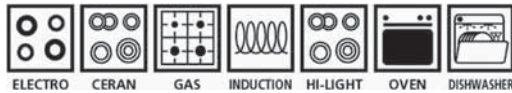
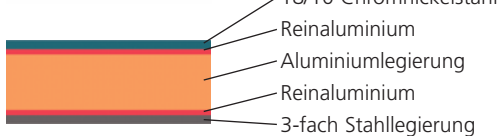


DIE KOCHTOPFSERIE FÜR PROFIS

- 18/10 Chromnickelstahl
- Der patentierte Inductobase® Boden (6.4 bis 6.9 mm) garantiert eine optimale Hitzeverteilung
- Optimiert für Induktionstechnologie
- Für alle Herdarten geeignet
- Die Silvinox® Oberflächenveredelung sorgt für einen unverwüstlichen silbrigen Glanz.
- 30 Jahre Garantie
- Hergestellt in Belgien


Inductobase®

KOCHTOPF / MARMITE

HALBHOCH / OHNE DECKEL (Deckel Seite 3)						CHF
D44316	1.5 lt	H: 9 cm	Ø 16 cm	Boden: 13.7 cm		125.00
D44318	2.2 lt	H: 10 cm	Ø 18 cm	Boden: 15.7 cm		138.00
D44320	3.0 lt	H: 11 cm	Ø 20 cm	Boden: 17.7 cm		149.00
D44322	4.0 lt	H: 12 cm	Ø 22 cm	Boden: 19.7 cm		165.00
D44324	5.4 lt	H: 13 cm	Ø 24 cm	Boden: 21.7 cm		180.00

D44328	8.4 lt	H: 15 cm	Ø 28 cm	Boden: 25.7 cm		230.00
D44330	12.0 lt	H: 18 cm	Ø 30 cm	Boden: 27.7 cm		265.00
D44336	21.0 lt	H: 22 cm	Ø 36 cm	Boden: 33.7 cm		380.00

HOCH / OHNE DECKEL (Deckel Seite 3)						CHF
D44395	5.0 lt	H: 16 cm	Ø 20 cm	Boden: 17.7 cm		210.00
D44394	8.0 lt	H: 19 cm	Ø 24 cm	Boden: 21.7 cm		275.00
D44393	16.0 lt	H: 24 cm	Ø 30 cm	Boden: 27.7 cm		385.00
D44392	32.0 lt	H: 32 cm	Ø 36 cm	Boden: 33.7 cm		690.00


STIELKASSEROLLE / CASSEROLE

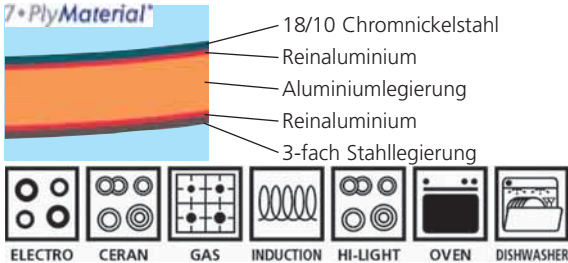
HALBHOCH / OHNE DECKEL (Deckel Seite 3)						CHF
D44414	1.0 lt	H: 8 cm	Ø 14 cm	Boden: 11.7 cm		120.00
D44416	1.5 lt	H: 9 cm	Ø 16 cm	Boden: 13.7 cm		130.00
D44418	2.2 lt	H: 10 cm	Ø 18 cm	Boden: 15.7 cm		150.00
D44420	3.0 lt	H: 11 cm	Ø 20 cm	Boden: 17.7 cm		160.00
D44422	4.0 lt	H: 12 cm	Ø 22 cm	Boden: 19.7 cm		175.00

NIEDER / OHNE DECKEL (Deckel Seite 3)						CHF
D44424	2.5 lt	H: 7 cm	Ø 24 cm	Boden: 21.7 cm		180.00
D44428	4.0 lt	H: 8 cm	Ø 28 cm	Boden: 25.7 cm		220.00
D44436	8.0 lt	H: 9 cm	Ø 36 cm	Boden: 33.7 cm		345.00



