

SERAX

COOKWARE



Serax cookware

TABLE OF CONTENTS

<u>6</u>	PIET BOON Base
<u>22</u>	SERGIO HERMAN Surface
<u>44</u>	PASCALE NAESSENS Pure
<u>66</u>	ABOUT SERAX
<u>70</u>	DESIGNERS
<u>75</u>	E-SHOP
<u>76</u>	CONTACT



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.

SURFACE
For
SERAX



SERGIO HERMAN

With the success of the ever-growing Surface for Serax line by the Zeeland master chef Sergio Herman, which is completely dominated by food & drinks, an extensive range of cooking pots and pans was no more than a logical development. This sequel has been inspired by bustling open kitchens and lively tables and possesses an indestructible look and a design that is perfectly attuned to the present.

UNPOLISHED PERFECTIONISM

Good 'tools' are indispensable in every kitchen, whether this be at home or in a restaurant. That is why Sergio and Serax' design team opted for cast-iron pots with a strong glazing that can withstand the highest temperatures and retain the heat for a long time. Thus, the flavours can be fully absorbed. The glazing makes the pots, pans and dishes much easier to clean, and an innovative technique makes the cast iron suitable for all heat sources, from gas cooker to ceramic hob. Due to the clever design of the lids, the food moisturises itself with the condensation moisture, so that it can boil down without drying out. In turn, the grill pans are equipped with high edges that contain the splashing, and the saucepans with a slightly wider rim to make cooking and beating sauces much easier.

Size does matter! That is why you will find various sizes in this collection. Handy and compact formats for when you are simply cooking for yourself or for two. There are also larger versions for when guests are joining at the dining

table and saucepans that are ideal both for home-use and the hospitality industry. In addition, the cooking pots can be used both in the kitchen and at the table, where they are ideal for sharing food, and completely fit in with the current sharing philosophy. So, no matter how beautiful this collection might turn out to be, its durable character was always at the top of the list during the design process.

RICH IN CONTRAST

The robust cast-iron pots and pans require a look that does justice to the material. The choice to let the material be 'itself' on the outside, rough and unpolished, creates a powerful contrast with the smoothly polished interior. The Camogreen version very closely matches with the plates from the Surface for Serax tableware collection, and the black version looks tough! The pots and pans are not only indispensable to your kitchen, they also steal the show at the table. Surface for Serax, for unsurpassed cooking pleasure and precious table moments.





NL Met het succes van de steeds groeiende Surface for Serax-lijn van de Zeeuwse topchef Sergio Herman, die volledig in het teken van food & drinks staat, was een uitgebreide reeks kookpotten en pannen niet meer dan een logisch vervolg. Dat vervolg werd geïnspireerd op bedrijvige open keukens en tafels en kreeg stoere, tijdloze looks die qua design perfect aansluiten bij het heden.

ONGEPOLIJST PERFECTIONISME

Goede tools zijn onmisbaar in elke keuken, of dat nu bij je thuis is, of in een restaurant. Daarom kozen Sergio en het designteam van Serax voor gietijzeren potten met een ijzersterke glazuurlaag die bestand zijn tegen de hoogste temperaturen en de warmte lang vasthouden. Zo trekken de smaken beter in. De glazuurlaag zorgt ervoor dat de potten, pannen en schalen veel gemakkelijker schoon te maken zijn en een innovatieve ingreep maakt het gietijzer bovendien geschikt voor elke warmtebron, van gasfornuis tot keramische plaat. Door het slimme design van de deksels bevochtigen de gerechten zichzelf met het condensvocht, zodat ze wel kunnen inkoken maar niet uitdrogen. De grillpannen hebben dan weer hoge randen die het spetteren tegengaan en de sauspannen een iets breder uitlopende rand waardoor sauzen beter kunnen inkoken en opgeklopt kunnen worden.

Size does matter! Daarom vind je in deze collectie diverse groottes terug. Handige en compacte formaten voor als je voor jezelf of voor twee moet koken. Grotere versies voor wanneer er gasten aanschuiven en sauspannen die ideaal zijn voor zowel thuis- als horecagebruik. Bovendien kunnen de kookpotten zowel in de keuken als aan tafel gebruikt worden, waar ze ideaal zijn om samen gerechten te delen en dus volledig passen in de huidige sharing-filosofie. Dus hoe mooi deze collectie ook zou worden, het duurzame karakter stond in het ontwerpproces steeds op de eerste plaats.

EEN CONTRASTRIJKE COLLECTIE

De robuuste gietijzeren potten en pannen vragen om een uitstraling die het materiaal alle eer aan doet. De keuze om het materiaal lekker ruw en ongepolijst 'zichzelf' te laten zijn aan de buitenzijde zorgt voor een krachtig contrast met de glad gepolijste binnenzijde. De Camogreen-uitvoering sluit nauw aan bij de bordes uit de Surface for Serax-tablewarecollectie en de zwarte versie oogt stoer! De potten en pannen zijn dus niet alleen onmisbaar in je keuken, maar stelen ook de show op tafel. Surface for Serax, voor onovertroffen kookplezier en kostbare tafelmomenten.



FR Avec le succès de la ligne Surface for Serax du top-chef néerlandais Sergio Herman, qui ne cesse de s'élargir et qui s'inscrit totalement sous le signe des aliments et des boissons, une vaste série de marmites et de poêles n'était rien d'autre qu'une suite logique. Inspirée par les cuisines ouvertes actives et les tables conviviales, elle présente un design robuste et indémodable répondant parfaitement aux tendances contemporaines.

PERFECTIONNISME BRUT

Que l'on s'active aux fourneaux à la maison ou dans un restaurant, les bons ustensiles sont vraiment indispensables en cuisine. C'est pourquoi Sergio et l'équipe de designers de Serax ont jeté leur dévolu sur des marmites et des poêles en fonte, avec une couche émaillée très solide, qui résistent parfaitement aux hautes températures et conservent longtemps la chaleur, ce qui favorise le mélange de saveurs des aliments. La couche d'émail permet un nettoyage très facile des poêles et marmites. Grâce à une autre innovation, la fonte est parfaitement compatible avec toutes les sources de chaleur, depuis la cuisinière au gaz jusqu'à la plaque vitrocéramique. Le design inventif des couvercles permet la récupération de la condensation et l'humidification automatique des mets, qui peuvent mijoter de longues heures sans s'assécher. Les poêles à griller sont dotées d'un haut rebord qui limite les éclaboussures tandis que les saucières ont un bord un peu plus large pour battre et cuire les sauces plus aisément.

