

demeyere

MADE IN BELGIUM



Preisliste 2017/2018

Listenpreise Gastronomie zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Inhalt

Kochgeschirr	15
JOHN PAWSON	15
INDUSTRY	20
ATLANTIS	25
APOLLO	30
SPECIALTIES	36

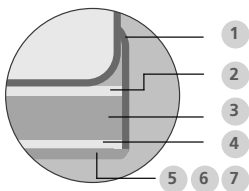


InductoBase®



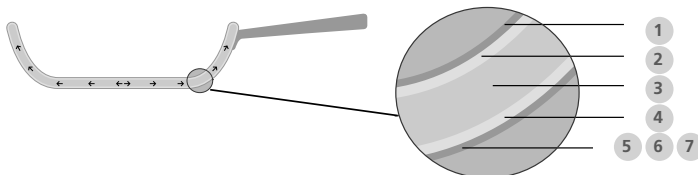
- 1 18/10 Edelstahl
- 2 Aluminium Legierung
- 3 Reines Aluminium
- 4 Aluminium Legierung
- 5 6 7 TriplInduc Kombination aus drei Legierungen

InductoSeal



- 1 Edelstahl 18/10 - Kapsel hermetisch mit den Seiten verschweißt
- 2 Silber
- 3 2 mm/0.08" - Kupfer, gleicher Durchmesser wie der Topf
- 4 Silber
- 5 6 7 TriplInduc Kombination aus drei Legierungen

7•PlyMaterial



- 1 18/10 Edelstahl
- 2 Reines Aluminium
- 3 Aluminium Legierung
- 4 Reines Aluminium
- 5 6 7 TriplInduc Kombination aus drei Legierungen

1. FUNKTIONALE TECHNOLOGIEN FÜR DAS KOCHEN

Demeyere ist weltweit das einzige Unternehmen, bei dem das technologische Konzept jedes Produkts an die besonderen Erfordernisse der für das jeweilige Produkt typischen Kochvorgänge und Rezepte angepasst wird. Ingenieure entwickeln – ohne Kompromisse – die Technologien, die diesen Anforderungen entsprechen. Die in dieser Hinsicht einzigartigen Produkte von Demeyere bieten damit eine Antwort auf die komplexesten und unterschiedlichsten Fragen des Kochens.

2. INDUCTOSEAL / INDUCTOBASE®: PERFEKTE WÄRMEVERTEILUNG

Für Stieltöpfe, Koch-, Bratentöpfe und Schmorpfannen verwendet Demeyere Wände aus rostfreiem Edelstahl, kombiniert mit einem wärmeleitenden Boden aus 7 Schichten: InductoSeal oder InductoBase. Dies garantiert eine hohe Effizienz für alle Herdarten – selbst bei niedrigen Temperaturen.

3. 7-PLYMATERIAL – BIS AN DEN RAND

Für Bratpfannen, konische Sauté-Pfannen, Grillpfannen und Woks wird bis zum Rand ein mehrschichtiges Material verwendet (7-PlyMaterial). Damit wird sichergestellt, dass die Wärme bis zum Rand gleichmäßig über die gesamte Oberfläche verteilt wird. Die Gesamtdicke hängt dabei vom typischen Kochvorgang ab, für den das Produkt entwickelt wurde:

- Bei Woks: 2,3 mm: 230 °C am Boden - 140 °C an der Seite
- Bei konischen Sauté-Pfannen, Schmorpfannen, Grillpfannen und 4-Sterne-Bratpfannen (Kasserollen): 3 bis 3,3 mm
- Bei professionellen 5-Sterne-Bratpfannen (Kasserollen): 4,8 mm

4. TRIPLINDUC®

Das von Demeyere entwickelte TriplInduc besteht aus einer Kombination aus drei Legierungen, die gewährleisten, dass Sie das Kochgeschirr auf allen Kochfeldarten – dazu gehören auch Induktionskochfelder – einsetzen und beliebig zwischen verschiedenen Kochfeldarten wechseln können. Mit seinen exzellenten magnetischen Eigenschaften bietet TriplInduc beim Kochen mit Induktion eine bis zu 30 % höhere Effizienz. Und der beständige Boden weist selbst nach Jahren keine Verformungen auf und bleibt flach.

5. SILVINOX® OBERFLÄCHENVEREDELUNG

Alle Produkte von Demeyere werden aus 18/10 Edelstahl gefertigt. Die matt polierten Demeyere Kochserien sind mit Silvinox beschichtet, einer speziellen elektrochemischen Oberflächenbehandlung. Silvinox wertet den 18/10 Edelstahl auf, indem es Eisenrückstände und Oberflächenunreinheiten entfernt und dafür sorgt, dass der Edelstahlkorpus auch nach Jahren des Gebrauchs seine silber-weiße Farbe behält.

6. ENERGIESPAREND

Kochgeschirr von Demeyere ermöglicht dank der Kombination aus äußerst leitfähigen Böden, perfekt passenden Deckeln und isolierenden Wänden ein äußerst ökonomisches Kochen. In Tests lässt sich zeigen, dass beim Kochen ohne Deckel oder mit zu leichtem Deckel 2,8-mal mehr Energie verbraucht wird. Die Edelstahldeckel von Demeyere passen perfekt auf unsere Kochtöpfe und sorgen für einen hermetischen Verschluss, der Energie spart. Die Topfwände weisen eine Dicke von 0,8 bis 1 mm auf. Dadurch wird die Wärme optimal im Topf gehalten und weniger Energie benötigt.

7. PIONIER IN SACHEN INDUKTION

Noch mehr als bei anderen Kochverfahren spielt die Qualität des Kochgeschirrs beim Kochen mit Induktion eine entscheidende Rolle. Dank der einzigartigen Materialien und Technologien ist das Kochen mit Induktion bei Kochgeschirr von Demeyere noch schneller, noch einfacher regulierbar und noch ökonomischer als bei Kochgeschirr von Wettbewerbern. Demeyere hat als Pionier im Bereich Induktionspfannen nicht nur TriplInduc, sondern zudem ContolInduc entwickelt – ein Sicherheitssystem, das die maximale Temperatur bei Induktionskochfeldern auf 250 °C begrenzt. Damit wird Anbrennen vermieden und sichergestellt, dass die Pfanne warm bleibt, ohne zu überhitzen.

8. FUNKTIONELL UND ÄSTHETISCH

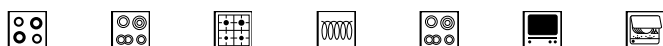
Demeyere ist stolz auf seine mit Stil gefertigten Töpfe und Pfannen und arbeitet mit ausgewählten national und international renommierten Designern zusammen. Kochgeschirr sollte nicht nur effizient, sondern zudem optisch ansprechend und ergonomisch sein. In diesem Sinne sind die Edelstahlgriffe von Demeyere aufgrund ihres Designs ideal zum Halten des Kochgeschirrs geeignet.

9. MARKE VON PROFESSIONELLEN KÖCHEN

Sämtliche Kochutensilien von Demeyere werden mit Blick auf die Anforderungen des modernen, professionellen Kochens entwickelt. Aus diesem Grund entscheiden sich viele professionelle Köche in der ganzen Welt für Produkte von Demeyere. Allen gemein ist ihr Anspruch an Sicherheit, Effizienz, Haltbarkeit und vor allem an eine optimale Zubereitungskontrolle.

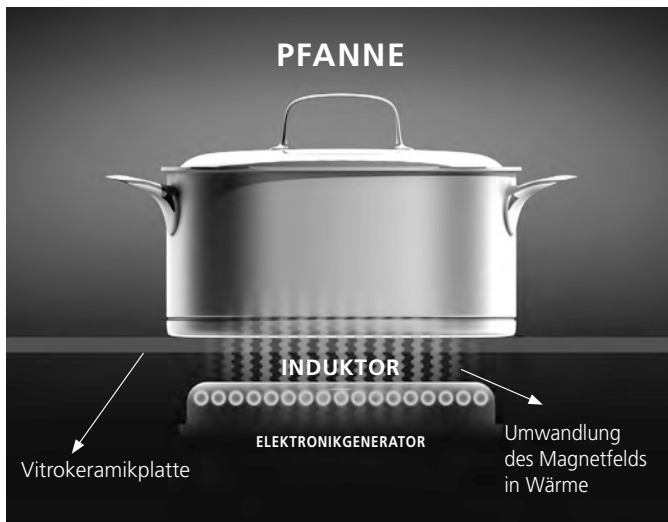
10. MADE IN BELGIUM

Das 1908 gegründete Unternehmen Demeyere stellt seit 1967 qualitativ hochwertige Edelstahl-Kochutensilien her. Die Marke wurde 1999 mit dem Titel „Belgian Royal Warrant Holder“ ausgezeichnet. 100 % Made in Belgium.





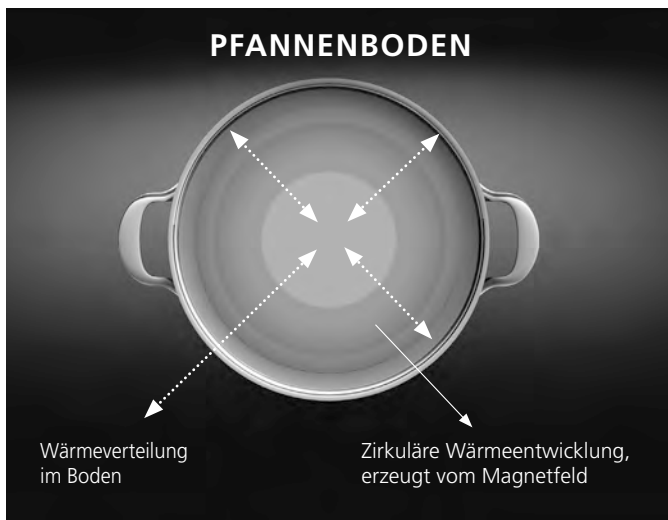
Das Kochen auf Induktionskochfeldern ist der neueste Trend in der modernen Küche und bietet gegenüber traditionellen Kochsystemen viele Vorteile. Die bei der Produktion der Pfannen verwendeten Technologien sind letztlich entscheidend für die Effizienz, die beim Kochen erreicht wird. Die Qualität des Kochgeschirrs ist daher beim Induktionskochen noch wichtiger als bei anderen Systemen.



INDUKTIONSKOCHFELD UND PFANNE: 1 SYSTEM

Einzigartig beim Kochen mit Induktion ist die Tatsache, dass die Wärme direkt im Boden der Pfanne erzeugt wird. Bei traditionellen Wärmequellen wie Gas, Elektrik, Halogen usw. wird die Pfanne indirekt erhitzt: Die Wärmequelle erwärmt sich selbst und überträgt diese Wärme auf den Boden der Pfanne.

Ein Induktionsherd besteht aus einer flachen Vitrokeramik-Herdplatte und einer Induktionsspule. Die Spule erzeugt ein alternierendes Magnetfeld. Sobald ein Topf oder eine Bratpfanne mit magnetischem Boden auf die Kochzone gestellt wird, werden im Boden der Pfanne Wirbelströme erzeugt, die diesen erwärmen.



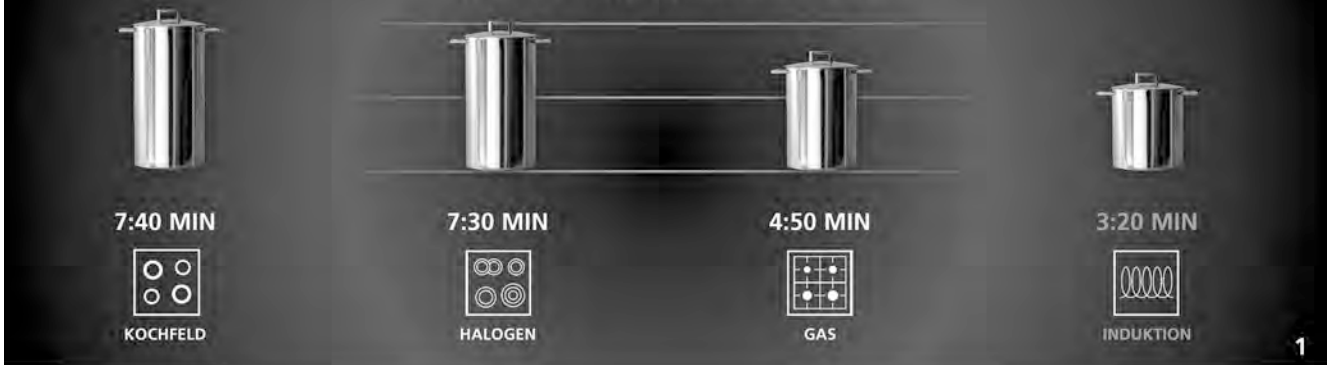
Wenn eine Pfanne auf das Induktionsfeld gestellt wird, wird im Boden der Pfanne plötzlich Wärme erzeugt (zirkuläre Wärmeentwicklung durch das Magnetfeld). Diese Wärme muss so schnell und gleichmäßig wie möglich über die gesamte Fläche des Bodens verteilt werden.

