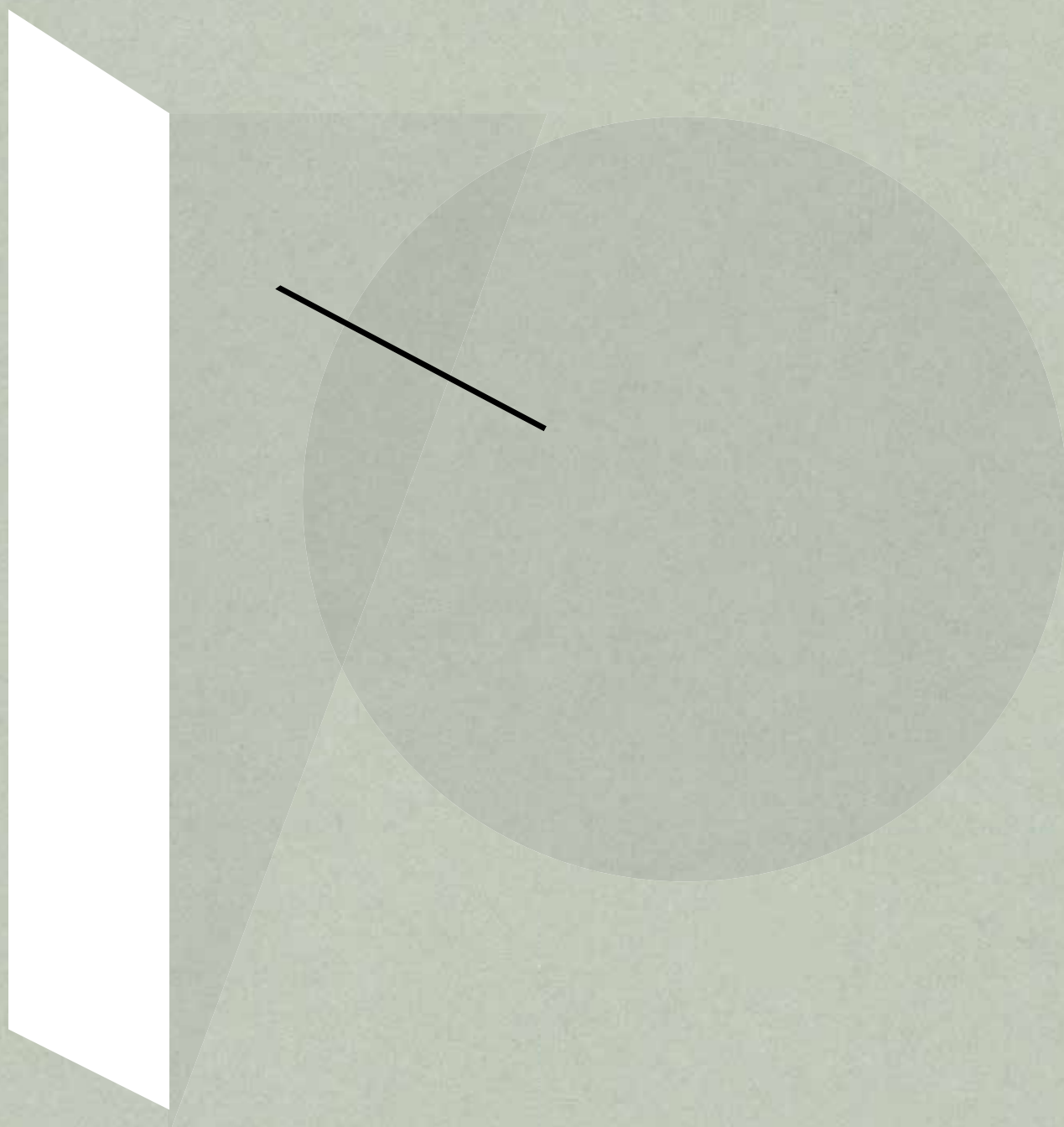


SERAX

COOKWARE





SERAX COOKWARE

EN Cooking ... a daily ritual that for many of us is more than just providing a basic need. The new Serax Cookware line is ideal for all enthusiasts of delicious no-fuss cooking. Whether you opt for the lightweight aluminium cooking pots from the Pure series or the more robust cast iron Surface for Serax pots and pans, with this cookware you are opting for beauty and the ease of use of materials that are suitable for all common heat sources.

