



MADE IN BELGIUM

Industry





AMERIKAANSE STIJL & EUROPESE KNOWHOW

ROBUUST EN DEGELIJK

De Industry serie van Demeyere brengt het beste van twee werelden samen: robuust, stevig, 'American style' kookgerei in combinatie met Demeyere technologie en Europees erfgoed. Dit uitgebreide gamma met een 'industrial' look, ontworpen door Belgisch designer Stefan Schöning, zorgt gegarandeerd voor een leven lang kookplezier.

Opmerkelijk aan deze serie zijn de 'extra large' grepen die met parelstralen zijn afgewerkt. Ze zijn krasbestendig en blijven langer koel. Ideaal voor gebruik op een gasfornuis, maar ook voor alle andere kookplaten is Industry geschikt.

- 5-lagenmateriaal tot aan de rand: optimale warmtespreiding
- Silvinox®: hygiënisch en makkelijk te reinigen
- Gegoten roestvrijstalen grepen: krasbestendig, blijven koel
- Gietrand op alle items
- Geschikt voor alle fornuizen, inclusief inductie

STEFAN SCHÖNING

De Industry serie is gemaakt naar een design van Stefan Schöning, een ontwerper uit Antwerpen die in 2008 nog werd uitgeroepen tot Belgisch designer van het jaar. Hij is de man achter de huisstijl van de Belgische spoorwegen, maar ontwikkelt ook meubelstukken en keukengerei. Zijn werk wordt o.a. tentoongesteld in New York, Parijs, Londen en Milaan en hij ontving reeds talrijke awards voor zijn uitgebreide portfolio.

STYLE AMÉRICAIN & SAVOIR-FAIRE EUROPÉEN

ROBUSTE ET SOLIDE

La série Industry de Demeyere réunit le meilleur des deux mondes: une batterie de cuisine robuste, solide, au style américain avec la technologie Demeyere et le savoir-faire européen. Cette large gamme avec un look industriel, dessinée par le créateur belge Stefan Schöning, vous donnera le plaisir de cuisiner.

Les poignées sont remarquables: extra-larges et grenailées, elles sont résistantes aux rayures et restent froides plus longtemps. Idéal pour un usage sur les cuisinières à gaz, mais les produits Industry peuvent également être utilisés sur toutes les autres cuisinières.

- Matériau à cinq couches jusqu'au bord: répartition optimale de la chaleur
- Silvinox®: hygiénique et facile à entretenir
- Des poignées coulées en acier inoxydable: résistantes aux rayures, restent froides
- Bord verseur sur tous les produits
- Adapté à toutes les cuisinières, induction comprise

STEFAN SCHÖNING

La série Industry est dessinée par Stefan Schöning, un créateur anversois qui a été élu créateur belge de l'année en 2008. Il est le créateur du nouveau dispositif de signalétique pensé pour la SNCB (réseau ferroviaire belge), mais développe également des meubles et des ustensiles de cuisine. Ses travaux sont exposés à New York, Paris, Londres et Milan et il a remporté plusieurs prix pour sa polyvalence qui fait de lui une sorte de "pion blanc du Scrabble" du design international.

AMERICAN STYLE AND EUROPEAN KNOWHOW

SOLID AND STURDY

The Industry series from Demeyere combines the best of two worlds: solid, sturdy, 'American style' cookware combined with Demeyere technology and European heritage. This elaborate range of cookware with an industrial look, developed by Belgian designer Stefan Schöning, will bring you a lifetime of cooking pleasure.

Remarkable to the series are the handles, which are 'extra-large' and finished with glass pearls. They are scratch-resistant and remain cool for longer. Ideal for use on a gas stove, the products can also be used on all other types of hobs.

- 5-layer material to the edge: optimal heat distribution
- Silvinox®: hygienic and easy to clean
- Cast stainless steel handles: scratch-resistant, stay-cool
- Pouring edge on all items
- Adapted for all types of cookers, including induction

STEFAN SCHÖNING

The Industry series is designed by Stefan Schöning, a designer from Antwerp (Belgium) who in 2008 was elected for Belgian Designer of the Year. He is the man behind the corporate identity of the Belgian railways, but also develops furniture and cookware. His work has been featured in exhibitions in New York, Paris, London and Milan and has won several awards for his large portfolio.