Das bedeutet, dass es beim Induktionskochen im Vergleich zu anderen Systemen noch mehr auf die Qualität der Töpfe und Pfannen ankommt. Die bei der Produktion eingesetzten Technologien sind für die Effizienz des Kochens entscheidend. Die Pfanne muss einen magnetischen Boden haben, der zudem über gute thermische Eigenschaften verfügt, extreme Spannungen aushält und eine flache Form aufweist und diese beibehält.



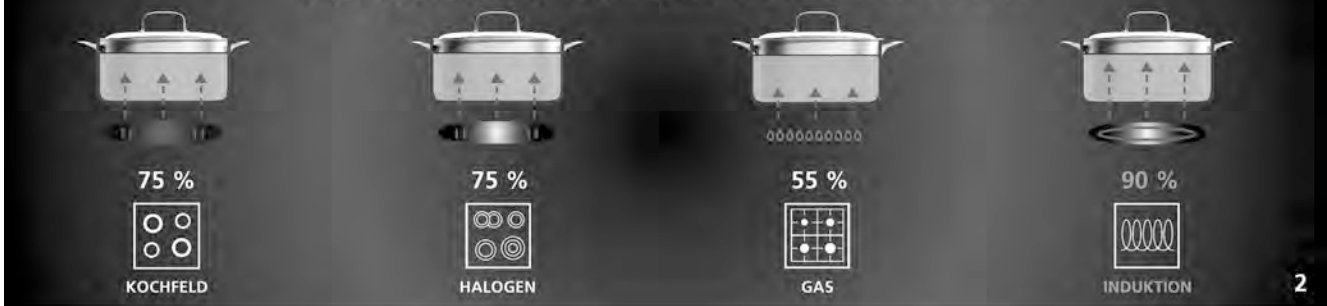
Das Induktionskochfeld und die zugehörigen Kochutensilien arbeiten zusammen – ähnlich wie die Hardware und Software eines Computers. Deutlich wird dies, wenn wir uns ein Ei anschauen, das in einer halben Pfanne gebraten wird. Der Teil des Eis, der sich auf dem Boden der Pfanne befindet, wird perfekt angebraten. Der Teil hingegen, der sich im direkten Kontakt mit der Herdplatte befindet, wird überhaupt nicht erhitzt, weil in diesem Teil des Kochfelds keine Wärme erzeugt wird.

INDUKTION IST SCHNELLER



Zeitaufwand zum Erwärmen von 1 Liter Wasser in einem Topf mit 18 cm Durchmesser auf einem 18-cm-Kochfeld von 18 °C auf 98 °C

INDUKTION IST AM ENERGIEEFFIZIENTESTEN



Prozentsatz der erzeugten Energie, der sinnvoll genutzt wird.

INDUKTION IST ÖKONOMISCHER



Energieverbrauch in Watt zum Erwärmen von 1 Liter Wasser in einem Topf mit 18 cm Durchmesser auf einem 18-cm-Kochfeld von 18 °C auf 98 °C

INDUKTION IST SICHERER



Kochfeldoberflächentemperatur und Zeit, in der die Temperatur dort auf 60 °C absinkt.

Im Vergleich zu traditionellen Wärmequellen weisen Induktionskochfelder eine große Anzahl an Vorteilen auf. Das Kochen mit Induktion ist extrem schnell, ökonomisch, hygienisch und sicher. Zudem lässt sich ein Induktionskochfeld sehr präzise steuern: auf fast ein Grad genau!

SCHNELL

Das Kochen mit Induktion ist schneller als mit jeder anderen Wärmequelle: Ob Gas, herkömmliches Kochfeld, Halogen,... Induktion ist allen anderen Methoden überlegen, weil die Energie direkt in den Pfannenboden übertragen wird. Im Vergleich zu anderen Kochfeldern wird bei der Induktion der Pfannenboden und nicht das Kochfeld erwärmt, wodurch der Erwärmungsprozess erheblich beschleunigt wird. Der Boden überträgt die Wärme auf den verbleibenden Pfannenteil und erwärmt die enthaltenen Speisen damit in kürzester Zeit.

Tests bestätigen dies (s. 1. Zeichnung): Auf einem Gaskochfeld lässt sich Wasser in etwa 5 Minuten zum Kochen bringen. Bei einem herkömmlichen Kochfeld und einem Halogen-Kochfeld nimmt dieser Vorgang etwa 7,5 Minuten in Anspruch. Bei Induktion lässt sich das Wasser mithilfe der „Booster“-Funktion dagegen in kürzester Zeit zum Kochen bringen. Das Wasser kocht bereits nach einer Rekordzeit von nur 3 Minuten.

ÖKONOMISCH

Beim Kochen mit Induktion wird im Vergleich zu Gas, herkömmlichen Kochfeldern und Halogen weniger Energie verbraucht, weil fast die gesamte Energie direkt auf das Kochgeschirr übertragen wird. Bei Gas werden 55 %, bei herkömmlichen Kochfeldern und Halogen 75 % der Energie genutzt. Bei Induktion werden dagegen nicht weniger als 90 % der erzeugten Energie produktiv eingesetzt, sodass nur ein minimaler Anteil der Wärme verloren geht. Dies ist darauf zurückzuführen, dass es keine Vorwärmzeit, keine Restwärme und keine aktiven Herdplatten gibt, auf denen keine Pfannen stehen. (s. 2. Zeichnung)

Tests bestätigen dies (s. 3. Zeichnung): Um 1 Liter Wasser zum Kochen zu bringen, benötigt ein Gaskocher 260 Watt pro Stunde, während bei einem elektrischen Kochfeld 240 Watt und bei einem Halogenkochfeld 180 Watt verbraucht werden. Induktion besticht auch hier mit einem minimalen Energieverbrauch von nur 135 Watt. Dies bedeutet, dass Induktion den effizientesten Energieverbrauch aufweist und damit Ihre persönliche Ökologie-Bilanz reduziert – ein Plus für die Umgebung UND für Ihr Portemonnaie!

SICHER UND HYGIENISCH

Das Kochen mit Induktion ist zudem das sicherste Kochsystem. Die Kochoberfläche aus Glas wird nicht erwärmt, solange kein magnetisches Material – in diesem Fall das Kochgeschirr – auf diese gestellt wird. Zudem ist die auf der Kochfläche erzeugte Temperatur im Vergleich zu anderen Heizsystemen niedriger, sodass sich diese nach der Verwendung viel schneller wieder abkühlt. Die Kochfläche wird nie extrem heiß, sodass verschüttete Zutaten nicht anbrennen (die Kochfläche wird nie wärmer als der Boden des Kochgeschirrs).

Tests bestätigen dies (s. 4. Zeichnung): Wenn Sie 1 Liter Wasser zum Kochen bringen, wird die Kochfläche herkömmlicher Kochsysteme extrem heiß (390–450 °C). Bei Induktion bleibt die Kochfläche erheblich kühler (110 °C). Die geringere Temperatur der Kochfläche sorgt dafür, dass sich diese innerhalb von nur 10 Minuten auf eine sichere Temperatur (60 °C) abkühlt.

PRÄZISE KONTROLLE

Eine genaue Einstellung der Kochtemperatur ist für verschiedene Kochtechniken sehr wichtig. Die Temperatur einer Induktionskochfläche lässt sich fast bis auf ein Grad genau anpassen. Die gewählte Temperatur ist sofort verfügbar, sodass sich Speisen genau nach Rezept zubereiten lassen. Dies spielt für alle Kochtechniken eine wesentliche Rolle: z. B. beim Braten von Zutaten, wenn die Temperatur nicht über 250 °C steigen sollte, oder beim Kochen, wenn keine höhere Temperatur als 100 °C erforderlich ist. Die bei der Induktionsmethode mögliche Genauigkeit erlaubt auch ein „langames Köcheln“. Bei dieser Kochtechnik werden die Zutaten bei sehr niedrigen Temperaturen gekocht – bis zu 50 °C. Hinzu kommt, dass die Induktionstechnik eine optimale Reaktionsgeschwindigkeit bietet. Wenn Sie die Kochstufe herunterschalten, führt dies sofort zu einer Verlangsamung oder Unterbrechung des Kochprozesses.



demeyere

THERMOLON
GRANITE



Noch mehr als bei anderen Kochverfahren spielt die Qualität der Pfanne beim Induktionskochen eine entscheidende Rolle. Dank der einzigartigen Materialien und Technologien ist das Kochen mit Induktion bei Kochgeschirr von Demeyere noch schneller, noch sicherer, noch einfacher regulierbar und zudem noch ökonomischer.

NOCH SCHNELLER

Dank der einzigartigen Technologien mit äußerst leitfähigen Böden und TriplInduc ermöglicht Kochgeschirr von Demeyere ein noch schnelleres Kochen mit Induktion. Die Böden gewährleisten mit InductoBase und InductoSeal eine optimale Wärmeverteilung. Das spezielle 7-PlyMaterial sorgt für eine optimale Wärmeverteilung über die gesamte Pfannenoberfläche bis hin zum Rand. Mit seinen exzellenten magnetischen Eigenschaften bietet TriplInduc beim Induktionskochen eine bis zu 30 % höhere Effizienz.

ZUDEM NOCH ÖKONOMISCHER

Kochgeschirr von Demeyere ermöglicht dank der Kombination aus äußerst leitfähigen Böden, perfekt passenden Deckeln und isolierenden Wänden zudem ein ökonomischeres Kochen. Für gerade Töpfe und Pfannen verwendet Demeyere starke Wände aus Edelstahl (0,8 bis 1 mm), in Kombination mit einem wärmeleitenden 7-Schicht-Boden mit InductoSeal oder InductoBase, der eine optimale Wärmeverteilung gewährleistet. Edelstahl ist ein isolierendes Material, das die Wärme innerhalb der Pfanne hält. Die Edelstahl-Deckel sind schließlich eine perfekte Ergänzung für unsere Kochtöpfe und verhindern eine Dampfentweichung. Sobald die Speisen die richtige Temperatur haben, reicht die unterste Wärmeeinstellung aus, um die Flüssigkeit am Kochen zu halten.

NOCH SICHERER: CONTROLINDUC®





Induktionskochfelder entwickeln in sehr kurzer Zeit eine sehr intensive Wärme. Um die ideale Brattemperatur nicht zu überschreiten, hat Demeyere Pfannen mit ControlInduc entwickelt. Dabei handelt es sich um ein Sicherheitssystem, das die maximale Temperatur der Pfanne auf Induktionskochfeldern auf 250 °C beschränkt.








Bis zu +/-220 °C erwärmt sich das Produkt mit ControlInduc wie jede andere Pfanne. Oberhalb dieser Temperatur jedoch nimmt die Induktionsleistung nach und nach ab und stabilisiert sich zwischen 245 °C und 250 °C. Sobald Sie kältere Zutaten wie etwa ein Stück Fisch oder Pfannkuchenteig in die Pfanne geben, kühlt sie sich ab und die Induktionsleistung nimmt automatisch wieder zu. Selbst wenn die Pfanne leer auf dem Kochfeld steht, etwa weil Sie sie vergessen haben, wird sie sich niemals überhitzen.






