

demeyere

MADE IN BELGIUM



INTENSE





TAILOR-MADE

Demeyere products make all the difference, partly because we are the only company in the world that adapts our cookware technology to suit the different cooking methods. Making sauces, baking, boiling, simmering, stir-frying ... with Demeyere cookware all the preparations are a breeze. For this reason, Demeyere products are appreciated and recommended by both professional chefs and home cooks.

MASSGESCHNEIDERT

Die Produkte von Demeyere machen den Unterschied, unter anderem weil wir als einziges Unternehmen in der ganzen Welt die Technologie unseres Kochgeschirrs auf die verschiedenen Kochverfahren abstimmen. Soßen zubereiten, braten, kochen, schmoren, wokken ... mit Demeyere sind alle diese Zubereitungen kinderleicht. Deshalb werden die Demeyere-Produkte sowohl von Chef- als auch von Hobbyköchen verwendet und empfohlen.

STATE-OF-THE-ART

Demeyere continues to invest, not only in their factory in Herentals, but also in quality people and know-how. World innovations such as the superconducting InductoSeal® base, the revolutionary Silvinox® surface treatment, and a unique welding technology have made Demeyere Number One in stainless steel cookware and a benchmark for induction cooking. The result is user-friendly, energy-saving and high-performance cookware.

AUSGEREIFTE TECHNOLOGIE

Demeyere investiert kontinuierlich weiter, nicht nur in das Werk in Herentals, sondern auch in Qualitätsmitarbeiter und Know-how. Dank Weltinnovationen wie des superleitfähigen InductoSeal®-runds, der revolutionären Silvinox®-Oberflächenbehandlung und der einzigartigen Schweißtechnik gilt Demeyere als Nummer 1 für Edelstahl-Kochgeschirr und als Referenz im Bereich Induktionskochen. Das Ergebnis ist benutzerfreundliches, energiesparendes und äußerst leistungsfähiges Kochgeschirr.



OVER 100 YEARS OF **MADE IN BELGIUM** SEIT MEHR ALS 100 JAHREN

DESIGN

Demeyere pays a lot of attention to the design of its products, and in doing so calls upon renowned designers from home and abroad. Finding the right balance between design and functionality is essential. Apollo's extensive range of timeless and solid products makes it the ideal series for both the professional chef and discerning foody.

DESIGN

Demeyere widmet auch dem Produktdesign besondere Beachtung und engagiert dazu renommierte Designer aus dem In- und Ausland. Ein gutes Gleichgewicht zwischen Design und Funktionalität ist dabei von ausschlaggebender Bedeutung. Mit Apollo bietet Demeyere zeitloses, solides Kochgeschirr an. Dieses sehr umfangreiche Sortiment ist sowohl für Chefköche als auch anspruchsvolle Foodies ideal geeignet.

Since its foundation in 1908, Demeyere has evolved from a Belgian family business into a global benchmark in stainless steel cookware. For over 100 years, we have been working on excellence, sustainability and innovation. With Demeyere you will enjoy the best cooking and table moments.

Seit der Gründung in 1908 hat sich Demeyere von einem belgischen Familienunternehmen zu einer Weltreferenz für Edelstahl-Kochgeschirr entwickelt. Bereits seit mehr als 100 Jahren setzen wir auf Spitzenqualität, Dauerhaftigkeit und Innovation. Mit Demeyere genießen Sie die besten Koch- und Tischmomente.



INTENSE

THE UNIQUE DEMEYERE TECHNOLOGIES THAT MAKE A DIFFERENCE:
EINZIGARTIGE DEMEYERE-TECHNOLOGIEN, DIE DEN UNTERSCHIED MACHEN:

1 | SILVINOX®

A LASTING SILVER-WHITE COLOUR

Silvinox® is a unique electrochemical surface treatment system that enriches the material by removing any 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 colour, even after years of use.

