

John
Pawson

for
Demeyere





Reeds meer dan 25 jaar ontwerpt John Pawson gebouwen en objecten, met opdrachten op vier verschillende continenten voor heel diverse klanten. Hij heeft daarbij een waaier aan projecten van diverse omvang gerealiseerd. Vanaf het begin vertoonde zijn benadering van de architectuur gelijkenissen met de kunststroming van het Minimalisme. Duidelijker, misschien, is het te beschrijven als een attitude tegenover ruimte, licht en evenredigheid.

John Pawson groeide op in Yorkshire in het noorden van Engeland en had vier oudere zussen. Na het voltooien van zijn studies ging hij aan de slag in het textielbedrijf van zijn ouders, vooraleer hij naar Japan verhuisde waar hij vier jaar zou verblijven. Hij gaf er Engelse les en reisde doorheen het land tot hij tenslotte in Tokyo terechtkwam voor een bezoek aan de studio van de Japanse ontwerper Shiro Kuramata. Kort na zijn terugkeer naar Londen schreef hij zich in bij de Architecture Association, maar vertrok reeds na een korte studieperiode om zijn eerste opdrachten uit te voeren.

Hoewel zijn werk beschreven wordt als zijnde "abstract", is het ontegensprekelijk geworteld in het nauwkeurig vatten van de essentie van het dagelijkse leven. Of het nu gaat om een huis, winkel, gallerij, brug, klooster of kookpot, voor Pawson bestaat de ultieme uitdaging altijd hierin: hoe mensen, ruimte en objecten met elkaar in harmonie kunnen gebracht worden.

Depuis plus de 25 ans John Pawson a dessiné des bâtiments et des objets, réalisant des projets sur quatre continents pour un vaste éventail de clients et couvrant une multitude de projets d'ampleurs différentes. Dès ses débuts son architecture se rapproche du mouvement d'art Minimalisme. Plus simple est de le caractériser comme ayant une attitude tournée vers l'espace, la lumière et les proportions.

John Pawson a vécu son enfance dans le Yorkshire, dans le nord de l'Angleterre, avec ses quatre sœurs aînées. A la fin de ses études il travaille dans l'entreprise de textile de ses parents, avant de déménager pour le Japon où il y reste quatre ans, enseignant l'anglais et voyageant dans le pays, finissant à Tokyo où il visite le studio du dessinateur japonais, Shiro Kuramata. Il s'inscrit à l'AA "Architectural Association" peu de temps après son retour à Londres, mais repart après une courte période d'études pour exécuter ses premiers projets.

Bien que son oeuvre soit souvent décrite comme étant abstraite, elle est rigoureusement fondée sur la compréhension "précise" de la vie quotidienne. Qu'il s'agisse d'une maison, un magasin, une galerie, un pont, un couvent ou une casserole, pour John Pawson le défi fondamental est toujours le même: comment les hommes, espaces et objets peuvent être mis en harmonie.

John Pawson has been designing buildings and objects for more than twenty-five years, with work realised on four continents for a wide range of clients and covering a breadth of scales and programmes. From the beginning his approach to making architecture has drawn comparisons with the art movement known as Minimalism. More helpful, perhaps, is its characterisation as an attitude to space, light and proportion.

Pawson grew up in Yorkshire in the north of England, with four older sisters. On finishing school he worked in the family textile business, before moving to Japan where he spent four years teaching English and travelling around the country, ending up in Tokyo where he visited the studio of the Japanese designer, Shiro Kuramata. He enrolled at the Architecture Association shortly after his return to London, but left following only a brief period of study to take up the commissions which were already coming in.

Although his work has been described as having an abstract quality, it is rigorously grounded in a precise understanding of the grain of everyday life. Whether a house, store, gallery, bridge, monastery or cook-pot, for Pawson the fundamental challenge is always the same: how people, space and objects may be brought into harmony with one another.

John Pawson entwirft bereits seit mehr als 25 Jahren Gebäude und Objekte. Dies mit realisierten Werken über vier Kontinente hinweg, für eine ganze Reihe von Kunden, in einer Vielzahl von Ausführungen und Konzepten. Schon zu Beginn seiner schöpferischen Tätigkeit wurde seine Architektur mit jener künstlerischen Bewegung verglichen, die unter der Bezeichnung "Minimalismus" bekannt geworden ist. Sein Hauptkonzept versteht man am besten als eine Mischung aus Raum, Licht und Proportion.

John Pawson wuchs mit seinen Eltern und den vier älteren Schwestern in Yorkshire im Norden Englands auf. Nach seinem Schulabschluss arbeitete er zunächst im Textilunternehmen seiner Familie. Dann aber zog es ihn nach Japan, wo er vier Jahre als Englischlehrer tätig war und das Land bereiste, bis er sich schließlich in Tokio niederließ, wo er das Studio des japanischen Designers Shiro Kuramata kennen lernte. Nach seiner Rückkehr nach London schrieb er sich als Student der Architecture Association ein, gab diese Ausbildung aber nach einer kurzen Studienzzeit wieder auf, um die Aufträge weiter zu bearbeiten, die er bislang bereits erhalten hatte.

Obwohl sein Werk häufig auch als abstrakt bezeichnet wurde, so ist es doch tief in der genauen Kenntnis des Alltags der Menschen verwurzelt. Ganz gleich, ob es sich um ein Haus, einen Laden, eine Galerie, eine Brücke, ein Kloster oder um einen Kochtopf handelt, für Pawson ist die grundsätzliche Herausforderung stets die gleiche: er will zeigen wie Menschen, Gegenstände und Raum in Harmonie zueinander gebracht werden können.



Stairs,
Pawson House,
London, 1999

Todd Eberle

Courtyard to kitchen,
Pawson House,
London, 1999

Christoph Kicherer

Church (P.6),
Monastery of
Our Lady of Novy Dvur,
Bohemia, 2004

Hisao Suzuki





John Pawson's carrière kwam geleidelijk aan op gang in het begin van de jaren 1980, met een aantal kleinschalige projecten waaronder een piepklein appartementje in Londen voor de schrijver Bruce Chatwin. Het contrast van deze "gereduceerde" ontwerpen met de gangbare esthetische trends van die tijd was overduidelijk: hier waren ontwerpen die hun wortels hadden in de uitdrukkingen van eenvoud die steeds aanwezig waren geweest in zowel oosterse als westerse tradities.

