



MADE IN BELGIUM

Professional-Professionnel 2020



PROFESSIONAL ASSORTMENT

COLLECTION PROFESSIONNELLE



MADE IN BELGIUM

DEMEYERE, THE SPECIALIST ON PROFESSIONAL INDUCTION

Since the late 1970s, Demeyere has been integrating technologies for efficient induction cooking into its cooking utensils. As a result, we have built up an enormous knowledge and lead in the market. We are known worldwide by manufacturers of induction cooking systems as the specialist and reference for induction cookware. Especially professional induction cookers, which are often very powerful, require cooking utensils that can absorb this power and can always guarantee a stable (flat) base. This way your induction hob will perform optimally.

Demeyere uses unique technologies that distinguish us even more in the market:

TriplInduc®: an extra magnetic alloy, for maximum energy absorption on induction and optimal base stability.

ControlInduc®: an alloy that limits the temperature of induction to 250°C.

Silvinox®: a unique surface treatment that keeps the products silvery white and makes them easier to clean when used intensively.

Demeyere cookware is suitable for any type of cooker and can even be used in combination, e.g. cooking on gas (or another heat source) and induction.

DEMEYERE, LE SPÉCIALISTE DE L'INDUCTION PROFESSIONNELLE

Depuis la fin des années '70, Demeyere intègre dans ses ustensiles de cuisine des technologies de cuisson à induction efficace. En conséquence, nous avons acquis une énorme connaissance et une longueur d'avance sur le marché. Nous sommes reconnus dans le monde entier par les fabricants de systèmes à induction comme le spécialiste et la référence en matière de cuisson à induction. Surtout sur les cuisinières à induction professionnelles qui sont souvent très puissantes et qui nécessitent des ustensiles de cuisson capables d'absorber cette puissance et qui garantissent toujours un fond (plat) stable. Car ce n'est qu'alors que l'induction donne des résultats optimaux.

Demeyere utilise des technologies uniques qui nous distinguent encore plus sur le marché :

TriplInduc® : un alliage extra magnétique, pour une absorption d'énergie maximale sur induction et une stabilité optimale du fond.

ControlInduc® : alliage qui limite la puissance de l'induction à 250 °C.

Silvinox® : un traitement de surface unique qui permet aux produits de conserver leur blancheur argentée et de les rendre plus faciles à nettoyer lors d'une utilisation intensive.

Les ustensiles de cuisine Demeyere conviennent à tous les types de cuisinières et peuvent même être utilisés en combinaison, par exemple en cuisinant au gaz (ou autre source de chaleur) et à l'induction.

APOLLO

APOLLO, THE STANDARD ON INDUCTION FOR THE PROFESSIONAL USER

Apollo is the most extensive range with a wide choice of products and dimensions. The design is timeless and functional. The straight-walled models have a special 7-layer base (InductoBase) for optimum, constant heat conduction and a stable base. The conical models are made of a 7-layer material up to the edge which guarantees optimal control of the cooking process at both low and high temperatures.

- InductoBase®: super conductive base
- 7-PlyMaterial®: multilayer material up to the edge
- TriplInduc®: more efficiency on induction
- Silvinox®: hygienic and easy to clean
- Welded, stainless steel handles
- Perfect pouring edge (except for the conical models)

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

Apollo est la gamme la plus étendue avec un large choix de produits et de tailles. Le design est intemporel et fonctionnel. Les modèles droits sont équipés d'un fond spécial à 7 couches (InductoBase), 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
- TriplInduc® : efficacité supérieure sur l'induction
- Silvinox® : hygiénique et facile à nettoyer
- Poignées formées en acier inoxydable
- Bord verseur parfait (pas pour les modèles coniques)

