



SCANPAN®  
DENMARK



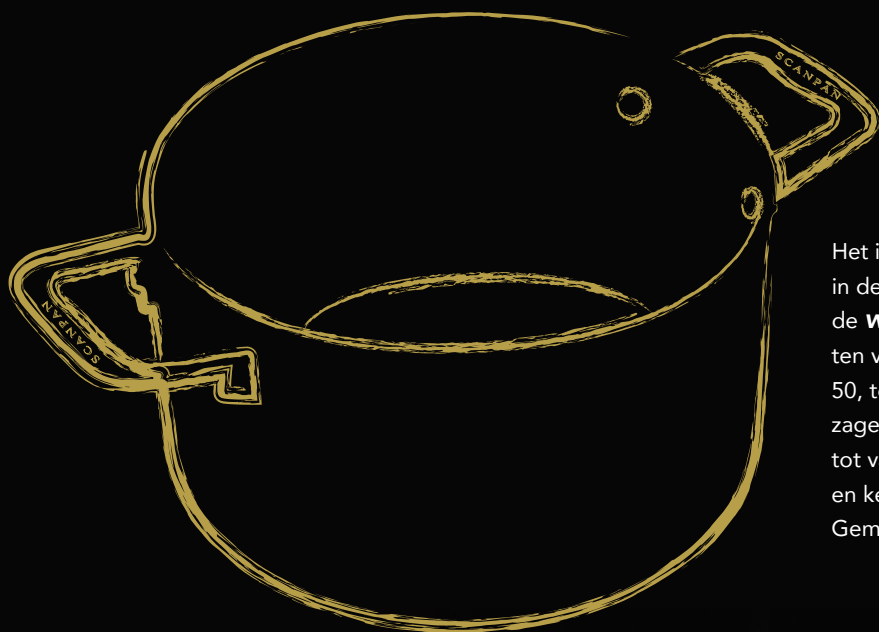


*For the love of good food*





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 basisnormen 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 **goedkeuring** krijgt, bekijken we de hele productie-stroom 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: **Arbidsomstandigheden, veiligheid, milieu, gezondheid en kwaliteit.**







## 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

## VAKMANSCHAP

*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**<sup>®</sup>  
NONSTICK WITHOUT COMPROMISE

Met de introductie, een paar 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.

SCANPAN





# 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.







# 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.

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**.

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.

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



*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 keukenuitdagingen.



## 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 250° 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



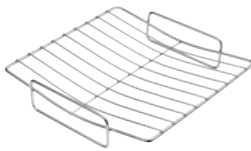
Windsor steelpan  
2,8 L / 22 cm | 54232208



Giant Hapjespan  
5,5 L / 30 cm | 54203008



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



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



TechnIQ





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



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

AANGERADEN DOOR CHEF-KOKS

”

Vakmanschap en  
professionele trots  
zijn onze gemeen-  
schappelijke waarden

**CHRISTIAN ANDRÉ  
PETERSEN**

Voedsel artiest,  
Noorwegen





# 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<sup>®</sup>+ 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 250° 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 hoes

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



Steelepan met glazen deksel

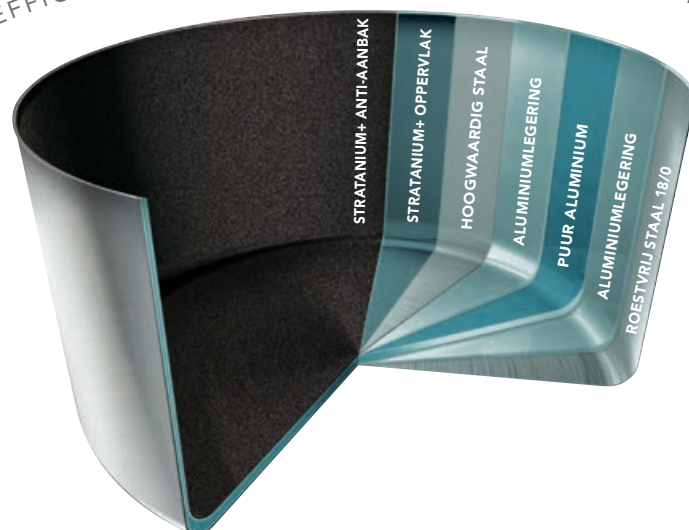
1,8 L / 16 cm | 6001231600  
2,5 L / 18 cm | 6001231800