*Terms of guarantee: see website

AMERIKANISCHER STIL UND EUROPÄISCHES KNOW-HOW

ROBUST UND SOLIDE

Die Industry-Serie von Demeyere kombiniert das Beste aus zwei Welten: robuster, solider, amerikanischer Stil in Kombination mit Technologie von Demeyere und europäischem Know-how. Das umfangreiche Sortiment mit einem industrial Look wurde vom belgischen Designer Stefan Schöning entworfen und garantiert ein Leben lang ungetrübten Kochspaß.

Bemerkenswert sind die extra breiten, perlgestrahlten Griffe. Sie sind kratzfest und bleiben länger kühl. Industry eignet sich ideal für den Gasherd, aber auch für alle anderen Herdarten.

- 5-Schichtenmaterial bis zum Rand: ideale Wärmeverteilung
- Silvinox®: hygienisch und pflegeleicht
- Gegossene Handgriffe aus Edelstahl: kratzfest, bleiben kühl
- Alle Produkte haben einen Gießrand
- Für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion

STEFAN SCHÖNING

Die Industry-Serie wurde von Stefan Schöning aus Antwerpen entworfen, der 2008 zum belgischen Designer des Jahres gekürt wurde. Er hat auch die Corporate Identity der belgischen Eisenbahn gestaltet sowie Möbel und Kochgeschirr entwickelt. Seine Entwürfe werden unter anderem in New York, Paris, London und Mailand ausgestellt und er erhielt viele Preise für sein umfangreiches Werk.

*Garantiebedingungen: siehe Website





GELIJKMATIGE WARMTESPREIDING OP ALLE TYPES VAN VUREN

5-LAGENMATERIAAL TOT AAN DE RAND

Kookgerei is hoofdzakelijk een warmteoverdrager tussen de kookplaat en het voedsel. Om goed te kunnen koken, zijn twee zaken van groot belang: een gelijkmatige warmtespreiding en een stabiele bodem. Dankzij het 5-lagenmateriaal tot aan de rand waaruit de Industry producten zijn vervaardigd, voldoen ze aan deze vereisten.

De speciale combinatie van verschillende legeringen met o.a. aluminium zorgt ervoor dat de hitte niet op één plaats geconcentreerd wordt, maar zich gelijkmatig verspreidt doorheen de ganse oppervlakte van de pan. De bodem is vlak en blijft stabiel zodat olie of andere vetstof gelijkmatig over de bodem kan worden verdeeld. Zo wordt een uitstekend bakresultaat gegarandeerd.

Of je nu wil koken, bakken, sauzen maken of een gebraad bereiden, dankzij het speciaal ontwikkelde 5-lagenmateriaal zet je met Industry snel en eenvoudig de lekkerste gerechten op tafel.

DISTRIBUTION UNIFORME DE LA CHALEUR SUR TOUS TYPES DE FEU

MATÉRIAU À 5 COUCHES JUSQU'AU BORD

Les ustensiles de cuisine servent principalement à transmettre la chaleur de la cuisinière aux aliments. Pour pouvoir bien cuisiner, deux choses sont très importantes: une distribution uniforme de la chaleur et un fond stable. Grâce au matériau à cinq couches dont les produits Industry sont fabriqués, ils satisfont à ces demandes.

La combinaison spéciale de différents alliages avec entre autres de l'aluminium, assure que la chaleur ne soit pas concentrée à un endroit mais se diffuse régulièrement à travers de tout le produit. Pour une cuisson parfaite, le fond est plat et reste stable de sorte que de l'huile ou la matière grasse puissent être réparties partout pour une cuisine digne d'un chef.

Si vous voulez cuire, faire bouillir, préparer des sauces ou rôtir, grâce au matériau à cinq couches vous pouvez préparer des plats succulents rapidement et facilement.

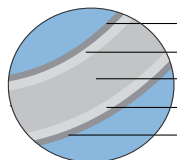


GESCHIKT VOOR ALLE VUREN

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

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.