In het midden van de jaren 1990 veranderde het karakter van John Pawson's werk voor altijd door twee cruciale commerciële opdrachten: voor de Cathay Pacific Wing van de Chek Lap Kok vlieghaven in Hong Kong en voor de eerste Calvin Klein winkel in Manhattan. In 2004 kende zijn benadering van design – vaak beschreven als zijnde monastisch – een hoogtepunt in de inhuldiging van een nieuw klooster in Bohemen, voor een gemeenschap van cisterciënzer trappistenmonniken. Twee jaar later werd een door hem ontworpen brug in de Koninklijke Botanische Tuinen Kew in Londen voor het publiek opengesteld.

Huizen en de objecten erin blijven het middelpunt van zijn werk, in heel uiteenlopende omgevingen, zoals landelijk Zweden, stedelijk Tokyo en centrum Los Angeles. Pawson's eigen woning in Londen – de locatie voor heel wat foto's in dit boekje – illustreert perfect zijn overtuiging dat de huiselijke ruimte zonder compromissen zo gemodelleerd kan worden dat ze de rituelen van het dagdagelijkse leven reflecteert en ondersteunt.

La carrière de John Pawson commence doucement au début des années 1980, avec une série de petits projets domestiques et d'espaces de galerie, comprenant un tout petit appartement pour l'écrivain Bruce Chatwin. Le contraste de ses dessins réduits avec les tendances esthétiques de l'époque était prononcé: il y avait ici une œuvre dont les racines se trouvaient dans les expressions successives de simplicité qui ont toujours formé une partie des traditions orientales et occidentales.

Au milieu des années 1990 le caractère de l'œuvre de John Pawson change pour toujours suite à deux commissions commerciales cruciales: pour la Cathay Pacific Wing de l'aéroport Chek Lap Kok à Hong Kong et pour le premier magasin Calvin Klein à Manhattan. En 2004, son approche du design pendant longtemps nommé monastique culmine dans la consécration d'un nouveau monastère en Bohème pour une communauté de moines Trappistes Cisterciens. Deux ans après, un pont sur le lac était ouvert au public dans les Royal Botanic Gardens Kew à Londres.

Les maisons et les objets d'intérieur restent le cœur de son œuvre, dans des environnements très divers, comme la Suède rurale, le Tokyo urbain et le centre de Los Angeles. Sa maison à Londres – lieu où la plupart des photographies de ce livre ont été réalisées – illustre parfaitement sa conviction que l'espace domestique peut être formé sans compromis afin de refléter et supporter les rituels de la vie quotidienne.

John Pawson's career began quietly in the early 80s, with a series of small domestic projects and gallery spaces, including a tiny London apartment for the writer Bruce Chatwin. The contrast of these pared down designs with mainstream aesthetic trends at the time was marked: here was work whose roots lay in the successive expressions of simplicity which have formed a consistent component of both Eastern and Western traditions.

In the mid 90s the profile of the work was changed for ever by two key commercial commissions: for the Cathay Pacific Wing of Hong Kong's Chek Lap Kok airport and for Calvin Klein's first flagship store in Manhattan. In 2004, an approach to design long described as monastic culminated in the consecration of a new monastery in Bohemia for a community of Cistercian Trappist monks. Two years later a bridge across the lake opened to the public at London's Royal Botanic Gardens, Kew.

Houses and the objects which go in them remain the core of the work, in sites as diverse as rural Sweden, suburban Tokyo and downtown Los Angeles. Pawson's own family house in London – the location for most of the photography in this book – perfectly illustrates his belief that domestic space can be uncompromisingly shaped to reflect and support the rituals of everyday life.

Die Karriere von John Pawson begann relativ unspektakulär in den 80er Jahren mit einer Reihe kleiner Projekte im Wohnungsbau und in Galerieräumen, darunter die Gestaltung eines winzigen Apartments in London für den Schriftsteller Bruce Chatwin. Der Kontrast seines schlichten Designs zur Mainstream-Ästhetik jener Zeit war markant: ein Werk, dessen Wurzeln in sukzessiven Ausdrucksformen einer Schlichtheit lag, die seit jeher ein beständiges Element sowohl der östlichen wie auch der westlichen Kultur ist.

Mitte der 90er Jahre gaben zwei kommerzielle Aufträge Pawsons künstlerischem Ausdruck ein völlig anderes Profil: den ersten Auftrag erhielt er für den Cathay Pacific Flügel im Lap Kok Flughafen von Hong Kong, den zweiten für Calvin Kleins ersten Flagship Store in Manhattan. 2004 gipfelte der Ansatz des Künstlers, ein Design zu schaffen, das seit jeher als klösterlich gilt, in der Einweihung eines neuen Klosters in Böhmen für die Zisterzienser-Trappistenmönche. Zwei Jahre später wurde sein nächstes Werk eröffnet, eine Brücke über den See in London's Royal Botanic Gardens, Kew.

Im Kern seiner Arbeiten, ob im ländlichen Schweden, in einem Vorort von Tokio oder in der Innenstadt von Los Angeles, finden wir immer wieder das Thema Wohnen und die dazugehörigen Gegenstände in den Häusern. Pawsons eigenes Haus in London – hier entstanden die meisten Fotografien in diesem Buch – ist ein perfektes Beispiel für das Credo des Künstlers. Es ist möglich, dass die Räume in einem Haus kompromisslos gestaltet werden können, um die Rituale des alltäglichen Lebens widerzuspiegeln und herauszuarbeiten.



