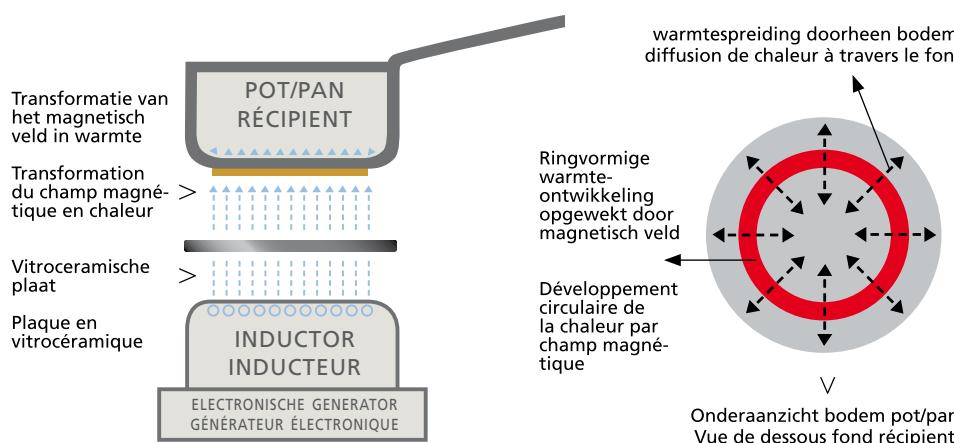


demeyere

MADE IN BELGIUM

Inductie - Induction - Induktion





INDUCTIE

INLEIDING

Inductiekoken is de allernieuwste trend in de hedendaagse keukens. Het is een technologische vernieuwing die heel wat voordelen biedt ten opzichte van de traditionele kooksystemen. Zowel de hobbykok als de professionele chef zullen zuiniger, sneller, preciezer en veiliger kunnen koken.

SYSTEEM

Het unieke aan inductie is dat de warmte rechtstreeks wordt ontwikkeld in de bodem zelf van de kookpot/pan. Bij andere warmtebronnen (gas, elektriciteit, halogeen,...) spreekt men van onrechtstreekse warmte: de warmtebron is zelf heet en komt in contact met de kookpot/pan waardoor er warmte wordt overgedragen.

Een inductievuur bestaat uit een vlakke vitroceramische kookplaat (hittebestendig glas) en inductiespoelen. De spoelen wekken een wisselend magnetisch veld op. Zodra op de kookzone een kookpot/pan met een magnetische bodem wordt gezet, ontstaan in de panbodem wervelstromen die zorgen voor een hevige warmteontwikkeling. Dit gebeurt bij hoge frequenties (zie 1^e tekening p. 2).

BELANG GOEDE BODEM

Nog meer dan bij andere systemen is de kwaliteit van de kookpot/pan van essentieel belang bij inductie, aangezien de gebruikte technologieën van de potten/pannen het rendement van het fornuis gaan bepalen.

Bij het plaatsen van de pot op een inductievuur vindt in de bodem van de pot/pan een explosie van warmte plaats (ringvormige warmteontwikkeling opgewekt door magnetisch veld). Deze warmte moet zo snel en gelijkmatig mogelijk verspreid worden over de ganse bodem van de pot/pan (zie 2^e tekening p. 2).

De pot/pan moet:

- een bodem hebben met o.a. het geschikte ferromagnetisch materiaal
- zeer goede thermische eigenschappen vertonen
- een bodem hebben die kan weerstaan aan extreme spanningen
- een vlakke bodem hebben en houden en ook op alle andere kooksystemen goed blijven werken.

INDUCTION

INTRODUCTION

La cuisson sur l'induction est la nouvelle tendance au niveau de la cuisine contemporaine. Il s'agit d'une révolution technologique qui offre beaucoup d'avantages par rapport aux cuisinières traditionnelles. Non seulement les amateurs, mais aussi les professionnels pourront cuisiner plus vite, plus économiquement, avec beaucoup plus de précision et de sécurité.

SYSTÈME

Le procédé unique de l'induction fait que la chaleur se développe directement dans le fond même de la casseroles/poêle. Pour les autres sources de chaleur (gaz, électricité, halogène,...), il est question de chaleur indirecte: la source de chaleur est chaude et entre en contact avec le récipient qui transmet alors la chaleur.

Une table à induction est composée de deux taques de cuisson planes en vitrocéramique (verre résistant à la chaleur) et de bobines d'inductance. Les bobines produisent un champ magnétique variable. Dèsqu'un récipient à fond magnétique est posé sur la zone de cuisson, il se crée des courants dits d'induction dans le fond de la marmite, assurant ainsi, un dégagement intense de chaleur. Cela se produit à haute fréquence (voir 1^e dessin p. 2).

L'IMPORTANCE DU FOND

Encore plus que pour les autres systèmes, la qualité du faitout/de la casserole est essentielle avec l'induction. En effet, les technologies utilisées pour les ustensiles de cuisson vont déterminer le rendement de la cuisinière.

En mettant le récipient sur une cuisinière à induction, toute l'énergie est focalisée dans le fond de celui-ci (développement circulaire de la chaleur par champ magnétique) et ainsi cela permet de faire chauffer uniformément et rapidement ce qui se trouve à l'intérieur (voir 2^e dessin p. 2).

Le récipient doit :

- avoir un fond avec, entre autres, le matériau ferromagnétique approprié
- présenter de bonnes propriétés thermiques
- posséder un fond pouvant résister à des tensions extrêmes
- avoir et conserver un fond plat et pouvoir continuer à être utilisé sur d'autres systèmes de cuisson.

INDUCTION

INTRODUCTION

Cooking on induction is the latest trend in the contemporary kitchen. It is a technological innovation which offers many advantages compared with traditional heating systems. Not only amateurs but also professional chefs will be able to cook faster, safer, more precisely and more economically.

SYSTEM

The unique procedure of induction makes the heat develop directly at the base of the pan. For the other sources of heating (gas, electricity, halogen, ...), it is a question of heating indirectly: the source of heat itself is warm and enters in contact with the pan that then transmits the heat.

An induction table is composed of two cast-iron cooking plates in vitro-ceramic (glass resistant to heat) and of inductors. These inductors produce a variable magnetic field. As soon as a pan with a magnetic base is put on the cooking area, it creates induction currents in the base of the pan, assuring therefore, an emission of intense heat. This happens at high frequencies (see 1st image on p. 5).

IMPORTANCE OF THE BASE

Furthermore, the quality of the pan is essential with induction. In effect, the technology used for the pans will determine the performance of the cooker.

By placing the pot on the induction stove, an explosion of heat occurs in the base of the pot (circular development of heat, generated by magnetic field). This heat must be spread as fast and as evenly as possible over the entire base of the pot (see 2nd image on p. 5).

The pan must:

- have a base with, amongst others, an appropriate ferromagnetic material
- present good thermal properties
- have a base that can resist extreme voltages
- have and conserve a flat base and be able to be continued to be used in other systems of cooking.

INDUKTION

EINFÜHRUNG

Kochen auf dem Induktionsherd ist der neuste Trend beim zeitgemäßen Kochen. Es ist eine technologische Neuheit, die viele Vorteile im Vergleich zu traditionellen Kochsystemen hat nicht nur der Hobbykoch aber auch der professionellen Koch wird energiespender, schneller, präziser und sicherer kochen können.

SYSTEM

Einzigartig am Kochen mit Induktion ist die Tatsache, dass die Wärme direkt im Boden von Topf/Pfanne selbst entsteht. Bei anderen Wärmequellen (Gas, Elektroherd, Halogen ...) spricht man von indirekter Wärme: Die Wärmequelle ist warm und kommt mit dem Kochtopf in Kontakt, wodurch Wärme übertragen wird.

Eine Induktionsflamme besteht aus einer flachen glaskeramischen Kochplatte (hitzebeständiges Glas) und Induktionsspulen. Die Spulen erzeugen ein wechselndes Magnetfeld. Sobald auf die Kochplatte ein Topf/eine Pfanne mit magnetischem Boden gestellt wird, entstehen im Boden Wirbelströme, die eine heftige Wärmeentwicklung auslösen. Dies geschieht bei hohen Frequenzen (Siehe Zeichnung 1, P. 5).

