

Productcatalogus 2022

PRODUCTCATALOGUS 2022

L5920



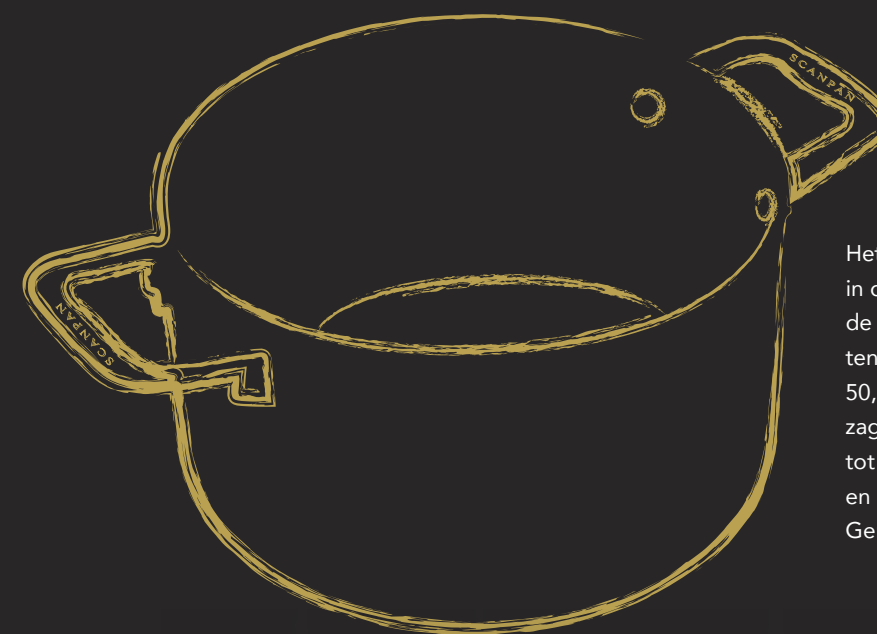
SCANPAN



For the love of good food



Het plezier van het bereiden van een maaltijd voor dierbaren is altijd onze drijvende kracht geweest. **Je best doen**, creatief zijn, de beste ingrediënten kiezen, plannen en bereiden, opmaken en serveren. En samen je **zintuigen prikkelen**. Of het nu gaat om een eenvoudig en gemakkelijk doordeweeks gerecht of een ingewikkelder feestelijk diner.

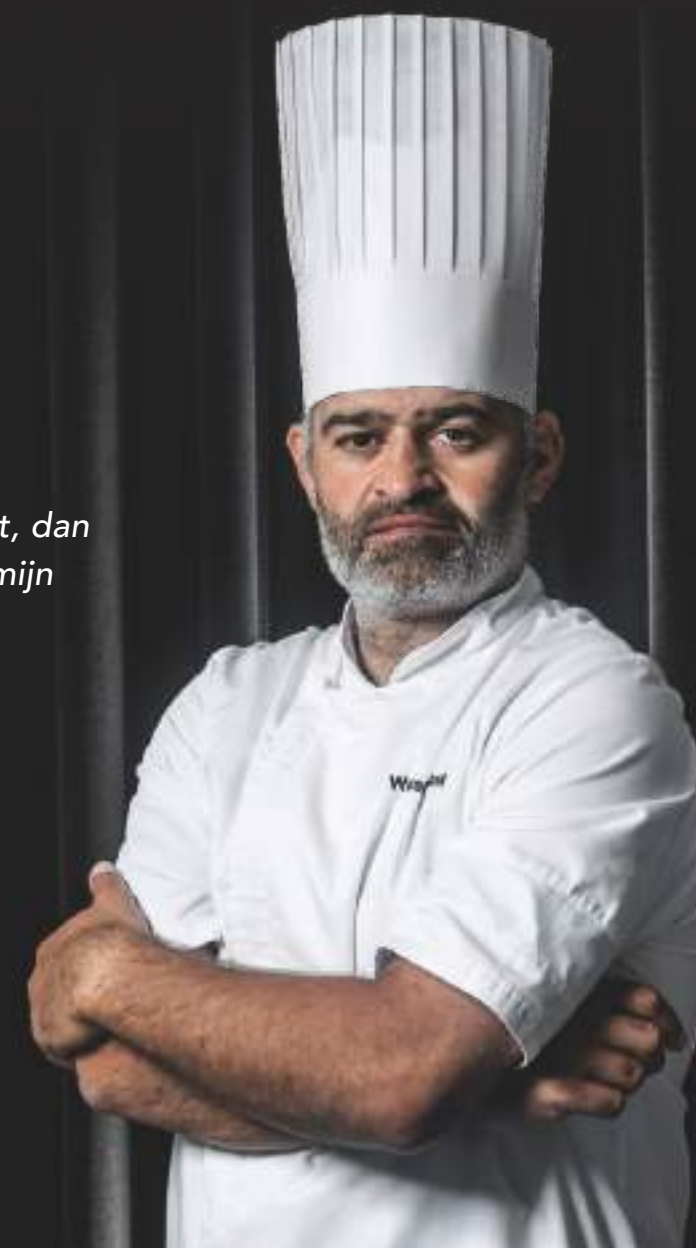


Het is dezelfde fundamentele drijvende kracht die in de loop van de decennia SCANPAN tot een van de **wereldwijd toonaangevende** fabrikanten van kookgerei heeft gemaakt. Vanaf de jaren 50, toen de eerste aluminium pannen het daglicht zagen in de fabriek in Djursland in Denemarken, tot vandaag, nu we een complete selectie kook- en keukengerei ontwikkelen en produceren. Gemaakt **for the love of good food**.

”

*Als het niet deugt, dan
zul je het niet in mijn
keuken vinden!*

WASSIM HALLAL
Restaurant Frederikshøj,
Denemarken



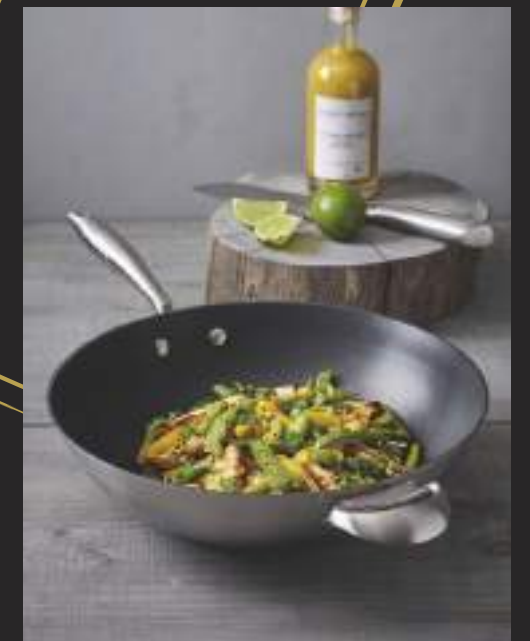
In de loop der jaren hebben we ons assortiment uitgebreid, altijd met respect voor de basismatregelen en -waarden van SCANPAN. En het spreekt vanzelf dat wanneer goed vakmanschap al meer dan 60 jaar het DNA van SCANPAN is en diep verankerd zit in onze benadering van productie en productontwikkeling, we **extra hoge eisen** moeten stellen wanneer we de taak aan externe partners toevertrouwen.

