

demeyere

MADE IN BELGIUM

Apollo



WWW.DEMEYERE.BE



PROFESSIEEEL KOOKGEREI, INTERNATIONAAL ERKEND DOOR VELE BEKENDE CHEF KOKS

Voor vele professionele en hobby koks is koken meer dan alleen maar eten klaarmaken. Het is een liefde en een passie die tot de heerlijkste combinaties van smaak, geur en kleur kan leiden. Het is een kunst. Net zoals voor een schilder kunnen creatieve ideeën alleen maar gerealiseerd worden met behulp van het juiste materiaal. Apollo biedt een zeer uitgebreid gamma van producten, ontwikkeld om culinaire meesterwerken te creëren. Een brede waaier van gespecialiseerde producten zoals conische sauteuses, stoomkokers, sudderpannen en toebehoren zorgt ervoor dat zelfs de meest veeleisende kok er zijn ideale kookgereedschap in terugvindt. Het praktische design en de gebruikte technologieën werden bovendien voor elk artikel aangepast aan de typische bereidingen in dat product.

- Technologie aangepast aan de kookmethode
- Hygiënisch en makkelijk te reinigen: Silvinox®
- Supergeleidende bodem: InductoBase®
- Meerlagenmateriaal tot aan de rand: 7-PlyMaterial®
- Hoger rendement op inductie: TriplInduc®
- Gevormde roestvrijstalen grepen
- Perfecte gietrand

HET VERSCHIL MET ANDERE FABRIKANTEN?

Wereldwijd zijn we de enige fabrikant die het technische concept van elk product aanpast aan de specifieke vereisten van de typische kookprocessen en recepten voor dit product. De technische vereisten voor koken, bakken, wokken, braden, enz. zijn zeer verschillend. Het technische design en de gebruikte materialen worden daarom per producttype aangepast.

BATTERIE DE CUISINE PROFESSIONNELLE, RECONNUE PAR LES PLUS GRANDS CHEFS

Pour beaucoup de chefs et autres cuisiniers, cuisiner ne consiste que de préparer un repas. C'est l'art de combiner avec passion goûts, odeurs et couleurs. Comme pour un peintre, les idées créatives ne peuvent être réalisées qu'avec les meilleurs outils. C'est pourquoi Apollo offre une gamme élaborée pour créer des chefs-d'œuvre culinaires. Une large gamme de produits spécialisés comme les sauteuses coniques, les cuits-vapeurs, les cocottes et leurs accessoires permettra aux cuisiniers exigeants de trouver l'outil parfait pour réussir ses diverses préparations. Le design et la technologie sont rigoureusement choisis pour chaque ustensile de cuisson, en fonction des besoins précis de chaque recette.

- Technologie adaptée à l'application
- Hygiénique et facile à entretenir: Silvinox®
- Fond suprathermique: InductoBase®
- Matériel multicouche jusqu'au bord: 7-PlyMaterial®
- Rendement plus élevé sur les plaques à induction: TriplInduc®
- Des poignées formées en acier inoxydable
- Bord verseur parfait

LA DIFFÉRENCE AVEC LES AUTRES FABRICANTS?

Nous sommes les seuls au monde à procéder à l'adaptation technique du concept de chaque produit aux exigences spécifiques des modes de cuisson et des recettes propres au produit. Les exigences sont très différentes selon qu'il s'agit de cuire, frire, mijoter ou griller, etc. La conception technique et les matériaux utilisés sont adaptés au type de produit.

TIMELESS AND SOLID

PROFESSIONAL COOKING UTENSILS, INTERNATIONALLY RECOGNIZED BY MANY RENOWNED CHEFS

For many professional and amateur chefs, cooking is more than just preparing food. It is love, a passion, that can lead to the most wonderful combinations of flavour, smell and colour. It is an art. Just as for a painter, creative ideas can only be fully realised when using the correct materials. Apollo offers a very wide range of products, all developed to create culinary masterpieces. A wide range of specialised products such as conic sauté pans, sauce pans, steam cookers, simmering pans and accessories offers the ideal material even for the most demanding of cooks. Practical designs and applied technologies are incorporated into each article to allow for typical preparations geared to that product.

- Technology adjusted to application
- Hygienic and easy to clean: Silvinox®
- Super conductive base: InductoBase®
- Multilayer material to the edge: 7-PlyMaterial®
- More efficiency on induction: TriplInduc®
- Moulded, stainless steel handles
- Perfect pouring edge

THE DIFFERENCE WITH OTHER MANUFACTURERS?