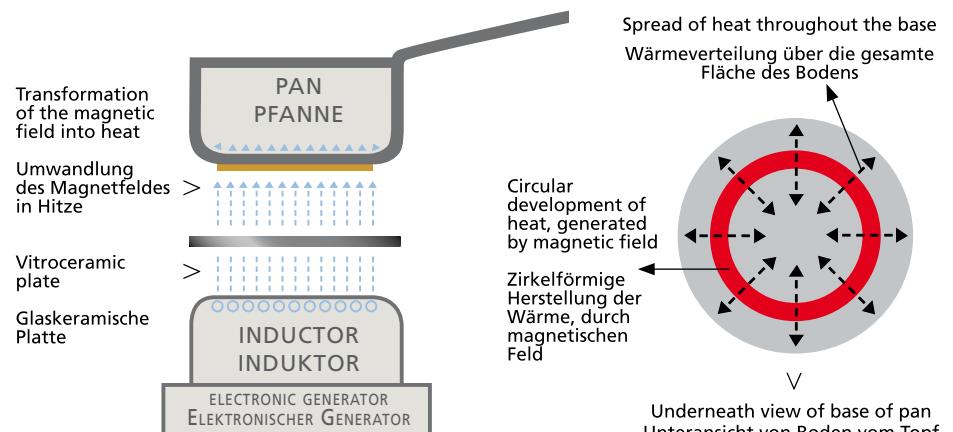
HINWEISE ZUM TOPFBODEN

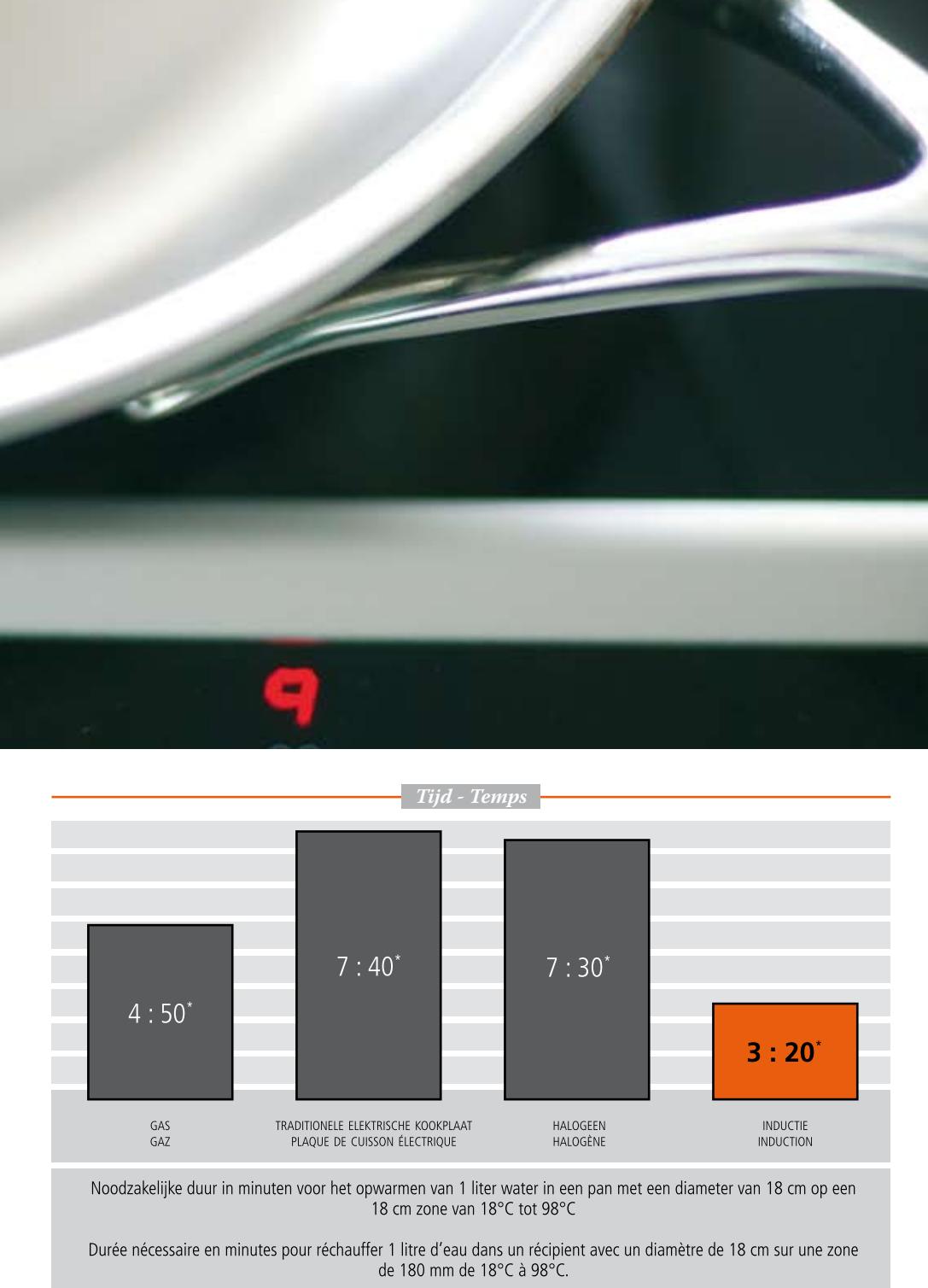
Mehr noch als bei anderen Systemen ist bei Induktion die Qualität vom Kochtopf von ausschlaggebender Bedeutung, da die in den Töpfen oder Pfannen verwendeten Technologien die Leistung des Herdes bestimmen.

Erst beim Plazieren des Kochtopfes auf dem Induktionsherd, entsteht durch die Herstellung eines magnetischen Feldes die Wärme zirkelförmig im Topfboden. Nun verteilt sich die Wärme schnell und gleichmäßig über die gesamte Fläche des Topfbodens (Siehe Zeichnung 2, P. 5).

Der Topf/die Pfanne muss:

- einen Boden haben, der u.a. das geeignete ferromagnetische Material enthält
- sehr gute thermische Eigenschaften aufweisen
- einen Boden haben, der extreme Spannungen aushält
- einen ebenen Boden haben und behalten und auch auf anderen Kochsystemen gut funktionieren.





VOORDELEN VAN INDUCTIE

SNEL

Koken op inductie gaat sneller dan op eender welk ander fornuis: gas, traditioneel elektrisch, halogeen,... elke verwarmingswijze wordt op snelheid geklopt door inductie. Inductie is sneller, omdat de energie direct wordt doorgegeven aan de bodem van de pot/pan. In vergelijking met andere warmtebronnen wordt de bodem van de pot warm en niet het fornuis, wat het opwarmingsproces aanzienlijk versnelt. De bodem geeft de warmte door aan de rest van de kookpot/pan en verwarmt de pot in een mum van tijd.

Tests bewijzen dit (zie staafdiagram p. 6): op een gasvuur duurt het op kookpunt brengen van 1 liter water ongeveer 5 minuten, op een traditioneel elektrisch vuur en op halogeen duurt het ongeveer 7,5 minuten. Inductie daarentegen kan met behulp van de boosterfunctie in een mum van tijd het water op het kookpunt brengen. In een recordtijd van ongeveer 3 minuten kookt het water.

GOED REGELBAAR

Bij eender welke kooktechniek is de precisie van de temperatuur waarop wordt gekookt erg belangrijk. De temperatuur van een inductievuur kan bijna tot op de graad nauwkeurig afgesteld worden. Het gekozen vermogen staat onmiddellijk ter beschikking, zodat op een exacte manier gekookt kan worden. Dit is belangrijk bij alle kooktechnieken: bij het bakken van ingrediënten, waarbij de temperatuur niet hoger mag zijn dan 250°C of bij het koken waarbij geen hogere temperatuur vereist is dan 100°C. De precisie van inductie laat tevens 'slow cooking' toe. Dit is een nieuwe kooktechniek waarbij je bereidingen op zeer lage temperatuur – zelfs vanaf 50°C – klaarmaakt. Bovendien is de reactiesnelheid van inductie optimaal. Als je de stand verlaagt, vertraag of stop je ook onmiddellijk het kookproces.

ADVANTAGES DE L'INDUCTION

RAPIDE

Cuisiner sur l'induction est plus rapide que tout autre système : gaz, plaque électrique traditionnelle, halogène. L'induction est plus rapide parce que l'énergie est transférée directement au fond de la casserole ou de la poêle. En comparaison avec d'autres sortes de cuisinières, ce n'est plus la taque qui chauffe mais le récipient qui devient l'élément chauffant, ce qui accélère notablement le processus. La base transfère la chaleur au reste du récipient et le réchauffe très rapidement.

Des essais le confirment (voir graphique p. 6): pour une cuisinière à gaz, le temps d'ébullition d'un litre d'eau est de 5 minutes et de 7,5 minutes pour la taque électrique ou halogène. Par contre pour l'induction 3 minutes suffiront pour faire bouillir un litre d'eau (en utilisant le « booster »)

BIEN CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE

Pour chaque type de cuisson, il est primordial de choisir la bonne température. Avec induction celle-ci peut être réglée avec une grande précision. La puissance choisie est immédiatement à votre disposition, pour que vous puissiez cuisiner d'une façon efficace. Ceci est important quelque soit le genre de cuisson. Pour frire, nous vous conseillons de ne pas dépasser 250°C ou pour bouillir 100°C. La précision de l'induction admet aussi 'slow cooking'. C'est une nouvelle technique pour cuisiner des préparations à basse température (à partir de 50°C). L'énorme avantage de l'induction est également sa rapidité de réaction. Lorsque l'on augmente ou l'on diminue la puissance le processus de cuisson s'arrête immédiatement.

FAST

Cooking on induction is faster than on any other heat source: gas, solid hot plate, halogen,... Induction is the fastest, because the energy is transferred directly to the pan base. In comparison with other hobs, it is the base of the pan that gets warm and not the hob, which considerably accelerates the heating process. The base transfers the heat to the rest of the pan and heats the pan in no time.

Tests prove this (see bar chart p. 9): for a gas hob to heat water to the boiling point, it takes about 5 minutes. For a solid hot plate and for halogen it takes about 7.5 minutes. Induction on the other hand can with the help of the 'booster' function bring the water to boiling point in no time. The water boils in a record time of 3 minutes.

PRECISE ADJUSTMENT

The precision of the temperature on which you cook is very important for every cooking technique. The temperature of an induction hob can almost be adjusted to the exact degree. The chosen temperature is instantly at your disposal, so that food can be cooked in an exact way. This is important for all cooking techniques: when frying ingredients, when the temperature should not exceed 250°C/485°F, or when boiling when there is not a higher temperature required than 100°C/212°F. The precision of induction also allows 'slow cooking'. This is a new cooking technique by which your food is cooked at a very low temperature – even at 50°C/122°F. Moreover, the reaction speed of induction is optimal. When you lower the level, you also slow down or stop the cooking process immediately.

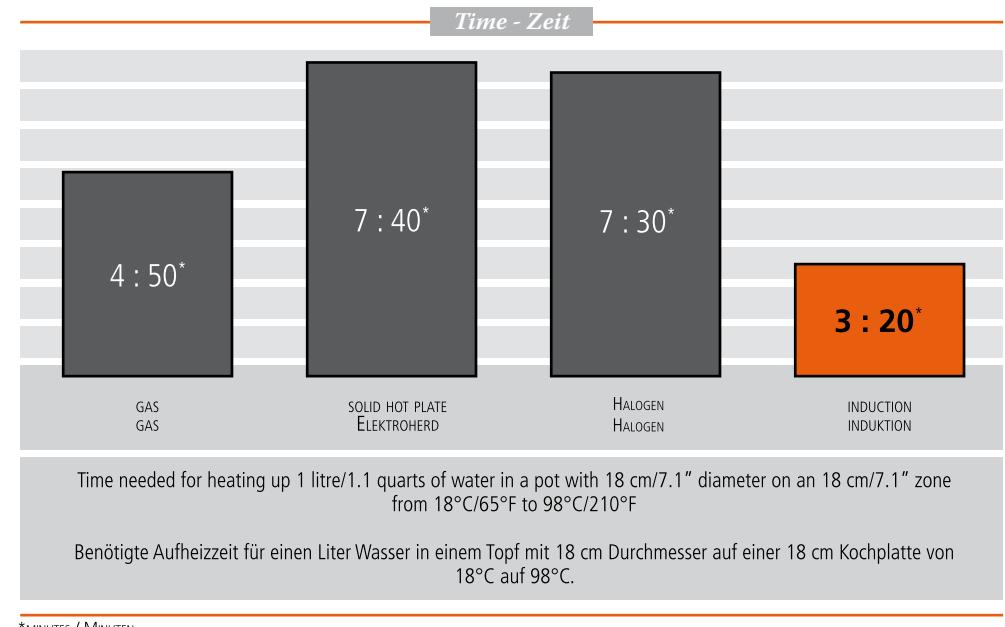
SCHNELLIGKEIT

Das Kochen auf Induktionsherden geht schneller als bei einem herkömmlichen Herd: Gas, Elektroherd, oder Halogen... jede Erwärmungsmethode wird durch die Schnelligkeit der Induktion übertrafen. Induktion ist die schnellste Methode, da die Energie direkt durch den Boden an den Topf weitergegeben wird. Im Vergleich zu anderen Herden, ist es der Boden des Topfes, der die Wärme erzeugt und nicht der Herd. Dies beschleunigt den Erwärmungsprozess. Der Boden leitet die Wärme durch den Boden zum Rest des Topfes und erwärmt den Topf im Nu.