MEHRSCICHTENMATERIAL FÜR PROFIS

- 7-schichtiges Material (3 – 3.3 mm) mit Aluminiumkern sorgt für eine optimale Hitzeverteilung bis in die Wände.
- Optimierte für Induktionstechnologie
- Für alle Herdarten geeignet
- Die Silvinox® Oberflächenveredelung sorgt für einen unverwundlichen silbrigen Glanz.
- 30 Jahre Garantie, hergestellt in Belgien



SAUTEUSE / SAUTEUSE

OHNE DECKEL (Deckel Seite 3)						CHF
D54916	1.0 lt	H: 6 cm	Ø 16 cm	Boden: 10 cm		175.00
D54918	1.5 lt	H: 7 cm	Ø 18 cm	Boden: 12 cm		185.00
D54920	2.0 lt	H: 8 cm	Ø 20 cm	Boden: 13 cm		210.00
D54922	2.7 lt	H: 8 cm	Ø 22 cm	Boden: 16 cm		230.00
D54924	3.4 lt	H: 9 cm	Ø 24 cm	Boden: 18 cm		240.00
D54928	4.0 lt	H: 9 cm	Ø 28 cm	Boden: 16 cm		299.00



7•PlyMaterial®



WOK MIT KUGELN / WOK AVEC BOULES

18/10 Chromnickelstahl, das 7-schichtige Material mit einem 3 mm starken Aluminiumkern sorgt für eine optimale Wärmeverteilung. Am Boden sind drei Kugeln befestigt, damit der Wok auf flachen Herdplatten steht. Nur für Induktionsherde geeignet.

OHNE DECKEL (Deckel Seite 3)						CHF
D53936	5.0 lt	H: 10 cm	Ø 36 cm			380.00



7•PlyMaterial®



WOK RUND / WOK ROND

18/10 Chromnickelstahl, das 7-schichtige Material mit einem 3 mm starken Aluminiumkern sorgt für eine optimale Wärmeverteilung. Ideal für Induktions-Wokschalen geeignet. Mit Standring auch auf Gasherden zu gebrauchen.

OHNE DECKEL (Deckel Seite 3)						CHF
D52936	5.0 lt	H: 10 cm	Ø 36 cm			310.00

STANDRING						CHF
D9900		H: 5 cm	Ø U: 20 O: 25 cm			45.00



7•PlyMaterial®



WOK / WOK

18/10 Chromnickelstahl, das 7-schichtige Material mit einem 3 mm starken Aluminiumkern sorgt für eine optimale Wärmeverteilung, dank dem kleinen flachen Boden für alle Herdarten, inklusive Induktionsherde, geeignet.

OHNE DECKEL (Deckel Seite 3)						CHF
D52926	3.3 lt	H: 10 cm	Ø 26 cm	Boden: 12 cm		210.00
D52932	5.5 lt	H: 13 cm	Ø 32 cm	Boden: 13 cm		295.00
D54936	8.5 lt	H: 13 cm	Ø 36 cm	Boden: 13 cm		335.00



7•PlyMaterial®



DECKEL / COUVERCLE

			CHF
D44514	Ø 14 cm		39.00
D44516	Ø 16 cm		42.50
D44518	Ø 18 cm		45.00
D44520	Ø 20 cm		49.00
D44522	Ø 22 cm		55.00
D44524	Ø 24 cm		58.00
D44528	Ø 28 cm		63.00
D44530	Ø 30 cm		68.00
D44536	Ø 36 cm		75.00
HOHER DECKEL MIT LÜFTERKNOPF			
D7528	Ø 28 cm		105.00
D7532	Ø 32 cm		115.00
HOHER WOK DECKEL			
D7536	Ø 36 cm		122.50


PAELLA-PFANNE / CASSEROLE À PAELLA

18/10 Chromnickelstahl mit 7-schichtigem Kompensboden, für alle Herdarten, inklusive Induktionsherde, geeignet, 2 Jahre Garantie.