La taille compte aussi! C'est la raison pour laquelle cette collection dispose de plusieurs tailles : des formats pratiques et compacts afin de cuisiner pour une ou deux personnes, des versions plus grandes pour servir des hôtes plus nombreux, ainsi que des saucières idéales pour la maison ou pour les hôtels, cafés et restaurants. En outre, ces marmites feront merveille tant en cuisine que sur la table, permettant de partager les plats entre convives, parfaitement en phase avec la philosophie actuelle de la convivialité. Par conséquent, quelle qu'eût été l'esthétique de cette collection d'ustensiles de cuisine, l'accent est mis depuis le début sur la longévité et la durée de vie.

UNE COLLECTION TOUT EN CONTRASTE

Les robustes marmites et poêles en fonte requièrent une esthétique qui fasse honneur au matériau. Le choix de laisser au matériau son caractère brut à l'extérieur crée un puissant contraste avec l'intérieur présentant une surface très lisse. Le modèle Camogreen s'harmonise parfaitement avec les assiettes de la collection de vaisselle de Surface for Serax, tandis que la version noire a une apparence très virile! Les marmites et les poêles sont donc non seulement indispensables en cuisine, mais sont également les vedettes sur la table. Surface for Serax, pour un plaisir de cuisson inégalé et d'agréables moments à table.

DE Angesichts des Erfolgs der stets wachsenden Serax-Kollektion Surface von Spitzenkoch Sergio Herman, die ganz im Zeichen des Essens und Trinkens steht, war eine umfangreichere Auswahl an Kochtöpfen und Pfannen eine nur logische Folge. Die neuen Entwürfe wurden von betriebsamen, offenen Küchen und Tafeln inspiriert und erhielten ein robustes, zeitloses Aussehen, das qua Design perfekt in die Gegenwart passt.

UNGESCHLIFFENER PERFEKTIONISMUS

Gutes Kochgeschirr ist unentbehrlich in jeder Küche, sowohl Zuhause als auch im Restaurant. Darum haben Sergio und das Designteam von Serax sich für gusseiserne Töpfe mit einer strapazierfähigen Glasurschicht entschieden, die den höchsten Temperaturen standhalten und die Wärme lange speichern, sodass sich die Aromen besser entfalten. Die Glasurschicht sorgt dafür, dass die Töpfe, Pfannen und Schüsseln leichter zu reinigen sind und der innovative Eingriff macht das Gusseisen zudem geeignet für jede Wärmequelle, vom Gasherd bis zur Keramikplatte. Durch das ausgeklügelte Design der Deckel wird das Kondenswasser zurückgehalten, sodass die Gerichte einkochen können ohne auszutrocknen. Die Bratpfannen haben hohe Kanten gegen Spritzer, und die Soßenpfannen sind mit einem etwas breiteren Rand versehen, damit die Soßen leichter einzukochen und zu schlagen sind.

Size does matter! Deshalb finden Sie in dieser Kollektion verschiedene Größen: praktische und kompakte Größen für den Fall, dass Sie für sich alleine oder für zwei Personen kochen. Die größeren Versionen sind genau richtig, wenn Sie Gäste haben, und zudem gibt es Soßenpfannen, die sich sowohl ideal Zuhause als auch in der Gastronomie eignen. Darüber hinaus können die Kochtöpfe sowohl in der Küche als auch am Tisch eingesetzt werden, wo sie sich ideal zum Teilen der Speisen eignen und somit voll und ganz der aktuellen Sharing-Philosophie entsprechen. Doch so schön diese Kollektion auch sein mag, der nachhaltige Charakter stand bei der Entwicklung immer an erster Stelle.

EINE KONTRASTREICHE KOLLEKTION

Die robusten gusseisernen Töpfe und Pfannen verlangen eine materialgerechte Optik. Durch die Entscheidung, das Material auf der Außenseite schön rau und unpoliert zu lassen, entsteht ein starker Kontrast zur glatten, polierten Innenseite. Die Camogreen-Version passt genau zu den Tellern aus der Surface for Serax Geschirrkollektion und die schwarze Version sieht einfach stark aus! Die Töpfe und Pfannen sind daher nicht nur in Ihrer Küche unverzichtbar, sondern stehen auch auf dem Tisch die Show. Surface von Serax, für unübertroffenen Kochgenuss und kostbare Tischmomente.

IT Con il successo della linea in continua espansione Surface for Serax del top chef olandese Sergio Herman, totalmente dedicata a cibi e bevande, era più che logico che seguisse un’ampia gamma di pentole e padelle. Un seguito ispirato da attive cucine aperte e tavole, dall’aspetto solido e sempre attuale che, in termini di design, si connette perfettamente al presente.

PERFEZIONISMO GREZZO

Che si tratti di una casa o di un ristorante, in ogni cucina è essenziale poter disporre di buoni utensili. Per questo motivo Sergio e il team di progettazione Serax hanno scelto pentole in ghisa con un robustissimo strato in smalto che resiste alle temperature più elevate e mantiene a lungo il calore, per un più efficace assorbimento dei sapori. Lo strato in smalto assicura una pulizia più facile di pentole, padelle e piatti da portata, mentre un processo innovativo ha reso inoltre la ghisa adatta a tutte le fonti di calore, dai fornelli a gas alle piastre in ceramica. Grazie all’ingegnoso design dei coperchi, le pietanze si inumidiscono con la propria condensa, per cuocere a puntino senza però asciugarsi. Le padelle hanno anche bordi alti per prevenire gli schizzi, mentre i pentolini per le salse presentano un bordo leggermente più svasato per consentire una cottura migliore e poter montare le salse con facilità.

Le dimensioni contano! Per questo nella collezione si ritrovano diverse misure. Formati pratici e compatti per cucinare singolarmente o per due. Versioni più grandi per quando ci sono ospiti e pentolini per salse, ideali sia per l’uso domestico che nella ristorazione. Inoltre, le pentole possono essere usate sia in cucina che a tavola, dove sono l’ideale per condividere le pietanze tra commensali e dunque si adattano perfettamente all’attuale filosofia dello sharing, o condivisione. La principale priorità nel processo di progettazione della collezione era infatti il suo carattere durevole, pur senza rinunciare alla bellezza.