	ARTICLE NUMBER RÉFÉRENCE DEMEYERE	ARTICLE NUMBER RÉFÉRENCE ZWILLING	DIAMETER DIAMÈTRE	DIAMETER BOTTOM DIAMÈTRE DU FOND	VOLUME	HEIGHT HAUTEUR	EAN-CODE
CASSEROLE/SAUCEPOT / CASSEOLE							
	44318 ZD	40850-349-0	Ø 18 cm 7.1"	⊗ 16 cm 6.3"	2,2 l 2.3 qts	9 cm 3.5"	5 412191 442180
	44320 ZD	40850-350-0	Ø 20 cm 7.9"	⊗ 18 cm 7.1"	3 l 3.2 qts	10 cm 3.9"	5 412191 442203
	44322 ZD	40850-351-0	Ø 22 cm 8.7"	⊗ 20 cm 7.9"	4 l 4.2 qts	11 cm 4.3"	5 412191 442227
	44324 ZD	40850-352-0	Ø 24 cm 9.4"	⊗ 22 cm 8.7"	5,2 l 5.5 qts	12 cm 4.7"	5 412191 442241
	44328 ZD	40850-355-0	Ø 28 cm 11.0"	⊗ 26 cm 10.2"	8,4 l 8.9 qts	14 cm 5.5"	5 412191 442289
	44330 ZD	40850-356-0	Ø 30 cm 11.8"	⊗ 28 cm 11.0"	12 l 12.7 qts	17 cm 6.7"	5 412191 442302
	44336 ZD	40850-357-0	Ø 36 cm 14.2"	⊗ 30 cm 14.2"	21 l 22.2 qts	21 cm 8.3"	5 412191 442364

APOLLO

	ARTICLE NUMBER RÉFÉRENCE DEMEYERE	ARTICLE NUMBER RÉFÉRENCE ZWILLING	DIAMETER DIAMÈTRE	DIAMETER BOTTOM DIAMÈTRE DU FOND	VOLUME	HEIGHT HAUTEUR	EAN-CODE
STOCKPOT / MARMITE							
	44395 ZD	40850-362-0	Ø 20 cm 7.9"	☼ 18 cm 7.1"	5 l 5.3 qts	16 cm 6.3"	5 412191 442951
	44394 ZD	40850-361-0	Ø 24 cm 9.4"	☼ 22 cm 8.7"	8 l 8.5 qts	18 cm 7.1"	5 412191 442944
	44393 ZD	40850-360-0	Ø 30 cm 11.8"	☼ 26 cm 10.2"	16 l 16.9 qts	23 cm 9.1"	5 412191 442937
	44392 ZD	40850-359-0	Ø 36 cm 14.2"	☼ 30 cm 11.8"	32 l 33.8 qts	32 cm 12.6"	5 412191 442920
SAUCEPAN / POÊLON							
	44414	40850-175-0	Ø 14 cm 5.5"	☼ 12 cm 4.7"	1 l 1.1 qts	7 cm 2.8"	5 412191 444146
	44416	40850-176-0	Ø 16 cm 6.3"	☼ 14 cm 5.5"	1,5 l 1.6 qts	8 cm 3.1"	5 412191 444160
	44418	40850-177-0	Ø 18 cm 7.1"	☼ 16 cm 6.3"	2,2 l 2.3 qts	9 cm 3.5"	5 412191 444184
	44420	40850-178-0	Ø 20 cm 7.9"	☼ 18 cm 7.1"	3 l 3.2 qts	10 cm 3.9"	5 412191 444207
	44422*	40850-179-0	Ø 22 cm 8.7"	☼ 20 cm 7.9"	4 l 4.2 qts	11 cm 4.3"	5 412191 444221
LOW SAUTÉ PAN / SAUTEUSE BASSE							
	44424 A	40850-368-0	Ø 24 cm 9.4"	☼ 22 cm 8.7"	2,8 l 3.0 qts	5,8 cm 2.3"	5 412191 444252
	44428 A	40850-370-0	Ø 28 cm 11.0"	☼ 26 cm 10.2"	4,8 l 5.1 qts	7,4 cm 2.9"	5 412191 444290
CONIC SAUTÉ PAN / SAUTEUSE CONIQUE							
	54914	40850-218-0	Ø 14 cm 5.5"	☼ 9 cm 3.5"	0,75 l 0.8 qts	5,5 cm 2.2"	5 412191 549148
	54916	40850-219-0	Ø 16 cm 6.3"	☼ 10 cm 3.9"	1 l 1.1 qts	5,9 cm 2.3"	5 412191 549162
	54918	40850-220-0	Ø 18 cm 7.1"	☼ 12 cm 4.7"	1,5 l 1.6 qts	6,6 cm 2.6"	5 412191 549186
	54920	40850-221-0	Ø 20 cm 7.9"	☼ 14 cm 5.5"	2 l 2.1 qts	7,5 cm 3.0"	5 412191 549209
	54922	40850-222-0	Ø 22 cm 8.7"	☼ 16 cm 6.3"	2,5 l 2.6 qts	8 cm 3.1"	5 412191 549223
	54924	40850-223-0	Ø 24 cm 9.4"	☼ 18 cm 7.1"	3,3 l 3.5 qts	9,1 cm 3.6"	5 412191 549247
	54928	40850-224-0	Ø 28 cm 11.0"	☼ 22 cm 8.7"	4,8 l 5.1 qts	9,1 cm 3.6"	5 412191 549285