				CHF
D44846	14 lt	Ø 46 cm	Boden: 35 cm	290.00
D95046	Deckel	Ø 46 cm		180.00


DAMPFAUFSATZ / CUIT-VAPEUR

18/10 Chromnickelstahl, mit hitzebeständiger Gummidichtung, passend zu allen Pfannen mit dem entsprechenden Durchmesser.

			CHF
OHNE DECKEL			
D44720	Ø 20 cm		115.00
D44724	Ø 24 cm		150.00


SPAGHETTIEINSATZ / PASSOIRE À PÂTES ALIMENTAIRES

18/10 Chromnickelstahl, mit zwei Haltegriffen, Deckel passen auch auf den Spaghettieinsatz.

			CHF
PASSEND ZU D44395			
D44920	Ø 20 cm		110.00
PASSEND ZU D44394			
D44924	Ø 24 cm		129.00


SPARGELKOCHER / POT À ASPERGES

18/10 Chromnickelstahl, komplett mit Einsatz und Deckel, kann auch für Spaghetti gebraucht werden. Für alle Herdarten, inklusive Induktionsherde, geeignet, 2 Jahre Garantie.

				CHF
MIT DECKEL UND EINSATZ				
D1016	2.2 lt	Ø 16 cm	Boden: 14.5 cm	105.00



FLÖTENKESSEL / BOUILLIÈRE À SIFFLET

18/10 Chromnickelstahl, mit 7-schichtigem Kompensboden, für alle Herdarten, inklusive Induktionsherde, geeignet.

D45400 2.5 lt Ø 19 cm Boden: 14.5 cm

CHF
149.00



GEMÜSESCHÜSSEL / LÉGUMIER

18/10 Chromnickelstahl, kann auch als Wasserbad (Bain-Marie) verwendet werden. Die Pyrex- und die APOLLO-Deckel passen auf die Gemüseschüsseln mit dem entsprechenden Durchmesser.

D11003 Ø 16 cm Boden: 9 cm
D11004 Ø 18 cm Boden: 11 cm
D11005 Ø 20 cm Boden: 13 cm
D11007 Ø 24 cm Boden: 16 cm

CHF
30.00
37.00
42.00
63.00



OVALE FISCHPFANNE / POËLE À POISSON OVALE

Mit zwei Edelstahlgriffen, das 5-Schichtenmaterial sorgt für eine optimale Wärmeverteilung. Kann auf zwei Kochplatten oder im Backofen verwendet werden. Mit Excalibur Antihafbeschichtung. Für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet, kein Deckel erhältlich, 2 Jahre Garantie.

D88742 45 x 23 cm

CHF
290.00



RÄUCHERSET / SET FUMÉE

Das Räucherst set besteht aus einer Pfanne mit hohem Deckel, einem Räuchereinsatz und einem Rost. Es eignet sich hervorragend für alle Arten von Fisch, Fleisch, Geflügel, Meerestieren und Gemüse. Es ist spülmaschinenfest und auch im Ofen verwendbar. Für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet, 2 Jahre Garantie. Die Holzspäne werden separat verkauft.

D80828 Ø 28 cm Boden: 22 cm
D44910 Holzspäne 500 g

CHF
195.00
6.00



MAXIGRILL / GRAND GRIL

18/10 Chromnickelstahl mit 7-schichtigem Kompensboden, für alle Herdarten, inklusive Induktionsherde, geeignet.

D2834.GR Ø 34 cm Boden: 30 cm

CHF
250.00



Inductobase 

GOURMETPFANNE / GOURMET CASSEROLE

18/10 Chromnickelstahl, mit 4 oder 6 beschichteten Behältern Ø 6.5 cm. Optimal zum pochieren von Eiern oder zur Zubereitung kleiner Häppchen, mit Pyrex-Deckel, 2 Jahre Garantie.