UNA COLLEZIONE RICCA DI CONTRASTI

Le robuste pentole e padelle in ghisa esigono un aspetto che renda onore a quel materiale. La scelta di lasciarlo grezzo e non lavorato “di per sé” all’esterno offre un potente contrasto con l’interno liscio e levigato. La versione Camogreen si rifa ai piatti della collezione da tavola Surface for Serax, con una variante nera ancora più grintosa! Pentole e padelle che non solo sono immancabili in cucina, ma che si fanno senz’altro notare a tavola. Surface for Serax, per il massimo divertimento in cucina e i preziosi momenti a tavola.



This sequel has been inspired by bustling open kitchens and lively tables





EVERY
SURFACE
TELLS A
STORY





THIS COLLECTION
POSSESSES THE
INDESTRUCTIBLE
LOOKS THAT HINT
AT THE PAST WITH
AN INVENTIVENESS
THAT IS PERFECTLY
ATTUNED TO
THE PRESENT.



			
Pot Black B8718113B D12 cm / 0,5L	Pot Black B8718100B D15 cm / 1L	Pot Black B8718101B D20 cm / 2L	Pot Black B8718102B D23 cm / 3L
			
Pot Black B8718103B D26 cm / 4,2L	Pot Black B8718104B D29 cm / 5,5L	Casserole Black B8718105B D23 cm / 1,7L	Casserole Black B8718106B D26 cm / 2,6L
			
Grillpan Black B8718107B D26 cm	Sauce Pan Black B8718108B D12 cm / 0,5L	Sauce Pan Black B8718109B D17 cm / 1,3L	
			
Oven Dish Black B8718110B 25x15 H6 cm	Oven Dish Black B8718111B 32x20 H6 cm	Oven Dish Black B8718112B 38x25 H6 cm	Grill B2718210 D19 H1,5 cm

			
Pot Camogreen B8718113G D12 cm / 0,5L	Pot Camogreen B8718100G D15 cm / 1L	Pot Camogreen B8718101G D20 cm / 2L	Pot Camogreen B8718102G D23 cm / 3L
			
Pot Camogreen B8718103G D26 cm / 4,2L	Pot Camogreen B8718104G D29 cm / 5,5L	Casserole Camogreen B8718105G D23 cm / 1,7L	Casserole Camogreen B8718106G D26 cm / 2,6L
			
Grillpan Camogreen B8718107G D26 cm	Sauce Pan Camogreen B8718108G D12 cm / 0,5L	Sauce Pan Camogreen B8718109G D17 cm / 1,3L	
			
Oven Dish Camogreen B8718110G 25x15 H6 cm	Oven Dish Camogreen B8718111G 32x20 H6 cm	Oven Dish Camogreen B8718112G 38x25 H6cm	



PRODUCT INFORMATION

Cast iron
Strong glazing
Can withstand the highest temperatures
Can retain the heat for a long time
Easy to clean
Suitable for all heat sources

Gietijzer
Ijzersterke glazuurlaag
Bestand tegen de hoogste temperaturen
Houdt de warmte lang vast
Gemakkelijker schoon te maken
Geschikt voor elke warmtebron

Fonte
Couche émaillée très solide
Résistent parfaitement aux hautes températures
Conservent longtemps la chaleur, ce qui favorise le mélange de saveurs des aliments
La couche d'émail permet un nettoyage très facile
Parfaitement compatible avec toutes les sources de chaleur

Gusseisen
Strapazierfähige Glasurschicht
Standhältig bei den höchsten Temperaturen
Speichert lang die Wärme
Leicht zu reinigen
Geeignet für jede Wärmequelle

Ghisa
Un robustissimo strato in smalto
Resistente alle temperature più elevate
Mantiene a lungo il calore
Una pulizia più facile
Adatto a tutte le fonti di calore

PURE

————— *by* —————
P A S C A L E N A E S S E N S

for
S E R A X

PASCALE NAESSENS

Pure

There is no doubt in the mind of culinary author and ceramist Pascale Naessens: *“Working with beautiful and handy objects in the kitchen makes you happy.”* Based on this philosophy, Pascale has designed two new collections for the successful ‘Pure’ line which she keeps expanding little by little, in collaboration with Serax. Cooking pots and pans in different colours that not only indulge the chef with unsurpassed ease of use, but look beautiful when set on the dinner table. In addition, she has also designed an exquisite collection of wooden objects that are the ultimate companions to the cooking pots, both in the kitchen and on the table.



MUCH MORE THAN JUST A COOKING POT

The Pure cooking pots and pans are not only designed to prepare delicious food, they also create a convivial atmosphere when set on the table. Functionality and aesthetics merge as one in a single object. Their distinctive design, inspired by antique Chinese cooking pots with their beautiful round handles, and the three different colours, Serene White, Stone Grey and Ebony Black, enhance the cooking objects with a distinct beauty and serenity, which does not go unnoticed by the guests, when they find their way straight from the stove to the table for a 'shared' dinner with friends and family.

Pascale Naessens: *“What is important to me, and to many others, is volume. I work with lots of vegetables and that is why I wanted a pot that was large enough to cook them comfortably. That, in addition to ease of use and aesthetics, was one of the important starting points when I began designing.”*

According to Pascale, the pots and pans of the Pure collection offer an unrivalled ease of cooking. She translated everything she missed in the current cooking materials into a lightweight aluminum body with a three-layered Greeble coating on the inside to prevent the food from sticking, and which is suitable for healthy cooking. The uniquely coloured silicone exterior is resistant to very high temperatures, the underside is suitable for all heat sources, including induction, and thanks to the solid cast stainless steel handles, they sit wonderfully in the hand. Pure by Pascale Naessens for Serax - where beauty, quality and ease of use meet and create a laid-back, pleasant atmosphere.

NL Culinaire auteur en keramiste Pascale Naessens twijfelt er geen seconde aan: “Werken met mooie handige objecten in de keuken maakt je gelukkig.” Vanuit deze filosofie ontwierp Pascale twee nieuwe collecties voor de succesvolle Pure-lijn die ze in samenwerking met Serax telkens een beetje uitbreidt. Kookpotten en pannen in verschillende kleuren die niet alleen de chef verwennen met een onovertroffen gebruiksgemak, maar ook bijzonder mooi ogen op een gedekte tafel. Daarnaast ontwierp ze ook een prachtige collectie houten objecten die zowel in de keuken als op tafel het ultieme gezelschap voor de kookpotten vormen.