Diese spezielle Eigenschaft von Pfannen mit ControlInduc ist dank des speziellen magnetischen Materials möglich, das für die Außenseite der Pfanne eingesetzt wird. Es handelt sich um eine spezielle Legierung, die bis zu einer Temperatur von 250 °C magnetisch bleibt. Über dieser Temperatur verliert sie ihre magnetischen Eigenschaften. Auf diese Weise wird die von der Induktionsspule aufgenommene Energie reduziert. Eine Induktionsspule benötigt magnetisches Material, um Wärme zu erzeugen. Wenn die magnetischen Eigenschaften nicht mehr vorhanden sind, wird keine Wärme mehr erzeugt. Auf diese Weise lassen sich mit ControlInduc Aufwärmzeiten vermeiden. Die Pfanne ist immer heiß – ohne Gefahr der Überhitzung.









NOCH EINFACHER ZU REGULIEREN

Dank der unterschiedlichen Technologien ermöglicht Kochgeschirr von Demeyere ein Köcheln und eine einfache Zubereitung auch von Soßen, die einer sorgfältigen Zubereitung bedürfen. Das bis an den Rand eingesetzte mehrschichtige Material und der 7-Schicht-Boden sorgen für eine optimale Wärmeverteilung. Damit lässt sich der Zubereitungsprozess hervorragend kontrollieren.

	Artikel	ø cm	Art.-Nr.:	Listenpreis (EUR)**	Material / Technologie
ControllInduc					
	Bratpfanne	20 cm	16620 / 40850-940	155,46	mehrschichtiges Material Silvinox Oberflächen-Veredelung gegossener Edelstahlgriff ControllInduc - die maximale Temperatur auf Induktionsfeldern wird auf 250° Grad beschränkt.
		24 cm	16624 / 40850-941	163,87	
		28 cm	16628 / 40850-942	180,67	
		32 cm	16632 / 40850-943	214,29	
	Grillpfanne	28 x 28 cm	46728 / 40850-750	184,03	
ControllInduc Duraslide Ultra					
	Bratpfanne	20 cm	96620 / 40850-944	167,23	mehrschichtiges Material Duraslide Ultra Beschichtung Silvinox Oberflächen-Veredelung gegossener Edelstahlgriff ControllInduc - die maximale Temperatur auf Induktionsfeldern wird auf 250° Grad beschränkt.
		24 cm	96624 / 40850-945	184,03	
		28 cm	96628 / 40850-946	200,84	
		32 cm	96632 / 40850-947	251,26	
Proline					
	Bratpfanne	20 cm	25620 / 40850-936	142,02	7-Ply Silvinox Oberflächen-Veredelung gegossener Edelstahlgriff 3,0 - 4,8 mm Materialstärke
		24 cm	25624 / 40850-937	167,23	
		28 cm	25628 / 40850-938	192,44	
		32 cm	25632 / 40850-939	217,65	
Multiline					
	Bratpfanne	20 cm	15620 / 40850-948	125,21	7-Ply Silvinox Oberflächen-Veredelung gegossener Edelstahlgriff 3,0 - 3,3 mm Materialstärke
		24 cm	15624 / 40850-949	133,61	
		28 cm	15628 / 40850-950	150,42	
		32 cm	15632 / 40850-951	175,63	
Multifunction					
	Bratpfanne	20 cm	15820 / 40850-952	125,21	7-Ply Silvinox Oberflächen-Veredelung gegossener Edelstahlgriff
		24 cm	15824 / 40850-953	133,61	
		28 cm	15828 / 40850-954	150,42	
		32 cm	15832 / 40850-955	175,63	
Multifunction Duraslide Ultra					
	Bratpfanne	20 cm	95820 / 40851-009	108,40	7-Ply Duraslide Ultra Beschichtung Silvinox Oberflächen-Veredelung gegossener Edelstahlgriff
		24 cm	95824 / 40851-010	116,81	
		28 cm	95828 / 40851-011	133,61	
		32 cm	95832 / 40851-012	150,42	

	Artikel	ø cm	Art.-Nr.:	Listenpreis (EUR)**	Material / Technologie
Industry					
	Bratpfanne	20 cm	48620 / 40850-682	100,00	5-Ply Silvinox Oberflächen-Veredelung gegossener Edelstahlgriff
		24 cm	48624 / 40850-683	108,40	
		28 cm	48628 / 40850-684	125,21	
		32 cm	48632 / 40850-685	142,02	
	Grillpfanne	28 x 28 cm	48728 / 40850-749	133,61	
	Pfannkuchenpf.	26 cm	48626 A / 40850-806	133,61	
Industry Ceraforce Ultra					
	Bratpfanne	20 cm	43620 / 40850-780	108,40	5-Ply Ceraforce Ultra Beschichtung Silvinox Oberflächen-Veredelung gegossener Edelstahlgriff
		24 cm	43624 / 40850-781	116,81	
		28 cm	43628 / 40850-782	133,61	
		32 cm	43632 / 40850-783	150,42	
Industry Duraslide Ultra					
	Bratpfanne	20 cm	49620 / 40850-784	108,40	5-Ply Duraslide Ultra Beschichtung Silvinox Oberflächen-Veredelung gegossener Edelstahlgriff
		24 cm	49624 / 40850-785	116,81	
		28 cm	49628 / 40850-786	133,61	
		32 cm	49632 / 40850-787	150,42	
Senses					
	Bratpfanne	20 cm	24620 / 40850-788	100,00	5-Ply Silvinox Oberflächen-Veredelung
		24 cm	24624 / 40850-789	108,40	
		28 cm	24628 / 40850-790	125,21	
		32 cm	24632 / 40850-791	142,02	
Senses Duraslide Ultra					
	Bratpfanne	20 cm	29620 / 40850-792	108,40	5-Ply Duraslide Ultra Beschichtung Silvinox Oberflächen-Veredelung
		24 cm	29624 / 40850-793	116,81	
		28 cm	29628 / 40850-794	133,61	
		32 cm	29632 / 40850-795	150,42	

	Artikel	ø cm	Art.-Nr.:	Listenpreis (EUR)**	Material / Technologie
Ecoglide Ceraforce Ultra					
	Bratpfanne	20 cm	38620 / 40850-796	74,79	5-Ply Polierte Oberfläche Ceraforce Ultra Beschichtung
		24 cm	38624 / 40850-797	91,60	
		28 cm	38628 / 40850-798	108,40	
		32 cm	38632 / 40850-799	125,21	
Ecoglide Duraslide Ultra					
	Bratpfanne	20 cm	88620 / 40850-800	74,79	5-Ply Polierte Oberfläche Duraslide Ultra Beschichtung
		24 cm	88624 / 40850-801	91,60	
		28 cm	88628 / 40850-802	108,40	
		32 cm	88632 / 40850-803	125,21	
	Pfannkuchenpf.	24 cm	88324 / 40850-804	91,61	
		28 cm	88328 / 40850-805	100,00	
Alu Pro Duraglide Titanium					
	Bratpfanne	20 cm	13620 / 40851-023	66,39	kaltgeschmiedeter Aluminiumkörper TriplInduc® Induktionsboden Duraglide Titanium Beschichtung gegossener Edelstahlgriff
		24 cm	13624 / 40851-024	74,79	
		28 cm	13628 / 40851-028	83,19	
		32 cm	13632 / 40851-032	100,00	
	Bratpfanne hoch	24 cm	13424 / 40851-047	91,60	
		28 cm	13428 / 40851-048	100,00	
Restoglide					
	Bratpfanne	20 cm	88220 / 40850-307	54,62	Kapselboden - 3 Lagen Polierte Oberfläche Excalibur Beschichtung
		24 cm	88224 / 40850-308	63,03	
		28 cm	88228 / 40850-309	79,83	
		32 cm	88232 / 40850-310	88,24	

	Artikel	ø cm	Art.-Nr.:	Listenpreis (EUR)**	Material / Technologie
ControllInduc Duraslide Ultra					
	Wok runder Boden	36 cm	66936 / 40850-248	276,47	mehrschichtiges Material Silvinox Oberflächen-Veredelung ControllInduc - die maximale Temperatur auf Induktionsfeldern wird auf 250° Grad beschränkt. Duraslide Ultra Beschichtung
ProControl					
	Wok runder Boden	36 cm	56936 / 40850-236	234,45	mehrschichtiges Material Silvinox Oberflächen-Veredelung ControllInduc - die maximale Temperatur auf Induktionsfeldern wird auf 250° Grad beschränkt.
Wok - runder Boden					
	Wok runder Boden	36 cm	52936 G / 40850-379	200,84	7Ply Silvinox Oberflächen-Veredelung
Wok - flacher Boden					
	Wok runder Boden	26 cm	52926 / 40850-206	142,02	7Ply Silvinox Oberflächen-Veredelung
	Wok runder Boden	30 cm	52930 / 40850-604	158,82	
Wok - flacher Boden					
	Wok flacher Boden	32 cm	52932 / 40850-207	184,03	7Ply Silvinox Oberflächen-Veredelung
		36 cm	54936 / 40850-225	226,05	
Industry					
	Wok	30 cm	48930 / 40850-880	133,61	5ply Silvinox Oberflächen-Veredelung
Resto					
	Wok	36 cm	58936 / 40850-412	113,45	3ply Polierte Oberfläche
Alu Pro Duraglide Titanium					
	Wok	30 cm	13930 / 40851-030	83,19	kaltgeschmiedeter Aluminiumkörper TriplInduc® Induktionsboden Duraglide Titanium Beschichtung gegossener Edelstahlgriff

7-Ply

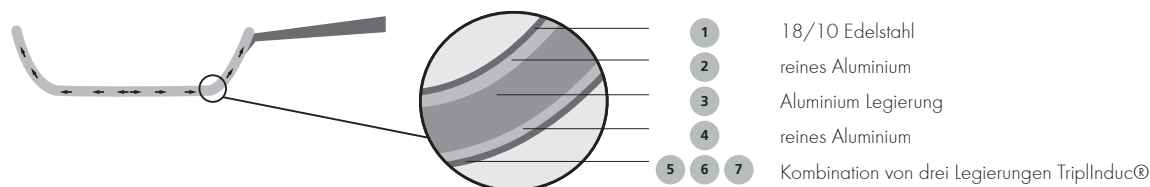
Mehrschichtiges Material bis zum Rand des Pfannenkörpers.

7 Lagen bestehend aus: 18/10 Edelstahl, Aluminium, Aluminiumlegierung, Aluminium, TriplInduc – Kombination aus drei Legierungen.

TriplInduc sorgt für einen besonders stabilen Boden, der selbst nach Jahren keine Verformung aufweist und flach bleibt.

Das Mehrlagen-Material gewährleistet eine besonders schnelle Wärmeverteilung bis in den Rand.

Mit seinen exzellenten magnetischen Eigenschaften bietet TriplInduc beim Kochen mit Induktion eine bis 30% höhere Effizienz



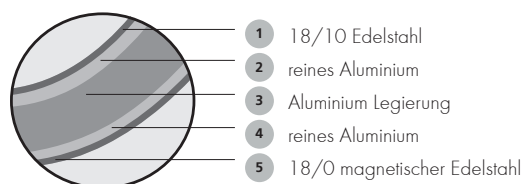
5-Ply

Mehrschichtiges Material bis zum Rand des Pfannenkörpers.

5 Lagen bestehend aus: 18/10 Edelstahl, Aluminium,

Aluminiumlegierung, Aluminium, 18/0 Edelstahl.

Das Mehrlagen-Material gewährleistet eine besonders schnelle Wärmeverteilung bis in den Rand.



Alu Pro

Alu Pro besteht aus einem kaltgeschmiedeten Aluminiumkörper mit gegossenen Edelstahlgriffen.

Der TriplInduc® Induktionsboden sorgt für einen besonders stabilen Boden, der selbst nach Jahren keine Verformung aufweist und flach bleibt.

Silvinox

Silvinox ist eine spezielle chemische Oberflächenbehandlung.

Eisenrückstände und Oberflächenunreinheiten werden entfernt, wodurch der Edelstahlkorpus auch nach Jahren des Gebrauchs seine silber-weiße Farbe behält.

ControllInduc

ControllInduc ist ein Sicherheitssystem, das die maximale Temperatur der Pfanne auf Induktionsfeldern auf 250°C beschränkt.

Bis ca. 220°C erwärmt sich das Produkt wie jede andere Pfanne. Oberhalb dieser Temperatur jedoch nimmt die Induktionsleistung nach und nach ab und stabilisiert sich zwischen 245°C und 250°C.