Sackler Crossing,
Royal Botanic Gardens, Kew,
London, 2006

Richard Davies

Interior,
Calvin Klein Store,
New York, 1995

Christoph Kicherer

Tableware,
When Objects Work,
Belgium, 2006/7

Nacasa and Partners





"Een museumdirecteur zei ooit over mijn werk, "Alles begint met de keuken". Wat hij bedoelde was dat huizen het hart van mijn werk zijn en keukens het hart van de huizen. Mijn samenwerking met Demeyere begon met de idee om deze belangrijke hedendaagse leefruimte te voorzien van een set basismateriaal dat functionele gesofisticeerdheid zou combineren met de hoogste design-waarden.

Een pan lijkt een zeer voor de hand liggend object om te ontwerpen, maar de realiteit is dat kleinschaligheid niet altijd overeenkomt met complexiteit. Het samensmelten van vorm en functie moet naadloos zijn. Het zou nutteloos zijn om het perfecte eenvoudige profiel te vinden, bijvoorbeeld, als de rand niet goed kon gieten. Visueel comfort zou in datzelfde opzicht zijn waarde verliezen als de pan niet goed in de hand lag. Ik wist dat ik de meer gespecialiseerde technische eigenschappen kon overlaten aan het team van Demeyere. Mijn inspanningen hebben zich gericht op de vorm van de pot en op het detail en de hoek van de verbinding tussen body en greep. Mijn doel is geweest iets dat er anders uitzag, maar wel "juist", zowel op het kookvuur als op tafel – modern maar niet modieus en dus vatbaar om zijn frisheid vlug te verliezen."

"Un directeur de musée à dit une fois parlant de mon oeuvre, "tout commence par la cuisine". Ce qu'il voulait dire est que les maisons forment le cœur de mon oeuvre et les cuisines forment le cœur des maisons. Ma collaboration avec Demeyere commençait par l'idée de munir cet espace important quotidien avec un set d'ustensiles de base combinant une sophistication fonctionnelle avec les plus hautes valeurs de design.

Une poêle peut sembler être un objet simple à dessiner, mais en réalité les petites choses ne sont pas toujours sans complexités. L'association des formes et fonctions doit être sans couture. Il serait inutile par exemple de trouver le profil parfait si le bord ne peut bien verser. A cet égard, le confort visuel perdrait sa valeur si la poêle ne se tenait bien en main. Je savais que je pouvais laisser les caractéristiques plus techniques à l'équipe de Demeyere. Mes efforts se sont concentrés sur la forme du récipient ainsi que sur le détail et l'angle de l'union entre le corps et la poignée. Le but était de dessiner un objet qui était différent, mais "adapté", aussi bien sur la cuisinière que sur la table – moderne, mais pas "à la mode" qui risquerait vite de perdre de sa fraîcheur."

"A museum director once said of my work, "Everything starts with the kitchen". What he meant was that houses are the heart of the work and kitchens are the heart of the houses. My collaboration with Demeyere started with the idea of providing these most important of contemporary living spaces with a set of core equipment which would combine functional sophistication with the highest design values.

A pan might seem like a very straightforward object to design, but the reality is that smallness of scale does not equate with lack of complexity. The union of form and function must be seamless. There would have been no point in identifying the perfect simple profile, for example, if the lip did not pour well. Visual comfort would likewise lose its value if the pan did not feel good in the hand. I knew I could leave the more specialised technical issues to the team at Demeyere. My efforts have focused on the shape of the body and on the detail and angle of the junction between body and handle. My goal has been something which looked different, but right, equally at home over a flame or on a table – modern but not modish and thus liable to lose its freshness quickly."

"Der Direktor eines Museums sagte einmal über meine Arbeit: "Es fängt immer alles mit der Küche an". Was er damit ausdrücken wollte, war, dass Häuser im Mittelpunkt seines Schaffens stehen, und eine Küche der Mittelpunkt eines Hauses ist. Meine Zusammenarbeit mit Demeyere begann mit der Idee, diese so wichtigen modernen Lebensräume mit einer Grundausstattung zu versehen, die funktionelle Raffinesse mit höchsten designerischen Werten verknüpfen sollte.

Eine Pfanne scheint als Designobjekt eine einfache Aufgabe zu sein, in Wahrheit ist es jedoch möglich, auch an einem Gegenstand von so kleiner Größe komplexe Gestaltungsvarianten zu realisieren. Form und Funktion müssen eine nahtlose Einheit bilden. Es wäre zum Beispiel nicht möglich, das perfekt einfache Profil herauszuarbeiten, wenn der Rand nicht gut ausgegossen würde. Ebenso wäre ihr ästhetischer Reiz wertlos, wenn die Pfanne nicht gut in der Hand liegen würde. Ich wusste, dass ich die feineren technischen Details dem Demeyere Team überlassen konnte und zog es vor, mich auf die Form der Pfanne sowie um Details wie den Winkel der Verbindung zwischen Pfanne und Griff zu konzentrieren. Mein Ziel war es, etwas zu schaffen, das anders aussehen sollte, aber dennoch "richtig"; etwas, das über der Flamme oder auf dem Tisch gleichermaßen gut wirken würde – modern, aber nicht modisch, denn damit hätte es seine Frische sehr rasch eingebüßt."





Als familiebedrijf begonnen in 1908, is Demeyere vandaag uitgegroeid tot een wereldreferentie inzake de fabricatie van culinair kookgerei in roestvrij staal. Gevestigd in het Antwerpse Herentals, geldt het merk als standaard voor professionele chefs én hobbykoks. Generatie na generatie bekommert Demeyere zich dan ook om de topkwaliteit van zijn producten, zowel op het vlak van prestatie en levensduur als wat betreft comfort, veiligheid en gezondheid. De liefde voor design maakt tot slot het keukenplezier compleet.

Demeyere past daarbij een zelf ontwikkelde, geavanceerde en aangepaste technologie toe: alle producten worden ontworpen naargelang hun gebruik voor verschillende kookmethodes. Het ontwerpen van nieuwe producten begint daarom steeds bij het analyseren van de typische kookprocessen van elk product. Daarna ontwikkelen ingenieurs – zonder compromissen – de technologieën die aan deze vereisten beantwoorden. In dat opzicht zijn de producten van Demeyere uniek in de wereld en bieden ze een antwoord op de meest diverse en complexe kookvragen.