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



HaptIQ





AANGERADEN DOOR CHEF-KOKS

”

*Mijn ambities  
vereisen het beste  
gereedschap!*

**THOMAS SJÖGREN**  
Restaurant Signum, 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. 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 250° 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 | 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



CTX





AANGERADEN DOOR CHEF-KOKS



”

Het beste voor onze gasten!

**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 250° 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 250° 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

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

Pro IQ





AANGERADEN DOOR CHEF-KOKS



”

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

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



# 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, en eenvoudig te reinigen. 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 250°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 250° C, incl. deksel
- Vetvrij bakken
- Gerecycled aluminium – voor een schoner milieu
- Gepatenteerd handvatvergrendelingssysteem
- Geproduceerd in Denemarken



Traditioneel  
fornuis



Keramisch



Elektrische  
kookplaat



Gas



Halogeen



Oven-  
bestendig



Vaatwasser-  
bestendig



MADE IN DENMARK



Koekenpan

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



Koekenpan in hoes

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



Hapjespan in hoes

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



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



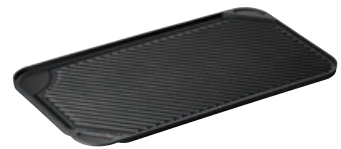
Grillpan

27 x 27 cm | 27301200  
27 x 27 cm | 27301203 (in hoes)



Grillpan

28 x 28 cm | 42301200



Grillplaat

44 x 24 cm | 47231200



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

Classic





Wok  
32 cm | 32301200



Wok / Roerbakpan  
24 cm | 24351200



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



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



Rooster voor braadslede  
(Voor 30321200) 26x19 cm | 30328000  
(Voor 35321200) 31x24,5 cm | 35328000  
(Voor 40321200) 35x30 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



Glazen deksel in hoef  
(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 hoef

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



Grillpan

27 x 27 cm | 53062700



Hapjespan

24 cm | 53102400  
28 cm | 53102800



Steeipan 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



Wok

32 cm | 53303200



Nieuw

Wok / Roerbakpan  
24 cm | 53352400



Nieuw

Paellapan  
36 cm | 53153600



# 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

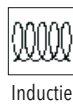


Mini-steelpan set met  
leistenen serveerplank  
6 cm | 77000301



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

# Inductie



Koekenpan  
24 cm | 12002400  
26 cm | 12002600  
28 cm | 12002800



Sauteerpan  
2,3 L / 24 cm | 12012400  
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







# STS

Stijlvolle serie van staal met unieke details







*For the love of good food*



**Nieuw**

Koekenpan in hoës  
20 cm | 75002003  
24 cm | 75002403  
26 cm | 75002603  
28 cm | 75002803



**Nieuw**

Hapjespan met glazen deksel  
3,2 L / 28 cm | 75102800



**Nieuw**

Chefpan met glazen deksel  
32 cm | 75113200



**Nieuw**

Steeipan met glazen deksel  
1,2 L / 14 cm | 75231400  
1,8 L / 16 cm | 75231600  
2,5 L / 18 cm | 75231800



**Nieuw**

Pan met glazen deksel  
2,5 L / 18 cm | 75251800  
3,4 L / 20 cm | 75252000  
4,8 L / 24 cm | 75252400



**Nieuw**

Wok  
32 cm | 75303200



**Nieuw**

Soeppan met glazen deksel  
11,0 L / 26 cm | 75502600



**Nieuw**

Koekenpannenset in hoës  
20+28 cm | 75000200



**Nieuw**

Pannenset met glazen deksels  
3-delig | 75060020  
1,8 L / 16 cm  
3,4 L / 20 cm  
4,8 L / 24 cm

Potten- en pannendesign bereikt nieuwe hoogten met de STS-serie. Als je eenmaal zoiets hebt gezien, is het moeilijk om het te vergeten. En als je ze eenmaal hebt geprobeerd, kun je niet meer zonder.