MEER DAN ALLEEN EEN KOOKPOT

De Pure kookpotten en pannen zijn er niet alleen om lekker eten in te bereiden, het zijn ook echte sfeermakers op tafel. Functionaliteit en esthetiek komen samen in één object. Hun bijzondere ontwerp, geïnspireerd op oude Chinese kookpotten met hun mooie ronde handvaten en de drie verschillende kleuren, Serene white, Stone Grey en Ebony Black geven de kookobjecten een uitgesproken schoonheid en sereniteit, iets wat niet onopgemerkt blijft door de gasten als ze, vol heerlijke gerechten, vanop het fornuis op tafel worden gezet voor een gezellige ‘shared’ diner.

Pascale Naessens: *“Wat voor mij en voor veel anderen ook belangrijk is, is het volume. Ik werk zelf met heel veel groenten en daarom wou ik een pot die breed en groot genoeg was om groenten in te koken. Dat was, naast gebruiksgemak en esthetiek, een van de belangrijke uitgangspunten toen ik aan het ontwerpen ging.”*

In de keuken bieden de potten en pannen van de Pure-collectie volgens Pascale dan ook een ongeëvenaard kookgemak. Alles wat ze miste in de huidige kookmaterialen heeft ze vertaald naar een lichtgewicht aluminium body dat aan de binnenkant een coating van drie lagen Greblon bevat om kleven tegen te gaan en geschikt is om gezond te koken. De unieke gekleurde siliconen buitenkant is bestand tegen zeer hoge temperaturen, de onderkant leent zich voor alle warmtebronnen, ook inductie, en dankzij de massieve gegoten roestvrijstalen handgrepen liggen ze ook heerlijk in de hand. Pure van Pascale Naessens voor Serax - waar schoonheid, kwaliteit en gebruiksgemak elkaar ontmoeten en een nonchalante, gemoedelijke sfeer creëren.

Pascale Naessens, célèbre céramiste et auteure culinaire, n'en doute pas une seconde : *“Travailler avec de beaux objets bien pensés est source de bonheur”*. Mue par cette **FR** philosophie, elle a conçu deux nouvelles collections pour sa célèbre ligne Pure, qu'elle agrandit chaque fois un peu plus, en collaboration avec Serax. Par leur facilité d'emploi inégalée, les poêles et marmites en divers coloris séduiront certainement les chefs, mais également les convives à table, par leur esthétique si léchée. Pascale a également imaginé une collection d'ustensiles en bois qui, tant en cuisine qu'à table, seront les parfaits compagnons des marmites.

BIEN PLUS QU'UNE SIMPLE MARMITE

Les poêles et marmites Pure n'ont pas pour seule fonction de préparer de bons petits plats : elles servent également à créer une ambiance particulière à table. Fonctionnalité et esthétique sont réunies en un seul objet. Le concept spécifique, inspiré des anciennes marmites chinoises avec leurs belles poignées rondes, et les trois coloris, à savoir Serene white, Stone Grey et Ebony Black, apportent indéniablement beauté et sérénité à ces ustensiles de cuisine, qui ne passeront pas inaperçus aux yeux des convives lorsqu'ils seront extraits du four pour être directement déposés à table, pleins de mets appétissants, pour un repas chaleureux.

Pascale Naessens : *“Le volume est, pour moi comme pour d'autres, un aspect important. Je prépare toujours de grandes quantités de légumes, je voulais donc une marmite qui soit suffisamment haute et large. Avec la facilité d'emploi et l'esthétique, c'était l'un des critères clés lorsque je me suis attelée à ce travail.”*





En cuisine, les poêles et marmites de la collection Pure se révèlent d'une facilité déconcertante, selon Pascale. Tout ce qu'elle ne trouvait pas encore dans les ustensiles de cuisine actuels, elle l'a intégré dans un corps aluminium léger avec un enduit intérieur composé de trois couches de Greblon, pour une cuisson saine et des aliments qui ne collent pas. La face extérieure unique, en silicone coloré, résiste aux très hautes températures, tandis que le fond accepte toutes les sources de chaleur, y compris l'induction. Grâce aux poignées massives en acier inoxydable fondu, elles tiennent très bien en main. La collection Pure de Pascale Naessens pour Serax, c'est la rencontre de la beauté, de la qualité et de la facilité d'emploi, qui débouche sur une atmosphère nonchalante et conviviale.

DE Die kulinarische Buchautorin und Keramikerin Pascale Naessens zweifelt keine Sekunde daran: „Mit hübschen, handlichen Utensilien in der Küche arbeiten, macht glücklich.“ Mit dieser Philosophie entwarf Pascale zwei neue Kollektionen für die erfolgreiche Pure-Linie, die sie in Zusammenarbeit mit Serax jedes Mal etwas erweitert. Kochtöpfe und Pfannen in verschiedenen Farben, die mit ihrem unübertroffenen Benutzerkomfort nicht nur den Koch verwöhnen, sondern auch besonders hübsch auf der gedeckten Tafel aussehen. Außerdem entwarf sie eine herrliche Kollektion Holzobjekte, die sowohl in der Küche als auch auf dem Tisch die ultimative Gesellschaft für die Kochtöpfe darstellen.

MEHR ALS NUR EIN KOCHTOPF

Die Pure-Kochtöpfe und Pfannen dienen nicht nur dazu, leckere Gerichte zuzubereiten, sie verleihen dem Tisch auch ein schönes Ambiente. Funktionalität und Ästhetik sind in einem Objekt vereint. Ihr besonderes Design, inspiriert von den alten chinesischen Kochtöpfen, mit ihren schönen runden Handgriffen und in drei verschiedenen Farben - Serene White, Stone Grey und Ebony Black - verleiht den Kochobjekten eine ausgesprochene Schönheit und Serenität, etwas, was auch bei den Gästen nicht unbemerkt bleibt wenn die Utensilien mit köstlichen Gerichten vom Herd direkt auf den Tisch kommen für ein geselliges „shared“ Diner.

Pascale Naessens: „Was für mich und viele andere auch wichtig ist, ist das Volumen. Ich verarbeite viel Gemüse und darum wollte ich einen Topf, der breit und groß genug war, um darin Gemüse zu kochen.