APOLLO

	ARTICLE NUMBER RÉFÉRENCE DEMEYERE	ARTICLE NUMBER RÉFÉRENCE ZWILLING	DIAMETER DIAMÈTRE	DIAMETER BOTTOM DIAMÈTRE DU FOND	VOLUME	HEIGHT HAUTEUR	EAN-CODE
CONIC SIMMERING POT WITH GLASS LID / COCOTTE CONIQUE AVEC COUVERCLE EN VERRE							
	54424	40850-766-0	Ø 24 cm 9.4"	⊗ 18 cm 7.1"	3,3 l 3.5 qts	9,1 cm 3.6"	 5 412191 544242
	54428	40850-767-0	Ø 28 cm 11.0"	⊗ 22 cm 8.7"	4,8 l 5.1 qts	9,1 cm 3.6"	 5 412191 544280
LID / COUVERCLE							
	44514	40850-180-0	Ø 14 cm 5.5"				 5 412191 445143
	44516	40850-181-0	Ø 16 cm 6.3"				 5 412191 445167
	44518	40850-182-0	Ø 18 cm 7.1"				 5 412191 445181
	44520	40850-183-0	Ø 20 cm 7.9"				 5 412191 445204
	44522	40850-184-0	Ø 22 cm 8.7"				 5 412191 445228
	44524	40850-185-0	Ø 24 cm 9.4"				 5 412191 445242
	44528	40850-186-0	Ø 28 cm 11.0"				 5 412191 445280
	44530	40850-187-0	Ø 30 cm 11.8"				 5 412191 445303
	44536	40850-188-0	Ø 36 cm 14.2"				 5 412191 445365

CONTROLINDUC

CONTROLINDUC®, ABSOLUTE SAFETY AND CONTROL ON INDUCTION!

The unique 'ControlInduc®' technology provides extra safety because the pan limits the heat (only on induction!) to 250°C.

Advantages

- For the user: no risk of extremely high temperatures.
- For the pan: no damage or deformation due to overheating.
- For the ingredients: less burning due to the maximum of 250°C.
- For the induction plate: the temperature limitation protects the inductors and electronics.

CONTROLINDUC®, SÉCURITÉ ET CONTRÔLE ABSOLUS SUR L'INDUCTION !

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

Avantages

- Pour l'utilisateur : aucun risque de températures extrêmement élevées.
- Pour la poêle : plus d'endommages ou déformations à cause de la surchauffe.
- Pour les ingrédients : moins de brûlures suite à la température maximale de 250 °C.
- Pour la plaque d'induction : la limitation de température protège les inducteurs et l'électronique.

	ARTICLE NUMBER RÉFÉRENCE DEMEYERE	ARTICLE NUMBER RÉFÉRENCE ZWILLING	DIAMETER DIAMÈTRE	DIAMETER BOTTOM DIAMÈTRE DU FOND	VOLUME	HEIGHT HAUTEUR	EAN-CODE
CONTROLINDUC FRYING PAN/SKILLET / POÊLE À FRIRE							
	26620 ZC*	40851-282-0	Ø 20 cm 7.9"	⊗ 14 cm 5.5"		4,5 cm 1.8"	5 412191 266199
	26624 ZC*	40851-168-0	Ø 24 cm 9.4"	⊗ 18 cm 7.1"		5,2 cm 2.0"	5 412191 266236
	26628 ZC*	40851-169-0	Ø 28 cm 11.0"	⊗ 22 cm 8.7"		5,2 cm 2.0"	5 412191 266274
	26632 ZC*	40851-170-0	Ø 32 cm 12.6"	⊗ 26 cm 10.2"		5,6 cm 2.2"	5 412191 266311
CONTROLINDUC DURASLIDE ULTRA FRYING PAN/SKILLET / POÊLE À FRIRE							
	26620*	40851-281-0	Ø 20 cm 7.9"	⊗ 14 cm 5.5"		4,5 cm 1.8"	5 412191 266205
	26624*	40851-136-0	Ø 24 cm 9.4"	⊗ 18 cm 7.1"		5,2 cm 2.0"	5 412191 266243
	26628*	40851-138-0	Ø 28 cm 11.0"	⊗ 22 cm 8.7"		5,2 cm 2.0"	5 412191 266281
	26632*	40851-137-0	Ø 32 cm 12.6"	⊗ 26 cm 10.2"		5,6 cm 2.2"	5 412191 266328



