

PRIJSLIJST PROFESSIONEEL
TARIF PROFESSIONNEL

2022 - 2023



Love cooking, Love discovering.

Inhoud

Contenu

DEMEYERE

Apollo 7	7
Atlantis 7	13
Commercial 3	17
ControllInduc X	21
Bakpannen/koekenpannen - Poêles à frire	25
Alu Pro 5	29
Mini 3	33
Specialties	37

STAUB

Braadpannen - Cocottes	44
Aan het buffet - Au buffet	54
Specialiteiten - Spécialités	58
Grills - Grils	59
Bakpannen/koekenpannen - Poêles à frire	60
Serveren - Servir	61
Schotels - Plats	62
Fondue	63
Theepotten - Théières	63
Authentic cooking	64
Ceramic by Staub	66

ZWILLING

Zwilling Pro	73
Professional "S"	77
**** Four Star	81
Steakmessensets - Jeux de couteaux à steak	84
Groentemessen	84
Slijpen - Affûter	85
Opbergen - Rangement	86
Toebehoren - Articles complémentaires	88
Multifunctionele scharen - Ciseaux à multiples usages	89
Wildscharen - Ciseaux à volaille	89
Zwilling Pro Keukenhulpjes - Aides de cuisine	90
Zwilling Sorrento	93
Zwilling Enfinigy	95
Zwilling Fresh & Save	99

MIYABI

5000MCD 67	102
5000MCD	103
5000FCD	104
6000MCT	105
7000D	106
Toebehoren - Articles complémentaires	107

CUISIPRO

Raspen - Râpes	110
Keukenhulpjes - Aides de cuisine	111
Serveertangen - Pincés universelles	112





DEMEYERE, EEN UNIEKE KIJK OP KOKEN.

Koken evolueert voortdurend, het is een boeiende ontdekkingstocht. Niemand wordt geboren als chef, maar je kan er wel één worden. Stap voor stap, samen met Demeyere. Want onze producten met hun slimme eigenschappen maken het verschil.

DEMEYERE, UNE VISION UNIQUE ET SINGULIÈRE SUR L'ART CULINAIRE.

La cuisine est une évolution permanente et une exploration passionnante. Personne ne naît chef, ce qui ne veut pas dire que vous ne pouvez pas le devenir. Étape par étape, ensemble avec Demeyere. Car nos produits aux propriétés intelligentes font la différence.



DEMEYERE MOEDIGT AAN OM TE SLAGEN.

Alle Demeyere producten scoren hoog qua kwaliteit, maar het ene is nog ingenieuzer dan het andere. Een heldere 3, 5, 7, X segmentatie helpt je beslissen welk product het best aan jouw specifieke verwachtingen beantwoordt.

Uniek en slim kookgerei dat elke vergelijking te boven gaat. Ervaar wat deze producten voor jou kunnen betekenen.

DEMEYERE INCITE À LA RÉUSSITE.

Bien que l'un est plus ingénieux que l'autre, tous les produits Demeyere ont un score de qualité élevé. La segmentation 3, 5, 7, X distincte vous aidera à trouver et à choisir quel type de produit spécifique répond à vos attentes et à vos besoins spécifiques.

Des batteries de cuisine uniques et intelligentes au-dessus de toute comparaison. Apprenez ce que nos produits signifient pour vous.



3

Welkom in de wereld van Demeyere. Een wereld van kwaliteit en kookplezier.
Bienvenue dans l'univers de Demeyere. Un monde de qualité et de plaisir culinaire.

5

Ontdek nieuwe uitdagingen en kookplezier met beter controleerbaar, efficiënter en duurzamer kookgerei.
Découvrez de nouveaux défis et plaisirs culinaires avec des ustensiles de cuisine plus contrôlables, plus efficaces avec une longue durée de vie.

7

Ervaar ultieme controle over elk kookproces met het meest efficiënte en duurzame kookgerei voor inductiekookplaten.
Découvrez l'ultime contrôle de chaque processus de cuisson avec les batteries de cuisine les plus performantes et les plus durables pour l'induction.

X

Uniek en slim kookgerei dat niet te vergelijken is.
Ontdek wat deze producten voor u kunnen betekenen.
*Batteries de cuisine intelligentes, uniques et incomparables.
Découvrez ce que ces produits peuvent signifier pour vous.*



X

7

5

3

Apollo 7 collection

APOLLO 7, DE STANDAARD OP INDUCTIE VOOR DE PROFESSIONELE GEBRUIKER

Apollo 7 is de meest uitgebreide collectie met een ruime keuze aan afmetingen voor elk type pot of pan. Het design is tijdloos en functioneel. De modellen met rechte wanden van de Apollo 7 collectie zijn voorzien van een speciale bodem uit 7-lagenmateriaal, voor een optimale, constante warmtegeleiding en stabiliteit van de bodem.

De conische modellen zijn uitgevoerd in een 7-lagenmateriaal tot aan de rand wat een optimale beheersing van het kookproces zowel op lage als hoge temperaturen garandeert.

- InductoBase®: supergeleidende bodem
 - 7-PlyMaterial®: meerlagenmateriaal tot aan de rand
 - TripInduc®: hoger rendement op inductie
 - Silvinox®: hygiënisch en makkelijk te reinigen
 - Gevormde roestvrijstalen grepen
 - Perfecte schenkrand (niet voor de conische modellen)
-

APOLLO 7, LA NORME SUR L'INDUCTION POUR L'UTILISATEUR PROFESSIONNEL

Apollo 7 est la collection la plus étendue avec un large choix de tailles pour tout type de casserole ou poêle. Le design est intemporel et fonctionnel. Les modèles droits de la collection Apollo 7 sont équipés d'un matériau de fond spécial à 7 couches, pour une conduction thermique constante et une stabilité optimale du fond.

Les modèles coniques sont faits d'un matériau à 7 couches jusqu'au bord, ce qui garantit un contrôle optimal du processus de cuisson à basse et haute température.

- InductoBase® : fond supraconducteur
 - 7-PlyMaterial® : matériau multicouche jusqu'au bord
 - TripInduc® : efficacité supérieure sur l'induction
 - Silvinox® : hygiénique et facile à nettoyer
 - Poignées formées en acier inoxydable
 - Bord verseur parfait (pas pour les modèles coniques)
-

Apollo 7 collection

3 5 7

ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE	DIAMETER DIAMÈTRE	DIAMETER BODEM DIAMÈTRE DU FOND	INHOUD VOLUME	HOOGTE HAUTEUR	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN-CODE CODE EAN
----------------------------	----------------------	------------------------------------	------------------	-------------------	--	----------------------

KOOKPOT/KOOKPAN MET DEKSEL / CASSEROLE AVEC COUVERCLE



44316	Ø 16 cm	⊗ 14 cm	1,5 l	8 cm	123,14	5 412191 443163
44318	Ø 18 cm	⊗ 16 cm	2,2 l	9 cm	131,4	5 412191 443187
44320	Ø 20 cm	⊗ 18 cm	3 l	10 cm	139,67	5 412191 443200
44322	Ø 22 cm	⊗ 20 cm	4 l	11 cm	156,2	5 412191 443224
44324	Ø 24 cm	⊗ 22 cm	5,2 l	12 cm	172,73	5 412191 443248
44328	Ø 28 cm	⊗ 26 cm	8,4 l	14 cm	205,79	5 412191 443286
44330	Ø 30 cm	⊗ 26 cm	12 l	17 cm	247,11	5 412191 443309
44336	Ø 36 cm	⊗ 30 cm	21 l	21 cm	362,81	5 412191 443361

KOOKPOT/KOOKPAN / CASSEROLE



44316 ZD	Ø 16 cm	⊗ 14 cm	1,5 l	8 cm	98,35	5 412191 442166
44318 ZD	Ø 18 cm	⊗ 16 cm	2,2 l	9 cm	106,61	5 412191 442180
44320 ZD	Ø 20 cm	⊗ 18 cm	3 l	10 cm	114,88	5 412191 442203
44322 ZD	Ø 22 cm	⊗ 20 cm	4 l	11 cm	131,4	5 412191 442227
44324 ZD	Ø 24 cm	⊗ 22 cm	5,2 l	12 cm	139,67	5 412191 442241
44328 ZD	Ø 28 cm	⊗ 26 cm	8,4 l	14 cm	172,73	5 412191 442289
44330 ZD	Ø 30 cm	⊗ 26 cm	12 l	17 cm	214,05	5 412191 442302
44336 ZD	Ø 36 cm	⊗ 30 cm	21 l	21 cm	329,75	5 412191 442364

ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE	DIAMETER DIAMÈTRE	DIAMETER BODEM DIAMÈTRE DU FOND	INHOUD VOLUME	HOOGTE HAUTEUR	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN-CODE CODE EAN
----------------------------	----------------------	------------------------------------	------------------	-------------------	--	----------------------

SOEPPOT/HOGE KOOKPAN MET DEKSEL / MARMITE AVEC COUVERCLE



44395	Ø 20 cm	⊗ 18 cm	5 l	16 cm	189,26	5 412191 443958
44394	Ø 24 cm	⊗ 22 cm	8 l	18 cm	230,58	5 412191 443941
44393	Ø 30 cm	⊗ 26 cm	16 l	23 cm	321,49	5 412191 443934
44392	Ø 36 cm	⊗ 32 cm	32 l	32 cm	552,89	5 412191 443927

SOEPPOT/HOGE KOOKPAN / MARMITE



44395 ZD	Ø 20 cm	⊗ 18 cm	5 l	16 cm	164,46	5 412191 442951
44394 ZD	Ø 24 cm	⊗ 22 cm	8 l	18 cm	197,52	5 412191 442944
44393 ZD	Ø 30 cm	⊗ 26 cm	16 l	23 cm	288,43	5 412191 442937
44392 ZD	Ø 36 cm	⊗ 32 cm	32 l	32 cm	519,83	5 412191 442920

STEELPAN / POËLON



44414	Ø 14 cm	⊗ 12 cm	1 l	7 cm	98,35	5 412191 444146
44416	Ø 16 cm	⊗ 14 cm	1,5 l	8 cm	106,61	5 412191 444160
44418	Ø 18 cm	⊗ 16 cm	2,2 l	9 cm	114,88	5 412191 444184
44420	Ø 20 cm	⊗ 18 cm	3 l	10 cm	123,14	5 412191 444207
44422*	Ø 22 cm	⊗ 20 cm	4 l	11 cm	131,4	5 412191 444221

* met tegengreep / avec contre-poignée

LAGE SAUTEUSE / SAUTEUSE BASSE



44424 A	Ø 24 cm	⊗ 22 cm	2,8 l	8 cm	156,2	5 412191 444252
44428 A	Ø 28 cm	⊗ 26 cm	4,8 l	8 cm	180,99	5 412191 444290

Apollo 7 collection

3 5 7

ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE	DIAMETER DIAMÈTRE	DIAMETER BODEM DIAMÈTRE DU FOND	INHOUD VOLUME	HOOGTE HAUTEUR	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN-CODE CODE EAN
----------------------------	----------------------	------------------------------------	------------------	-------------------	--	----------------------


CONISCHE SAUTEUSE / SAUTEUSE CONIQUE



54914	Ø 14 cm	⊗ 9 cm	0,75 l	5,5 cm	131,4	
54916	Ø 16 cm	⊗ 10 cm	1 l	5,9 cm	139,67	
54918	Ø 18 cm	⊗ 12 cm	1,5 l	6,6 cm	147,93	
54920	Ø 20 cm	⊗ 14 cm	2 l	7,5 cm	156,2	
54922	Ø 22 cm	⊗ 16 cm	2,5 l	8 cm	164,46	
54924	Ø 24 cm	⊗ 18 cm	3,3 l	9,1 cm	172,73	
54928	Ø 28 cm	⊗ 22 cm	4,8 l	9,1 cm	189,26	

CONISCHE SUDDERPOT/SUDDERPAN MET GLASDEKSEL / COCOTTE CONIQUE AVEC COUVERCLE EN VERRE



54424	Ø 24 cm	⊗ 18 cm	3,3 l	9,1 cm	205,79	
54428	Ø 28 cm	⊗ 22 cm	4,8 l	9,1 cm	230,58	

STOOMINZET / PANIER À ÉTUVER



44720	Ø 20 cm			9,9 cm	81,82	
44724	Ø 24 cm			11,7 cm	90,08	

PASTA-INZET / PANIER À PÂTES



44920	Ø 20 cm			19,5 cm	81,82	
44924	Ø 24 cm			21 cm	90,08	

Apollo 7 collection



3 5 7

DEMEYERE

	ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE	DIAMETER DIAMÈTRE	DIAMETER BODEM DIAMÈTRE DU FOND	INHOUD VOLUME	HOOGTE HAUTEUR	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN-CODE CODE EAN
	44514	Ø 14 cm				33,06	5 412191 445143
	44516	Ø 16 cm				37,19	5 412191 445167
	44518	Ø 18 cm				38,84	5 412191 445181
	44520	Ø 20 cm				39,67	5 412191 445204
	44522	Ø 22 cm				42,98	5 412191 445228
	44524	Ø 24 cm				45,45	5 412191 445242
	44528	Ø 28 cm				49,59	5 412191 445280
	44530	Ø 30 cm				55,37	5 412191 445303
	44536	Ø 36 cm				64,46	5 412191 445365



X

7

5

3

Atlantis 7 collection

ATLANTIS 7, KLASSIEK DEMEYERE DESIGN

Atlantis 7 is 'klassiek' Demeyere design, uitstekend geschikt voor 'show cooking' of om gerechten van het fornuis direct voor de klant te serveren. De modellen met rechte wanden van de Atlantis collectie werden voorzien van een bodem met een hermetisch ingekapselde koperen schijf. Dit zorgt voor een optimale warmteverdeling zelfs op zeer lage temperaturen. De conische modellen van de Atlantis 7 collectie zijn uitgevoerd in 7-lagenmateriaal tot aan de rand, voor een optimale beheersing van het kookproces zowel op lage als hoge temperaturen. Ze zijn tevens voorzien van een schenkrand en een elegante, ergonomische steel.

- InductoSeal®: supergeleidende bodem met koper
 - 7-PlyMaterial®: meerlagenmateriaal tot aan de rand
 - TriplInduc®: hoger rendement op inductie
 - Silvinox®: hygiënisch en makkelijk te reinigen
 - Gegoten roestvrijstalen grepen
 - Perfecte schenkrand
-

ATLANTIS 7, LE DESIGN CLASSIQUE DE DEMEYERE

Atlantis 7 est le Demeyere 'classique', excellent pour la 'cuisine de spectacle' ou pour servir les plats de la cuisine directement au client. Les modèles droits de la gamme Atlantis 7 ont été équipés d'un fond avec un disque de cuivre encapsulé hermétiquement. Ceci assure une diffusion optimale de la chaleur, même à très basse température. Les modèles coniques de la collection Atlantis sont fabriqués en matériau 7 couches jusqu'au bord, ce qui garantit un contrôle optimal du processus de cuisson à basse et haute température. Ils sont également dotés d'un bord verseur et d'une poignée ergonomique élégante.

