

***demeyere***

**MADE IN BELGIUM**

**ACCIAIO**

Acciai innovativi, multistrato, vasto assortimento per un'ottima gestione della temperatura

**ACCIAIO RIVESTITO**

Acciai innovativi, multistrato, rivestimenti versatili, durevoli, adatti per lunghi periodi di esposizione al calore

**BLACK**

Versatile, adatto per tutte le preparazioni

**GREY**

Maggiore durevolezza, adatto per lunghi periodi di esposizione al calore



TriplInduc®  
Silvinox®



Fondo InductoBase® 7 strati  
(cass. conica: 7 PlyMaterial®)

**APOLLO**

182

Silvinox®



Fondo + parete Multistrato 5 Ply

**SENSES**

186

TriplInduc®, ControlInduc®  
Silvinox®



Fondo + parete  
Multistr. vari/7 PlyMaterial®

**WOK + Accessori**

188



5 strati



**SENSES Duraslide® Ultra**

192



5 strati



**ECOGLIDE Duraslide® Ultra**

192



5 strati



**ECOGLIDE CERAFORCE® Ultra**

192

ControlInduc®  
Silvinox®



5 strati



**SPECIALI**

196

# SERIE **APOLLO**

ACCIAIO INOX 18/10 - FONDO INDUCTOBASE® 7 STRATI

## LINEA PROFESSIONALE IN ACCIAIO INOX 18/10 CON FONDO INDUCTOBASE®

Made in Belgium

### Corpo

Acciaio inossidabile 18/10 ad alto spessore

### Manicatura

In acciaio 18/10 confortevole e sicura. Profilo progettato per il mantenimento dell'igiene. Saldatura studiata per rendere la manicatura meno sensibile al riscaldamento.

### Finitura esterna Silvinox®

Migliora l'acciaio inossidabile 18/10 rimuovendo le parti ferrose e le impurità dalla superficie assicurando all'acciaio un colore bianco argento estremamente duraturo.



### Fonti di riscaldamento





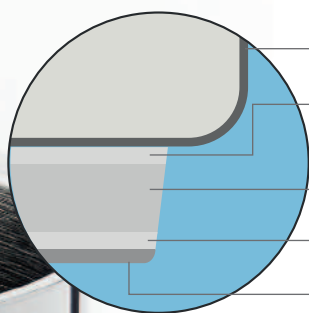
**FONDO:**

**InductoBase®:**

Base composta da 7 strati con nucleo conduttore centrale di alluminio con spessore di 5 mm che assicura l'uniforme trasferimento di calore attraverso la base, per fornire ottimali prestazioni di cottura anche a basse temperature.

**TriplInduc®:**

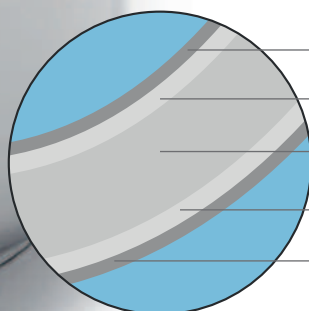
Superconduttore applicato alla base InductoBase® che aumenta l'efficienza sino al 30% in più, quando si utilizza l'induzione. TriplInduc® è una combinazione di 3 speciali leghe con specifiche proprietà magnetiche.



- 1 Acciaio inossidabile 18/10
- 2 Puro alluminio
- 3 Lega di alluminio
- 4 Puro alluminio
- 5-6-7 **TriplInduc®:** combinazione di 3 leghe

**Corpo casseruola conica  
7 PlyMaterial®**

7 strati di diversi materiali permettono di controllare perfettamente la temperatura di cottura dalla base al bordo della casseruola. La perfetta distribuzione del calore abbinata alla forma dell'utensile rendono possibile l'ottimizzazione del processo di cottura.