Das war, neben Benutzerkomfort und Ästhetik, einer der wichtigen Ausgangspunkte für meinen Entwurf.“

In der Küche bieten die Töpfe und Pfannen der Pure-Kollektion laut Pascale daher auch einen unvergleichlichen Kochkomfort. Alles was ihr bei den gewöhnlichen Kochutensilien fehlte, hat sie in einem leichten Aluminiumrumpf, mit einer dreilagigen

Greblon-Antihaftbeschichtung, für ein gesundes Kochen umgesetzt. Die einmalige farbige Silikonaußenseite ist extrem hitzebeständig, die Unterseite ist geeignet für alle Wärmequellen, auch Induktionsherde, und dank der massiven gegossenen rostfreien Stahlhandgriffe liegen sie auch gut in der Hand. Pure von Pascale Naessens für Serax – wo Schönheit, Qualität und Komfort einander begegnen und eine nonchalante, gemütliche Atmosphäre schaffen.

IT Autrice di letteratura culinaria e ceramista, Pascale Naessens non ha dubbi: *“Lavorare in cucina con oggetti belli e pratici rende felici.”* Partendo da questa filosofia, Pascale ha disegnato due nuove collezioni per la linea di successo “Pure”, che in collaborazione con Serax continua ad espandersi sempre di più. Pentole e padelle in vari colori che non solo seducono gli chef con la loro impareggiabile facilità d'uso, ma vantano anche un'estetica particolarmente pregevole a decoro di una tavola apparecchiata. Se ciò non bastasse, Pascale ha disegnato anche una splendida collezione di oggetti in legno che sia in cucina che sulla tavola formano un insieme perfetto con le pentole.

MOLTO PIÙ DI UN SEMPLICE PENTOLA

Le pentole e le padelle Pure non sono solo semplici utensili con cui preparare piatti squisiti, ma servono anche a creare una piacevole atmosfera sulla tavola. Funzionalità ed estetica che si fondono in un unico oggetto. Il loro design particolare che si ispira alle vecchie pentole cinesi con le loro eleganti maniglie arrotondate, e le tre diverse tonalità di colore, Serene white, Stone Grey ed Ebony Black, conferiscono a questi oggetti una spiccata bellezza e serenità. Non passeranno certamente inosservate agli ospiti, quando piene di squisite prelibatezze verranno tolte dal forno per essere servite in tavola per una conviviale cena in compagnia.

Pascale Naessens: *“Per me come per molti altri quello che conta è il volume. In cucina mi piace utilizzare molte verdure, quindi avevo bisogno di una pentola che fosse abbastanza grande per cucinarle. Oltre alla facilità d'uso e all'estetica, questo è stato uno dei presupposti più importanti durante la fase di progettazione”.*

In cucina, le pentole e le padelle della collezione Pure offrono, secondo Pascale, una facilità di cottura impareggiabile. Tutto quello che le mancava negli attuali utensili da cucina lo ha tradotto in un leggero corpo in alluminio con un rivestimento interno composto da tre strati di Greblon antiaderente, ideale per una cucina sana. L'esclusivo silicone colorato all'esterno è resistente alle temperature elevate, mentre il fondo si presta a tutte le fonti di calore, compresa l'induzione. Infine, le solide maniglie in acciaio inossidabile colate sono piacevolmente pratiche. Pure di Pascale Naessens per Serax, dove bellezza, qualità e praticità si fondono per creare un'atmosfera gradevole e informale.



“WORKING WITH
BEAUTIFUL
AND HANDY
OBJECTS IN
THE KITCHEN
MAKES YOU
HAPPY.”





FUNCTIONALITY
AND AESTHETICS
MERGE AS ONE
IN A SINGLE
OBJECT





Sauce Pan
Stone Grey

B2718100G
14x9.2 cm / 1,4L

Frying Pan
Stone Grey

B2718101G
20x7.2 cm / 2,1L

Frying Pan
Stone Grey

B2718102G
24x7.2 cm / 3,1L

Frying Pan
Stone Grey

B2718103G
28x7.2 cm / 4,1L



Casserole
Stone Grey

B2718104G
18x15.2 cm / 4L

Casserole
Stone Grey

B2718105G
22x18.2 cm / 7,5L

Casserole
Stone Grey

B2718106G
24x11.2 cm / 5L

Casserole
Stone Grey

B2718107G
28x7.2 cm / 4,1L



Roaster
Stone Grey

B2718108G
20x30 cm

Roaster
Stone Grey

B2718109G
23x34 cm



Sauce Pan
Serene White

B2718100W
14x9.2 cm / 1,4L

Frying Pan
Serene White

B2718101W
20x7.2 cm / 2,1L

Frying Pan
Serene White

B2718102W
24x7.2 cm / 3,1L

Frying Pan
Serene White

B2718103W
28x7.2 cm / 4,1L



Casserole
Serene White

B2718104W
18x15.2 cm / 4L

Casserole
Serene White

B2718105W
22x18.2 cm / 7,5L

Casserole
Serene White

B2718106W
24x11.2 cm / 5L

Casserole
Serene White

B2718107W
28x7.2 cm / 4,1L



Roaster
Serene White

B2718108W
20x30 cm

Roaster
Serene White

B2718109W
23x34 cm

			
Sauce Pan Ebony Black B2718100B 14x9.2 cm / 1,4L	Frying Pan Ebony Black B2718101B 20x7.2 cm / 2,1L	Frying Pan Ebony Black B2718102B 24x7.2 cm / 3,1L	Frying Pan Ebony Black B2718103B 28x7.2 cm / 4,1L
			
Casserole Ebony Black B2718104B 18x15.2 cm / 4L	Casserole Ebony Black B2718105B 22x18.2 cm / 7,5L	Casserole Ebony Black B2718106B 24x11.2 cm / 5L	Casserole Ebony Black B2718107B 28x7.2 cm / 4,1L
			
Roaster Ebony Black B2718108B 20x30 cm	Roaster Ebony Black B2718109B 23x34 cm		

PRODUCT
INFORMATION

Strong and durable forged aluminum
High quality stainless steel handles
Strong three-layer non-stick coating
Suitable for all heat sources
Light enough for everyday use
Even heat absorption & distribution
Toughened finish for healthy cooking
Specially shaped base with a magnetic, stainless steel disc

Sterk en duurzaam gesmeed aluminium
Hoogwaardige roestvrijstalen handgrepen
Sterke drielaagse antiaanbaklaag
Geschikt voor alle warmtebronnen
Licht genoeg voor dagelijks gebruik
Gelijkmatige warmteopname en -verdeling
Geharde afwerking voor gezond koken
Speciaal gevormde basis met magnetische, roest-vrijstalen schijf