Voordat keukengerei onze stempel van **goed-keuring** krijgt, bekijken we de hele productieketen en controleren we of de kwaliteitseisen en de milieu- en arbeidsomstandigheden volledig voldoen aan dezelfde hoge normen die we in de SCANPAN-fabriek in Denemarken gedurende tientallen jaren hebben nageleefd en verfijnd.



Onze **zorgvuldig geselecteerde** partners en fabrieken buiten Denemarken moeten zich houden aan kwaliteitshandleidingen en gedetailleerde specificaties van materialen, materiaaldiktes en afwerkingen.

Bovendien zijn al onze leveranciers formeel gebonden door de *Code of conduct* van SCANPAN, die garandeert dat ze allemaal voldoen aan onze normen en eisen voor verantwoord ondernemerschap: **Arbeidsomstandigheden, veiligheid, milieu, gezondheid en kwaliteit.**





 **deens**
VAKMANSCHAP



Een trotse traditie gebouwd op ervaren menselijke handen.

Dat is het verhaal in een notendop. SCANPAN heeft diepe wortels in traditionele ambachtelijke technieken en levert wereldwijd handgemaakt kookgerei. Direct vanuit onze eigen fabriek in Denemarken.

Gerecycled aluminium wordt gesmolten en met de hand in een gietvorm gegoten, waarna de pan of steelpan onder 250 ton druk wordt gevormd. Deze **unieke giettechniek** garandeert gelijkmatige warmtedistributie, waardoor het in de keuken heerlijk om te mee te werken is.

Hoge kwaliteit en standaarden ontstaan niet vanzelf – ze vereisen menselijke ervaring en expertise. Veel teamleden die in de fabriekshal van SCANPAN werken, **werken hier al twintig jaar** en hebben daardoor waardevolle ervaring met en begrip van de productiemethoden en de kwaliteitswaarborging.



Deens kookgerei, wereldwijd erkend

In een klein land in het verre noorden ligt een bedrijf dat kookgerei maakt. Kookgerei dat wordt vervaardigd door middel van speciale gietmethoden.

Uitstekend vakmanschap, een nauwgezette materiaalkeuze, zorgvuldigheid, doorzettingsvermogen en de karakteristieke Scandinavische stijl, zijn een paar van de elementen waaruit onze trotse tradities, die we in de afgelopen zestig jaar zorgvuldig hebben uitgebreid en ontwikkeld, zijn opgebouwd.

Net zoals wanneer u uw uiterste best doet voor uw gasten of een geweldig recept uitkiest en de beste ingrediënten vindt, zo doen wij er alles aan om de perfecte koekenpan of steelpan te maken (ieder enkel product zelfs) in ons altijd groeiende aanbod van beproefd en getest kookgerei.

Ieder enkel item **gaat door acht paar menselijke handen heen**, voordat het onze fabriek verlaat. Het is onder andere dit proces dat ons in staat stelt om achter onze belofte te blijven staan dat u nooit teleurgesteld zult zijn als u uw kookgerei van SCANPAN gebruikt.

Kookgerei van SCANPAN is geboren in Denemarken, **maar wordt wereldwijd verkocht.**



Twee coatings

– de een is voortreffelijk, de andere behoorlijk wonderbaarlijk

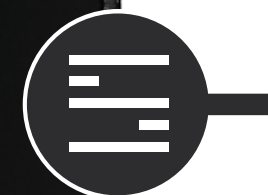
SCANPAN staat wereldwijd bekend voor het produceren van kookgerei van de hoogste kwaliteit.

Onze anti-aanbaklagen zijn marktleiders. We werken iedere dag hard om deze positie te behouden.

Productontwikkeling vindt plaats in hechte **samenwerking met bekroonde chef-koks**. Onze technische specialisten testen onze producten continu.

De noodzaak om constant te streven naar het verbeteren van zelfs de beste oplossingen, ligt diep verankerd in het DNA van ons familiebedrijf.

Dit resulteert in **kookgerei van wereldklasse**, met anti-aanbaklagen waaraan de meest compromisloze chef-koks en culinaire liefhebbers de voorkeur en hun erkenning geven.



STRATANIUM®
NONSTICK WITHOUT COMPROMISE

Met de introductie, drie jaar geleden, van onze Stratanium-coating, heeft SCANPAN opnieuw de grenzen overschreden van wat een anti-aanbaklaag kan doen. Het is ons gelukt een oppervlaktecoating te ontwikkelen die een indrukwekkend **loslaateffect combineert met duurzaamheid en unieke bak- en braadeigenschappen**.

Met Stratanium hoeft u geen gebruik te maken van olie of boter tijdens het bakken. Noch om de juiste mate van knapperigheid en bruining te bereiken.

Met Stratanium hoeft u zich geen zorgen te maken over wat voor keukengerei u gebruikt. Dankzij de sterke coating **kunt u zelfs metalen keukengerei gebruiken**.

En schoonmaken is nog nooit zo eenvoudig geweest.



STRATANIUM®+
NONSTICK WITHOUT COMPROMISE

Met Stratanium+ anti-aanbaklaag, krijgt u alle geweldige eigenschappen van Stratanium – **en meer**.

Chef-koks en voedselliefhebbers vereisen iets extra's. Ze selecteren zorgvuldig het beste. Dat geldt voor alles wat eraan bijdraagt om het eindresultaat op het bord te creëren, niet in het minst het keukengerei.

Stratanium+ anti-aanbaklaag is op verschillende manieren voor hen ontwikkeld:

Smaak: Het lichtelijk ruwe oppervlak is geoptimaliseerd voor het beste kookresultaat. U zult bijvoorbeeld meer knapperigheid kunnen bereiken tijdens het bakken dan met enige andere coating.

Duurzaamheid: Regelmatig koken verslijt uw kookgerei. Dat is waarom we de Stratanium+ anti-aanbaklaag extra duurzaam hebben gemaakt, waardoor de levensduur van het keukengerei wordt vergroot.

Loslaatvermogen: Stratanium+ zorgt dat voedsel optimaal wordt losgelaten. Voedsel blijft niet plakken en schoonmaken is snel en eenvoudig.

Stratanium+ is getest en goedgekeurd door professionele chef-koks.



