

demeyere

MADE IN BELGIUM



ATLANTIS





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

Sinds haar oprichting in 1908 is Demeyere uitgegroeid van een familiale Belgische onderneming tot een wereldreferentie in roestvrijstalen kookgerei. Al meer dan 100 jaar werken we aan topkwaliteit, duurzaamheid en innovatie. Met Demeyere geniet je van de beste kook- en tafelmomenten.

Créée en 1908, l'entreprise familiale Demeyere s'est hissée au sommet du secteur des batteries de cuisine en acier inoxydable. Cette entreprise belge façonne depuis plus d'un siècle des produits de haute qualité, alliant durabilité et innovation. Demeyere vous accompagne dans vos meilleurs moments cuisine et repas.



TAILOR-MADE

De producten van Demeyere maken het verschil, onder meer omdat we als enige ter wereld ons kookgerei technologisch afstemmen op de verschillende kookmethodes. Sauzen maken, bakken, koken, sudderen, wokken... met Demeyere zijn al deze bereidingen een koud kunstje. Daarom worden de Demeyere producten zowel door professionele chefs als hobbykoks gesmaakt en aanbevolen.

Les produits de Demeyere font toute la différence. En effet, nous sommes les seuls au monde à adapter nos ustensiles de cuisine aux différentes méthodes de cuisson. Faire des sauces, cuire, bouillir, cuire à feu doux ou au wok... toutes ces préparations confinent à l'art culinaire avec Demeyere. C'est la raison pour laquelle les produits Demeyere sont appréciés et recommandés non seulement par les professionnels, mais également par les cuisiniers amateurs.

STATE-OF-THE-ART

Demeyere blijft continu investeren, niet alleen in de fabriek in Herentals, maar ook in kwaliteitsmensen en knowhow. Wereldinnovaties zoals de supergeleidende InductoSeal®-bodemplaat, de revolutionaire Silvinox®-oppervlaktebehandeling en een unieke lastechnologie maakten van Demeyere de nummer 1 in roestvrijstalen kookgerei en dé referentie voor inductiekoken. Het resultaat is gebruiksvriendelijk, energiebesparend en uiterst performant kookgerei.

Demeyere investit en permanence... non seulement dans son usine de Herentals, mais également dans la qualité des ressources humaines et le savoir-faire. Des innovations mondiales telles que le fond suprathermique InductoSeal®, le traitement de surface révolutionnaire Silvinox® et une technologie de soudage unique ont propulsé Demeyere au sommet du secteur des ustensiles de cuisine en inox comme 'la' référence par excellence en matière de cuisson à l'induction. Résultat ? Des ustensiles conviviaux, économiques en énergie et très performants.

DESIGN

Demeyere besteedt ook veel aandacht aan de vormgeving van haar producten en doet hierbij beroep op gerenommeerde ontwerpers uit binnen- en buitenland. Een goede balans tussen design en functionaliteit is hierbij essentieel. De Atlantis serie is synoniem voor pure schoonheid en traditie en staat garant voor jarenlang kookplezier.

Demeyere attache aussi beaucoup d'importance à l'esthétique de ses produits et collabore à cet effet avec des créateurs renommés de Belgique et de l'étranger. Dans ce contexte, un subtil équilibre entre le design et la fonctionnalité est essentiel. La gamme Atlantis rime avec beauté et tradition, et vous assurera des années de plaisir en cuisine.



ATLANTIS

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

1 | SILVINOX®

BLIJVEND ZILVERWIT

Silvinox® is een uniek systeem van elektrochemische oppervlaktebehandeling dat het materiaal verrijkt door ijzer en onzuiverheden van de oppervlakte te verwijderen. Hierdoor is het roestvrij staal eenvoudig te reinigen en biedt het een hogere weerstand tegen vingerafdrukken, agressieve zepen of sterk zuurhoudend voedsel. De producten blijven zilverwit, zelfs na jaren gebruik.

BLANC ARGENTÉ

'Silvinox®' est un système unique de traitement de surface électrochimique qui enrichit le matériau en supprimant le fer et les impuretés de la surface. L'acier inoxydable est ainsi facile à nettoyer et offre une grande résistance aux traces de doigts, aux savons agressifs et aux aliments très acides. Les produits restent d'un blanc argenté, même après des années d'utilisation.

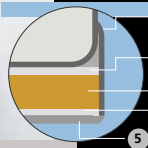
2 | INDUCTOSEAL®

SUPERGELEIDENDE BODEM

De 'InductoSeal®'-bodem is gemaakt van 7 lagen. Een koperen schijf, hermetisch ingekapseld in de bodem, zorgt voor een optimale warmteverdeling 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 extra hygiëne aangezien er geen water, vet of vuil in de bodem kan doordringen.

