

# Resto

by demeyere

Resto

DE INSTAPREEKS  
LA SÉRIE D'ENTRÉE DE GAMME

# Resto

by demeyere

\*

## DE INSTAPREEKS VAN DEMEYERE

De producten uit de Resto reeks zijn vervaardigd uit roestvrij staal 18/10 met een opgezette bodem van 4 mm dik. De bodem bestaat uit 3 lagen, met roestvrij staal aan de binnenkant van de pot, middenin een aluminium schijf van 3 mm dik voor een optimale warmtegeleiding, en magnetisch roestvrij staal aan de buitenkant. Hierdoor kan het Resto kookgerei op alle warmtebronnen gebruikt worden, inclusief inductie.

De Resto reeks is mat gepolijst met een blinkend deksel... een mooie combinatie. Deze reeks is de instapreeks van Demeyere...kwaliteit zonder franjes. 2 jaar garantie.

### LA SÉRIE D'ENTRÉE DE GAMME DE DEMEYERE

*Les produits de la série Resto sont exécutés en acier inoxydable 18/10 et ont un fond triplex d'une épaisseur de 4 mm. Ce fond contient dans sa face intérieure, de l'acier inoxydable 18/10, suivi d'aluminium pur (3 mm) pour une diffusion optimale de la chaleur et à l'extérieur, de l'acier inoxydable magnétique. Ce revêtement permet d'utiliser ces produits sur tous les types de cuisinières, y compris l'induction. La série Resto by Demeyere est polie mat avec un couvercle brillant... une belle combinaison. Il s'agit de la série d'entrée de gamme de Demeyere... la qualité sans les fioritures. 2 ans de garantie.*



REF.: SET 88017

\*GARANTIEBEPALINGEN: ZIE WEBSITE  
CONDITIONS DE GARANTIE: VOIR SITE WEB

## STOOMSET

De elektrische stoomovens die op de markt zijn, zijn vaak duur en complex in gebruik. Met de stoomset van Resto kan u voor een aanvaardbaar bedrag reeds aan de slag. Bovendien kan u het onderste gedeelte ook eenvoudigweg als kookpot/pan gebruiken.

Ref. SET 88023

## ENSEMBLE VAPEUR

*Les fours à vapeur électriques que l'on trouve sur le marché sont souvent chers et compliqués à utiliser. L'ensemble vapeur*

*Resto propose une alternative intéressante à un prix accessible. En outre, la partie inférieure peut être utilisée comme casserole/faitout.*

## ASPERGEKOKER/PASTAKOKER

De aspergekoker van Demeyere is een kookpot/pan met 2 handgrepen, een deksel en een aspergemandje met verlek. Uniek aan deze aspergekoker is dat hij zich naast het verticaal koken van asperges, witloof of andere groenten ook perfect leent voor de bereiding van pasta's. Bovendien kan men er ook in blancheren, koken en stomen.

## COCOTTE À ASPERGES / À PÂTES

*La cocotte à asperges de Demeyere est une casserole (un faitout) avec deux poignées, un couvercle et un panier à asperges avec égouttoir. Ce qui rend cette cocotte unique est le fait qu'elle peut être utilisée pour la cuisson verticale des asperges, des chicons (endives) et autres légumes mais qu'en plus, elle se prête parfaitement à la préparation de pâtes. En outre, sert également à blanchir, bouillir et cuire à la vapeur.*

REF. 8016

Ref. SET 88013

## SET À PÂTES

*Ce set à pâtes universel fait de préparer des pâtes un vrai plaisir. Il est pratique et facile à utiliser et à emporter. En outre, il sert également à blanchir des légumes.*

## PASTASET

Met deze universele pastakoker van Resto by Demeyere wordt het een waar plezier om pasta klaar te maken. Hij is handig in gebruik en makkelijk ergens mee naar toe te nemen. Hij kan bovendien ook gebruikt worden om groenten te blancheren.