De vernieuwingsfilosofie van Demeyere leidt steeds tot state-of-the-arttechnologie. In de late jaren zestig was het merk pionier in het gebruik van een sandwichbodem met zuiver aluminium. Jaren geleden werd de oppervlaktebehandeling Silvinox[®] ontwikkeld die vandaag nog altijd uniek is, en momenteel gelden de unieke TripInduc[®], 7-PlyMaterial[®] (met een dikte aangepast aan het typische kookproces), InductoSeal[®] en ControlInduc[®] als wereldinnovaties.

Entreprise familiale fondée en 1908, Demeyere est devenu une référence mondiale dans le domaine de la fabrication de batteries de cuisine en acier inoxydable. Etablie à Herentals (province d'Anvers), la marque est la référence des cuisiniers professionnels et des passionnés de cuisine du monde entier. Génération après génération, Demeyere crée des ustensiles de cuisine de qualité irréprochable sur le plan des performances et de la durée de vie, mais aussi du confort, de la sécurité et de la santé. L'attention apportée au design couronne le plaisir de cuisiner.

Demeyere met en oeuvre une technologie sophistiquée et adaptée, développée en interne: tous ses produits sont conçus en fonction de leur utilisation pour différentes méthodes de cuisson. La mise au point de nouveaux produits commence toujours par l'analyse des procédures de cuisson typiques de chaque produit. Ensuite, les ingénieurs mettent au point – sans compromis aucun – les technologies qui répondent aux exigences posées. C'est précisément ce qui fait l'exclusivité des produits Demeyere, qui répondent aux questions culinaires les plus divers et complexes.

La philosophie novatrice de Demeyere conduit toujours à une technologie de pointe. A la fin des années 1960, la marque fut la pionnière de l'utilisation d'un fond sandwich avec aluminium pur. Il y a plusieurs années, elle a mis au point le traitement de surface Silvinox[®], qui reste unique à ce jour. Aujourd'hui, son TripInduc[®], 7-PlyMaterial[®] (dont l'épaisseur est adaptée au mode de cuisson), son InductoSeal[®] et son ControlInduc[®] sont des innovations uniques au monde.

Demeyere is a family company founded in 1908 and located in Herentals near Antwerp, Belgium. Over the years, Demeyere has become a worldwide reference point for the production of culinary utensils in stainless steel that are widely used by professional as well as amateur chefs. For generations Demeyere has concerned itself with the consummate quality of its products, in terms of performance, durability, comfort, safety and health. The result of an exhaustive design process, each piece complements and completes the enjoyment of a healthy and enjoyable kitchen.

We apply an advanced technology, with all products tailored according to their specific purpose. The design of a new product always starts with analysis of the relevant cooking processes. Engineers then develop – without compromise – the technologies which will best serve these requirements. In this regard Demeyere products are unique and provide answers to the most diverse and complex cooking questions.

The innovation-based philosophy of Demeyere has led to the development of a series of groundbreaking technologies. In the late sixties, the brand pioneered the use of sandwich bases with pure aluminium. Our Silvinox® surface treatment is still today without equal. Recent sources of pride include our unique TriplInduc®, 7-PlyMaterial® (thickness adjusted according to typical use), InductoSeal® and ControllInduc® world innovations.

Demeyere ist ein 1908 gegründetes Familienunternehmen, das im Bereich der Herstellung hochwertigen Kochgeschirrs aus Edelstahl Weltruf erlangt hat. Heute hat die Marke ihren Sitz in Herentals bei Antwerpen in Belgien und die Produkte werden sowohl von Küchenchefs wie auch von Hobbyköchen der ganzen Welt verwendet. Während mehrerer Generationen hat Demeyere qualitativ hochwertiges Kochgeschirr aus Edelstahl entwickelt. Demeyere versucht, im Hinblick auf Leistung, Komfort, Sicherheit, Gesundheit und Haltbarkeit immer höchste Qualität zu liefern. Die Freude am gesunden Kochen wird durch den Sinn für Design perfekt abgerundet.

Demeyeres Kochgeschirr ist weltweit das einzige, bei dem eine auf die für das jeweilige Produkt relevanten Kochvorgänge und -methoden zugeschnittene Technologie eingesetzt wird. Das Entwerfen neuer Produkte beginnt immer bei der Analyse der für jedes Produkt typischen Kochprozesse. Kompromisslos entwickeln und entwerfen unsere Ingenieure diejenigen Technologien, die diesen Anforderungen entsprechen.

Das Prinzip der stetigen Weiterentwicklung führt dazu, dass Demeyere immer die modernste und leistungsfähigste Technologie anbietet. In den späten sechziger Jahren war die Marke Pionier auf dem Gebiet der Verwendung von Sandwichböden mit reinem Aluminium. Vor Jahren schon wurde die Oberflächenbehandlung Silvinox® entwickelt, die noch immer einzigartig ist. Heute sind TriplInduc®, 7-PlyMaterial® (mit einer auf den typischen Kochprozess abgestimmten Dicke), InductoSeal® und ControllInduc® Weltneuheiten.





Demeyere is wereldwijd de enige fabrikant van kookgerei die het technische concept van elk product aanpast aan de specifieke vereisten van de typische kookprocessen en recepten voor dit product.