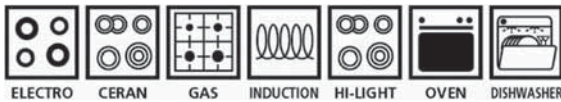
D84619 4 Behälter Ø 18 cm Boden: 16.5 cm
D86623 6 Behälter Ø 22 cm Boden: 20.5 cm

CHF
98.00
139.00



KOCHTOPFSERIE MIT SILBER IM BODEN

- 18/10 Chromnickelstahl
- 7-schichtiger Inductoseal® Boden mit zwei Schichten Silber und Kupferkern sorgen für eine perfekte Hitzeverteilung.
- 30% grössere Hitzaufnahme, da der Inductoseal® Boden dem Durchmesser der Kochtöpfe entspricht.
- Der Inductoseal® Boden ist hermetisch zugeschweisst
- Ergonomische, gegossene Edelstahlgriffe
- Für alle Herdarten geeignet
- Die Silvinox® Oberflächenveredelung sorgt für einen unverwüstlichen silbrigen Glanz.
- 30 Jahre Garantie, hergestellt in Belgien



KOCHTOPF / MARMITE

HALBHOCH OHNE DECKEL

				CHF
D41316	1.5 lt	16 cm	Boden: 16 cm	220.00
D41318	2.2 lt	18 cm	Boden: 18 cm	240.00
D41320	3 lt	20 cm	Boden: 20 cm	250.00
D41322	4 lt	22 cm	Boden: 22 cm	270.00
D41324	5.2 lt	24 cm	Boden: 24 cm	290.00
D41328	8.4 lt	28 cm	Boden: 28 cm	390.00

HOCH OHNE DECKEL

D41395	5 lt	20 cm	Boden: 20 cm	350.00
D41394	8 lt	24 cm	Boden: 24 cm	390.00



InductoSeal®



STIELKASSEROLE / CASSEROLE

HALBHOCH / OHNE DECKEL

				CHF
D41414	1 lt	14 cm	Boden: 14 cm	190.00
D41416	1.5 lt	16 cm	Boden: 16 cm	215.00
D41418	2.2 lt	18 cm	Boden: 18 cm	230.00
D41420	3 lt	20 cm	Boden: 20 cm	240.00

NIEDER / OHNE DECKEL

D41424	2.5 lt	24 cm	Boden: 24 cm	315.00
D41428	4 lt	28 cm	Boden: 28 cm	370.00



InductoSeal®



DECKEL / COUVERCLE

			CHF
D41514	14 cm		80.00
D41516	16 cm		85.00
D41518	18 cm		88.00
D41520	20 cm		95.00
D41522	22 cm		98.00
D41524	24 cm		102.50
D41528	28 cm		125.00



SAUTEUSE / SAUTEUSE

Griff aus gegossenem Edelstahl, das 7-schichtige Material mit einem 3.3 mm starken Aluminiumkern sorgt für eine optimale Wärmeverteilung. Die Silvinox® Oberflächenveredelung sorgt für einen unverwüstlichen silbrigen Glanz. Für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet.

OHNE DECKEL				CHF
D55920	2.0 lt	20 cm	Boden: 14 cm	240.00
D55922	2.7 lt	22 cm	Boden: 16 cm	265.00
D55924	3.4 lt	24 cm	Boden: 18 cm	280.00



7•PlyMaterial®



SPAGHETTIEINSATZ / COCOTTE SPAGHETTI

18/10 Chromnickelstahl.

PASSEND ZU D41395				CHF
D41920		20 cm		160.00
PASSEND ZU D41394				
D41924		24 cm		175.00



DAMPFAUFSATZ / CUIT-VAPEUR

18/10 Chromnickelstahl.

PASSEND ZU D41395 und D41320				CHF
D45720		20 cm		150.00
PASSEND ZU D41394 und D41324				
D45724		24 cm		160.00



OVALER BRÄTER / SAUTEUSE OVALE

Mit zwei gegossenen Edelstahlgriffen, das extra starke 7-schichtige Material mit einem 5 mm starken Aluminiumkern sorgt für eine optimale Wärmeverteilung. Das Set besteht aus einem Bräter, einem niederen und hohen Deckel sowie einem Dampfensatz. Die beiden Deckel können auch als Einsatz verwendet werden. Somit kann der Bräter auch als Fischtopf, Schmortopf, Dämpfer oder Wasserbad eingesetzt werden. Für alle Herdarten mit zwei Kochstellen geeignet. Kann auch im Backofen verwendet werden.