Ceraforce® Ultra - Keramische Beschichtung

CERA: Keramische Beschichtung, PTFE-frei, PFOA-frei

FORCE: außergewöhnlich gute Härte, Abrieb- und Kratzfestigkeit

Leichte Reinigung

Sehr gute Antihafteigenschaften



Duraslide® Ultra - Traditionelle Antihafbeschichtung

DURA: langlebige 4-Lagen Beschichtung mit verbesserter Abriebfestigkeit

SLIDE: außergewöhnlich gute Antihafteigenschaften

Leichte Reinigung

Temperaturbeständig bis 230°C/400°F

PFOA frei



Duraglide® Titanium

DURA: langlebige 4-Lagen Beschichtung mit verbesserter Abriebfestigkeit

GLIDE: außergewöhnlich gute Antihafteigenschaften

TITANIUM: außergewöhnlich gute Abriebfestigkeit

Leichte Reinigung

Temperaturbeständig bis 230°C/400°F

PFOA frei



Durchmesser cm Inhalt l Höhe cm Bestell-Nummer Listenpreis** (EUR) GTIN/EAN

Bratentopf mit Deckel



16 cm 16*	1,5 l	8 cm	71316 40850-249	175,63	5 412191 713167
18 cm 18*	2,2 l	9 cm	71318 40850-250	200,84	5 412191 713181
20 cm 20*	3 l	10 cm	71320 40850-251	209,24	5 412191 713204
22 cm 22*	4 l	11 cm	71322 40850-252	234,45	5 412191 713228
24 cm 24*	5,2 l	12 cm	71324 40850-253	251,26	5 412191 713242
28 cm 28*	8,4 l	14 cm	71328 40850-429	276,47	5 412191 713280

Kochtopf mit Deckel



20 cm 20*	5 l	16 cm	71395 40850-426	251,26	5 412191 713952
24 cm 24*	8 l	18 cm	71394 40850-254	276,47	5 412191 713945

Stieltopf mit Deckel



14 cm 14*	1 l	7 cm	71414+71514 40850-575	167,23	5 412191 714157
16 cm 16*	1,5 l	8 cm	71416+71516 40850-397	184,03	5 412191 714171
18 cm 18*	2,2 l	9 cm	71418+71518 40850-398	200,84	5 412191 714195
20 cm 20*	3 l	10 cm	71420+71520 40850-576	209,24	5 412191 714218

Bratentopf mit Deckel, niedrig



28 cm 28*	4,8 l	7,4 cm	71328 A 40850-415	268,07	5 412191 713297
--------------	-------	--------	----------------------	---------------	-----------------

Durchmesser cm Inhalt l Höhe cm Bestell-Nummer Listenpreis** (EUR) GTIN/EAN

Stieltopf mit Deckel, niedrig



28 cm
28*

4,8 l

7,4 cm

71428 A+71528
40850-578

301,68



Konische Sauteuse mit Deckel



20 cm
14*

2 l

7,5 cm

57920+71520
40850-647

200,84



Konische Sauteuse ohne Deckel



18 cm
12*

1,5 l

6,5 cm

57918
40850-739

142,02



20 cm
14*

2 l

7,5 cm

57920
40850-239

158,82



Durchmesser cm Inhalt l Höhe cm Bestell-Nummer Listenpreis** (EUR) GTIN/EAN

Bratpfanne



20 cm
14*

4 cm

57620
40850-740

150,42



24 cm
18*

5 cm

57624
40850-237

184,03



28 cm
22*

5 cm

57628
40850-238

192,44



Deckel



16 cm

71516
40850-257

57,98



18 cm

71518
40850-258

63,03



20 cm

71520
40850-259

64,71



24 cm

71524
40850-260

72,27



28 cm

71528
40850-261

77,31



4-tlg. Set



SET71904
40850-408

752,94





INDUSTRY

Diese Serie kombiniert Demeyere Technologie mit kräftigem, amerikanischen Design europäischer Herkunft. Der belgische Designer Stefan Schöning hat Industry entwickelt, um lebenslange Freude am Kochen zu vermitteln.

- **5-Ply Material: Mehrschichtmaterial bis zum Rand**
- **Silvinox®: Hygienisch und pflegeleicht**
- **Gießrand an allen Artikeln**
- **Kugelgestrahlte Edelstahlgriffe mit Silvinox® Veredelung**
- **Griffe bleiben kalt**

Durchmesser cm Inhalt l Höhe cm Bestell-Nummer Listenpreis** (EUR) GTIN/EAN

Bratentopf mit Deckel



16 cm 14,5*	1,5 l	8 cm	48316 40850-666	125,21	5 412191 483169
18 cm 16,5*	2,2 l	9 cm	48318 40850-667	138,66	5 412191 483183
20 cm 18,5*	3 l	10 cm	48320 40850-668	147,06	5 412191 483206
22 cm 20,5*	4 l	11 cm	48322 40850-741	158,82	5 412191 483220
24 cm 22,5*	5,2 l	12 cm	48324 40850-669	192,44	5 412191 483244

Kochtopf mit Deckel



24 cm 22,5*	8 l	17,5 cm	48394 40850-670	234,45	5 412191 483947
28 cm 26,5*	11,3 l	19,5 cm	48398 40850-742	251,26	5 412191 483985

Stieltopf mit Deckel







16 cm 14,5*	1,5 l	8 cm	48416+48516 40850-675	133,61	5 412191 484173
18 cm 16,5*	2,2 l	9 cm	48418+48518 40850-676	150,42	5 412191 484197
20 cm 18,5*	3 l	10 cm	48420+48520 40850-677	158,82	5 412191 484210
22 cm 20,5*	4 l	11 cm	48422+48522 40850-678	167,23	5 412191 484234

Stieltopf ohne Deckel






16 cm 14,5*	1,5 l	8 cm	48416 40850-671	100,00	5 412191 484166
18 cm 16,5*	2,2 l	9 cm	48418 40850-672	116,81	5 412191 484180
20 cm 18,5*	3 l	10 cm	48420 40850-673	125,21	5 412191 484203
22 cm 20,5*	4 l	11 cm	48422 40850-674	133,61	5 412191 484227

	Durchmesser cm	Inhalt l	Höhe cm	Bestell-Nummer	Listenpreis** (EUR)	GTIN/EAN
Konische Sauteuse mit Deckel						
	20 cm 14*	2 l	8,5 cm	48820+48520 40850-679	167,23	5 412191 488218
Konische Sauteuse ohne Deckel						
	18 cm 12*	1,5 l	7,7 cm	48818 40850-745	116,81	5 412191 488188
	20 cm 14*	2 l	8,5 cm	48820 40850-680	133,61	5 412191 488201
	24 cm 16,5*	3,3 l	9,7 cm	48824 40850-746	150,42	5 412191 488249
Stieltopf mit Deckel, niedrig						
	24 cm 22,5*	2,8 l	6,5 cm	48424 A+48524 40850-681	184,03	5 412191 484258
	28 cm 25,5*	5,7 l	9,5 cm	48428A+48528 40850-747	200,84	5 412191 484296
Kochtopf mit Deckel						
	24 cm 22,5 cm*	3,7 l		48324 A 40850-879	184,03	5 412191 483251

* Bodendurchmesser

** Listenpreis Gastronomie zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

	Durchmesser cm	Inhalt l	Höhe cm	Bestell-Nummer	Listenpreis** (EUR)	GTIN/EAN
Pastaeinsatz						
	24 cm	8,0 l	21 cm	48924 40850-686	83,19	5 412191 489246
Dämpfeinsatz						
	24 cm	5,2 l	11,5 cm	48724 40850-687	74,79	5 412191 487242
Röstpfanne, klein						
	32 cm x 26,5 cm		7 cm	48732 40850-748	167,23	5 412191 487327
Röstpfanne mit Röstgitter						
	40 cm x 33,7 cm		7,7 cm	48740 40850-688	251,26	5 412191 487402



* Bodendurchmesser

** Listenpreis Gastronomie zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

INDIVIDUELLE TECHNOLOGIE FÜR ALLE ZWECKE

Für die geraden Modelle der Atlantis-Serie (Kasserollen/Bratentöpfe, Bratpfannen, Suppentöpfe) verwendet Demeyere immer isolierende Edelstahlwände und dicht sitzende Deckel in Kombination mit einem wärmeleitenden 7-Lagen-Boden: InductoSeal.

Der sogenannte „InductoSeal“-Boden besteht aus einer dickeren Kupfer-Mittelschicht sowie einer Kapsel, die hermetisch an der Pfannenwand angeschweißt ist, um eine ideale Wärmeverteilung sicherzustellen. InductoSeal verfügt zudem über einen wärmeleitenden Bereich, der bis zu 33 % größer als ein „herkömmlicher“ Boden und zudem sicherer und hygienischer ist.

Die konischen Sauté-Pfannen und Kochtöpfe aus der Atlantis-Serie werden aus 7-PlyMaterial gefertigt. Dabei handelt es sich um eine spezielle Technologie, die aus Edelstahl und einem Aluminiumkern besteht. Diese kommt sowohl im Boden als auch in den Wänden der Produkte zum Einsatz, um eine optimale Wärmeverteilung über die gesamte Oberfläche sicherzustellen, bis hin zum Rand.

FÜR ALLE HERDARTEN GEEIGNET

Die Produkte aus der Atlantis-Serie lassen sich im Ofen und auf konventionellen Herden wie Elektro- und Gasherden verwenden, eignen sich zudem jedoch auch für Hi-Light-, Vitrokeramik- und Induktionskochfelder. Um dies sicherzustellen, hat Demeyere TriplInduc entwickelt. Dies ist ein Material, das einen sofortigen Wechsel der jeweils verwendeten Kochfeldart ermöglicht. Dank der exzellenten magnetischen Eigenschaften ist TriplInduc auf einem Induktionskochfeld bis zu 30 % effektiver. Die Technologie stellt zudem sicher, dass sich der Boden selbst nach jahrelanger Verwendung nicht verformt.

SILVINOX

Die matt polierte Atlantis-Serie wird mit Silvinox veredelt, einer speziellen elektrochemischen Oberflächenbehandlung, die vor etwa 40 Jahren im Labor bei Demeyere entwickelt wurde. Silvinox wertet das Material auf, indem es Eisenrückstände und Oberflächenunreinheiten entfernt und dafür sorgt, dass der Edelstahl auch nach vielen Jahren des Gebrauchs seine silber-weiße Farbe behält. Dadurch ist das Material zudem sehr einfach zu reinigen und es gibt keine Probleme mit Fingerabdrücken, die normalerweise schwer zu entfernen sind.





GUSSGRIFFE







Die aus 18/10 Edelstahl-Guss geformten Griffe der Atlantis-Serie bleiben auf Elektroherden relativ kühl. Die Griffe wurden auf eine minimale Wärmeleitung hin ausgelegt, sodass sie sich einfach festhalten lassen (50 °C). Seien Sie bei Gaskochern vorsichtiger ... die Flamme kann vom Boden an der Wand der Pfanne empor reichen und die Griffe erwärmen. Die Griffe werden an die Pfanne geschweißt und aus „vollem“ Edelstahl gearbeitet, was sie sogar noch hygienischer macht. In den Griffen verbleibt nach dem Abwasch kein Wasser.

PERFEKTES AUSGIESSEN

Alle Produkte der Atlantis-Serie verfügen über speziell entworfene Ausgüsse, die verhindern, dass Flüssigkeiten beim Ausgießen verschüttet werden. Um einen perfekten Ausguss sicherzustellen, wird die Wand der Pfanne in eine spezielle Form gebracht. Der Ausguss von Demeyere-Pfannen ist so gut, dass sich jede Art von Flüssigkeit ohne Verschütten ausgießen lässt.