Voor de kookpotten/pannen, steelpannen en soeppotten/hoge kookpannen van de John Pawson for Demeyere reeks gebruikt Demeyere wanden uit roestvrij staal gecombineerd met een warmtegeleidende 7-lagenbodem: InductoSeal[®]. Een koperen schijf, hermetisch ingekapseld in de bodem, zorgt voor een optimale warmtespreiding doorheen de ganse bodem en biedt een warmtegeleidende oppervlakte die tot 33% groter is dan een traditionele bodem. Uniek hierbij is het feit dat de capsule is toegelast op de zijkant van de kookpot/pan. De toegelaste capsule zorgt voor een bijkomende veiligheid wanneer een sterke oververhitting zou voorvallen (zelfs tot 600°C) en is extra hygiënisch aangezien er geen water, vet of vuil in de bodem kan doordringen. (Samenstelling: zie p. 30)

Voor de conische sauteuses en de bak/koekenpannen wordt een meerlagenmateriaal tot aan de rand gebruikt: 7-PlyMaterial[®]. Deze technologie bestaat uit 7 materiaallegeringen met o.a. roestvrij staal en een hart van aluminium, zowel in de bodem als in de zijkant van de producten. Zo verzekert ze een optimale warmtespreiding doorheen de ganse oppervlakte tot aan de rand. De totale dikte van de 7 lagen is altijd berekend en aangepast om de juiste temperatuurverdeling te hebben voor het kookproces typisch voor het product. (Samenstelling: zie p. 30)

Demeyere est le seul fabricant au monde à procéder à l'adaptation technique du concept de chaque produit aux exigences spécifiques des modes de cuisson et des recettes propres au produit.

Les parois des poêlons, casseroles/faitouts et marmites de la série John Pawson for Demeyere sont en acier inoxydable associé à un fond thermoconductible à 7 couches: InductoSeal[®]. Un disque en cuivre, enveloppé hermétiquement dans le fond de la casserole, assure une diffusion optimale au travers de tout le fond et une surface calorifère supérieure de 33% à un fond traditionnel. La capsule, unique au monde, est soudée sur les côtés de la marmite même. La capsule soudée assure une sécurité supplémentaire en cas de forte surchauffe (même jusqu'à 600°C). En outre, elle est particulièrement hygiénique étant donné que l'eau, la graisse ou de la saleté quelconque ne peut plus pénétrer dans le fond. (Composition: voir p. 30)

Les poêles à frire et sauteuses coniques sont exécutées, jusqu'au bord, dans un matériau multicouche: 7-PlyMaterial[®]. Cette technologie combine 7 alliages, notamment de l'acier inoxydable et un corps en aluminium, appliqués aussi bien sur le fond que sur les côtés des produits. Ainsi, cette technologie garantit une diffusion optimale de la chaleur sur toute la surface du récipient, jusqu'au bord. L'épaisseur totale des 7 couches est toujours adaptée à la nécessité d'avoir la diffusion de la chaleur qui est idéale pour la méthode de cuisson typique pour le produit. (Composition: voir p. 30)

Demeyere is the only manufacturer worldwide which harmonises the technical concept of each product with the specific requirements of the typical cooking processes and recipes for which the product will be used.

For the cooking pots, saucepans and soup kettles of the John Pawson for Demeyere series, Demeyere uses walls of stainless steel, combined with a heat-conducting 7-layer base: InductoSeal®. A copper disc, hermetically encapsulated in the base, guarantees optimal heat distribution through the base and provides a conductive surface that is 33% larger than a traditional base. Uniquely, the capsule is welded around the side of the pot. The welded capsule also provides additional safety in the event of significant overheating (for temperatures as high as 600°C/1100°F) and is more hygienic, since no water, fat or dirt can penetrate the base. (For composition, see p. 30)

For conical sauté pans and frying pans a multi-layered material – 7-PlyMaterial® – is used up to the edge. This technology consists of 7 alloys, including stainless steel and an aluminium core. The layers are formed over the base and sides of the products. This technology guarantees that the heat is spread evenly over the whole surface of the pan, right up to the rim. The total thickness of the 7 layers is specifically tailored to achieve the right temperature for the typical cooking process of any given pan. (For composition, see p. 30)

Weltweit ist Demeyere der einzige, der das technische Konzept jedes Produkts auf die spezifischen Anforderungen bei den für das Produkt typischen Kochprozessen und Rezepten abstimmt.

Für die Kochtöpfe, Stieltöpfe und Suppentöpfe von John Pawson für Demeyere verwendet Demeyere Wände aus Edelstahl in Kombination mit einem wärmeleitenden 7-Schichtenboden: InductoSeal®. Eine Kupferschicht, hermetisch in den Boden eingeschlossen, sorgt für eine wärmeleitende Oberfläche, die bis zu 33% größer ist als bei einem herkömmlichen Boden. Einzigartig auf der Welt wird diese Kapsel dann fest mit den Seiten des Kochgefäßes verschweißt. So sorgt sie auch im Falle einer starken Überhitzung für Extrasicherheit (selbst bis zu 600°C) und ist außerdem noch besonders hygienisch, da Schmutz, Fett oder Wasser nicht auf den Boden durchdringen können. (Komposition: Siehe P. 30)

Für die konischen Sauteusen und Bratpfannen wird bis zum Rand ein Mehrschichtenmaterial verwendet: 7-PlyMaterial®. Diese Technologie besteht aus 7 Metall-Legierungen, worunter Edelstahl und ein Kern aus Aluminium, sowohl im Boden als auch in den Wänden der Pfannen eingelassen ist, sodass über die gesamte Oberfläche der Pfanne bis hin zum Rand eine optimale Wärmeverteilung garantiert wird. Die Dicke der 7 Legierungen wird immer auf den für das Produkt typischen Kochprozeß und die ideale Wärmeverteilung abgestimmt. (Komposition: Siehe P. 30)





Demeyere hecht veel belang aan hygiëne. Geen rivetten of schroeven aan de binnenkant van de producten, volle grepen, een hermetisch toegelaste bodem... allemaal maatregelen om te voorkomen dat er zich vuil, vet of bacteriën kunnen vastzetten en dus om hygiënisch kookgerei te verzekeren.

Bovendien is het Demeyere kookgerei gemakkelijk te onderhouden. Alle John Pawson for Demeyere producten zijn vaatwasmachinebestendig en worden voorzien van Silvinox, een uniek systeem van electrochemische oppervlaktebehandeling dat in de jaren 1960 werd ontwikkeld in het laboratorium van Demeyere. Silvinox verrijkt roestvrij staal door ijzer en onzuiverheden van de oppervlakte te verwijderen en zorgt ervoor dat het roestvrij staal zilverwit blijft, zelfs na jaren gebruik in de vaatwasser of na blootstelling aan vervuilde lucht. De doorgaans moeilijk te verwijderen vingerafdrukken vormen bij met Silvinox behandeld roestvrij staal geen enkel probleem.