We are the only manufacturer worldwide who applies the technical concept of each product to the specific requirements of the typical cooking processes and recipes for which the product is used. The technical requirements of cooking, baking, stir-frying, frying, etc. are very different. The technical design and the used materials are adjusted to each type of product.

ZEITLOS UND SOLIDE

PROFESSIONELLES KOCHGESCHIRR, INTERNATIONAL ANERKANNT VON VIELEN FÜHRENDEN KÜCHENCHEFS

Für viele professionelle Köche und Hobbyköche bedeutet Kochen mehr, als nur Essen zu machen. Es ist eine Liebe und eine Passion, die die herrlichsten Kombinationen von Geschmack, Geruch und Farbe hervorbringen kann. Es ist eine Kunst. Genau wie bei einem Maler können kreative Ideen aber nur mit dem geeigneten Material realisiert werden. Apollo bietet ein umfassendes Produktprogramm, das entwickelt wurde, um kulinarische Meisterwerke zu schaffen. Ein breit gefächertes Angebot von Spezialprodukten wie konische Sauteusen, Dampfkochtöpfe, Schmorpfannen und Zubehör sorgt dafür, dass selbst der anspruchsvollste Koch sein Idealkochgeschirr hier findet. Das praktische Design und die verwendeten Technologien werden bei jedem Produkt darauf abgestimmt, was typischerweise darin zubereitet wird.

- Technologie abgestimmt auf den Verwendungszweck
- Hygienisch und pflegeleicht: Silvinox®
- Superleitfähiger Boden: InductoBase®
- Mehrschichtenmaterial bis zum Rand: 7-PlyMaterial®
- Mehr Leistung auf Induktion: TriplInduc®
- Geformte Handgriffe aus Edelstahl
- Der ideale Gießrand

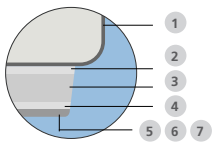
DER UNTERSCHIED ZU ANDEREN HERSTELLERN?

Weltweit sind wir die einzigen, die das technische Konzept jedes Produkts auf die spezifischen Anforderungen bei den für das Produkt typischen Kochprozessen und Rezepten abstimmen. Die technischen Anforderungen für Kochen, Braten, Wokken etc. unterscheiden sich sehr voneinander. Das technische Design und die verwendeten Materialien werden darum per Produkttyp angepasst.



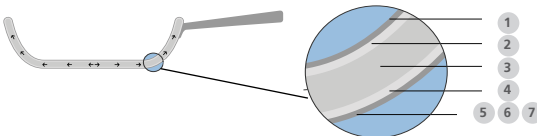


InductoBase®



- 1 roestvrij staal - 18/10 - acier inoxydable
- 2 aluminium legering - alliage d'aluminium
- 3 zuiver aluminium - aluminium pur
- 4 aluminium legering - alliage d'aluminium
- 5 6 7 combinatie van drie legeringen - TriplInduc® - combinaison de trois alliages

7•PlyMaterial®



1. roestvrij staal - 18/10 - acier inoxydable
2. zuiver aluminium - aluminium pur
3. aluminium legering - alliage d'aluminium
4. zuiver aluminium - aluminium pur
- 5-6-7. combinatie van drie speciale legeringen -TriplInduc®
combinaison de trois alliages spéciaux.

AANGEPASTE DIKTE:

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

EPAISSEUR ADAPTÉE:

- pour les woks: 2,3 mm: 230°C sur le fond, 140°C à la périphérie
- pour les sauteuses coniques, les cocottes coniques, le grill et les poêles à frire 4 étoiles: 3 à 3,3 mm
- pour les poêles à frire professionnelles 5 étoiles: 4,8 mm

DE AANGEPASTE TECHNOLOGIE VOOR ELKE TOEPASSING

LA TECHNOLOGIE ADAPTÉE À L'APPLICATION



steelpan - poêlon/casserole



rechte sauteuse - sauteuse droite



soeppot/pan - marmite



kookpot/pan - casserole/faitout

Voor de rechte steelpannen, rechte sauteuses, soeppotten/pannen en kookpotten/pannen van Apollo gebruikt Demeyere wanden uit roestvrij staal gecombineerd met een warmtegeleidende 7-lagenbodem: InductoBase.