SCANPAN – de duurzame keuze

In SCANPANs lange geschiedenis, hebben we er altijd naar gestreefd om nieuwe en **intelligente productiemethoden** te vinden, waarbij we innovatieve productievormen en nieuwe recycletechnieken combineren met klassieke waarden.

Onze compromisloze focus op kwaliteit **vergroot in hoge mate de levensduur** van een pot of pan van SCANPAN, waardoor de consumptie van grondstoffen over het geheel genomen vermindert.

Bovendien, de **lange levensduur** van SCANPAN-producten levert een belangrijke bijdrage aan ons sterke ecologische profiel.

Kookgerei van SPANPAN wordt gemaakt van **gerecycled aluminium** (bijvoorbeeld van frisdrank- of bierblikjes), dat wordt verwerkt tot een hoogwaardige legering en wordt afgestemd op onze compromisloze kwaliteitseisen.

Het feit dat de productie altijd gebruik maakt van gerecycled aluminium heeft er **van jongs af aan** voor gezorgd dat SCANPAN een duurzame keuze is.

De combinatie van al deze elementen maakt van SCANPAN **de duurzame keuze**.

Ecologisch verantwoorde methoden en materialen zijn de kern van ons groene bedrijfsprofiel, waarbij we ons iedere dag inzetten om een **minimale ecologische voetafdruk achter te laten**.



There is no planet B!

TechnIQ

Vervaardigd door chefs



Wij hebben keukengereedschap opnieuw gedefinieerd – in samenwerking met professionele chefs. Op basis van ervaringen van de professionele keuken en de passie van de chefs voor gastronomie hebben wij de geometrie en hoeken opnieuw bekeken. De TechnIQ reeks is in het leven geroepen met als doel te voldoen aan de vereisten die een chef stelt aan zijn belangrijkste gereedschap. De TechnIQ reeks staat bekend omwille van zijn volledig nieuwe ontwerp. En dan is er de anti-aanbaklaag, Stratanium+, die op zich revolutionair is.

Met een fundamenteel nieuwe technologie zijn we er in geslaagd een oppervlak te creëren dat alle vorige achter zich laat op het gebied van hardheid en dus sterkte en duurzaamheid, terwijl het nog steeds een perfecte voedsel-vrijgave behoudt en uitzonderlijk eenvoudig te reinigen is.

Professionele chefs hebben de bakeigenschappen grondig getest. En de kritieken van de nieuwe Stratanium+ laag zijn duidelijk: SCANPAN is er in geslaagd een betere vrijgave te combineren met bakeigenschappen die voldoen aan de hoogste vereisten van de chefs en alle keukenliefhebbers.



WAAROM TECHNIQ?

- Chef vervaardigd keukengereedschap ontwikkeld vanaf nul
- Kwaliteit Stratanium®+ anti-aanbaklaag grondig getest door professionele chefs
- Onovertroffen sterkte en duurzaamheid
- Uitzonderlijk loslaten en schroeien
- Opmerkelijk eenvoudig te reinigen
- Ovenbestendig tot wel 260° C, incl. deksel
- Vetvrij bakken
- Geproduceerd in Denemarken (behalve accessoires)



Traditioneel
fornuis



Inductie



Keramisch



Elektrische
kookplaat



Gas



Halogeen



Oven-
bestendig



Vaatwasser-
bestendig

MADE IN DENMARK



Moderne koekenpan
22 cm | 54002200
26 cm | 54002600
30 cm | 54003000



Bistro pan
3,7 L / 26 cm | 54082608



Wok
30 cm | 54303000



Eipocheerder
26 cm, 6 uitsparingen | 54300100
Voor Bistro pan



Glazen deksel
22 cm | 41902200
26 cm | 41902600
30 cm | 41903000



Glazen deksel
28 x 28 cm | 41902803 voor 54403200
33 x 33 cm | 41903203 voor 54403600



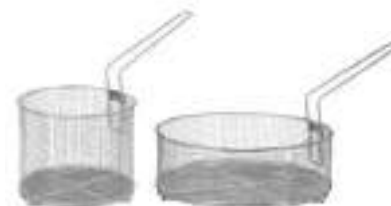
Windsor steelpan
2,8 L / 22 cm | 54232208



Giant Hapjespan
5,5 L / 30 cm | 54203008



Kvadrat braadslede
28 x 28 cm | 54403200
33 x 33 cm | 54403600



Frituurmand
20 cm | 54300300 voor 6,8 L pan
28 cm | 54300400 voor hapjespan



Rek
23,5 x 23,5 cm | 41322800 voor 54403200
27 x 27 cm | 41323200 voor 54403600



Pan
4 L / 22 cm | 54252200
6,8 L / 22 cm | 54502200



Stoomer
26 cm | 54300200
Voor Bistro pan



AANGERADEN DOOR *chef-koks*



Het beste selecteren voor
onze geavanceerde keuken!

Ronny Emborg

RONNY EMBORG
Restaurant Atera, New York City



TechnIQ

HaptIQ

Voor iedereen die op zoek is naar het sublieme in hun keuken



De nieuwe HaptIQ reeks van SCANPAN is volbloed keukengereedschap voor de kieskeurigen en veeleisenden. Ze is bedoeld voor iedereen die op zoek is naar het sublieme in hun keuken en die houdt van design details die gecombineerd worden met een elegante en exclusieve look.

De elegante, gepolijste oppervlakken geven de reeks een unieke look, ze voegen energie en klasse toe aan uw keuken. De reeks is ook decoratief en oogt mooi wanneer potten en pannen uitgesteld worden in de keuken wanneer ze niet in gebruik zijn.

HaptIQ heeft alles wat u nodig hebt in uw keuken – koekenpan, potten, pannen, wok. En het volledige gamma kan worden gebruikt op alle warmtebronnen, inclusief inductie.

De bakstructuur is een samengestelde constructie van vijf lagen die allemaal bijdragen tot de sterkte en eigenschappen van het keukengereedschap. Een stalen laag verhoogt de duurzaamheid en maakt het keukengereedschap geschikt voor inductie, terwijl een aluminium kern bijdraagt tot een optimale warmteverspreiding.

HaptIQ werd gecreëerd met de revolutionaire Stratanium+ anti-aanbaklaag, ontwikkeld door SCANPAN. Stratanium+ – bovenop zijn ongeëvenaarde hardheid en duurzaamheid – staat bekend voor zijn alternatieve 'knapperige' en 'knisperende' geluiden wanneer u uw etenswaren bakt en bruint.



WAAROM HAPTIQ?