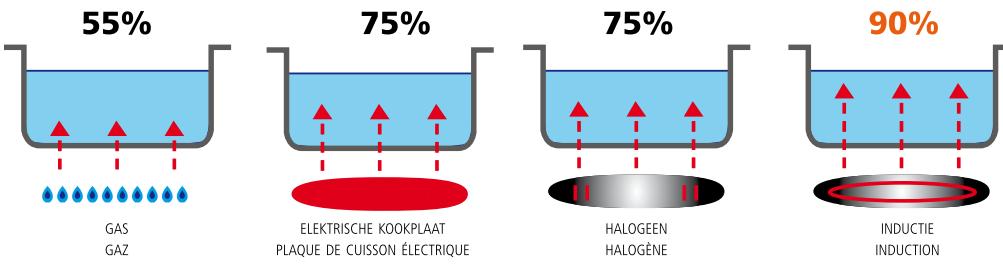
Tests bestätigen es (Siehe Säulendiagramm P. 9): um das Wasser bei einem Gasherd bis zum Siedepunkt zu erwärmen, dauert es ungefähr 5 Minuten, bei einem traditionellen elektrischen Herd und Halogenherd dauert es ungefähr 7,5 Minuten. Bei einem Induktionsherd dagegen, kann man mit der Funktion 'Booster' im Nu das Wasser zum Kochen bringen: In einer Rekordzeit von ungefähr 3 Minuten kocht das Wasser.

GUT EINSTELLBAR

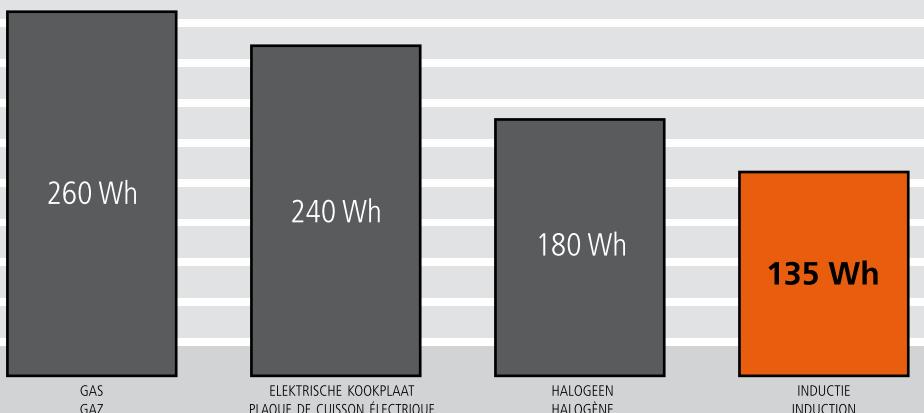
Beim jeder Kochtechnik ist die Präzision der Temperaturregelung sehr wichtig. Die Temperatur kann bei einem Induktionsherd, bis auf das Grad genau reguliert werden. Die eingestellte Temperatur wird vom Herd reguliert, sodass die Temperatur sofort zur Verfügung steht. Genaues Kochen und Garen wird erleichtert: Das Braten von Nahrungsmitteln, die nicht mit einer höheren Temperatur als 250°C gegart werden können, oder das Kochen bei niedrigen Gradzahlen von bis zu 100°C. Der Präzision von Induktion lässt 'slow cooking' zu. Dies ist eine neue Kochtechnik bei einer Zubereitungswärme von 50°C. Auch die Reaktionszeit von Induktion ist optimal: Wenn Sie eine niedrigere Einstellung an Ihrem Herd wählen, verzögern Sie unmittelbar den Kochprozess, oder brechen ihn gleich ab.



Energieopname - Absorption d'énergie



Energieverbruik - Consommation d'énergie



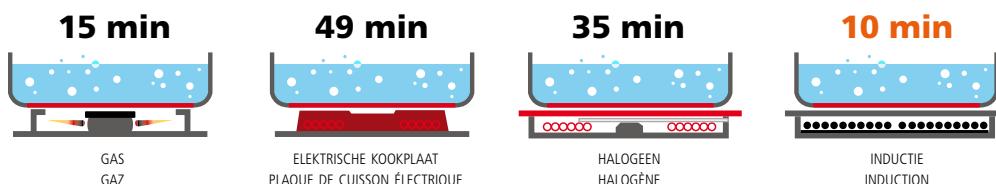
Energieverbruik (in Watt per uur) voor het opwarmen van 1 liter water in een pot/pan met een diameter van 18 cm op een zone van 18 cm van 18°C tot 98°C.

Consommation d'énergie (en Watt par heure) pour réchauffer 1 litre d'eau dans un récipient de 18 cm sur une zone de 18 cm de 18°C à 98°C.

Oppervlaktetemperatuur van het kookoppervlak - Température de la surface de cuisson

450°C 390°C 430°C 110°C

Afkoelingstijd van het kookoppervlak tot 65°C - Temps de refroidissement de la surface de cuisson jusqu'à 65°C



VOORDELEN VAN INDUCTIE

ZUINIG

Koken op inductie verbruikt in vergelijking met een gasvuur, een traditioneel elektrisch vuur en halogeen minder energie, omdat bijna alle energie rechtstreeks naar de kookpot/pan gaat. Gas neemt 55% van de energie op, een traditioneel elektrisch vuur en halogeen nemen 75% op. Inductie daarentegen neemt maar liefst 90% van de vrijgegeven energie nuttig op. Er is geen voorverwarmingssfase, er gaat geen restwarmte verloren en de kookzones zijn niet actief zonder pot of pan erop, dit alles zorgt ervoor dat inductie slechts een minimaal verlies van warmte vertoont. (zie 1^e tekening p. 10)

Tests bewijzen dit (zie 2^e tekening p. 10): bij het opwarmen van 1 liter water in een kookpot/pan verbruikt een gasvuur 260 Watt per uur, een traditioneel elektrisch vuur 240 Watt en halogeen 180 Watt. Inductie springt er ook hier weer uit met een minimumverbruik van slechts 135 Watt per uur. Dit betekent dat inductie het zuinigste energieverbruik heeft. U verkleint hierdoor uw ecologische voetafdruk: dat is niet alleen goed voor het milieu, maar vertaalt zich ook in een groot voordeel voor uw portemonnee!

VEILIG EN HYGIËNISCH

Koken op inductie is in vergelijking met andere warmtebronnen ook het meest veilige systeem. Zo wordt de kookplaat niet warm zonder dat je het magnetische materiaal – in dit geval de kookpot/pan – erop plaatst. Bovendien is de temperatuur van het kookvlak veel lager dan bij alternatieven, waardoor na gebruik het oppervlak veel sneller afkoelt tot een veilige temperatuur. (zie 3^e tekening p. 10)

Omdat het kookoppervlak niet extreem warm wordt, vermijdt u daarenboven dat gemorste ingrediënten kunnen inbranden (de plaat wordt niet warmer dan de bodem van de pot/pan).

ADVANTAGES DE L'INDUCTION

ECONOMIQUE

Cuisiner à l'induction est aussi plus économique en comparaison avec les cuisinières à gaz, électriques et halogènes car pratiquement toute l'énergie est communiquée au récipient. Le gaz utilise 55% de l'énergie et les cuisinières électriques et halogènes utilisent 75% de l'énergie tandis qu'une plaque à induction utilise 90% de l'énergie de façon utile. Par conséquent, l'induction a une perte minimum de chaleur. Il n'y a pas de perte de temps d'échauffement, il n'y a pas de chaleur restante, et la surface de cuisson ne chauffe que lorsqu'il y a un récipient là-dessus. (voir 1^{er} dessin p. 10)

Des essais le confirment (voir 2^{ème} dessin p. 10): lors de l'ébullition d'un litre d'eau une cuisinière à gaz consomme 260 watt par heure, une cuisinière électrique consomme 240 watt et une cuisinière halogène consomme 180 watt. L'induction dépasse les autres en n'utilisant que 135 watt, ce qui signifie que l'induction a la consommation d'énergie la plus économique. Par conséquent, vous réduisez votre empreinte carbonique, ce qui n'est pas seulement bon pour le milieu, mais qui est également bon pour votre porte-monnaie!

SÛR ET HYGIÉNIQUE

Comparée avec d'autres cuisinières, une plaque à induction est le système le plus sûr. La plaque ne chauffe pas sans contact avec du matériau magnétique (casserole, poêle à frire...). La température de la surface de cuisson est plus basse que celle des autres systèmes, ce qui fait que celle-ci se refroidit plus vite après utilisation donc moins de risque de brûlure donc plus sûr. (voir 3^{ème} dessin p. 10)

Comme la surface de cuisson n'est pas très chaude, on évite que les liquides versées ne se cuisent pas à la surface (la taque n'est plus chaude que le fond du récipient).

ADVANTAGES OF INDUCTION

ENERGY EFFICIENT

Cooking on induction uses less energy compared with gas, solid hot plate and halogen, as nearly all energy is transferred directly to the cookware. Gas consumes 55% of the energy, solid hot plates and halogen cookers take up 75%. Induction, on the other hand, uses no less than 90% of the generated energy in a useful way, resulting in only a minimal waste of heat. This is due to the fact that there is no preheating time, no remaining heat, and no active cooking plates without a pan on top of it. (see 1st drawing p. 13)

Tests prove that when heating 1 litre/1.1 quarts of water to the boil, a gas burner uses 260 watts per hour, while an electric hob uses 240 watts and a halogen hob uses 180 watts. Induction, once again, stands out with a minimal consumption of energy of only 135 watts. This means that induction has the most efficient consumption of energy, reducing your ecological footprint, which is not only a bonus for the environment, but also for your wallet! (see 2nd drawing p. 13)

SAFE AND HYGIENIC

Finally, cooking on induction is also the safest of the heating systems. The glass cook top surface does not get heated unless the magnetic material – in this case the cookware – is put on top. Moreover, the temperature generated in the cook top is lower compared to other heating systems, enabling the cook top to cool down much faster after use. (see 3rd drawing p. 13)

Because the cook top is never extremely hot, you can avoid that spilled ingredients burn (the top never gets warmer than the base of the cookware).