- 1 Acciaio inossidabile 18/10
- 2 Puro alluminio
- 3 Lega di alluminio
- 4 Puro alluminio
- 5-6-7 **TriplInduc®:** combinazione di 3 leghe



# SERIE APOLLO

ACCIAIO



MADE IN BELGIUM

## APOLLO

### Casseruola media 2 maniglie



SAP	Ref	Ø base	Lt	H	PACK.	EAN	Prezzo cons.*
1008135	40850-348	16	14	1,5	8	5412191442166	€ 105,00
1007763	40850-349	18	16	2,2	9	5412191442180	€ 115,00
1008136	40850-350	20	18	3,0	10	5412191442203	€ 125,00
1007764	40850-351	22	20	4,0	11	5412191442227	€ 135,00
1007765	40850-352	24	22	5,2	12	5412191442241	€ 145,00
1007767	40850-355	28	26	8,4	14	5412191442289	€ 185,00
1007768	40850-356	30	28	12,0	17	5412191442302	€ 225,00
1007769	40850-357	36	30	21,0	21	5412191442364	€ 345,00

## APOLLO

### Tegame 2 maniglie



SAP	Ref	Ø base	Lt	H	PACK.	EAN	Prezzo cons.*
1007766	40850-353	28	26	4,8	7,4	5412191443293	€ 205,00

## APOLLO

### Casseruola media 1 manico



SAP	Ref	Ø base	Lt	H	PACK.	EAN	Prezzo cons.*
1007725	40850-175	14	12	1,0	7	5412191444146	€ 85,00
1008125	40850-176	16	14	1,5	8	5412191444160	€ 95,00
1007726	40850-177	18	16	2,2	9	5412191444184	€ 115,00
1008126	40850-178	20	18	3,0	10	5412191444207	€ 125,00
1007727	40850-179	22*	20	4,0	11	5412191444221	€ 135,00

\* Con maniglia di supporto

## APOLLO

### Casseruola altissima 2 maniglie



SAP	Ref	Ø base	Lt	H	PACK.	EAN	Prezzo cons.*
1007773	40850-362	20	18	5,0	16	5412191442951	€ 165,00
1007772	40850-361	24	22	8,0	18	5412191442944	€ 209,00
1007771	40850-360	30	26	16	23	5412191442937	€ 299,00
1007770	40850-359	36	30	32	32	5412191442920	€ 540,00

\*Prezzo consigliato al pubblico e non vincolante



# SERIE APOLLO

## ACCIAIO



MADE IN BELGIUM

### APOLLO

Padella dritta a 1 manico



SAP	Ref	Ø base	Lt	H	PACK.	EAN	Prezzo cons.*
1007776	40850-368	24*	22	2,8	5,8	5412191444252	€ 155,00
1007777	40850-370	28*	26	4,8	7,4	5412191444290	€ 185,00

\*Con maniglia di supporto

### APOLLO

Coperchio



SAP	Ref	Ø	PACK.	EAN	Prezzo cons.*
1008127	40850-180	14		5412191445143	€ 33,00
1008128	40850-181	16		5412191445167	€ 36,00
1007728	40850-182	18		5412191445181	€ 38,00
1007729	40850-183	20		5412191445204	€ 39,00
1007730	40850-184	22		5412191445228	€ 43,00
1007731	40850-185	24		5412191445242	€ 45,00
1007732	40850-186	28		5412191445280	€ 49,00
1007733	40850-187	30		5412191445303	€ 55,00
1007734	40850-188	36		5412191445365	€ 65,00

### APOLLO

Casseruola conica 1 manico 7 PlyMaterial®



SAP	Ref	Ø base	Lt	H	PACK.	EAN	Prezzo cons.*
1008129	40850-218	14	9	0,75	5,5	5412191549148	€ 129,00
1008130	40850-219	16	10	1,0	5,9	5412191549162	€ 129,00
1008131	40850-220	18	12	1,5	6,6	5412191549186	€ 139,00
1008132	40850-221	20	14	2,0	7,5	5412191549209	€ 159,00
1008133	40850-222	22	16	2,5	8,0	5412191549223	€ 169,00
1007739	40850-223	24	18	3,3	9,1	5412191549247	€ 179,00
1008134	40850-224	28	22	4,8	9,1	5412191549285	€ 199,00

\*Prezzo consigliato al pubblico e non vincolante

# PADELLA **SENSES**

ACCIAIO INOX 18/10 - MULTISTRATO 5 PlyMaterial

## L'INNOVAZIONE NEGLI ACCIAI PER UN'OTTIMA GESTIONE DELLA TEMPERATURA

Made in Belgium

### Corpo

Acciaio inossidabile 18/10 multistrato.

