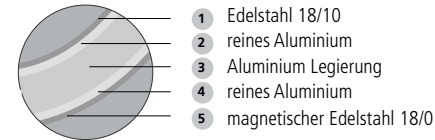


Die Dicke der 7 Schichten wird immer auf das produkttypische Zubereitungsverfahren und die ideale Wärmeverteilung abgestimmt:

- für Woks: 2,3 mm
- für konische Sauteusen, Schmorpfannen und Bratpfannen: 3 bis 3,3 mm
- für die Proline-Bratpfannen: 4,8 mm

D. 5-Schichtenmaterial bis zum Rand

Diese besondere Kombination verschiedener Legierungen mit unter anderem Aluminium sorgt dafür, dass die Hitze nicht an einer einzigen Stelle konzentriert wird, sondern sich gleichmäßig über die gesamte Pfannenoberfläche verteilt. Dank des magnetischen Edelstahls an der Außenseite sind die Produkte für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion.



5.1.3. Silvinox®-Oberflächenbehandlung

Die meisten Demeyere-Produkte werden aus Edelstahl hergestellt und mit „Silvinox®“ behandelt, einem einzigartigen Verfahren zur elektrochemischen Oberflächenbehandlung, die das Material anreicht und Eisen und Unreinheiten von der Oberfläche entfernt. So lässt sich der Edelstahl leicht reinigen und ist gegen Fingerabdrücke, aggressive Seifen oder stark säurehaltige Lebensmittel beständig. Die Produkte bleiben auch nach jahrelanger Verwendung silberweiß.

5.1.4. Geschweißte Edelstahlgriffe

Auch die Griffe werden aus Edelstahl hergestellt. Die Griffe sind geschweißt und daher nicht mit Schrauben oder Nieten befestigt. Geschweißte Griffe sind genauso stark wie genietete Griffe, sie sind jedoch hygienischer (keine Ansammlung von Schmutz, Fett oder Bakterien) und leichter zu reinigen.

5.1.5. Gut schließende Deckel

Die Deckel von Demeyere passen perfekt in oder auf das Kochgeschirr und schließen

deshalb sehr gut ab. Außerdem können sie bei Töpfen und Pfannen mit gleichem Durchmesser untereinander ausgetauscht werden. Mit einem gut schließenden Deckel gehen weder Wärme noch Energie verloren.

5.1.6. Schüttrand

Alle geraden Modelle von Demeyere sowie die konischen Modelle von Atlantis und Industry sind mit einem Schüttrand versehen, der verhindert, dass Sie beim Gießen Flüssigkeit verschütten.

5.1.7. Antihafbeschichtung

Einige Bratpfannen aus dem Demeyere-Sortiment sind mit einer Antihafbeschichtung versehen (CERAFORCE Ultra oder DURASLIDE Ultra).

A. CERAFORCE Ultra: knusprig braten ohne anbacken

Diese innovative Keramiksicht ist frei von PTFE und PFOA und setzt keine giftigen Gase beim Braten auf hoher Flamme frei. Gute Antihafteigenschaften werden mit einer extra hohen Kratzfestigkeit kombiniert.

B. DURASLIDE Ultra: perfekte Antihafteigenschaften und äußerst einfach im Gebrauch

Duraslide Ultra gehört zur neuesten Generation herkömmlicher Antihafbeschichtungen. Für eine noch bessere Verschleißfestigkeit besteht die Antihafbeschichtung aus 3 Schichten. Sicher im Gebrauch bis 230°C, jedoch nicht im Grill.

5.1.8. Speziell für Induktion: ControlInduc®

Induktionsherde produzieren in sehr kurzer Zeit eine sehr intensive Wärme. Um die ideale Brattemperatur zu behalten, hat Demeyere Pfannen mit „ControlInduc®“ entwickelt, einem Sicherheitssystem, das die maximale Temperatur der Pfanne auf Induktionsherden auf 250°C beschränkt.

Bis +/- 220°C wird sich das Produkt mit ControlInduc® wie jede andere normale Pfanne erhitzen, jenseits dieser Marke wird die Kraft der Induktoren langsam abnehmen, um sich dann zwischen 245 und 250°C zu stabilisieren. Gibt man dann etwas in die Pfanne, beispielsweise ein Stück Fisch oder ein wenig Pfannkuchenteig, kühlt die Pfanne ab und die Induktoren werden automatisch wieder hochgefahren, ohne dass der Benutzer aktiv werden muss. Sogar wenn man eine Pfanne stundenlang leer auf einer Induktionsplatte vergisst, wird sich die Pfanne nicht überhitzen.