VORTEILE VON INDUKTION

ENERGIESPARENDE

Kochen auf Induktion ist energiesparender als auf Gas, Elektroherden und Halogen, weil nahezu die gesamte Energie direkt im Topf erzeugt wird. Auf Gas werden 55% der Energie genutzt, Elektroherde und Halogen nutzen 75%. Dem gegenüber nutzt Induktion 90% der entwickelten Energie. Die Aufheizphase entfällt, es geht keine Restwärme verloren und die Kochplatten sind bis zur Berührung mit dem magnetischen Kochgeschirr nicht aktiv, das Resultat ist ein minimaler Energieverlust. (Siehe Zeichnung 1, P. 13)

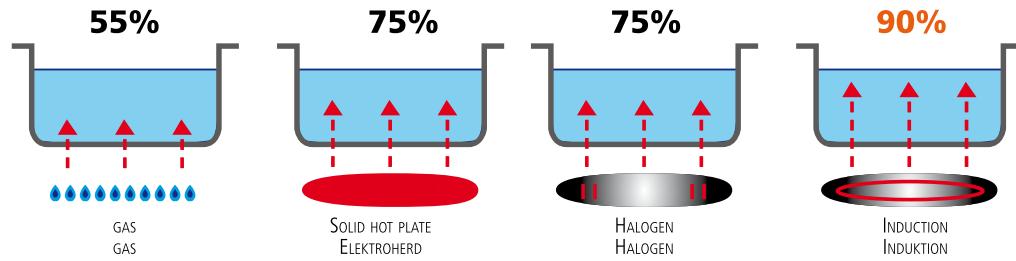
Tests bestätigen es (Siehe Zeichnung 2, P. 13): um das Wasser bis zum Siedepunkt zu erwärmen, nutzt ein Gasherd 260 Watt pro Stunde, ein Elektroherd 240 Watt und ein Halogenherd 180 Watt. Ein Induktionsherd dagegen überzeugt mit einer minimalen Aufnahme von 135 Watt. Dies bedeutet, dass Induktion die energiesparende Alternative ist. Sie reduzieren also Ihren ökologischen Fußabdruck: dies ist nicht nur gut für die Umwelt, sondern auch für Ihre Geldboerse!

SICHER UND HYGIENISCH

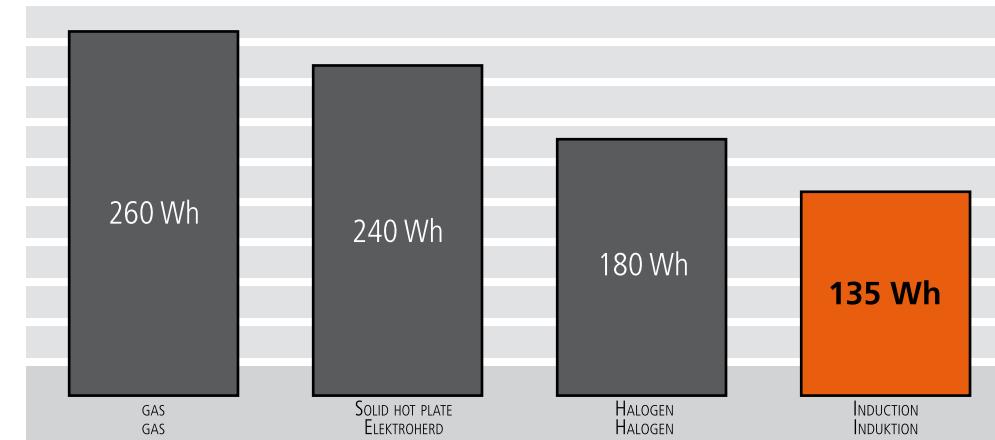
Kochen auf Induktion ist im Vergleich mit anderen Wärmequellen das sicherste System. Das Kochfeld bleibt kalt, es sei denn, das magnetische Material – der Kochtopf – steht auf der Kochzone. Außerdem ist die Temperatur der Kochzone niedriger als bei anderen Kochplatten, und kühl schneller wieder auf eine „sichere“ Temperatur ab. (Siehe Zeichnung 3, P. 13)

Da das Kochfeld nicht sehr heiß wird, brennen verschüttete oder überkochende Speisen nicht ein (die Herdfläche wird nicht wärmer als der Boden des Topfs).

Consumption of energy - Konsum von Energie



Absorption of energy - Aufnahme von Energie



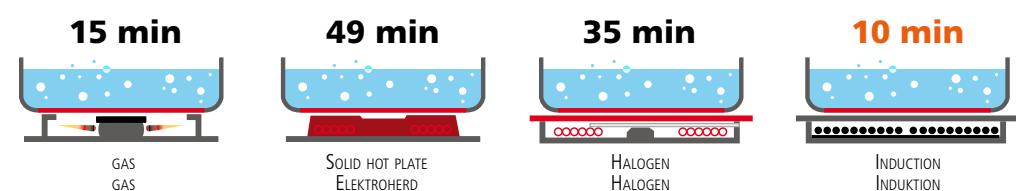
Consumption (in Watt hours) for heating up 1 litre/1.1 quarts of water in a pot with an 18 cm/7.1" diameter on an 18 cm/7.1" zone from 18°C/65°F to 98°C/210°F.

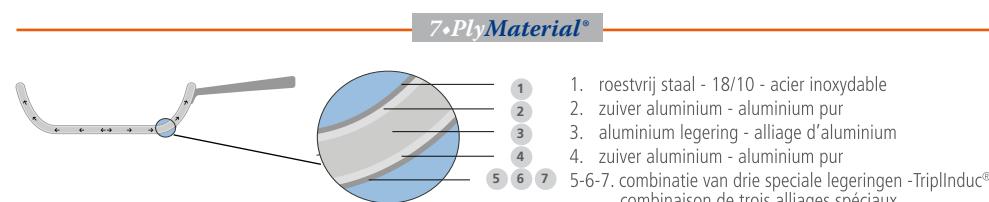
Energieverbrauch (in Kilowattstunden), um 1 Liter Wasser in einem Topf von 18 cm Durchmesser auf einer 18 cm großen Fläche von 18°C auf 98°C zu erhitzen.

Cook top surface - Herdoberflächentemperatur

450°C 390°C 430°C 110°C

Time for cook top surface to cool down to 65°C/149°F - Abkühlungszeit vom Kochfeld bis zu 65°C





AANGEPASTE DIKTE:

- voor wokken: 2,3 mm: 230°C op de bodem, 140°C op de zijkanten
- voor conische sauteuses, sudderpannen, de grillpan en de 4 sterren bak/koekenpannen: 3 tot 3,3 mm
- voor de 5 sterren professionele bak/koekenpannen: 4,8 mm

EPAISSEUR ADAPTÉE:

- pour les woks: 2,3 mm: 230°C sur le fond, 140°C à la périphérie
- pour les sauteuses coniques, les cocottes coniques , le grill et les poêles à frire 4 étoiles: 3 à 3,3 mm
- pour les poêles à frire professionnelles 5 étoiles: 4,8 mm

DEMEYERE OP INDUCTIE

Nog meer dan bij andere kooksystemen is de kwaliteit van het kookgerei van essentieel belang bij inductie. Dankzij unieke materialen en technologieën is koken op inductie met Demeyere-kookgerei nog sneller, nog beter regelbaar en nog zuiniger.

NOG SNELLER

Met het Demeyere-kookgerei gaat het koken op inductie nog sneller! Dit wordt mogelijk gemaakt door de unieke technologieën van het 7-PlyMaterial en TriplInduc.

7-PlyMaterial®

7-PlyMaterial is een unieke technologie bestaande uit 7 materiaallegeringen met o.a. roestvrij staal en een hart van aluminium. Deze technologie zit dan zowel in de bodem als in de zijkant van de producten, zodat ze een optimale warmtespreiding verzekert doorheen de ganse oppervlakte tot aan de rand. De totale dikte van de 7 lagen is altijd berekend en aangepast om de juiste temperatuursverdeling te hebben voor het kookproces.

TriplInduc®

TriplInduc is een combinatie van 3 legeringen die er voor zorgt dat het kookgerei kan gebruikt worden op elk type fornuis, inclusief inductie, en dat men bovendien op ieder moment van het ene type warmtebron naar het andere kan overschakelen. Dankzij de excellente magnetische eigenschappen geeft TriplInduc ook tot 30% meer rendement op inductie. Tenslotte verzekert het dat de bodem niet zal vervormen en vlak zal blijven, zelfs na jarenlang gebruik.

NOG BETER REGELBAAR

Dankzij de verschillende technologieën is het mogelijk om in Demeyere-kookgerei traag te garen en delicate sauzen te maken. De optimale warmtespreiding wordt gegarandeerd door het meerlagenmateriaal tot aan de rand.

DEMEYERE SUR INDUCTION

Encore plus que pour les autres systèmes, la qualité des ustensiles de cuisson est essentielle avec l'induction. Grâce aux matériaux et aux technologies utilisées la cuisson sur induction avec Demeyere est encore plus rapide, plus modulable et vraiment économique.

ENCORE PLUS RAPIDE

Les ustensiles de cuisine de Demeyere rendent encore la cuisson plus rapide grâce aux technologies uniques du 7-plyMaterial et le TriplInduc.

7-PlyMaterial®

7-PlyMaterial est une technologie unique combinant 7 alliages, notamment de l'acier inoxydable et un corps en aluminium, appliqués aussi bien sur le fond que sur les côtés des produits. Ainsi, cette technologie garantit une diffusion optimale de la chaleur sur toute la surface du récipient, jusqu'au bord. L'épaisseur totale des 7 couches est toujours adaptée à la nécessité d'avoir la diffusion de la chaleur qui est idéale pour la méthode de cuisson.

TriplInduc®

TriplInduc est une combinaison de trois alliages qui permet d'utiliser les produits sur toutes les sources de chaleur, y compris l'induction, et de passer d'une source de chaleur à une autre. Grâce à ses excellentes propriétés magnétiques, TriplInduc offre, en outre, un rendement supérieur de jusqu'à 30% sur les plaques à induction. Enfin, ce matériau ne se déforme pas et reste plat, même après des années d'utilisation.

ENCORE PLUS AISÉMENT RÉGLABLE

Grâce aux différentes technologies, les ustensiles de cuisine de Demeyere offrent la possibilité de cuire lentement et de préparer des sauces délicates. La répartition de chaleur optimale est garantie par le matériau multicouche jusqu'au bord.

Even more than with other systems, the quality of the pan is essential with induction. Thanks to unique materials and technologies, cooking on induction with Demeyere cookware is even faster, even more easily regulated and even more economical.