Ze zien er geweldig uit in blank staal met ronde vormen en elegante verbindingen. De designdetails in combinatie met sterke technische specificaties is de STS niet alleen een lust voor het oog, maar ook een waar genot om te gebruiken.

## Waarom STS ?

- Geïntegreerd afgietsysteem in deksel
- Gemakkelijke schenktuit
- Strakke naadloze basis
- Gegoten roestvrijstalen handgrepen – blijven langer koel
- Praktische maatstrepen aan de binnenzijde
- Ovenbestendig tot wel 250° C, incl. deksel
- 18/10 roestvrij staal binnen voor een maximale duurzaamheid
- Geschikt voor alle fornuizen



Traditioneel fornuis



Inductie



Keramisch



Elektrische kookplaat



Gas



Halogeen



Ovenbestendig



Vaatwasserbestendig

# 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 250° 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 in hoef**

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



**Steelman 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 6,4 mm
- Ovenbestendig tot wel 250° 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



**Steeipan 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  
 7,2 L / 24 cm | 71502400  
 11,0 L / 26 cm | 71502600



**Koekenpannenset in hoes**  
 20+28 cm | 71000200



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





SCANPAN

SCANPAN

IMPACT



# 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°



# CLASSIC



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 | 92000210



Messenset  
3-delig | 92001800



Messenmagneet  
38,5 cm | 91944000



Messenblok, KALØ, zwarte es  
6 delen | 92030620



Messenblok, beuken  
6 delen | 92000600



Messenblok, DECO, eiken  
7 delen | 92030700



Messenblok, KALØ, eiken  
6 delen | 92030600



Steakmes  
6 stuks | 92000800



Vorken  
6 stuks | 92900800



Texas steak set  
4-delig | 92890800



## CLASSIC STEEL



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



Nieuw

Santokumessenset

2-delig | 9001000212



Messenblokset, DECO, eiken