### Finitura esterna Silvinox®

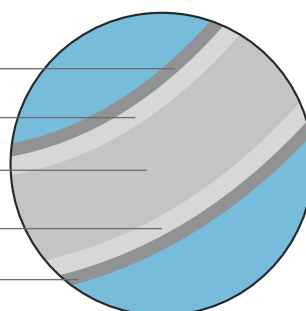
Migliora l'acciaio inossidabile 18/10 rimuovendo le parti ferrose e le impurità della superficie assicurando all'acciaio un colore bianco argento estremamente duraturo.



### 5 PlyMaterial

5 strati di diversi materiali permettono di controllare perfettamente la temperatura di cottura dalla base al bordo della padella. La perfetta distribuzione del calore abbinata alla forma dell'utensile rendono possibile l'ottimizzazione del processo di cottura.

- 1 Acciaio inossidabile 18/10
- 2 Puro alluminio
- 3 Lega di alluminio
- 4 Puro alluminio
- 5 Acciaio inossidabile magnetico 18/0





## SENSES

### Padella svasata 5 PLYMATERIAL



SAP	Ref	Ø base	H	PACK.	EAN	Prezzo cons.*
1008137	40850-788	20	14	4,5	5412191246207	€ 119,00
1008138	40850-789	24	18	5,2	5412191246245	€ 129,00
1007807	40850-790	28	22	5,2	5412191246283	€ 149,00
1007808	40850-791	32	26	5,6	5412191246320	€ 169,00

\*Prezzo consigliato al pubblico e non vincolante



### Manicatura

In acciaio 18/10 confortevole e sicura. Profilo progettato per il mantenimento dell'igiene. Saldatura studiata per rendere la manicatura meno sensibile al riscaldamento.



### Fonti di riscaldamento



# SPECIALITÀ WOK

ACCIAIO INOX 18/10 - 3 PlyMaterial - 5 PlyMaterial  
7 PlyMaterial® - CONTROLINDUC®

## L'INNOVAZIONE NEGLI ACCIAI PER UN'OTTIMA GESTIONE DELLA TEMPERATURA

Made in Belgium



### Finitura esterna Silvinox®

Migliora l'acciaio inossidabile 18/10 rimuovendo le parti ferrose e le impurità dalla superficie assicurando all'acciaio un colore bianco argento estremamente duraturo.

### 7 PlyMaterial®

7 strati di diversi materiali permettono di controllare perfettamente la temperatura di cottura dalla base al bordo del wok. La perfetta distribuzione del calore abbinata alla forma dell'utensile rendono possibile l'ottimizzazione del processo di cottura.

**1** Acciaio inossidabile 18/10

**2** Puro alluminio

**3** Lega di alluminio

**4** Puro alluminio

**5-6-7 TriplInduc®:**  
combinazione di 3 leghe

### FONDO TriplInduc®:

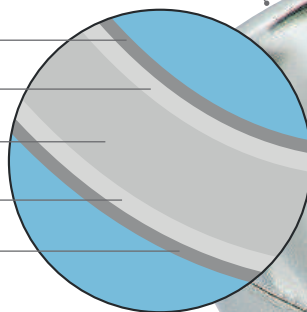
Superconduttore applicato alla base che aumenta l'efficienza sino al 30% in più, quando si utilizza l'induzione. TriplInduc® è una combinazione di 3 speciali leghe con proprietà magnetiche.

### Corpo

Acciaio inossidabile 18/10 multistrato.

### ControlInduc®

Il ControlInduc® è un sistema di sicurezza che limita la massima temperatura a 250° C, solo su induzione. Questa innovazione permette ai wok di mantenere la temperatura senza il rischio di surriscaldarsi evitando che il cibo si bruci.