- InductoSeal® : fond supraconducteur avec du cuivre
- 7-PlyMaterial® : matériau multicouche jusqu'au bord
- TriplInduc® : efficacité supérieure sur l'induction
- Silvinox® : hygiénique et facile à nettoyer
- Poignées coulées en acier inoxydable
- Bord verseur parfait

Atlantis 7 collection

3 5 7

ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE	DIAMETER DIAMÈTRE	DIAMETER BODEM DIAMÈTRE DU FOND	INHOUD VOLUME	HOOGTE HAUTEUR	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN-CODE CODE EAN
----------------------------	----------------------	------------------------------------	------------------	-------------------	--	----------------------

STEELPAN / POËLON



41414	Ø 14 cm	⊗ 14 cm	1 l	7 cm	131,4	5 412191 414149
41416	Ø 16 cm	⊗ 16 cm	1,5 l	8 cm	147,93	5 412191 414163
41418	Ø 18 cm	⊗ 18 cm	2,2 l	9 cm	164,46	5 412191 414187
41420	Ø 20 cm	⊗ 20 cm	3 l	10 cm	172,73	5 412191 414200

LAGE SAUTEUSE MET DEKSEL / SAUTEUSE BASSE AVEC COUVERCLE



41424 A+41524	Ø 24 cm	⊗ 24 cm	2,8 l	8 cm	247,11	5 412191 414255
41428 A+41528	Ø 28 cm	⊗ 28 cm	4,8 l	8 cm	288,43	5 412191 414293

CONISCHE SAUTEUSE / SAUTEUSE CONIQUE



25918*	Ø 18 cm	⊗ 12 cm	1,5 l	6,6 cm	156,2	5 412191 259184
25920*	Ø 20 cm	⊗ 14 cm	2 l	7,5 cm	172,73	5 412191 259207
25922*	Ø 22 cm	⊗ 16 cm	2,5 l	8 cm	189,26	5 412191 259221
25924*	Ø 24 cm	⊗ 18 cm	3,3 l	9,1 cm	197,52	5 412191 259245

* met dichtgelegde rand / avec bord fermé

CONISCHE SUDDERPOT/SUDDERPAN MET DUBBELWANDIG DEKSEL / SAUTEUSE CONIQUE AVEC COUVERCLE À DOUBLE PAROI



25324*	Ø 24 cm	⊗ 18 cm	3,3 l	8,3 cm	247,11	5 412191 253243
25328*	Ø 28 cm	⊗ 22 cm	4,8 l	8,5 cm	271,9	5 412191 253281

* met dichtgelegde rand / avec bord fermé



X

7

5

3

Commercial 3 collection

Commercial 3 staat voor hoogwaardige roestvrijstalen potten en pannen. De collectie werd speciaal ontwikkeld door Demeyere voor intensief gebruik in de professionele keuken.

De 5-lagenbodem met een kern van zuiver aluminium en aluminium legering zorgt voor een optimale warmtegeleiding en stabiliteit van de bodem. Commercial 3 is geschikt voor alle fornuizen, inclusief inductie.

- 5-lagenbodem met een kern van zuiver aluminium en aluminium legering
 - Optimale warmtegeleiding en stabiliteit van de bodem
 - Gepolijste binnenzijde voor makkelijk onderhoud
 - Zeer stevige, gelaste grepen
-

Les batteries de cuisine Commercial 3 sont des casseroles et des poêles en acier inoxydable de haute qualité. La collection a été spécialement développée par Demeyere pour l'usage intensif en cuisine professionnelle. Le fond 5 couches avec un coeur en aluminium pur et un alliage en aluminium offre une répartition de la chaleur et une stabilité optimales. Commercial 3 convient à tous les feux, y compris l'induction.

- Fond 5 couches avec un coeur en aluminium pur et un alliage en aluminium
- Distribution de la chaleur et stabilité du fond optimales
- Intérieur poli pour un entretien facile
- Poignées soudées robustes

Commercial 3 collection

3 5 7

ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE	DIAMETER DIAMÈTRE	DIAMETER BODEM DIAMÈTRE DU FOND	INHOUD VOLUME	HOOGTE HAUTEUR	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN-CODE CODE EAN
----------------------------	----------------------	------------------------------------	------------------	-------------------	--	----------------------

KOOKPOT/KOOKPAN MET DEKSEL / CASSEROLE AVEC COUVERCLE



90024	Ø 24 cm	⊗ 21 cm	6,5 l	15 cm	123,14	5 412191 900246
90028	Ø 28 cm	⊗ 24 cm	8,5 l	14 cm	156,2	5 412191 900284
90030	Ø 30 cm	⊗ 26 cm	11 l	16 cm	180,99	5 412191 900307
90032	Ø 32 cm	⊗ 28 cm	16 l	20 cm	222,31	5 412191 900321

SOEPPOT/HOGE KOOKPAN MET DEKSEL / MARMITE AVEC COUVERCLE



90920	Ø 20 cm	⊗ 17 cm	6 l	20 cm	114,88	5 412191 909201
90924	Ø 24 cm	⊗ 21 cm	11 l	25 cm	156,2	5 412191 909249
90928	Ø 28 cm	⊗ 24 cm	17 l	28 cm	214,05	5 412191 909287
90932	Ø 32 cm	⊗ 28 cm	25,5 l	32 cm	280,17	5 412191 909324
90936	Ø 36 cm	⊗ 32 cm	36,5 l	36 cm	329,75	5 412191 909362
90940	Ø 40 cm	⊗ 35 cm	50 l	40 cm	395,87	5 412191 909409

STEELPAN / POÊLON



91116	Ø 16 cm	⊗ 13 cm	1 l	7 cm	40,5	5 412191 911167
91118	Ø 18 cm	⊗ 15,5 cm	2 l	8,5 cm	48,76	5 412191 911181
91120	Ø 20 cm	⊗ 17,5 cm	3 l	10 cm	57,02	5 412191 911204

DEKSEL / COUVERCLE



90516	Ø 16 cm				17,36	5 412191 905166
90518	Ø 18 cm				19,83	5 412191 905180
90520	Ø 20 cm				22,31	5 412191 905203



X

7

5

3

ControlInduc X collection

BAKKEN & BRADEN MET DEMEYERE CONTROLINDUC®: ABSOLUTE VEILIGHEID EN CONTROLE OP INDUCTIE!

De unieke, gepatenteerde technologie 'ControlInduc®' van Demeyere staat in voor een bijkomende veiligheid doordat de pan de warmte begrenst op 250°C (enkel op inductie!).

- Voor de gebruiker: geen risico op extreem hoge temperaturen
 - Voor de pan: nooit meer oververhitten met schade of vervorming van de pan tot gevolg
 - Voor de ingrediënten: de hoogste temperatuur die bereikt kan worden is 250°C, zo wordt aanbranden verhinderd
 - Voor de inductieplaat: Een oververhitte pan is een zware belasting voor de inductoren, de technologie ControlInduc® beschermt de pan maximaal en zodoende ook de electronica van uw inductieplaat
-

CUIRE ET FRIRE AVEC DEMEYERE CONTROLINDUC® : SÉCURITÉ ET CONTRÔLE ABSOLUS SUR L'INDUCTION !

La technologie unique et brevetée 'ControlInduc®' de Demeyere garantit une sécurité supplémentaire car la poêle limite la chaleur à 250 °C (uniquement sur induction !).

- *Pour l'utilisateur : aucun risque de températures extrêmement élevées*
 - *Pour la poêle : plus de surchauffe, ce qui endommagerait ou déformerait la poêle*
 - *Pour les ingrédients : la température maximale pouvant être atteinte est de 250 °C, évitant ainsi les brûlures*
 - *Pour la plaque d'induction : une poêle surchauffée est une charge importante pour les inducteurs, la technologie ControlInduc® protège la poêle au maximum et donc aussi l'électronique de votre plaque d'induction*
-

ControlInduc X collection

X 7 5 3

ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE	DIAMETER DIAMÈTRE	DIAMETER BODEM DIAMÈTRE DU FOND	HOOGTE HAUTEUR	PRIJS AV/P (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN-CODE CODE EAN
----------------------------	----------------------	------------------------------------	-------------------	---	----------------------

BAKPAN/KOEKENPAN / POÊLE À FRIRE



26620 ZC*	Ø 20 cm	⊗ 14 cm	4,5 cm	177,69	5 412191 266199
26624 ZC*	Ø 24 cm	⊗ 18 cm	5,5 cm	185,95	5 412191 266236
26628 ZC*	Ø 28 cm	⊗ 22 cm	5,5 cm	202,48	5 412191 266274
26632 ZC*	Ø 32 cm	⊗ 26 cm	5,5 cm	243,8	5 412191 266311

* met dichtgelegde rand / avec bord fermé

DURASLIDE BAKPAN/KOEKENPAN / POÊLE À FRIRE



26620*	Ø 20 cm	⊗ 14 cm	4,5 cm	189,26	5 412191 266205
26624*	Ø 24 cm	⊗ 18 cm	5,5 cm	205,79	5 412191 266243
26628*	Ø 28 cm	⊗ 22 cm	5,5 cm	222,31	5 412191 266281
26632*	Ø 32 cm	⊗ 26 cm	5,5 cm	271,9	5 412191 266328

* met dichtgelegde rand / avec bord fermé

WOK - RONDE BODEM / WOK - FOND ROND



56936	Ø 36 cm		10,5 cm	263,64	5 412191 569368
-------	---------	--	---------	--------	-----------------

GRILLPAN / GRIL



46728	28 x 28 cm	⊗ 25 x 25 cm	2,5 cm	205,79	5 412191 467282
-------	------------	--------------	--------	--------	-----------------

DEMEYERE



X
7
5
3

Bakpannen/koekenpannen

VOOR ELKE GEBRUIKER EN TOEPASSING DE JUISTE PAN!

Demeyere geeft de professionele gebruiker de keuze uit een uitgebreid assortiment aan bakpannen/koekenpannen. In functie van wat je van een bakpan/koekenpan verwacht, heeft Demeyere een aangepast aanbod: met of zonder antikleeflaag, zwaarder of lichter, in verschillende uitvoeringen en prijsklassen. Deze producten zijn zeer gebruiksvriendelijk: ze zijn makkelijk te reinigen, geschikt voor alle warmtebronnen en voor in de oven, op elke pan past een deksel en de grepen blijven voldoende koel (afhankelijk van de warmtebron).

7-PLYMATERIAL®

Optimale en gecontroleerde warmteverdeling op alle fornuizen voor zeer intensief professioneel gebruik

- 7-PlyMaterial®: meerlagenmateriaal tot aan de rand
- TripInduc®: hoger rendement op inductie
- Silvinox®: hygiënisch en makkelijk te reinigen
- Gelaste, roestvrijstalen grepen

5-PLYMATERIAL

Multifunctionele pannen met gecontroleerde en snelle warmteverdeling op alle fornuizen geschikt voor intensief professioneel gebruik

- 5-lagenmateriaal tot aan de rand
- Silvinox®: hygiënisch en makkelijk te reinigen
- Roestvrijstalen grepen

Poêles à frire

POUR CHAQUE UTILISATEUR ET APPLICATION LA BONNE POÊLE !

Demeyere propose à l'utilisateur professionnel un grand choix parmi sa grande gamme de poêles. Demeyere vous propose une gamme adaptée à vos besoins : avec ou sans revêtement antiadhésif, version lourde ou légère, dans différents modèles et différentes gammes de prix. Ces produits sont tous très faciles d'usage : ils s'entretiennent facilement, ils sont adaptés à tous types de cuisinières et ils vont au four, chaque poêle a son couvercle et les poignées restent suffisamment froides (selon la source de chaleur).

7-PLYMATERIAL®

Diffusion optimale et contrôlée de la chaleur sur toutes les cuisinières pour un usage professionnel très intensif- Développé en Belgique

- 7-PlyMaterial® : matériel multicouche jusqu'au bord
- TripInduc® : rendement plus élevé sur les plaques à induction
- Silvinox® : hygiénique et facile à entretenir
- Des poignées soudées en acier inoxydable

5-PLYMATERIAL

Poêles à frire polyvalentes à répartition contrôlée et rapide de la chaleur sur toutes les cuisinières, adaptées à un usage professionnel intensif

- Matériau à 5 couches
- Silvinox® : hygiénique et facile à entretenir
- Des poignées en acier inoxydable

Bakken & braden / Cuire & frire

ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE	DIAMETER DIAMÈTRE	DIAMETER BODEM DIAMÈTRE DU FOND	INHOUD VOLUME	HOOGTE HAUTEUR	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN-CODE CODE EAN
----------------------------	----------------------	------------------------------------	------------------	-------------------	--	----------------------

7 PROLINE 7 BAKPAN/KOEKENPAN / POÊLE À FRIRE

Ideaal voor vlees en langzaam bakken en braden, zelfs op lage temperatuur
 Idéal pour la viande, pour cuire et frire lentement, même à basse température



25620	Ø 20 cm	⊗ 14 cm		3,7 cm	156,2	5 412191 256206
25624	Ø 24 cm	⊗ 18 cm		5 cm	197,52	5 412191 256244
25628*	Ø 28 cm	⊗ 22 cm		5 cm	214,05	5 412191 256282
25632*	Ø 32 cm	⊗ 26 cm		5,3 cm	247,11	5 412191 256329

* met tegengreep / avec contre-poignée

7 MULTILINE 7 BAKPAN/KOEKENPAN / POÊLE À FRIRE

Voor zeer gecontroleerd bakken en sauteren op matige en hoge temperaturen
 Pour une cuisson et une sauté hautement contrôlées à des températures modérées et élevées



15620	Ø 20 cm	⊗ 14 cm		4,5 cm	147,93	5 412191 156209
15624	Ø 24 cm	⊗ 18 cm		5,5 cm	156,2	5 412191 156247
15628	Ø 28 cm	⊗ 22 cm		5,5 cm	172,73	5 412191 156285
15632*	Ø 32 cm	⊗ 26 cm		5,5 cm	205,79	5 412191 156322

* met tegengreep / avec contre-poignée

7 MULTIFUNCTION 7 BAKPAN/KOEKENPAN / POÊLE À FRIRE

Ideaal voor bereidingen van het fornuis naar de oven
 Idéal pour cuisiner de la cuisinière au four



15820	Ø 20 cm	⊗ 14 cm		4,5 cm	147,93	5 412191 158203
15824	Ø 24 cm	⊗ 18 cm		5,5 cm	156,2	5 412191 158241
15828	Ø 28 cm	⊗ 22 cm		5,5 cm	172,73	5 412191 158289
15832	Ø 32 cm	⊗ 26 cm		5,5 cm	205,79	5 412191 158326

ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE	DIAMETER DIAMÈTRE	DIAMETER BODEM DIAMÈTRE DU FOND	INHOUD VOLUME	HOOGTE HAUTEUR	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN-CODE CODE EAN
----------------------------	----------------------	------------------------------------	------------------	-------------------	--	----------------------

5 INDUSTRY 5 BAKPAN/KOEKENPAN / POËLE À FRIRE

Geschikt voor alle fornuizen, in het bijzonder voor gas en klassiek elektrisch.
Voor korte niet intensieve bereidingen; sauteren, kort aanbakken, snel opwarmen, geschikt voor in de oven.