BLEIBEND SILBERWEISS

Silvinox® ist ein einzigartiges Verfahren zur elektrochemischen Oberflächenbehandlung, die das Material anreichert und Eisen und Unreinheiten von der Oberfläche entfernt. So lässt sich der Edelstahl leicht reinigen und ist gegen Fingerabdrücke, aggressive Reinigungsmittel oder stark säurehaltige Lebensmittel beständig. Die Produkte bleiben silberweiß, sogar nach jahrelanger Verwendung.

2 | 5-PLY MATERIAL

EXCELLENT HEAT DISTRIBUTION UP TO THE TOP EDGE

This special combination of different alloys, including aluminium, 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-SCHICHT-MATERIAL

SEHR GUTE WÄRMEVERTEILUNG BIS ZUM RAND

Diese besondere Kombination verschiedener Legierungen – unter anderem mit Aluminium – sorgt dafür, dass die Hitze nicht nur an einer 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.

3 | ERGONOMIC HANDLES

SOLID AND SCRATCH-RESISTANT

The handles of the Industry series are made of cast and bead blasted 18/10 stainless steel, with a Silvinox® finish. As a result, they are scratch-resistant and provide a firm grip. Thanks to a unique welding technology, the handles are extra securely attached and extremely hygienic. This is to prevent a build-up of dirt, grease and germs.

ERGONOMISCHE GRIFFE

ERGONOMISCHE GRIFFE

Die Griffe der Industry-Kollektion wurden aus perlgestrahlttem Gussedelstahl 18/10 hergestellt und mit Silvinox® behandelt. So sind sie kratz- und griffest. Dank der einzigartigen Schweißtechnik sind die Griffe extra stark befestigt und äußerst hygienisch. Schmutz, Fett oder Bakterien können sich nicht einnisten.

The extra-large handles of the Industry series are specially designed to stay cool for as long as possible on all cookers, including gas. (Be careful ... flames that reach up from the base along the sides of the pan can still heat the handles.)

Die extrabreiten Griffe der Industry-Kollektion wurden speziell entwickelt, um auf allen Herdarten möglichst lange kühl zu bleiben, auch auf Gas. (Achtung! Flammen, die über den Bodenrand hochschlagen, können die Griffe erhitzen.)

4 | DOUBLE WALL LID

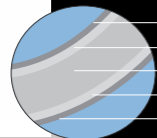
Putting a lid on it is very energy-saving, this is something you already knew. Thanks to the Intense extra insulating double wall lid, the loss of vitamins and heat, as well as the cooking time needed, are considerably reduced.

DOPPELWANDIGER DECKEL

Daß einen Deckel verwenden beim Kochen viel Energie spart, wussten Sie bestimmt schon. Dank dem extra isolierenden doppelwandigen Deckel der Serie Intense, wird der Verlust an Wärme und Vitamine, sowie die benötigte Kochzeit, beträchtlich reduziert.



5-PLY MATERIAL



- 1 18/10 stainless steel
- 2 Pure aluminum
- 3 Aluminum alloy
- 4 Pure aluminum
- 5 Magnetic 18/0 stainless steel

- Edelstahl 18/10
- Reines Aluminium
- Aluminiumlegierung
- Reines Aluminium
- Magnetischer Edelstahl 18/0



5-PLY MATERIAL



- 1 18/10 stainless steel
- 2 Pure aluminum
- 3 Aluminum alloy
- 4 Pure aluminum
- 5 Magnetic 18/0 stainless steel

- Edelstahl 18/10
- Reines Aluminium
- Aluminiumlegierung
- Reines Aluminium
- Magnetischer Edelstahl 18/0

COOKING AND POACHING

KOCHEN UND POCHIEREN



When cooking with liquids, such as boiling potatoes or preparing soup or pasta, it is important that the heat is retained inside the pan. A good heat-conducting base, sides that insulate, and a well-fitting lid are all crucial. Did you know that cooking with a lid uses up to 60% less energy? This effect is enhanced by the double wall lid.