FOND SUPRATHERMIQUE

Le fond 'InductoSeal®' est composé de sept couches. Un disque en cuivre, enveloppé hermétiquement dans le fond, assure une diffusion optimale de la chaleur et une surface thermoconductible supérieure jusqu'à 33 % au 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 ce qui est particulièrement hygiénique étant donné que l'eau, la graisse ou la saleté ne peut pénétrer dans le fond.

- 
- 1 roestvrij staal 18/10 voor de pot/pan zelf - capsule hermetisch toegelast tegen pot/pan
 - 2 zilver
 - 3 2 mm dikke koperen schijf met dezelfde diameter als de pot/pan
 - 4 zilver
 - 5 6 7 combinatie van drie legeringen - TriplInduc®

corps en acier inoxydable 18/10 - capsule soudée hermétiquement sur le corps argent
2 mm de cuivre du même diamètre que le récipient argent
combinaison de trois alliages - TriplInduc®

3 | TRIPLINDUC®

TOT 30% MEER RENDEMENT OP INDUCTIE

TriplInduc® is een unieke combinatie van drie legeringen die zorgt voor tot 30% meer rendement op inductie. Bovendien verzekert het dat de bodem vlak blijft waardoor je op elk moment van het ene type warmtebron naar het andere kan overschakelen.

UN RENDEMENT JUSQU'À 30 % SUPÉRIEUR

'TriplInduc®' est une association unique de trois alliages qui offre un rendement jusqu'à 30 % supérieur sur l'induction. En plus, TriplInduc® garantit que le fond reste plat et permet de passer les produits d'une source de chaleur à une autre.

4 | ERGONOMISCHE GREPEN - POIGNÉES ERGONOMIQUES

HANDIG EN HYGIËNISCH

De grepen zijn gemaakt van massief gegoten roestvrij staal 18/10 en blijven daardoor langer koel op elektrische fornuizen. (Opgepast bij gas... vlammen die over de rand van de bodem komen, kunnen de handgrepen wel warm maken.) Dankzij een unieke lastechnologie zijn de grepen extra stevig bevestigd en uiterst hygiënisch. Vuil, vet of bacteriën krijgen geen kans om zich in te nestelen.

PRATIQUES ET HYGIÉNIQUES

Les poignées sont exécutées en acier inoxydable coulé massif et elles restent relativement froides sur les cuisinières électriques. (Attention sur les cuisinières à gaz: les flammes qui dépassent sur les côtés peuvent chauffer les poignées.) Grâce à une technologie de soudage unique, les poignées sont fixées solidement et de manière parfaitement hygiénique. La saleté, la graisse et les bactéries ne peuvent pas s'y installer.

5 | PERFECTE SCHENKRAND - BORD VERSEUR PARFAIT

MAKKELIJK EN NETJES IN DE KEUKEN

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

FACILE ET PROPRE DANS LA CUISINE

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


6 | 7-PLYMATERIAL®

PERFECTE TEMPERATUURCONTROLE TOT AAN DE RAND

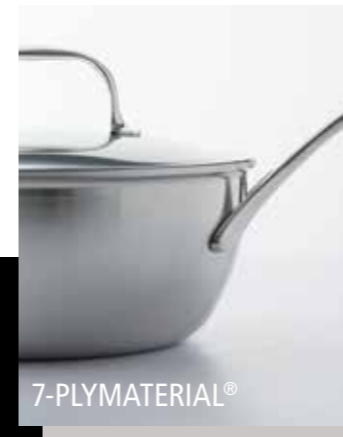
7-PlyMaterial® is een unieke technologie bestaande uit 7 materiaallegingen met o.a. roestvrij staal en een hart van aluminium. Deze technologie wordt zowel in de bodem als in de zijkanten van de producten gebruikt en verzekert een optimale warmteverdeling tot aan de rand van het product en een perfecte controle over het bereidingsproces.

CONTRÔLE PARFAIT DE LA TEMPÉRATURE 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.

- 
- 1 roestvrij staal 18/10
 - 2 zuiver aluminium
 - 3 aluminium legering
 - 4 zuiver aluminium
 - 5 6 7 combinatie van drie legeringen - TriplInduc®

acier inoxydable 18/10
aluminium pur
alliage d'aluminium
aluminium pur
combinaison de trois alliages - TriplInduc®





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

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



KOOKPOT(PAN)/SOEPPOT(HOGE KOOKPAN)

Dankzij de supergeleidende InductoSeal®-bodem is koken met de Atlantis kookpannen een echt plezier. De vloeistof warmt snel op en de isolerende roestvrijstalen wanden en het perfect sluitende deksel houden de warmte in de pan. Bovendien heb je slechts een kleine hoeveelheid vloeistof nodig om bijvoorbeeld aardappelen of groenten te koken. Zo blijven smaak en aroma's in de pan en bespaar je tijd én energie!