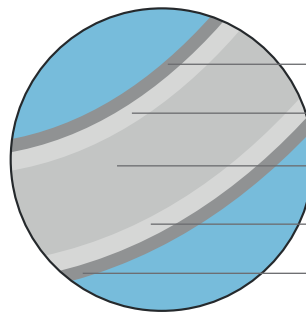


### Manicatura

In acciaio 18/10 confortevole e sicura. Profilo progettato per il mantenimento dell'igiene. Saldatura studiata per rendere la manicatura meno sensibile al riscaldamento.

### 5 PlyMaterial

5 strati di diversi materiali permettono di controllare perfettamente la temperatura di cottura dalla base al bordo dell'Industry wok a base piatta. La perfetta distribuzione del calore abbinata alla forma dell'utensile rendono possibile l'ottimizzazione del processo di cottura.



- 1 Acciaio inossidabile 18/10
- 2 Puro alluminio
- 3 Lega di alluminio
- 4 Puro alluminio
- 5 Acciaio inossidabile magnetico 18/0



### Fonti di riscaldamento





# SPECIALITÀ WOK

ACCIAIO NUDO



MADE IN BELGIUM

## BASE TONDA

### CONTROLINDUC® WOK

Wok Protocol con base tonda



APPOSITA PIASTRA

SAP	Ref	Ø base	Lt	H	PACK.	EAN	Prezzo cons.*
1007741	40850-236	36	6	10,5		5412191569368	€ 279,00

Temperatura di esercizio - max 250°C - solo su induzione

Trattamento superficiale Silvinox®- materiale multistrato al bordo 2,3 mm- usare solo su induzione con apposita piastra di ultima generazione.

### WOK 7 strati

Wok con base tonda



APPOSITA PIASTRA

SAP	Ref	Ø base	Lt	H	PACK.	EAN	Prezzo cons.*
1007779	40850-379	36	6	10,5		5412191529379	€ 239,00

Trattamento superficiale Silvinox® - 7 PlyMaterial® su tutto il corpo - usare su induzione con apposita piastra di ultima generazione.

### WOK RESTO BY DEMEYERE 3 STRATI

Wok con base tonda



APPOSITA PIASTRA

SAP	Ref	Ø base	Lt	H	PACK.	EAN	Prezzo cons.*
1007783	40850-412	36	6	10,5		5412191589366	€ 135,00

Superficie: finitura lucida - 3 Ply su tutto il corpo 2,3 mm- usare su induzione con apposita piastra di ultima generazione.

## BASE PIATTA

### WOK 7 STRATI

Wok con base piatta



SAP	Ref	Ø base	Lt	H	PACK.	EAN	Prezzo cons.*
1007738	40850-207	32	13	5,5	9,5	5412191529324	€ 219,00
1007740	40850-225	36	13	8,5	12	5412191549360	€ 269,00

Trattamento superficiale Silvinox® - 7 PlyMaterial® su tutto il corpo 2,3 mm- con manico- adatto a tutte le fonti di calore, induzione inclusa.

### WOK 7 STRATI

Wok con base piatta



SAP	Ref	Ø base	Lt	H	PACK.	EAN	Prezzo cons.*
1007737	40850-206	26	11	3	8,5	5412191529263	€ 169,00
1007791	40850-604	30	13	4,8	9,5	5412191529300	€ 189,00

Trattamento superficiale Silvinox® - 7 PlyMaterial® su tutto il corpo 2,3 mm- adatto a tutte le fonti di calore.

### WOK 5 STRATI

Industry Wok 5 strati con base piatta



SAP	Ref	Ø base	Lt	H	PACK.	EAN	Prezzo cons.*
1008144	40850-880	30	13	3	9,5	5412191489291	€ 159,00

Trattamento superficiale Silvinox® - 5 PlyMaterial su tutto il corpo 2,3 mm- adatto per tutte le fonti di calore, induzione inclusa

\*Prezzo consigliato al pubblico e non vincolante

SPECIALITÀ **WOK**  
ACCIAIO NUDO



APOLLO

SENSES

WOK + Accessori

SENSES Duraslide® Ultra

ECOGLIDE Duraslide® Ultra

ECOGLIDE CERAFORCE® Ultra

SPECIALI

DEMEYERE

**ACCESSORI WOK**  
Coperchio alto a campana



SAP	Ref	Ø	PACK.	EAN	Prezzo cons.*
1008124	40850-027	36		5412191075364	€ 85,00

\*Prezzo consigliato al pubblico e non vincolante



PADELLE

# 5 PlyMaterial

ACCIAIO INOX 18/10 RIVESTITO

## MULTISTRATO 5 PLY MATERIAL SU TUTTO IL CORPO

Made in Belgium

### Corpo

Acciaio inossidabile 18/10 multistrato.