INDUCTOBASE®

De InductoBase is een speciale 7-lagenbodem die o.a. bestaat uit 5 mm zuiver aluminium, welke onder de bodem van de kookpot wordt gebracht. Deze laag verzekert een optimale spreiding van de warmte onder alle omstandigheden (energiebesparend). Met deze bodem kan u een grote pot gebruiken op een kleine kookplaat en toch nog steeds gelijkmatig bakken over de hele bodem van de kookpot/pan. Hij laat bovendien gecontroleerd koken toe op lage verwarmingsposities. Onderaan worden nog 3 extra lagen aangebracht: TriplInduc (zie p. 11).

Les parois des poêlons/casserole, sauteuses droites, marmites et casseroles/faitouts de la série Apollo de Demeyere sont en acier inoxydable associé à un fond thermoconductible à 7 couches: InductoBase.

INDUCTOBASE®

L'InductoBase est un fond spécial en 7 couches, composé entre autres d'aluminium pur de 5 mm, appliqué sur le fond de la casserole. Cette couche garantit la diffusion optimale de la chaleur dans toutes les conditions et permet ainsi d'économiser l'énergie. Ce fond vous permet d'utiliser un(e) grand(e) casserole/faitout ou marmite sur une plaque de cuisson relativement petite tout en cuisant de manière égale sur toute la surface de la poêle. Il permet également de contrôler la cuisson à basses températures. Trois couches supplémentaires sont encore appliquées sur le fond: TriplInduc (voir p. 11).



bak/koekenpan - poêle à frire



conische sauteuse - sauteuse conique



conische sudderpan - cocotte conique



wok - wok

Voor de Demeyere bak/koekenpannen, conische sauteuses, sudderpannen, wokken en grillpan wordt een meerlagenmateriaal tot aan de rand gebruikt: 7-PlyMaterial.

7-PLYMATERIAL®

7-PlyMaterial is een unieke technologie bestaande uit 7 materiaallegingen met o.a. roestvrij staal en een hart van aluminium. Deze technologie zit dan zowel in de bodem als in de zijkant van de producten en verzekert zo een optimale warmtespreiding doorheen de ganse oppervlakte tot aan de rand. De totale dikte van de 7 lagen is altijd berekend en aangepast om de juiste temperatuursverdeling te hebben voor het kookproces typisch voor het product.

Les poêles à frire, sauteuses coniques, mijoteuses, le grill et les woks de Demeyere sont exécutés, jusqu'au bord, dans un matériau multicouche: 7-PlyMaterial.

7-PLYMATERIAL®

7-PlyMaterial est une technologie unique combinant 7 alliages, notamment de l'acier inoxydable et un corps en aluminium, appliqués aussi bien sur le fond que sur les côtés des produits. Ainsi, cette technologie garantit une diffusion optimale de la chaleur sur toute la surface du récipient, jusqu'au bord. L'épaisseur totale des 7 couches est toujours adaptée à la nécessité d'avoir la diffusion de la chaleur qui est idéale pour la méthode de cuisson typique pour le produit.

TECHNOLOGY ADJUSTED TO APPLICATION



saucepan - Stieltopf



straight sauté pan - gerade Sauteuse



soup kettle - Suppentopf



pot - Kochtopf

For the straight saucepans, straight sauté pans, soup kettles and pots of Apollo, Demeyere uses walls of stainless steel, combined with a heat-conducting 7 layer base: InductoBase.

INDUCTOBASE®

The InductoBase is a special 7 layer surface consisting of 5 mm/0,2" of pure aluminium, applied to the bottom of the pot. This layer guarantees an optimal spread of heat, under all circumstances (energy saving). With this type of surface a large pot may be used on a small cooking ring and still generate an even spread of heat over the base of the pot. In addition, it enables controlled heating at low heat. Also at the bottom of the pot, 3 additional layers are included as part of this design: TriplInduc (see p. 12).

TECHNOLOGIE ABGESTIMMT AUF DEN VERWENDUNGSZWECK

Für die geraden Stieltöpfe, geraden Sauteusen, Suppentöpfe und Kochtöpfe von Apollo verwendet Demeyere Wände aus Edelstahl in Kombination mit einem wärmeleitenden 7-Schichtenboden: InductoBase.