EVEN FASTER

The Demeyere cookware allows for even faster cooking on induction! This is possible thanks to the unique technologies of 7-PlyMaterial and TriplInduc.

7-PlyMaterial®

7-PlyMaterial is a unique technology consisting of 7 alloys including stainless steel and an aluminium core. The layers are formed over the bottom and the side of the products. This technology guarantees that the heat is spread evenly over the whole surface of the pan right up to the rim. The total thickness of the 7 layers is designed with the necessity in mind to obtain the right temperature for the typical cooking process for which the product is used.

TriplInduc®

TriplInduc is a material that assures that you can use the cookware on all types of hobs, including induction, and that you can switch from any type of hob to the other at any time. With its excellent magnetic properties, TriplInduc leads to up to 30% more efficiency when using induction cooking. Finally, the base will not deform and remains flat, even after years of use.

EVEN MORE EASILY REGULATED

Thanks to the different technologies Demeyere cookware allows for simmering and preparation of delicate sauces. The optimal spread of heat is guaranteed by the multilayer material up to the edge.

Mehr noch als bei anderen Systemen ist bei Induktion die Qualität vom Kochtopf von ausschlaggebender Bedeutung. Dank der einzigartigen Materialien und Technologien ist Kochen mit Demeyere Kochgeschirr noch schneller, noch besser einstellbar und noch energiesparender.

NOCH SCHNELLER

Mit dem Demeyere Kochgeschirr geht Kochen auf Induktionsherden noch schneller! Dies wird durch die einzigartigen Technologien 7-PlyMaterial und TriplInduc ermöglicht.

7-PlyMaterial®

7-PlyMaterial ist eine einzigartige Technologie, die aus 7 Metall-Legierungen besteht, worunter Edelstahl und ein Kern aus Aluminium. Diese finden sowohl im Boden als auch in den Wänden der Pfannen Verwendung, so dass die Technologie über die gesamte Oberfläche der Pfanne bis zum Rand eine optimale Wärmeverteilung garantiert. Die Dicke der 7 Legierungen wird immer auf den für das Produkt typischen Kochprozess und die ideale Wärmeverteilung dafür abgestimmt.

TriplInduc®

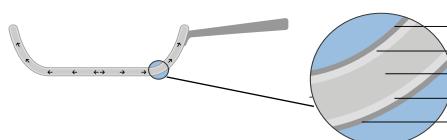
TriplInduc ist ein Material, das dafür sorgt, dass die Produkte auf alle Wärmequellen verwendet werden können, auch Induktion, und dass die Wärmequelle während des Kochvorgangs jeder Zeit gewechselt werden kann. Dank der ausgezeichneten magnetischen Eigenschaften ermöglicht TriplInduc bis zu 30% mehr Leistung mit Induktion. Außerdem verformt sich TriplInduc nicht und sorgt dafür, dass Böden auch nach Jahren ständigen Gebrauchs noch eben bleiben.

NOCH BESSER REGELBAR

Dank der verschiedenen Technologien ist es möglich mit dem Demeyere Kochgeschirr Speisen zu Schmoren und delikate Soßen zuzubereiten. Die optimale Wärmeverteilung wird durch den Mehrschichtenmaterial bis zum Rand gewährleistet.



7•PlyMaterial®



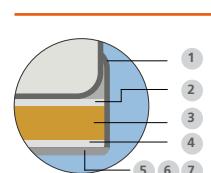
1. stainless steel - 18/10 - Edelstahl
2. pure aluminium - reines Aluminium
3. aluminium alloy - Aluminium Legierung
4. pure aluminium - reines Aluminium
- 5-6-7. combination of three alloys - TriplInduc® Kombination von drei Legierungen

Adjusted thickness:

- For woks: 2,3 mm/0.09": 230°C/450°F at the bottom
140°C/280°F at the sides
- For conic sauté pans, simmering pans, grill pan and 4-star frying pans (skillets): 3 to 3,3 mm/0.12" to 0.13"
- For the 5-star professional frying pans (skillets): 4,8 mm/0.19"

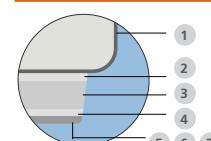
Angepasste Dicke:

- Für Woks: 2,3 mm: 230°C in der Mitte - 140°C zum Rand
- Für konische Sauteusen, Schmorpfannen, die Grillpfanne und die 4 Sterne-Pfannen: 3 bis 3,3 mm
- Für die 5 Sterne, professionelle Bratpfannen: 4,8 mm



InductoSeal®

1 roestvrij staal 18/10 voor de pot/pan zelf - capsule hermetisch toegelast tegen pot/pan - corps en acier inoxydable 18/10 - capsule soudée hermétiquement sur le corps
 2 zilver - argent
 3 dikke koperen schijf met dezelfde diameter als de pot/pan - 2mm - de cuivre du même diamètre que le récipient
 4 zilver - argent
 combinatie van drie legeringen - TriplInduc® - combinaison de trois alliages



InductoBase®

1 roestvrij staal - 18/10 - acier inoxydable
 2 aluminium legering - alliage d'aluminium
 3 zuiver aluminium - aluminium pur
 4 aluminium legering - alliage d'aluminium
 combinatie van drie legeringen - TriplInduc® - combinaison de trois alliages

DEMEYERE OP INDUCTIE

NOG ZUINIGER

Koken met Demeyere-kookgerei is nog zuiniger dankzij het samengaan van ultrageleidende bodems, perfect afsluitbare deksels en isolerende wanden. Eens het voedsel op kooktemperatuur is gebracht, volstaat de laagste stand van het fornuis om de vloeistof aan de kook te houden.

Bodem

Voor de rechte modellen gebruikt Demeyere wanden uit roestvrij staal gecombineerd met een warmtegeleidende 7-lagenbodem: InductoSeal of InductoBase.

InductoSeal®

De InductoSeal bodem is gemaakt van 7 legeringen. Een koperen schijf, hermetisch ingekapseld in de bodem, zorgt voor een optimale warmtespreiding doorheen de ganse bodem en biedt een warmtegeleidende oppervlakte die tot 33% groter is dan een traditionele bodem. De toegelaste capsule zorgt voor een bijkomende veiligheid wanneer een sterke oververhitting zou voorvalen en is extra hygiënisch aangezien er geen water of vuil in de bodem kan doordringen.

InductoBase®

De InductoBase is een speciale 7-lagenbodem met o.a. 5 mm zuiver aluminium. Dit verzekert een optimale spreiding van de warmte onder alle omstandigheden (energiebesparend). Met deze bodem kan u een grote pot gebruiken op een kleine kookplaat en toch nog steeds gelijkmatig bakken over de hele bodem. Hij laat bovendien gecontroleerd koken toe op lage verwarmingsposities. Onderaan wordt nog TriplInduc aangebracht (zie p. 15).

Deksel

De roestvrijstalen deksels passen perfect in of op onze kookpotten, sluiten zeer goed af en zijn energiebesparend. De deksels zijn onderling verwisselbaar op potten en pannen met dezelfde diameter. De John Pawson reeks beschikt over dubbelwandige deksels, wat voor een nog beter warmtebehoud zorgt.

Wanden

De wanden van het kookgerei zijn 0,8 tot 1 mm dik. Dit maakt dat de warmte optimaal wordt behouden en dat minder energie verbruikt wordt.

DEMEYERE SUR INDUCTION

ENCORE PLUS ÉCONOMIQUE

Cuire avec les ustensiles Demeyere est encore plus économique grâce à la combinaison des fonds et de l'ultra conduction, des couvercles parfaitement hermétiques et des parois isolantes. Lorsque la nourriture est à température, il suffit de garder l'intensité la plus basse de la cuisinière pour maintenir la nourriture à température.

Fond

Les parois des poêlons, casseroles/faitouts, marmites et sauteuses droites de Demeyere sont en acier inoxydable associé à un fond thermoconductible à 7 couches: InductoSeal ou InductoBase.

InductoSeal®

Le fond InductoSeal est composé de 7 alliages. Un disque en cuivre, enveloppé hermétiquement dans le fond du récipient, assure une diffusion optimale au travers de tout le fond et une surface calorifère supérieure de jusqu'à 33% à un fond traditionnel. La capsule soudée assure une sécurité supplémentaire en cas de forte surchauffe. En outre, elle est particulièrement hygiénique étant donné que l'eau ou de la saleté quelconque ne peut plus pénétrer dans le fond.

InductoBase®

L'InductoBase est un fond spécial en 7 couches, composé entre autres d'aluminium pur de 5 mm. Il garantit la diffusion optimale de la chaleur dans toutes les conditions et permet ainsi d'économiser l'énergie. Ce fond vous permet d'utiliser un récipient sur une plaque de cuisson relativement petite tout en cuisant de manière égale sur toute la surface du fond. Il permet également de contrôler la cuisson à basses températures. Le matériau TriplInduc est encore appliqué sur le fond (voir p. 15).

Couvercle

Les couvercles en acier inoxydable s'adaptent parfaitement à nos produits, se ferment très bien et économisent de l'énergie. Les couvercles sont interchangeables sur les marmites et casseroles d'un même diamètre. Les produits de la série John Pawson ont des couvercles double paroi assurant encore une meilleure conservation de la chaleur.

Parois

Les parois des ustensiles de cuisine ont une épaisseur de 0,8 à 1 mm. De cette façon la chaleur reste bien conservée dans la casserole/le faitout et la consommation d'énergie est moindre.

DEMUYERE ON INDUCTION

EVEN MORE ECONOMICAL

Cooking with Demeyere cookware is even more economical thanks to the combination of superconductive bases, perfectly fitting lids and insulating sides. Once the food is brought to the right temperature, the lowest setting of heat is sufficient for keeping the fluids boiling.

Base

For the straight cookware, Demeyere uses sides of stainless steel, combined with a heat-conducting 7 layer base: InductoSeal or InductoBase.

InductoSeal®

The InductoSeal base is made of 7 alloys. A copper disk, hermetically encapsulated in the base, guarantees an optimal distribution of heat through the base and provides a heat-conducting surface that is up to 33% larger than a traditional base. The welded capsule also provides additional safety in case of strong overheating and is more hygienic as no water, fat or dirt can penetrate into the base.

InductoBase®

The InductoBase is a special 7 layer surface consisting of 5 mm/0,2" of pure aluminium. This layer guarantees an optimal spread of heat, under all circumstances (energy saving). With this type of surface a large pot may be used on a small cooking ring and still generate an even spread of heat over the base of the pot. In addition, it enables controlled heating at low heat. At the bottom of the pot, TriplInduc is included as part of this design (see p. 16).