*Convient à tous les types de cuisson, notamment au gaz et à l'électrique classique.
Pour les cuissons courtes et non intensives ; sauter, faire frire brièvement, chauffer rapidement, convient au four.*



48620	Ø 20 cm	⊗ 14 cm		4,5 cm	114,88	5 412191 486207
48624	Ø 24 cm	⊗ 18 cm		5,5 cm	123,14	5 412191 486245
48628	Ø 28 cm	⊗ 22 cm		5,5 cm	139,67	5 412191 486283
48632*	Ø 32 cm	⊗ 26 cm		5,5 cm	156,2	5 412191 486320

* met tegengreep / avec contre-poignée

3 ALU INDUSTRY 3 DURASLIDE BAKPAN/KOEKENPAN / POËLE À FRIRE

Voornamelijk geschikt voor koken op gas en klassiek elektrisch, gevoelig aan vervorming op professionele inductie.
Voor korte niet intensieve bereidingen met weinig vetstof; sauteren, kort aanbakken, snel opwarmen...

*Convient principalement à la cuisson au gaz et électrique classique, sensible à la déformation sur induction professionnelle.
Pour des préparations courtes, non intensives et avec peu de matière grasse ; sauter, faire frire brièvement, chauffer rapidement...*



69620	Ø 20 cm	⊗ 15,5 cm		5 cm	57,02	5 412191 696200
69624	Ø 24 cm	⊗ 19,5 cm		5,5 cm	65,29	5 412191 696248
69628	Ø 28 cm	⊗ 23 cm		5,5 cm	73,55	5 412191 696286
69630	Ø 30 cm	⊗ 24 cm		5,7 cm	81,82	5 412191 696309

3 ALU INDUSTRY 3 CERAFORCE BAKPAN/KOEKENPAN / POËLE À FRIRE

Voornamelijk geschikt voor koken op gas en klassiek elektrisch, gevoelig aan vervorming op professionele inductie.
Voor korte niet intensieve bereidingen; sauteren, kort aanbakken, snel opwarmen...

*Principalement adapté à la cuisson au gaz et électrique classique, sensible à la déformation sur induction professionnelle.
Pour les cuissons courtes et non intensives ; sauter, faire frire brièvement, chauffer rapidement...*



68620	Ø 20 cm	⊗ 15,5 cm		5 cm	57,02	5 412191 686201
68624	Ø 24 cm	⊗ 19,5 cm		5,5 cm	65,29	5 412191 686249
68628	Ø 28 cm	⊗ 23 cm		5,5 cm	73,55	5 412191 686287
68630	Ø 30 cm	⊗ 24 cm		5,7 cm	81,82	5 412191 686300



X

7

5

3

Alu Pro 5 collection

BAKKEN & BRADEN MET DEMEYERE ALU PRO 5: GEBRUIKSGEMAK EN TOPTECHNOLOGIE.

Met de collectie Alu Pro 5 biedt Demeyere een antwoord aan de professionele gebruiker op zoek naar een multi-inzetbare pan die tegelijk zeer gebruiksvriendelijk is en topprestaties op inductie levert! Door de combinatie van de unieke Radiant® bodem en Demeyere TriplInduc® technologie creëerden we een pan die niet alleen maximaal rendement geeft op inductie maar ook een stabiele en vlakke bodem. Het 5 mm dikke aluminium werd voorzien van hoogwaardige (5 lagen!) antikleeflaag, versterkt met een basislaag van titanium plasma. Dit resulteert in een langere levensduur, zelfs bij intensief gebruik.

- 5 mm dikke aluminium bodem: snelle warmtegeleiding
 - TriplInduc®: hoger rendement op inductie
 - Duraslide Titanium: duurzame antikleeflaag versterkt met titanium
 - Radiant® bodem: verhoogde stabiliteit en nog meer connectiviteit met inductie
 - Ergonomische greep en rivetten uit roestvrij staal 18/10
-

CUIRE ET FRIRE AVEC DEMEYERE ALU PRO 5 : FACILITÉ D'UTILISATION ET TECHNOLOGIE DE POINTE.

Avec la collection Alu Pro 5, Demeyere offre une réponse à l'utilisateur professionnel à la recherche d'une poêle polyvalente à la fois très conviviale et performante sur induction ! En combinant la base Radiant® unique à la technologie TriplInduc® de Demeyere, nous avons créé une poêle qui offre non seulement une efficacité d'induction maximale, mais aussi une base stable et plate. L'aluminium de 5 mm d'épaisseur est muni d'un antiadhésif de haute qualité (5 couches !), renforcé d'une couche de base en plasma de titane. Il en résulte une durée de vie plus longue, même en cas d'utilisation intensive.

- Fond aluminium de 5 mm : diligente diffusion de la chaleur
 - TriplInduc® : rendement plus élevé sur l'induction
 - Duraslide Titanium : revêtement antiadhésif durable renforcé avec du titane
 - Fond 'Radiant®' : stabilité élevée et encore plus de connectivité sur l'induction
 - Poignée ergonomique et rivets en acier inoxydable 18/10
-

Alu Pro 5 collection

3 5 7

ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE	DIAMETER DIAMÈTRE	DIAMETER BODEM DIAMÈTRE DU FOND	INHOUD VOLUME	HOOGTE HAUTEUR	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN-CODE CODE EAN
----------------------------	----------------------	------------------------------------	------------------	-------------------	--	----------------------

DURASLIDE TITANIUM BAKPAN/KOEKENPAN / POÊLE À FRIRE



13620	Ø 20 cm	⊗ 15,5 cm		5 cm	73,55	5 412191 136201
13624	Ø 24 cm	⊗ 19,5 cm		5,5 cm	81,82	5 412191 136249
13626	Ø 26 cm	⊗ 21,5 cm		5,5 cm	86,78	5 412191 136263
13628	Ø 28 cm	⊗ 23 cm		5,5 cm	90,08	5 412191 136287
13630	Ø 30 cm	⊗ 24 cm		5,7 cm	98,35	5 412191 136300
13632	Ø 32 cm	⊗ 27,5 cm		5,7 cm	106,61	5 412191 136324

DURASLIDE TITANIUM HOGE BAKPAN/HAPJESPAN / POÊLE À FRIRE HAUTE



13424	Ø 24 cm	⊗ 19,5 cm		7 cm	98,35	5 412191 134245
13428	Ø 28 cm	⊗ 24 cm		7 cm	106,61	5 412191 134283

DURASLIDE TITANIUM PANNENKOEKENPAN / CRÊPIÈRE



13828	Ø 28 cm	⊗ 24,5 cm		3,3 cm	90,08	5 412191 138281
-------	---------	-----------	--	--------	-------	-----------------

PANBESCHERMER - SET VAN 2 / PROTECTEUR DE POÊLE - SET 2 PCS



99002	Ø 40 cm				8,22	5 412191 990025
-------	---------	--	--	--	------	-----------------



X

7

5

3

Mini 3 collection

De Demeyere mini's zijn perfect voor individuele porties, handig om te serveren en compact op tafel. De pannetjes zijn gemaakt van 3-lagenmateriaal tot aan de rand. De overige mini's zijn voorzien van een 3-lagenbodem. De mini's zijn geschikt voor alle types van kookplaten, ook inductie, en ze zijn ovenbestendig.

- Ontwikkeld in België
 - 3-lagenbodem
 - Gelaste grepen uit roestvrij staal
-

Les minis de Demeyere sont parfaites pour des portions individuelles, pratiques pour servir et elles optimisent l'espace sur la table. Les poêles sont faites d'un matériau à 3 couches jusqu'au bord. Les autres minis prévoient un fond à 3 couches. Les minis conviennent au four et à tous les feux, y compris l'induction.

- Développé en Belgique
- Fond à 3 couches
- Poignées soudées en acier inoxydable

Mini 3 collection

3 5 7

ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE	DIAMETER DIAMÈTRE	DIAMETER BODEM DIAMÈTRE DU FOND	INHOUD VOLUME	HOOGTE HAUTEUR	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN-CODE CODE EAN
----------------------------	----------------------	------------------------------------	------------------	-------------------	--	----------------------

KOOKPOTJE/PANNETJE MET DEKSEL / PETITE CASSEROLE AVEC COUVERCLE



84112	Ø 12 cm	⊗ 10,5 cm	0,55 l		28,93	
-------	---------	-----------	--------	--	-------	--



SAUSPANNETJE / PETIT POËLON



8012	Ø 12 cm	⊗ 10,5 cm	0,6 l	7 cm	20,66	
------	---------	-----------	-------	------	-------	--



BAKPAN/KOEKENPAN / POËLE À FRIRE



81012*	Ø 12 cm	⊗ 9,5 cm		3 cm	32,23	
81014*	Ø 14 cm	⊗ 11,5 cm		3 cm	37,19	
81016*	Ø 16 cm	⊗ 14 cm		3 cm	45,45	



* te bestellen per 4 stuks per referentie / à commander par 4 pièces par référence

DURASLIDE BAKPAN/KOEKENPAN / POËLE À FRIRE



88016*	Ø 16 cm	⊗ 14 cm		3 cm	53,72	
--------	---------	---------	--	------	-------	--



* te bestellen per 4 stuks / à commander par 4 pièces

HOOG SAUSPOTJE / POT À SAUCES HAUT



8010	Ø 10 cm	⊗ 9 cm	1,1 l		45,45	
------	---------	--------	-------	--	-------	--





Specialties




Naast de reeksen kookgerei en de bakpannen/koekenpannen bevat het gamma van Demeyere ook een zeer uitgebreid aantal specialiteiten. Het betreft hier stuk voor stuk producten die ontwikkeld werden om een bepaalde kooktoepassing optimaal te laten verlopen. De technische vereisten voor koken, bakken, wokken, roken, enz.... zijn zeer verschillend. Het design en de gebruikte materialen worden daarom per producttype aangepast.

Outre les séries de batteries de cuisine et les poêles à frire, la gamme Demeyere comprend également un grand nombre de spécialités. Il s'agit de produits qui ont été conçus un à un pour optimiser la cuisson de certaines préparations. Les exigences techniques pour cuire, frire, sauter en remuant, rôtir, etc. sont très différentes. C'est pourquoi, la conception technique et les matériaux utilisés sont adaptés à chaque produit.

Specialties collection

ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE	DIAMETER DIAMÈTRE	DIAMETER BODEM DIAMÈTRE DU FOND	INHOUD VOLUME	HOOGTE HAUTEUR	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN-CODE CODE EAN
----------------------------	----------------------	------------------------------------	------------------	-------------------	--	----------------------

7 APOLLO 7 WOK - VLAkke BODEM / WOK - FOND PLAT



	52926	Ø 26 cm	✿ 11 cm	2 l	8,5 cm	164,46	
	52930	Ø 30 cm	✿ 13 cm	3 l	9,5 cm	180,99	

7 APOLLO 7 WOK - VLAkke BODEM / WOK - FOND PLAT

	52932*	Ø 32 cm	✿ 15 cm	3,5 l	9,5 cm	205,79	
	54936*	Ø 36 cm	✿ 15 cm	6 l	12 cm	247,11	

* met tegengreep / avec contre-poignée




7 APOLLO 7 WOK - RONDE BODEM / WOK - FOND ROND

	52936 G	Ø 36 cm		6 l	10,5 cm	230,58	
---	---------	---------	--	-----	---------	--------	---

5 SPECIALTIES 5 PANNENKOEKENPAN / CRÊPIÈRE



	50626 A	Ø 26 cm	✿ 21,5 cm			156,2	
---	---------	---------	-----------	--	--	-------	---

5 ECOLINE 5 DURASLIDE PANNENKOEKENPAN / CRÊPIÈRE

	99324*	Ø 24 cm	✿ 16,5 cm		3,1 cm	106,61	
	99328*	Ø 28 cm	✿ 20,5 cm		3,1 cm	114,88	



* te bestellen per 2 stuks per referentie / à commander par 2 pièces par référence

5 ALU PRO 5 DURASLIDE TITANIUM PANNENKOEKENPAN / CRÊPIÈRE



	13828	Ø 28 cm	✿ 24,5 cm		3,3 cm	90,08	
---	-------	---------	-----------	--	--------	-------	---

ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE	DIAMETER DIAMÈTRE	DIAMETER BODEM DIAMÈTRE DU FOND	INHOUD VOLUME	HOOGTE HAUTEUR	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN-CODE CODE EAN
----------------------------	----------------------	------------------------------------	------------------	-------------------	--	----------------------




7 TEPPANYAKI/PLANCHA

	54753	53 x 32,5 cm			329,75	 5 412191 547533
---	-------	--------------	--	--	--------	--

5 TEPPANYAKI/PLANCHA



	54739	39 x 27 cm			189,26	 5 412191 547397
---	-------	------------	--	--	--------	--

5 INDUSTRY 5 BRAADSLEDE / PLAT À RÔTIR

	48732	32 x 26,5 cm		7 cm	189,26	 5 412191 487327
	48740*	40 x 33,7 cm		7,7 cm	288,43	 5 412191 487402

* met rooster / avec grille - voor grote ovens / pour des grands fours

3 ROOKSET MET DEKSEL / SET DE FUMAGE AVEC COUVERCLE

	SET80828 S*	Ø 28 cm	✿ 21,5 cm		139,67	 5 412191 808290
---	-------------	---------	-----------	--	--------	--

* pan + rookkamer + stoomrooster + deksel
* poêle + chambre de fumage + grille + couvercle

HOUTSCHILFERS (BEUK) VOOR ROOKSET / SICIURES DE BOIS (HÊTRE) POUR SET DE FUMAGE

	44910		500 ml / 135 g		6,20	 5 412191 449103
---	-------	--	-------------------	--	------	--

Specialties collection

ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE	DIAMETER DIAMÈTRE	DIAMETER BODEM DIAMÈTRE DU FOND	INHOUD VOLUME	HOOGTE HAUTEUR	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN-CODE CODE EAN
----------------------------	----------------------	------------------------------------	------------------	-------------------	--	----------------------

3 CONFITUUR-/ZEEVRUCHTEN-/KREEFTENPAN MET DEKSEL / MARMITE À CONFITURES/CRUSTACÉS/HOMARDS AVEC COUVERCLE



82930	Ø 30 cm	✿ 23 cm	10 l	15,6 cm	164,46	
-------	---------	---------	------	---------	--------	--



3 PAELLAPAN / POÊLE À PAELLA



44846 ZD	Ø 46 cm	✿ 35 cm	14 l	8,8 cm	189,26	
----------	---------	---------	------	--------	--------	--



DEKSEL VOOR PAELLAPAN / COUVERCLE POUR POÊLE À PAELLA



95046	Ø 46 cm				98,35	
-------	---------	--	--	--	-------	--



3 MOSSELPOT/PAN MET DEKSEL / CASSEROLE À MOULES AVEC COUVERCLE



10822	Ø 22 cm	✿ 16 cm	2,3 l	7,5 cm	78,51	
-------	---------	---------	-------	--------	-------	--



3 MOSSELPOT/PAN MET DEKSEL / CASSEROLE À MOULES AVEC COUVERCLE



10821	Ø 20 cm	✿ 17 cm	3 l	11,1 cm	70,25	
-------	---------	---------	-----	---------	-------	--



MENGGOM - SET 2 STUKS / BOL MÉLANGEUR - SET 2 PIÈCES



SET1185	Ø 20 cm + Ø 24 cm		3,3 l + 4,9 l		61,98	
---------	----------------------	--	------------------	--	-------	--



ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE	DIAMETER DIAMÈTRE	DIAMETER BODEM DIAMÈTRE DU FOND	INHOUD VOLUME	HOOGTE HAUTEUR	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN-CODE CODE EAN
----------------------------	----------------------	------------------------------------	------------------	-------------------	--	----------------------

REINIGINGSCRÈME / CRÈME DE NETTOYAGE



773887*
* te bestellen per 12 stuks / à commander par 12 pièces

750 ml

6,20



KEUKENREINIGER / NETTOYANT CUISINE



773885*
* te bestellen per 12 stuks / à commander par 12 pièces

500 ml

6,20



GLASDEKSEL MET ROESTVRIJSTALEN KNOP EN RAND / COUVERCLE EN VERRE AVEC BOUTON ET BORD EN INOX



6516* Ø 16 cm

19,01



6518* Ø 18 cm

19,83



6520* Ø 20 cm

20,66



6522* Ø 22 cm

21,49



6524* Ø 24 cm

23,14



6526* Ø 26 cm

23,97



6528* Ø 28 cm

24,79



6530* Ø 30 cm

28,1



6532* Ø 32 cm

31,4



* te bestellen per 4 stuks per referentie / à commander par 4 pièces par référence



STAUB

Staub is hét merk voor hoogwaardig gietijzeren kookgerei en werd van oorsprong ook ontworpen voor professioneel gebruik. Onze producten worden dagelijks zowel in de keuken als op de tafels van prestigieuze restaurants gebruikt. Made in France.