- **InductoSeal: äußerst leitfähiger Boden**
- **7-PlyMaterial: mehrschichtiges Material bis zum Rand**
- **TriplInduc®: höhere Effizienz bei Induktion**
- **Silvinox®: hygienisch und einfach zu reinigen**
- **Edelstahlgussgriffe**

	Durchmesser cm	Inhalt l	Höhe cm	Bestell-Nummer	Listenpreis** (EUR)	GTIN/EAN
Bratentopf mit Deckel						
	16 cm 16*	1,5 l	8 cm	41316 40850-137	158,82	5 412191 413166
	18 cm 18*	2,2 l	9 cm	41318 40850-138	180,67	5 412191 413180
	20 cm 20*	3 l	10 cm	41320 40850-139	192,44	5 412191 413203
	22 cm 22*	4 l	11 cm	41322 40850-140	214,29	5 412191 413227
	24 cm 24*	5,2 l	12 cm	41324 40850-141	234,45	5 412191 413241
	28 cm 28*	8,4 l	14 cm	41328 40850-142	259,66	5 412191 413289
Kochtopf mit Deckel						
	20 cm 20*	5 l	16 cm	41395 40850-144	234,45	5 412191 413951
	24 cm 24*	8 l	18 cm	41394 40850-143	259,66	5 412191 413944
Stieltopf mit Deckel						
	14 cm 14*	1 l	7 cm	41414+41514 40850-337	158,82	5 412191 414156
	16 cm 16*	1,5 l	8 cm	41416+41516 40850-338	167,23	5 412191 414170
	18 cm 18*	2,2 l	9 cm	41418+41518 40850-339	180,67	5 412191 414194
	20 cm 20*	3 l	10 cm	41420+41520 40850-340	197,48	5 412191 414217
Stieltopf ohne Deckel						
	14 cm 14*	1 l	7 cm	41414 40850-145	116,81	5 412191 414149
	16 cm 16*	1,5 l	8 cm	41416 40850-146	125,21	5 412191 414163
	18 cm 18*	2,2 l	9 cm	41418 40850-147	142,02	5 412191 414187
	20 cm 20*	3 l	10 cm	41420 40850-148	150,42	5 412191 414200

	Durchmesser cm	Inhalt l	Höhe cm	Bestell-Nummer	Listenpreis** (EUR)	GTIN/EAN
Stieltopf mit Deckel, niedrig						
	24 cm 24*	2,8 l	5,8 cm	41424 A+41524 40850-342	234,45	5 412191 414255
	28 cm 28*	4,8 l	7,4 cm	41428 A+41528 40850-344	276,47	5 412191 414293
Stieltopf ohne Deckel, niedrig						
	24 cm 24*	2,8 l	5,8 cm	41424 A 40850-341	200,84	5 412191 414248
	28 cm 28*	4,8 l	7,4 cm	41428 A 40850-343	234,45	5 412191 414286
Dämpfeinsatz						
	20 cm	3 l	9,5 cm	45720 40850-197	74,79	5 412191 457207
	24 cm	5,2 l	11,7 cm	45724 40850-198	83,19	5 412191 457245
Pastaeinsatz						
	20 cm	5 l	19,5 cm	41920 40850-156	74,79	5 412191 419205
	24 cm	8 l	21 cm	41924 40850-157	83,19	5 412191 419243
Konische Sauteuse ohne Deckel						
	18 cm 12 cm*		6,6 cm	25918 40850-926	133,61	5 412191 259184
	20 cm 14 cm*		7,5	25920 40850-927	150,42	5 412191 259207
	22 cm 16 cm*		8 cm	25922 40850-928	167,23	5 412191 259221
	24 cm 18 cm*		9,1 cm	25924 40850-929	175,63	5 412191 259245
Konischer Schmortopf mit Deckel						
	24 cm 18 cm*		8,3 cm	25324 40850-934	209,24	5 412191 253243
	28 cm 22 cm*		8,5 cm	25328 40850-935	234,45	5 412191 253281

Durchmesser cm Inhalt l Höhe cm Bestell-Nummer Listenpreis** (EUR) GTIN/EAN

Deckel



Durchmesser cm	Inhalt l	Höhe cm	Bestell-Nummer	Listenpreis** (EUR)	GTIN/EAN
14 cm			41514 40850-149	46,22	5 412191 415146
16 cm			41516 40850-150	50,42	5 412191 415160
18 cm			41518 40850-151	54,62	5 412191 415184
20 cm			41520 40850-152	57,98	5 412191 415207
22 cm			41522 40850-153	61,34	5 412191 415221
24 cm			41524 40850-154	64,71	5 412191 415245
28 cm			41528 40850-155	69,75	5 412191 415283

* Bodendurchmesser

** Listenpreis Gastronomie zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer



INDIVIDUELLE TECHNOLOGIE FÜR ALLE ZWECKE

Demeyere verwendet für die geraden Bratpfannen, geraden Sauté-Pfannen, Suppentöpfe und Kasserollen dicke Wände aus Edelstahl in Kombination mit einem wärmeleitenden 7-Schicht-Boden: InductoBase. Der aus 5 mm starkem Reinaluminium bestehende InductoBase-Boden gewährleistet eine optimale Wärmeverteilung und erlaubt es Ihnen auch, eine größere Bratpfanne auf einer kleinen Kochstelle zu verwenden. Die Edelstahlwände und der perfekte, eng sitzende Deckel wirken isolierend und halten die Wärme im Innern der Pfanne.

Die Bratpfannen/Kasserollen, konischen Sauté-Pfannen, Kochtöpfe, ovalen Töpfe, Woks und Grillpfannen von Demeyere bestehen bis an den Rand aus einem mehrschichtigen Material: 7-PlyMaterial. Diese Technologie kommt am Boden und in der Wand der Produkte zum Einsatz und gewährleistet eine gleichmäßige Wärmeverteilung über die gesamte Pfannenoberfläche. Die Gesamtdicke der 7 Schichten richtet sich nach der Anforderung, die richtige Temperatur für den für das jeweilige Produkt typischen Kochvorgang zu erreichen.

FÜR ALLE WÄRMEQUELLEN GEEIGNET

Die Produkte der Apollo-Serie eignen sich für Backöfen und alle Wärmequellen, einschließlich Induktion. Dank TriplInduc, das sich in den drei unteren Schichten des 7-PlyMaterials und den Böden befindet, können Sie direkt zwischen verschiedenen Kochfeldern wechseln. Diese Technologie sorgt zudem für eine 30 % höhere Effektivität bei Induktionskochfeldern. Schließlich stellt die Technologie zudem sicher, dass sich der Boden selbst nach vielen Jahren der Verwendung nicht verformt.

SILVINOX

Alle Produkte aus der Apollo-Serie sind mit Silvinox beschichtet, einer speziellen elektrochemischen Oberflächenbehandlung. Silvinox wertet den Edelstahl auf, indem es Eisenrückstände und Oberflächenunreinheiten entfernt und dafür sorgt, dass dieser auch nach vielen Jahren des Gebrauchs seine silber-weiße Farbe behält. Dadurch sind die Pfannen zudem sehr einfach zu reinigen und Fingerabdrücke, die sich normalerweise nur schwer von Edelstahl entfernen lassen, verursachen keine Probleme mehr.

ERGONOMISCHE GRIFFE

Die geformten Griffe der Apollo-Serie liegen aufgrund ihres Designs sehr gut in der Hand. Sie bestehen aus qualitativ hochwertigem 18/10 Edelstahl und weisen eine eingeschränkte Wärmeleitfähigkeit auf. Die langen Griffe bleiben kühl – insbesondere beim Kochen auf elektrischen Kochfeldern. Die kleinen Griffe und Deckelgriffe können recht warm werden. Die Griffe sind an die Töpfe, Pfannen und Deckel angeschweißt. Wir verwenden keine Nieten oder Schrauben, um eine perfekte Hygiene zu gewährleisten und die Ansammlung von Schmutz, Fett oder Bakterien zu vermeiden.

PERFEKTES AUSGIESSEN

Die geraden Modelle der Apollo-Serie verfügen über speziell entworfene Ausgüsse, die verhindern, dass Flüssigkeit beim Ausgießen verschüttet wird. Der Rand der Pfanne ist speziell geformt, sodass Sie sowohl Flüssigkeiten mit geringer Viskosität (wie Wasser) als auch dicke Saucen ohne Verschütten ausgießen können.

- **InductoBase®: äußerst leitfähiger Boden**
- **7-PlyMaterial: mehrschichtiges Material bis zum Rand**
- **TriplInduc®: höhere Effizienz bei Induktion**
- **Silvinox®: hygienisch und einfach zu reinigen**
- **Edelstahlformgriffe**

Durchmesser cm Inhalt l Höhe cm Bestell-Nummer Listenpreis** (EUR) GTIN/EAN

Bratentopf mit Deckel



16 cm 14*	1,5 l	8 cm	44316 40850-162	96,64	5 412191 443163
18 cm 16*	2,2 l	9 cm	44318 40850-163	117,65	5 412191 443187
20 cm 18*	3 l	10 cm	44320 40850-164	126,05	5 412191 443200
22 cm 20*	4 l	11 cm	44322 40850-165	138,66	5 412191 443224
24 cm 22*	5,2 l	12 cm	44324 40850-166	150,42	5 412191 443248
28 cm 26*	8,4 l	14 cm	44328 40850-167	180,67	5 412191 443286
30 cm 28*	12 l	17 cm	44330 40850-168	217,65	5 412191 443309
36 cm 30*	21 l	21 cm	44336 40850-169	319,33	5 412191 443361

Bratentopf ohne Deckel



16 cm 14*	1,5 l	8 cm	44316 ZD 40850-348	88,24	5 412191 442166
18 cm 16*	2,2 l	9 cm	44318 ZD 40850-349	96,64	5 412191 442180
20 cm 18*	3 l	10 cm	44320 ZD 40850-350	105,04	5 412191 442203
22 cm 20*	4 l	11 cm	44322 ZD 40850-351	113,45	5 412191 442227
24 cm 22*	5,2 l	12 cm	44324 ZD 40850-352	121,85	5 412191 442241
28 cm 26*	8,4 l	14 cm	44328 ZD 40850-355	155,46	5 412191 442289
30 cm 28*	12 l	17 cm	44330 ZD 40850-356	189,08	5 412191 442302
36 cm 30*	21 l	21 cm	44336 ZD 40850-357	289,92	5 412191 442364

Durchmesser cm Inhalt l Höhe cm Bestell-Nummer Listenpreis** (EUR) GTIN/EAN

Kochtopf mit Deckel



20 cm 18*	5 l	16 cm	44395 40850-174	167,23	5 412191 443958
24 cm 22*	8 l	18 cm	44394 40850-173	200,84	5 412191 443941
30 cm 26*	16 l	23 cm	44393 40850-172	284,87	5 412191 443934
36 cm 30*	32 l	32 cm	44392 40850-171	486,55	5 412191 443927

Kochtopf ohne Deckel



20 cm 18*	5 l	16 cm	44395 ZD 40850-362	138,66	5 412191 442951
24 cm 22*	8 l	18 cm	44394 ZD 40850-361	175,63	5 412191 442944
30 cm 26*	16 l	23 cm	44393 ZD 40850-360	251,26	5 412191 442937
36 cm 30*	32 l	32 cm	44392 ZD 40850-359	453,78	5 412191 442920

Bratentopf mit Deckel, niedrig



28 cm 26*	4,8 l	7,4 cm	44328 A 40850-353	172,27	5 412191 443293
--------------	-------	--------	----------------------	---------------	-----------------

Stieltopf mit Deckel



14 cm 12*	1 l	7 cm	44414+44514 40850-363	96,64	5 412191 444153
16 cm 14*	1,5 l	8 cm	44416+44516 40850-364	105,04	5 412191 444177
18 cm 16*	2,2 l	9 cm	44418+44518 40850-365	113,45	5 412191 444191
20 cm 18*	3 l	10 cm	44420+44520 40850-366	121,85	5 412191 444214
22 cm 20*	4 l	11 cm	44422+44522 40850-367	130,25	5 412191 444238

* Bodendurchmesser

** Listenpreis Gastronomie zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Durchmesser cm Inhalt l Höhe cm Bestell-Nummer Listenpreis** (EUR) GTIN/EAN

Stieltopf ohne Deckel



14 cm 12*	1 l	7 cm	44414 40850-175	71,43	5 412191 444146
16 cm 14*	1,5 l	8 cm	44416 40850-176	79,83	5 412191 444160
18 cm 16*	2,2 l	9 cm	44418 40850-177	96,64	5 412191 444184
20 cm 18*	3 l	10 cm	44420 40850-178	105,04	5 412191 444207
22 cm 20*	4 l	11 cm	44422 40850-179	113,45	5 412191 444221