	ARTICLE NUMBER RÉFÉRENCE DEMEYERE	ARTICLE NUMBER RÉFÉRENCE ZWILLING	DIAMETER DIAMÈTRE	DIAMETER BOTTOM DIAMÈTRE DU FOND	VOLUME	HEIGHT HAUTEUR	EAN-CODE
PROCONTROL WOK - ROUND BASE / WOK PROCONTROL - FOND ROND							
	56936	40850-236-0	Ø 36 cm 14.2"		6 l 6.3 qts	10,5 cm 4.1"	5 412191 569368
DURASLIDE ULTRA WOK - ROUND BASE / WOK DURASLIDE ULTRA - FOND ROND							
	66936	40850-248-0	Ø 36 cm 14.2"		6 l 6.3 qts	10,5 cm 4.1"	5 412191 669365
CONTROLINDUC GRILL PAN / GRIL CONTROLINDUC							
	46728	40850-750-0	28 x 28 cm 11 x 11"	25 x 25 cm 9.8 x 9.8"		2,5 cm 1"	5 412191 467282

INDUSTRY

INDUSTRY, MULTIFUNCTIONAL ON ALL HEAT SOURCES.

The Industry range stands for a robust design combined with the Demeyere technology of 5-layer material up to the edge. This technology ensures a controlled and fast distribution of heat. Remarkable are the extra-large, sandblasted handles. These are scratch-resistant and stay cool longer. The pans are ideal for use on a gas stove, but are also suitable for all other heat sources.

- 5-PlyMaterial up to the edge
- Silvinox®: hygienic and easy to clean
- Sandblasted stainless steel handles

INDUSTRY, MULTIFONCTIONNEL POUR TOUTES LES SOURCES DE CHALEUR.

La série Industry représente un design robuste combiné avec la technologie Demeyere du matériau à 5 couches jusqu'au bord. Cette technologie assure une distribution contrôlée et rapide de la chaleur. Remarquables sont les poignées extra-larges, sablées. Elles sont résistantes aux rayures et restent froides plus longtemps. Les poêles sont idéales pour une utilisation sur une cuisinière à gaz, mais conviennent également pour toutes les autres sources de chaleur.

- 5-PlyMaterial jusqu'au bord
- Silvinox® : hygiénique et facile à entretenir
- Des poignées en acier inoxydable, sablées

	ARTICLE NUMBER RÉFÉRENCE DEMEYERE	ARTICLE NUMBER RÉFÉRENCE ZWILLING	DIAMETER DIAMÈTRE	DIAMETER BOTTOM DIAMÈTRE DU FOND	VOLUME	HEIGHT HAUTEUR	EAN-CODE
INDUSTRY FRYING PAN/SKILLET / POÊLE À FRIRE INDUSTRY - 5-PLYMATERIAL							
	48620	40850-682-0	Ø 20 cm 7.9"	Ø 14 cm 5.5"		4,6 cm 1.8"	5 412191 486207
	48624	40850-683-0	Ø 24 cm 9.4"	Ø 18 cm 7.1"		5,5 cm 2.2"	5 412191 486245
	48628	40850-684-0	Ø 28 cm 11.0"	Ø 22 cm 8.7"		5,5 cm 2.2"	5 412191 486283
	48632*	40850-685-0	Ø 32 cm 12.6"	Ø 26 cm 10.2"		5,5 cm 2.2"	5 412191 486320
INDUSTRY DURASLIDE ULTRA FRYING PAN/SKILLET / POÊLE À FRIRE INDUSTRY DURASLIDE ULTRA - 5-PLYMATERIAL							
	49620	40850-784-0	Ø 20 cm 7.9"	Ø 14 cm 5.5"		4,6 cm 1.8"	5 412191 496206
	49624	40850-785-0	Ø 24 cm 9.4"	Ø 18 cm 7.1"		5,5 cm 2.2"	5 412191 496244
	49628	40850-786-0	Ø 28 cm 11.0"	Ø 22 cm 8.7"		5,5 cm 2.2"	5 412191 496282
	49632*	40850-787-0	Ø 32 cm 12.6"	Ø 26 cm 10.2"		5,5 cm 2.2"	5 412191 496329

ALU PRO

ALU PRO, EASE OF USE AND TOP TECHNOLOGY.