Beim Kochen mit Flüssigkeiten, wie beim Kochen von Kartoffeln oder der Zubereitung von Suppe oder Pasten, ist es wichtig, dass die Wärme optimal in der Pfanne gehalten wird. Ein wärmeleitfähiger Boden, isolierende Wände und ein gut schließender Deckel sind daher besonders wichtig. Wussten Sie, dass Sie beim Kochen mit Deckel bis zu 60% weniger Energie verbrauchen? Dieser Effekt wird durch den doppelwandigen Deckel verstärkt.

INTENSE



CASSEROLE/STOCKPOT

Thanks to the 5-Ply base, cooking with the Intense cookware is a real pleasure. The liquid heats up quickly and the perfectly fitting double wall lid keeps the heat inside the pan. You only need a small amount of liquid to boil your potatoes or vegetables. This keeps the flavours and aromas inside the pan, and you save time and energy!

Available in different sizes.



STEAMER BASKET

The Demeyere steamer baskets fit inside all (high) saucepans with the same diameter. Each steamer basket comes with a silicone sealing ring so that no steam is lost, and you can stack several baskets on top of each other.

Available in Ø 20 cm and 24 cm.



PASTA BASKET

The Demeyere pasta baskets fit inside all high saucepans with the same diameter. Safely remove the pasta or blanched vegetables from the pan, without straining the cooking liquid. You can now reuse it to make an extra portion.

Available in Ø 20 cm and 24 cm.



KOCHTOPF/SUPPENTOPF

Dank des 5-Schicht-Bodens macht das Kochen mit den Intense-Kochpfannen richtig Spaß. Die Flüssigkeit wird schnell warm und der perfekt schließende doppelwandige Deckel halten die Wärme in der Pfanne. Außerdem braucht man nur ganz wenig Flüssigkeit, um beispielsweise Kartoffeln oder Gemüse zuzubereiten. So bleiben Geschmack und Aromen in der Pfanne und sparen Sie Zeit und Energie!

Erhältlich in verschiedenen Größen.

DAMPFEINSATZ

Der Demeyere-Dampfeinsatz passt auf alle (hohen) Kochtöpfe mit gleichem Durchmesser. Jeder Dampfeinsatz wird mit einem Silikon-Verschlussring geliefert, sodass kein Dampf verloren geht und man verschiedene Dampfeinsätze übereinander verwenden kann.

Erhältlich in Ø 20 cm und 24 cm.

PASTAEINSATZ

Der Demeyere-Pastaeinsatz passt in alle hohen Kochtöpfe mit gleichem Durchmesser. Sie können die Pasta oder das blanchierte Gemüse problemlos aus dem Kochtopf herausnehmen, ohne das Kochwasser abzugießen. Dieses Wasser können Sie dann für eine extra Portion verwenden.

Erhältlich in Ø 20 cm und 24 cm.



MAKING SAUCES AND SAUTÉING

SOSSEN ZUBEREITEN UND SAUTIEREN



A tasty sauce, a delicious casserole or lovely sautéed vegetables ... thanks to the specially developed 5-PlyMaterial, the Intense series lets you put the tastiest dishes on the table, fast and efficiently.

Eine leckere Soße, ein schmackhaftes Schmorgericht oder herrlich sautiertes Gemüse: Durch das speziell entwickelte 5-Schicht-Material zaubern Sie mit Intense schnell und einfach die leckersten Gerichte auf den Tisch.

INTENSE

SAUCEPAN

A saucepan is perfect for cooking and poaching, but it is also ideal for preparing all your sauces. The uniform heat distribution in the base guarantees that your broths and sauces can be reduced fast and efficiently. Also ideal for melting butter (e.g. for béarnaise sauce).



Available in 16 (1,5 l), 18 (2,2 l) and 20 (3 l) cm in diameter.

STIELTOPF

Ein Stieltopf eignet sich perfekt zum Kochen und Pochieren, ist aber auch ideal, um alle Ihre Soßen vorzubereiten. Dank der gleichmäßigen Wärmeverteilung im Boden lassen sich Brühen und Basissoßen schnell und effizient einkochen. Auch ideal zum Schmelzen von Butter (z. B. für Sauce béarnaise).