				CHF
D55340	7.5 lt	40 x 25 cm		690.00



7•PlyInductioSeal®



DUOGRILL / GRIL DUO

18/10 Chromnickelstahl, mit zwei Haltegriffen, das extra starke 7-schichtige Material mit einem 5 mm starken Aluminiumkern sorgt für eine optimale Wärmeverteilung. Für alle Herdarten mit zwei Kochstellen geeignet. Kann auch im Backofen verwendet werden.

OHNE DECKEL				CHF
D54738		38 x 27 x 2.8 cm		440.00

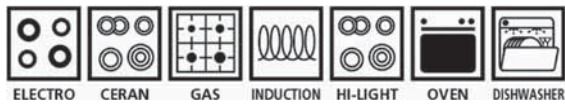
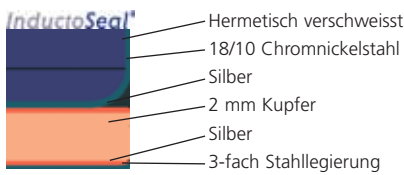
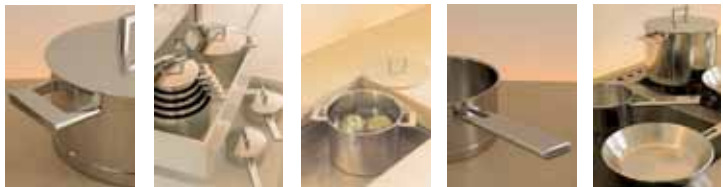


7•PlyMaterial®



KOCHTOPFSERIE MIT SILBER IM BODEN

- Design by John Pawson
- 18/10 Chromnickelstahl
- 7-schichtiger Inductoseal® Boden mit zwei Schichten Silber und Kupferkern sorgen für eine perfekte Hitzeverteilung.
- 30% grössere Hitzaufnahme, da der Inductoseal® Boden dem Durchmesser der Kochtöpfe entspricht.
- Der Inductoseal® Boden ist hermetisch zugeschweisst
- gegossene Edelstahlgriffe
- Für alle Herdarten geeignet
- Die Silvinox® Oberflächenveredelung sorgt für einen unverwüstlichen silbrigen Glanz.
- Deckel doppelt isoliert
- 30 Jahre Garantie, hergestellt in Belgien



KOCHTOPF / MARMITE

HALBHOCHE / MIT ISOLIERDECKEL				CHF
D71316	1.5 lt	Ø 16 cm	Boden: 16 cm	320.00
D71318	2.2 lt	Ø 18 cm	Boden: 18 cm	350.00
D71320	3.0 lt	Ø 20 cm	Boden: 20 cm	380.00
D71322	4 lt	Ø 22 cm	Boden: 22 cm	425.00
D71324	5.2 lt	Ø 24 cm	Boden: 24 cm	450.00

HOCH / MIT ISOLIERDECKEL				CHF
D71394	8 lt	Ø 24 cm	Boden: 24 cm	495.00



InductoSeal®

STIELKASSEROLE / CASSEROLE

HALBHOCHE / OHNE DECKEL				CHF
D71416	1.5 lt	Ø 16 cm	Boden: 16 cm	245.00
D71418	2.2 lt	Ø 18 cm	Boden: 18 cm	280.00



InductoSeal®

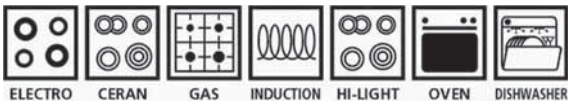
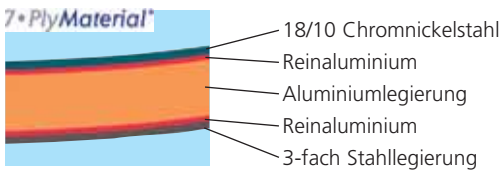
DECKEL / COUVERCLE

