

Productcatalogus 2021

PRODUCTCATALOGUS 2021

02620



*There is no  
planet B!*

SCANPAN®  
DENMARK

SCANPAN



MADE IN DENMARK





 **deens**  
VAKMANSCHAP

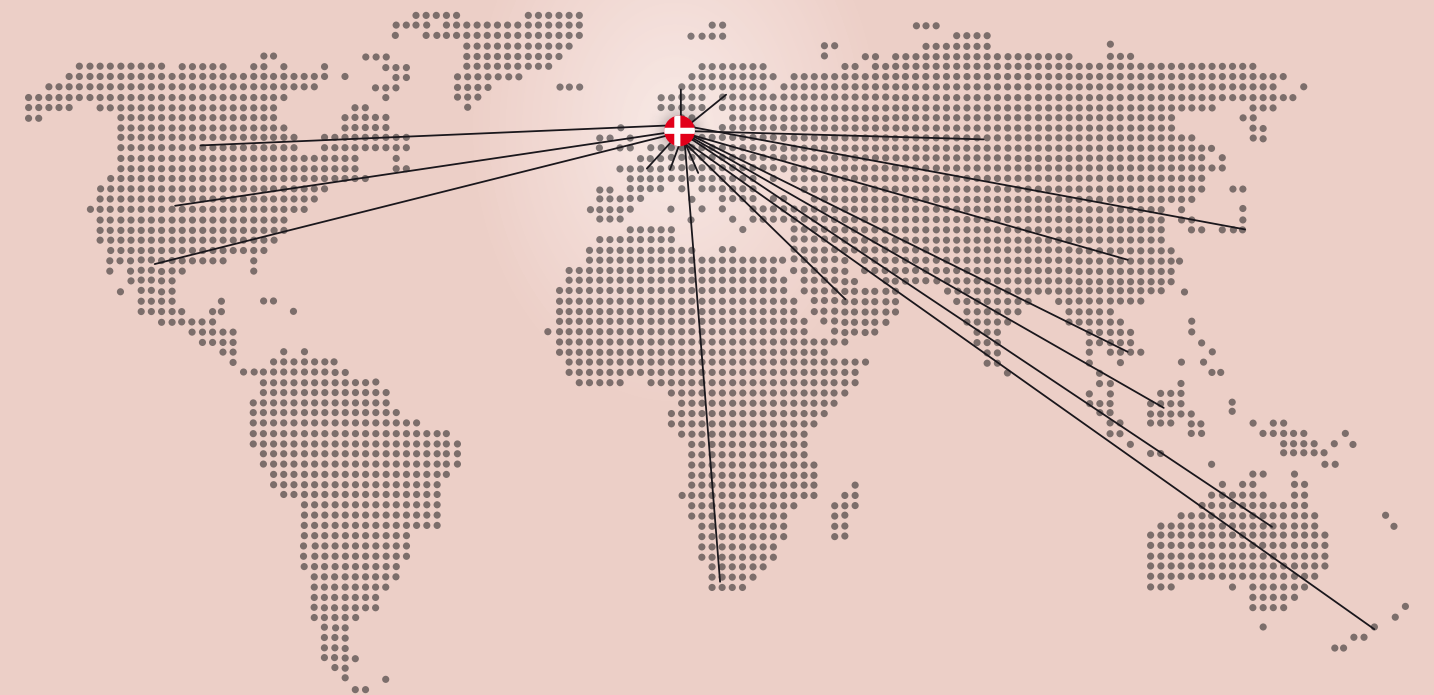


***Een trotse traditie gebouwd op ervaren menselijke handen.***

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.**







# 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!*



# Twee coatings

– de een is voortreffelijk, de andere behoorlijk wonderbaarlijk

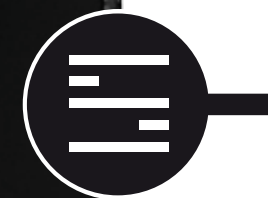
*SCANPAN staat wereldwijd bekend voor het produceren van kookgerei van de hoogste kwaliteit.*

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.



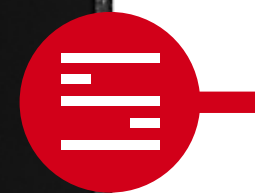
**STRATANIUM®**  
NONSTICK WITHOUT COMPROMISE

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.