Stieltopf ohne Deckel, niedrig



24 cm 22*	2,8 l	5,8 cm	44424 A 40850-368	130,25	5 412191 444252
28 cm 26*	4,8 l	7,4 cm	44428 A 40850-370	155,46	5 412191 444290

Konische Sauteuse ohne Deckel



14 cm 9*	0,75 l	5,5 cm	54914 40850-218	108,40	5 412191 549148
16 cm 10*	1 l	5,9 cm	54916 40850-219	108,40	5 412191 549162
18 cm 12*	1,5 l	6,6 cm	54918 40850-220	116,81	5 412191 549186
20 cm 14*	2 l	7,5 cm	54920 40850-221	133,61	5 412191 549209
22 cm 16*	2,5 l	8 cm	54922 40850-222	142,02	5 412191 549223
24 cm 18*	3,3 l	9,1 cm	54924 40850-223	150,42	5 412191 549247
28 cm 22*	4,8 l	9,1 cm	54928 40850-224	167,23	5 412191 549285

Konische Schmorpfanne mit Glasdeckel



24 cm 18*	3,3 l	9,1 cm	54424 40850-766	163,87	5 412191 544242
28 cm 22*	4,8 l	9,1 cm	54428 40850-767	180,67	5 412191 544280

Durchmesser cm Inhalt l Höhe cm Bestell-Nummer Listenpreis** (EUR) GTIN/EAN

Dämpfeinsatz



20 cm	3 l	9,9 cm	44720 40850-190	57,98	5 412191 447208
24 cm	5,2 l	11,7 cm	44724 40850-191	66,39	5 412191 447246

Pastaeinsatz



20 cm	5 l	19,5 cm	44920 40850-193	57,98	5 412191 449202
24 cm	8 l	21 cm	44924 40850-194	66,39	5 412191 449240

Deckel



14 cm			44514 40850-180	27,73	5 412191 445143
16 cm			44516 40850-181	30,25	5 412191 445167
18 cm			44518 40850-182	31,93	5 412191 445181
20 cm			44520 40850-183	32,77	5 412191 445204
22 cm			44522 40850-184	36,13	5 412191 445228
24 cm			44524 40850-185	37,82	5 412191 445242
28 cm			44528 40850-186	41,18	5 412191 445280
30 cm			44530 40850-187	46,22	5 412191 445303
36 cm			44536 40850-188	54,62	5 412191 445365



SPEZIELLES ZUSATZSORTIMENT

Neben den Produktserien und den Bratpfannen/Kasserollen bietet die Demeyere Serie zudem eine große Anzahl an Besonderheiten. Diese wurden entwickelt, um für bestimmte Zubereitungsmethoden optimale Ergebnisse zu erzielen. Die technischen Anforderungen an das Kochen, Backen, Stir-Frying, Braten usw. unterscheiden sich grundlegend. Design und verwendete Materialien sind jeweils angepasst, um für jedes Produkt eine optimale Leistungsfähigkeit zu erzielen.

- **7-PlyMaterial: Mehrschichtmaterial bis zum Rand**
- **An den Kochvorgang angepasste Materialstärke**
- **TriplInduc®: Mehr Leistung auf Induktion**
- **Silvinox®: Hygienisch und pflegeleicht**

SPECIALTIES



	Durchmesser cm	Inhalt l	Höhe cm	Bestell-Nummer	Listenpreis** (EUR)	GTIN/EAN
Teppanyaki/Plancha						
	39 x 27 cm			54739 40850-956	167,23	5 412191 547397
	53 x 32,5 cm		5,5 cm	54753 40850-580	318,49	5 412191 547533
Räucherst						
	28 cm		18 cm	SET80828 S 40850-409	125,21	5 412191 808290
Kunststoffdose mit Holzspänen						
	9,5 cm	500 cc	11,8 cm	44910 40850-192	5,84	5 412191 449103
Mini-Bratpfanne						
	16 cm			81016 40850-958	37,82	5 412191 810163
Mini-Kochtopfset, 4-tlg.						
	12 cm 10,5*	0,55 l	3,5 cm	SET84012 40850-411	66,39	5 412191 840122
Mini-Sauteusenset, 4-tlg.						
	12 cm 10,5*	0,35 l	2 cm	SET82012 40850-410	57,98	5 412191 820124

SPECIALTIES



	Durchmesser cm	Inhalt l	Höhe cm	Bestell-Nummer	Listenpreis** (EUR)	GTIN/EAN
Hoher Saucentopf						
	10 cm 9*	1,1 l	14,5 cm	8010 40850-030	41,18	5 412191 080108
Saucentopf						
	12 cm 10*	0,6 l	7 cm	8012 40850-770	15,97	5 412191 080122
Paellapfanne						
	46 cm 36*	14 l	8,8 cm	44846 ZD 40850-374	167,23	5 412191 448458
Deckel für Paellapfanne						
	46 cm			95046 40850-312	83,19	5 412191 950463
Gourmetpfanne, 4 Einsätze						
	18 cm 16*	1,4 l	5,8 cm	84619 40850-299	57,98	5 412191 846193
	22 cm 20*	1,75 l	6,2 cm	84623 40850-300	83,19	5 412191 846230

* Bodendurchmesser

** Listenpreis Gastronomie zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

SPECIALTIES



	Durchmesser cm	Inhalt l	Höhe cm	Bestell-Nummer	Listenpreis** (EUR)	GTIN/EAN
Gourmetpfanne, 6 Einsätze						
	22 cm 20*	1,75 l	6,2 cm	86623 40850-305	83,19	5 412191 866238
Sieb						
	26 cm		8,5 cm	11026 40850-091	49,58	5 412191 110263
Pfeifenkessel						
	20 cm 14,5*	2,5 l	12,5 cm	45501 40850-196	63,03	5 412191 455012
Wasserkessel						
	15 cm	4 l	13,8 cm	10104 40850-087	49,58	5 412191 101049
Fischpfanne						
	45 x 24 cm			99742 40850-957	133,61	5 412191 997420

ZUBEHÖR

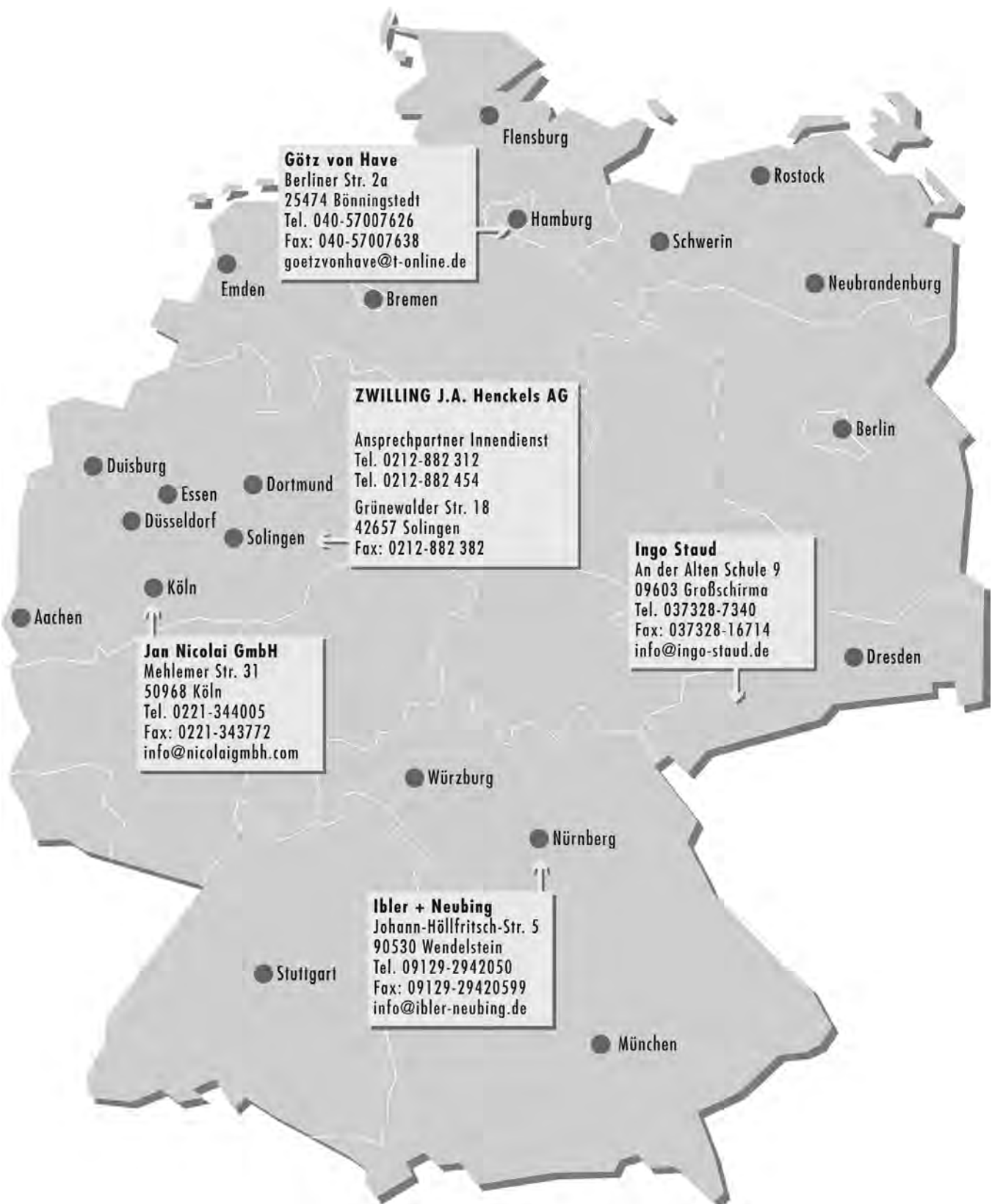


	Durchmesser cm	Inhalt l	Höhe cm	Bestell-Nummer	Listenpreis** (EUR)	GTIN/EAN
Reinigungscreme		0,74 l		773889 40850-315	5,46	
Glasdeckel, 16 cm	16 cm			6516 40850-752	16,81	
Glasdeckel, 18 cm	18 cm			6518 40850-753	17,65	
Glasdeckel, 20 cm	20 cm			6520 40850-754	18,49	
Glasdeckel, 22 cm	22 cm			6522 40850-755	19,33	
Glasdeckel, 24 cm	24 cm			6524 40850-756	21,01	
Glasdeckel, 26 cm	26 cm			6526 40850-757	21,85	
Glasdeckel, 28 cm	28 cm			6528 40850-758	22,69	
Glasdeckel, 30 cm	30 cm			6530 40850-759	25,21	
Glasdeckel, 32 cm	32 cm			6532 40850-760	27,73	
Deckel, hoch	36 cm			7536 40850-027	71,43	
Woklöffel				9902 40850-081	16,81	
Silikonring für Dämpfer	24 cm			3700 40850-005	8,40	

* Bodendurchmesser

** Listenpreis Gastronomie zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

GEBIETSKARTE DEUTSCHLAND



§ 1 Geltung

1. Für den Verkauf von Waren durch die ZWILLING J.A. Henckels Deutschland GmbH („ZWILLING“) gelten ausschließlich diese Allgemeinen Verkaufsbedingungen. Abweichende, ergänzende oder entgegenstehende Bedingungen, insbesondere Allgemeine Geschäftsbedingungen des Käufers, gelten auch dann nicht, wenn ihnen nicht ausdrücklich widersprochen wurde oder ZWILLING in Kenntnis von ihnen eine Leistung vorbehaltlos annimmt oder ausführt.
2. Diese Allgemeinen Verkaufsbedingungen gelten auch für alle zukünftigen Geschäfte zwischen ZWILLING und dem Käufer.
3. Änderungen, Ergänzungen und sonstige Sondervereinbarungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Dies gilt auch für die Aufhebung dieses Schriftformerfordernisses.
4. Diese Allgemeinen Verkaufsbedingungen gelten gegenüber Kaufleuten, Unternehmern, juristischen Personen des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtlichen Sondervermögen im Sinne von § 310 Abs. 1 BGB.