Lid

The stainless steel lids are a perfect match for our cooking pots; they provide a hermetic seal and save energy. The lids can be used on all pots and pans of the same diameter. The John Pawson series has double-sided lids, ensuring an even better preservation of heat.

Sides

The sides of the cookware have a thickness of 0,8 to 1mm/0.03 to 0.04". This ensures that the heat is retained optimally and less energy is used.

DEMUYERE AUF INDUKTION

NOCH ENERGIESPARENDER

Kochen mit Demeyere Kochgeschirr ist noch energiesparender dank der Kombination von superleitfähigen Böden, einem perfekt abschließenden Deckel und isolierenden Wänden gewährleistet. Wenn einmal die richtige Temperatur erreicht ist, ist die niedrigste Stufe ausreichend für das Kochen der Flüssigkeiten.

Boden

Für die geraden Töpfe verwendet Demeyere Wände aus Edelstahl in Kombination mit einem wärmeleitenden 7-Schichtenboden: InductoSeal oder InductoBase.

InductoSeal®

Der InductoSeal-Boden besteht aus 7 Legierungen. Ein Kupferschicht, hermetisch in den Boden eingeschlossen, sorgt für eine optimale Wärmeverteilung über den ganzen Boden und schafft eine wärmeleitende Oberfläche, die bis zu 33% größer ist, als bei einem herkömmlichen Boden. Die verschweißte Kapsel sorgt auch noch für extra Sicherheit im Falle einer starken Überhitzung und ist außerdem noch besonders hygienisch, da Schmutz oder Wasser nicht auf den Boden durchdringen können.

InductoBase®

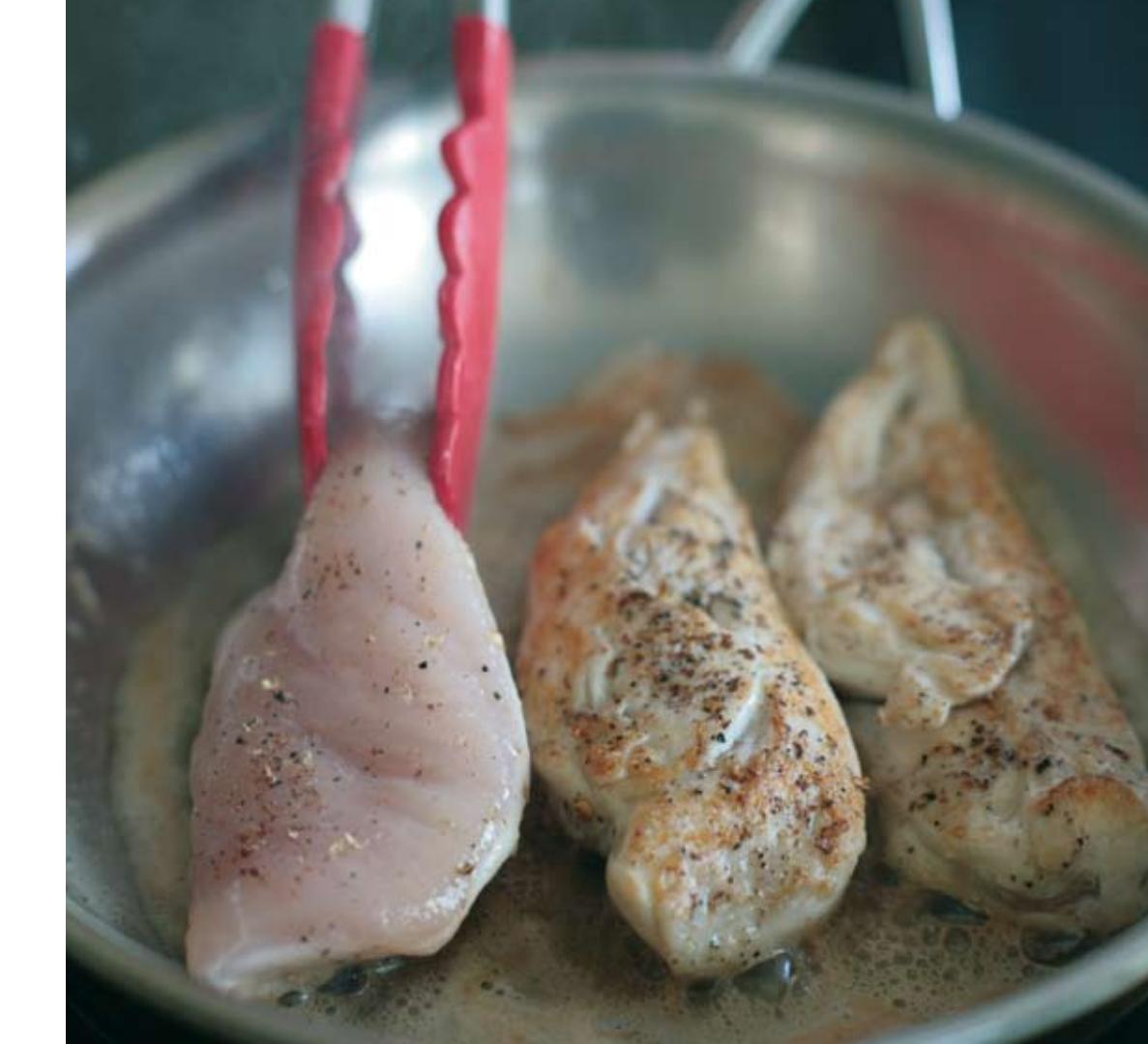
Die InductoBase ist ein spezieller 7-lagiger Boden, der unter anderem aus 5 mm reinen Aluminiums besteht. Er stellt eine unter allen Umständen optimale Wärmeverteilung sicher (Energiesparend). Mit diesem Boden können Sie auf einer kleineren Kochplatte eine große Pfanne verwenden und trotzdem noch immer auf dem gesamten Boden gleichmäßig backen. Außerdem erlaubt dieser Topf das kontrollierte Kochen auf kleiner Wärme stufe. Darunter wird TriplInduc angebracht (Siehe P.16).

Deckel

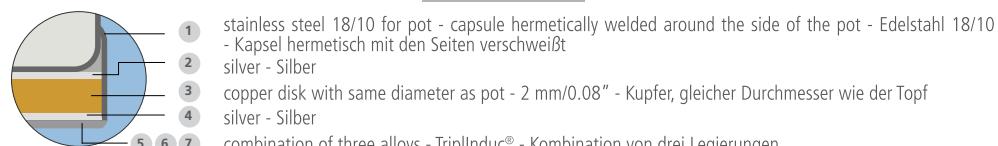
Die Deckel aus Edelstahl passen perfekt in oder auf unsere Kochgeräte, schließen sehr gut ab und sind energiesparend. Die Deckel von Töpfen und Pfannen mit dem selben Durchmesser sind untereinander austauschbar. Die Deckel der Serie „John Pawson“ sind doppelwandig, wodurch die Wärme noch besser gehalten wird.

Wände

Die Wände des Kochgeschirrs sind 0,8 bis 1 mm dick. So wird die Wärme optimal genutzt und weniger Energie verbraucht.



InductoSeal®

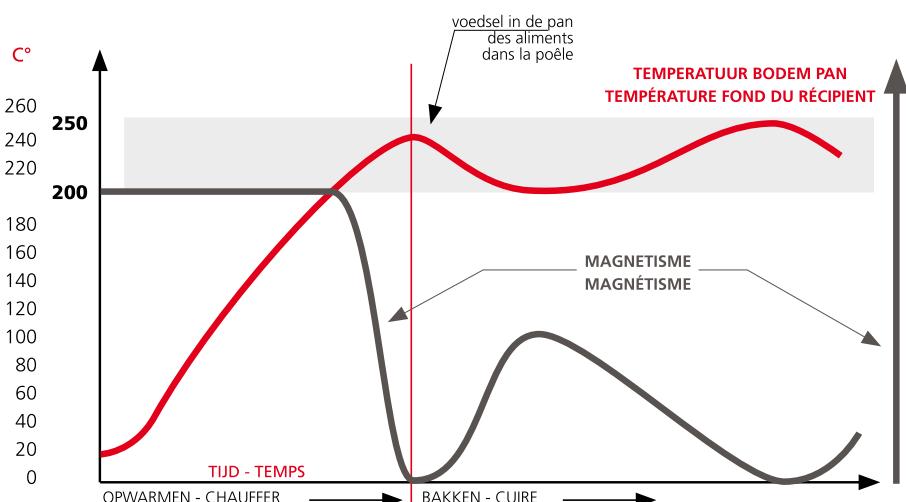


InductoBase®





ControlInduc werking - fonctionnement



CONTROLINDUC

ALGEMEEN

Demeyere produceerde de eerste pannen en woks voorzien van ControlInduc, een veiligheidssysteem dat de maximale temperatuur beperkt tot 250°C op inducatiefornuizen. Het bakken van voedsel gebeurt steeds op een temperatuur tussen 170 en 230°C. Boven 250°C begint het voedsel te carboniseren en zou het niet meer geconsumeerd mogen worden. Blauwe rook stijgt op wanneer de olie of de boter oververhit raakt. Dit is een teken dat de vetstof verbrand is en niet meer gebruikt mag worden. Deze risico's worden vermeden met het systeem ControlInduc, maar uitsluitend bij gebruik op kookplaten met inducatie. Zelfs op volle kracht zal de pan zelf de temperatuur regelen. Tot aan +/- 220°C zal het product met ControlInduc normaal opwarmen zoals elke andere pan, maar boven die temperatuur zal de kracht van de inductoren geleidelijk afnemen om zich te stabiliseren tussen 245 en 250°C. Wanneer men dan koud of rauw voedsel in de pan legt, zoals een stuk vlees of wat pannenkoekendeeg, zal de pan afkoelen en wordt automatisch de kracht van de inductor opgedreven, zonder tussenkomst van de gebruiker (zie grafiek p. 22). Zelfs als men een pan urenlang leeg laat staan op een inductieplaat (e.g. door vergetelheid), zal de pan niet oververhit raken, en zal de antikleeflaag bijgevolg intact blijven aangezien de temperatuur geblokkeerd blijft op 250°C.