AFBEELDING / IMAGE / BILD	REF. / RÉF	AFMETINGEN / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN*
<b>KOOKPOT(PAN) / CASSEROLE(FAITOUT) / CASSEROLE(SAUCEPOT) / KOCHTOPF (1)</b>		
	80016	Ø 16 CM / 6,3" - Ø 12 CM / 4,7" - 1,5 L / 1,6 QTS
	80018	Ø 18 CM / 7,1" - Ø 14 CM / 5,5" - 2,2 L / 2,13 QTS
	80020	Ø 20 CM / 7,9" - Ø 16 CM / 6,3" - 3 L / 3,2 QTS
	80022	Ø 22 CM / 8,7" - Ø 18 CM / 7,1" - 4 L / 4,25 QTS
	80024	Ø 24 CM / 9,4" - Ø 20 CM / 7,9" - 5,4 L / 4,25 QTS
	80026	Ø 26 CM / 10,2" - Ø 22 CM / 8,7" - 6 L / 6,4 QTS
	80028	Ø 28 CM / 11" - Ø 24 CM / 9,4" - 8 L / 8,5 QTS
<b>SOEPPOT(HOGE KOOKPAN) / MARMITE / STOCKPOT / SUPPENTOPF (1)</b>		
	80095	Ø 20 CM / 7,9" - Ø 17,5 CM / 6,9" - 4 L / 4,25 QTS
	80094	Ø 24 CM / 9,4" - Ø 20 CM / 7,9" - 7 L / 7,4 QTS
	80096	Ø 26 CM / 10,2" - Ø 22 CM / 8,7" - 12 L / 12,75 QTS
	80098	Ø 28 CM / 11" - Ø 24 CM / 9,4" - 20 L / 21,25 QTS
	80090	Ø 30 CM / 11,8" - Ø 26 CM / 10,2" - 25 L / 26,6 QTS
<b>STEELPAN / POÉLON(CASSEROLE) / SAUCEPAN / STIELTOPF (2)</b>		
	81114	Ø 14 CM / 5,5" - Ø 10 CM / 3,9" - 1 L / 1,1 QTS
	81116	Ø 16 CM / 6,3" - Ø 12 CM / 4,7" - 1,5 L / 1,6 QTS
	81118	Ø 18 CM / 7,1" - Ø 14 CM / 5,5" - 2,2 L / 2,13 QTS
	81120	Ø 20 CM / 7,9" - Ø 16 CM / 6,3" - 3 L / 3,2 QTS
<b>STEELPAN / POÉLON(CASSEROLE) / SAUCEPAN / STIELTOPF (1)</b>		
	81214	Ø 14 CM / 5,5" - Ø 10 CM / 3,9" - 1 L / 1,1 QTS
	81216	Ø 16 CM / 6,3" - Ø 12 CM / 4,7" - 1,5 L / 1,6 QTS
	81218	Ø 18 CM / 7,1" - Ø 14 CM / 5,5" - 2,2 L / 2,13 QTS
	81220	Ø 20 CM / 7,9" - Ø 16 CM / 6,3" - 3 L / 3,2 QTS

<b>STOOMINZET / PANIER À ÉTUIVER / STEAM ELEMENT / DAMPFENSATZ</b>		
	80720	Ø 20 CM / 7,9"
	80724	Ø 24 CM / 9,4"
<b>PASTA INZET / PANIER À PÂTES / PASTA ELEMENT / PASTAEINSATZ</b>		
	80920	Ø 20 CM / 7,9"
	80924	Ø 24 CM / 9,4"
<b>DEKSEL / COUVERCLE / LID / DECKEL</b>		
	80514	Ø 14 CM / 5,5"
	80516	Ø 16 CM / 6,3"
	80518	Ø 18 CM / 7,1"
	80520	Ø 20 CM / 7,9"
	80522	Ø 22 CM / 8,7"
	80524	Ø 24 CM / 9,4"
	80526	Ø 26 CM / 10,2"
	80528	Ø 28 CM / 11"
	80530	Ø 30 CM / 11,8"
<b>KOOKSET 7-DELIJ / BATTERIE DE CUISINE 7 PIECES / 7-PIECE COOKWARE SET / SET MIT 7 TEILE</b>		
	SET 88017	REF 80018 + 80020 + 80094 + 81116
<b>ASPERGE-/PASTAKOKER / COOITE A ASPERGES/A PÂTES / A SPINAGIJS/PASTA COOKER / SPARGEL-/PASTAKOCHER</b>		
	8016	Ø 16 CM / 6,3" - Ø 14 CM / 5,5" - 4,5 L / 4,8 QTS
<b>PASTASET / SET À PÂTES / PASTA SET / PASTASET</b>		
	SET 88013	REF 80095 + 80920
<b>STOOMSET / SET À ÉTUIVER / STEAMING SET / DAMPFSET</b>		
	SET 88023	REF 80020 + 80720

BAKPANNEN(KOEKENPANNEN) / POÊLES À FRÏRE / FRYING PANS / BRATPFANNEN <sup>(2)</sup>

☆☆☆ ECOGLIDE+ : 5-PLY MATERIAL 3 MM / 0,12" <sup>(3)</sup>

ANTIKLEEFLAAG / COUCHE ANTI-ADHÉSIVE / NON STICK COATING / ANTIHAFTBESICHTIGUNG EXCALIBUR®

85620 Ø 20 CM / 7,9" - Ø 14CM/5,5"  
 85624 Ø 24 CM / 9,4" - Ø 18CM/7,1"  
 85628 Ø 28CM/11" - Ø 22CM/8,7"  
 85632 Ø 32CM/12,6" - Ø 26CM/10,2"