			CHF
D71516	Ø 16 cm		105.00
D71518	Ø 18 cm		115.00
D71520	Ø 20 cm		120.00
D71522	Ø 22 cm		125.00
D71524	Ø 24 cm		130.00
D71528	Ø 28 cm		145.00



MEHRSCICHTENMATERIAL FÜR PROFIS

- 7-schichtiges Material (3 – 3.3 mm) mit Aluminiumkern sorgt für eine optimale Hitzeverteilung bis in die Wände.
- Optimierte für Induktionstechnologie
- Für alle Herdarten geeignet
- Die Silvinox® Oberflächenveredelung sorgt für einen unverwüstlichen silbrigen Glanz.
- 30 Jahre Garantie, hergestellt in Belgien



KONISCHE SAUTEUSE / SAUTEUSE CONIQUE

HALBHOCH / OHNE DECKEL

D57920 2 lt Ø 20 cm Boden: 14 cm

CHF
280.00



7•PlyMaterial®

BRATPFANNE / POÊLE À FRIRE

OHNE DECKEL

D57624 Ø 24 cm Boden: 18 cm
D57628 Ø 28 cm Boden: 22 cm

CHF
330.00
345.00



★★★★★ 7•PlyMaterial®

STARTER SET / SET À 4 PIÈCES

Beinhaltet: Kochtopf 18 cm, Kochtopf 20 cm,
konische Sauteuse 20 cm und Bratpfanne 24 cm.

DSET71904

CHF
1,340.00



ECOGLIDE-BRATPFANNE / POÊLE À FRIRE ECOGLIDE

Pfannenkörper und Griff aus 18/10 Chromnickelstahl
 Boden: 3-Schichten Kompensboden, 3 mm stark
 Beschichtung: EXCALIBUR-Beschichtung, widerstandsfähig und langlebig.
 Politur: Matt poliert, Garantie: 2 Jahre
 Für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet.
 Um die Beschichtung zu schonen, sollten jedoch keine metallischen
 Bratenwender, Gabeln, Messer etc. verwendet werden.



					CHF
D99220	H: 4.0 cm	Ø 20 cm	Boden: 13 cm		56.00
D99224	H: 4.5 cm	Ø 24 cm	Boden: 16 cm		74.00
D99226	H: 4.5 cm	Ø 26 cm	Boden: 18 cm		84.00
D99228	H: 5.3 cm	Ø 28 cm	Boden: 19.8 cm		95.00
D99232	H: 6.3 cm	Ø 32 cm	Boden: 21.3 cm		115.00


**BRATPFANNEN-TEST 02/06
 SEHR GUT**

RESTOLINE BRATPFANNE / POÊLE À FRIRE RESTOLINE

Pfannenkörper und Griff aus 18/10 Chromnickelstahl
 Boden: 3-Schichten Kapselboden, 4,4 mm stark
 Beschichtung: keine, Politur: Matt poliert, Garantie: 2 Jahre.
 Für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet.



					CHF
D82220	H: 4.7 cm	Ø 20 cm	Boden: 16.4 cm		63.50
D82224	H: 5.2 cm	Ø 24 cm	Boden: 20 cm		75.00
D82228	H: 6.3 cm	Ø 28 cm	Boden: 21 cm		92.50


RESTOGLIDE-BRATPFANNE / POÊLE À FRIRE RESTOGLIDE

Pfannenkörper und Griff aus 18/10 Chromnickelstahl
 Boden: 3-Schichten Kapselboden, 4 mm stark
 Beschichtung: EXCALIBUR-Beschichtung, widerstandsfähig und langlebig.
 Politur: Matt poliert, Garantie: 2 Jahre
 Für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet.
 Um die Beschichtung zu schonen, sollten jedoch keine metallischen
 Bratenwender, Gabeln, Messer etc. verwendet werden.