Erhältlich in Durchmesser 16 (1,5 l), 18 (2,2 l) und 22 (4 l) cm.

SHALLOW SAUTÉ PAN

The shallow sauté pan is ideal for evenly searing meat, vegetables or seafood, and afterwards, after adding liquid, to leave it to bake slowly with the lid on (e.g. bouillabaisse). Thanks to the large surface area it is also ideal for quickly reducing basic sauces (e.g. lobster bisque).



Available in 24 (2,8 l) and 28 (5,7 l) cm in diameter.

NIEDRIGER SOSENTOPF

Der niedrige Soßentopf eignet sich ideal zum gleichmäßigen Anbraten von Fleisch, Gemüse oder Schalentieren, um sie anschließend – nach der Zugabe von Flüssigkeit – langsam unter einem Deckel weiter garen zu lassen (z. B. Bouillabaisse). Dank der großen Oberfläche eignet sich diese Pfanne auch ideal zum schnellen Einkochen von Basissoßen (z. B. für Hummersuppe).

Erhältlich in Durchmesser 24 (2,8 l) und 28 (5,7 l) cm.

CONICAL SAUTÉ PAN

Thanks to the 5-PlyMaterial up to the top edge, the conical sauté pan is ideal for preparing delicate sauces. The uniform heat distribution prevents curdling or burning and the special curve on the inside is perfect for stirring and whisking. This brings a delicious sabayon or delectable chocolate sauce within everyone's reach. Also ideal for quick searing of vegetables.



Available from 18 (1,5 l) to 24 (3,3 l) cm in diameter.

KONISCHER SOSENTOPF

Dank des 5-Schicht-Materials bis zum Rand eignet sich der konische Soßentopf ideal für die Zubereitung delikater Soßen. Die gleichmäßige Wärmeverteilung vermeidet Gerinnen und Anbrennen und die spezielle Rundung an der Innenseite eignet sich perfekt zum Rühren und um Zutaten schaumig zu schlagen. So kann jeder ganz leicht ein leckeres Sabayon oder eine herrliche Schokoladencreme zubereiten! Auch ideal, um Gemüse kurz glasig zu dünsten.

Erhältlich in Durchmesser 18 (1,5 l) bis 24 (3,3 l) cm.



FRYING PANS



In this series, we recommend the Multiline or Multifunction frying pans. A stainless steel frying pan provides the best frying results.

For frying with little fat or for delicate products, we offer a choice of frying pans with a non-stick coating.

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



This innovative ceramic coating does not emit toxic gases when frying at high temperatures. Good non-stick properties up to 200 °C, combined with extra high scratch resistance for golden brown frying results.

Intense Duraslide Ultra: user-friendly pan with perfect non-stick properties



This latest generation of non-stick coatings contains 3 layers for improved wear resistance. Safe to use up to 230 °C, but not under the grill. The traditional non-stick coating for carefree frying.

For more information see: www.demeyere.be or the leaflet "Pans".



EXTRA INSULATING DOUBLE WALL LID

Fits on all products with the same diameter. Suitable for in the oven.



DEMEYERE CLEANING EMULSION

This cleaning emulsion for stainless steel was specially designed to easily remove the most stubborn dirt. It cleans and degreases without scratching. Maintaining your Demeyere pots and pans has never been easier.

DISCOVER OUR SPECIALIST PRODUCTS

The Demeyere range also includes a large number of specialist products. Each of these specialist products has been developed to achieve optimal results when preparing specific foods.

For more information see: www.demeyere.be or the leaflet "Specialties".

BRATPFANNEN

Zu dieser Kollektion empfehlen wir Ihnen die Multiline und Multifunction-Bratpfannen. Eine Bratpfanne aus Edelstahl bietet das beste Bratergebnis.

Zum Braten mit wenig Fett oder für anspruchsvolle Gerichte bieten wir Ihnen ein Bratpfannensortiment mit Antihafschicht.

Industry Ceraforce Ultra: knusprig braten, ohne an der Pfanne zu haften.