☆☆☆ RESTOLINE : 3-LAGEN CAPSULEBODEM / FOND TRIPLEX

APPLIED 3-LAYER BASE / AUFGESETZTER 3-SCHICHTENBODEN : 4MM / 0,16"

82220 Ø 20 CM / 7,9" - Ø 16 CM / 6,3"  
 82224 Ø 24 CM / 9,4" - Ø 18 CM / 7,1"  
 82228 Ø 28 CM / 11" - Ø 22 CM / 8,7"  
 82232 Ø 32 CM / 12,6" - Ø 26 CM / 10,2" <sup>(4)</sup>

☆☆☆ RESTOGLIDE : 3-LAGEN CAPSULEBODEM / FOND TRIPLEX

APPLIED 3-LAYER BASE / AUFGESETZTER 3-SCHICHTENBODEN : 4MM / 0,16"

ANTIKLEEFLAAG / COUCHE ANTI-ADHÉSIVE / NON STICK COATING / ANTIHAFTBESICHTIGUNG EXCALIBUR®

88220 Ø 20 CM / 7,9" - Ø 16 CM / 6,3"  
 88224 Ø 24 CM / 9,4" - Ø 18 CM / 7,1"  
 88228 Ø 28 CM / 11" - Ø 22 CM / 8,7"  
 88232 Ø 32 CM / 12,6" - Ø 26 CM / 10,2" <sup>(4)</sup>

PANNENKOEKENPANNEN / CRÊPÏÈRES / PANCAKE PANS / PFANNKUCHENPANNEN

☆☆☆ ECOGLIDE+ : 5-PLY MATERIAL 3 MM / 0,12" <sup>(3)</sup>

ANTIKLEEFLAAG / COUCHE ANTI-ADHÉSIVE / NON STICK COATING / ANTIHAFTBESICHTIGUNG EXCALIBUR®

98324 Ø 24 CM / 9,4" - Ø 16,5 CM / 6,5"  
 98328 Ø 28 CM / 11" - Ø 20,5 CM / 8,1"

OVALE VISRIJN / POÊLE À POISSON OVALE / Oval FISH PAN / OVALE FISCHPFANNE

7-Ply MATERIAL 3 MM / 0,12" <sup>(3)</sup>

ANTIKLEEFLAAG / COUCHE ANTI-ADHÉSIVE / NON STICK COATING / ANTIHAFTBESICHTIGUNG EXCALIBUR®

88742 Ø 45 x 23,5 CM / 17,7" x 9,25"

ROOKSET / SET DE FUMIAGE / SWOKING SET / RÄUCHERSET

SET80828 S

28 CM/11" : BAKPAN (KOEKENPAN) - ROOKKAMER -  
 STOOMROOSTER HOOG DEKSEL / POÊLE À FRÏRE - CHAMBRÉ DE  
 FUMAGE - GRILLE CUIT-VAPÉUR - COUVERCLE HAUT / FRYING PAN  
 - DRP TRAY - WIRE RACK - HIGH DOME LID / BRATPANNE  
 - RÄUCHERABDECKUNG DAMPROOF - HOHER DECKEL  
 HOUTSCHILBERS (EIKEN) / DES SCORIES DE BOIS (LÏTRE)  
 WOOD CHIPS (BÛCH) / HOLZSPÄNE (BUCHE) 500CC

44910

FLUITKETTEL / BOUILLIÈRE SIFILEUSE / WHISTLING KETTLE / PREPKESSEL

45501 Ø 20 CM / 7,9" - Ø 14,5 CM / 5,7" - 2,5 L / 2,6 QT

WATERKETTEL / BOUILLIÈRE / TEA KETTLE / WASSERKESSEL

10104 Ø 15 CM / 5,9" - 4 L / 4,25 QTS  
 10106 Ø 18 CM / 7,1" - 6 L / 6,4 QTS

WOK

5-Ply MATERIAL <sup>(3)</sup>

58936 Ø 36 CM / 14,2" - 6 L / 6,3"  
 RONDE BODEM / FOND ROND / ROUND BASE / RUNDER BODEN

MOSSELPOT / CASSEROLE À MOULES / MUSSELPOT / MUSCHELTOPF

10818 OM TE SERVEN / POUR SERVIR / FOR SERVING / ZUM SERVIEREN  
 Ø 18 CM / 7,1" - 2 L / 2,13 QTS  
 10820 Ø 20 CM / 7,9" - 3 L / 3,2 QTS

10821 OOK OM TE KOKEN / AUSSI POUR LA CUISSON  
 ALSO FOR COOKING / AUICH FÜR KOCHEN  
 Ø 20 CM / 7,9" - Ø 16,5 CM - 3 L / 3,2 QTS