Beschikbaar in verschillende maten, inclusief deksel.



STOOMINZET

De Demeyere stoominzet past op alle (hoge) kookpannen met dezelfde diameter. Elke stoominzet wordt geleverd met een siliconen afsluitring zodat geen stoom verloren gaat en je verschillende stoominzetten boven elkaar kunt plaatsen.

Beschikbaar in Ø 20 cm en 24 cm.



PASTA-INZET

De Demeyere pasta-inzet past in alle hoge kookpannen met dezelfde diameter. Neem de pasta of geblancheerde groenten veilig uit de kookpan zonder het kookvocht af te gieten. Zo kan je het hergebruiken voor een extra portie.

Beschikbaar in Ø 20 cm en 24 cm.



CASSEROLE(FAITOUT)/MARMITE

Cuisiner avec les casseroles Atlantis est un véritable plaisir grâce au fond InductoSea®. D'une part, le liquide chauffe rapidement et d'autre part, les parois isolantes en acier inoxydable et les couvercles parfaitement adaptés permettent de conserver toute la chaleur à l'intérieur. Qui plus est, vous n'avez besoin que d'une petite quantité de liquide pour cuire, par exemple, des pommes de terre ou des légumes. Résultat ? Vous conservez tous les arômes dans la casserole tout en économisant du temps et de l'énergie.

Disponible en différentes dimensions, couvercle inclus.

PANIER À ÉTUVER

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

Disponible en Ø 20 cm et 24 cm.

PANIER À PÂTES

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

Disponible en Ø 20 cm et 24 cm.





Een lekkere saus, een smakelijk suddergerechtje of het inkoken van vloeistoffen, het is de bodem die het verschil maakt. Kies voor een perfecte warmteverdeling tot aan de rand voor al uw delicate sauzen en stoofpotjes; de klassieke rechte bodem is dan weer ideaal voor het reduceren van sauzen of het aanbakken van vlees.

Une sauce savoureuse, un délicieux plat mijoté ou la réduction de liquides : tout est une question de fond ! En effet, il fait toute la différence. Choisissez une diffusion parfaite de la chaleur jusqu'au bord pour vos sauces délicates et vos estouffades, le fond droit classique pour réduire vos sauzes et marquer vos viandes.

ATLANTIS

STEELPAN

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

Beschikbaar van Ø 14 cm (1 l) tot en met 20 cm (3 l), met of zonder deksel.



LAGE SAUTEUSE

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

Beschikbaar in Ø 24 cm (2,8 l) en 28 cm (4,8 l), met of zonder deksel.



CONISCHE SAUTEUSE

Dankzij het 7-PlyMaterial® tot aan de rand is de conische sauteuse ideaal voor de bereiding van delicate sauzen. De gelijkmatige warmteverdeling vermijdt schiften en aanbranden en de speciale ronding aan de binnenzijde is perfect voor het roeren en luchtig kloppen. Een lekkere sabayon of heerlijke chocoladesaus wordt zo voor iedereen toegankelijk. Ook ideaal voor het kort aanstoven van groenten.

Beschikbaar van Ø 18 cm (1,5 l) tot en met 24 cm (3,3 l), met of zonder deksel. Perfect sluitend deksel apart verkrijgbaar.



CONISCHE SUDDERPOT(PAN)

De conische sudderpan van Demeyere is het lichtere alternatief voor de gietijzere cocotte/braadpan. De unieke meerlagenstructuur zorgt voor een optimale warmteverdeling tot aan de rand en dankzij het deksel blijven vocht, smaak en vitamines bewaard. Ideaal voor het langzaam sudderen of stoven van heerlijke gerechten zoals een Provençaalse saus of een klassieke stoverij.

Beschikbaar in Ø 24 en 28 cm, met dubbelwandig deksel.



POËLON(CASSEROLE)

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

Disponible de Ø 14 cm (1 l) à 20 cm (3 l), avec ou sans couvercle.

SAUTEUSE BASSE

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

Disponible en Ø 24 cm (2,8 l) et 28 cm (4,8 l), avec ou sans couvercle.

SAUTEUSE CONIQUE

Grâce au 7-PlyMaterial® présent jusqu'au bord, la sauteuse conique est idéale pour la préparation de sauzes délicates. La répartition homogène de la chaleur évite que la sauce ne caille ou n'attache tandis que l'arrondi intérieur spécial est parfait pour mélanger et fouetter. Un délicieux sabayon ou une savoureuse sauce au chocolat sera ainsi à la portée de tous. Elle est aussi idéale pour laisser cuire doucement de petits légumes.

Disponibles de Ø 18 cm (1,5 l) à 24 cm (3,3 l), avec ou sans couvercle. Couvercle parfaitement ajusté en équipement optionnel.

