

AVEC DEMEYERE, CUISINER DEVIENT **INTENSE**



La nouvelle série Intense de Demeyere a vraiment tout pour plaire : une qualité pure pour une cuisine sans souci, une technologie subtile qui permet d'économiser de l'énergie et un look irrésistible au confort d'usage optimal. Quand vos convives savoureront vos performances culinaires, vous profiterez en même temps du « making of » de manière toute aussi intense ...

Depuis toujours, Demeyere doit sa réputation irréprochable à ses technologies innovantes, adaptées à chaque processus de cuisson. Grâce à la nouvelle série Intense, vous pourrez compter sur une répartition de la chaleur parfaite, garantie par le matériau 5 couches jusqu'au bord des casseroles et des poêles à frire. Les couvercles à double paroi isolants empêchent, quant à eux, que la chaleur et les vitamines essentielles ne s'échappent. Par ailleurs, la série Intense reste élégante grâce au traitement de surface Silvinox® dont elle bénéficie, offrant aux poêles ce bel aspect brillant blanc argenté, même après des années de plaisir culinaire.

Demeyere a aussi le sens du détail. C'est ainsi que les poignées coulées sont soudées de sorte que les graisses ou autres salissures n'aient plus aucune chance de s'y incruster. Les casseroles et les poêles conviennent à tous les types de feux, y compris l'induction. Vous souhaitez compléter votre série avec la poêle à frire adéquate ? Dans ce cas, vous avez le choix entre la poêle en inox Multiline (matériau 7 couches) ou bien la nouvelle poêle à frire Intense avec revêtement antiadhésif Duraslide Ultra. Cette nouvelle poêle (matériau 5 couches) se distingue par son confort d'usage. En effet, le revêtement antiadhésif 3 couches « nouvelle génération » prévoit une couche de renforcement en céramique pour une durée de vie encore plus longue. Cette poêle est idéale pour cuire des œufs ou du poisson à chair délicate.

ATOUS DE LA SÉRIE INTENSE

- Matériau 5 couches pour une parfaite répartition de la chaleur
- Traitement de surface unique Silvinox® : hygiénique et facile à entretenir
- Couvercle à double paroi ultra-isolant
- Poignées en acier inoxydable 18/10 coulé massif : restent froides plus longtemps sur les cuisinières électriques
- Poignées soudées avec fixation ultrasolide très hygiénique
- Convient à tous les types de feux, y compris l'induction
- 30 ans de garantie limitée sur les défauts de fabrication (10 ans de garantie en cas d'usage professionnel)

ATOUS DE LA POÊLE À FRIRE INTENSE

- Matériau 5 couches pour une parfaite répartition de la chaleur
- Traitement de surface unique Silvinox® : hygiénique et facile à entretenir
- Poignée en acier inoxydable 18/10 coulé massif : reste froide plus longtemps sur les cuisinières électriques
- Poignée soudée avec fixation ultrasolide très hygiénique
- Revêtement antiadhésif Duraslide Ultra
- Convient à tous les types de feux, y compris l'induction
- 5 ans de garantie limitée sur les défauts de fabrication



Infos pratiques

- Casserole avec couvercle isolant (diamètre 16 cm à 28 cm) à partir de 149 €
- Marmite avec couvercle isolant (diamètre 20 cm – 24 cm) à partir de 239 €
- Poêlon (diamètre 16 cm à 20 cm) à partir de 119 €
- Sauteuse basse avec couvercle isolant (diamètre 20 cm et 24 cm) à partir de 219 €
- Sauteuse conique (diamètre 18 cm à 24 cm) à partir de 139 €
- Panier à pâtes (diamètre 20 cm et 24 cm) à partir de 89 €
- Panier à étuver (diamètre 20 cm et 24 cm) à partir de 79 €
- Poêle à frire avec revêtement antiadhésif Duraslide Ultra (diamètre 20 cm à 24 cm) à partir de 129 €
- Couvercle à poêle (diamètre 16 cm à 28 cm) à partir de 60 €

Cette nouvelle série est en vente dans votre magasin d'ustensiles de cuisine spécialisé à partir du mois de septembre 2016.

A PROPOS DE DEMEYERE – WWW.DEMEYERE.BE

En tant qu'entreprise familiale fondée en 1908, Demeyere est aujourd'hui une des références mondiales en matière de production d'ustensiles de cuisine en Inox. Basée à Herentals, dans la province d'Anvers, la marque 'Demeyere' est un standard pour tous les professionnels et les passionnés de l'art culinaire. De génération en génération, Demeyere a toujours mis la haute qualité de ses produits au premier plan, tant en matière de performance que de durabilité sans oublier le confort d'usage, la sécurité et l'aspect santé qui ont été conférés à ses batteries de cuisine uniques qui, avec leur design raffiné, rendent l'art culinaire complet.

Pour ce faire, Demeyere applique des technologies avancées et adaptées et développées sur site pour répondre aux besoins de la cuisine actuelle. Tous les produits ont été développés en fonction de leur usage et pour diverses méthodes de cuisson. Dans cette optique, les produits Demeyere sont uniques au monde et apportent une réponse aux énigmes culinaires les plus complexes.

POUR PLUS D'INFOS

RCA PR
Hilde Meus
Tél. +32 11 590 597
hilde.meus@rca.be
www.rcapress.be