Das von Demeyere in der Außenschicht der ControlInduc®-Pfannen verwendete Material verfügt über besondere Eigenschaften. Es ist eine einzigartige Legierung, die bis zu einer Temperatur von 250°C magnetisch bleibt. Jenseits dieser Temperatur verliert das Material

seine magnetischen Eigenschaften und vermittelt so der Induktionsplatte, dass die Energiezufuhr reduziert werden muss. Eine Induktionskochplatte benötigt ein magnetisches Material, um Wärme erzeugen zu können. Bei nicht-magnetischen Materialien wird sich die Pfanne auf dem Induktor nicht erhitzen. So vermeidet ControlInduc® den Verlust von Aufwärmzeit und sorgt dafür, dass die Pfanne ohne Überhitzungsgefahr immer warm bleibt.

5.2. EIGENSCHAFTEN DER VERSCHIEDENEN SORTIMENTE

5.2.1. John Pawson for Demeyere

Die geraden Modelle des „John Pawson for Demeyere“-Sortiments werden aus Edelstahl hergestellt und sind mit einem InductoSeal®-Boden versehen. Die konischen Sauteusen und die Bratpfannen bestehen bis zum Rand aus 7-PlyMaterial®. (siehe 5.1.2)

Dieses Sortiment besticht hauptsächlich durch die doppelwandigen Deckel. Sie werden verschweißt, wodurch der Teil zwischen den Wänden als Isolator fungiert. Dies hat den Vorteil, dass der Deckelgriff nicht warm wird und der Deckel noch besser abschließt, sodass das Essen noch länger warm gehalten werden kann.

Die Griffe werden aus gegossenem Edelstahl hergestellt. Achtung: Die Seitengriffe können heiß werden. Denken Sie daran, wenn Sie die Pfannen anfassen.

5.2.2. Atlantis

Die geraden Modelle von Atlantis werden aus Edelstahl hergestellt und sind mit einem InductoSeal®-Boden versehen. Die konischen Modelle bestehen bis zum Rand aus 7-PlyMaterial®. (siehe 5.1.2)

Die Griffe bestehen aus massivem gegossenem Edelstahl. So wird die Wärmeleitung auf ein Minimum beschränkt und kann man die Griffe besser anfassen. Achtung bei Gasherden! Flammen, die über den Bodenrand hochschlagen, können die Griffe erhitzen.

5.2.3. Apollo

Für die geraden Modelle des Apollo-Sortiments werden Wände aus Edelstahl in Kombination mit einem InductoBase®-Boden verwendet. Alle konischen Modelle bestehen bis zum Rand aus 7-Schichtenmaterial. (siehe 5.1.2)

Durch ihr Design liegen die ergonomischen Griffe von Apollo ideal in der Hand. Die Stielgriffe bleiben auf Elektroherden kühl. Die Seitengriffe und die Deckelgriffe können warm werden.

5.2.4. Industry

Alle Produkte der Industry-Kollektion bestehen bis zum Rand aus 3 mm dickem 5-Schichtenmaterial (siehe 5.1.2) und haben einen Schüttrand.

DE

Bemerkenswert sind die extra breiten, kugelgestrahlten Griffe. Sie sind kratzfest und bleiben länger kühl, auch auf Gasherden.

5.2.5. Senses

Die Kochtöpfe der Senses-Kollektion bestehen aus Edelstahl und sind mit einem InductoBase®-Boden versehen. Die Bratpfannen bestehen bis zum Rand aus 5-Schichtenmaterial. (siehe 5.1.2)

Die ergonomischen Griffe von Senses liegen ideal in der Hand. Die Stielgriffe bleiben auf Elektroherden kühl. Die Seitengriffe und die Deckelgriffe können warm werden.

Diese Kollektion besticht vor allem durch die einzigartigen Glasdeckel. Sie schließen perfekt ab und garantieren eine einfache Kontrolle des Zubereitungsvorgangs. Die Deckel können auf Produkten mit gleichem Durchmesser untereinander ausgetauscht und im Ofen bis 230°C verwendet werden (nicht im Grill).

5.2.6. Athena

Die Athena-Produkte werden aus Edelstahl hergestellt und haben einen InductoBase®-Boden (siehe 5.1.2).

Die hohlen, ergonomisch geformten Edelstahlgriffe liegen perfekt in der Hand. Achtung: Die Griffe können warm werden.