Staub est la marque par excellence des ustensiles de cuisine en fonte de haute qualité et a été conçu à l'origine pour un usage professionnel. Nos produits sont utilisés au quotidien en cuisine comme sur les tables des restaurants prestigieux. Fabriqué en France.























Braadpannen - Cocottes




















De Staub cocotte is onmisbaar voor stoven, smoren en langzaam garen. Dankzij de picots[®] - een soort van spikes onderaan het deksel - worden de gerechten continu besprenkeld en blijven aroma's en smaken in al hun intensiteit bewaard. De mat zwarte afwerking aan de binnenkant zorgt voor duurzaamheid en eenvoudig onderhoud. De Staub cocottes zijn beschikbaar in mooie, trendy kleuren... voor wie houdt van blikvangers op tafel, in stijl én in smaak.

La cocotte Staub est incontournable pour mijoter, étuver et cuire lentement. Grâce aux picots[®] - une sorte de 'spikes' au-dessous du couvercle - pour un arrosage continu naturel des plats, les arômes et les saveurs sont restitués dans toute leur intensité. L'intérieur émaillé noir mat garantit plus de durabilité et un entretien facile. Les cocottes sont disponibles dans des coloris attrayants... pour ceux qui aiment mettre l'accent sur la table, de manière raffinée et avec goût.

NEW CLASSIC *cooking by* Staub

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRJUS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN CODE CODE EAN
BRAADPANNEN - COCOTTES							
RONDE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE RONDE 10 CM							
	1101025	Ø 10 cm	0,25 l	0,95 kg	zwart - noir	53,68	
	GASTRO 6-DELIGE SET / GASTRO SET 6 PIÈCES						
	19501025*	6 x Ø 10 cm	0,25 l	0,95 kg	zwart - noir	322,07	
	*op aanvraag / sur demande						
	1101018	Ø 10 cm	0,25 l	0,95 kg	grafietgrijs - gris graphite	53,68	
	1101006	Ø 10 cm	0,25 l	0,95 kg	kers - cerise	53,68	
	1101087	Ø 10 cm	0,25 l	0,95 kg	grenadine	61,94	
	1101085	Ø 10 cm	0,25 l	0,95 kg	basilicum - basilic	61,94	
RONDE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE RONDE 12 CM							
	1101225	Ø 12 cm	0,4 l	1,15 kg	zwart - noir	74,34	
RONDE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE RONDE 14 CM							
	1101425	Ø 14 cm	0,8 l	2,06 kg	zwart - noir	98,35	
	GASTRO 3-DELIGE SET / GASTRO SET 3 PIÈCES						
	19501425*	3 x Ø 14 cm	0,8 l	2,06 kg	zwart - noir	295,04	
	*op aanvraag / sur demande						
	1101418	Ø 14 cm	0,8 l	2,06 kg	grafietgrijs - gris graphite	98,35	
RONDE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE RONDE 16 CM							
	1101625	Ø 16 cm	1,2 l	2,94 kg	zwart - noir	123,14	
	1101618	Ø 16 cm	1,2 l	2,94 kg	grafietgrijs - gris graphite	123,14	

NEW CLASSIC *cooking by* Staub

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN CODE CODE EAN
RONDE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE RONDE 18 CM							
	1101825	Ø 18 cm	1,7 l	3,29 kg	zwart - noir	156,20	 3 272341 018250
	1101818	Ø 18 cm	1,7 l	3,29 kg	grafietgrijs - gris graphite	156,20	 3 272341 018182
	1101806	Ø 18 cm	1,7 l	3,29 kg	kers - cerise	156,20	 3 272341 018069
RONDE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE RONDE 20 CM							
	1102025	Ø 20 cm	2,2 l	4,05 kg	zwart - noir	180,99	 3 272341 020253
	1102018	Ø 20 cm	2,2 l	4,05 kg	grafietgrijs - gris graphite	180,99	 3 272341 020185
	1102006	Ø 20 cm	2,2 l	4,05 kg	kers - cerise	180,99	 3 272341 020062
RONDE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE RONDE 22 CM							
	1102225	Ø 22 cm	2,6 l	4,85 kg	zwart - noir	197,52	 3 272341 022257
	1102218	Ø 22 cm	2,6 l	4,85 kg	grafietgrijs - gris graphite	197,52	 3 272341 022189
	1102206	Ø 22 cm	2,6 l	4,85 kg	kers - cerise	197,52	 3 272341 022066

STAUB

NEW CLASSIC *cooking* by Staub


	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRJUS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN CODE CODE EAN
	1102425	Ø 24 cm	3,8 l	5,63 kg	zwart - noir	214,05	 3 272341 024251
	1102418	Ø 24 cm	3,8 l	5,63 kg	grafietgrijs - gris graphite	214,05	 3 272341 024183
	1102406	Ø 24 cm	3,8 l	5,63 kg	kers - cerise	214,05	 3 272341 024060
	11024107	Ø 24 cm	3,8 l	5,63 kg	white truffle	214,05	 3 272340 040238
	1102487	Ø 24 cm	3,8 l	5,63 kg	grenadine	230,58	 3 272341 024879
	1102485	Ø 24 cm	3,8 l	5,63 kg	basilicum - basilic	230,58	 3 272341 024855
	1102437	Ø 24 cm	3,8 l	5,63 kg	la mer	230,58	 3 272340 034626

NEW CLASSIC *cooking* by Staub









	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRJUS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN CODE CODE EAN
RONDE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE RONDE 26 CM							
	1102625	Ø 26 cm	5,2 l	6,45 kg	zwart - noir	247,11	 3 272341 026255
	1102618	Ø 26 cm	5,2 l	6,45 kg	grafietgrijs - gris graphite	247,11	 3 272341 026187
	1102606	Ø 26 cm	5,2 l	6,45 kg	kers - cerise	247,11	 3 272341 026064
	11026107	Ø 26 cm	5,2 l	6,45 kg	white truffle	247,11	 3 272340 040252
	1102687	Ø 26 cm	5,2 l	6,45 kg	grenadine	263,64	 3 272341 026873
	1102685	Ø 26 cm	5,2 l	6,45 kg	basilicum - basilic	263,64	 3 272341 026859
	1102637	Ø 26 cm	5,2 l	6,45 kg	la mer	263,64	 3 272341 026378

STAUB

NEW CLASSIC *cooking* by Staub

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRJUS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN CODE CODE EAN
RONDE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE RONDE 28 CM							
	1102825	Ø 28 cm	6,7 l	7,84 kg	zwart - noir	271,90	 3 272341 028259
	1102818	Ø 28 cm	6,7 l	7,84 kg	grafietgrijs - gris graphite	271,90	 3 272341 028181
	1102806	Ø 28 cm	6,7 l	7,84 kg	kers - cerise	271,90	 3 272341 028068
	11028107	Ø 28 cm	6,7 l	7,84 kg	white truffle	271,90	 3 272340 040276
	1102887	Ø 28 cm	6,7 l	7,84 kg	grenadine	288,43	 3 272341 028877
	1102885	Ø 28 cm	6,7 l	7,84 kg	basilicum - basilic	288,43	 3 272341 028853
	1102837	Ø 28 cm	6,7 l	7,84 kg	la mer	288,43	 3 272340 036590

NEW CLASSIC *cooking* by Staub

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN CODE CODE EAN
RONDE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE RONDE 30 CM							
	1103025	Ø 30 cm	8,35 l	8,5 kg	zwart - noir	296,69	 3 272341 030252
	1103018	Ø 30 cm	8,35 l	8,5 kg	grafietgrijs - gris graphite	296,69	 3 272341 030184
	1103006	Ø 30 cm	8,35 l	8,5 kg	kers - cerise	296,69	 3 272341 030061
RONDE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE RONDE 34 CM							
	1103425	Ø 34 cm	12,6 l	11,2 kg	zwart - noir	329,75	 3 272341 034250

STAUB




NEW CLASSIC *cooking by Staub*

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN CODE CODE EAN
OVALE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE OVALE 27 CM							
	1102725	Ø 27 cm	3,2 l	5,76 kg	zwart - noir	214,05	 3 272341 027252
	1102706	Ø 27 cm	3,2 l	5,76 kg	kers - cerise	214,05	 3 272341 027061
OVALE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE OVALE 29 CM							
	1102925	Ø 29 cm	4,2 l	6,57 kg	zwart - noir	247,11	 3 272341 029256
	1102918	Ø 29 cm	4,2 l	6,57 kg	grafietgrijs - gris graphite	247,11	 3 272341 029188
	1102906	Ø 29 cm	4,2 l	6,57 kg	kers - cerise	247,11	 3 272341 029065
OVALE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE OVALE 31 CM							
	1103125	Ø 31 cm	5,5 l	7,46 kg	zwart - noir	271,90	 3 272341 031259
	1103118	Ø 31 cm	5,5 l	7,46 kg	grafietgrijs - gris graphite	271,90	 3 272341 031181
	1103106	Ø 31 cm	5,5 l	7,46 kg	kers - cerise	271,90	 3 272341 031068
	11031107	Ø 31 cm	5,5 l	7,46 kg	white truffle	271,90	 3 272340 040368
	1103137	Ø 31 cm	5,5 l	7,46 kg	la mer	288,43	 3 272341 031372

STAUB

NEW CLASSIC *cooking* by Staub

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRJUS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN CODE CODE EAN
OVALE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE OVALE 33 CM							
	1103325	Ø 33 cm	6,7 l	8,32 kg	zwart - noir	296,69	 3 272341 033253
	1103318	Ø 33 cm	6,7 l	8,32 kg	grafietgrijs - gris graphite	296,69	 3 272341 033185
	1103306	Ø 33 cm	6,7 l	8,32 kg	kers - cerise	296,69	 3 272341 033062
OVALE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE OVALE 37 CM							
	1103725	Ø 37 cm	8 l	10,03 kg	zwart - noir	313,22	 3 272341 037251
	1103706	Ø 37 cm	8 l	10,03 kg	kers - cerise	313,22	 3 272341 037060
OVALE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE OVALE 41 CM							
	1104125	Ø 41 cm	12 l	14,66 kg	zwart - noir	354,55	 3 272341 041258
HANDBESCHERMERS VAN SILICONE - MANIQUES SILICONES							
	2E100104	set van 2 stuks - set 2 pièces			grijs - gris	18,14	 3 272340 017988

Aan het buffet - au buffet







STAUB



De producten van Staub zijn vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer waardoor ze niet alleen warmte maar ook koude langdurig vasthouden. Ideaal dus om te gebruiken op buffetten (warm en koud) of aan tafel in een 'sharing' concept. Bovendien garandeert het gietijzer van Staub ook een optimale gelijkmatige warmteverdeling op alle warmtebronnen, inductie inbegrepen, zelfs op lage temperatuur. Met onder andere het innovatieve 'buffetdeksel' en de houten dekselhouder biedt Staub een mooi assortiment van producten voor toepassing op buffetten en andere serveertoepassingen.

Les produits Staub sont fabriqués en fonte de haute qualité, ce qui signifie qu'ils conservent non seulement la chaleur mais aussi le froid pendant longtemps. Idéale pour une utilisation sur des buffets (chauds et froids) ou à la table dans un concept de 'partage'. De plus, la fonte Staub garantit une répartition optimale et uniforme de la chaleur sur toutes les sources de chaleur, sur tous les types de cuisinières, y compris l'induction, même à basse température. Avec, entre autres, l'innovant 'couvercle de buffet' et le support de couvercle en bois, Staub propose une gamme de produits de qualité pour les buffets et autres applications de service.

Staub aan het buffet - au buffet


REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRJUS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN CODE CODE EAN
PAELLAPAN - POÊLE À PAELLA						
PAELLAPAN MET 2 GREPEN - POÊLE À PAELLA AVEC 2 POIGNÉES						
	12232023 Ø 20 cm		1,6 kg	zwart - noir	78,47	 3 272340 022555
PAELLAPAN MET 2 GREPEN - POÊLE À PAELLA AVEC 2 POIGNÉES						
	12232623 Ø 26 cm		2,9 kg	zwart - noir	110,74	 3 272340 022548
PAELLAPAN MET 2 GREPEN - POÊLE À PAELLA AVEC 2 POIGNÉES						
	1313425 Ø 34 cm		4,6 kg	zwart - noir	139,67	 3 272343 134231

Staub aan het buffet - au buffet

REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRJUS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN CODE CODE EAN
SAUTEERPAN MET "CHISTERA DROP STRUCTURE" - SAUTEUSE AVEC "CHISTERA DROP STRUCTURE"						
SAUTEERPAN MET "CHISTERA DROP STRUCTURE" - SAUTEUSE AVEC "CHISTERA DROP STRUCTURE" 24 CM						
	12612425	Ø 24 cm	2,4 l	3,6 kg	zwart - noir	172,73 
	12612418	Ø 24 cm	2,4 l	3,6 kg	grafietgrijs - gris graphite	172,73 
	12612406	Ø 24 cm	2,4 l	3,6 kg	kers - cerise	172,73 
SAUTEERPAN MET "CHISTERA DROP STRUCTURE" - SAUTEUSE AVEC "CHISTERA DROP STRUCTURE" 28 CM						
	12612825	Ø 28 cm	3,7 l	5,1 kg	zwart - noir	197,52 
	12612818	Ø 28 cm	3,7 l	5,1 kg	grafietgrijs - gris graphite	197,52 
	12612806	Ø 28 cm	3,7 l	5,1 kg	kers - cerise	197,52 

STAUB

Staub aan het buffet - au buffet

REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN CODE CODE EAN
BUFFETDEKSEL - COUVERCLE BUFFET						
	40501-099-0 Ø 26 cm			zwart - noir	34,67	 4 009839 409356
	Voor de cocottes Ø 26 cm Pour les cocottes de Ø 26 cm					
DEKSELHOUDER - SUPPORT DE COUVERCLE						
	1190902				43,76	 3 272340 016998
	Voor deksels van Ø 20 tot 33 cm Pour des couvercles de Ø 20 à 33 cm					
HOUTEN DEKSELHOUDER - SUPPORT DE COUVERCLE BOIS						
	40501-124-0				18,14	 4 009839 409363

Specialiteiten / Spécialités

STAUB



In aanvulling op het assortiment van gietijzeren cocottes biedt Staub hoogwaardige producten aan om in uw keuken dag in dag uit te kunnen variëren met andere smaken. Ontdek het volledige assortiment van grills, pannen en flensjespannen maar ook de sauteerpannen met 'Chistera Drop Structure' onderaan het deksel voor een continue bevochtiging tijdens het gaarproces. Deze producten met een mat zwart geëmailleerde binnenkant van hoogwaardige kwaliteit zijn ideaal voor het aanbraden, bakken of grillen van etenswaren. Het gietijzer van Staub zorgt voor een uitstekende, geleidelijke en homogene verdeling van de warmte en behoudt zo optimaal de aroma's en de smaken van uw gerechten.