- 1 roestvrij staal – 18/10 – acier inoxydable
- 2 zuiver aluminium – aluminium pur
- 3 aluminium legering – alliage d'aluminium
- 4 zuiver aluminium – aluminium pur
- 5 magnetisch roestvrij staal – 18/0 – acier inoxydable magnétique

EVEN HEAT DISTRIBUTION ON ALL TYPES OF HOBS

5-LAYER MATERIAL TO THE EDGE

Cookware is mainly a heat transmitter between the stove and the food. For good cooking, two things are very important: an even heat distribution and a stable base. Thanks to the 5-layer material to the edge from which the Industry products are made, they meet these demands.

The special combination of different alloys, including aluminum, ensures that the heat is not concentrated in one spot, but distributes in an even way throughout the entire surface of the pan. The base is flat and remains stable ensuring that oil or fat is spread evenly over the base. If not, the frying result would not be smooth, despite the excellent heat distribution of the material.

Whether you would like to cook, fry, make a sauce or prepare a roast, thanks to the special 5-layer material you will create the finest dishes in no time.



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.

GLEICHMÄßIGE WÄRMEVERTEILUNG AUF ALLEN HERDARTEN

5-SCHICHTENMATERIAL BIS ZUM RAND

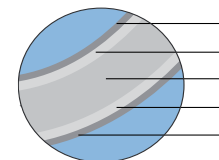
Kochgeschirr überträgt die Wärme zwischen der Kochplatte und den Nahrungsmitteln. Eine gleichmäßige Wärmeverteilung und ein stabiler Boden sind eine Voraussetzung für gute Kochergebnisse. Diese Anforderungen werden durch das für Industry bis zum Rand verwendete 5-Schichtenmaterial erfüllt.

Die besondere Kombination verschiedener Legierungen mit unter anderem Aluminium sorgt dafür, dass die Hitze nicht an einer einzigen Stelle konzentriert wird, sondern sich gleichmäßig über die gesamte Pfannenoberfläche verteilt. Der Boden ist eben und bleibt stabil. So werden Öl oder Fett gleichmäßig über den Boden verteilt. Dies garantiert ein einheitliches Backergebnis.

Egal, ob Sie kochen, braten, eine Soße oder Braten zubereiten: Durch das eigens entwickelte 5-Schichtenmaterial zaubern Sie mit Industry schnell und einfach die leckersten Gerichte auf den Tisch.

GEEIGNET FÜR ALLE HERDARTEN

Alle Demeyere-Produkte können im Ofen sowie mit herkömmlichen Wärmequellen wie Elektrizität und Gas verwendet werden. Sie eignen sich aber auch für Hi-Light, Glaskeramikkochplatten und Induktion.



- 1 stainless steel – 18/10 – Edelstahl
- 2 pure aluminum – reines Aluminium
- 3 aluminum alloy – Aluminium Legierung
- 4 pure aluminum – reines Aluminium
- 5 magnetic stainless steel – 18/0 – magnetischer Edelstahl



GEBRUIKSGEMAK & ERGONOMIE

SILVINOX®

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

ERGONOMISCHE GREPEN

De grepen van de Industry serie zijn ergonomisch en 'extra large'. Ze zijn gemaakt van gepareldstraald roestvrij staal 18/10 en afgewerkt met Silvinox. Hierdoor zijn ze krasbestendig en is een stevige grip verzekerd.

De grepen zijn gelast en dus niet met rivetten of schroeven vastgemaakt, waardoor optimale hygiëne is verzekerd. Zo krijgen vuil, vet en bacteriën geen kans zich in te nestelen. Bovendien zijn ze gemaakt van massief roestvrij staal waardoor er nooit water achterblijft bij het afwassen.

De grepen zijn speciaal ontwikkeld om zo lang mogelijk koel te blijven en dit op alle fornuizen, ook op gas. Opgepast... vlammen die over de rand van de bodem komen, kunnen de handgrepen wel warm maken.

PERFECTE GIETRAND

Alle producten van de Industry serie hebben een speciaal ontworpen gietrand die vermijdt dat men vloeistoffen morst tijdens het gieten. De rand van de pan wordt in een speciale vorm geplooid zodat zowel vloeistoffen met een lage viscositeit (bv. water) als dikke sauzen uitgegoten kunnen worden zonder te morsen.