Aluminium forgé résistant et durable
Poignée en acier inoxydable de haute qualité
Triple couche antiadhésive résistante
Convient pour toutes les sources de chaleur
Assez léger pour un usage quotidien
Absorption et répartition équilibrée de la chaleur
Finition dure pour une cuisine saine
Fond magnétique en acier inoxydable, de forme spécialement étudiée

Stark und nachhaltig geschmiedetes Aluminium
Hochwertige Edelstahlgriffe
Starke dreilagige Antihftbeschichtung
Geeignet für alle Wärmequellen
Leicht genug für den täglichen Gebrauch
Gleichmäßige Wärmeaufnahme und -verteilung
Gehärtetes Finish für gesundes Kochen
Besonders geformten Boden mit magnetischer Bodenplatte

Alluminio forgiato resistente e durevole
Maniglie in acciaio inox di alta qualità
Robusto rivestimento antiaderente a tre strati
Indicata per tutte le fonti di calore
Sufficientemente leggera per un uso quotidiano
Assorbimento e ripartizione uniforme del calore
Finitura temprata per una cucina salutare
Fondo specialmente formato da un disco magnetico in acciaio inox



ABOUT SERAX

Serax enhances your home, adds personality to your interior, and creates unforgettable moments at the dining table. Relying only on the most passionate designers from all over the globe. From Vietnam through Antwerp to Portugal, our items are manufactured by skilled craftsmen who respect the basic idea of each design. Our collections are unique for their shapes, materials and style. Serax looks for beauty every day, for the good things that make life worth living, the things that create a home that inspires happiness. To experience, to share, and to discover.

Axel Van Den Bossche
CEO & FOUNDER SERAX



Serax is the brainchild of SERge and AXel Van Den Bossche. Two brothers who were brought up amidst the flowerpot trade in their mother's business. Over the past thirty years, the small-scale business that started up in a garage in 1986 has grown into a multinational with over 65 employees and a head office in Antwerp. Today, the company is led by Axel. Axel's wife - Marie Michielssen - is Serax' house designer. She is the creator of, amongst other things, the famous 'Cactus Vase'. Serax is a family business where passion runs through the veins.

1

WE HONOUR OUR FAMILY ROOTS

2

Working with well-known and lesser known designers is built into Serax' DNA. In 1990, the brand started a tentative collaboration with Peter Arts, which was quite revolutionary in the florist design industry. One year later, Serax achieved international fame, thanks to the collaboration with floral artist Daniel Ost, who designed 'The Flower Booth' for the French design fair Maison & Objet. The seed was planted. Since then, Serax has entered into dozens of partnerships that have resulted in renowned collections and success at an international level.

WE CHERISH DESIGNERS

WE HAVE A TABLEWARE LOVE STORY

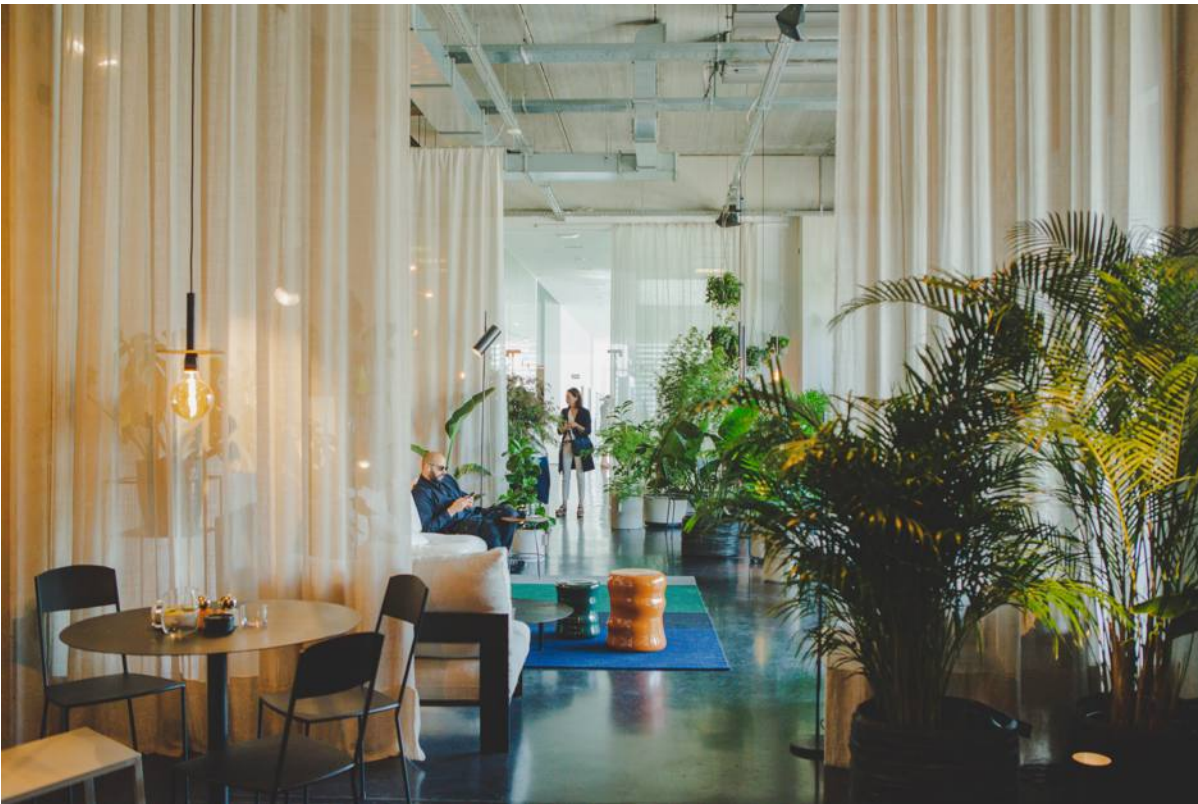
When founder Axel met ceramic artist Roos van de Velde in 2009, he wasn't aware that this encounter would change the future of his company forever. After the launch of her tableware collection, starred restaurants from all over the world suddenly lined up to order from Serax. Today, Serax is the number one reference for Michelin chefs to provide them with the necessary creative porcelain or ceramics that enhance the aesthetics of their dishes.

3

4

WE DESIGN HAPPINESS

All Serax collections - from tableware, glass, and furniture to flowerpots and lighting - are all carefully chosen for the purpose of creating interiors that bring happiness. The interior of a home is the mirror of the personality of the people living in it. Therefore, Serax and its team of designers only selects and edits products that have soul.