En complément de sa gamme de cocottes en fonte, Staub vous propose des produits haut de gamme pour cuisiner des saveurs différentes chaque jour. Découvrez ainsi toute la gamme des grils, poêles et crêpières ainsi que les sauteuses avec 'Chistera Drop Structure' sous le couvercle pour un arrosage continu pendant la cuisson. Ces produits ont un intérieur émaillé noir mat de qualité supérieure et idéal pour saisir, rôtir ou griller les aliments. La fonte Staub permet une meilleure répartition de la chaleur, tout cela de manière homogène et progressive, et contribue à une meilleure conservation des arômes et saveurs.

Specialiteiten - Spécialités

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRJUS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN CODE CODE EAN
GRILLS - GRILS						
GRILLPAN VIERKANT MET SILICONEN HANDVAT - GRIL CARRÉ AVEC MANCHE EN SILICONE						
	1202123	24 x 24 cm	2,38 kg	zwart - noir	82,60	 3 272342 021235
GRILLPAN RECHTHOEKIG MET SILICONEN HANDVAT - GRIL RECTANGULAIRE AVEC MANCHE EN SILICONE						
	1202223	34 x 21 cm	2,65 kg	zwart - noir	90,08	 3 272342 022232
GRILLPAN MET 2 GREPEN - GRIL AVEC 2 MANCHES 23 X 23 CM						
	12012323	23 x 23 cm	2,4 kg	zwart - noir	90,08	 3 272340 022331
GRILLPAN MET 2 GREPEN - GRIL AVEC 2 MANCHES 28 X 28 CM						
	12012823	28 x 28 cm	3,5 kg	zwart - noir	131,40	 3 272340 022272
GRILLPAN MET 2 GREPEN - GRIL AVEC 2 MANCHES 33 X 33 CM						
	12013323	33 x 33 cm	5,2 kg	zwart - noir	156,20	 3 272340 024641

Specialiteiten - Spécialités

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN CODE CODE EAN
MINI PAN - POÊLE MINI							
	1221223	Ø 12 cm	0,15 l	0,7 kg	zwart - noir	52,02	 3 272342 212237
MINI PAN - POÊLE MINI							
	1221623	Ø 16 cm	0,6 l	1,06 kg	zwart - noir	70,21	 3 272340 037764
BAKPAN/KOEKENPAN MET HOUTEN STEEL - POÊLE À FRIRE AVEC MANCHE EN BOIS 20 CM							
	12242023	Ø 20 cm		1,5 kg	zwart - noir	90,08	 3 272340 026836
BAKPAN/KOEKENPAN MET HOUTEN STEEL - POÊLE À FRIRE AVEC MANCHE EN BOIS 24 CM							
	12242423	Ø 24 cm		1,8 kg	zwart - noir	110,74	 3 272340 026812
BAKPAN/KOEKENPAN MET HOUTEN STEEL - POÊLE À FRIRE AVEC MANCHE EN BOIS 26 CM							
	12242623	Ø 26 cm		2,1 kg	zwart - noir	123,14	 3 272340 023361
BAKPAN/KOEKENPAN MET HOUTEN STEEL - POÊLE À FRIRE AVEC MANCHE EN BOIS 28 CM							
	12242823	Ø 28 cm		2,5 kg	zwart - noir	131,40	 3 272340 024450
FLENSJESPAN MET HOUTEN STEEL - CRÊPIÈRE AVEC MANCHE EN BOIS							
	1212823	Ø 28 cm		3,17 kg	zwart - noir	82,60	 3 272342 128231
					met verdeler en spatel avec spatule et répartiteur		















Specialiteiten - Spécialités

REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN CODE CODE EAN
SERVEREN - SERVIR						
HOGE SAUSPAN - SAUCIÈRE 14 CM						
	1281418	Ø 14 cm	1,2 l	2,22 kg	grafietgrijs - gris graphite	102,48
						 3 272342 814189
WARM BORD ROND - ASSIETTE RONDE						
	1332025	Ø 20 cm	0,75 l	2,88 kg	zwart - noir	123,14
						 3 272343 320252
PRESENTATIEBORD - ASSIETTE DE PRÉSENTATION						
	1332125	Ø 31 cm	0,7 l	3,71 kg	zwart - noir	123,14
						 3 272343 321259
HOUTEN BORD - ASSIETTE BOISÉE						
	1205223	33 x 23 cm	1 l	2,47 kg	zwart - noir	98,35
						 3 272342 052239
SERVEERBORD RECHTHOEKIG - PLATEAU DE SERVICE RECTANGULAIRE 25 x 12 cm						
	13312523	25 x 12 cm		1,18 kg	zwart - noir	41,28
						 3 272340 031380



Specialiteiten - Spécialités

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRJUS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN CODE CODE EAN
SCHOTELS - PLATS							
MINI SCHOTEL OVAAL - MINI PLAT OVALE 15 CM							
	1301323	Ø 15 cm	0,25 l	0,54 kg	zwart - noir	49,55	 3 272343 013239
STAPELBAAR BORD OVAAL - PLAT EMPILABLE OVALE 21 CM							
	1302123	Ø 21 cm	0,7 l	1,14 kg	zwart - noir	57,81	 3 272343 021234
STAPELBAAR BORD OVAAL - PLAT EMPILABLE OVALE 24 CM							
	1302323	Ø 24 cm	1 l	1,47 kg	zwart - noir	70,21	 3 272343 023238
STAPELBAAR BORD OVAAL - PLAT EMPILABLE OVALE 28 CM							
	1302923	Ø 28 cm	1,6 l	1,7 kg	zwart - noir	78,47	 3 272343 029230
STAPELBAAR BORD OVAAL - PLAT EMPILABLE OVALE 32 CM							
	1303323	Ø 32 cm	2,2 l	2,59 kg	zwart - noir	98,35	 3 272343 033237
STAPELBAAR BORD OVAAL - PLAT EMPILABLE OVALE 37 CM							
	13003725	Ø 37 cm	3,7 l	3,4 kg	zwart - noir	123,14	 3 272340 028144
MINI SCHOTEL ROND - MINI PLAT ROND 12 CM							
	1301123	Ø 12 cm	0,25 l	0,81 kg	zwart - noir	43,76	 3 272343 011235
STAPELBAAR BORD ROND - PLAT EMPILABLE ROND 16 CM							
	1301623	Ø 16 cm	0,4 l	1,08 kg	zwart - noir	43,76	 3 272343 016230
	GASTRO 6-DELIGE SET / GASTRO SET 6 PIÈCES						
	19511625*	6 x Ø 16 cm	0,4 l	1,08 kg	zwart - noir	262,56	 3 272340 022142
	*op aanvraag / sur demande						
STAPELBAAR BORD ROND - PLAT EMPILABLE ROND 20 CM							
	1302023	Ø 20 cm	0,75 l	1,84 kg	zwart - noir	57,81	 3 272343 020237

Specialiteiten - Spécialités

























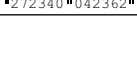




	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN CODE CODE EAN
SLAKKENPAN MET 6 OPENINGEN - POËLON ESCARGOT 6 TROUS							
	1301523	Ø 14 cm		1,08 kg	zwart - noir	49,55	 3 272343 015233
MINI SCHOTEL RECHTHOEKIG - MINI PLAT RECTANGULAIRE							
	1301423	15 x 11 cm	0,25 l	0,91 kg	zwart - noir	43,76	 3 272343 014236
RECHTHOEKIGE OVENSCHOTEL - PLAT À FOUR RECTANGULAIRE							
	1303023	30 x 20 cm	3,15 l	3,39 kg	zwart - noir	110,74	 3 272343 030236
FONDUE							
FONDUESET - SERVICE À FONDUE							
	14002023	Ø 20 cm	2,36 l	4,3 kg	zwart - noir	172,73	 3 272340 027598
	14002006	Ø 20 cm	2,36 l	4,3 kg	kers - cerise	172,73	 3 272340 027604
SET VAN 6 FONDUEVORKEN - LOT DE 6 FOURCHETTES À FONDUE							
	1446000				bleek hout - bois clair	16,49	 3 272340 018671
THEEPOT - THÉIÈRE							
RONDE THEEPOT - THÉIÈRE RONDE							
	1650023	Ø 16,5 cm	1,15 l	2,36 kg	zwart - noir	156,20	 3 272346 500231
	geleverd met thee-ei - livrée avec boule à thé						

Specialiteiten - Spécialités

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRJUS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN CODE CODE EAN
AUTHENTIC COOKING							
WOK MET GLAZEN DEKSEL - WOK AVEC COUVERCLE EN VERRE 30 CM							
	1312923	Ø 30 cm	4,4 l	3,3 kg	zwart - noir	164,46	
	1312906	Ø 30 cm	4,4 l	3,3 kg	kers - cerise	164,46	
	met tempura rooster - avec grille pour tempura						
VISPAN MET DEKSEL VISMOTIEF - POÊLE À POISSON AVEC COUVERCLE MOTIF POISSON							
	11223337	Ø 32 cm	2,8 l	6 kg	la mer	230,58	
HARTVORMIGE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE CŒUR							
	1100006	Ø 20 cm	1,75 l	3,56 kg	kers - cerise	172,73	
COCOTTE/BRAADPAN 'TOMAAT' - COCOTTE 'TOMATE'							
	11712506	Ø 25 cm	2,9 l	4,6 kg	kers - cerise	230,58	
COCOTTE/BRAADPAN 'POMPOEN' - COCOTTE 'CITROUILLE'							
	11124806	Ø 24 cm	3,45 l	5,9 kg	kaneel - cannelle	247,11	
KLEINE RECHTHOEKIGE TERRINE - PETITE TERRINE RECTANGULAIRE							
	1311525	15 x 11 cm	0,7 l	2,31 kg	zwart - noir	90,08	
RECHTHOEKIGE TERRINE - TERRINE RECTANGULAIRE							
	1313025	30 x 11 cm	1,45 l	3,46 kg	zwart - noir	131,40	
VERTICALE ROASTER - ROASTER VERTICAL							
	1200023	Ø 24 cm		3,36 kg	zwart - noir	123,14	

STAUB

Specialiteiten - Spécialités

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRJUS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN CODE CODE EAN
TAJINE GROOT - GRANDE TAJINE							
 	1302823	Ø 28 cm		3,45 kg	crème	156,20	
	1302806	Ø 28 cm		3,45 kg	kers - cerise	156,20	
gietijzeren bodem en keramisch deksel - base fonte et dôme céramique							
TAJINE KLEIN - PETITE TAJINE							
	1302723	Ø 20 cm		1,66 kg	crème	78,47	
gietijzeren bodem en keramisch deksel - base fonte et dôme céramique							
OVALE MAGNETISCHE ONDERZETTER - DESSOUS DE PLAT MAGNÉTIQUE OVALE							
	1190711	15 x 11 cm		0,15 kg	hout - bois	22,27	
	1190712	21 x 15 cm		0,28 kg	hout - bois	26,40	
	1190713	29 x 20 cm		0,59 kg	hout - bois	30,54	
RONDE MAGNETISCHE ONDERZETTER - DESSOUS DE PLAT MAGNÉTIQUE RONDE							
	41190732	Ø 16,5 cm		0,28 kg	hout - bois	23,10	
	41190742	Ø 23 cm		0,54 kg	hout - bois	28,88	
KNOP DIEREN - BOUTON ANIMAUX							
     	1190104				haan - coq	18,14	
	1990016				pompoen - citrouille	18,14	
	1190106				slak - escargot	18,14	
	1990000				varken - cochon	18,14	
	1990005				koe - vache	18,14	
	1990015				kreeft - homard	18,14	
DEKSELKNOP VAN MESSING - BOUTON LAITON							
	1670113				groot - grand	14,83	
DEKSELKNOP VERNIKKELD - BOUTON NICKELÉ							
	1671013				groot - grand	14,83	

CERAMIC by Staub



Voor zijn keramische lijn heeft Staub een nieuw soort keramiek ontwikkeld: minder poreus, meer schokbestendig en beter bestand tegen hoge temperaturen. Dit innovatieve materiaal verspreidt geleidelijk de warmte en laat smaken volledig tot hun recht komen. Deze keramiek is bovendien milieuvriendelijk geproduceerd en zeer duurzaam. Geen probleem dus om de producten in de magnetron te gebruiken of in de diepvriezer te plaatsen.

Pour sa ligne de produits en céramique, Staub a élaboré une nouvelle céramique moins poreuse et plus résistante aux chocs et aux températures élevées. Ce matériau innovant veille à une répartition progressive de la chaleur tout en préservant toute la saveur des ingrédients... Par ailleurs, cette céramique est produite avec un mode de fabrication à la fois respectueux de l'environnement et durable. Il est donc parfaitement possible de mettre les produits au four à micro-ondes ou de les placer au congélateur.