TECHNOLOGIE

Voor de ControlInduc producten gebruikt Demeyere een meerlagenmateriaal tot aan de rand. Zoals eerder in dit boekje vermeld, heeft een induktiekookplaat nood aan een magnetische stof in de bodem om warmte te creëren. Bij niet-magnetische materialen (bijvoorbeeld koper, aluminium) zal het recipiënt niet warmen op de inductor. Het magnetische materiaal dat Demeyere gebruikt in de buitenlaag van het product heeft zeer speciale eigenschappen. Het is een unieke superlegering die magnetisch blijft tot aan 250°C. Boven deze temperatuur verliest het materiaal zijn magnetische eigenschappen en beveelt zo aan de inductieplaat om de energie te verminderen. Wanneer men koud voedsel in de pan legt, daalt de temperatuur van de pan en worden het magnetisme en bijgevolg de energie weer opgedreven (zie grafiek p. 22). Het gebruikte materiaal zal deze buitengewone eigenschappen nooit verliezen, zelfs niet na jarenlang gebruik.

CONTROLINDUC

EN GÉNÉRAL

Demeyere a produit les premières poêles et woks dotés de ControlInduc, un système de sécurité qui empêche la température maximale de dépasser 250°C sur les cuisinières à induction. La cuisson des aliments se fait toujours à une température comprise entre 170 et 230°C. Au-delà de 250°C, la nourriture commence à être carbonisée et n'est normalement plus bonne à la consommation. Une fumée bleue apparaît lorsque l'huile ou le beurre surchauffe. C'est signe que la matière grasse a brûlé et qu'elle ne peut plus être utilisée. Ces risques sont évités avec le système ControlInduc mais uniquement lorsqu'il est utilisé sur des cuisinières à induction. Même à pleine puissance, c'est la poêle qui règle la température. Jusqu'à environ 220°C, un produit doté de ControlInduc chauffe normalement comme toutes les autres poêles, mais au-delà de cette température la puissance des inducteurs diminue progressivement et se stabilise entre 245 et 250°C. Quand, par exemple, on pose des aliments froids ou crus dans la poêle, comme un morceau de viande ou de la pâte à crêpes, la poêle se refroidit et la puissance de l'inducteur augmente automatiquement, sans intervention de l'utilisateur (voir graphique p. 22). Et, même si on oublie une poêle pendant des heures sur une plaque à induction, elle ne surchauffera pas et la couche antiadhésive restera intacte puisque la température est bloquée sur 250°C.

TECHNOLOGIE

Pour ses produits ControlInduc, Demeyere utilise un matériau multicouche présent jusqu'au bord. Comme expliqué plus haut, une plaque chauffante à induction doit être en contact avec un matériau magnétique dans le fond du récipient pour créer de la chaleur. Sans cette matière magnétique (par exemple, dans le cas du cuivre, de l'aluminium), le récipient placé sur l'inducteur ne chauffera pas. La matière magnétique qu'utilise Demeyere dans la couche extérieure des produits possède des propriétés très spéciales. Il s'agit d'un superalliage unique qui garde son magnétisme jusqu'à 250°C. Au-delà de cette température, ce matériau perd ses propriétés magnétiques et commande à la plaque à induction de diminuer sa puissance. Quand on pose des aliments froids dans la poêle, la température du fond baisse et le magnétisme revient. Par conséquent, la puissance de la plaque augmente (voir graphique p. 22). Le matériau utilisé ne perdra jamais ses propriétés exceptionnelles, même après des années d'utilisation.

CONTROLINDUC

IN GENERAL

Demeyere produced the first pans and woks equipped with ControlInduc, a secure system which prevents the maximum temperature exceeding 250°C/485°F on induction cookers. The cooking of food is always done at a temperature between 170°C/335°F and 230°C/450°F. Beyond 250°C/485°F, the food starts to be carbonised and should no longer be consumed. A blue smoke appears when the oil and butter overheat. This is a sign that the fat has burnt and that it can no longer be used. These risks are avoided with the ControlInduc system but only when it is used on the induction cookers. Even at full power it is the pan that regulates the temperature. Until about 220°C/425°F, a product equipped with ControlInduc heats normally as all the other pans, but above this temperature the power of the inductors progressively diminishes and stabilises between 245°C/475°F and 250°C/485°F. When, for example, one puts cold or raw food in the pan, such as a piece of meat or some pancake dough, the pan re-cools and the power of the inductor automatically augments without the intervention of the user (see chart p. 25). And even if one forgets a pan during its time on the induction plate it does not overheat. For the ControlInduc products with a non-stick coating this means that the coating remains intact, since the temperature is blocked at 250°C/485°F.

TECHNOLOGY

For ControlInduc products, Demeyere uses a multi-coated material present until the edge. As explained above, a plate heated at induction needs magnetic material in the base of the recipient to create heat. Without this magnetic material (for example in case of copper, aluminium), the recipient placed on the inductor does not heat up. The material that Demeyere uses in the external layer of the products possesses some very special properties. It acts like a single super-alloy which keeps its magnetism until 250°C/485°F. Beyond this temperature, this material loses its magnetic properties and demands the induction plate to diminish its power. When one puts cold food in the pan the temperature of the pan base lowers and the magnetism returns. As a consequence, the power of the induction plate goes up again (see chart p. 25). The used material never loses its exceptional properties even after years of use.

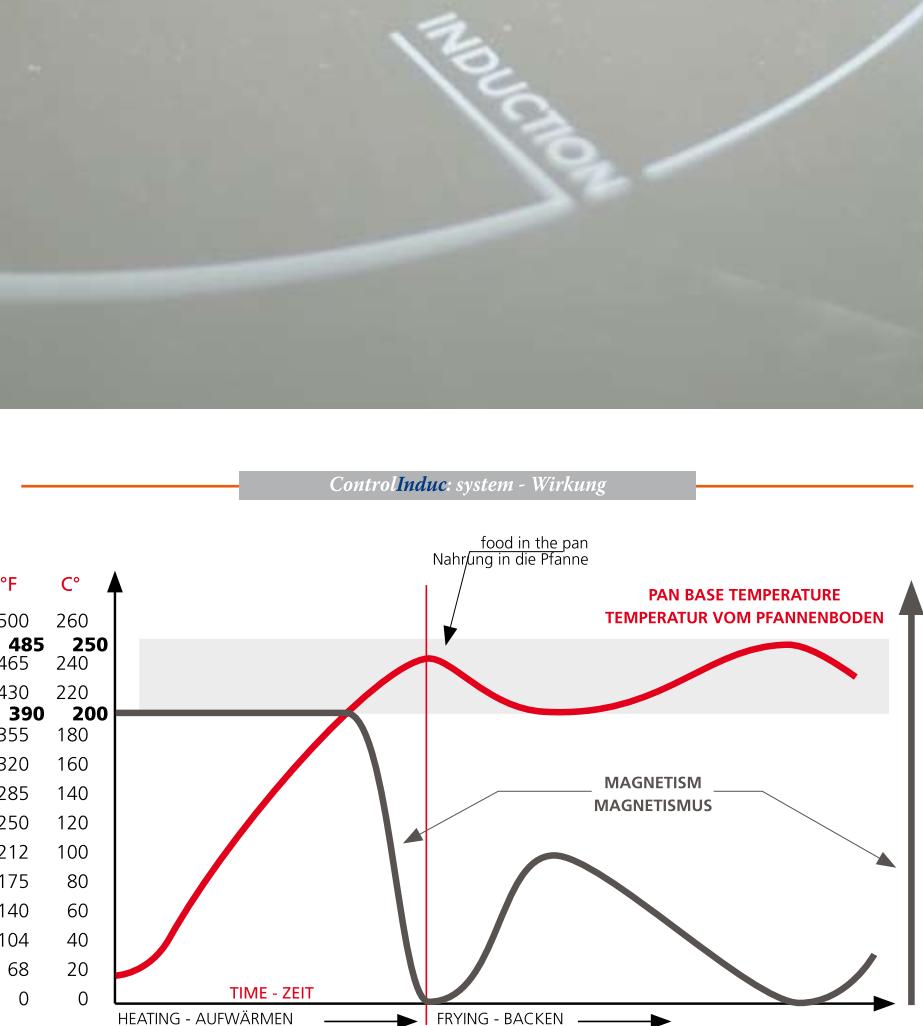
CONTROLINDUC

ALLGEMEIN

Demeyere ist der erste Produzent von Pfannen und Woks, die mit ControlInduc versehen sind, einem Sicherheitssystem, das auf Induktionsherden die maximale Temperatur auf 250°C beschränkt. Das Braten von Speisen geschieht immer bei einer Temperatur zwischen 170 und 230°C. Jenseits von 250°C beginnt die Nahrung zu karbonisieren und kann nicht mehr verzehrt werden. Blauer Rauch steigt auf, wenn Öl oder Butter überhitzt werden. Das ist ein Anzeichen dafür, dass die Fette verbrannt sind und nicht mehr verwendet werden dürfen. Diese Risiken werden mit dem System ControlInduc vermieden, allerdings ausschließlich beim Einsatz auf Induktionskochplatten. Selbst auf höchster Stufe regelt die Pfanne die Temperatur selbst. Bis +/- 220°C wird sich das Produkt mit ControlInduc wie jede andere normale Pfanne auch erwärmen, jenseits dieser Marke wird die Kraft der Induktoren langsam abnehmen, um sich dann zwischen 245 und 250°C zu stabilisieren. Gibt man dann kalte/rohe Nahrung, etwa ein Stück Fleisch oder etwas Pfannkuchenteig, in die Pfanne, kühlst diese sich ab und die Induktoren werden automatisch in die Höhe gefahren, ohne dass der Benutzer intervenieren muss (Siehe Graphik P. 25). Sogar wenn man eine Pfanne, etwa aus Vergesslichkeit, stundenlang leer auf einer Induktionsplatte stehen lässt wird sich die Pfanne nicht überhitzen. Bei ControlInduc Produkte mit Anti-Haft bleibt die Anti-Haftschicht intakt, da die Temperatur nicht höher als 250°C steigt.

TECHNOLOGIE

Für die ControlInduc-Produkte verwendet Demeyere bis an den Rand ein Mehrschichtenmaterial. Wie schon gesagt, benötigt eine Induktionskochplatte einen magnetischen Stoff im Topfboden, um Wärme erzeugen zu können. Bei nicht-magnetischen Materialien (zum Beispiel Kupfer oder Aluminium) wird sich das Gefäß auf dem Induktor nicht erwärmen. Das von Demeyere in der äußersten Schicht des Produkts verwendete Material verfügt über sehr spezielle Eigenschaften. Es ist eine einzigartige Superlegierung, die bis zu einer Temperatur von 250°C magnetisch bleibt. Jenseits dieser Temperatur verliert das Material seine magnetischen Eigenschaften und vermittelt so der Induktionsplatte, dass die Energiezufuhr reduziert werden muss. Gibt man kalte Nahrung in die Pfanne, kühlst die Pfannenboden ab und wird das Magnetismus ersetzt. Infolgedessen wird die Kraft der Induktionsplatte wieder erhöht (Siehe Graphik P. 25). Das verwendete Material verliert diese ungewöhnliche Eigenschaft nie, selbst nicht nach jahrelangem Gebrauch.