- Kwaliteit Stratanium®+ anti-aanbaklaag grondig getest door professionele chefs
- Onovertroffen sterkte en duurzaamheid
- Uitzonderlijk loslaten en schroeien
- Opmerkelijk eenvoudig te reinigen
- Meerlagige constructie voor optimale kookresultaten
- Ovenbestendig tot wel 260° C, incl. deksel
- Vetvrij bakken
- Geproduceerd in Denemarken



Traditioneel
fornuis



Inductie



Keramisch



Elektrische
kookplaat



Gas



Halogeen



Oven-
bestendig



Vaatwasser-
bestendig



MADE IN DENMARK



Koekenpan

20 cm | 6001002000
24 cm | 6001002400
26 cm | 6001002600
28 cm | 6001002800
32 cm | 6001003200



Koekenpan in hoed

20 cm | 6001002003
24 cm | 6001002403
26 cm | 6001002603
28 cm | 6001002803
32 cm | 6001003203



Hapjespan met glazen deksel

2,5 L / 28 cm | 6001102800



Sauteerpan met glazen deksel

4,8 L / 32 cm | 6001113200



Diepe hapjespan met glazen deksel

3,7 L / 26 cm | 6001082600



Wok

32 cm | 6001303200



Steelpan met glazen deksel

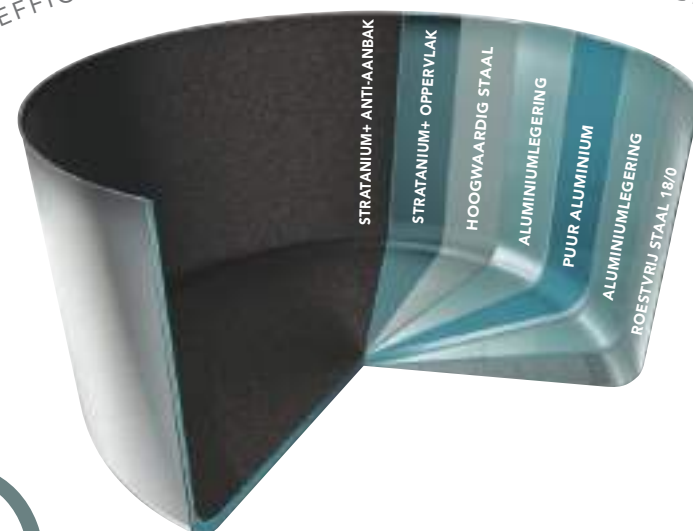
1,8 L / 16 cm | 6001231600
2,5 L / 18 cm | 6001231800



Pan met glazen deksel

3,5 L / 20 cm | 6001252000
4,8 L / 24 cm | 6001252400
6,5 L / 26 cm | 6001252600

EFFICIËNTE CONSTRUCTIE MET MEERDERE LAGEN



HAPTIO

AANGERADEN DOOR *chef-koks*

”

Mijn ambities
vereisen het beste
gereedschap!

Thomas Sjögren

THOMAS SJÖGREN

Skäret Krog & Pianobar, Zweden

HaptIQ

CTX

Ultiem Deens keukengerei



SCANPAN CTX is een exclusieve serie potten en pannen, gemaakt voor de veeleisende en kwaliteitsbewuste kookfanaat. De CTX-serie is het ultieme als het aankomt op Deens keukengerei, vanwege de speciale constructie van staal en aluminium. U heeft hiermee keukengerei van onberispelijke kwaliteit in handen!

De CTX-serie heeft SCANPAN's slijtvaste anti-aanbaklaag, die eenvoudig schoon te maken is en vrij is van PFOA en PFOS – koken zonder chemicaliën! De producten in de CTX-serie zijn opgebouwd in 5 lagen, waarbij elke laag zijn eigen functie heeft – zoals staal voor de duurzaamheid en aluminium voor een voortreffelijke warmteverdeling.

Wanneer u kiest voor SCANPAN CTX, kiest u voor keukengerei van een uitmuntende klasse!



WAAROM CTX?

- Stratanium® anti-aanbaklaag bestand tegen metalen kookgerei
- Geschikt voor alle fornuizen
- Optimale en gelijkmatige warmteverdeling
- Ovenbestendig tot wel 260° C, incl. deksel
- Vetvrij bakken
- Geproduceerd in Denemarken



Traditioneel
fornuis



Inductie



Keramisch



Elektrische
kookplaat



Gas



Halogeen



Oven-
bestendig



Vaatwasser-
bestendig



Koekenpan

20 cm | 65002000
24 cm | 65002400
26 cm | 65002600
28 cm | 65002800
32 cm | 65003200



Koekenpan in hoed

20 cm | 65002003
24 cm | 65002403
26 cm | 65002603
28 cm | 65002803
32 cm | 65003203



Hapjespan met glazen deksel

2,25 L / 26 cm | 65102600
2,5 L / 28 cm | 65102800
4,5 L / 32 cm | 65103200



Sauteerpan met glazen deksel

4,8 L / 32 cm | 65113200



Diepe Hapjespan met glazen deksel

3,7 L / 26 cm | 65082600



Wok

32 cm | 65303200



Steelpan met glazen deksel

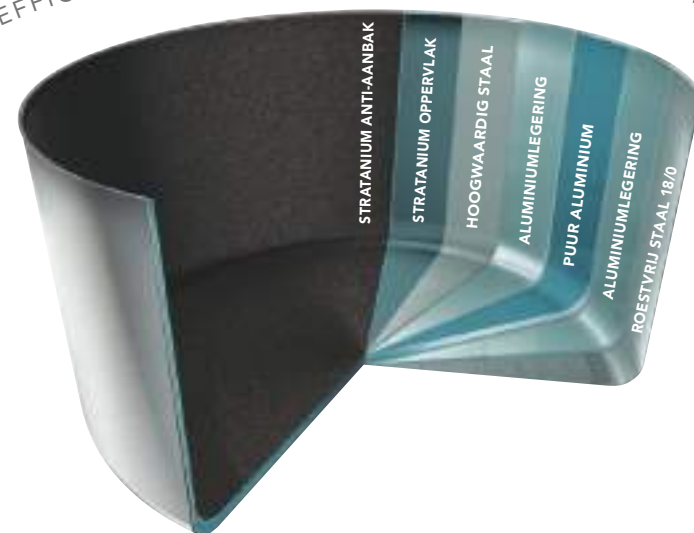
1,8 L / 16 cm | 65231600
2,5 L / 18 cm | 65231800
3,5 L / 20 cm | 65232000



Pan met glazen deksel

3,5 L / 20 cm | 65252000
4,8 L / 24 cm | 65252400
6,5 L / 26 cm | 65252600

EFFICIËNTE CONSTRUCTIE MET MEERDERE LAGEN



AANGERADEN DOOR *chef-koks*



”

Het beste voor onze gasten!

(Signature)

LASSE KOCH | MICHAEL KOCH
Brødrene Koch, Denemarken

Pro IQ

Deens design en professionele prestaties



De pro IQ-serie is gemaakt van gegoten aluminium met handvatten van geborsteld staal. Het pure aluminium en hightech staal komen samen in een hoogwaardig product, wat de serie een uitermate exclusieve uitstraling geeft.