CERAMIC by Staub

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	KLEUR COULEUR	PRJLS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	BESTELENHEID UNITÉ DE COMMANDE	EAN CODE CODE EAN
RONDE COCOTTE - COCOTTE RONDE 10 CM							
	40510-785-0	Ø 10 cm	0,2 l	kers - cerise	16,49	6	
	40510-787-0	Ø 10 cm	0,2 l	basilicum - basilic	16,49	6	
	40511-997-0	Ø 10 cm	0,2 l	ivoor - ivoire	18,14	6	
COCOTTE HARTVORM - COCOTTE CŒUR 10 CM							
	40511-092-0	Ø 10 cm	0,2 l	kers - cerise	16,49	6	
RAMEKIN (SET VAN 2 STUKS) - RAMEQUIN (SET DE 2 PIÈCES)							
	40511-133-0	Ø 8 cm	0,2 l	kers - cerise	16,49	3	
	40511-859-0	Ø 8 cm	0,2 l	ivoor - ivoire	18,14	3	
	40511-860-0	Ø 8 cm	0,2 l	ancien grey - gris ancien	18,14	3	
	40512-002-0	Ø 8 cm	0,2 l	ancien turquoise - turquoise ancienne	18,14	3	

CERAMIC by Staub

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	KLEUR COULEUR	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	BESTELENHEID UNITÉ DE COMMANDE	EAN CODE CODE EAN
RECHTHOEKIGE GRATINEERSCHAAL - PLAT RECTANGULAIRE 14 X 11 CM							
	40511-139-0	14 x 11 cm	0,4 l	kers - cerise	16,49	2	4 009839 317064
	40511-141-0	14 x 11 cm	0,4 l	basilicum - basilic	16,49	2	4 009839 317088
RECHTHOEKIGE GRATINEERSCHAAL - PLAT RECTANGULAIRE 20 X 16 CM							
	40510-812-0	20 x 16 cm	1,1 l	kers - cerise	24,75	2	4 009839 311383
	40510-814-0	20 x 16 cm	1,1 l	basilicum - basilic	24,75	2	4 009839 311406
	40511-865-0	20 x 16 cm	1,1 l	ivoor - ivoire	26,40	2	4 009839 366680
	40511-866-0	20 x 16 cm	1,1 l	ancien grey - gris ancien	26,40	2	4 009839 366697
	40511-868-0	20 x 16 cm	1,1 l	ancien turquoise - turquoise ancienne	26,40	2	4 009839 366710
RECHTHOEKIGE GRATINEERSCHAAL - PLAT RECTANGULAIRE 27 X 20 CM							
	40510-809-0	27 x 20 cm	2,4 l	kers - cerise	30,54	2	4 009839 311352
	40510-811-0	27 x 20 cm	2,4 l	basilicum - basilic	30,54	2	4 009839 311376
	40511-883-0	27 x 20 cm	2,4 l	ivoor - ivoire	33,02	2	4 009839 367496
	40511-884-0	27 x 20 cm	2,4 l	ancien grey - gris ancien	33,02	2	4 009839 367502
	40511-886-0	27 x 20 cm	2,4 l	ancien turquoise - turquoise ancienne	33,02	2	4 009839 367526
RECHTHOEKIGE GRATINEERSCHAAL - PLAT RECTANGULAIRE 34 X 24 CM							
	40511-148-0	34 x 24 cm	4,5 l	kers - cerise	39,63	2	4 009839 317156
	40511-887-0	34 x 24 cm	4,5 l	ivoor - ivoire	41,28	2	4 009839 367533
	40511-888-0	34 x 24 cm	4,5 l	ancien grey - gris ancien	41,28	2	4 009839 367540
	40511-890-0	34 x 24 cm	4,5 l	ancien turquoise - turquoise ancienne	41,28	2	4 009839 367564

CERAMIC by Staub

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	KLEUR COULEUR	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	BESTELENHEID UNITÉ DE COMMANDE	EAN CODE CODE EAN
KOM - BOL 12 CM							
	40510-794-0	Ø 12 cm	0,4 l	kers - cerise	10,70	6	4 009839 311208
	40511-833-0	Ø 12 cm	0,4 l	ivoor - ivoire	12,36	6	4 009839 363573
	40511-834-0	Ø 12 cm	0,4 l	ancien grey - gris ancien	12,36	6	4 009839 363580
	40511-832-0	Ø 12 cm	0,4 l	ancien turquoise - turquoise ancienne	12,36	6	4 009839 363566
KOM - BOL 14 CM							
	40511-812-0	Ø 14 cm	0,7 l	kers - cerise	14,01	6	4 009839 360800
	40511-861-0	Ø 14 cm	0,7 l	ivoor - ivoire	14,83	6	4 009839 366642
	40511-862-0	Ø 14 cm	0,7 l	ancien grey - gris ancien	14,83	6	4 009839 366659
	40511-864-0	Ø 14 cm	0,7 l	ancien turquoise - turquoise ancienne	14,83	6	4 009839 366673



Goede messen behoren tot de basisuitrusting van elke kok, want een goed mes werkt efficiënter en veiliger. Opgericht in 1731 in het Duitse Solingen, geldt Zwilling J.A. Henckels vandaag nog steeds als wereldreferentie op het gebied van messen, scharen en keukengerei.

Les bons couteaux font partie de l'équipement de base de chaque cuisinier, parce qu'un couteau de bonne qualité est plus efficace et plus sûr. Fondée en 1731 dans la ville allemande de Solingen, Zwilling J.A. Henckels est aujourd'hui la référence mondiale en matière de couteaux, ciseaux et ustensiles de cuisine

ZWILLING® Pro



PERFECTE VORM. Met de ZWILLING Pro messen krijgt u de perfecte harmonie tussen innovatieve technologie, traditionele optiek en absolute precisie.

- | Heftmateriaal: kunststof, drie-klinknagel-design
- | Naadloze overgang van krop naar heft
- | Uniek roestvrij staal, speciaal voor ZWILLING
- | FRIODUR®, ijsgehard lemmet
- | SIGMAFORGE® mes – uit één stuk gesmeed

LA LIGNE PARFAITE. Les couteaux ZWILLING Pro sont le résultat d'une symbiose parfaite entre une technologie innovante, un design traditionnel et une haute précision.

- | Manche : synthétique, modèle à trois rivets
- | Transition homogène entre la mitre et le manche
- | Acier inoxydable unique, formule spéciale ZWILLING
- | Lame FRIODUR® en acier trempé
- | Couteau SIGMAFORGE® – forgé d'une seule pièce



ZWILLING



Koksmessen, FRIODUR®
Couteaux de chef, FRIODUR®







Greep: met rivetten, volledige angel, kunststof, zwart
Manche: rivets, pleine soie, coques en synthétique, noir

Artikel Article	Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN
 Groentemes Couteau à légumes	90 mm	G	1	38400-091	55,33	 4 009839 257230
 Schil- en garnermes Couteau à larder et garnir	100 mm	G	1	38400-101	55,33	 4 009839 257094
 Universeel mes Couteau universel	130 mm	G	1	38400-131	60,29	 4 009839 257100
 Vleesmes Couteau à trancher	160 mm	G	1	38400-161	68,55	 4 009839 257117
	200 mm	G	1	38400-201	78,47	 4 009839 257124
 Compact koksmes Couteau de chef compact	140 mm	G	1	38400-141	63,60	 4 009839 330179
 Koksmes, breed lemmet Couteau de chef, lame large	160 mm	G	1	38405-161	82,60	 4 009839 297267
 Koksmes Couteau de chef	200 mm	G	1	38401-201	90,08	 4 009839 257148
	230 mm	G	1	38401-231	94,21	 4 009839 333712
	260 mm	G	1	38401-261	98,35	 4 009839 302633
 Broodmes Couteau à pain	200 mm	G	1	38406-201	78,47	 4 009839 257155
 Uitbeenmes Couteau à désosser	140 mm	G	1	38404-141	74,34	 4 009839 257209
 Fileermes Couteau à filet	180 mm	G	6	38403-181	74,34	 4 009839 257216
 Vleesvork Fourchette à découper	180 mm	G	1	38402-181	74,34	 4 009839 321375




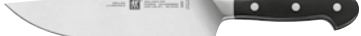


Koksmessen, FRIODUR®
Couteaux de chef, FRIODUR®

Greep: met rivetten, volledige angel, kunststof, zwart
Manche: rivets, pleine soie, coques en synthétique, noir

Artikel Article	Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN	
Santoku-mes met kuiltjes Couteau Santoku avec alvéoles		180 mm	G	1	38408-181	94,21	 4 009839 257179
Rocking Santoku-mes met kuiltjes Couteau Rocking Santoku avec alvéoles		180 mm	G	1	38418-181	94,21	 4 009839 330209
Chinees koksmes Couperet chinois		180 mm	G	1	38419-181	98,35	 4 009839 329173

Messenset
Jeu de couteaux

Messenset, 3-dlg. Jeu de couteaux, 3 pcs.	420 x 135 mm	G	1	38430-007	205,79	 4 009839 300653
	38400-100		38400-200		38401-200	

PROFESSIONAL "S"



TRADITIONEEL EN KLASSIEK. Professionele koks over de hele wereld vertrouwen op de kwaliteit en de traditie van deze messenserie met klinknagels.

- | Heftmateriaal: kunststof, drie-klinknagel-design
- | Naadloze overgang van krop naar heft
- | Handbescherming (krop)
- | Uniek roestvrij staal, speciaal voor ZWILLING
- | FRIODUR®, ijsgehard lemmet
- | SIGMAFORGE® mes – uit één stuk gesmeed

TRADITIONNEL ET CLASSIQUE. Les chefs professionnels du monde entier font confiance à la qualité et à la tradition de cette série de couteaux rivetés.

- | Manche : synthétique, modèle à trois rivets
- | Transition homogène entre la mitre et le manche
- | Protège main (mitre)
- | Acier inoxydable unique, formule spéciale ZWILLING
- | Lame FRIODUR® en acier trempé
- | Couteau SIGMAFORGE® – forgé d'une seule pièce



PROFESSIONAL "S"



ZWILLING

Koksmessen, FRIODUR®
Couteaux de chef, FRIODUR®

Greep: met rivetten, volledige angel, kunststof, zwart
Manche: rivets, pleine soie, coques en synthétique, noir

Artikel Article		Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN
Schilmes Éplucheur		70 mm	G	1	31020-051	52,02	4 009839 072710
Groentemes Couteau à légumes		80 mm	G	1	31020-091	52,02	4 009839 076091
Schil- en garneermes Couteau à larder et garnir		100 mm	G	1	31020-101	52,02	4 009839 072765
		130 mm	G	1	31020-131	53,68	4 009839 072789
Universeel mes Couteau universel		130 mm	G	1	31025-131	55,33	4 009839 073045
Vleesmes Couteau à trancher		160 mm	G	1	31020-161	63,60	4 009839 072802
		200 mm	G	1	31020-201	74,34	4 009839 072840
Zalimes Couteau à saumon		310 mm	G	1	31122-311	98,35	4 009839 217340
Koksmes Couteau de chef		160 mm	G	1	31021-161	78,47	4 009839 072895
		200 mm	G	1	31021-201	82,60	4 009839 072918
		260 mm	G	1	31021-261	94,21	4 009839 072956
Broodmes Couteau à pain		200 mm	G	1	31026-201	74,34	4 009839 073076
Uitbeenmes Couteau à désosser		140 mm	G	1	31024-141	68,55	4 009839 073021

PROFESSIONAL "S"



Koksmessen, FRIODUR®
Couteaux de chef, FRIODUR®

Greep: met rivetten, volledige angel, kunststof, zwart
Manche: rivets, pleine soie, coques en synthétique, noir

Artikel Article		Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN
Fileermes Couteau à filet		180 mm	G	1	31030-181	68,55	4 009839 178689
Santoku-mes Couteau Santoku		180 mm	G	1	31117-181	82,60	4 009839 173622

Messensets Jeu de couteaux

Messenset, 2-dlg. Jeu de couteaux, 2 pcs.		420 x 95 mm	G	1	35645-000	123,14	4 009839 111457
					31020-100		
					31021-200		
Messenset, 3-dlg. Jeu de couteaux, 3 pcs.		420 x 135 mm	G	1	35602-000	164,46	4 009839 073182
					31020-100		
					31020-160		
					31021-200		

ZWILLING

******FOUR STAR**®



ZWILLING

VEILIGHEID IN BEPROEFDE VORM. Ruim 40 jaar geleden revolutioneerde ZWILLING met het naadloze handvat van kunststof de standaard voor hoogwaardige koksmessen.

- | Heftmateriaal: kunststof
- | Naadloze overgang van krop naar heft
- | Uniek roestvrij staal, speciaal voor ZWILLING
- | FRIODUR®, ijsgehard lemmet
- | SIGMAFORGE® mes – uit één stuk gesmeed

LA SÉCURITÉ D'UN MODÈLE QUI A FAIT SES PREUVES. Il y a plus de 40 ans, ZWILLING révolutionna les normes des couteaux de qualité optimale avec ces manches synthétiques homogènes.

- | Manche : synthétique
- | Transition homogène entre la mitre et le manche
- | Acier inoxydable unique, formule spéciale ZWILLING
- | Lame FRIODUR® en acier trempé
- | Couteau SIGMAFORGE® – forgé d'une seule pièce



ZWILLING



Koksmessen, FRIODUR®
Couteaux de chef, FRIODUR®

Greep: kunststof, zwart
Manche: synthétique, noir

Artikel Article		Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN
Schilmes Éplucheur		70 mm	G	1	31070-051	38,80	4 009839 041839
Groentemes Couteau à légumes		70 mm	G	1	31070-061	38,80	4 009839 041853
Groentemes Couteau à légumes		80 mm	G	1	31070-091	38,80	4 009839 076114
Schil- en garneermes Couteau à larder et garnir		100 mm	G	1	31070-101	38,80	4 009839 006913
Universeel mes Couteau universel		130 mm	G	1	31070-131	44,59	4 009839 037009
Vleesmes Couteau à trancher		160 mm	G	1	31070-161	52,85	4 009839 006951
		200 mm	G	1	31070-201	61,12	4 009839 007026
Hammes met kuiltjes Couteau à trancher, avec alvéoles		260 mm	G	1	31081-261	85,95	4 009839 031960
Compact koksmes Couteau de chef compact		140 mm	G	1	31071-141	52,02	4 009839 373541
Koksmes Couteau de chef		160 mm	G	1	31071-161	65,25	4 009839 007118
		200 mm	G	1	31071-201	74,34	4 009839 007132

ZWILLING



Koksmessen, FRIODUR®
Couteaux de chef, FRIODUR®

Greep: kunststof, zwart
Manche: synthétique, noir

Artikel Article		Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN
Broodmes Couteau à pain		200 mm	G	1	31076-201	61,12	4 009839 007262
Uitbeenmes Couteau à désosser		140 mm	G	1	31086-141	56,98	4 009839 007347
Fileermes Couteau à filet		180 mm	G	1	31073-181	60,29	4 009839 037023
Vleesvork Fourchette à découper		180 mm	G	1	31072-181	65,25	4 009839 007224
Santoku-mes met kuiltjes Couteau Santoku, avec alvéoles		180 mm	G	1	31119-181-0	78,47	4 009839 185014





Messenset
Jeu de couteaux

Messenset, 3-dlg. Jeu de couteaux, 3 pcs.		420 x 135 mm	G	1	35048-000	143,80	4 009839 014451

ZWILLING




Steakmessensets Jeux de couteaux à steak



Artikel Article		Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN
Matteo Thun 6 x 39028-120	 39028-120	125 x 300 mm	G	1	39029-001	98,35	4 009839 379529
TWIN® Gourmet 6 x 39023-000	 39023-000	280 x 205 mm	G	1	39023-006	81,82	4 009839 281310
Steeneik Chêne vert 4 x 39160-100	 39160-100		G	1	39160-000	106,61	4 009839 426360
Palissander Bois de palissandre 4 x 39161-100	 39161-100		G	1	39161-000	106,61	4 009839 426353




Groentemessen Couteaux à légumes

Messen voor huishoudelijk gebruik, FRIODUR®
Couteaux de cuisine, FRIODUR®

Schilmes Éplucheur		50 mm	L	20	38040-050	8,22	4 009839 016165
Groentemes Couteau à légumes		70 mm	L	20	38041-070	8,22	4 009839 016172
Groentemes (kunststof, zwart) Éplucheur (synthétique, noir)		65 mm	L	15	38185-060	6,57	4 009839 164170

Messenset Jeu de couteaux

Messenset, 3-dlg. (kunststof, zwart)
Jeu de couteaux, 3 pcs. (synthétique, noir)