§ 2 Angebot, Bestellung und Vertragsabschluss

1. Angebote von ZWILLING sind unverbindlich und können ohne Vorankündigung durch ZWILLING abgeändert werden, sofern sie nicht ausdrücklich und schriftlich als verbindlich gekennzeichnet sind.
2. ZWILLING kann Bestellungen des Käufers innerhalb einer Frist von zwei Wochen ab Zugang annehmen. Die Annahme einer Bestellung ist für ZWILLING nur verbindlich, wenn sie durch Bestätigung in Textform (einschließlich Fax und E-Mail) oder durch Absendung der Ware erfolgt.
3. Alle Angaben von ZWILLING zu den Eigenschaften der Ware, die von ZWILLING in der Werbung, in Prospekten oder sonstigen Unterlagen gemacht werden, gelten nur als unverbindliche Hinweise und gehören nicht zur vereinbarten Beschaffenheit, sofern sie nicht ausdrücklich als Angabe zur Beschaffenheit in einem verbindlichen Angebot oder einer Bestellbestätigung von ZWILLING enthalten sind. Garantien, insbesondere Beschaffenheitsgarantien, sind für ZWILLING nur in dem Umfang verbindlich, in welchem sie in einem verbindlichen Angebot oder einer Bestellbestätigung von ZWILLING enthalten sind, ausdrücklich als „Garantie“ oder „Beschaffenheitsgarantie“ bezeichnet werden und die sich daraus für ZWILLING ergebenden Pflichten ausdrücklich festlegen.

§ 3 Preise, Zahlung

1. Für Lieferungen innerhalb Deutschlands und nach Österreich verstehen sich die angegebenen Preise FCA (Incoterms 2010) Werk Solingen zzgl. der jeweiligen gesetzlichen Umsatzsteuer und zzgl. Verpackung, soweit nicht ausdrücklich anders vereinbart. Im Falle der Versendung der Ware durch ZWILLING berechnet ZWILLING Versandkosten für Verpackung und Fracht in Abhängigkeit des für die jeweilige Bestellung insgesamt anfallenden Netto-Kaufpreises („Netto-Bestellwert“) wie folgt:

Bei einem Netto-Bestellwert

- unter € 300,- werden Versandkosten in Höhe von € 15,- zuzüglich einer Auftrags- und Lieferpauschale in Höhe von € 15,- berechnet;
- zwischen € 300,- und € 999,99 werden Versandkosten in Höhe von € 6,50 berechnet;
- ab € 1000,- werden keine Versandkosten berechnet.

Im Falle der Versendung der Ware durch ZWILLING werden außerdem Versicherungskosten in Höhe von 1 % des Netto-Bestellwertes berechnet.

2. Für Lieferungen außerhalb Deutschlands und Österreich verstehen sich die angegebenen Preise FCA (Incoterms 2010) Werk Solingen zzgl. der jeweiligen gesetzlichen Umsatzsteuer und zzgl. Verpackung, soweit nicht ausdrücklich anders vereinbart.
3. Der Mindestnettobestellwert beträgt innerhalb der EU € 300,- (unter € 300,- wird eine Auftrags- und Lieferpauschale in Höhe von € 15,- berechnet) und außerhalb der EU € 1000,-.
4. Rechnungen sind innerhalb von 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zur Zahlung fällig. Bankgebühren sind vom Käufer zu tragen. Ist der Lastschrifteinzug vereinbart (SEPA-Firmenlastschrift) ist der Käufer einverstanden, dass zur Erleichterung des Zahlungsverkehrs die grundsätzlich 14-tägige Frist für die Information vor Einzug einer fälligen Zahlung bis auf maximal einen Tag vor Belastung verkürzt werden kann.
5. Bei Zahlung innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsdatum – gewährt ZWILLING 3% Skonto auf den Rechnungsbetrag unter der Voraussetzung, dass der Käufer nicht mit der Begleichung von anderen Forderungen in Verzug ist.
6. Bei Überschreiten der Zahlungsfrist kommt der Käufer ohne weitere Mahnung in Verzug. Maßgeblich für die Rechtzeitigkeit der Zahlung ist der Eingang des Rechnungsbetrags auf dem von ZWILLING angegebenen Konto. Bei Zahlungsverzug kann ZWILLING Verzugszinsen in Höhe von 8 Prozentpunkten über dem Basiszinssatz verlangen. Die Geltendmachung eines weiteren Schadens bleibt ZWILLING vorbehalten.

§ 4 Aufrechnung, Zurückbehaltung

Der Käufer ist zur Aufrechnung oder zur Ausübung eines Zurückbehaltungsrechts nur berechtigt, insoweit seine Gegenansprüche unbestritten oder rechtskräftig festgestellt sind.

§ 5 Lieferung

1. Die Lieferung der Ware erfolgt FCA (Incoterms 2010) Werk Solingen, soweit nicht ausdrücklich anders vereinbart.
2. Angegebene Lieferfristen oder Liefertermine sind unverbindlich, sofern sie nicht ausdrücklich als verbindlich vereinbart werden. Der Käufer kann vier Wochen nach Überschreiten eines unverbindlichen Liefertermins oder einer unverbindlichen Lieferfrist ZWILLING schriftlich zur Lieferung auffordern. Nach dem Zugang der schriftlichen Aufforderung kommt ZWILLING bei Verspätungen in Lieferverzug.
3. Die Lieferung durch ZWILLING setzt die fristgerechte und ordnungsgemäße Erfüllung der Verpflichtungen des Käufers voraus. Die Einrede des nicht erfüllten Vertrages bleibt vorbehalten. Solange der Käufer Mitwirkungspflichten im Zusammenhang mit der Lieferung nicht rechtzeitig erfüllt, verlängern sich vereinbarte Lieferfristen oder verschieben sich vereinbarte Liefertermine um einen entsprechenden Zeitraum.
4. Der Käufer gerät in Annahmeverzug, wenn er die Ware nicht mit Ablauf der verbindlichen Lieferfrist oder an dem verbindlichen Liefertermin annimmt. Im Falle einer unverbindlichen Lieferfrist oder eines unverbindlichen Liefertermins kann ZWILLING dem Käufer mitteilen, dass die Ware bereit steht; nimmt der Käufer die Ware nicht innerhalb von zwei Wochen ab Zugang der Bereitstellungsanzeige an, gerät er in Annahmeverzug.
5. Bei Annahmeverzug oder sonstiger schuldhafter Verletzung von Mitwirkungspflichten seitens des Käufers im Zusammenhang mit der Lieferung ist ZWILLING zum Ersatz des daraus entstehenden Schadens, einschließlich etwaiger Mehraufwendungen, berechtigt. Als pauschale Entschädigung für Lagerkosten kann ZWILLING 0,1% des Rechnungsbetrags für die gelagerte Ware pro Kalendertag der Lagerung, maximal jedoch 1% pro Kalendermonat berechnen. Weitergehende Ansprüche bleiben vorbehalten. Die Gefahr des Verlusts, der Beschädigung oder Zerstörung der Ware geht spätestens mit dem Zeitpunkt des Annahmeverzugs oder der sonstigen Verletzung von Mitwirkungspflichten auf den Käufer über.
6. Teillieferungen sind zulässig, soweit diese für den Käufer zumutbar sind, insbesondere wenn die Lieferung der restlichen bestellten Ware sichergestellt ist und dem Käufer dadurch kein erheblicher Mehraufwand oder keine erheblichen zusätzlichen Kosten entstehen. Jede Teillieferung kann gesondert in Rechnung gestellt werden. Bei Sonderanfertigungen behält sich ZWILLING eine Mehr- oder Minderbelieferung bis höchstens 10% der Bestellmenge vor.

§ 6 Gefahrübergang, Versendung

1. Die Gefahr des Verlusts, der Beschädigung oder Zerstörung der Ware geht spätestens mit Auslieferung am Warenausgang Werk Solingen an den Spediteur oder eine sonstige Transportperson auf den Käufer über. Dies gilt auch für den Fall, dass ZWILLING gemäß § 3 Abs. 2 oder aufgrund einer Sondervereinbarung die Versandkosten übernimmt. § 5 Abs. 5 bleibt unberührt.
2. Die Regelungen dieses § 6 gelten auch für Teillieferungen.

§ 7 Eigentumsvorbehalt

1. Bis zum vollständigen Eingang aller Zahlungen aus der laufenden Geschäftsbeziehung verbleibt die Ware im Eigentum von ZWILLING. Besteht ein Kontokorrentverhältnis, behält sich ZWILLING das Eigentum bis zum Eingang aller Zahlungen aus anerkannten Salden vor.
2. Bei Vertragsverletzungen des Käufers, einschließlich Zahlungsverzug, ist ZWILLING berechtigt, die unter Eigentumsvorbehalt gelieferte Ware („Vorbehaltsware“) nach Rücktritt vom betreffenden Kaufvertrag zurückzunehmen und zu diesen Zwecken die Geschäftsräume des Käufers während der üblichen Geschäftszeiten zu betreten. Der Rücktritt erfordert im Falle des Zahlungsverzugs keine vorherige Fristsetzung. Nach Rücknahme und vorheriger Androhung ist ZWILLING zur angemessenen Verwertung der Vorbehaltsware berechtigt. Der Verwertungserlös ist auf die Verbindlichkeiten des Käufers anzurechnen, abzüglich angemessener Verwertungskosten.
3. Der Käufer hat die Vorbehaltsware pfleglich zu behandeln, angemessen zu versichern und, soweit erforderlich, zu warten.
4. Der Käufer ist zur Weiterveräußerung der Vorbehaltsware im gewöhnlichen Geschäftsverkehr berechtigt. In diesem Falle tritt er jedoch bereits jetzt alle Forderungen mit allen Nebenrechten aus einer solchen Weiterveräußerung, gleich ob diese vor oder nach einer etwaigen Verarbeitung der Vorbehaltsware erfolgt, an ZWILLING ab. Unbeschadet der Befugnis von ZWILLING, die Forderung selbst einzuziehen, bleibt der Käufer auch nach der Abtretung zum Einzug der Forderung ermächtigt. ZWILLING wird die Forderung nicht einziehen, solange und soweit

der Käufer seinen Zahlungsverpflichtungen nachkommt, kein Antrag auf Eröffnung eines Insolvenz- oder ähnlichen Verfahrens gestellt ist und keine Zahlungseinstellung vorliegt. Liegt einer dieser Fälle vor, hat der Käufer ZWILLING unverzüglich schriftlich zu informieren; er ist auf Verlangen von ZWILLING verpflichtet, die Abtretung den Schuldnern bekannt zu geben sowie ZWILLING die zur Geltendmachung ihrer Rechte erforderlichen Auskünfte zu geben und Unterlagen auszuhändigen.

5. Im Übrigen ist dem Käufer eine Veräußerung, Verpfändung oder Sicherungsübereignung der Vorbehaltsware untersagt. Der Käufer ist verpflichtet, bei Zwangspfändungen und sonstigen Beeinträchtigungen der Eigentümerinteressen (z.B. drohende Eröffnung eines Insolvenzverfahrens gegen den Käufer) auf das Eigentum von ZWILLING hinzuweisen und ZWILLING hiervon unverzüglich schriftlich zu informieren.
6. Jede Verarbeitung oder Umbildung der Vorbehaltsware durch den Käufer erfolgt für ZWILLING. Erfolgt diese mit fremden, nicht ZWILLING gehörenden Sachen, oder wird die Vorbehaltsware mit solchen fremden Sachen untrennbar vermischt oder verbunden, erwirbt ZWILLING das Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des Werts der Vorbehaltsware zu den fremden Sachen; für die neue Sache gilt im Übrigen das Gleiche wie für die Vorbehaltsware. Erfolgt eine Verbindung in der Weise, dass die Sache des Käufers als Hauptsache anzusehen ist, überträgt der Käufer ZWILLING anteilmäßig Miteigentum.
7. Insoweit die oben genannten Sicherheiten die zu sichernden Forderungen um mehr als 10% übersteigen, wird ZWILLING Sicherheiten nach eigener Auswahl auf Verlangen des Käufers freigeben.