By combining the unique Radiant® base and Demeyere's TriplInduc® technology, we created a very user-friendly pan that not only gives maximum yield on induction, but also a stable and flat base. The high-quality non-stick coating was reinforced with titanium plasma for a longer lifespan, even with intensive use. However, avoid overheating to prevent deformation of the base.

- 5 mm/0.2" thick aluminium base: fast heat distribution
- TriplInduc®: more efficiency on induction
- Duraglide Titanium: durable non-stick reinforced with titanium
- Radiant® base: enhanced stability and even more connectivity with induction
- Ergonomic handle and rivets (stainless steel)

ALU PRO, FACILITÉ D'UTILISATION ET TECHNOLOGIE DE POINTE.

En combinant le fond Radiant® unique et la technologie TriplInduc® de Demeyere, nous avons créé une poêle très conviviale qui donne non seulement un rendement maximum à l'induction, mais aussi un fond stable et plat. Le revêtement antiadhésif de haute qualité a été renforcé avec du plasma de titane pour une plus longue durée de vie, même en cas d'utilisation intensive. Cependant, évitez la surchauffe pour éviter la déformation du fond.

- Fond aluminium de 5 mm : diligente diffusion de la chaleur
- TriplInduc® : rendement plus élevé sur l'induction
- Duraglide 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

	ARTICLE NUMBER RÉFÉRENCE DEMEYERE	ARTICLE NUMBER RÉFÉRENCE ZWILLING	DIAMETER DIAMÈTRE	DIAMETER BOTTOM DIAMÈTRE DU FOND	VOLUME	HEIGHT HAUTEUR	EAN-CODE
FRYING PAN/SKILLET / POÊLE À FRIRE							
	13620	40851-023-0	Ø 20 cm 7.9"	15,5 cm 6.1"		5 cm 2.0"	5 412191 136201
	13624	40851-024-0	Ø 24 cm 9.4"	19,5 cm 7.7"		5,5 cm 2.2"	5 412191 136249
	13626	40851-045-0	Ø 26 cm 10.2"	21,5 cm 7.7"		5,5 cm 2.2"	5 412191 136263
	13628	40851-028-0	Ø 28 cm 11.0"	23 cm 9"		5,5 cm 2.2"	5 412191 136287
	13630	40851-046-0	Ø 30 cm 11.8"	24 cm 9.4"		5,8 cm 2.3"	5 412191 136300
	13632	40851-032-0	Ø 32 cm 12.6"	27,5 cm 10.8"		5,8 cm 2.3"	5 412191 136324
HIGH FRYING PAN/SKILLET / POÊLE À FRIRE HAUTE							
	13424	40851-047-0	Ø 24 cm 9.4"	19,5 cm 7.7"		7 cm 2.8"	5 412191 134245
	13428	40851-048-0	Ø 28 cm 11.0"	23 cm 9.1"		7 cm 2.8"	5 412191 134283
PANCAKE PAN / CRÊPIÈRE							
	13828	40851-049-0	Ø 28 cm 11.0"	24,5 cm 9.6"		3,3 cm 1.3"	5 412191 138281

THE MINIS / LES MINIS

- Perfect for individual portions
 - Convenient for serving
 - Optimizes table space
 - Mini saucepan & high sauce pot: 3-layer capsule base
 - Mini frying pans/skillet: 3-layer material up to the edge
- Parfaits pour des portions individuelles
 - Pratiques pour servir
 - Optimisent l'espace sur la table
 - Petit poêlon et pot à sauces haut : fond à 3 couches
 - Mini poêles à frire : matériau à 3 couches jusqu'au bord