					CHF
D88220	H: 4.5 cm	Ø 20 cm	Boden: 16.4 cm		56.00
D88224	H: 5.0 cm	Ø 24 cm	Boden: 20.0 cm		74.00
D88226	H: 5.5 cm	Ø 26 cm	Boden: 21.4 cm		84.00
D88228	H: 5.5 cm	Ø 28 cm	Boden: 21.5 cm		95.00
D88232	H: 6.5 cm	Ø 32 cm	Boden: 26 cm		109.00


ECOGLIDE + BRATPFANNE / POÊLE À FRIRE ECOGLIDE +

Griff aus 18/10 Chromnickelstahl.
 Pfannenkörper: 5-Schichten Material mit Aluminiumkern, 3 mm stark.
 Beschichtung: EXCALIBUR-Beschichtung, widerstandsfähig und langlebig.
 Politur: Hochglanz poliert, Garantie: 2 Jahre.
 Für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet.
 Um die Beschichtung zu schonen, sollten jedoch keine metallischen
 Bratenwender, Gabeln, Messer etc. verwendet werden.



					CHF
D85620	H: 4.4 cm	Ø 20 cm	Boden: 14 cm		99.00
D85624	H: 4.9 cm	Ø 24 cm	Boden: 16 cm		129.00
D85628	H: 5.1 cm	Ø 28 cm	Boden: 21 cm		159.00
D85632	H: 4.9 cm	Ø 32 cm	Boden: 24.6 cm		199.00
CRESPESFANNE AUCH ALS RÖSTIPFANNE GEEIGNET					
D98324	H: 3.2 cm	Ø 24 cm	Boden: 17 cm		145.00
D98328	H: 3.0 cm	Ø 28 cm	Boden: 21 cm		170.00



MULTIGLIDE BRATPFANNE / POËLE À FRIRE MULTIGLIDE

Griff aus 18/10 Chromnickelstahl.
 Pfannenkörper: 7-Schichten Material mit Aluminiumkern, 3.3 mm stark.
 Beschichtung: Multiglidle-Beschichtung, mit synthetischen Diamantkristallen.
 Politur: Silvinox poliert.
 Garantie auf Pfannenkörper: 30 Jahre, auf Beschichtung 5 Jahre.
 Für alle Herdarten, optimiert für Induktionsherde.
 Um die Beschichtung zu schonen, sollten jedoch keine metallischen Bratenwender, Gabeln, Messer etc. verwendet werden.



				CHF
D59620	H: 4.3 cm	Ø 20 cm	Boden: 14 cm	220.00
D59624	H: 5.2 cm	Ø 24 cm	Boden: 18 cm	235.00
D59628	H: 5.1 cm	Ø 28 cm	Boden: 22 cm	265.00
D59632	H: 5.2 cm	Ø 32 cm	Boden: 26 cm	330.00

7•PlyMaterial®


MULTILINE BRATPFANNE / POËLE À FRIRE MULTILINE

Griff aus 18/10 Chromnickelstahl.
 Pfannenkörper: 7-Schichten Material mit Aluminiumkern, 3.3 mm stark.
 Beschichtung: Keine.
 Politur: Silvinox poliert.
 Garantie: 30 Jahre.
 Für alle Herdarten, optimiert für Induktionsherde.



				CHF
D42620	H: 4.3 cm	Ø 20 cm	Boden: 14 cm	199.00
D42624	H: 5.3 cm	Ø 24 cm	Boden: 18 cm	220.00
D42628	H: 5.2 cm	Ø 28 cm	Boden: 22 cm	240.00
D42632	H: 5.2 cm	Ø 32 cm	Boden: 26 cm	299.00

7•PlyMaterial®


PROLINE BRATPFANNE / POËLE À FRIRE PROLINE

Griff aus gegossenem 18/10 Chromnickelstahl.
 Pfannenkörper: 7-Schichten Material mit Aluminiumkern, 4.8 mm stark.
 Beschichtung: Keine.
 Politur: Silvinox poliert.
 Garantie: 30 Jahre.
 Für alle Herdarten, optimiert für Induktionsherde.



