demeyere

MADE IN BELGIUM

MET DEMEYERE GENIET JE **INTENSE** VAN KOKEN





De nieuwe reeks Intense van Demeyere heeft alles: pure kwaliteit om zorgeloos te kunnen koken, een slimme technologie om energie te besparen én een verleidelijke look die zelfs niet aan comfort moet inboeten. Je gasten mogen dan van je kookkunsten genieten, jij hebt minstens even intens genoten van 'the making of'…

Demeyere staat al jaar en dag bekend om zijn innovatieve technologie, aangepast aan elk kookproces. Met de nieuwe reeks Intense kan je opnieuw rekenen op een perfecte warmtespreiding, dankzij het 5 lagenmateriaal tot aan de rand van de potten en pannen. De dubbelwandige deksels met isolerend effect vermijden dan weer dat warmte én vitamines verloren gaan. Bovendien ziet Intense er heel degelijk uit: de gekende Silvinox® oppervlaktebehandeling laat de pannen zilverwit blinken, zelfs na jaren kookplezier.

Ook voor detail heeft Demeyere oog. De volle, gegoten grepen worden stevig gelast zodat vuil geen kans krijgt om zich te hechten. De potten en pannen zijn geschikt voor alle vuren, inclusief inductie. Wil je een bijpassende bakpan, dan kan je kiezen voor de roestvrijstalen bakpan Multiline (7 lagenmateriaal) of de nieuwe Intense-bakpan met Duraslide Ultra-antikleeflaag. Deze nieuwe bakpan (5 lagenmateriaal) blinkt uit in gebruiksgemak. De nieuwe generatie antikleeflaag – in 3 lagen aangebracht – kreeg trouwens een keramische versterking voor nog langere levensduur. Ideaal voor het bakken van eierproducten of delicate vis.

TROEVEN VAN DE INTENSE-REEKS

- 5 lagenmateriaal voor een perfecte warmtespreiding
- unieke Silvinox®-oppervlaktebehandeling: hygiënisch en makkelijk te reinigen
- dubbelwandig deksel, extra isolerend
- massief gegoten roestvrijstalen 18/10 grepen blijven langer koel op elektrische fornuizen
- gelaste grepen, extra stevig bevestigd en uiterst hygiënisch
- geschikt voor alle vuren, inclusief inductie
- 30 jaar beperkte garantie op productiefouten (10 jaar bij professioneel gebruik)

STERKE PUNTEN VAN DE INTENSE-BAKPAN

- 5 lagenmateriaal voor een perfecte warmtespreiding
- unieke Silvinox®-oppervlaktebehandeling: hygiënisch en makkelijk te reinigen
- massief gegoten roestvrijstalen 18/10 grepen blijven langer koel op elektrische fornuizen
- gelaste grepen, extra stevig bevestigd en uiterst hygiënisch
- Duraslide Ultra-antikleeflaag
- geschikt voor alle vuren, inclusief inductie
- 5 jaar beperkte garantie op productiefouten





Praktische informatie

- Kookpot met deksel (van diam 16 cm tot 28 cm) vanaf 149 €
- Soeppot met deksel (diam 20 cm – 24 cm) vanaf 239 €
- Steelpan (diam 16 tot 20 cm) vanaf 119 €
- Lage sauteuse met deksel (diam 20 en 24 cm) vanaf 219 €
- Conische sauteuse (van diam 18 tot 24 cm) vanaf 139 €
- Pasta-inzet (diam 20 en 24 cm) vanaf 89 €
- Stoominzet (diam. 20 en 24 cm) vanaf 79 €
- Bakpan met Duraslide Ultra antikleeflaag (van dia 20 tot 24 cm) vanaf 129 €
- Pannendeksel (van diam 16 tot 28 cm) vanaf 60 €

Deze nieuwe reeks is beschikbaar bij de betere kookwinkel vanaf september 2016.

OVER DEMEYERE – WWW.DEMEYERE.BE

Als familiebedrijf begonnen in 1908, is Demeyere vandaag uitgegroeid tot een wereldreferentie inzake de fabricatie van culinair kookgerei in roestvrij staal. Gevestigd in het Antwerpse Herentals, geldt het merk als standaard voor professionele chefs én hobbykoks. Generatie na generatie bekommert Demeyere zich dan ook om de topkwaliteit van zijn producten, zowel op het vlak van prestatie en levensduur als wat betreft comfort, veiligheid en gezondheid. De liefde voor design maakt tot slot het keukenplezier compleet.

Demeyere past daarbij een zelf ontwikkelde, geavanceerde en aangepaste technologie toe: alle producten worden ontworpen naargelang hun gebruik voor verschillende kookmethodes. In dat opzicht zijn de producten van Demeyere uniek in de wereld en bieden ze een antwoord op de meest diverse en complexe kookvragen.

VOOR MEER INFO

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