5.2.7. Bratpfannen

Für ein gutes Bratergebnis ist es wichtig, dass die Pfanne die Wärme gut über die gesamte Oberfläche, bis an die Seiten, verteilt. Daher werden die Bratpfannen von Demeyere bis zum Rand aus einem Mehrschichtmaterial hergestellt (5 oder 7 Schichten, siehe 5.1.2). Demeyere bietet ein umfangreiches Bratpfannensortiment in verschiedenen Materialstärken und Ausführungen an.

Obwohl das Bratpfannensortiment von Demeyere als einzelne Kategorie aufgebaut wurde, können bestimmte Pfannen durch ihr Design und ihre Qualität bestimmten Kollektionen zugeordnet werden:

- John Pawson => John Pawson
- Proline & ControllInduc => Atlantis
- Multiline & Multifunction => Apollo
- Industry => Industry
- Senses => Senses & Athena

Selbstverständlich ist dies nur als Hinweis gedacht. Je nachdem, was Sie von einer Bratpfanne erwarten, können Sie Ihre Auswahl aus unserem umfangreichen Angebot

treffen: mit oder ohne Antihafbeschichtung, schwer oder leicht, höhere oder niedrigere Preisklasse. Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website www.demeyere.be.

5.2.8. Spezialprodukte

Neben den Kochtöpfen und Bratpfannen umfasst das Sortiment von Demeyere auch ein breit gefächertes Angebot verschiedener Spezialprodukte. Dies betrifft einzelne Produkte, die extra entwickelt wurden, um einen bestimmten Zubereitungsvorgang optimal verlaufen zu lassen.

A. Woks

Die Woks von Demeyere wurden bis zum Rand aus 2,3 mm dickem 7-PlyMaterial® (siehe 5.1.2) hergestellt, was eine perfekte Wärmeverteilung garantiert: Der Wok wird in der Mitte sehr heiß (230°C) und zum Rand hin langsam kühler, ist aber noch heiß genug, um die darin geschwenkten Zutaten weiter zu garen (140°C). Dadurch erübrigt sich eine Antihafbeschichtung.

Das Sortiment umfasst verschiedene Woks mit Durchmessern von 26, 30, 32 und 36 cm. So bietet Demeyere Woks mit einem kleinen, flachen Boden an, die problemlos auf allen Herden verwendet werden können. Die Woks mit rundem Boden eignen sich für Gasherde oder konvexe Induktionsplatten. Demeyere hat speziell für Induktionsherde die Woks „ControllInduc“ und „ProControl“ entwickelt, die mit einer Spezialtechnologie versehen sind, die die maximale Temperatur auf Induktionsherden auf 250°C beschränkt und so Überhitzung vermeidet.

Demeyere bietet auch ein umfangreiches Sortiment an Wok-Accessoires: einen Bodenring, um einen Wok mit rundem Boden auf einem Gasherd zu verwenden, einen Wok-Wender, mit dem Sie perfekt im Wok rühren können, einen Halbmond- und runden Rost für Tempura- und Dampfgerichte und hohe Deckel, die perfekt abschließen.

B. Teppanyaki

Die Teppanyaki-Platten bestehen bis zum Rand aus 4 mm dickem 7-Schichtenmaterial (siehe 5.1.2), um die Wärme gleichmäßig über die gesamte Oberfläche zu verteilen. Demeyere bietet Ihnen zwei Größen von Teppanyaki-Platten an: eine kleine (Gastronorm 2/3, 35,4 x 32,5 cm) und eine große (Gastronorm 1/1, 53 x 32,5 cm). Sie können die große Platte in zwei Kochzonen unterteilen: Stellen Sie sie einfach auf zwei Kochfelder (ein großes und ein kleines) und stellen Sie zwei unterschiedliche Temperaturen ein. Braten Sie die Zutaten in der heißen Zone kurz scharf an und schieben Sie sie dann in den weniger heißen Bereich, um sie weiter zu garen oder warm zu halten.

C. Grillpfannen

Demeyere bietet zwei Grillpfannen aus Edelstahl an: Industry und ControllInduc®. Die Industry-Grillpfanne besteht bis zum Rand aus 5-Schichtenmaterial, was eine ide-

ale Wärmeleitfähigkeit über den ganzen Boden und optimale Grilleigenschaften garantiert (siehe 5.1.2). Die ControllInduc®-Grillpfanne wurde speziell für Induktionsherde entwickelt. Die ControllInduc®-Spezialtechnologie beschränkt die Temperatur auf Induktionsherden auf 250°C und vermeidet Überhitzung (siehe 5.1.8).