Door hun uitvoering en vorm uit "gegoten" roestvrij staal 18/10 blijven de grepen meestal voldoende koel op elektrische fornuizen. Ze liggen perfect in de hand en zijn ontwikkeld om de warmtegeleiding te minimaliseren. Opgepast bij gasvuren... vlammen die over de rand van de bodem komen, kunnen de handgrepen wel warm maken. Dankzij het dubbelwandig deksel zal de dekselgreep steeds koel blijven.

Demeyere attache beaucoup d'importance à l'hygiène. Pas de rivet ni de vis à l'intérieur des produits, des poignées pleines, un fond hermétiquement soudé, toutes les mesures sont prises pour éviter que de la saleté, de la graisse ou des bactéries ne se fixent et ainsi, garantir une batterie de cuisine parfaitement hygiénique.

En plus, la batterie de cuisine Demeyere est facile à entretenir. Tous les produits John Pawson for Demeyere résistent au lave-vaisselle et sont dotés de Silvinox, un système unique de traitement électrochimique des surfaces qui a été développé dans le laboratoire de Demeyere dans les années 1960. Silvinox enrichit l'acier inoxydable 18/10 en éliminant le fer et les impuretés de la surface et garantit que le produit reste d'un blanc argenté, même après des années d'utilisation au lave-vaisselle ou après avoir été exposé à l'air pollué. Les marques de doigts qui sont normalement très difficiles à faire disparaître ne forment aucun problème avec de l'acier inoxydable traité avec Silvinox.

En raison de leur conception et de leur forme en acier inoxydable coulé 18/10, les poignées restent généralement suffisamment froides sur les cuisinières électriques. Elles tiennent parfaitement en main et ont été développées pour réduire au maximum la conduction de la chaleur. Attention au gaz cependant: les flammes qui débordent sur les côtés peuvent chauffer les poignées. Grâce au couvercle double paroi la poignée reste froide.

The subject of hygiene is of great importance to Demeyere. An absence of interior rivets and screws and the use of cast stainless steel handles and hermetically sealed bases are amongst measures taken at design and manufacturing levels to prevent the accumulation of dirt, fat and bacteria and to ensure each piece remains hygienic in use.

Demeyere cookware is also easy to maintain. All John Pawson for Demeyere products are dishwasher-resistant and finished with Silvinox, a unique electrochemical surface treatment system developed in the Demeyere laboratories in the 1960s. Silvinox enriches stainless steel by removing iron and impurities from the surface, ensuring it remains silvery white, even after years of cleaning in the dishwasher and exposure to polluted air. Silvinox also alleviates the problem of fingerprints.

Because of the design and form of the 'cast' 18/10 stainless steel, the handles are comfortable to hold and typically remain cool on electric cookers, being developed to minimise heat conduction. Care should be taken with gas cookers, since a high flame may heat up the handles. Thanks to the double-sided construction of the lid, the lid handle will also remain perfectly cool in use.

Demeyere schenkt der Hygiene grosse Aufmerksamkeit. Keine Unterlegscheiben und Schrauben an der Innenseite der Produkte, massive Griffe und ein hermetisch verschweißter Boden – alles Maßregeln, mit denen die Ansammlung von Schmutz, Fett oder Bakterien vermieden wird und das Kochgeschirr immer hygienisch sauber bleibt.

Außerdem ist Demeyere-Kochgeschirr einfach zu pflegen. Alle John Pawson for Demeyere Produkte sind spülmaschinenfest und werden mit Silvinox versehen, einem einzigartigen Verfahren zur elektrochemischen Oberflächenbehandlung, das schon die sechziger Jahre in den Labors von Demeyere entwickelt wurde. Silvinox reichert Edelstahl 18/10 an, indem von der Oberfläche Eisen und Unreinheiten entfernt werden. So sorgt er dafür, dass Edelstahl silberweiß bleibt, auch nach jahrelangem Spülen in der Geschirrspülmaschine oder nach Kontakt mit verschmutzter Luft. Fingerabdrücke sind normalerweise schwierig zu entfernen. Mit Silvinox behandelter Edelstahl kennt dieses Problem nicht.

Durch ihre Form und Ausführung aus "gegossenem" Edelstahl 18/10 bleiben die Griffe auf Elektrokochplatten meistens ausreichend kühl. Sie liegen ideal in der Hand und wurden entwickelt, um die Wärmeleitfähigkeit minimal zu halten. Vorsicht aber bei Gasbrennern. Flammen, die über den Rand des Bodens lecken, können die Griffe erhitzen. Der Griff am Deckels bleibt jedoch dank der auch dort doppelwändigen Ausarbeitung immer kühl.





Naast hygiëne en onderhoudsvriendelijkheid is energiebesparing een belangrijke factor in het ontwerpen van kookgerei. Dankzij de dikke wanden uit roestvrij staal en de speciale bodem zijn de producten reeds zeer energievriendelijk. Daarbij zorgen de speciaal ontwikkelde deksels voor nóg meer voordeligheid. De deksels zijn dubbelwandig en toegelast waardoor het deel tussen de wanden als isolator optreedt en het voedsel langer warm gehouden worden kan. Aangezien dit dubbele deksel ook zwaarder is, wordt de druk binnen de pot verhoogd en is de kooktijd korter.

Inductie

Alle Demeyere producten kunnen gebruikt worden in de oven en op de conventionele warmtebronnen zoals elektriciteit en gas, maar ze zijn eveneens geschikt voor hi-light, AGA, vitroceramische kookplaten én inductie. Om dit mogelijk te maken, ontwikkelde Demeyere TriplInduc[®], een combinatie van drie legeringen die er ook voor zorgt dat men op ieder moment van het ene type warmtebron naar het andere kan overschakelen. Dankzij de excellente magnetische eigenschappen geeft TriplInduc[®] bovendien tot 30% meer rendement op inductie. Tenslotte verzekert het dat de bodem niet zal vervormen en vlak blijft, zelfs na jaren gebruik.