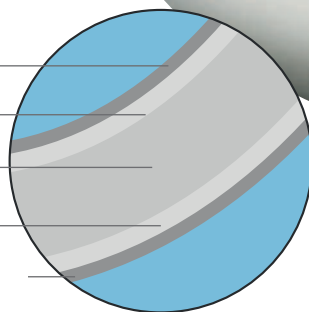
### Finitura esterna Silvinox®

Migliora l'acciaio inossidabile 18/10 rimuovendo le parti ferrose e le impurità della superficie assicurando all'acciaio un colore bianco argento estremamente duraturo.

### 5 PlyMaterial su tutto il corpo

5 PlyMaterial, 5 strati di diversi materiali su tutto il corpo, spessore globale 3 mm. La struttura del corpo consente di controllare perfettamente la temperatura di cottura dalla base al bordo. La perfetta distribuzione del calore abbinata alla forma dell'utensile rendono possibile l'ottimizzazione del processo di cottura.

- 1 Acciaio inossidabile 18/10
- 2 Puro alluminio
- 3 Lega di alluminio
- 4 Puro alluminio
- 5 Acciaio inossidabile magnetico 18/0





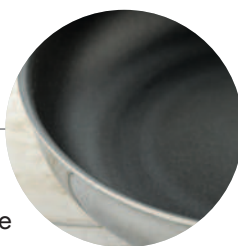
### CERA FORCE® Ultra:

Il rivestimento ceramico CERA FORCE® Ultra ha un'eccezionale resistenza al graffio e all'usura e consente una facile ed immediata pulizia delle padelle. CERA FORCE® Ultra sostiene surriscaldamenti sino a 450° C e la sua maggiore durezza lo rende adatto per lunghi periodi di esposizione al calore.



### Duraslide® Ultra®:

Il rivestimento antiaderente Duraslide® Ultra composto da 3 strati è ideale per tutte le preparazioni, assicura un'ottima tenuta e consente di pulire molto velocemente le padelle.



### Manicatura

In acciaio 18/10 confortevole e sicura. Profilo progettato per il mantenimento dell'igiene. Saldatura studiata per rendere la manicatura meno sensibile al riscaldamento.

### Fonti di riscaldamento





# 5 PlyMaterial

ACCIAIO INOX 18/10 RIVESTITO



MADE IN BELGIUM

## SENSES Duraslide® Ultra Padella svasata 1 manico



INDUCTION

SAP	Ref	Ø	Ø base	Lt	H	PACK.	EAN	Prezzo cons.*
1008139	40850-792	20	14	4,5	5,2		5412191296202	€ 129,00
1008140	40850-793	24	18	5,2	5,2		5412191296240	€ 139,00
1008141	40850-794	28	22	5,2	5,2		5412191296288	€ 159,00
1007809	40850-795	32	26	5,6	5,2		5412191296325	€ 179,00

Trattamento superficiale: Silvinox® - 5 PlyMaterial® su tutto il corpo 3 mm - Duraslide® antiaderente professionale

## ECOGLIDE CERAFORCE® Ultra Padella svasata 1 manico



INDUCTION

SAP	Ref	Ø	Ø base	Lt	H	PACK.	EAN	Prezzo cons.*
1007810	40850-796	20	14	4,4	5,2		5412191386200	€ 89,00
1007811	40850-797	24	18	5,2	5,2		5412191386248	€ 109,00
1007812	40850-798	28	22	5,2	5,2		5412191386286	€ 129,00
1007813	40850-799	32	26	5,2	5,2		5412191386323	€ 149,00