Diese innovative Keramikschicht setzt keine giftigen Gase beim Braten auf hoher Flamme frei. Gute Antihafteigenschaften bis 200 °C werden mit extra hoher Kratzfestigkeit für ein goldbraunes Bratergebnis kombiniert.

Intense Duraslide Ultra: benutzerfreundliche Pfanne mit perfekten Antihafteigenschaften.

Diese neueste Antihafschicht-Generation besteht aus 3 Schichten für eine noch bessere Verschleißfestigkeit. Sicher im Gebrauch bis 230 °C, jedoch nicht im Grill. Die klassische Antihafschicht für sorgloses Braten.

Weitere Informationen finden Sie auf www.demeyere.be oder in der Broschüre „Pfannen“.

EXTRA ISOLIERENDER DOPPELWANDIGER DECKEL

Passt auf jedes Produkt mit gleichem Durchmesser. Geeignet für den Ofen.

DEMEYERE-REINIGUNGS CREME

Diese Reinigungscreme für Edelstahl wurde speziell entwickelt, um sogar den hartnäckigsten Schmutz zu entfernen. Die Creme reinigt und entfettet ohne Kratzer. Die Reinigung Ihrer Demeyere-Töpfe und Pfannen war noch nie so leicht.

ENTDECKEN SIE UNSERE SPEZIALPRODUKTE

Das Sortiment von Demeyere enthält auch sehr viele Spezialprodukte. Dies betrifft Stück für Stück Produkte, die speziell entwickelt wurden, um einen bestimmten Zubereitungsvorgang optimal verlaufen zu lassen.

Weitere Informationen finden Sie auf www.demeyere.be oder in der Broschüre „Spezialprodukte“.

CASSEROLE / KOCHTOPF⁽¹⁾



50316	Ø 16 CM - 14,5 CM - 1,5 L
50318	Ø 18 CM - 16,5 CM - 2,2 L
50320	Ø 20 CM - 18,5 CM - 3 L
50322	Ø 22 CM - 20,5 CM - 4 L
50324	Ø 24 CM - 22,5 CM - 5,2 L
50328	Ø 28 CM - 25,5 CM - 8,5 L

STOCKPOT / SUPPENTOPF⁽¹⁾



50395	Ø 20 CM - 18,5 CM - 4 L
50394	Ø 24 CM - 22,5 CM - 8 L

STEAMER BASKET / DAMPFEINSATZ



50720	Ø 20 CM
50724	Ø 24 CM

PASTA BASKET / PASTAEINSATZ



50920	Ø 20 CM
50924	Ø 24 CM

FRYING PAN / BRATPFANNE



95620	Ø 20 CM - 14 CM
95624	Ø 24 CM - 18 CM
95628	Ø 28 CM - 22 CM
95632*	Ø 32 CM - 26 CM

CONICAL SAUTÉ PAN / KONISCHER SOSENTOPF



50818	Ø 18 CM - 12 CM - 1,5 L
50820	Ø 20 CM - 14 CM - 2 L
50822	Ø 22 CM - 16 CM - 2,5 L
50824	Ø 24 CM - 18 CM - 3,3 L

SAUCEPAN//STIELTOPF



50416	Ø 16 CM - 14,5 CM - 1,5 L
50418	Ø 18 CM - 16,5 CM - 2,2 L
50420	Ø 20 CM - 18,5 CM - 3 L

SHALLOW SAUTÉ PAN / NIEDRIGER SOSENTOPF⁽¹⁾



50424 A+50524	Ø 24 CM - 22,5 CM - 2,8 L
50428 A+50528	Ø 28 CM - 25,5 CM - 5,7 L

LID / DECKEL



50516	Ø 16 CM
50518	Ø 18 CM
50520	Ø 20 CM
50522	Ø 22 CM
50524	Ø 24 CM
50528	Ø 28 CM

⁽¹⁾ With helper handle
⊗ = bodemdiameter

⁽¹⁾ Mit Gegengriff
⊗ = diamètre du fond

Edition/Ausgabe



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