NL Koken ... een dagelijks ritueel dat voor velen toch iets meer mag zijn dan alleen voorzien in een basisbehoefte. Voor alle liefhebbers van no-fuss lekker koken is er de nieuwe Serax Cookware-lijn. Of je nu kiest voor de lichtgewicht aluminium kookpotten uit de Pure-reeks of voor de meer robuuste gietijzeren potten en pannen van Surface for Serax, met deze cookware kies je voor de schoonheid en het gebruiksgemak van materialen die geschikt zijn voor alle gangbare warmtebronnen.

FR Cuisiner... Ce rituel quotidien qui, pour bon nombre d'entre nous, dépasse la simple satisfaction d'un besoin fondamental. La nouvelle ligne Serax Cookware est idéale pour tous les amateurs de cuisine facile et savoureuse. Que vous optiez pour les marmites légères en aluminium de la série « Pure » ou pour les casseroles et poêles en fonte plus robustes de la collection « Surface for Serax », vous choisissez pour la beauté et pour la facilité d'utilisation de matériaux adaptés à toutes les sources de chaleur.

DE Kochen ... ein tägliches Ritual, das für viele aber mehr ist, als nur eine Antwort auf das Bedürfnis nach Nahrungsaufnahme. Für alle Freunde von unkompliziertem, leckerem Kochen gibt es die neue Cookware-Linie von Serax. Ob Sie nun die leichten Kochtöpfe aus Aluminium aus der Pure-Reihe wählen, oder die robusteren Töpfe und Pfanne aus Gusseisen von Surface for Serax - mit diesem Kochgeschirr setzen Sie auf Schönheit und die einfache Handhabung von Materialien, die für alle gängigen Wärmequellen geeignet sind.

IT Cucinare: un rituale quotidiano che per tanti rappresenta molto di più che soddisfare un bisogno primario. La nuova linea Serax Cookware è l'ideale per gli appassionati della buona cucina senza fatica. Scegli i tegami in leggero alluminio della serie Pure o magari le più robuste pentole e padelle in ghisa di Surface for Serax? In ogni caso, stai optando per la bellezza e la facilità d'uso di materiali adatti a tutte le più comuni fonti di calore .

base

PIETBOON by SERAX



PIET BOON

Base Cookware

The new Base Cookware collection by Studio Piet Boon for Serax continue the élan of the Base line. The pots and pans were designed with the same roundness as the previously launched Base Tableware collection. A highly successful combination, both visually and in use.

The stainless-steel pots and pans of the Base Cookware collection are inspired by the legendary French Mauviel cooking pots. The generous dimensions that are characteristic of Studio Piet Boon are reflected in the slightly taller design, which not only makes them more convenient to use, but also gives them a unique character. The sober handles are positioned so skilfully that they blend in naturally with the whole. The matt stainless steel or copper exterior emphasises the unique appearance of the collection. And thanks to the flat lids with integrated handle, storage problems will soon become a vague memory.

ENG Base Cookware guarantees sleek design with innovative looks and unsurpassed functionality. The basic range consists of a saucepan, a frying pan, and a small and large cooking pot, all of them comprised of three layers. On the interior, stainless steel was used for the highest possible food safety, followed by a layer of aluminium for better heat conduction, and on the exterior a layer of matt stainless steel or copper as the finishing touch. The Base Cookware pots and pans are taller than usual to prevent splashing. The flat lids with integrated handles emphasise the special proportions. The simple stainless-steel handles and the lid handles that align perfectly with those of the pans are provided with a protective colourless or black powder coating. The entire cooking set is suitable for all heat sources, including induction.

NL Base Cookware staat garant voor een strak ontwerp met vernieuwende looks en een onovertroffen functionaliteit. De basisreeks bestaat uit een sauspan, een bakpan en een kleine en grote kookpot, stuk voor stuk vervaardigd uit drie lagen. Aan de binnenzijde roestvrij staal voor de hoogst mogelijke voedselveiligheid, dan een laag aluminium voor een betere geleiding van de warmte en aan de buitenzijde een laag mat roestvrij staal of koper die het helemaal af maakt. De potten en pannen van de Base Cookware-collectie zijn hoger dan gebruikelijk om spatten tegen te gaan. De platte deksels met ingewerkte handgreep benadrukken de bijzondere verhoudingen. De simpele roestvrijstalen handgrepen en de steel die meeloopt met die van de pan zijn voorzien van een beschermende kleurloze of zwarte poedercoating. De hele set is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.