D. Bräter

Die Bräter von Demeyere werden bis zum Rand aus 5-Schichtenmaterial hergestellt (siehe 5.1.2). So können Sie die Zutaten perfekt zuerst auf dem Herd anbraten und sie danach im Ofen weiter garen lassen. Demeyere bietet zwei Größen an: einen kleinen Bräter (32 x 26,5 cm), der perfekt in alle europäischen Öfen passt, und einen großen Bräter (40 x 34 cm), der speziell für die großen amerikanischen Öfen entwickelt wurde (passt nicht in die europäischen Standardöfen). Der große Bräter wird mit einem Bratrost geliefert.

E. Pfannkuchenpfanne

Die Industry-Pfannkuchenpfanne von Demeyere hat zwar keine Antihafbeschichtung, ist aber trotzdem perfekt zum Backen von Pfannkuchen geeignet. Das 4,8 mm dicke 5-Schichtenmaterial (siehe 5.1.2) bis zum Rand garantiert eine perfekte Wärmeverteilung und dank des niedrigen senkrechten Randes gleiten die Pfannkuchen problemlos aus der Pfanne.

F. Konische Sauteusen

Alle konischen Sauteusen von Demeyere werden bis zum Rand aus einem Mehrschichtmaterial hergestellt (5 oder 7 Schichten – siehe 5.1.2). So wird die Wärme vom Boden bis zum Rand gleichmäßig verteilt und die perfekte Kontrolle des Zubereitungsvorgangs wird gewährleistet. Ideal für die Zubereitung der feinsten Soßen oder zum Anschmoren von Gemüse. Die Rundung an der Innenseite ist ideal zum Rühren und Schlagen.

G. Konische Schmortöpfe & ovale Kochtöpfe

Dank des 7-PlyMaterials® bis zum Rand (siehe 5.1.2) eignen sich die Schmortöpfe und ovalen Töpfe von Demeyere ideal, um Ihre Gerichte langsam zu garen. Die Wärmeverteilung ist optimal. Diese Töpfe bieten die gleiche Schmorleistung wie Töpfe aus Gusseisen, sind jedoch viel leichter.

Sie finden alle unsere Spezialprodukte auf unserer Website unter www.demeyere.be.

6. 30 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

Das Kochgeschirr von Demeyere wird nach den strengsten Normen hergestellt. Daher bieten wir für die Edelstahlprodukte ab dem Kaufdatum eine 30-jährige Garantie auf alle Produktions- oder Materialfehler an, unter der Voraussetzung, dass das Produkt in Übereinstimmung mit den mitgelieferten Gebrauchs- und Pflegeanweisungen im Haushalt verwendet wird (10 Jahre Garantie bei gewerblicher Nutzung). Für Produkte mit Antihafschicht wird eine Garantie von 5 Jahren gewährt (keine Garantie für die gewerbliche Nutzung).

Die Garantie deckt keine Defekte, die durch Fahrlässigkeit, einen Unfall oder unsachgemäße bzw. zweckentfremdete Nutzung (einschließlich Überhitzung) entstehen, noch die Folgen eines normalen Verschleißes. Speziell für Produkte mit Antihafbeschichtung heißt dies, dass Beschädigungen durch die Verwendung scharfer Gegenstände oder die Reinigung mit scheuernden Mitteln nicht von der Garantie gedeckt sind. Auch Verfärbungen, (Kalk-) Ablagerungen und Kratzer an der Innen- oder Außenseite des Edelstahls werden nicht als Produktionsfehler betrachtet. Einzelteile (aus Bakelit) fallen nicht unter die Garantie.

Wenn Ihr Kochgeschirr einen Defekt hat, der durch die Garantie gedeckt wird, können Sie das Produkt – mit dem Kaufbeleg – an den Händler zurückgeben, in dem Sie es erworben haben, oder Kontakt mit unserem Kundendienst aufnehmen:

DEMEYERE KG

Atealaan 63 • 2200 Herentals • Belgien
Tel.: +32 14 285 210 • Fax: +32 14 285 222
E-mail: info@demeyere.be • www.demeyere.be

Die von der Garantie gedeckten Produkte werden komplett auf Kosten von Demeyere repariert oder ersetzt, einschließlich der Transportkosten. Falls bei einem Ersatzanspruch das betreffende Produkt nicht mehr erhältlich ist, behalten wir uns das Recht vor, das Produkt durch ein gleichwertiges Produkt zu ersetzen. Ist jedoch eine Reparatur oder ein Austausch erforderlich, die/der nicht durch die Garantie gedeckt wird, werden Ihnen die angefallenen Transport- und Bearbeitungskosten berechnet.

Diese Garantie gewährt Ihnen bestimmte Rechte, die sich von Land zu Land unterscheiden können.