COCOTTE CONIQUE

La cocotte conique de Demeyere est le succédané plus léger de la cocotte en fonte. La structure multicouche unique assure une diffusion optimale de la chaleur jusqu'au bord et grâce au couvercle, l'humidité, le goût et les vitamines sont conservés. Idéale pour mijoter de délicieux plats comme une sauce provençale ou une estouffade classique.

Disponible en Ø 24 et 28 cm, avec un couvercle à double pari.



BAKPANNEN/KOEKENPANNEN

Bij deze serie raden we je de Proline of ControlInduc® bak-/koekenpannen aan.

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

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



ROESTVRIJSTALEN OF GLAZEN DEKSEL

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



DEMEYERE REINIGINGSCRÈME

Deze reinigingscrème voor roestvrij staal werd speciaal ontwikkeld om het hardnekkigste vuil eenvoudig te verwijderen. Deze crème reinigt en ontvet zonder krassen. Het onderhoud van je Demeyere potten en pannen was nog nooit zo eenvoudig.



ONTDEK ONZE SPECIALITEITEN

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

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

POÊLES À FRIRE

Dans cette gamme, nous vous conseillons la poêle à frire Proline ou ControlInduc®.

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

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

COUVERCLE EN INOX OU EN VERRE

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

CRÈME DE NETTOYAGE DEMEYERE

Cette crème de nettoyage a été spécialement prévue pour venir à bout des saletés les plus tenaces sur l'innox. Elle nettoie et dégraisse sans rayer. L'entretien de vos casseroles et poêles Demeyere n'a jamais été aussi simple.

DÉCOUVREZ NOS SPÉCIALITÉS

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

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

KOOKPOT(PAN)/CASSEROLE(FAITOUT)



41316	Ø 16 CM - 16 CM - 1,5 L
41318	Ø 18 CM - 18 CM - 2,2 L
41320	Ø 20 CM - 20 CM - 3 L
41322	Ø 22 CM - 22 CM - 4 L
41324	Ø 24 CM - 24 CM - 5,2 L
41328	Ø 28 CM - 28 CM - 8,4 L

SOEPPOT(HOGE KOOKPAN)/MARMITE



41395	Ø 20 CM - 20 CM - 5 L
41394	Ø 24 CM - 24 CM - 8 L

STOOMINZET/PANIER À ÉTUIVER



45720	Ø 20 CM
45724	Ø 24 CM

PASTA-INZET/PANIER À PÂTES



41920	Ø 20 CM
41924	Ø 24 CM

DEKSEL/COUVERCLE



41514	Ø 14 CM
41516	Ø 16 CM
41518	Ø 18 CM
41520	Ø 20 CM
41522	Ø 22 CM
41524	Ø 24 CM
41528	Ø 28 CM

CONISCHE SAUTEUSE/SAUTEUSE CONIQUE⁽¹⁾⁽³⁾



25918	Ø 18 CM - 12 CM - 1,5 L
25920	Ø 20 CM - 14 CM - 2 L
25922	Ø 22 CM - 16 CM - 2,5 L
25924	Ø 24 CM - 18 CM - 3,3 L

STEELPAN/POËLON(CASSEROLE)⁽²⁾



41414	Ø 14 CM - 14 CM - 1 L
41416	Ø 16 CM - 16 CM - 1,5 L
41418	Ø 18 CM - 18 CM - 2,2 L
41420	Ø 20 CM - 20 CM - 3 L

LAGE SAUTEUSE/SAUTEUSE BASSE⁽²⁾



41424 A ⁽¹⁾	Ø 24 CM - 24 CM - 2,8 L
41428 A ⁽¹⁾	Ø 28 CM - 28 CM - 4,8 L

CONISCHE SUDDERPOT(PAN) + DUBBELWANDIG DEKSEL⁽¹⁾ COCOTTE CONIQUE + COUVERCLE À DOUBLE PAROI⁽¹⁾

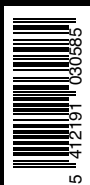


25324	Ø 24 CM - 18 CM - 3,3 L
25328	Ø 28 CM - 22 CM - 4,8 L

(1) Met dichtgelegde rand
(2) Zonder deksel, ook verkrijgbaar met deksel
(3) Deksel apart verkrijgbaar
(*) Met tegenreep
⊗ = bodemdiameter

(1) Avec bord fermé
(2) Sans couvercle, aussi disponible avec couvercle
(3) Couvercle disponible séparément
(*) Avec contre-poignée
⊗ = diamètre du fond

Editie/Édition: 10/2016



Demeyere Comm.V.
Member of the Zwilling Group 
Atealaan 63 - 2200 Herentals
Belgium
T ++32 14 285 210
F ++32 14 285 222
info@demeyere.be
www.demeyere.be