Pro IQ is geschikt voor zowel thuisgebruik als professioneel gebruik. De Pro IQ-serie is gemaakt van met de hand gegoten gerecycled aluminium, waarbij een stalen plaat is ingegoten in de bodem. Deze constructie zorgt voor een perfecte warmteverdeling en de optimale dikte van de bodem zorgt er tegelijk voor dat de temperatuur constant wordt gehouden, zoals wanneer er ingrediënten in de pan gedaan worden.

Pro IQ kan gebruikt worden voor alle manieren om voedsel te bereiden. Het kan worden gebruikt bij bakken, smoren en frituren en kan zowel op een fornuis, direct op de grill en in de oven, tot wel 260° C, gebruikt worden.



WAAROM PRO IQ?

- Stratanium® anti-aanbaklaag bestand tegen metalen kookgerei
- Geschikt voor alle fornuizen
- Robuust – ontworpen voor de professionele keuken
- Met de hand gegoten aluminium – blijft vlak
- Ovenbestendig tot wel 260° C, incl. deksel
- Vetvrij bakken
- Gerecycled aluminium – voor een schoner milieu
- Geproduceerd in Denemarken



Traditioneel
fornuis



Inductie



Keramisch



Elektrische
kookplaat



Gas



Halogeen



Oven-
bestendig



Vaatwasser-
bestendig



Koekenpan

20 cm | 68002000
24 cm | 68002400
26 cm | 68002600
28 cm | 68002800
32 cm | 68003200



Koekenpan in hoer

20 cm | 68002003
24 cm | 68002403
26 cm | 68002603
28 cm | 68002803
32 cm | 68003203



Grillpan

27 x 27 cm | 68062700
27 x 27 cm | 68062703 (in sleeve)



Hapjespan met glazen deksel

2,2 L / 26 cm | 68102600
2,4 L / 28 cm | 68102800
3,6 L / 32 cm | 68103200



Sauteerpan met glazen deksel

4,0 L / 32 cm | 68113200



Wok

32 cm | 68303200



Steelpan met glazen deksel

1,8 L / 18 cm | 68231800
2,5 L / 20 cm | 68232000



Steelpan met glazen deksel

3,2 L / 20 cm | 68252000
4,8 L / 24 cm | 68252400
6,5 L / 26 cm | 68252600



AANGERADEN DOOR *chef-koks*

”

Wij dagen ons zelf iedere dag uit om nieuwe menu's te ontwikkelen – dit vereist de beste spullen!

K. Toft-Hansen

KENNETH TOFT-HANSEN

Svinkløv Badehotel, Denemark

Classic

De klassieke keuze voor dagelijks gebruik



De classic-serie is een klassieke, minimalistische en duurzame collectie kookgerei. De collectie bevat een brede selectie kookgerei van hoge kwaliteit en is speciaal ontworpen voor gas- en keramische fornuizen. De classic-serie heeft een tijdloos design, waardoor ze niet gedateerd raakt en zeer geschikt is voor dagelijks gebruik, jaar in, jaar uit!

De serie wordt geproduceerd in Denemarken en is voorzien van onze unieke anti-aanbaklaag, die extreem robuust, eenvoudig te reinigen en bovendien vrij van PFOA is. De classic-serie is gemaakt van met de hand gegoten, gerecycled aluminium. Omdat we respect voor mens en milieu belangrijk vinden. Aluminium is een licht materiaal, waardoor de serie makkelijk te hanteren is.

De speciaal ontworpen bodem van de Classic-serie zorgt voor een gelijkmatige verdeling van de warmte en voor unieke kook- en bakeigenschappen. De serie is ovenbestendig tot wel 260°C, waardoor ze vele toepassingen kent.

Gebruik Classic de volgende keer dat je gaat frituren, koken of bakken, voor een perfect resultaat!



WAAROM CLASSIC?

- Stratanium® anti-aanbaklaag bestand tegen metalen kookgerei
- Speciaal ontworpen voor glaskeramische- en gasfornuizen
- Met de hand gegoten aluminium – blijft vlak
- Ovenbestendig tot wel 260° C, incl. deksel
- Vetvrij bakken
- Gerecycled aluminium – voor een schoner milieu
- Gepatenteerd handvatvergrendelingssysteem
- Geproduceerd in Denemarken





Koekenpan
20 cm | 20001200
24 cm | 24001200
26 cm | 26001200
28 cm | 28001200
32 cm | 32001200



Koekenpan in hoef
20 cm | 20001203
24 cm | 24001203
26 cm | 26001203
28 cm | 28001203
32 cm | 32001203



Hapjespan in hoef
2,0 L / 24 cm | 24101203
2,5 L / 26 cm | 26101203
3,0 L / 28 cm | 28101203



Wok
32 cm | 32301200



Wok / Roerbakpan
24 cm | 24351200



Steelpan met glazen deksel
1,0 L / 16 cm | 10001200
1,8 L / 18 cm | 15001200
3,0 L / 20 cm | 25001200



Hapjespan met glazen deksel
1,3 L / 20 cm | 20101200
2,0 L / 24 cm | 24101200
2,5 L / 26 cm | 26101200
3,0 L / 28 cm | 28101200



Diepe hapjespan met glazen deksel
3,7 L / 26 cm | 26081200



Sauteerpan met glazen deksel
4,0 L / 32 cm | 32151200



Pan met glazen deksel
3,25 L / 20 cm | 30001200
4,8 L / 24 cm | 40001200
6,5 L / 26 cm | 60001200



Pan met glazen deksel
4,0 L / 26 cm | 26201200



Chefpan met glazen deksel
7,5 L / 32 cm | 32501200



Grillpan
27 x 27 cm | 27301200



Grillpan
28 x 28 cm | 42301200



Grillplaat
44 x 24 cm | 47231200



Rooster voor braadslede
(Voor 30321200) 26 x 19 cm | 30328000
(Voor 35321200) 31 x 24,5 cm | 35328000
(Voor 40321200) 35 x 30 cm | 40328000



Glazen deksel in hoef
16 cm | 16001212
18 cm | 18001212
20 cm | 20001212
24 cm | 24001212
26 cm | 26001212
28 cm | 28001212
32 cm | 32001212



Glazen deksel
36 cm | 36908000



Pannenkoekpan
25 cm | 42251200



Poffertjespan
9 uitsparingen | 90001203



Braadslede
3,25 L / 34 x 22 cm | 30321200
5 L / 39 x 27 cm | 35321200
7,75 L / 44 x 32 cm | 40321200



Glazen deksel
28 x 28 cm | 28280001



Glazen deksel in hoef
(Voor 30321200) 29 x 21 cm | 30321212
(Voor 35321200) 35 x 26 cm | 35321212