Non seulement l'hygiène et l'entretien facile sont importants dans la conception d'ustensiles de cuisine, mais aussi l'économie d'énergie. Grâce aux parois épaisses en acier inoxydable et le fond spécial, ces produits sont déjà très économiques. Le couvercle spécial vient s'ajouter au bénéfice d'énergie. Grâce à une double paroi soudée qui fonctionne comme un isolant, les aliments dans le récipient restent chauds plus longtemps. Le couvercle étant plus lourd que le normal, la pression dans le récipient augmente et le temps de cuisson est plus court.

Induction

Tous les produits Demeyere peuvent être utilisés au four et sur toutes les sources de chaleur traditionnelles, comme l'électricité et le gaz, mais sont adaptés également aux tables vitrocéramiques, à AGA, aux zones Hi-light et à induction. Pour ce dernier, Demeyere a développé TriplInduc[®], une combinaison de trois alliages qui, grâce à ses excellentes propriétés magnétiques, offre un rendement supérieur de 30% sur les plaques à induction. Enfin, ce matériau ne se déforme pas et reste plat, même après des années d'utilisation.

In addition to hygiene and easy maintenance, energy-efficiency is an important factor in the design of cooking utensils. Thanks to the thick stainless steel walls and special base, these products are already highly energy-friendly. The unique lid design brings further economy, the double-sided, welded construction acting as an insulator, ensuring that the contents of the pan retain their heat for longer. Because this double lid is heavier than normal, the pressure within the pan is higher and the cooking time consequently reduced.

Neben Hygiene und Benutzerfreundlichkeit ist auch die Energieeinsparung von großer Wichtigkeit beim Entwerfen des Kochgeschirrs. Dank der dicken Wände aus Edelstahl und dem speziellen Boden sind die Produkte sehr Energiefreundlich. Zusätzlich sorgen die speziell entwickelten Deckel für noch mehr Sparsamkeit. Sie sind doppelwändig, wodurch sie extra isolierend wirken und so der Pfanneninhalt länger warm bleibt. Weil der Deckel etwas schwerer ist als normal, wird der Druck in der Pfanne erhöht und die Kochzeit somit konsequent verkürzt.

Induction

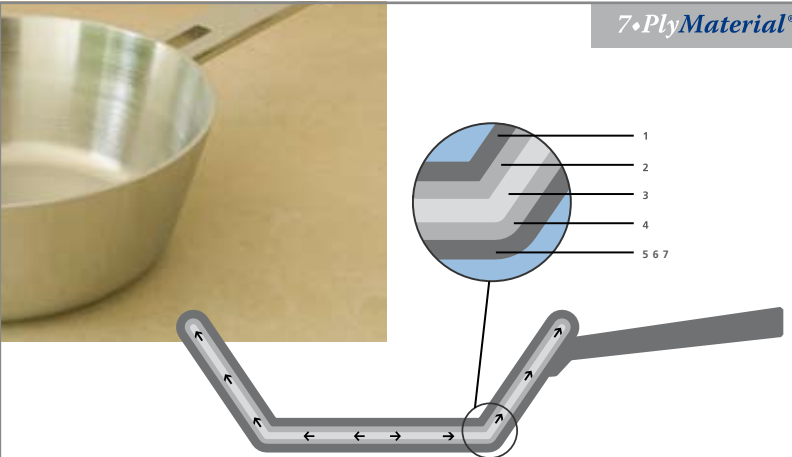
Induktion

All Demeyere products can be used in the oven and on conventional cookers – such as electricity and gas – but they are also suitable for use on hi-light, AGA, ceramic and induction cookers, thanks to Demeyere's development of TriplInduc[®], a combination of three alloys that allows cooks to switch freely between hob types. With its excellent magnetic properties, TriplInduc[®] leads to 30% more efficiency when using induction cooking, with the additional benefit that a TriplInduc[®] base will not deform, remaining perfectly flat even after years of use.

Alle Demeyere-Produkte können auf den konventionellen Wärmequellen wie Elektrizität und Gas verwendet werden, eignen sich darüber hinaus aber auch für hi-light, AGA, glaskeramische Platten und Induktionskochplatten. Um dies zu ermöglichen hat Demeyere TriplInduc[®] entwickelt. Ein Material, das dafür sorgt, dass die Wärmequelle während des Kochvorgangs jeder Zeit gewechselt werden kann. Dank der ausgezeichneten magnetischen Eigenschaften ermöglicht TriplInduc[®] bis zu 30% mehr Leistung mit Induktion. Außerdem verformt sich TriplInduc[®] nicht und sorgt dafür, dass Böden auch nach Jahren ständigen Gebrauchs noch eben bleiben.

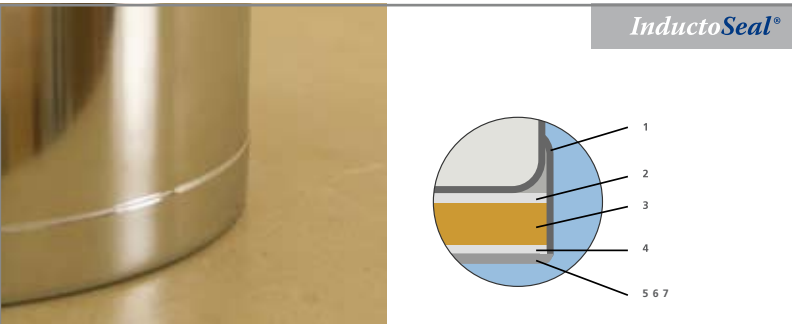


7•PlyMaterial®



- 1 ROESTVRIJ STAAL - 18/10 / ACIER INOXYDABLE - 18/10 / STAINLESS STEEL - 18/10 / EDELSTAHL - 18/10
- 2 ZUIVER ALUMINIUM / ALUMINIUM PUR / PURE ALUMINIUM / REINES ALUMINIUM
- 3 ALUMINIUM LEGERING / ALLIAGE D'ALUMINIUM / ALUMINIUM ALLOY / ALUMINIUM LEGIERUNG
- 4 ZUIVER ALUMINIUM / ALUMINIUM PUR / PURE ALUMINIUM / REINES ALUMINIUM
- 5 TRIPLINDUC® - COMBINATIE VAN DRIE SPECIALE LEGERINGEN
- 6 TRIPLINDUC® - COMBINAISON DE TROIS ALLIAGES SPÉCIAUX
- 7 TRIPLINDUC® - COMBINATION OF THREE ALLOYS
- TRIPLINDUC® - KOMBINATION VON DREI LEGIERUNGEN