FR Base Cookware associe un design épuré avec un aspect novateur et une fonctionnalité inégalée. La série de base se compose d'un poêlon, d'une sauteuse, d'une grande et d'une petite casserole. Chacun de ces articles se compose de trois couches. À l'intérieur, l'acier inoxydable offre la meilleure sécurité alimentaire possible. Au centre, la couche d'aluminium assure une conduction optimale de la chaleur. À l'extérieur enfin, la couche d'acier inoxydable ou de cuivre mat vient parfaire le tout. Les poêles et casseroles de la collection Base Cookware sont dotées de bords plus hauts afin d'éviter les éclaboussures. Leurs couvercles plats avec poignée intégrée soulignent leurs proportions singulières. Les poignées simples en acier inoxydable et le manche du couvercle, faisant corps avec celui de la poêle, sont équipés d'un revêtement thermolaqué protecteur incolore ou noir. La collection complète convient à toutes les sources de chaleur, y compris à l'induction.

DE Base Cookware ist Garant für ein straffes Design mit innovativem Look und unübertroffener Funktionalität. Die Basiskollektion besteht aus einer Saucenpfanne, einer Bratpfanne und einem kleinen und großen Kochtopf, Stück für Stück aus drei Schichten gefertigt. Innen rostfreier Stahl für ultimative Lebensmittelsicherheit, dann eine Schicht Aluminium für eine bessere Wärmeleitung und außen eine Schicht matter rostfreier Stahl oder Kupfer für die perfekte Vollendung. Die Kochtöpfe und Pfannen der Base Cookware-Kollektion sind höher als üblich, um Spritzer zu vermeiden. Die flachen Deckel mit eingearbeitetem Handgriff betonen die besonderen Proportionen. Die schlichten Griffe aus rostfreiem Stahl und die perfekt auf die Pfannengriffe abgestimmten Deckelgriffe sind mit einer schützenden, farblosen oder schwarzen Pulverbeschichtung überzogen. Das komplette Set ist für alle Wärmequellen geeignet, auch für Induktion.







base

PIETBOON by SERAX



The collaboration of Studio Piet Boon with Serax is a reflection of a shared passion for beauty, and a commitment to delivering perfection. Merging design, individuality and functionality has resulted in a sophisticated complete range of high quality dinnerware.





PRODUCT INFORMATION

Innovative design and unsurpassed functionality
 3-layers material (tri-ply) for the perfect cook experience
 For the exterior finish you can choose between matt stainless steel or copper
 Suitable for all heat sources, including induction
 The version in stainless steel is dishwasher safe; the copper version is hand wash only

Vernieuwend design en een onovertroffen functionaliteit
 3-lagenmateriaal (tri-ply) voor een perfecte kookervaring
 Voor afwerking langs de buitenzijde bestaat de keuze uit mat roestvrij staal of koper
 Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
 Roestvrij stalen versie is vaatwasbestendig, de koperen versie niet

Un design novateur et une fonctionnalité inégalée
 En trois couches (tri-ply) pour une haute performance culinaire
 À l'extérieur on a le choix entre la couche d'acier inoxydable ou de cuivre mat
 Convient à toutes les sources de chaleur, y compris à l'induction
 La version en acier inoxydable va au lave-vaisselle; la version en cuivre se lave à la main uniquement

Innovatives Design und unübertroffener Funktionalität
 3 Schichten (tri-ply) für ein optimales Kochergebnis
 Matte Oberfläche aus rostfreiem Stahl oder Kupfer
 Für alle Herdarten geeignet, inkl. Induktion
 Die Version aus Edelstahl ist spülmaschinenfest. Die kupferne Version ist nur Handwäsche



Saucepan Incl. Lid
Alu

B2719001
H15,5 D16 cm / 180cl



Saucepan Incl. Lid
Copper

B2719001C
H15,5 D16 cm / 180cl



Saucepan Excl. Lid
Alu

B2719002
H15,5 D16 cm / 180cl



Saucepan Excl. Lid
Copper

B2719002C
H15,5 D16 cm / 180cl



Casserole Incl. Lid
Alu

B2719003
H11,5 D20 cm / 325cl



Casserole Incl. Lid
Copper

B2719003C
H11,5 D20 cm / 325cl



Casserole Incl. Lid
Alu

B2719004
H14 D24 cm / 600cl



Casserole Incl. Lid
Copper

B2719004C
H14 D24 cm / 600cl



Frying Pan Incl. Lid
Alu

B2719005
H16,5 D24 cm / 200cl



Frying Pan Incl. Lid
Copper

B2719005C
H16,5 D24 cm / 200cl



Frying Pan Excl. Lid
Alu

B2719006
H16,5 D24 cm / 200cl



Frying Pan Excl. Lid
Copper

B2719006C
H16,5 D24 cm / 200cl

Today, Studio Piet Boon is an internationally operating total concept design company, where a team of architects, stylists and design professionals is continuously driven to exceed expectations, to stay true to the studio's reputation as the most renowned Dutch design studio in the world.