		280 x 90 mm	G	1	38115-001	18,97	4 009839 016240
							
							

38029-051

38030-071

38031-080

Slijpen Affûter



Aanzetstalen, slijpstaven Fusils, fusils céramiques

Artikel Article		Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN
Keramische slijpstaaf Fusil céramique		230 mm	G	1	32513-231	45,41	4 009839 217494
Aanzetstaal (diamantslijper, ovaal) Fusil (à couche de diamants, ovale)		260 mm	G	1	32520-261	55,33	4 009839 217500
Aanzetstaal (kunststof greep, zwart) Fusil (manche en synthétique, noir)		210 mm	G	1	32576-211	18,97	4 009839 217531
		230 mm	G	1	32576-231	19,79	4 009839 217548
		260 mm	G	1	32576-261	28,06	4 009839 217555

Messenslijpers Aigiseur

V-Edge			G	1	32605-000	57,81	4 009839 420931
V-Edge slijpstaafjes, blauwe korrel 150 (grob) 2 stuks V-Edge tiges d'aiguisage, bleu grain 150 (rugueux) 2 pcs			B	1	32605-100	8,22	4 009839 523656
V-Edge slijpstaafjes, groen korrel 360 (medium tot fijn) 2 stuks V-Edge tiges d'aiguisage, vert grain 360 (moyen à fin) 2 pcs			B	1	32605-200	8,22	4 009839 523663
V-Edge slijpstaafjes, wit korrel 1000 (zeer fijn) 2 stuks V-Edge tiges d'aiguisage, blanc grain 1000 (très fin) 2 pcs			B	1	32605-300	8,22	4 009839 523670
TWINSHARP Select (edelstaal, 2 modules) TWINSHARP Select (acier raffiné, 2 modules)		195 mm	G	1	32601-000	36,32	4 009839 165658

Slijpstenen Pierres à aiguiser

Slijpsteen / TWIN Stone Pro Pierre à aiguiser / TWIN Stone Pro	 	200 x 85 x 40 mm	G	1	32505-100	66,07	4 009839 208621
---	------	---------------------	---	---	-----------	-------	-----------------



Opbergen Rangement



Messenblokken Blocs de couteaux

Artikel Article		Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN
Messenblok, bamboe - magneet Bloc de couteaux, bambou - aimant		150 x 300 x 185 mm	G	1	35046-110	82,60	4 009839 298899
Messenblok, beuk Bloc de couteaux, hêtre nature		230 x 115 x 195 mm	G	1	35149-400	45,41	4 009839 192074
Messenblok, bamboe Bloc de couteaux, bambou		240 x 115 x 195 mm	G	1	35042-400	55,33	4 009839 217432
Messenopbergsysteem voor lade, bamboe Porte-couteaux pour tiroir, bambou		430 x 230 x 50 mm	L	1	35160-011	73,55	4 009839 330360


Messenhouders Étuis à couteaux

Messenhouder, 7 vakken, zwart Étui à couteaux, 7 compartiments, noir		150 x 500 x 10 mm	L	1	35002-600	24,75	4 009839 085109
Messenhouder, 7 vakken, zwart Étui à couteaux, 7 compartiments, noir		455 x 150 mm	L	1	35001-008	60,29	4 009839 491443
Messenhouder, 17 vakken, zwart Étui à couteaux, 17 compartiments, noir		490 x 250 mm	L	1	35001-009	90,08	4 009839 491450





Opbergen Rangement



Schedes Fourreaux

Artikel Article	Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN	
Schede Fourreau		80 x 5 x 22 mm	B	1	30499-500	6,57	4 009839 251603
		130 x 5 x 22 mm	B	1	30499-501	6,57	4 009839 251610
		200 x 5 x 32 mm	B	1	30499-502	7,40	4 009839 251627
		205 x 5 x 50 mm	B	1	30499-503	7,40	4 009839 251634
		265 x 5 x 50 mm	B	1	30499-504	7,40	4 009839 251641
		310 x 5 x 32 mm	B	1	30499-505	8,22	4 009839 382703

Magneetlijsten Barres magnétiques

Magneetlijst (kunststof, zwart) Barre magnétique (synthétique, noir)		300 mm	G	1	32621-300	28,06	4 009839 170133
Magneetlijst (kunststof, zwart) Barre magnétique (synthétique, noir)		450 mm	G	1	32621-450	36,32	4 009839 170232
Magneetlijst (aluminium) Barre magnétique (aluminium)		300 mm	G	1	32622-300	36,32	4 009839 170249
Magneetlijst (aluminium) Barre magnétique (aluminium)		450 mm	G	1	32622-450	45,41	4 009839 170256

ZWILLING

Toebehoren

Articles complémentaires























Artikel Article	Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN	
Keukenschraaper Cuisine racloir		145 x 95 mm	G	20	30499-400	3,26	4 009839 251597
Roestvrijstalen zeep, bicolor, mat gepolijst Savon en acier inoxydable, bicolore, poli mat		95 x 40 mm	F	1	89003-000	8,22	4 009839 243691
Zeef Tamis		Ø 16 cm	A	1	39643-016	16,49	4 009839 375385
		Ø 20 cm	A	1	39643-020	20,62	4 009839 375392
		Ø 24 cm	A	1	39643-024	24,75	4 009839 375408
Snijplank, bamboe Planche à découper, bambou		250 x 20 x 185 mm	L	1	30772-300	18,97	4 009839 217456
		355 x 30 x 250 mm	L	1	30772-100	36,32	4 009839 195679
		420 x 40 x 310 mm	L	1	30772-400	55,33	4 009839 217470
Snijplank, beuk Planche à découper, hêtre nature		600 x 35 x 400 mm	L	1	35118-100	66,07	4 009839 346583

ZWILLING

Multifunctionele scharen











Ciseaux à multiples usages

























Artikel Article	Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN	
TWIN® Select							
Multifunctionele schaar, mat gepolijst Ciseaux à multiples usages, finition satin		200 mm	G	1	41470-000	63,60	 4 009839 200212
TWIN®							
Multifunctionele schaar, zwart Ciseaux à multiples usages, noir		200 mm	G	1	43967-200	36,32	 4 009839 334139
TWIN® L							
Multifunctionele schaar Ciseaux à multiples usages		205 mm	B	1	41370-001	23,10	 4 009839 059742
SUPERFECTION Classic							
Huishoudschaar Ciseaux de ménage		130 mm	B	1	41900-131	23,93	 4 009839 095610
		160 mm	B	1	41900-161	28,06	 4 009839 095634
Huishoudschaar Ciseaux de ménage		180 mm	B	1	41900-181	32,19	 4 009839 095658
Kleermakersschaar Ciseaux de tailleur		210 mm	B	1	41900-211	36,32	 4 009839 095672
		230 mm	B	1	41900-231	38,80	 4 009839 095696
Kleermakersschaar Ciseaux de tailleur		260 mm	B	1	41900-261	45,41	 4 009839 108198
Wildscharen							
Ciseaux à volailles							
Wildschaar met uitneemhaak Ciseaux à volaille, démontable		235 mm	G	1	42931-000	82,60	 4 009839 393921
Wildschaar Ciseaux à volaille		255 mm	G	1	42913-001	40,45	 4 009839 147210

ZWILLING






















Keukenhulpjes, roestvrij staal Ustensiles de cuisine, acier inoxydable

Artikel Article		Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN
Dunschiller, vast snijvlak Éplucheur, lame fixe		200 mm	H	5	37160-021	14,01	4 009839 401923
Dunschiller Éplucheur		210 mm	H	5	37160-036	14,01	4 009839 402074
Dunschiller Y-model Éplucheur modèle Y		165 mm	H	5	37160-008	18,14	4 009839 401794
Knoflookpers Presse-ail		200 mm	H	6	37160-019	24,75	4 009839 401909
Blikopener Ouvre-boîte		215 mm	H	6	37160-038	24,75	4 009839 402098
Vleeshamer Attendrisseur		270 mm	H	5	37160-039	33,02	4 009839 402104
Aardappelstamper Presse-purée		305 mm	H	5	37160-001	22,27	4 009839 401725
Kaasschaaf Robot à fromage		225 mm	H	5	37160-020	18,14	4 009839 401916
Kaomes Couteau à fromage		275 mm	H	5	37160-017	18,14	4 009839 401886
Appelboor Vide-pomme		230 mm	H	5	37160-014	18,14	4 009839 401855
Citroentrekker Zesteur		170 mm	H	5	37160-018	14,01	4 009839 401893

Keukenhulpjes, roestvrij staal Ustensiles de cuisine, acier inoxydable

Artikel Article	Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN	
Pomme parisienneboor Cuillère à melon		175 mm	H	5	37160-015	14,01	 4 009839 401862
Spatel Spatule		350 mm	H	5	37160-002	22,27	 4 009839 401732
Vlakke spatel, silicone Pelle, silicone		335 mm	H	5	37160-010	22,27	 4 009839 401817
Schuimspaan Écumoire		330 mm	H	5	37160-004	22,27	 4 009839 401756
Keukenlepel Cuillère de cuisine		320 mm	H	5	37160-029	22,27	 4 009839 402005
Wokspatel Spatule pour wok		370 mm	H	5	37160-012	22,27	 4 009839 401831
Wokspatel, silicone Spatule pour wok, silicone		370 mm	H	5	37160-013	24,75	 4 009839 401848
Pannenslikker Spatule langue de chat		285 mm	H	5	37160-032	18,14	 4 009839 402036
Klopper, groot Fouet ballon, grand		280 mm	H	5	37160-025	18,14	 4 009839 401961
Klopper, klein Fouet ballon, petit		240 mm	H	5	37160-026	14,01	 4 009839 401978
Bakkwast Pinceau de cuisine		200 mm	H	5	37160-011	18,14	 4 009839 401824

Keukenhulpjes, roestvrij staal Ustensiles de cuisine, acier inoxydable

Artikel Article		Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN
Pizzasnijder Roulette à pizza		200 mm	H	5	37160-037	18,14	 4 009839 402081
Vleesvork Fourchette à découper		335 mm	H	5	37160-003	18,14	 4 009839 401749
Pastalepel Cuillère à spaghettis		330 mm	H	5	37160-031	22,27	 4 009839 402029
Serveerlepel Cuillère à servir		350 mm	H	5	37160-024	22,27	 4 009839 401954
Rijstlepel Cuillère à riz		255 mm	H	5	37160-034	24,75	 4 009839 402050
Pollepel Louche		325 mm	H	5	37160-000	22,27	 4 009839 401718
Ijsschep Cuillère à glace		210 mm	H	5	37160-007	18,14	 4 009839 401787
Lasagnespatel Spatule à lasagne		265 mm	H	5	37160-035	22,27	 4 009839 402067
Pastatang Pince à spaghettis		235 mm	H	5	37160-016	18,14	 4 009839 401879
Serveertang Pince de service		260 mm	H	5	37160-022	18,14	 4 009839 401930
Keukentang Pince de service		260 mm	H	5	37160-023	18,14	 4 009839 401947









Artikel Article		Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN
Dubbelwandig espressoglas 80 ml, 2-dlg. set Verre pour espresso à double paroi 80 ml, set de 2 pcs.		60 x 70 mm	G	1	39500-075	16,49	4 009839 326004
Dubbelwandig koffieglass 200 ml, 2-dlg. set Verre pour café à double paroi 200 ml, set de 2 pcs.		76 x 100 mm	G	1	39500-076	16,49	4 009839 326011
Dubbelwandig theeglas 240ml, 2-dlg. set Verre pour thé à double paroi 240 ml, set de 2 pcs.		92 x 84 mm	G	1	39500-077	18,97	4 009839 326028
Dubbelwandig 'Latte Macchiato' glas 350 ml, 2-dlg. set Verre pour 'Latte Macchiato' à double paroi 350 ml, set de 2 pcs.		80 x 140 mm	G	1	39500-078	20,62	4 009839 326035
Dubbelwandige dessertkom 280 ml, 2-dlg. set Bol pour dessert à double paroi 280 ml, set de 2 pcs.		120 x 62 mm	G	1	39500-079	20,62	4 009839 334658
Dubbelwandige karaf, 800 ml		210 x 135 x 130 mm	G	1	39500-306	32,23	4 009839 523465

ZWILLING® Enfinigy

ZWILLING





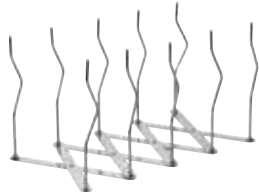







ZWILLING








Artikel Article		Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN
Power Blender Pro, silver		193 x 193 x 423 mm	G	1	53001-000	577,69	 4 009839 427206
Power Blender Pro Black		193 x 193 x 423 mm	G	1	53001-001	577,69	 4 009839 537202
Personal Blender, silver		139 x 156 x 362 mm	G	1	53003-000	98,35	 4 009839 427305
Personal Blender Black		139 x 156 x 362 mm	G	1	53003-001	98,35	 4 009839 537226

Artikel Article		Afmeting ca./ vulcapaciteit Taille approx./ capacité maximale	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRJUS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN
Mini waterkoker Black Mini bouilloire Black		1,1	6	1	53105-001	49,55	4 009839 651182
Waterkoker Black Bouilloire Black		1,51	6	1	53005-001	74,34	4 009839 537189
Waterkoker Po Black Bouilloire Pro Black		1,51	6	1	53006-002	106,61	4 009839 537172
Waterkoker, glas Bouilloire, verre		1,71	6	1	53102-500	123,14	4 009839 542688
Waterkoker Black, glas Bouilloire Black, verre		1,71	6	1	53102-501	123,14	4 009839 542695

Artikel Article	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	Prijs (A.V.P.) Prix (PP TTC) EUR	EAN
Power Blender Pro Black food processor	1	53104-501	123,14	 4 009839 643415
Power Blender Pro accessoireset: mixbeker met mes, deksel met afsluitring, afsluitdeksel, vacuüm-adaptor Power Blender Pro set d'accessoires : bol mixeur avec lames, couvercle mixeur, fermeture couvercle, adaptateur sous vide	1	53999-002	106,61	 4 009839 527425
Vacuüm deksel voor Table/Power Blender Couvercle sous vide pour Table/Power Blender	1	53999-004	4,09	 4 009839 527524
Personal Blender accessoireset: mixbeker 300 ml, drinkdeksel, vacuümdop Personal Blender set d'accessoires : bol mixeur 300 ml, bouchon à emporter, bouchon sous vide	1	53999-019	24,75	 4 009839 540424
Personal Blender Black accessoireset: mixbeker 300 ml, drinkdeksel, vacuümdop Personal Blender Black set d'accessoires : bol mixeur 300 ml, bouchon à emporter, bouchon sous vide	1	53999-020	24,75	 4 009839 544453
Personal Blender accessoireset: mixbeker 550 ml, drinkdeksel, vacuümdop Personal Blender set d'accessoires : bol mixeur 550 ml, bouchon à emporter, bouchon sous vide	1	53999-000	28,88	 4 009839 527418
Personal Blender Black accessoireset: mixbeker 550 ml, drinkdeksel, vacuümdop Personal Blender Black set d'accessoires : bol mixeur 550 ml, bouchon à emporter, bouchon sous vide	1	53999-012	28,88	 4 009839 537257
Vacuüm deksel voor Personal Blender Couvercle sous vide pour Personal Blender	1	53999-003	4,09	 4 009839 527517