Dekselknop
222002

Inductie



Inductie



Koekenpan

20 cm | 53002000
24 cm | 53002400
26 cm | 53002600
28 cm | 53002800
32 cm | 53003200



Koekenpan in hoek

20 cm | 53002003
24 cm | 53002403
26 cm | 53002603
28 cm | 53002803
32 cm | 53003203



Grillpan

27 x 27 cm | 53062700



Wok

32 cm | 53303200



Hapjespan

24 cm | 53102400
28 cm | 53102800



Steelpan met glazen deksel

1,8 L / 18 cm | 53231800
3,0 L / 20 cm | 53232000



Pan met glazen deksel

3,25 L / 20 cm | 53252000
4,8 L / 24 cm | 53252400
6,5 L / 26 cm | 53252600



Pan met glazen deksel

4,0 L / 26 cm | 53202600



Chefpan met glazen deksel

6,0 L / 28 cm | 53552800
7,5 L / 32 cm | 53553200

Nieuw

Classic tools

Hoogwaardig keukengereedschap



Spatel staal

34 cm | 52501003



Soeplepel

32 cm | 52501103



Schuimspaan

35 cm | 52501203



Opscheplepel

32 cm | 52501303



Opscheplepel gegroefd

32 cm | 52501403



Pastalepel

32 cm | 52501503



Garde, silicone

22 cm | 52501603
30 cm | 52501703



Garde, staal

30 cm | 52502203



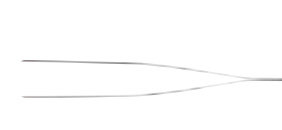
Zeef

15 cm | 52501803
20 cm | 52501903



Aardappelstamper

28 cm | 52502003



Keukenpincet

30 cm | 52502103



Spatel, silicone

32 cm | 52502303



Opscheplepel, silicone

34 cm | 52502403



Classic

Classic messen

Hoogwaardige messen



WAAROM CLASSIC MESSEN?

- Getest en *uitmuntend* bevonden
- Optimale en duurzame snijprestaties
- Uitmuntende gewichtsverdeling en balans
- Het ergonomische handvat geeft een comfortabele en goede grip
- Gemaakt van Duits messenstaal van de hoogste kwaliteit
- Lemmet is optimaal gehard tot een hardheid van 56
- Slijphoek van 26°



Groentemes
9 cm | 92100900
11,5 cm | 92151200



Universeelmes
15 cm | 92201500



Tomaat-/kaasmes
14 cm | 92081400



Uitbeenmes
15 cm | 92251500



Vleesmes
20 cm | 92402000



Baguette-/salamimes
14 cm | 92341400



Broodmes
20 cm | 92352000



Koksmes
15 cm | 92501500
20 cm | 92502000



Santokumes met kuiltjes
12,5 cm | 92551200
18 cm | 92551800



Vleesvork
92901000



Chinees hakmes
16 cm | 92311500



Aanzetstaal
25 cm | 92972500



Diamant aanzetstaal
25 cm | 92982500



Messenslijper
92700000



Messenslijper
92700100



Keukenschaar
92710000



Gevogelteschaar
92711000



Vleesmes en -vork
2-delig | 92000200



Santoku-set
2-delig | 92000212



Messenset
2-delig | 92000212

Nieuw



Classic



Messenblok, beuken
6 delen | 92000600



Messenblok, DECO, eiken
7 delen | 92030700



Messenblok, KALØ, eiken
6 delen | 92030600

Nieuw



Messenblok, KALØ, zwarte es
6 delen | 92030620

Nieuw



Messenset
3-delig | 92001800



Messenset met magneet
6 delen | 92020600



Messenmagneet
38,5 cm | 91944000



Steakmes
6 stuks | 92000800



Vorken
6 stuks | 92900800



Texas steak set
4-delig | 92890800



Bamboe snijplank
35 x 26 cm | 93603503
50 x 30 cm | 93605003



Bamboe hakblok
30 x 30 x 4 cm | 93603003
50 x 30 x 4 cm | 93605503



Bamboe serveerplank
53 x 18 cm | 93605303
65 x 20 cm | 93606503



Houtolie met pompje
12 x 150 ml | 99990009



Onderzetter met magneet
Ø18 cm | 93591803



Onderzetter met magneet in display
8 stuks | Ø18 cm | 93591810

Classic Staal messen

Strak design en scherp als een scheermes

WAAROM CLASSIC STAAL MESSEN?

- Getest en *uitmuntend* bevonden
- Optimale en duurzame snijprestaties
- Uitmuntende gewicht en balans
- Gemaakt van de beste Duitse roestvast staal
- Getemperd en gehard voor de perfectie
- Hardheidsgraad 56
- Het ergonomische handvat geeft een comfortabele en goede grip
- Slijphoek van 26°



Groentemes
9 cm | 9001100900
11,5 cm | 9001151200



Universeelmes
15 cm | 9001201500



Vleesmes
20 cm | 9001402000



Broodmes
20 cm | 9001352000



Koksmes
20 cm | 9001502000



Santokumes met kuiltjes
12,5 cm | 9001551200
18 cm | 9001551800



Chinees hakmes
16 cm | 9001311600



Vleesvork
15 cm | 9001901500



Messenset
3-delig | 9001001800



Messenblokset, DECO
7-delig | 9001030700



Messenblokset, KALØ
6-delig | 9001060600

Classic

Maitre D'

Luxe en schoonheid



SCANPAN Maitre D' is een schitterende serie keukengerei voorzien van een laagje koper aan de buitenkant. Hierdoor wordt Franse elegantie met tijdloos design gecombineerd. Doordat de Maitre D'-serie in meerdere lagen is opgebouwd, maakt u gebruik van een gelijkmatige en snelle warmteverdeling en een fantastische beheersing van de temperatuur – of u nu groenten sauteert, chocolade smelt of saus maakt.

De SCANPAN Maitre D'-serie is uitgerust met een stalen handvat van roestvrij staal, dat bevestigd is met klinknagels, waardoor de handvatten langer koel blijven. De serie is voorzien van een laagje koper aan de buitenkant. De warme, roodbruine glans siert de keuken en is decoratief bij het serveren.



WAAROM MAITRE D' ?