MELKPAN / LAITIER / MILK PAN / MILCHTOPF

88214 Ø 14 CM / 5,5" - Ø 10 CM / 3,9" - 1,0 L / 1,1 QTS  
 MET EXTRA BREED DEKSEL / AVEC COUVERCLE EXTRA LARGE /  
 WITH EXTRA WIDE LID / MIT EXTRA WEITEM DECKEL

CONFITUUR-ZEVRÏGHTEN-KREÏFTENPOT / MARMITE À CONFITURES-CRISTACES-HOMARDS /  
 MASJIN PAN (JAM, LOBSTER, SEAFOOD) / KONFITÛRE-MEERFRÛCHTE-HUMMERTOPF

5-LAGERBODEM / FOND 5 COUCHES / 5-LAYER BASE / 5-SCHICHTENBODEN 5,5 MM/0,17"

82930 Ø 30 CM / 11,8" - Ø 23,5 CM / 9,25" - 10 L / 10,57 QTS

MET HENGSEL EN DEKSEL  
 AVEC ANSE ET COUVERCLE  
 WITH SPECIAL POURING HANDLE AND LID  
 MIT HENKEL UND DECKEL

# Resto

*by demeyere*

E

D



Resto



# Resto

by demeyere

\*

## THE STARTER SERIES FROM DEMEYERE

The Resto by Demeyere products are manufactured from 18/10 stainless steel with an applied 3-layer base of 4 mm/0.16" thick. The 3-layer material has 18/10 stainless steel on the inside, then pure aluminium (3 mm/0.12") for optimal heat distribution with magnetic stainless steel on the outside. This layer makes sure that these products can be used on all types of cookers, induction included. The Resto series by Demeyere have a mat finish with a lustrous lid ... a beautiful combination. This is the starter series from Demeyere ... quality without frills. 2 year guarantee.

### *DIE EINSTEIGER-SERIE VON DEMEYERE*

*Die Produkte der Resto by Demeyere-Serie sind aus Edelstahl 18/10 gefertigt und haben einen aufgesetzten, dreischichtigen Boden von 4 mm Dicke. Das 3-Schichtenmaterial besteht an der Innenseite aus Edelstahl 18/10, dann kommt reines Aluminium (3 mm) für eine optimale Wärmeverteilung und an der Außenseite wird magnetischer Edelstahl verwendet. Diese Schicht sorgt dafür, dass die Produkte auf allen Arten Herden verwendet werden können, einschließlich Induktionskochplatten. Die Resto by Demeyere-Serie ist matt poliert mit einem glänzenden Deckel... eine schöne Kombination. Diese Serie ist ideal für Einsteiger bei Demeyere... Qualität ohne Schnörkel. 2 Jahre Garantie.*



\*TERMS OF GUARANTEE: SEE WEBSITE  
GARANTIEBEDINGUNGEN: SIEHE WEBSITE

REF.: SET 88017

### STEAM SET

Electric steam ovens on the market are often expensive and complex to use. With the Resto steaming set you can cook using this method for an acceptable price. In addition, you can use the lower part as a pot/pan.

Ref. SET 88023

### DAMPFSET

*Die auf dem Markt erhältlichen elektrischen Dampföfen sind oft teuer und kompliziert im Gebrauch. Mit dem Dampfset von Resto können Sie bereits für einen vernünftigen Preis loslegen. Zudem können Sie das Unterteil auch einfach als Kochtopf oder Bräter verwenden.*

### ASPARAGUS/PASTA COOKER

The Demeyere asparagus cooker is a pot/pan with 2 handles, a lid and an asparagus basket with drain. This asparagus cooker is unique because in addition to the vertical cooking of asparagus, endives or other vegetables it is also ideal for the preparation of pastas. You can also blanch, boil and steam in it.

### SPARGELKOCHER/PASTAKOCHER

*Der Spargelkocher von Demeyere ist ein Edelstahltopf mit 2 Handgriffen, einem Deckel und einem feinmaschigen Spargelkorb. Einzigartig an diesem Spargelkocher ist, dass er sich neben dem vertikalen Kochen von Spargel, Chicoree oder anderen Gemüsen auch perfekt für die Zubereitung von Pasta eignet. Außerdem können Sie darin auch blanchieren, kochen oder dämpfen.*

REF. 8016

### PASTA SET

This universal pasta cooker of Demeyere will make pasta

Ref. SET 88013

### PASTAKOCHER

*Dieser universellen Pastakocher von Demeyere verwandelt Pastakochen in eine wahre Freude. Er ist im Gebrauch sehr angenehm und kann auch einfach außer Haus mitgeführt werden. Sie können darin auch blanchieren.*

cooking a real joy. It is practical to use and easy to transport. It can also be used for blanching vegetables.