INDUCTOBASE®

Die InductoBase ist ein spezieller 7-lagiger Boden, der unter anderem aus 5 mm reinen Aluminiums besteht, die unter dem Boden des Kochtopfs angebracht werden. Diese Lage stellt eine unter allen Umständen optimale Wärmeverteilung sicher (Energiesparend). Mit diesem Boden können Sie auf einer kleineren Kochplatte eine große Pfanne verwenden und trotzdem noch immer auf dem gesamten Boden des Kochgeräts gleichmäßig backen. Außerdem erlaubt dieser Topf das kontrollierte Kochen auf kleiner Wärmestufe. Darunter werden drei extra Lagen angebracht: TriplInduc (Siehe P. 12).



skillet/frying pan - Bratpfanne



conic sauté pan - konische Sauteuse



simmering pot - Schmorpfanne



wok - wok

For Demeyere skillets (frying pans), conic sauté pans, simmering pots, grill pan and woks, a multilayer material is used up to the edge: 7-PlyMaterial.

Für die Bratpfannen von Demeyere, für die Grillpfanne, die konischen Sauteusen, Schmorpfannen und Woks wird bis zum Rand ein Mehrschichtenmaterial verwendet: 7-PlyMaterial.

7-PLYMATERIAL®

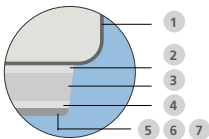
7-PlyMaterial is a unique technology consisting of 7 alloys including stainless steel and an aluminium core. The layers are formed over the bottom and the side of the products. This technology guarantees that the heat is spread evenly over the whole surface of the pan right up to the rim. The total thickness of the 7 layers is designed with the necessity in mind to obtain the right temperature for the typical cooking process for which the product is used.

7-PLYMATERIAL®

7-PlyMaterial ist eine einzigartige Technologie, die aus 7 Metall-Legierungen besteht, worunter Edelstahl und ein Kern aus Aluminium. Diese finden sowohl im Boden als auch in den Wänden der Pfannen Verwendung, so dass die Technologie über die gesamte Oberfläche der Pfanne bis zum Rand eine optimale Wärmeverteilung garantiert. Die Dicke der 7 Legierungen wird immer auf den für das Produkt typischen Kochprozess und die ideale Wärmeverteilung dafür abgestimmt.

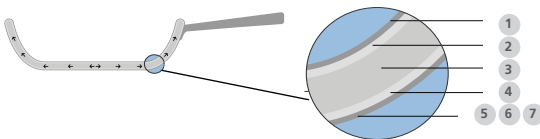


InductoBase®



- 1 stainless steel - 18/10 - Edelstahl
- 2 aluminium alloy - Aluminium Legierung
- 3 pure aluminium - reines Aluminium
- 4 aluminium alloy - Aluminium Legierung
- 5 6 7 combination of three alloys - TripInduc® - Kombination von drei Legierungen

7•PlyMaterial®



1. stainless steel - 18/10 - Edelstahl
2. pure aluminium - reines Aluminium
3. aluminium alloy - Aluminium Legierung
4. pure aluminium - reines Aluminium
- 5-6-7. combination of three alloys - TripInduc®
Kombination von drei Legierungen

Adjusted thickness:

- For woks, 2,3 mm/0.09": 230°C/450°F at the bottom
140°C/280°F at the sides
- For conic sauté pans, simmering pans, grill pan and
4-star frying pans (skillets): 3 to 3,3 mm/0.12" to 0.13"
- For the 5-star professional frying pans (skillets): 4,8 mm/0.19"

Angepasste Dicke:

- Für Woks: 2,3 mm: 230°C in der Mitte - 140°C zum Rand
- Für konische Sauteusen, Schmorpfannen, die Grillpfanne
und die 4 Sterne-Pfannen: 3 bis 3,3 mm
- Für die 5 Sterne, Professionelle Bratpfannen: 4,8 mm



GEbruIKSGEMAK & ERGONOMIE

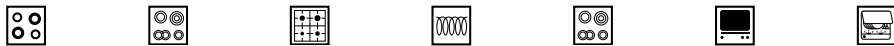
GESCHIKT VOOR ALLE VUREN

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

CONVIVALITÉ & ERGONOMIE

ADAPTÉ À TOUTES LES CUISINIÈRES

Tous les produits de Demeyere peuvent être utilisés au four* et sur toutes les sources de chaleur traditionnelles, comme l'électricité et le gaz, mais sont adaptés également aux tables vitrocéramiques, à AGA, aux zones Hi-light et à induction.



