

Att laga mat med

**DEMEYERE**

FEMSTJÄRNIG MATLAGNING



**demeyere**

Tryckkokare



Skaldjursgryta



Vattenkokare



FÖR OSS ÄR  
KVALITÉ OCH  
FUNKTION  
VIKTIGARE ÄN  
PRIS, VIKT OCH  
DESIGN

## Varför skall man köpa Demeyere produkter?

Demeyere har som affärsidé att tillverka världens bästa stek- och kokkärl i rostfritt stål. I Sverige finns bara ett enda fabrikat som står fast i tron att kvalitet och funktion är viktigare än ett lågt pris.

Ett lågt pris ger aldrig den kompromisslösa funktionen och kvaliteten som Demeyeres kärl har.

Alla Demeyeres kärl i Apolloserien är behandlade med silvinox, som är Demeyeres patenterade metod att rena stålet. Det gör ett kärl nästan lika lättdiskat som teflon, men med skillnaden att Demeyeres produkter har 30 års garanti och att kärLEN fungerar perfekt livet ut.

Alla Demeyeres kärl i Apolloserien är tillverkade i en sjulagerskonstruktion, som är anpassad efter vilka egenskaper som krävs för varje tänkbar maträtt. Grytan kokar potatisen snabbt och sauteusen kokar såsen långsamt.

Det är kärLEN som är sista anhalten för maten innan det skall avgöras om matlagningen lyckats eller inte. Fuskar man med kärLEN, så spelar resten inte så stor roll.



# Kastrull / Gryta

Kastrullerna finns i fem storlekar från 1-4 liter och grytorna finns i 14 storlekar från 1,5-50 liter.

Demeyeres kastruller och grytor är alltid av högsta tänkbara kvalitet och fungerar på alla spisar utan att botten förändras.

Kärlen är snabbkokande och speciellt lämpade för mat som kokas i vatten, men även tillagning av känsligare maträtter som risotto och soppor fungerar utmärkt. Tack vare stålets höga renhetsgrad är kärnen alltid lättdiskade.

En kastrull eller gryta från Demeyere köper man bara en gång under sitt liv och den fungerar alltid lika bra och tar inte slut.

## Stekgrytor

Det finns två runda stekgrytor på 3,3 liter respektive 4,5 liter samt två ovala grytor på 4,5 liter och 7,5 liter.

Skillnaden mellan en stekgryta och en gryta är att stekgrytan, tack vare sin konstruktion med värme-fördelningen ända upp i väggarna, är mer lämpad för långkok som köttgrytor och stekar mm.

Självklart går det att bryna/steka i stekgrytan, prova till exempel att använda den i ugnen till en gratäng eller Janssons frestelse. Det rena stålet gör kärnen lika lättdiskade som den finaste gratängform i glas eller keramik.

Kastrull



Gryta



Kastruller och grytor



Överlägsen sju lagars Triplinducbotten. Garanterat perfekt värmeledning som ger effektiv energisnål kokning.

Stekgryta oval



Tryckkokare



MAT BLIR  
INTE KLAR  
SNABBARE PÅ  
HÖG VÄRME.  
DEN BLIR  
BRÄND!



# Sauteuse

Sauteusen finns i sex storlekar från 1-4,5 liter.

Sauteusen kan ofta ses i matlagings-program på TV, där den är populär eftersom den fungerar och hjälper även proffsen att lyckas.

Sauteusen har en kärna av värmeledande aluminium hela vägen upp till kanten, vilket gör kokprocessen lite skonsammare, eftersom den inte blir lika varm i botten som en vanlig kastrull. Detta gör den perfekt till framförallt mjölk- och mjölmatt.

I vissa recept står det att vattenbad rekommenderas, t ex vid tillagning av bearnaise- och hollandaisesås. Detta behöver man inte om man har en sauteuse från Demeyere.

I sauteusen går det även att bryna och fräsa lök, eller varför inte smörslunga champinjoner och bönor. Sauteusen är dessutom perfekt att använda i ugnen.

Sauteusen ger den hjälp man behöver för att lyckas, speciellt när man provar nya recept. Eftersom de flesta av oss lagar mat lika ofta som en kock, d.v.s. varje dag, så skall vi väl inte ha sämre kärl än en kock!



## Sauteuser

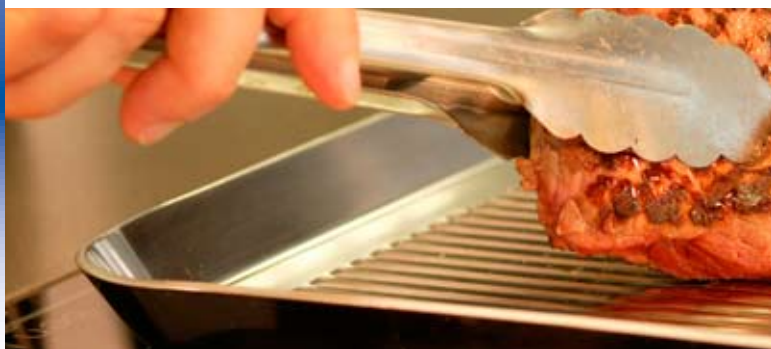


Överlägsen sju lagars konstruktion ända upp i kanterna för perfekt värmeledning och bättre värmekontroll.