- Tijdloos en stijlvolle ontwerp
- Voor koken, bakken en serveren
- Doeltreffend constructie van meerdere lagen
- Aluminium kern voor uitstekende warmteverdeling
- 18/10 roestvrij staal binnen voor een maximale duurzaamheid
- Het koper aan de buitenkant zorgt, samen met het mooie stalen handvat, voor een exclusieve uitstraling



Traditioneel
fornuis



Inductie



Keramisch



Elektrische
kookplaat



Gas



Halogeen



Oven-
bestendig

Koper



Mini-sauteerpan
0,75 L / 16 cm | 77101600



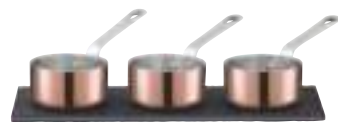
Mini-paellapan
16 cm | 77151600



Mini-pan met stalen deksel
1,5 L / 16 cm | 77251600



Steelpan met stalen deksel
0,35 L / 10 cm | 77231000
0,6 L / 12 cm | 77231200
0,9 L / 14 cm | 77231400



Mini-steelpan set met
leistenen serveerplank
6 cm | 77000301



Braadslede
5,5 L / 35 x 24 cm | 77403500



Koper- en staalreiniger
12 x 120 ml | 99990002

Inductie



Koekenpan
24 cm | 12002400
26 cm | 12002600
28 cm | 12002800 — **Nieuw**



Sauteerpan
2,3 L / 24 cm | 12012400 — **Nieuw**
2,5 L / 26 cm | 12012600



Sauteuse
2,0 L / 20 cm | 12142000



Steelpan
1,5 L / 16 cm | 12231610



Pan
3,5 L / 20 cm | 12232010



Stalen deksel
16 cm | 12901603
20 cm | 12902003
24 cm | 12902403 — **Nieuw**



Maitre D'

Maitre D' messen

Keukenmessen voor de connaisseur



WAAROM MAITRE D' MESSEN?

- Mooi design en hoogwaardige messen
- Het staal is ijsgehard en getemperd in een speciaal proces, waarbij het mes zijn optimale sterkte, scherpheid en roestbestendigheid verkrijgt
- Hoogwaardige Duitse messenstaal – hardheid 56-57
- Comfortabel heft van sterk, donker pakkahout, dat waterbestendig is en geen vocht opzuigt
- Druppelwormig heftontwerp
- Perfect gewicht en balans



Groentemes
8 cm | 97100800



Universeelmes
15 cm | 97201500



Aziatisch vleesmes
12,5 cm | 97501300



Santokumes
16,5 cm | 97551600



Vleesmes
20,5 cm | 97402000



Koksmes
22 cm | 97502300



Broodmes
23 cm | 97352100



Zalm-/hammes
26 cm | 97602600



Snijset
2-delig | 97000200



Aziatisch messerset
3-delig | 97010500



Messenblok
Met 6 messen | 97010600
Voor 6 messen | 97010700



Messermagneet, eiken
42 cm | 97814200



Snijplank, eiken
39,5 x 25 cm | 97804000
49,5 x 30 cm | 97805000



Serveerplank, eiken
58,5 x 20 cm | 97805900



Zout- en pepermolenset, eiken
18 cm | 97811800



Vijzel met stamper
Ø 10 cm | 97811000



Houtolie met pompje
12 x 150 ml | 99990009

Fusion 5

Het geheim zit in de constructie



SCANPAN Fusion 5 is een schitterend ontworpen serie van stalen pannen. Op het eerste gezicht kan Fusion 5 herkend worden aan de fonkelende, glasheldere buitenkant. Als u verder kijkt, ziet u talloze briljante details, waar u iedere dag plezier van zult hebben.

De serie is voorzien van randen die druppelen tegengaan, plus maatstrepen aan de binnenkant. Het bevat stalen lagen en een handvat van roestvrij staal, die zo ontworpen zijn dat ze langer koel blijven. Op die manier zorgen de 5 lagen aluminium en staal van deze serie – niet alleen met een aluminiumkern maar ook aan de zijkanten – voor een snelle warmteverdeling en optimale benutting van de warmte!

SCANPAN Fusion 5 is geschikt voor alle warmtebronnen. Kort gezegd is Fusion 5 een briljante serie pannen. Het is niet alleen een schitterende serie, maar u bespaart tijd bij het bereiden van eten en u gebruikt minder energie. Schitterend, effectief en duurzaam!



WAAROM FUSION 5?

- Doeltreffend constructie van meerdere lagen
- Aluminium kern door het hele product – zorgt voor een uitstekende warmteverdeling langs de zijkanten
- De randen ontworpen om druppelen te voorkomen
- Praktische maatstrepen aan de binnenzijde
- Ovenbestendig tot wel 260° C
- 18/10 roestvrij staal binnen voor een optimale duurzaamheid
- Geschikt voor alle fornuizen



Traditioneel
fornuis



Inductie



Keramisch



Elektrische
kookplaat



Gas



Halogeen



Oven-
bestendig



Vaatwasser-
bestendig


For the love of good food



Koekenpan in hoes
20 cm | 74002003
24 cm | 74002403
26 cm | 74002603
28 cm | 74002803



Sauteerpan met stalen deksel
3,0 L / 26 cm | 74102600



Sauteerpan met stalen deksel
4,7 L / 32 cm | 74113200



Sauteuse zonder deksel
1,3 L / 18 cm | 74141800
1,8 L / 20 cm | 74142000
2,7 L / 22 cm | 74142200



Braadslede
5,5 L / 35 x 24 cm | 74403500



Steelpan met stalen deksel
1,3 L / 14 cm | 74231400
1,9 L / 16 cm | 74231600
2,7 L / 18 cm | 74231800



Pan met stalen deksel
3,7 L / 20 cm | 74252000
5,0 L / 24 cm | 74252400



Soeppan met stalen deksel
7,6 L / 24 cm | 74502400



Impact

Geschikt voor dagelijks gebruik,
jaar in, jaar uit



We verdienen allemaal de luxe om maaltijden te bereiden met prachtige pannen. Onze Impact-serie maakt dat mogelijk! De serie is ontworpen met een elegante tweekleurige finish van roestvrij staal en een aluminium bodem, waardoor een hoge kwaliteit en optimale warmteverdeling gewaarborgd zijn.

De Impact-serie heeft alle belangrijke eigenschappen van SCANPAN: hoge kwaliteit, functioneel ontwerp, maximale prestaties. Daarnaast voldoet ze aan de eisen van de moderne consument: elegante, duurzame en gebruiksvriendelijk pannen van absolute topkwaliteit!

De pannenserie is gemaakt met een 6,4 mm dikke sandwichbodem met een aluminium kern, waardoor een perfect warmtegeleidende bodem ontstaat. De handgrepen van Impact worden niet warm en de pannen zijn aan de binnenzijde voorzien van duidelijke maatstrepen. De speciale rand is ontworpen om te kunnen gieten zonder te knoeien. De Impact-serie is geschikt voor alle soorten fornuizen.



WAAROM IMPACT?