5

Over the past thirty years, Serax has been growing at a very fast rate. Yet it has never lost track of its basic principles. Therefore, every collection is crafted traditionally. Serax travels the globe with selected prototypes from designers to find the right craftsmen to manufacture on a larger scale. From Vietnam through Antwerp to Portugal. Always in line with the creator's design and philosophy.

WE BELIEVE CRAFTSMANSHIP IS THE ONLY WAY

DESIGNERS



ANN VAN HOEY



RENATE VOS



GRINT



ANTONINO SCIORTINO



STUDIO NEDDA



CHARLES KAISIN



BRENT NEVE - GIEL DEEURWAERDER



ANDREA CROONENBERGHS



NADIA GALLARDO



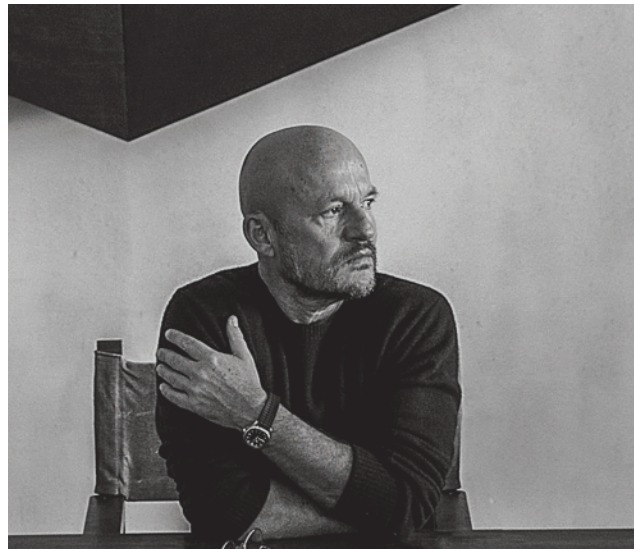
PJ MARES



PAOLA NAVONE



STUDIO SIMPLE



VINCENT VAN DUYSEN



MIEL CARDINAEI



MARIE MICHELSEN



SERGIO HERMAN



MARCEL WOLTERINCK



BART LENS



MERCY



SYLVAIN WILLENZ



LUCA BEEL - ADRIAAN TAS



FILIP JANSSENS



DIALECT



MARIANNE DE COCK



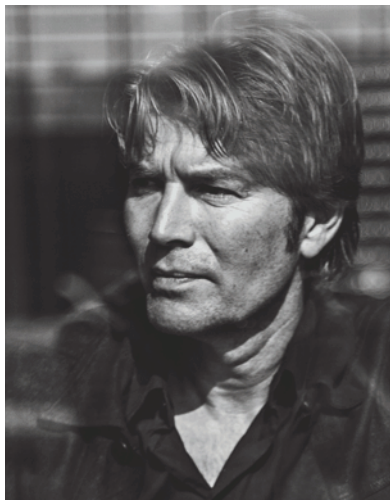
ANITA LE GRELLE



PAULINE PLUS LUIS



FELIX ROOBROUCK



PIET BOON



BEA MOMBAERS



EVELIEN BLEUMINK



PASCALE NAESENS



FCK - FRÉDÉRIC GAUTIER



KOEN VAN GUIJZE



PEIJNI TYVAERT



ISABELLE DE BORCHGRAVE



ROOS VAN DE VELDE



BELA SILVA



KIKI VAN EIJK

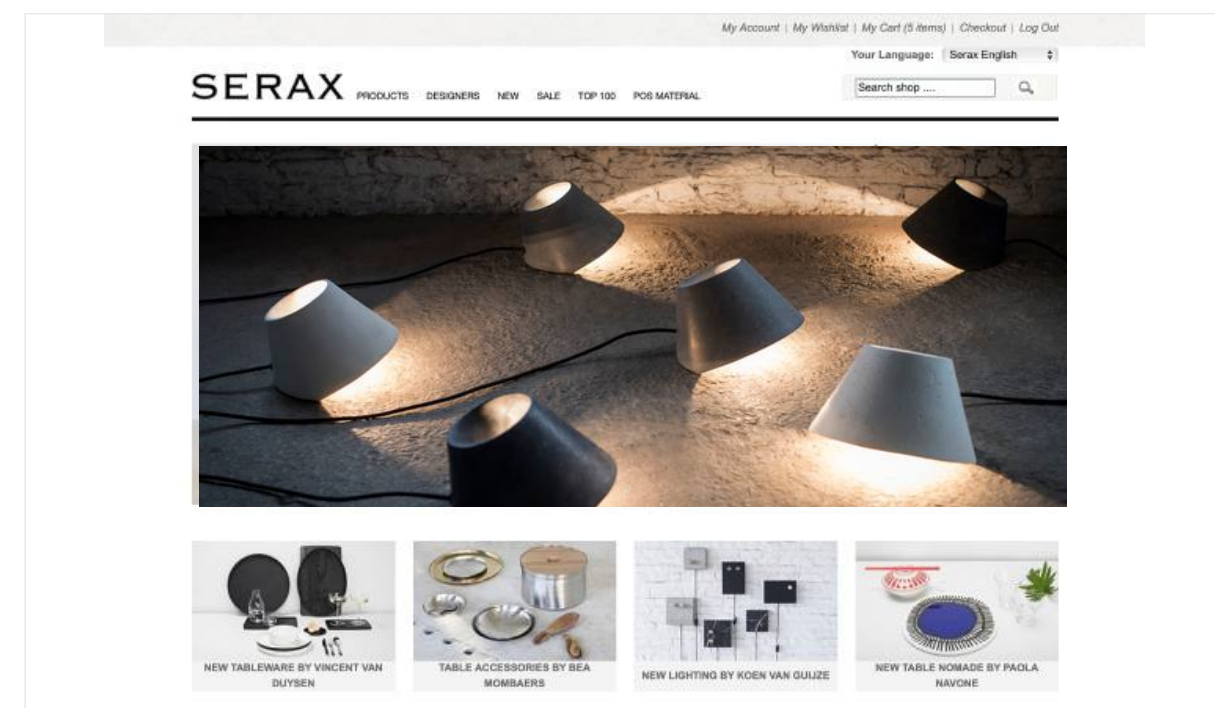


RENÉ BARBA



LAUREN VAN DRIESSCHE

E-SHOP



EN Via the Serax e-Shop (shop.serax.com) customers can order 24/24. This user-friendly customer portal allows perusal of the entire catalogue of products. The simple interface and extra features such as artist's impressions and related products deliver an excellent shopping experience to the customer. Do you not have entrance rights to the e-Shop? Request your login via info@serax.com. Attention: the e-Shop is NOT open to private persons.