CONTROLLINDUC

KWALITEIT

De fabricatie van een ControllInduc product vereist een speciaal en uniek materiaal dat zeer duur is door de grondstoffen en legeringen die gebruikt worden om tot dit merkwaardige resultaat te komen. De hogere prijs van deze producten wordt echter ruimschoots gecompenseerd door de bereikte kookresultaten. De meeste pannen met een antikleeflaag verminderen zeer vlug in kwaliteit door oververhitting. In vele gevallen moet een pan met antikleeflaag na enkele maanden vervangen worden. Een ControllInduc pan kan niet oververhit raken op inductie, en garandeert dus een jarenlang gebruik. ControllInduc behoudt de kwaliteit van het gebakken voedsel en zo ook van de gezondheid van de gebruikers. De ControllInduc producten met antikleeflaag hebben 5 jaar garantie. De ProControl pannen en wok genieten 30 jaar garantie*.

BELANGRIJKE PUNTEN:

- ControllInduc is een veiligheidssysteem. De intensiteit van de kookplaat moet nog steeds aangepast worden naar gelang het kookproces en de gebruikte ingrediënten. ControllInduc vermindert alleen oververhitting.
- Als men ControllInduc gebruikt in combinatie met een antikleeflaag (zoals Multiglide®) raden wij af het product te gebruiken op andere kookplaten dan inductie. Het zal warmen zoals een gewone pan, maar de ControllInduc functie zal niet werken met risico tot oververhitting en beschadiging van de antikleeflaag tot gevolg. Bij de ProControl pannen zonder antikleeflaag bestaat dit gevaar niet.
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen in een pan met antikleeflaag. Dat zal de levensduur van uw ControllInduc product verlengen. Vandaag de dag bestaan er heel wat producten in synthetische materialen die de antikleeflaag niet beschadigen.
- Bij gebruik in een professionele omgeving vermindert ControllInduc verlies aan opwarmtijd en zorgt voor een pan die steeds warm blijft, zonder gevaar voor oververhitting.

*Garantiebepalingen: zie website

CONTROLLINDUC

QUALITÉ

La fabrication d'un produit ControllInduc nécessite un matériau spécial et unique très cher en raison des matières premières et des alliages utilisés pour obtenir ce résultat remarquable. Le prix élevé de ces produits est largement compensé par les résultats obtenus. La plupart des poêles avec couche antiadhésive se détériorent très rapidement en raison de la surchauffe. Dans de nombreux cas, une poêle avec couche antiadhésive doit être remplacée après quelques mois. Une poêle ControllInduc ne peut surchauffer sur l'induction ce qui garantit des années d'utilisation. ControllInduc conserve la qualité de l'aliment cuit et par conséquent, la santé des utilisateurs. Les produits ControllInduc avec couche antiadhésive bénéficient d'une garantie de 5 ans. Le wok et les poêles à frire ProControl ont une garantie de 30 ans*.

POINTS IMPORTANTS:

- ControllInduc est un système de sécurité. L'intensité de la plaque doit encore toujours être adaptée au processus de cuisson et aux ingrédients utilisés. ControllInduc n'empêche que la surchauffe.
- Lorsque l'on utilise ControllInduc avec une couche antiadhésive (comme Multiglide®), il est tout-à-fait déconseillé d'utiliser ce produit sur d'autres plaques que celles à induction. Il chauffera comme une poêle normale mais la fonction ControllInduc ne fonctionnera pas avec pour conséquence, un risque de surchauffe et de détérioration de la couche antiadhésive. Les poêles ProControl sans couche antiadhésive n'ont pas ce risque.
- Ne jamais utiliser d'objets tranchants dans une poêle avec couche antiadhésive. Cela raccourcirait la durée de vie de votre produit ControllInduc. Il existe aujourd'hui de nombreux produits en matière synthétique qui ne risquent pas d'endommager la couche antiadhésive.
- Dans un environnement professionnel, ControllInduc fait en sorte qu'il n'y a pas de perte de temps d'échauffement et que la poêle reste chaude, sans risque de surchauffe.

*Conditions de garantie: voir site Internet

QUALITY

The production of a ControllInduc product necessitates a special, unique and very expensive material because of the raw materials and alloys used to obtain this remarkable result. The elevated price of these products is compensated largely by the obtained results.

ControllInduc conserves the quality of baked food and as a consequence the health of the users. The majority of pans with non-stick coating deteriorate very quickly because of overheating. In a number of cases a pan with non-stick coating must be replaced after a few months. A ControllInduc pan (with or without non-stick coating) cannot overheat on induction which guarantees years of use. The ControllInduc products with non-stick coating benefit from a guarantee of 5 years; the ProControl pans and wok without coating benefit from a guarantee of 30 years*.

IMPORTANT POINTS:

- ControllInduc is a system of safety. The intensity of the plates must still always be adapted to the process of cooking and to the ingredients used. ControllInduc prevents only overheating.
- It is recommended that the ControllInduc pans with a non-stick coating (such as Multiglide®) should not be used on any other heat sources than induction. It will heat as a normal pan but the ControllInduc function will not function because of the consequence of a risk of overheating and deterioration of the non-stick coating. The ProControl pans without non-stick coating do not have this risk.
- Never use sharp objects in a pan with non-stick coating. That would shorten the lifespan of your ControllInduc product. Today exist a number of synthetic material products which do not risk damaging the non-stick coating.
- When used in a professional environment ControllInduc avoids loss of heating time and works so that the pan stays always hot without the risk of overheating.

QUALITÄT

Bei der Herstellung eines ControllInduc-Produkts kommt ein spezielles und einzigartiges Material zum Einsatz, das durch die verwendeten Grundstoffe und Legierungen, durch die dieses beeindruckende Resultat erzielt wird, sehr teuer ist. Der höhere Preis dieser Produkte wird allerdings durch die erreichten Kochresultate mehr als ausgeglichen. Die meisten Pfannen mit einer Anti-Haftschicht büßen nämlich durch Überhitzung sehr schnell an Qualität ein. In vielen Fällen muss eine Pfanne mit Anti-Haftschicht schon nach einigen Monaten ersetzt werden. Eine ControllInduc-Pfanne kann auf Induktion nicht überhitzt werden und garantiert eine jahrelange Verwendung. ControllInduc schützt die Qualität der gebratenen Speisen und somit auch die Gesundheit der Benutzer. Die ControllInduc-Produkte mit Anti-Haftschicht haben 5 Jahre Garantie. Die ProControl Produkte haben 30 Jahre Garantie*.

WICHTIGE PUNKTE:

- ControllInduc ist ein Sicherheitssystem. Die Temperatur der Kochplatte muss noch immer je nach Kochprozess und verwendeten Zutaten von Hand eingestellt werden. ControllInduc verhindert nur eine Überhitzung.
- Verwendet man ControllInduc in Kombination mit einer Anti-Haftschicht (wie Multiglide®) raten wir davon ab, das Produkt auf anderen Kochplatten als Induktion einzusetzen. Es wird sich wie eine gewöhnliche Bratpfanne erwärmen, aber die ControllInduc-Funktion wird nicht zum Tragen kommen, was das Risiko einer Überhitzung und einer Beschädigung der Anti-Haftschicht zur Folge haben kann. Bei der ProControl Pfannen ohne Anti-Haftschicht besteht diese Gefahr nicht.
- Verwenden Sie nie scharfe Gegenstände in einer Pfanne mit Anti-Haftschicht. Das wird die Lebensdauer Ihres ControllInduc-Produktes verlängern. Heutzutage gibt es genügend Produkte aus synthetischen Materialien, mit denen die Anti-Haftschicht nicht beschädigt wird.
- Bei Verwendung in einer professionellen Umgebung vermeidet ControllInduc Aufwärmzeitverlust und sorgt dafür, dass die Pfanne ohne Gefahr einer Überhitzung immer gleichmäßig warm bleibt.





ControlInduc®



**BAKPAN/KOEKENPAN - POËLE À FRIRE
FRYING PAN/SKILLET - BRATPFANNE**

Met Multiglide antikleeflaag
Avec couche antiadhésive Multiglide
With Multiglide non-stick coating
Mit Multiglide Anti-Haftschicht

Meerlagenmateriaal tot aan de rand 3 – 3,3 mm
Matériau multicouche jusqu'au bord 3 – 3,3 mm
Multi-layer material to the edge 3 – 3,3 mm / 0.12 – 0.13"
Mehrschichtenmaterial bus zum Rand 3 – 3,3 mm

66620 Ø 20 cm/7.9" - ☀ 14 cm/5.5"
66624 Ø 24 cm/9.4" - ☀ 18 cm/7.1"
66628 Ø 28 cm/11" - ☀ 22 cm/8.7"
66632 Ø 32 cm/12.6" - ☀ 26 cm/10.2"



Wok

Met Multiglide antikleeflaag
Avec couche antiadhésive Multiglide
With Multiglide non-stick coating
Mit Multiglide Anti-Haftschicht

Meerlagenmateriaal tot aan de rand 2,3 mm
Matériau multicouche jusqu'au bord 2,3 mm
Multi-layer material to the edge 2,3 mm / 0.09"
Mehrschichtenmaterial bus zum Rand 2,3 mm

66936 Ø 36 cm/14.2"

ProControl®



**BAKPAN/KOEKENPAN - POËLE À FRIRE
FRYING PAN/SKILLET - BRATPFANNE**

Zonder antikleeflaag / Sans couche antiadhésive
Without non-stick coating / Ohne Anti-Haftschicht

Meerlagenmateriaal tot aan de rand 4,8 mm
Matériau multicouche jusqu'au bord 4,8 mm
Multi-layer material to the edge 4,8 mm / 0.2"
Mehrschichtenmaterial bus zum Rand 4,8 mm

56624 Ø 24 cm/9.4" - ☀ 18 cm/7.1"
56628 Ø 28 cm/11" - ☀ 22 cm/8.7"



Wok

Zonder antikleeflaag / Sans couche antiadhésive
Without non-stick coating / Ohne Anti-Haftschicht

Meerlagenmateriaal tot aan de rand 2,3 mm
Matériau multicouche jusqu'au bord 2,3 mm
Multi-layer material to the edge 2,3 mm / 0.09"
Mehrschichtenmaterial bus zum Rand 2,3 mm

56936 Ø 36 cm/14.2"

Inductie - Induction - Induktion

Demeyere GCV

Atealaan 63

2200 Herentals

Belgium

Tel. ++32/14/285 210

Fax. ++32/14/285 222

info@demeyere.be