# 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



Koekenpan  
22 cm | 54002200  
26 cm | 54002600  
30 cm | 54003000

Nieuw



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



Steelpan  
2,8 L / 22 cm | 54232208



Hapjespan  
5,5 L / 30 cm | 54203008



Braadslede  
28 x 28 cm | 54403200  
33 x 33 cm | 54403600



Frituurmand  
20 cm | 54300300 voor 6,8 L braadpan  
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







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

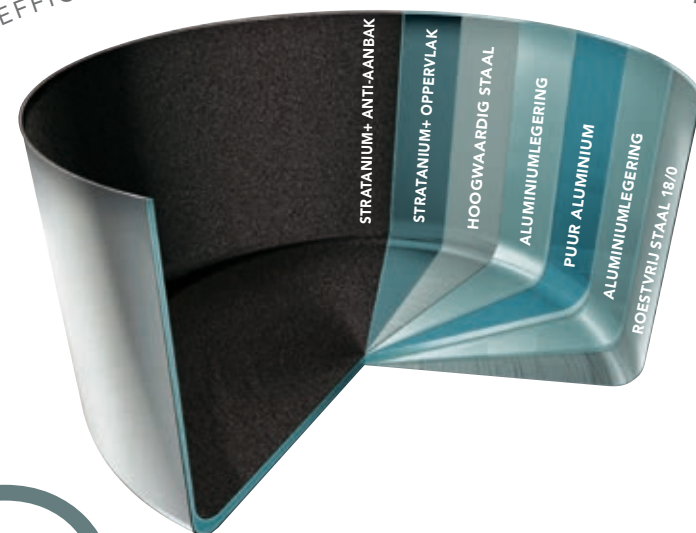


Steelpen met glazen deksel  
1,8 L / 16 cm | 6001231600  
2,5 L / 18 cm | 6001231800



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



AANGERADEN DOOR *chef-koks*



”

Mijn ambities  
vereisen het beste  
gereedschap!

*Thomas Sjögren*

THOMAS SJÖGREN  
Skäret Krog & Pianobar, Zweden



# 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 hoer

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

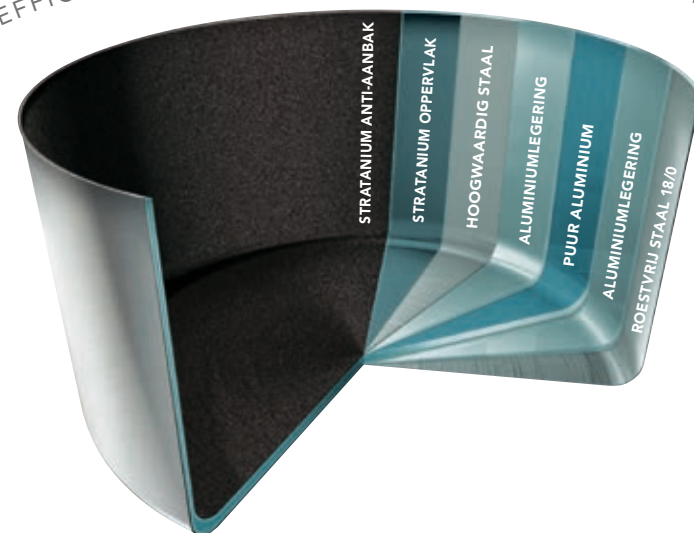
1,8 L / 16 cm | 65231600  
2,5 L / 18 cm | 65231800  
3,5 L / 20 cm | 65232000



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



  
MADE IN DENMARK



Koekenpan

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



Koekenpan in hoed

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

3,5 L / 32 cm | 68113200



Wok

32 cm | 68303200



Steelpan met glazen deksel

1,5 L / 18 cm | 68231800  
3,0 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. Hansen*

**KENNETH TOFT-HANSEN**  
Svinkløv Badehotel, Denmark

Pro IQ



# IQ De intelligente keuze



SCANPAN IQ is tot in het kleinste detail doordacht en getest. Dit zorgt voor een serie met functioneel keukengerei, waarmee u met veel plezier kunt in de keuken kunt werken.

De IQ-serie heeft meerdere geniale details. De hele serie is uitgerust met onze gepatenteerde anti-aanbaklaag, dat bestand is tegen keukengerei van alle materialen.

Dankzij onze unieke giettechniek zijn de inductiebodden en de aluminiumkern gecombineerd, wat zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling bij koken en bakken. De IQ-serie is ovenbestendig tot wel 260° C.



## WAAROM IQ?

- Stratanium® anti-aanbaklaag bestand tegen metalen kookgerei
- Geschikt voor alle fornuizen
- Met de hand gegoten aluminium – blijft vlak
- Ovenbestendig tot wel 260° C
- Vetvrij bakken
- Gerecycled aluminium – voor een schoner milieu
- Gepatenteerd handvatvergrendelingssysteem
- Geproduceerd in Denemarken



Traditioneel  
fornuis



Inductie



Keramisch



Elektrische  
kookplaat



Gas



Halogeen



Oven-  
bestendig



Vaatwasser-  
bestendig



Koekenpan in hoek

20 cm | 64002003  
24 cm | 64002403  
26 cm | 64002603  
28 cm | 64002803  
32 cm | 64003203



Grillpan

27 x 27 cm | 64062700



Wok

32 cm | 64303200



# 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.

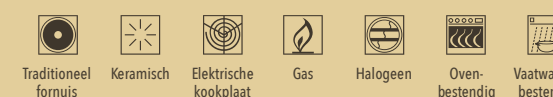
De speciaal ontworpen bodem van de Classic-serie zorgt voor een gelijkmatige verdeling van de warmte en voor unieke kook- en bakeigenschappen. De serie is ovenbestendig tot wel 260°C, waardoor ze vele toepassingen kent.