TRIPLINDUC®

Om dit mogelijk te maken, ontwikkelde Demeyere TriplInduc: een combinatie van 3 legeringen die er ook voor zorgt dat men op ieder moment van het ene type warmtebron naar het andere kan overschakelen. Dankzij de excellente magnetische eigenschappen geeft TriplInduc bovendien tot 30% meer rendement op inductie. Tenslotte verzekert het dat de bodem niet zal vervormen en vlak blijft, zelfs na jarenlang gebruik.

TRIPLINDUC®

Dans ce but, Demeyere a développé TriplInduc, une combinaison de trois alliages qui permet de passer d'une source de chaleur à une autre. Grâce à ses excellentes propriétés magnétiques, TriplInduc offre, en outre, un rendement supérieur de jusqu'à 30% sur les plaques à induction. Enfin, ce matériau ne se déforme pas et reste plat, même après des années d'utilisation.

SILVINOX®

De mat gepolijste reeks Apollo is voorzien van Silvinox, een uniek systeem van electrochemische oppervlaktebehandeling dat in de jaren 1960 werd ontwikkeld in het laboratorium van Demeyere. Silvinox verwijkt roestvrij staal 18/10 door ijzer en onzuiverheden van de oppervlakte te verwijderen en zorgt ervoor dat het roestvrij staal zilverwit blijft, zelfs na jarenlang gebruik of na blootstelling aan vervuilde lucht. De normaal moeilijk te verwijderen vingerafdrukken vormen bij met Silvinox behandeld roestvrij staal geen enkel probleem.

SILVINOX®

La série polie mat Apollo est dotée de Silvinox, un système unique de traitement électrochimique des surfaces qui a été développé dans le laboratoire de Demeyere dans les années 1960. Silvinox enrichit l'acier inoxydable 18/10 en éliminant le fer et les impuretés de la surface et garantit que le produit reste d'un blanc argenté, même après des années d'utilisation ou après avoir été exposé à l'air pollué. Les marques de doigts qui sont normalement très difficiles à faire disparaître ne forment aucun problème avec de l'acier inoxydable traité avec Silvinox.

GEVORMDE HANDGREPEN

Door hun design liggen de gevormde handgrepen van Demeyere ideaal in de hand. Ze zijn vervaardigd van hoogwaardig roestvrij staal 18/10 en remmen de warmtegeleiding. De lange grepen blijven koel, zeker op elektrische fornuizen. De korte zijgrepen en de dekselgrepen kunnen redelijk warm worden.

POIGNÉES FORMÉES

Grâce à leur design, les poignées formées de Demeyere tiennent parfaitement en main. Elles sont exécutées en acier inoxydable 18/10 de haute qualité et freinent la diffusion de la chaleur. De ce fait, les longues poignées restent relativement froides, surtout sur des sources de chaleur électriques. Les petites poignées et les poignées des couvercles peuvent devenir relativement chaudes.

*Bij producten met antikleef is gebruik onder de grill in de oven niet toegestaan.

* Ne jamais utiliser de produits avec couche antiadhésive sous le grill du four.

SUITABLE FOR ALL COOKERS

All Demeyere products can be used in the oven* and on conventional cookers, such as electricity and gas, but they are also suitable for hi-light, AGA, ceramic and induction cookers.

FÜR ALLE WÄRMEQUELLEN GEEIGNET

Alle Demeyere-Produkte können im Ofen* und auf den konventionellen Wärmequellen wie Elektrizität und Gas verwendet werden, eignen sich darüber hinaus aber auch für hi-light, AGA, glaskeramische Platten und Induktionskochplatten.



TRIPLINDUC®

This is why Demeyere developed TriplInduc, a material that assures that you can switch from one type of hob to the other at any time. With its excellent magnetic properties, TriplInduc leads to up to 30% more efficiency when using induction cooking. Finally, the base will not deform and remains flat, even after years of use.

TRIPLINDUC®

Um dies zu ermöglichen hat Demeyere TriplInduc entwickelt, ein Material, das dafür sorgt, dass die Wärmequelle während des Kochvorgangs jeder Zeit gewechselt werden kann. Dank der ausgezeichneten magnetischen Eigenschaften ermöglicht TriplInduc bis zu 30% mehr Leistung mit Induktion. Außerdem verformt sich TriplInduc nicht und sorgt dafür, dass Böden auch nach Jahren ständigen Gebrauchs noch eben bleiben.