Artikel Article		Afmeting ca./ vulcapaciteit Taille approx./ capacité maximale	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRIS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN
Sous-vide stick Bâton sous-vide		50 x 85 x 320 mm	6	1	53102-800	106,61	 4 009839 546709
Sous-vide stick Black Bâton sous-vide Black		50 x 85 x 320 mm	6	1	53102-801	106,61	 4 009839 546716
Sous-vide rek Rack sous-vide		200 x 120 x 120 mm	6	1	53999-022	12,36	 4 009839 643897
Sous-vide deksel Couvercle sous-vide		Ø 24 cm	6	1	71080-924	14,01	 4 009839 647192
Waterkoker, glas, inzetstuk voor babyvoeding Bouilloire, verre, insert pour biberon		95 x 95 x 160 mm	6	1	53999-023	12,36	 4 009839 641923

Artikel Article	Afmeting ca./ vulcapaciteit Taille approx./ capacité maximale	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRJUS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN
Vacuümpomp Pompe à vide 	19 x 5 x 5 cm	G	1	36801-000	61,94	4 009839 523809
Vacuüm bewaardoos S, glas Conteneur sous vide S, verre 	200 ml 15 x 9 x 7 cm	G	1	36803-100	9,88	4 009839 523878
Vacuüm bewaardoos M, glas Conteneur sous vide M, verre 	750 ml 18 x 11 x 10 cm	G	1	36803-200	14,83	4 009839 523885
Vacuüm bewaardoos L, glas Conteneur sous vide L, verre 	1600 ml 21 x 14 x 13 cm	G	1	36803-300	18,97	4 009839 523892
Drip tray voor bewaardoos glas, 2 stuks (1M+1L) Pare-goutte pour conteneur en verre, 2 pièces (1M+1L) 		G	2	36813-102	5,74	4 009839 650918
Vacuüm vershouddoos, glas Conteneur de conservation sous vide, verre 	1500 ml 24 x 18 x 10 cm	G	1	36812-100	23,10	4 009839 531293
Vacuüm gratineerschotel, glas Plat à gratiner sous vide, verre 	2200 ml 29 x 20 x 10 cm	G	1	36803-000	28,88	4 009839 523854
Wijnstop - set van 3 Bouchon à vin - set de 3 		G	1	36802-003	10,70	4 009839 523847

Artikel Article	Afmeting ca./ vulcapaciteit Taille approx./ capacité maximale	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRJIS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN
Vacuüm bewaardoos S, kunststof Conteneur sous vide S, matière synthétique	 200 ml 15 x 9 x 7 cm	6	1	36804-100	9,88	4 009839 523922
Vacuüm bewaardoos M, kunststof Conteneur sous vide M, matière synthétique	 750 ml 18 x 11 x 10 cm	6	1	36804-200	14,83	4 009839 523939
Vacuüm bewaardoos L, kunststof Conteneur sous vide L, matière synthétique	 1600 ml 21 x 14 x 13 cm	6	1	36804-300	18,97	4 009839 523946
Drip tray voor bewaardoos kunststof, 2 stuks (1M+1L) Pare-goutte pour conteneur synthétique, 2 pièces (1M+1L)		6	2	36813-202	5,74	4 009839 650925
Vacuüm vershouddoos, kunststof Conteneur de conservation sous vide, matière synthétique	 1500 ml 24 x 18 x 10 cm	6	1	36812-200	23,10	4 009839 641886
Vacuümszakken S - set van 10 Sacs sous vide S - set de 10	 23 X 20 cm	6	1	36800-120	9,88	4 009839 523779
Vacuümszakken M - set van 10 Sacs sous vide M - set de 10	 35 x 25 cm	6	1	36800-220	13,18	4 009839 523786
Vacuümszakken L - set van 3 Sacs sous vide L - set de 3	 49 x 30 cm	6	1	36800-305	5,74	4 009839 523793
Vacuüm deksel voor Personal Blender Couvercle sous vide pour Personal Blender		6	1	53999-003	4,09	4 009839 527517
Vacuüm deksel voor Table/Power Blender Couvercle sous vide pour Table/Power Blender		6	1	53999-004	4,09	4 009839 527524
Vloeistofbarrières, set van 6 Barrières à liquide, set de 6	 Ø 5,5 cm	6	1	36822-000	4,09	4 009839 644214



Miyabi messen worden geproduceerd in Seki, het centrum van de Japanse zwaarden- en messenproductie. Miyabi messen zijn de ideale combinatie van Japans vakmanschap en Duitse precisietechnologie.

Les couteaux Miyabi sont fabriqués à Seki, le centre de production des sabres et couteaux japonais. Les couteaux Miyabi sont le résultat du mariage parfait entre l'expérience japonaise et la technologie allemande.

MIYABI 5000MCD 67



Lemmet: MC66 poederstaal, damast design, 133 lagen
Lame : acier poudré MC66, design damas, 133 couches

Greep: traditioneel D-heft, zwart esdoornhout en roestvrij staal
Manche : traditionnel en forme de D, bois d'érable noir + acier inoxydable





















Artikel Article	Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRIJS AVP (excl. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN
 SHOTOH	130 mm	G	1	34400-131	280,17	 4 009839 394959
 GYUTOH	200 mm	G	1	34401-201	371,07	 4 009839 394973
 GYUTOH	240 mm	G	1	34401-241	395,87	 4 009839 395161
 SANTOKU	180 mm	G	1	34404-181	371,07	 4 009839 395284
 SUJHIKI	240 mm	G	1	34400-241	371,07	 4 009839 395000
 Broodmes Couteau à pain	240 mm	G	1	34406-241	371,07	 4 009839 395314

MIYABI 5000MCD



Lemmet: MC63 poederstaal, damast design, 101 lagen
Lame : acier poudré MC63, design damas, 101 couches

Greep: traditioneel D-heft, berk en roestvrij staal
Manche : traditionnel en forme de D, bouleau + acier inoxydable








Artikel Article	Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN
 SHOTOH	90 mm	G	1	34372-091	222,31	 4 009839 275920
 SHOTOH	130 mm	G	1	34372-131	255,37	 4 009839 275951
 SHOTOH	140 mm	G	1	34381-141	263,64	 4 009839 408601
 CHUTOH	160 mm	G	1	34372-161	280,17	 4 009839 275982
 GYUTOH	200 mm	G	1	34373-201	354,55	 4 009839 276019
 GYUTOH	240 mm	G	1	34373-241	379,34	 4 009839 276040
 SANTOKU	180 mm	G	1	34374-181	354,55	 4 009839 276071
 ROCKING SANTOKU	180 mm	G	1	34388-181	354,55	 4 009839 408618
 SUJHIKI	240 mm	G	1	34378-241	354,55	 4 009839 281853
 NAKIRI	170 mm	G	1	34375-171	354,55	 4 009839 408632

MIYABI 5000FCD



Lemmet: FC61 staal, damast design, 49 lagen
Lame : acier FC61, design damas, 49 couches

Greep: zwart pakka hout en roestvrij staal
Manche : bois de pakka noir + acier inoxydable

Artikel Article	Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRIJS AVP (excl. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN
SHOTOH 	90 mm	G	1	34680-091	123,14	4 009839 376863
SHOTOH 	110 mm	G	1	34680-111	131,40	4 009839 376870
SHOTOH 	130 mm	G	1	34680-131	139,67	4 009839 376887
GYUTOH 	160 mm	G	1	34681-161	180,99	4 009839 376900
GYUTOH 	200 mm	G	1	34681-201	205,79	4 009839 376917
GYUTOH 	240 mm	G	1	34681-241	230,58	4 009839 376924
SANTOKU 	180 mm	G	1	34684-181	205,79	4 009839 376931
SUJIKI 	240 mm	G	1	34680-241	205,79	4 009839 376894
BROODMES COUTEAU À PAIN 	240 mm	G	1	34686-241	205,79	4 009839 376948









MIYABI

MIYABI 6000MCT



Lemmet: MC63 poederstaal, Tsuchime hamerslagstructuur, 3 lagen
Lame : acier poudré MC63, Tsuchime finition martelée, 3 couches

Greep: cocobolo pakka hout en roestvrij staal
Manche : bois cocobola pakka + acier inoxydable







Artikel Article	Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRIJS AVP (excl. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN
SHOTOH 	90 mm	G	1	34072-091	139,67	4 009839 307928
SHOTOH 	130 mm	G	1	34072-131	164,46	4 009839 307959
GYUTOH 	160 mm	G	1	34073-161	189,26	4 009839 307980
GYUTOH 	200 mm	G	1	34073-201	230,58	4 009839 308017
GYUTOH 	240 mm	G	1	34073-241	263,64	4 009839 308048
SANTOKU 	180 mm	G	1	34074-181	230,58	4 009839 308079
SUJHIKI 	240 mm	G	1	34078-241	238,84	4 009839 308130
BROODMES COUPEAU À PAIN 	230 mm	G	1	34076-231	230,58	4 009839 308109

MIYABI 7000D




Lemmet: CMV60 staal, damast design, 65 lagen
Lame : acier CMV60, design damas, 65 couches

Greep: traditioneel D-heft, Micarta en roestvrij staal
Manche : traditionnel en forme de D, Micarta + acier inoxydable

Artikel Article	Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRIJS AVP (excl. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN
 KUDAMONO	90 mm	G	1	34541-091	106,61	 4 009839 216718
 SHOTOH	130 mm	G	1	34542-131	123,14	 4 009839 216725
 CHUTOH	160 mm	G	1	34542-161	139,67	 4 009839 216732
 GYUTOH	200 mm	G	1	34543-201	180,99	 4 009839 216763
 GYUTOH	240 mm	G	1	34543-241	222,31	 4 009839 238970
 SANTOKU	180 mm	G	1	34544-181	180,99	 4 009839 216756

Toebehoren • Articles complémentaires

Messenblokken (leeg) Blocs de couteaux (vide)

Artikel Article	Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	PRIJS AVP (excl. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	EAN	
Messenblok, bamboe - magneet Bloc de couteaux, bambou - aimant		205 x 425 x 230 mm	G	1	34532-100	90,08	4 009839 275227

Slijpen Aiguiser

Messenslijper met keramische rollers Aiguiser avec disques en céramique		210 mm	G	1	34536-007	55,33	4 009839 303098
Basiskit* Kit de base*		290 x 80 x 45 mm	G	1	34536-000	63,60	4 009839 275104
Slijpsteen, #400* Pierre à aiguiser, #400*		210 x 70 x 25 mm	G	1	34536-001	74,34	4 009839 275043
Slijpsteen, #1000* Pierre à aiguiser, #1000*		210 x 70 x 25 mm	G	1	34536-002	90,08	4 009839 275050
Slijpsteen, #5000* Pierre à aiguiser, #5000*		210 x 70 x 25 mm	G	1	34536-005	180,99	4 009839 275081

















Het merk Cuisipro wordt sinds jaar en dag met professioneel keukengereedschap geassocieerd: elegant, efficiënt en duurzaam met een meerwaarde die telkens verrast en een innovatie die voortdurend alle verwachtingen overtreft.

La marque Cuisipro est associée depuis toujours aux ustensiles de cuisine professionnels : attractif, efficace et durable avec une valeur ajoutée toujours surprenante et ses innovations en réponse constante à vos attentes.














RASPEN - RÂPES

	REF. RÉF.	AFMETINGEN DIMENSIONS	KLEUR COULEUR	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	UPC-A CODE CODE UPC-A
SMALLE RASPEN - RÂPES ÉTROITES					
Fijne rasp - Râpe fine 	747161	29 cm		20,62	 0 65506 07161 9
Grove rasp - Râpe rugueuse 	747162	29 cm		20,62	 0 65506 07162 6
Kleine schaaf - Rabot étroit 	747165	29 cm		20,62	 0 65506 07165 7
BREDE RASPEN - RÂPES LARGES					
Fijne handrasp - Râpe fine 	746802	29 cm		27,23	 0 65506 06802 2
Grove handrasp - Râpe rugueuse 	746801	29 cm		27,23	 0 65506 06801 5
TORENRASPEN - RÂPES AVEC CONTENANT					
Torenrasp 4 zijden - Râpe 4 faces 	746850	24 cm		53,68	 0 65506 06850 3
Torenrasp 6 zijden - Râpe 6 faces 	746877	24 cm		57,81	 0 65506 06877 0

KEUKENHULPJES - AIDES DE CUISINE


	REF. RÉF.	AFMETINGEN DIMENSIONS	KLEUR COULEUR	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	UPC-A CODE CODE UPC-A
KEUKENPINCET - PINCE À CUISINE					
	747821	20 cm	recht - droit	12,36	
	747820	20 cm	gebogen - pointe courbée	12,36	
	747822	20 cm	geknikt - courbé	12,36	
DUOKLOPPER/-GARDE - FOUET DUO					
	746696	30 cm	rvs - inox	20,62	
			zonder silicone - met bolletje voor verdubbeling klopeffect sans silicone - avec boule intérieur pour un double effet en mélangeant		
LEPEL - CUILLÈRE					
	74683705	28 cm	rood - rouge	23,10	
	74683805	29 cm	rood - rouge	24,75	
			Hittebestendig tot 300°C Résistant à la chaleur jusqu'à 300 °C		
PANNENLIKKER - SPATULE ÉTROITE					
	74683305	29 cm	rood - rouge	23,10	
	74683405	30,5 cm	rood - rouge	24,75	
			Hittebestendig tot 300°C Résistant à la chaleur jusqu'à 300 °C		

SERVEERTANGEN - PINCES UNIVERSELLES

	REF. RÉF.	AFMETINGEN DIMENSIONS	KLEUR COULEUR	PRIJS AVP (EXCL. BTW) PRIX PVC (HORS TVA)	UPC-A CODE CODE UPC-A
ROESTVRIJSTALEN SERVEERTANG - PINCE UNIVERSELLE EN ACIER INOXYDABLE					
	747368	18 cm	rvs - inox	9,88	
	57577	24 cm	rvs - inox	12,36	
	57578	30,5 cm	rvs - inox	13,18	
	57579	40,5 cm	rvs - inox	16,49	
SERVEERTANG MET NYLON - PINCE UNIVERSELLE AVEC NYLON					
	57587	24 cm	zwart - noir	13,18	
	57588	30,5 cm	zwart - noir	14,01	
Hittebestendig tot 210°C Résistant à la chaleur jusqu'à 210 °C					
SERVEERTANG MET SILICONE - PINCE UNIVERSELLE AVEC SILICONE					
	74708502	18 cm	zwart - noir	14,83	
	74708505	18 cm	rood - rouge	14,83	
	74708605	24 cm	rood - rouge	18,14	
	74708624	24 cm	appelgroen - vert pomme	18,14	
Hittebestendig tot 210°C Résistant à la chaleur jusqu'à 210 °C					



Demeyere COMMV.

Member of the Zwilling Group 

Atealaan 63 - B-2200 Herentals - België/Belgique

info@demeyere.be

www.demeyere.be

Vind onze verkoopsvoorwaarden op terms.demeyere.be

Trouvez nos conditions de vente sur terms.demeyere.be

EDITIE/ÉDITION : 09/2022