InductoSeal®



- 1 ROESTVRIJ STAAL 18/10 VOOR DE POT/PAN ZELF - CAPSULE HERMETISCH TOEGELAST TEGEN POT/PAN
CORPS EN ACIER INOXYDABLE 18/10 - CAPSULE SOUDÉE HERMÉTIQUEMENT SUR LE CORPS
STAINLESS STEEL 18/10 FOR POT - CAPSULE HERMETICALLY WELDED AROUND THE SIDE OF THE POT
EDELSTAHL 18/10 - KAPSEL HERMETISCH MIT DEN SEITEN VERSCHWEIßT
- 2 ZILVER / ARGENT / SILVER / SILBER
- 3 DIKKE KOPEREN SCHIJF, DEZELFDE DIAMETER ALS DE POT/PAN - 2MM
DISQUE EN CUIVRE DU MÊME DIAMÈTRE QUE LE RÉCIPENT - 2MM
COPPER DISK WITH SAME DIAMETER AS POT - 2 MM/0,08"
- 4 ZILVER / ARGENT / SILVER / SILBER
- 5 TRIPLINDUC® - COMBINATIE VAN DRIE SPECIALE LEGERINGEN
- 6 TRIPLINDUC® - COMBINAISON DE TROIS ALLIAGES SPÉCIAUX
- 7 TRIPLINDUC® - COMBINATION OF THREE ALLOYS
- TRIPLINDUC® - KOMBINATION VON DREI LEGIERUNGEN

| AFBEELDING / IMAGE / BILD | REF. / RÉF | AFMETINGEN / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN* |
|---|---|--|
| KOOKPOT (PAN) / CASSEROLE (FAITOUT) / CASSEROLE (SAUCEPOT) / KOCHTOPF (1) | | |
|  | 71316 71318 71320 71322 71324 | Ø 16 CM - 6,3" / ⌀ 16 CM - 6,3" / 1,5 L - 1,6 QT Ø 18 CM - 7,1" / ⌀ 18 CM - 7,1" / 2,2 L - 2,3 QT Ø 20 CM - 7,9" / ⌀ 20 CM - 7,9" / 3 L - 3,2 QT Ø 22 CM - 8,7" / ⌀ 22 CM - 8,7" / 4 L - 4,2 QT Ø 24 CM - 9,4" / ⌀ 24 CM - 9,4" / 5,2 L - 5,5 QT |
| SOEPPOT (HOGE KOOKPAN) / MARMITE / STOCKPOT / SUPPENTOPF (1) | | |
|  | 71394 | Ø 24 CM - 9,4" / ⌀ 24 CM - 9,4" / 8 L - 8,5 QT |
| STEELPAN / POËLON (CASSEROLE) / SAUCEPAN / STIELTOPF (2) | | |
|  | 71416 71418 | Ø 16 CM - 6,3" / ⌀ 16 CM - 6,3" / 1,5 L - 1,6 QT Ø 18 CM - 7,1" / ⌀ 18 CM - 7,1" / 2,2 L - 2,3 QT |
| STEELPAN / POËLON (CASSEROLE) / SAUCEPAN / STIELTOPF (1) | | |
|  | 71416+71516 71418+71518 | Ø 16 CM - 6,3" / ⌀ 16 CM - 6,3" / 1,5 L - 1,6 QT Ø 18 CM - 7,1" / ⌀ 18 CM - 7,1" / 2,2 L - 2,3 QT |
| CONISCHE SAUTEUSE / SAUTEUSE CONIQUE / CONICAL SAUTÉ PAN / KONISCHER SOBENTOPF (2) | | |
|  | 57920 | Ø 20 CM - 7,9" / ⌀ 14 CM - 5,5" / 2 L - 2,1 QT |
| ***** BAKPAN (KOEKENPAN) / POËLE À FRIRE / FRYING PAN / BRATPFANNE (2) | | |
|  | 7-PLYMATERIAL 4,8 MM / 0,19"(3) 57624 57628 | Ø 24 CM - 9,4" / ⌀ 18 CM - 7,1" Ø 28 CM - 11" / ⌀ 22 CM - 8,7" |
| DEKSEL / COUVERCLE / LID / DECKEL | | |
|  | 71516 71518 71520 71524 71528 | Ø 16 CM - 6,3" Ø 18 CM - 7,1" Ø 20 CM - 7,9" Ø 24 CM - 9,4" Ø 28 CM - 11" |
| 4-DELIGE SET / SET 4 PIÈCES / 4-PIECE SET / SET 4 STÜCK | | |
|  | SET71904 | REF. 71318 + 71320 + 57920 + 57624 |

⊘ = BODEMDIAMETER / DIAMÈTRE DU FOND / DIAMETER OF THE BASE / BODENDURCHMESSER

(1) MET DEKSEL / AVEC COUVERCLE / WITH LID / MIT DECKEL

(2) DEKSEL APART VERKRUGBAAR / COUVERCLE DISPONIBLE SÉPARÉMENT / LID AVAILABLE SEPARATELY / DECKEL SEPARAT VERFÜGBAR

(3) TOT AAN DE RAND / JUSQU'AU BORD / TO THE EDGE / BIS ZUM RAND



Demeyere NV
Atealaan 63
B-2200 Herentals - Belgium
TEL: +32 14 285 210
FAX: +32 14 285 222
info@demeyere.be
www.demeyerecookware.com

Cookware,
Pawson House,
London, 2007

Verne Photography

Made in Belgium
Copyright © 2008 Demeyere NV