	ARTICLE NUMBER RÉFÉRENCE DEMEYERE	ARTICLE NUMBER RÉFÉRENCE ZWILLING	DIAMETER DIAMÈTRE	DIAMETER BOTTOM DIAMÈTRE DU FOND	VOLUME	HEIGHT HAUTEUR	EAN-CODE
MINI SAUCEPAN / PETIT POÊLON							
	8012	40850-770-0	Ø 12 cm 4.7"	⊗ 10,5 cm 4.1"	0,6 l 0.63 qts	7 cm 2.8"	
MINI FRYING PAN/SKILLET / MINI POÊLE À FRIRE							
	81012*	40851-035-0	Ø 12 cm 4.7"	⊗ 9,5 cm 3.7"		3 cm 1.2"	
	81014*	40851-034-0	Ø 14 cm 5.5"	⊗ 11,5 cm 4.5"		3 cm 1.2"	
	81016*	40850-958-0	Ø 16 cm 6.3"	⊗ 14 cm 5.5"		3 cm 1.2"	
MINI FRYING PAN/SKILLET DURASLIDE ULTRA / MINI POÊLE À FRIRE DURASLIDE ULTRA							
	88016*	40851-240-0	Ø 16 cm 6.3"	⊗ 14 cm 5.5"		3 cm 1.2"	
HIGH SAUCE POT / POT À SAUCES HAUT							
	8010	40850-030-0	Ø 10 cm 3.9"	⊗ 9 cm 3.5"	1,1 l 1.2 qts	14,5 cm 5.7"	

WOKS / WOKS

The multilayer material up to the edge always ensures optimal heat distribution from the bottom over the entire surface of the pan. In this way it is also possible to fry well on a moderate heat source.

- 7-PlyMaterial®: multilayer material up to the edge
- TriplInduc®: more efficiency on induction
- Silvinox®: hygienic and easy to clean
- Welded, stainless steel handles

Le matériau multicouche jusqu'au bord assure toujours une dispersion optimale de la chaleur du fond sur toute la surface de la poêle. De cette façon, il est également possible de bien frire sur une source de chaleur modérée.

- 7-PlyMaterial®: matériau multicouche jusqu'au bord
- TriplInduc®: efficacité supérieure sur l'induction
- Silvinox®: hygiénique et facile à nettoyer
- Poignées formées en acier inoxydable

	ARTICLE NUMBER RÉFÉRENCE DEMEYERE	ARTICLE NUMBER RÉFÉRENCE ZWILLING	DIAMETER DIAMÈTRE	DIAMETER BOTTOM DIAMÈTRE DU FOND	VOLUME	HEIGHT HAUTEUR	EAN-CODE
APOLLO WOK - FLAT BASE / WOK APOLLO - FOND PLAT - 7-PLYMATERIAL®							
	52926	40850-206-0	Ø 26 cm 10.2"	☼ 11 cm 4.3"	2 l 2.1 qts	8,5 cm 3.3"	5 412191 529263
	52930	40850-604-0	Ø 30 cm 11.8"	☼ 13 cm 5.1"	3 l 3.2 qts	9,5 cm 3.7"	5 412191 529300
APOLLO WOK - FLAT BASE / WOK APOLLO - FOND PLAT - 7-PLYMATERIAL®							
	52932	40850-207-0	Ø 32 cm 12.6"	☼ 15 cm 5.9"	3,5 l 3.7 qts	9,5 cm 3.7"	5 412191 529324
	54936	40850-225-0	Ø 36 cm 14.2"	☼ 15 cm 5.9"	6 l 6.3 qts	12 cm 4.7"	5 412191 549360
APOLLO WOK - ROUND BASE / WOK APOLLO - FOND ROND - 7-PLYMATERIAL®							
	52936 G	40850-379-0	Ø 36 cm 14.2"		6 l 6.3 qts	10,5 cm 4.1"	5 412191 529379
RESTO WOK - ROUND BASE / WOK RESTO - FOND ROND - 3-PLY MATERIAL							
	58936	40850-412-0	Ø 36 cm 14.2"		6 l 6.3 qts	10,5 cm 4.1"	5 412191 589366



MADE IN BELGIUM

Demeyere CommV
Member of the Zwilling Group 
Atealaan 63 - B-2200 Herentals - Belgium/Belgique
+32 (0)14 285 210
professional@demeyere.be
www.demeyere.be