SILVINOX®

The mat polished series Apollo is equipped with Silvinox, a unique electro-chemical surface treatment system that was developed in the 1960's in the Demeyere laboratories. Silvinox enriches stainless steel 18/10 by removing iron and impurities from the surface and makes sure it remains silvery white, even after years of use or after exposure to polluted air. Finger prints are usually very hard to remove. Stainless steel treated with Silvinox alleviates this problem.

SILVINOX®

Die matt polierte Serie Apollo ist mit Silvinox behandelt, einem einzigartigen Verfahren zur elektrochemischen Oberflächenbehandlung, das schon die sechziger Jahre in den Labors von Demeyere entwickelt wurde. Silvinox reichert Edelstahl 18/10 an, indem von der Oberfläche Eisen und Unreinheiten entfernt werden, und sorgt dafür, dass Edelstahl silberweiß bleibt, auch nach jahrelangem Gebrauch oder nach Kontakt mit verschmutzter Luft. Fingerabdrücke sind normalerweise schwierig zu entfernen. Mit Silvinox behandelter Edelstahl kennt dieses Problem nicht.

MOULDED HANDLES

Because of their design, the moulded handles of Demeyere are ideal to hold. They are made from 18/10 high quality stainless steel and stop heat conduction. The long handles you can hold with your bare hands, especially when cooking on electric cookers. The small handles and lid handles can become rather warm.

GEFORMTE HANDGRIFFE

Durch ihr Design liegen die geformte Handgriffe von Demeyere ideal in der Hand. Sie sind aus hochwertigem Edelstahl 18/10 gefertigt und bremsen die Wärmeleitung. Die lange Griffe können meist mit der bloßen Hand angefasst werden. Die kleine Griffe und Deckelgriffe können relativ warm werden.



KOOKPOT(PAN) / CASSEROLE(FAITOUT) / CASSEROLE(SAUCEPOT) / KOCHTOPF ⁽¹⁾

| | |
|-------|--|
| 44316 | Ø 16 CM / 6,3" - Ø 14 CM / 5,5" - 1,5 L / 1,6 QT |
| 44318 | Ø 18 CM / 7,1" - Ø 16 CM / 6,3" - 2,2 L / 2,3 QT |
| 44320 | Ø 20 CM / 7,9" - Ø 18 CM / 7,1" - 3 L / 3,2 QT |
| 44322 | Ø 22 CM / 8,7" - Ø 20 CM / 7,9" - 4 L / 4,2 QT |
| 44324 | Ø 24 CM / 9,4" - Ø 22 CM / 8,7" - 5,2 L / 5,5 QT |
| 44328 | Ø 28 CM / 11" - Ø 26 CM / 10,2" - 8,4 L / 8,9 QT |
| 44330 | Ø 30 CM / 11,8" - Ø 28 CM / 11" - 12 L / 12,7 QT |
| 44336 | Ø 36 CM / 14,2" - Ø 30 CM / 11,8" - 21 L / 22,2 QT |

SOEPPOT(HOGE KOOKPAN) / MARMITE / STOCKPOT / SUPPENTOPF ⁽¹⁾

| | |
|-------|--|
| 44395 | Ø 20 CM / 7,9" - Ø 18 CM / 7,1" - 5 L / 5,3 QT |
| 44394 | Ø 24 CM / 9,4" - Ø 22 CM / 8,7" - 8 L / 8,5 QT |
| 44393 | Ø 30 CM / 11,8" - Ø 26 CM / 10,2" - 16 L / 16,9 QT |
| 44392 | Ø 36 CM / 14,2" - Ø 30 CM / 11,8" - 32 L / 33,8 QT |
| 44342 | Ø 40 CM / 15,7" - Ø 36 CM / 14,2" - 50 L / 52,9 QT |