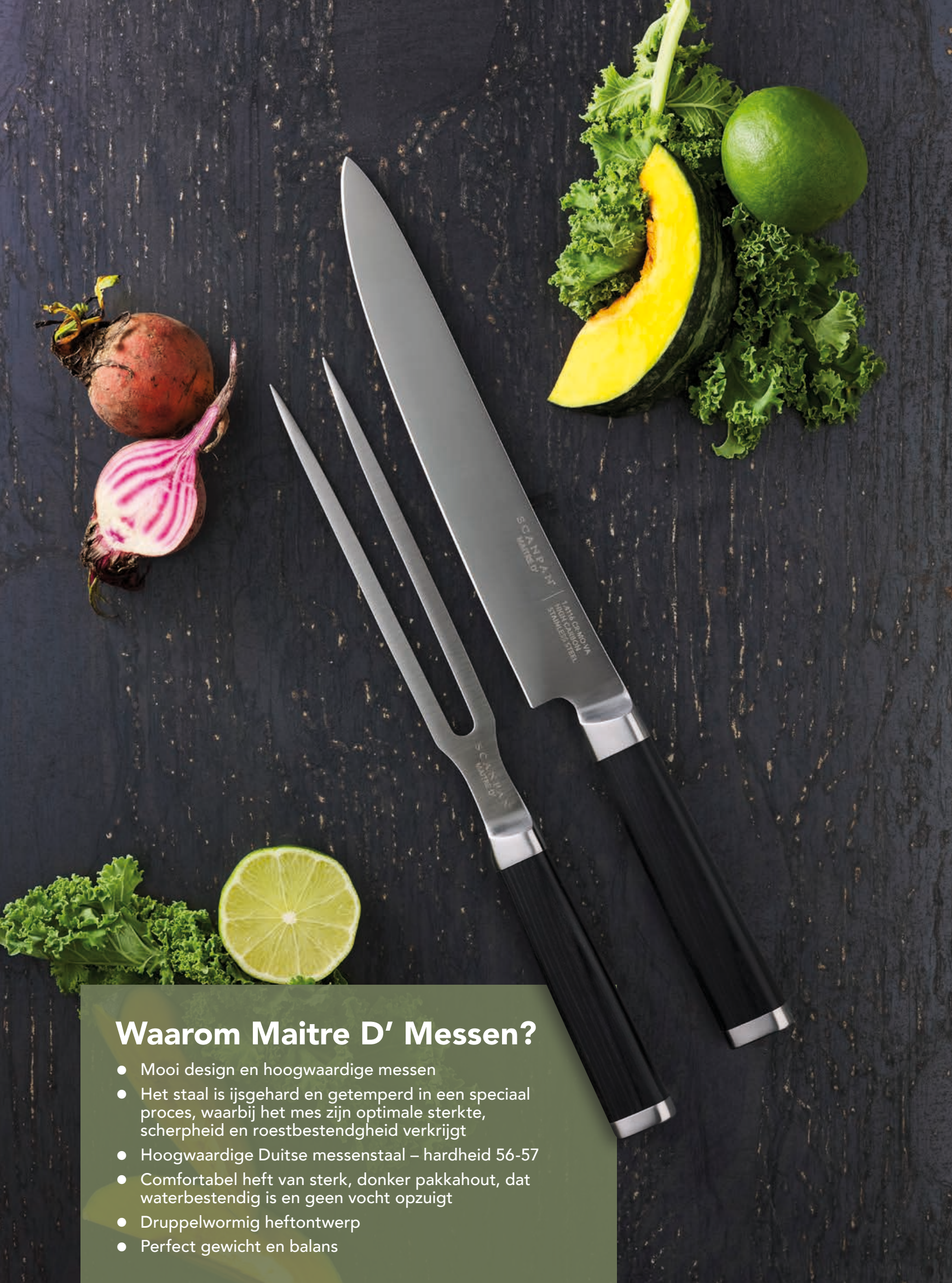
7-delig | 9001030700



Messenblokset, KALØ, walnoot

6-delig | 9001060600





## 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



## MAITRE D'



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



# Keukengerei



## Nieuwe exclusieve serie van gecarboniseerd esenhout

- Handgreep van gecarboniseerd esenhout in een warme, gouden kleur (te onderhouden met Scanpan houtolie)
- Bovenkant van mat, donkergrijs siliconen
- De siliconen zijn duurzaam en bestand tegen 230°C
- Keukengerei met afneembare kop, vaatmachinebestendig
- Het keukengerei is versterkt met gelast staal in de koppen



## GE-CARBONISEERD ESSENHOUT

### Versterkt met staal



Nieuw

Spatel  
31 cm | 52541003



Nieuw

Wokspatel  
31 cm | 52541103



Nieuw

Opscheplepel  
31 cm | 52541203



Nieuw

Opscheplepel gegroefd  
31 cm | 52541303



Nieuw

Soeplepel  
31 cm | 52541403



Nieuw

Garde, staal  
30 cm | 52541503

### Afneembare siliconen kop



Nieuw

Spatel  
28 cm | 52541703



Nieuw

Spatel lepel  
28 cm | 52541803



Nieuw

Flessenschrapper  
21 cm | 52541903



Nieuw

Siliconen borstel  
21 cm | 52542003









## BAMBOE



**Snijplank**

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



**Hakblok**

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



**Serveerplank**

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



**Onderzetter met magneet**

Ø18 cm | 93591803



**Onderzetter met magneet in display**

8 stuks | Ø18 cm | 93591810



---

## EIKEN

---



Snijplank

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



Serveerplank

58,5 x 20 cm | 97805900



Zout- en pepermolenset

18 cm | 97811800



Vijzel met stamper

Ø 10 cm | 97811000



Messermagneet

42 cm | 97814200







Nieuw

3-delig Panbeschermerset  
38/34/27 cm | 10117



Keukenpincet  
30 cm | 52502103



---

## ONDERHOUD

---



Koper- en staalreiniger  
12 x 120 ml | 99990002



Houtolie met pompje  
12 x 150 ml | 99990009

