

 Diámetro fuego

g ▶ Tapas

| Ref | Medidas (cm) |
|---------|--------------|
| 146.669 | Ø 14 |
| 146.670 | Ø 16 |
| 146.671 | Ø 18 |
| 146.672 | Ø 20 |
| 146.673 | Ø 22 |
| 146.674 | Ø 24 |
| 146.675 | Ø 28 |

GAMA ATLANTIS

a ▶ Olla baja sin tapa.

| Ref | Medidas (cm) | H (cm) | Litros |
|---------|--------------|--------|--------|
| 146.633 | Ø16 x Ø16 | 8 | 1,5 |
| 146.634 | Ø18 x Ø18 | 9 | 2,2 |
| 146.635 | Ø20 x Ø20 | 10 | 3 |
| 146.636 | Ø22 x Ø22 | 11 | 4 |
| 146.637 | Ø24 x Ø24 | 12 | 5,2 |
| 146.638 | Ø28 x Ø28 | 14 | 8,4 |

b ▶ Olla sin tapa.

| | | | |
|---------|-----------|----|---|
| 146.641 | Ø20 x Ø20 | 16 | 5 |
| 146.642 | Ø24 x Ø24 | 18 | 8 |

c ▶ Sautex baja sin tapa.

| | | | |
|---------|-----------|-----|-----|
| 146.651 | Ø24 x Ø24 | 5,8 | 2,5 |
| 146.652 | Ø28 x Ø28 | 7,4 | 4 |

d ▶ Cazo sin tapa.

| | | | |
|---------|-----------|----|-----|
| 146.643 | Ø14 x Ø14 | 7 | 1 |
| 146.644 | Ø16 x Ø16 | 8 | 1,5 |
| 146.645 | Ø18 x Ø18 | 9 | 2,2 |
| 146.646 | Ø20 x Ø20 | 10 | 3 |

e ▶ Cazo cónico sin tapa.

| | | | |
|---------|-----------|-----|-----|
| 146.660 | Ø20 x Ø14 | 7,5 | 2 |
| 146.661 | Ø22 x Ø16 | 8 | 2,5 |
| 146.662 | Ø24 x Ø18 | 9,1 | 3,3 |

f ▶ Cacerola cónica

| | | | |
|---------|-----------|-----|-----|
| 146.666 | Ø24 x Ø18 | 8,3 | 3,3 |
| 146.667 | Ø28 x Ø22 | 8,5 | 4,8 |

g ▶ Tapas

Ref Medidas (cm)

146.633 Ø20 x Ø14 (7-PLY 3 mm)

146.634 Ø24 x Ø18

146.635 Ø28 x Ø22

146.637 Ø32 x Ø26

SARTEN PROLINE

► 7-PLYMaterial 4,8 mm.

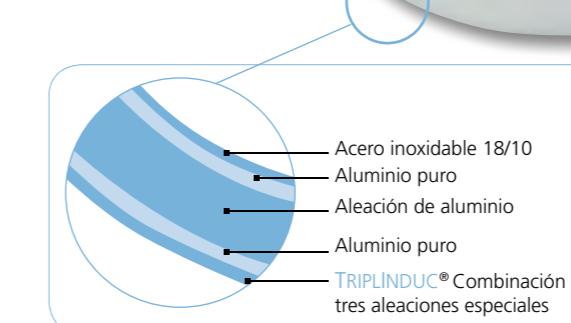
Ref Medidas (cm)

146.768 Ø20 x Ø14 (7-PLY 3 mm)

146.769 Ø24 x Ø18

146.770 Ø28 x Ø22

146.771 Ø32 x Ø26



7-PLYmaterial® es una tecnología única que combina 7 aleaciones, particularmente acero inoxidable y un cuerpo de aluminio, aplicadas tanto sobre el fondo como sobre los lados de los productos. Esta tecnología garantiza una difusión óptima del calor sobre toda la superficie del recipiente hasta el borde. El grosor total de las 7 capas siempre se estudia para cada producto. De esta manera la difusión de calor está adaptada para cualquier preparación culinaria.

SARTEN CONTROLINDUC®

► 7-PLYMaterial 4,8 mm.

Ref Medidas (cm)

146.873 Ø20 x Ø14 (7-PLY 3 mm)

146.874 Ø24 x Ø18

146.875 Ø28 x Ø22

146.876 Ø32 x Ø26



El sistema Controlinduc® impide que la temperatura máxima sobrepase los 250°C sobre las cocinas de inducción. Incluso con máxima potencia, la sartén ajusta la temperatura sin intervención del usuario impidiendo el sobrecalentamiento. El Teflón, utilizado en todos los tipos de capas antiadherentes, se deteriora más allá de 280° y pierde sus propiedades antiadherentes. Este sistema evita estos riesgos, pero únicamente en placas de inducción. ¡Se acabó el Sobrecalentamiento!



Con la serie Atlantis, intentamos llegar a la cumbre del desarrollo de las baterías de cocina de acero inoxidable. Una amplia gama de productos especializados como cazos cónicos, sartenes especiales, ollas para cocinar con vapor, cazos rectos, y una amplia selección de woks permite a los cocineros exigentes encontrar sus utensilios preferidos.

Para la serie Atlantis, Demeyere utiliza InductoSeal®, un fondo patentado revolucionario compuesto de 7 aleaciones. Un disco de cobre, envuelto herméticamente en el fondo de la cacerola, asegura una difusión óptima a través de todo el fondo y una superficie calorífica superior en un 33 % a un fondo tradicional. La cápsula, única en el mundo, está soldada a los lados de la marmita. El cuerpo está compuesta de acero inoxidable 18/10. La cápsula soldada asegura una seguridad adicional en caso de alto sobrecalentamiento (hasta 600°C). Además, es especialmente higiénica dado que el agua, la grasa o la suciedad ya no pueden penetrar en el fondo.