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 hoek

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



Hapjespan in hoek

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 hoek

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 hoek

(Voor 30321200) 29 x 21 cm | 30321212  
(Voor 35321200) 35 x 26 cm | 35321212



Dekselknop

222002

# Classic



# 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**  
7,5 L / 32 cm | 53553200

# 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 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 met magneet  
6 delen | 92020600





# Classic



Messenset  
3-delig | 92001800



Messenblok  
6 delen | 92000600



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

Nieuw



# Classic Staal messen

Strak design en scherp als een scheermes



## WAAROM CLASSIC STAAL MESSEN?

- Getest en *uitmuntend* bevonden
- Optimale en duurzame snijdprestaties
- 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 30°



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

Nieuw

# Classic



# Professional

De onbetwiste koning  
van de keuken



De serie bestaat uit elegante pannen in een minimalistisch, Scandinavisch design. De serie bevat professioneel keukengerei dat onovertroffen is in prestatie, duurzaamheid en functionaliteit.

SCANPAN Professional is een complete serie, die aan al uw keukenwensen tegemoetkomt. Ze heeft niet alleen een exclusief design, waarin mat roestvrij staal gecombineerd wordt met handgegoten, geperst aluminium en de gepatenteerde anti-aanbaklaag. SCANPAN Professional bevat daarnaast wel 20 verschillende soorten potten, pannen en wokken. Kortom, de serie heeft iets voor iedereen!

De Professional-serie is gemaakt van met de hand gegoten gerecycled aluminium, voor een duurzaam product. Aluminium zorgt voor een sublieme warmteverdeling en is bovendien een licht materiaal, wat de Professional-serie makkelijk hanteerbaar maakt.

Professional is een mooie, robuuste serie voor zowel thuisgebruik als professioneel gebruik.



## WAAROM PROFESSIONAL?

- Stratanium® anti-aanbaklaag bestand tegen metalen kookgerei
- Speciaal ontworpen voor keramische- en gasfornuizen
- Robuust – ontworpen voor de professionele keuken
- Met de hand gegoten aluminium - blijft vlak
- Ovenbestendig tot wel 260° C
- Vetvrij bakken
- Gerecycled aluminium – voor een schoner milieu
- Geproduceerd in Denemarken



Traditioneel  
fornuis



Keramisch  
kookplaat



Elektrische  
kookplaat



Gas



Halogeen



Oven-  
bestendig



Vaatwasser-  
bestendig



  
MADE IN DENMARK



Koekenpan  
20 cm | 60002000  
24 cm | 60002400  
26 cm | 60002600  
28 cm | 60002800  
32 cm | 60003200



Grillpan  
27 x 27 cm | 60062700



Wok  
32 cm | 60303200



AANGERADEN DOOR *chef-koks*



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

WASSIM HALLAL  
Restaurant Frederikshøj, Denemarken



# Professional



# 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



Sauteerpan  
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



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



Chef-set  
3-delig | 97010400



Aziatisch messerset  
3-delig | 97010500



Messermagneet, eiken  
42 cm | 97814200



Messenblok  
Met 6 messen | 97010600  
Voor 6 messen | 97010700



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





Koekenpan  
20 cm | 74002000  
24 cm | 74002400  
26 cm | 74002600  
28 cm | 74002800



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



Sautéerpan 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





*For the love of good food*



Koekenpan

20 cm | 71002000  
24 cm | 71002400  
26 cm | 71002600  
28 cm | 71002800



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



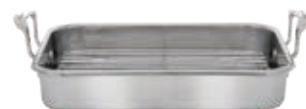
Pocheerpan met glazen deksel

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



STAY  
HOT  
KEEP  
COOL



24 UUR  
KOUD



12 UUR  
WARM



BPA  
VRIJ

## EASY

- ✓ Houdt je drank koud voor maximaal 24 uur
- ✓ Koffie en thee blijven tot 12 uur lang warm
- ✓ Condenseert niet
- ✓ Vacuüm afgesloten en lekvrij



## TRENDY

Kies de kleur die past bij je outfit van de dag. Je mooiste mode accessoire.

## GREEN

De duurzame keuze. Een degelijke en hervulbare TO GO fles helpt de wereld om tonnen van plastic afval te besparen.







350 ml

Nieuw



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







500 ml Nieuw

						
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
						
Black 500 ml   51000117	Brown Granite 500 ml   51000118	Burnt Orange 500 ml   51000119	Primrose Yellow 500 ml   51000120	Reynolde Red 500 ml   51000121	Tannin 500 ml   51000123	Stillwater 500 ml   51000124
						
Pampas 500 ml   51000125	Ash Rose 500 ml   51000126	Twilight Blue 500 ml   51000127	Oxford Blue 500 ml   51000128	Mellow Rose 500 ml   51000129	Jungle Green 500 ml   51000130	





750 ml Nieuw



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



1000 ml Nieuw



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