LAGE KOOKPOT(PAN) / CASSEROLE(FAITOUT) BAS(SE) / LOW CASSEROLE / NIEDRIGER KOCHTOPF ⁽¹⁾

| | |
|---------|--|
| 44328 A | Ø 28 CM / 11" - Ø 26 CM / 10,2" - 4 L / 4,2 QT |
|---------|--|

STEELPAN / POÊLON(CASSEROLE) / SAUCEPAN / STIELTOPF ⁽²⁾

| | |
|-------|---|
| 44414 | Ø 14 CM / 5,5" - Ø 12 CM / 4,7" - 1 L / 1,1 QT |
| 44416 | Ø 16 CM / 6,3" - Ø 14 CM / 5,5" - 1,5 L / 1,6 QT |
| 44418 | Ø 18 CM / 7,1" - Ø 16 CM / 6,3" - 2,2 L / 2,3 QT |
| 44420 | Ø 20 CM / 7,9" - Ø 18 CM / 7,1" - 3 L / 3,2 QT |
| 44422 | Ø 22 CM / 8,7" - Ø 20 CM / 7,9" - 4 L / 4,2 QT ⁽³⁾ |

STEELPAN / POÊLON(CASSEROLE) / SAUCEPAN / STIELTOPF ⁽¹⁾

| | |
|-------------|---|
| 44414+44514 | Ø 14 CM / 5,5" - Ø 12 CM / 4,7" - 1 L / 1,1 QT |
| 44416+44516 | Ø 16 CM / 6,3" - Ø 14 CM / 5,5" - 1,5 L / 1,6 QT |
| 44418+44518 | Ø 18 CM / 7,1" - Ø 16 CM / 6,3" - 2,2 L / 2,3 QT |
| 44420+44520 | Ø 20 CM / 7,9" - Ø 18 CM / 7,1" - 3 L / 3,2 QT |
| 44422+44522 | Ø 22 CM / 8,7" - Ø 20 CM / 7,9" - 4 L / 4,2 QT ⁽³⁾ |

LAGE SAUTEUSE / SAUTEUSE BASSE / LOW SAUTÉ PAN / NIEDRIGE SAUTEUSE ⁽²⁾

| | |
|------------------------|--|
| 44424 A ⁽³⁾ | Ø 24 CM / 9,4" - Ø 22 CM / 8,7" - 2,5 L / 2,6 QT |
| 44428 A ⁽³⁾ | Ø 28 CM / 11" - Ø 26 CM / 10,2" - 4 L / 4,2 QT |
| 44436 A ⁽³⁾ | Ø 36 CM / 14,2" - Ø 30 CM / 11,8" - 9 L / 9,5 QT |

CONISCHE SAUTEUSE / SAUTEUSE CONIQUE / CONICAL SAUCE PAN / KONISCHER SOBENTOPF ⁽²⁾

| | |
|-------|--|
| 54914 | Ø 14 CM / 5,5" - Ø 9 CM / 3,5" - 0,75 L / 0,8 QT |
| 54916 | Ø 16 CM / 6,3" - Ø 10 CM / 3,9" - 1 L / 1,1 QT |
| 54918 | Ø 18 CM / 7,1" - Ø 12 CM / 4,7" - 1,5 L / 1,6 QT |
| 54920 | Ø 20 CM / 7,9" - Ø 14 CM / 5,5" - 2 L / 2,1 QT |
| 54922 | Ø 22 CM / 8,7" - Ø 16 CM / 6,3" - 2,5 L / 2,6 QT |
| 54924 | Ø 24 CM / 9,4" - Ø 18 CM / 7,1" - 3,3 L / 3,5 QT |
| 54928 | Ø 28 CM / 11" - Ø 22 CM / 8,7" - 4,8 L / 5,1 QT |

KLEINE OVALE POT / PETITE COCOTTE OVALE / SMALL OVAL POT / KLEINER OVALEN KOCHTOPF

MET HOOG DEKSEL / AVEC COUVERCLE HAUT / WITH HIGH DOMED LID / MIT HOHEM DECKEL



54332

Ø 32 x 21 CM / 12,6 x 8,3" - 4,5 L / 4,8 QT

GROTE OVALE POT / GRANDE COCOTTE OVALE / LARGE OVAL POT / GROßER OVALEN KOCHTOPF

MET HOOG DEKSEL / AVEC COUVERCLE HAUT / WITH HIGH DOMED LID / MIT HOHEM DECKEL



54340

Ø 40 x 24 CM / 15,7 x 9,4" - 7,5 L / 7,9 QT

CONISCHE SUDDERPOT(BRAADPAN) / COCOTTE CONIQUE / CONICAL SLOW COOKER / KONISCHER BRATENTOPF

MET PYREX GLAZEN DEKSEL / AVEC COUVERCLE EN VERRE PYREX / WITH PYREX GLASS LID / MIT PYREX GLASDECKEL



54324

Ø 24 CM / 9,4" - ⚙ 18 CM / 7,1" - 3,3 L / 3,5 QT

54328

Ø 28 CM / 11" - ⚙ 22 CM / 8,7" - 4,8 L / 5,1 QT

STOOMINZET / PANIER À ÉTUYER/ STEAM ELEMENT / DAMPFEINSATZ

44720

Ø 20 CM / 7,9"