NÖTKÖTT  
OCH VILT

BLODIGT 54°C  
MEDIUM 57°C  
GENOMSTEKT  
60°C



# Rostfria stekpannor

Stekpannorna finns i fyra storlekar, 20 cm - 32cm, och traktörpannorna i tre storlekar, 24 cm - 36cm. Grillpannan finns i en storlek.

Det går alldeles utmärkt att steka i en rostfri stekpanna. Stål är förädlad järn och till skillnad från gjutjärn har stål inga porer, vilket betyder att fiskrätten från igår inte ger smak till pannkakan i dag.

Att steka i rostfritt är som att grilla. Maten kan fastna till en början, men släpper så fort porerna stängts. För att få en vacker stekyta är det bra om maten vänds så få gånger som möjligt.

Det viktigaste med all matlagning är att ha kontroll på temperaturen och detta gäller inte minst vid stekning.

En vanlig spis blir upp till 700° varm på högsta värme och normal stektemperatur är 170°-180°C. Slutsatsen man då kan dra är att man aldrig ska värma upp en stekpanna på högsta värme. Vanligtvis är 2/3 av spisens effekt lagom för stekning. Man kan inte bränna sönder Demeyeres stekpannor, men det går att bränna maten.

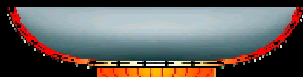
Grillpanna



Stekpanna



Stekpanna Proline



Överlägsen sju lagars konstruktion ända upp i kanterna så att även de kan utnyttjas för stekning.

Traktörpanna



RÄTT

TEMPERATUR

HEL BIT

KYCKLING - 80°

FLÄSKKÖTT - 70°

NÖT OCH VILT

UPP TILL 60°

# Belagda stekpannor

Multiglide



## Multiglide

4 storlekar 20 cm–32 cm

Multiglide består av rostfritt stål på in- och utsida och med en kärna av aluminium, som leder värmen ända upp i väggarna. Med marknadens bästa beläggning garanteras goda middagar i många år framöver.

Controlinduc



## Controlinduc

3 storlekar, 20 cm–28 cm

Control induc är den enda stekpannan på marknaden som är tillverkad endast för induktion.

Wok



Wok



Control induc har samma konstruktion som Multiglide men med den skillnaden att det magnetiska stålet blir omagnetiskt vid ca 250°C.

På så sätt blir det svårt att överhetta stekpannan, eftersom induktionsspisen inte känner av omagnetiskt stål. När temperaturen sedan sjunker blir stålet magnetiskt igen och spisen går i gång.

För att maten skall bli så bra som möjligt skall man aldrig värma upp en stekpanna på högre värme än den som man tänkt steka på.

## Wok

2 storlekar 26 cm och 32 cm

Även i woken leds värmen upp i väggarna av en aluminiumkärna, vars tjocklek är anpassad för att ge ca halva botten temperaturen mitt på väggen.

Woken är ett lysande exempel på hur Demeyere anpassar varje kärl till vad det skall användas till.

SMÖR ÄR EN  
SMAKBÄRARE  
SOM LYFTER  
SMAKEN

# Tips och skötselråd

Med Demeyere i köket kan man inte skylla på kärnen om det inte blir bra. Man skall lära sig att använda rätt temperatur, då olika ingredienser tål olika temperaturer. Mjöl- och mjölmät är exempel på känsliga livsmedel där vi bör vara försiktiga med temperaturen och välja ett kärl som kokar skonsamt. Det enda som tål högsta värme är vatten.

Diska alltid kärnen med diskmedel efter varje användning oavsett om det gäller belagda eller rostfria kärl.

Belagda kärl bör kokas ur med vatten och diskmedel ungefär en gång i månaden för att säkerställa att de alltid är rena.

Missfärgning av kalk och järn eller blånad från temperaturskillnader i rostfria kärl tas lätt bort med ättikssprit som värms på låg värme.



Kaffepanna



Pastainsats



Ånginsats



Pannkakspanna



DET ÄR  
VIKTIGARE MED  
EN BRA GRÖTA  
ÄN EN  
DYR SPIS

# Så hittar jag rätt stektemperatur

155° Smöret börjar bli ljusbrunt.

165° Smöret är mellanbrunt och har lägsta stektemperatur.

170° Smöret tystnar och vi har lämplig temperatur för det allra flesta maträtter.

185° Smöret är mörkbrunt med svagt bränd smak lämplig endast för kortare stekning.

200° Smöret är brunsvart med bränd smak och olämpligt för stekning.

Det går bra att steka i olja men det är lättare att hitta rätt temperatur om du steker i smör.