Superficie: finitura lucida- 5 Plymaterial® su tutto il corpo 3 mm - CERAFORCE® Ultra rivestimento professionale

## ECOGLIDE

### Duraslide® Ultra Padella svasata 1 manico



INDUCTION

SAP	Ref	Ø	Ø base	Lt	H	PACK.	EAN	Prezzo cons.*
1007814	40850-800	20	14	4,4	5,2		5412191886205	€ 89,00
1008142	40850-801	24	18	5,2	5,2		5412191886243	€ 109,00
1008143	40850-802	28	22	5,2	5,2		5412191886281	€ 129,00
1007815	40850-803	32	26	5,2	5,2		5412191886328	€ 149,00

Superficie: finitura lucida- 5 Plymaterial® su tutto il corpo 3 mm - Duraslide® Ultra antiaderente professionale

\*Prezzo consigliato al pubblico e non vincolante



# SPECIALI

ACCIAIO INOX 18/10 RIVESTITO DURASLIDE® Ultra

## VERSATILI, ADATTI PER TUTTE LE PREPARAZIONI

Made in Belgium

### Corpo

Acciaio inossidabile 18/10 multistrato.

### Finitura esterna Silvinox®

Migliora l'acciaio inossidabile 18/10 rimuovendo le parti ferrose e le impurità dalla superficie assicurando all'acciaio un colore bianco argento estremamente duraturo.

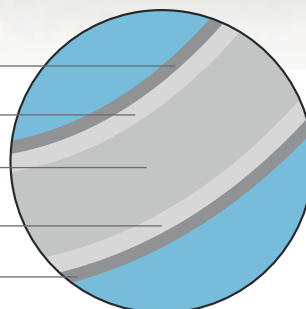
### ControlInduc® solo per wok

Il ControlInduc® è un sistema di sicurezza che limita la massima temperatura a 250° C, solo su induzione. Questa innovazione permette al wok di mantenere la temperatura senza il rischio di surriscaldarsi evitando che il cibo si bruci.

### 5 PlyMaterial solo per tegame ovale e crêpiere

5 strati di diversi materiali permettono di controllare perfettamente la temperatura di cottura dalla base al bordo. La perfetta distribuzione del calore abbinata alla forma dell'utensile rendono possibile l'ottimizzazione del processo di cottura.

- 1 Acciaio inossidabile 18/10
- 2 Puro alluminio
- 3 Lega di alluminio
- 4 Puro alluminio
- 5 Acciaio inossidabile magnetico 18/0





# ULTRA DURASLIDE®

## Duraslide® Ultra®:

Il rivestimento antiaderente Duraslide® Ultra composto da 3 strati è ideale per tutte le preparazioni, assicura un'ottima tenuta e consente di pulire molto velocemente le padelle.



## Manicatura

In acciaio 18/10 confortevole e sicura. Profilo progettato per il mantenimento dell'igiene. Saldatura studiata per rendere la manicatura meno sensibile al riscaldamento.

## Fonti di riscaldamento





# SPECIALI

ACCIAIO INOX 18/10 RIVESTITO DURASLIDE® Ultra



MADE IN BELGIUM

## CONTROLINDUC® WOK

Wok Duraslide® Ultra con base tonda



SAP	Ref	Ø base	Lt	H	PACK.	EAN	Prezzo cons.*
1007745	40850-248	36	6	10,5		5412191669365	€ 329,00

Temperatura max d'esercizio 250°C- solo su induzione

Trattamento superficiale: Silvinox® - materiale multistrato al bordo 2,3 mm- usare su induzione con apposita piastra di ultima generazione

## RESTO by DEMEYERE

Tegame ovale 2 maniglie



SAP	Ref	Ø base	Lt	H	PACK.	EAN	Prezzo cons.*
1007830	40850-957	45X24		4,5		5412191997420	€ 159,00

Superficie: finitura lucida- 5 PlyMaterial su tutto il corpo - Duraslide® Ultra antiaderente professionale - 2 manici saldati ai lati

\*Prezzo consigliato al pubblico e non vincolante