44724

Ø 24 CM / 9,4"

PASTA INZET / PANIER À PÂTES / PASTA ELEMENT / PASTAEINSATZ

44920

Ø 20 CM / 7,9"

44924

Ø 24 CM / 9,4"

DEKSEL / COUVERCLE / LID / DECKEL

44514

Ø 14 CM / 5,5"

44516

Ø 16 CM / 6,3"

44518

Ø 18 CM / 7,1"

44520

Ø 20 CM / 7,9"

44522

Ø 22 CM / 8,7"

44524

Ø 24 CM / 9,4"

44528

Ø 28 CM / 11"

44530

Ø 30 CM / 11,8"

44536

Ø 36 CM / 14,2"

44542

Ø 42 CM / 16,5" (GEEN / SANS / NO / KEIN SILVINOX)

BAKPANNEN(KOEKENPANNEN) / POÊLES À FRIRE / FRYING PANS(SKILLETS) / BRATPFANNEN

Bij deze reeks raden wij de volgende bakpannen/koekenpannen aan: Multiline, Multiglide. Voor meer informatie, raadpleeg de folder "Bakken".
 Nous conseillons les poêles suivantes pour cette série: Multiline, Multiglide. Pour plus d'informations, veuillez consulter le dépliant "Frïre".
 With this series we recommend the following frying pans/skillets: Multiline, Multiglide. For more information, see the "Frying" booklet.
 Bei dieser Serie empfehlen wir folgende Bratpfannen: Multiline, Multiglide. Für weitere Informationen, siehe das Büchlein "Bakken".

SPECIALITEITEN / SPÉCIALITÉS / SPECIALTIES / SPEZIALPRODUKTE

Wenst u deze reeks aan te vullen met enkele specialiteiten, gelieve de folder "Specialiteiten" te raadplegen.
 Si vous voudriez compléter cette série avec quelques spécialités, veuillez consulter le dépliant "Spécialités".
 Should you wish to complete this series with a number of specialty items, please consult the "Specialties" booklet.
 Wenn Sie diese Serie mit einigen Spezialprodukten auffüllen möchte, bitte konsultieren Sie das Büchlein "Spezialprodukte".

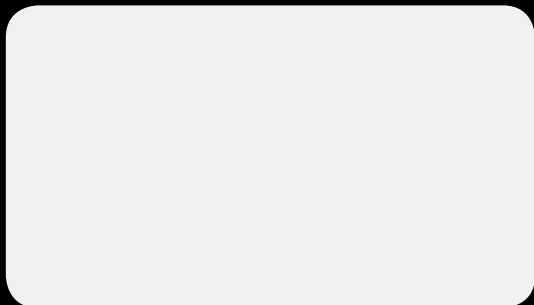
⁽¹⁾ Met deksel, ook verkrijgbaar zonder deksel ⁽²⁾ Deksel apart verkrijgbaar ⁽³⁾ Met tegengreep * ⚙ = bodemdiameter

⁽¹⁾ Avec couvercle, aussi disponible sans couvercle ⁽²⁾ Couvercle disponible séparément ⁽³⁾ Avec contre-poignée * ⚙ = diamètre du fond

⁽¹⁾ With lid, also available without lid ⁽²⁾ Lid available separately ⁽³⁾ With helper handle * ⚙ = diameter of the base

⁽¹⁾ Mit Deckel, auch ohne Deckel verfügbar ⁽²⁾ Deckel separat verfügbar ⁽³⁾ Mit Gegengriff * ⚙ = Bodendurchmesser

Apollo 



*Demeyere GCV
Atealaan 63
2200 Herentals
Belgium
Tel. ++32/14/285 210
Fax. ++32/14/285 222
info@demeyere.be*