§ 8 Mängelrechte

1. Voraussetzung für Mängelrechte des Käufers ist dessen ordnungsgemäße Erfüllung aller nach § 377 HGB bestehenden Untersuchungs- und Rügeobliegenheiten. Rügen haben unter spezifischer Angabe des Mangels unverzüglich und schriftlich zu erfolgen. Erkennbare Mängel sind ZWILLING spätestens innerhalb einer Woche nach Lieferung anzuzeigen, versteckte Mängel spätestens innerhalb einer Woche nach ihrer Entdeckung. Ansprüche wegen verspätet mitgeteilter Mängel sind ausgeschlossen. Wegen unwesentlicher Mängel darf die Annahme der Ware nicht verweigert werden. Die Kosten der Untersuchung der Ware trägt der Käufer. Mangelhafte Ware ist ZWILLING auf Verlangen zur Prüfung zur Verfügung zu stellen.
2. Die Verjährungsfrist für Mängelrechte beträgt ein Jahr ab Ablieferung der Ware. Diese Beschränkung gilt jedoch nicht, wenn (a) ein Mangel arglistig verschwiegen wurde oder (b) eine Garantie für die Beschaffenheit der Ware übernommen wurde (diesbezüglich gilt gegebenenfalls die sich aus der Garantie ergebende Haftungsregelung bzw. Verjährungsfrist). Im Falle von Schadensersatzansprüchen gilt diese Beschränkung weiterhin nicht in folgenden Fällen: (a) Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit, (b) Vorsatz und (c) grobe Fahrlässigkeit von Organen oder leitenden Angestellten von ZWILLING.
3. Bei Mängeln der Ware kann ZWILLING nach eigener Wahl Nacherfüllung durch Beseitigung des Mangels (Nachbesserung) oder durch Lieferung einer mangelfreien Sache (Ersatzlieferung) leisten. Die Nacherfüllung erfolgt ohne Anerkennung einer Rechtspflicht. Im Falle der Nachbesserung beginnt der verbleibende Teil der ursprünglichen Verjährungsfrist mit der Rückgabe der nachgebesserten Ware zu laufen. Dasselbe gilt im Falle der Ersatzlieferung.
4. Erfüllungsort der Nacherfüllung ist bei ZWILLING (Werk Solingen). Ansprüche des Käufers wegen der zum Zweck der Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport, Wege-, Arbeits- und Materialkosten sind ausgeschlossen, soweit sich die Aufwendungen durch nachträgliche Verbringung der Ware an einen anderen als den ursprünglich vereinbarten Lieferort erhöhen. Ebenfalls ausgeschlossen sind die Kosten für einen Ein- und Ausbau der Ware. ZWILLING ist berechtigt, derartige Mehrkosten dem Käufer in Rechnung zu stellen. Der Käufer kann diese Kosten nur im Rahmen des Schadensersatzes nach § 9 geltend machen.
5. Bei endgültigem Fehlschlagen der Nacherfüllung ist der Käufer berechtigt, von der jeweiligen Bestellung zurückzutreten. Das Recht zur Minderung des Kaufpreises ist ausgeschlossen.
6. Der Käufer trägt die angemessenen Kosten einer unberechtigten Geltendmachung von Mängelrechten. Das Gleiche gilt, wenn ZWILLING fälschlich Mängelrechte gewährt, ohne dazu verpflichtet zu sein.
7. Weitere Mängelansprüche, gleich welcher Art, sind vorbehaltlich etwaiger nach Maßgabe von § 9 beschränkter Schadensersatzansprüche ausgeschlossen.

§ 9 Haftung

1. ZWILLING haftet bei einfacher Fahrlässigkeit nur für Schäden aus der Verletzung von wesentlichen Vertragspflichten, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Käufer regelmäßig vertraut und vertrauen darf; in diesem Fall ist die Haftung jedoch auf den typischen vorherseh-

baren Schaden beschränkt. Vorgenannte Haftungsbeschränkung gilt in gleicher Weise für Schäden, die von Mitarbeitern oder Beauftragten von ZWILLING, welche nicht Organe oder leitende Angestellte von ZWILLING sind, grob fahrlässig verursacht werden.

2. In den Fällen des § 9 Abs. 1 haftet ZWILLING nicht für entgangenen Gewinn, Folgeschäden oder indirekte Schäden.
3. In den Fällen des § 9 Abs. 1 beträgt die Verjährungsfrist zwei Jahre nach dem Zeitpunkt, in dem der Anspruch entstanden ist und der Käufer von den Anspruch begründenden Umständen Kenntnis erlangt hat. Unabhängig von der Kenntnis des Käufers verjährt der Anspruch drei Jahre nach dem den Schaden auslösenden Ereignis. Die Verjährung bei Schadensersatzansprüchen aufgrund von Mängeln richtet sich nach § 8 Abs. 2.
4. Die vorstehenden Haftungsbeschränkungen gelten nicht für die Haftung (a) für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, (b) wegen Vorsatz, (c) wegen grober Fahrlässigkeit von Organen oder leitenden Angestellten von ZWILLING, (d) wegen arglistig verschwiegener Mängel, (e) aus der Übernahme einer Beschaffenheitsgarantie (diesbezüglich gilt gegebenenfalls die sich aus der Garantie ergebende Haftungsregelung bzw. Verjährungsfrist) sowie (f) aus dem Produkthaftungsgesetz.
5. Die vorstehenden Haftungsbeschränkungen gelten auch für Schadensersatzansprüche des Käufers gegen Organe, leitende Angestellte, Mitarbeiter oder Beauftragte von ZWILLING.

§ 10 Höhere Gewalt

1. Höhere Gewalt wie Mobilmachung, Krieg, Bürgerkrieg, Terrorismus, Unruhen, Aufruhr, Embargos, Naturkatastrophen, Epidemien, Feuer, gesetzgeberische Aktivitäten, gerichtliche Entscheidungen oder behördliche Maßnahmen, oder andere unvorhersehbare und nicht durch ZWILLING zu vertretende Umstände wie z.B. Arbeitskämpfe, Streiks oder rechtmäßige Aussperrungen, Betriebs- oder Transportstörungen, Rohstoffbeschaffungsschwierigkeiten oder Verzögerungen durch Zulieferer, die ZWILLING an der Erfüllung ihrer vertraglichen Pflichten hindern, verlängern vereinbarte Lieferfristen oder verschieben vereinbarte Liefertermine jeweils um die Dauer der Behinderung zuzüglich einer angemessenen Anlaufzeit. Dies gilt auch, wenn diese Ereignisse zu einem Zeitpunkt eintreten, zu dem sich ZWILLING in Verzug befindet. ZWILLING verpflichtet sich, dem Käufer den Beginn und das voraussichtliche Ende solcher Ereignisse mitzuteilen.
2. Dauert die Behinderung sechs Wochen oder länger, können beide Parteien vom betroffenen Kaufvertrag durch schriftliche Erklärung zurücktreten.

§ 11 Einhaltung von Vorschriften

1. Der Käufer hat alle einschlägigen gesetzlichen Regelungen, regulatorischen Anforderungen, gerichtlichen Entscheidungen und behördlichen Anordnungen, einschließlich der einschlägigen Exportkontroll-, Ausfuhr- und Einfuhrbestimmungen, einzuhalten. Der Käufer hat rechtzeitig alle erforderlichen Genehmigungen, Erlaubnisse und Lizenzen einzuholen, insbesondere diejenigen, die zur Ein- und Ausfuhr, zum Weiterverkauf oder zur Nutzung der Ware erforderlich sind. Bei einem Verstoß gegen die vorstehenden Pflichten hat der Käufer ZWILLING von Ansprüchen Dritter freizustellen.
2. ZWILLING kann die Lieferung gegenüber dem Käufer zurückbehalten, wenn der begründete Verdacht besteht, dass der Käufer gegen § 11 Abs. 1 verstoßen würde oder wenn nicht alle erforderlichen Genehmigungen, Erlaubnisse oder Lizenzen vorhanden sind und ZWILLING dies nicht zu vertreten hat.

§ 12 Allgemeine Bestimmungen

1. Der Käufer darf die ihm obliegenden Rechte und Pflichten nicht ohne vorherige schriftliche Zustimmung von ZWILLING ganz oder teilweise abtreten. ZWILLING ist die Abtretung der ihr obliegenden Rechte und Pflichten, insbesondere an verbundene Unternehmen im Sinne des § 15 AktG, erlaubt.
2. Für alle Rechtsbeziehungen zwischen ZWILLING und dem Käufer gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UNKaufrechts.
3. Erfüllungsort ist Solingen, soweit nicht anders vereinbart.
4. Ausschließlicher Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus oder im Zusammenhang mit einer Lieferung ist Köln; ZWILLING ist jedoch berechtigt, den Käufer auch an seinem Sitz zu verklagen.

Artikel	Seite	Artikel	Seite	Artikel	Seite	Artikel	Seite	Artikel	Seite	Artikel	Seite
40850-005	39	40850-173	31	40850-252	15	40850-366	31	40850-688	22		
40850-027	39	40850-174	31	40850-253	15	40850-367	31	40850-739	16		
40850-030	37	40850-175	32	40850-254	15	40850-368	32	40850-740	17		
40850-081	39	40850-176	32	40850-257	17	40850-370	32	40850-741	20		
40850-087	38	40850-177	32	40850-258	17	40850-374	37	40850-742	20		
40850-091	38	40850-178	32	40850-259	17	40850-397	15	40850-745	21		
40850-137	25	40850-179	32	40850-260	17	40850-398	15	40850-746	21		
40850-138	25	40850-180	33	40850-261	17	40850-408	17	40850-747	21		
40850-139	25	40850-181	33	40850-299	37	40850-409	36	40850-748	22		
40850-140	25	40850-182	33	40850-300	37	40850-410	36	40850-752	39		
40850-141	25	40850-183	33	40850-305	38	40850-411	36	40850-753	39		
40850-142	25	40850-184	33	40850-312	37	40850-415	15	40850-754	39		
40850-143	25	40850-185	33	40850-315	39	40850-426	15	40850-755	39		
40850-144	25	40850-186	33	40850-337	25	40850-429	15	40850-756	39		
40850-145	25	40850-187	33	40850-338	25	40850-575	15	40850-757	39		
40850-146	25	40850-188	33	40850-339	25	40850-576	15	40850-758	39		
40850-147	25	40850-190	33	40850-340	25	40850-578	16	40850-759	39		
40850-148	25	40850-191	33	40850-341	26	40850-580	36	40850-760	39		
40850-149	27	40850-192	36	40850-342	26	40850-647	16	40850-766	32		
40850-150	27	40850-193	33	40850-343	26	40850-666	20	40850-767	32		
40850-151	27	40850-194	33	40850-344	26	40850-667	20	40850-770	37		
40850-152	27	40850-196	38	40850-348	30	40850-668	20	40850-879	21		
40850-153	27	40850-197	26	40850-349	30	40850-669	20	40850-926	26		
40850-154	27	40850-198	26	40850-350	30	40850-670	20	40850-927	26		
40850-155	27	40850-218	32	40850-351	30	40850-671	20	40850-928	26		
40850-156	26	40850-219	32	40850-352	30	40850-672	20	40850-929	26		
40850-157	26	40850-220	32	40850-353	31	40850-673	20	40850-934	26		
40850-162	30	40850-221	32	40850-355	30	40850-674	20	40850-935	26		
40850-163	30	40850-222	32	40850-356	30	40850-675	20	40850-956	36		
40850-164	30	40850-223	32	40850-357	30	40850-676	20	40850-957	38		
40850-165	30	40850-224	32	40850-359	31	40850-677	20	40850-958	36		
40850-166	30	40850-237	17	40850-360	31	40850-678	20				
40850-167	30	40850-238	17	40850-361	31	40850-679	21				
40850-168	30	40850-239	16	40850-362	31	40850-680	21				
40850-169	30	40850-249	15	40850-363	31	40850-681	21				
40850-171	31	40850-250	15	40850-364	31	40850-686	22				
40850-172	31	40850-251	15	40850-365	31	40850-687	22				



ZWILLING J.A. Henckels Deutschland GmbH
Grünwalder Straße 14-22 · 42657 Solingen · Germany · www.zwilling.com



ZWILLING
J.A.HENCKELS

No. 99948-033 - 07/2017 - 1.2 - © 2017 ZWILLING J.A. Henckels Deutschland GmbH