NL Via de Serax e-Shop (shop.serax.com) kunnen klanten 24/24 hun bestellingen plaatsen. Deze gebruiksvriendelijke klantenportal biedt toegang tot de volledige catalogus van producten. De eenvoudige interface en extra features zoals sfeerbeelden en aanverwante producten bezorgen de klant een uitstekende winkelervaring. Nog geen toegang tot de e-Shop? Vraag uw login aan via info@serax.com. Opgelet: De e-Shop is NIET toegankelijk voor particulieren.

FR La clientèle peut passer commande 24 heures sur 24 via l'e-Shop de Serax (shop.serax.com). Ce portail convivial donne accès à l'intégralité du catalogue de produits. L'interface simplifiée et les fonctions supplémentaires, par exemple les images d'ambiance et les produits relatés, améliorent encore l'expérience et la facilité d'achat. Vous n'avez pas encore d'accès à l'e-Shop ? Demandez votre login à l'adresse info@serax.com. Attention, la boutique virtuelle n'est PAS accessible aux particuliers.

DE Über den Serax e-Shop (shop.serax.com) können Kunden ihre Bestellungen rund um die Uhr aufgeben. Dieses benutzerfreundliche Kundenportal bietet Zugang zum vollständigen Produktkatalog. Das übersichtliche Interface und zusätzliche Features, wie Beispielfotos und verwandte Produkte verschaffen dem Kunden eine hervorragende Käuferfahrung. Noch keinen Zugang zum e-Shop? Fordern Sie Ihre Login-Daten über info@serax.com an. Achtung: Der e-Shop ist für Privatkunden NICHT zugänglich.

CONTACT

RETAIL

Benelux & France

Headoffice & Showroom
Veldkant 21, 2550 Kontich
T +32 3 458 05 82
F +32 3 458 05 84
info@serax.com
www.serax.com

Export

Veldkant 21, 2550 Kontich
T +32 3 458 05 82
F +32 3 458 05 84
alexander@serax.com
www.serax.com

Finland & Baltics

Forma Ninati Oy
T +35 8 400 318288
nina.tommila@formaninati.com

Norway

Woods as
Oscarsgate 41a
0258 Oslo
T +47 905 59 230
woodsagentur@gmail.com

Italy

Disruptive Design Lab
T +39 392 3736220
T +39 346 3797787
info@ddlab.it

Poland

Gawlik Design
Ewelina Gawlik
M +48 668 304 971
ewelina@gawlikdesign.eu

Germany

Serax Germany
Judith Wetterauer
Industriepark 104
74706 Osterburken
T +49 6 29141668820
Judith.de@serax.com
www.serax.com

Spain

Soucheiron & Partners
C/ Bailen, 65, Bajos 2
E-08009 Barcelona (Spain)
T +34 931 188 795
+34 672 110 669
comercial@soucheiron.es

United Kingdom & Ireland

*NR&A Ltd * UK*
T 07887550955
nick@nranda.com

Sweden

CF Lifestyle Agency
Carla Franchetti
hello@carlafranchetti.com
T +46 709 93 22 62

HOSPITALITY

Hospitality Director Global

Nico Sas
Veldkant 21, 2550 Kontich
T +32 3 458 05 82
F +32 3 458 05 84
nico@serax.com

International Sales Hospitality

Camille Guinée
Camille@serax.com
M +32 479 73 14 29

Sophie Baldewyns
Sophie.b@serax.com
M +32 473 31 55 73

Southern Europe & Latin America

Giancarlo Gallo
giancarlo@serax.com
M +34 638 42 21 22

The Netherlands

Roderick Van Den Biezenbos
roderick@serax.com
M +31 6 114 344 86

France

Julien Costantini
Région Grand Ouest
julien.chr@serax.com
M +33 6 281 187 02

Pascal Martel
Région Sud, Rhône-Alpes
pascal.martel@serax.com
M +33 6 222 343 16

Bruno Ortiz

Région Île de France
bruno@serax.com
M +33 6 014 865 23

Belgium

Vincent De Winter
Antwerpen, Limburg, Liège,
Namur & Luxembourg
vincent.de.winter@serax.com
M +32 4 744 726 82

Pascal Balduck

Oost-Vlaanderen, West-
Vlaanderen, Henegouwen &
Vlaams Brabant
pascal@serax.com
M +32 4 796 255 98

Germany

Jochen Wolthaus
Germany, Austria
jochen@serax.com
M +49 151 23 01 18 62

Andreas Westhäussler

North Germany
andreas@serax.com
M +49 175 372 09 13

Steff Rau

Central Germany
steff@serax.com
M +49 175 322 43 30

Press

Aurélie Hurllet
T +32 3 458 05 82
aurelie@serax.com

Photography

Siska Vandecasteele
www.sispict.be

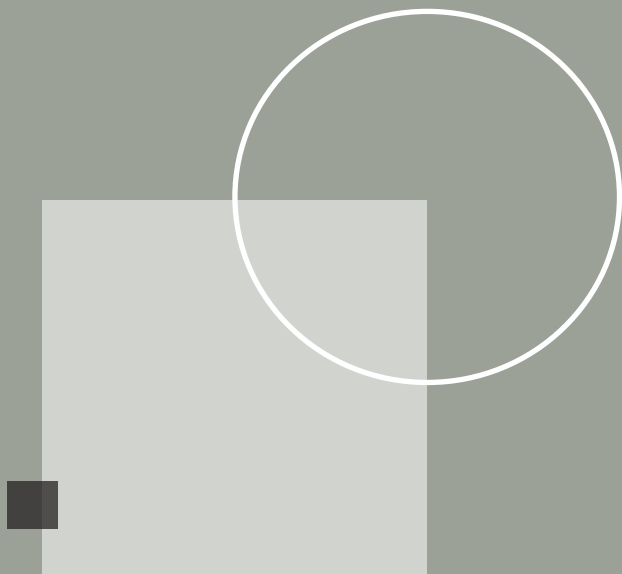
Marc Wouters
www.marcwouters.be

Layout

Serax

Concept & Design

undercast
www.undercast.com



www.serax.com