CONVIVIALITÉ & ERGONOMIE

SILVINOX®

La série polie mat Industry 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 disparaissent sans problème grâce à l'acier inoxydable traité Silvinox.

POIGNÉES ERGONOMIQUES

Les poignées de la série Industry sont ergonomiques et extra larges. Elles sont faites d'acier inoxydable 18/10 grenailé et traitées Silvinox. Par conséquent, elles sont résistantes aux rayures et ont une bonne préhension.

Les poignées sont soudées donc ni vis ni rivet, ce qui assure une hygiène parfaite. Ainsi, la saleté, la graisse et les bactéries ne peuvent s'y installer. De plus, elles sont coulées à partir d'acier inoxydable plein, ce qui garantit qu'il n'y ait jamais des traces d'eau après le nettoyage.

Les poignées sont spécialement conçues pour rester plus froides sur tous les types de cuisinières, aussi sur le gaz. Attention : les flammes qui dépassent sur les côtés peuvent chauffer les poignées quand-même.

BORD VERSEUR PARFAIT

Tous les produits de la série Industry disposent d'un bord verseur qui permet de verser proprement. 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 faire de tache.

USER-FRIENDLINESS & ERGONOMICS

SILVINOX®

The matte polished series Industry is equipped with Silvinox, a unique electro-chemical surface treatment system that was developed in the 1960s 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.

ERGONOMIC HANDLES

The handles of the Industry products are ergonomic and extra-large. They are made of shot blasted 18/10 stainless steel and finished with Silvinox. This makes them scratch-resistant and ensures a firm grip.

The handles are welded, not fixed using rivets or screws, ensuring optimal hygiene and preventing dirt, grease and germs from accumulating. Moreover, they are made from 'cast' stainless steel which prevents water from staying behind after washing up.

The handles have been developed to stay cool as long as possible on all types of hobs, including gas hobs. Be careful... flames that reach up from the base along the sides of the pan can heat the handles.

PERFECT POURING RIM

All Industry products have a specially designed pouring rim that stops liquids from spilling while pouring. The edge of the pan is molded into a special shape, so that you can pour out liquids with a low viscosity (such as water) as well as thick sauces, without spilling.

BENUTZERFREUNDLICHKEIT & ERGONOMIE

SILVINOX®

Die matt polierte Industry-Serie wurde mit Silvinox behandelt, einem einzigartigen Verfahren zur elektrochemischen Oberflächenbehandlung, das schon in den 1960er Jahren im Labor von Demeyere entwickelt wurde. Silvinox reichert Edelstahl 18/10 an, indem Eisen und Unreinheiten von der Oberfläche entfernt werden, und sorgt dafür, dass Edelstahl silberweiß bleibt, auch nach jahrelangem Gebrauch oder dem Kontakt mit verschmutzter Luft. Fingerabdrücke sind normalerweise schwierig zu entfernen. Mit Silvinox behandelter Edelstahl kennt dieses Problem nicht.

ERGONOMISCHE GRIFFE

Die Griffe der Industry-Serie sind ergonomisch und extra breit. Sie wurden aus perlgestrahltm Edelstahl 18/10 hergestellt und mit Silvinox behandelt. So sind sie kratz- und griffest.

Die Griffe sind geschweißt und daher nicht mit Schrauben und Unterlegscheiben befestigt und garantieren somit für eine optimale Hygiene. Schmutz, Fett und Bakterien können sich nicht einnisten. Außerdem wurden die Griffe aus massivem gegossenem Edelstahl hergestellt. So verbleibt beim Abwaschen nie Restwasser zurück.

Die Griffe wurden eigens entwickelt, um möglichst lange auf allen Herdarten kühl zu bleiben, auch auf Gas. Achtung! Flammen von Gasbrennern können die Griffe allerdings erhitzen.

PERFEKTER GIEßBRAND

Alle Industry-Produkte haben einen speziell entworfenen Gießrand. So wird beim Gießen keine Flüssigkeit verschüttet. Der Pfannenrand wird auf besondere Weise zurechtgebogen. So können sowohl Flüssigkeiten mit niedriger Viskosität (z. B. Wasser) als auch dicke Soßen ohne Verschütten ausgegossen werden.