- Praktische maatstrepen aan de binnenzijde
- De randen ontworpen om druppelen te voorkomen
- Sterke sandwichbodem van 6,4mm
- Ovenbestendig tot wel 260° C, incl. deksel
- 18/10 roestvrij staal binnen voor een maximale duurzaamheid
- Geschikt voor alle fornuizen



Traditioneel
fornuis



Inductie



Keramisch



Elektrische
kookplaat



Gas



Halogeen



Oven-
bestendig



Vaatwasser-
bestendig



Koekenpan in hoes
20 cm | 71002003
24 cm | 71002403
26 cm | 71002603
28 cm | 71002803



Hapjespan met glazen deksel
3,2 L / 28 cm | 71102800



Chefpan met glazen deksel
4,5 L / 32 cm | 71113200



Wok met glazen deksel
32 cm | 71303200



Pocheerpan met glazen deksel
20 cm | 71200000



Tajine
3,2 L / 28 cm | 71352810
4,0 L / 32 cm | 71353210



Braadslede met rooster
5 L / 43 x 28 cm | 71422600



Asperge-/maispan met glazen deksel
4,5 L / 16 cm | 71160000



Steelpan met glazen deksel
1,2 L / 14 cm | 71231400
1,8 L / 16 cm | 71231600
2,5 L / 18 cm | 71231800



Pan met glazen deksel
2,5 L / 18 cm | 71251800
3,2 L / 20 cm | 71252000
4,5 L / 22 cm | 71252200
4,8 L / 24 cm | 71252400



Soeppan met glazen deksel
7,2 L / 24 cm | 71502400
11,0 L / 26 cm | 71502600



Pannenset met glazen deksels
3-delig | 71070000
1,8 L / 16 cm
2,5 L / 18 cm
3,2 L / 20 cm

Impact





TO
GO
by SCANPAN



24 UUR
KOUD



12 UUR
WARM



BPA
VRIJ

DUBBELWANDIGE DRINKFLES

350 ml



Airy Blue
350 ml | 51000131



Green Tea
350 ml | 51000132



Neutral Grey
350 ml | 51000133



Black
350 ml | 51000134



Oxford Blue
350 ml | 51000135



Ash Rose
350 ml | 51000136



Pink Cosmos
350 ml | 51000162



Lime Green
350 ml | 51000163



Classic Blue
350 ml | 51000164



Reynolde Red
350 ml | 51000165

DUBBELWANDIGE DRINKFLES

500 ml



24 UUR
KOUD



12 UUR
WARM



BPA
VRIJ



Classic Blue
500 ml | 51000110



Airy Blue
500 ml | 51000111



Purple Gumdrop
500 ml | 51000112



Pink Dawn
500 ml | 51000113



Forest Green
500 ml | 51000114



Green Tea
500 ml | 51000115



Neutral Grey
500 ml | 51000116



Jungle Green
500 ml | 51000130



White
500 ml | 51000153



Dark Lemon
500 ml | 51000154



Lime Green
500 ml | 51000155



Orange
500 ml | 51000156



Golden Yellow
500 ml | 51000157



Persian Red
500 ml | 51000158



Black
500 ml | 51000117



Brown Granite
500 ml | 51000118



Primrose Yellow
500 ml | 51000120



Reynolde Red
500 ml | 51000121



Tannin
500 ml | 51000125



Ash Rose
500 ml | 51000126



Oxford Blue
500 ml | 51000128



Pink Cosmos
500 ml | 51000159



Aquarius
500 ml | 51000160



Deep Lilac
500 ml | 51000161

Geschikt voor vacuümfles van 350 ml en 500 ml



Push & sip-deksel
51000108



Reservedeksel
51000122

TO
GO
by SCANPAN



TO GO

DUBBELWANDIGE DRINKFLES

750 ML

					
Black 750 ml 51000137	Neutral Grey 750 ml 51000138	Forest Green 750 ml 51000139	Purple Gumdrop 750 ml 51000140	Tannin 750 ml 51000141	Oxford Blue 750 ml 51000142

1000 ML

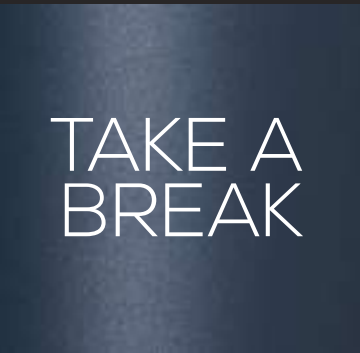
					
Black 1000 ml 51000143	Neutral Grey 1000 ml 51000144	Forest Green 1000 ml 51000145	Purple Gumdrop 1000 ml 51000146	Tannin 1000 ml 51000147	Oxford Blue 1000 ml 51000148

DUBBELWANDIGE TRAVEL MUG

287 ML

					
Black 287 ml 51000220	Forest Green 287 ml 51000221	Dark Lemon 287 ml 51000222	Oxford Blue 287 ml 51000223	Airy Blue 287 ml 51000224	Persian Red 287 ml 51000225

					
Tannin 287 ml 51000226	Neutral Grey 287 ml 51000227	Classic Blue 287 ml 51000228	Pink Dawn 287 ml 51000229	Primrose Yellow 287 ml 51000230	Reynolde Red 287 ml 51000231



DUBBELWANDIGE BEKER

250 ML



Black 250 ml | 51000533 Forest Green 250 ml | 51000532 Dark Lemon 250 ml | 51000531 Oxford Blue 250 ml | 51000530 Airy Blue 250 ml | 51000529 Persian Red 250 ml | 51000528 Tannin 250 ml | 51000527

350 ML



Black 350 ml | 51000520 Forest Green 350 ml | 51000521 Dark Lemon 350 ml | 51000522 Oxford Blue 350 ml | 51000523 Airy Blue 350 ml | 51000524 Persian Red 350 ml | 51000525 Tannin 350 ml | 51000526

DUBBELWANDIGE FRENCH PRESS COFFEEMAKER

1000 ML



Black 1000 ml | 51000320 Forest Green 1000 ml | 51000321 Dark Lemon 1000 ml | 51000322 Oxford Blue 1000 ml | 51000323



Airy Blue 1000 ml | 51000324 Persian Red 1000 ml | 51000325 Tannin 1000 ml | 51000326



READY, SET ... GO!



DUBBELWANDIGE DRINKFLES

PREMIUM 750 ML



White
750 ml | 51000350



Black
750 ml | 51000351



Persian Red
750 ml | 51000352



Forest Green
750 ml | 51000353



Oxford Blue
750 ml | 51000354

SET CADEAU PREMIUM

DUBBELWANDIGE DRINKFLES PREMIUM 750 ML
2 X DUBBELWANDIG DRINKGLAS 300 ML



White
51000450



Black
51000451



Persian Red
51000452

DUBBELWANDIG DRINKGLAS

300 ML



White
300 ml | 51000420



Black
300 ml | 51000421



Persian Red
300 ml | 51000422



Forest Green
300 ml | 51000423



Oxford Blue
300 ml | 51000424



Forest Green
51000453



Oxford Blue
51000454



TO
GO
by SCANPAN