				CHF
D55620	H: 4.3 cm	Ø 20 cm	Boden: 14 cm	230.00
D55624	H: 4.8 cm	Ø 24 cm	Boden: 18 cm	265.00
D55628	H: 4.8 cm	Ø 28 cm	Boden: 22 cm	330.00
D55632	H: 5.1 cm	Ø 32 cm	Boden: 26 cm	380.00
CREPESPFANNE				
D54622A	H: 2.2 cm	Ø 22 cm	Boden: 18 cm	245.00

7•PlyMaterial®


CONTROLINDUC BRATPFANNE / POËLE À FRIRE CONTROLINDUC

Griff aus gegossenem 18/10 Chromnickelstahl, mehrschichtiges Material, 3 mm.
 Pfannenkörper: Controlinduc Material, verhindert ein Überhitzen auf über 250 Grad Celsius auf Induktionsherden. Bei 250 Grad Celsius verliert die Pfanne den Magnetismus, sodass sie auf Induktionsherden nicht weiter erhitzt wird.
 Multiglidle-Beschichtung, mit synthetischen Diamantkristallen.
 Politur: Silvinox poliert.
 Garantie auf Pfannenkörper: 30 Jahre, auf Beschichtung 5 Jahre.
 Für alle Herdarten, optimiert für Induktionsherde.



				CHF
D66620	H: 4.3 cm	Ø 20 cm	Boden: 14 cm	255.00
D66624	H: 5.2 cm	Ø 24 cm	Boden: 18 cm	280.00
D66628	H: 5.1 cm	Ø 28 cm	Boden: 22 cm	330.00
D66632	H: 5.2 cm	Ø 32 cm	Boden: 26 cm	410.00

ControlInduc®



GRILLPFANNE / POËLE GRIL

Griff aus 18/10 Chromnickelstahl
 Pfannenkörper: 7-Schichten Material mit Aluminiumkern, 3mm stark
 Politur: Silvinox poliert
 Garantie: 30 Jahre
 Für alle Herdarten, optimiert für Induktionsherde.



D54728 28 x 28cm Boden: 25 cm CHF 275.00

HOHE SAUCENPFANNE / POT À SAUCES HAUT

Pfannenkörper und Griff aus Chromnickelstahl 18/10
 Boden: 3-Schichten Kompensboden
 Für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet.
 Graduiert : 0.25 / 0.5 / 0.75 / 1.0 Liter



D8010 Ø 10cm Boden: 9.2 cm CHF 65.00

KLEINE KASSEROLLEN MIT DECKEL / PETITES CASSEROLES AVEC COUVERCLE

Pfannenkörper und Griff aus Chromnickelstahl 18/10
 Boden: 3-Schichten Kompensboden
 Für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet.



SET ZU 4 STÜCK CHF 109.00
 D84012 Ø 12cm Boden: 10.5 cm

KLEINE SAUTEUSEN / PETITES SAUTEUSES

Pfannenkörper und Griff aus Chromnickelstahl 18/10
 Boden: 3-Schichten Kompensboden
 Für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet.



SET ZU 4 STÜCK CHF 89.00
 D82012 Ø 12cm Boden: 10.5 cm

MULTIFUNKTIONSPFANNE / POLYPAN

18/10 Chromnickelstahl, mit 7-schichtigem Kompensboden, für alle Herdarten, inklusive Induktionsherde, geeignet.



OHNE DECKEL CHF
 D44828 H: 6 cm Ø 28 cm Boden: 22 cm 185.00
 D54832 H: 6 cm Ø 32 cm Boden: 26 cm 275.00
 HOHER DECKEL MIT LÜFTERKNOPF
 D7528 Ø 28 cm 105.00
 D7532 Ø 32 cm 115.00
 FRITIEREINSATZ / PANIER A FRIRE
 D9114 Ø 28 cm 35.00