REF	AFMETINGEN / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN*	REF	AFMETINGEN / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN*
KOOKPOT(PAN) / CASSEROLE(FAITOUT) / CASSEROLE(SAUCEPOT) / KOCHTOPF		STOOMINZET / PANIER À ÉTUVER / STEAM ELEMENT / DAMPFEINSATZ	
	48316 48318 48320 48324 Ø 16 CM / 6.3" - ⚙ 14,5 CM / 5.7" - 1,5 L / 1.6 QT Ø 18 CM / 7.1" - ⚙ 16,5 CM / 6.5" - 2,2 L / 2.3 QT Ø 20 CM / 7.9" - ⚙ 18,5 CM / 7.3" - 3 L / 3.2 QT Ø 24 CM / 9.4" - ⚙ 22,5 CM / 8.9" - 5,2 L / 5.5 QT		48724 Ø 24 CM / 9.4"
SOEPPOT(HOGE KOOKPAN) / MARMITE / STOCKPOT / SUPPENTOPF		PASTA INZET / PANIER À PÂTES / PASTA ELEMENT / PASTAEINSATZ	
	48394 Ø 24 CM / 9.4" - ⚙ 22,5 CM / 8.9" - 8 L / 8.5 QT		48924 Ø 24 CM / 9.4"
STEEHPAN / POËLON(CASSEROLE) / SAUCEPAN / STIELTOPF⁽¹⁾		BAKPAN(KOEKENPAN) / POËLE À FRIRE / FRYING PAN(SKILLET) / BRATPFANNE	
	48416 48418 48420 48422 ⁽²⁾ Ø 16 CM / 6.3" - ⚙ 14,5 CM / 5.7" - 1,5 L / 1.6 QT Ø 18 CM / 7.1" - ⚙ 16,5 CM / 6.5" - 2,2 L / 2.3 QT Ø 20 CM / 7.9" - ⚙ 18,5 CM / 7.3" - 3 L / 3.2 QT Ø 22 CM / 8.7" - ⚙ 20,5 CM / 8.1" - 4 L / 4.2 QT		48620 48624 48628 48632 ⁽²⁾ Ø 20 CM / 7.9" - ⚙ 14 CM / 5.5" Ø 24 CM / 9.4" - ⚙ 18 CM / 7.1" Ø 28 CM / 11" - ⚙ 22 CM / 8.7" Ø 32 CM / 12.6" - ⚙ 26 CM / 10.2"
CONISCHE SAUTEUSE / SAUTEUSE CONIQUE / CONICAL SAUCE PAN / KONISCHER SOBENTOPF⁽¹⁾		BRAADSELE / RÔTISSOIRE / ROASTING PAN / BRÄTER	
	48820 Ø 20 CM / 7.9" - ⚙ 14 CM / 5.5" - 2 L / 2.1 QT		48740 40 x 33,7 CM / 15.7 x 13.3"
LAGE SAUTEUSE / SAUTEUSE BASSE / LOW SAUTÉ PAN / NIEDRIGE SAUTEUSE		MET ROOSTER AVEC GRILLE WITH RACK MIT GRILLROST PAST ALLEEN IN GROTE OVENS NE RENTRE QUE DANS LES FOURS DE GRANDES DIMENSIONS FITS MOST OVENS PASST NUR IN GROßE ÖFEN	
	48424 A+48524 Ø 24 CM / 9.4" - ⚙ 22,5 CM / 8.9" - 2,8 L / 3 QT		

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 "Spezialprodukt".

⁽¹⁾ ook verkrijgbaar met deksel
⁽²⁾ met tegengreep
* ⚙ = bodemdiameter

⁽¹⁾ aussi disponible avec couvercle
⁽²⁾ avec contre-poignée
* ⚙ = diamètre du fond

⁽¹⁾ also available with lid
⁽²⁾ with helper handle
* ⚙ = diameter of the base

⁽¹⁾ auch mit Deckel verfügbar
⁽²⁾ mit Gegengriff
* ⚙ = Bodendurchmesser

Editie/Edition: 09/2012



Demeyere Comm.V.

Atealaan 63

2200 Herentals

Belgium

Tel. ++32/14/285 210

Fax. ++32/14/285 222

info@demeyere.be