



Bratentopf mit Schüttrand 5115 ohne Deckel

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
5115 160	16	9,5	1,9	14,60
5115 200	20	11,5	3,6	19,60
5115 240	24	13,5	6,0	25,60
5115 280	28	15,5	9,5	35,90
5115 320	32	15,5	12,5	50,30



Hohe Stielkasserolle mit Schüttrand 5110 ohne Deckel

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
5110 160	16	11,0	2,2	16,10
5110 180	18	11,0	2,8	20,40
5110 200	20	13,5	4,2	21,20
5110 240	24	15,5	7,0	27,60



Flache Stielkasserolle mit Schüttrand 5120, ohne Deckel

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
5120 160	16	9,5	1,9	15,40
5120 180	18	9,0	2,3	18,30
5120 200	20	11,5	3,6	19,90
5120 240	24	13,0	6,0	25,10



Bratpfanne mit Schüttrand 5140 ohne Deckel

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	€/Stück
5140 200	20	4,0	13,20
5140 240	24	4,5	17,40
5140 280	28	5,0	22,50
5140 320	32	5,5	27,60



Bratpfanne mit Antihaft-Beschichtung

Art.-Nr.	Ø/cm	€/Stück
5141 200	20	19,10
5141 240	24	25,60
5141 280	28	32,90
5141 320	32	41,80
5141 360	36	94,40
5141 400	40	105,60



Sauteuse bauchige Form

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
5142 160	16	7,0	1,0	11,60
5142 180	18	7,0	1,5	14,60
5142 200	20	7,0	1,8	16,80
5142 240	24	9,5	3,0	21,00



Deckel 5180 für Serie 5100

Art.-Nr.	Ø/cm	€/Stück
5180 160	16	4,80
5180 200	20	6,20
5180 240	24	8,00
5180 280	28	10,10
5180 320	32	12,80

Schwere Hotelausführung. Serie 5000 mit Schüttrand.
Mit extra starkem Sandwichboden. Angepunktete Kaltgriffe.
 - auch für Induktion geeignet -

Suppentopf mit Schüttrand 5002 ohne Deckel

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
5002 160	16	15	3	22,20
5002 200	20	19	6	41,60
5002 240	24	24	11	49,90
5002 241	24	20	9	46,30
5002 280	28	28	17	63,80
5002 281	28	24	15	56,20
5002 320	32	32	26	86,20
5002 321	32	27,5	22	81,80
5002 360	36	36	37	95,60
5002 400	40	40	50	126,80
5002 450	45	45	70	164,80
5002 500	50	50	100	201,20
5002 600	60	55	155	343,00



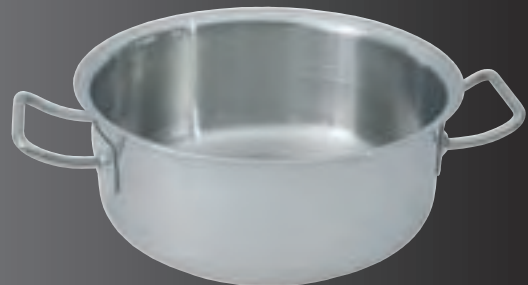
Fleischtopf mit Schüttrand 5005 ohne Deckel

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
5005 160	16	11	2,1	20,20
5005 200	20	13	4,0	27,40
5005 240	24	15	7,0	36,00
5005 280	28	17	10,2	49,40
5005 320	32	19	15,0	69,40
5005 360	36	22	22,0	81,20
5005 400	40	25	31,0	99,40
5005 450	45	28	44,0	130,00



Bratentopf mit Schüttrand 5015 ohne Deckel

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
5015 160	16	7,5	1,5	18,60
5015 200	20	9,0	3,0	25,80
5015 240	24	10,5	5,0	32,80
5015 280	28	12,0	8,0	44,40
5015 320	32	15,0	12,0	66,80
5015 360	36	17,0	17,0	75,80
5015 400	40	19,0	24,0	92,90
5015 450	45	22,0	34,0	127,40



Hohe Stielkasserolle 5010 mit Schüttrand

ohne Deckel

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
5010 160	16	11	2,1	18,60
5010 180	18	12	3,0	24,20
5010 200	20	13	4,0	25,80
5010 240	24	15	7,0	34,10
5010 280	28	17	10,2	46,50



Flache Stielkasserolle 5020 mit Schüttrand

ohne Deckel

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
5020 160	16	7,5	1,5	17,40
5020 180	18	8,0	2,0	19,00
5020 200	20	9,0	3,0	25,20
5020 240	24	10,0	5,0	27,80
5020 280	28	12,0	8,0	49,80





Sauteuse mit Stiel 5042 ohne Deckel
schwere Ausführung

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
5042 160	16	6,0	1,00	23,80
5042 180	18	6,0	1,25	26,50
5042 200	20	6,5	1,60	31,00
5042 220	22	7,0	2,00	33,80
5042 240	24	7,5	2,75	38,00

Bratpfanne 5040 mit Stiel
ohne Deckel

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	€/Stück
5040 200	20	4,0	19,60
5040 240	24	4,5	24,00
5040 280	28	5,0	31,60
5040 320	32	5,5	47,60
5040 360	36	6,0	59,90
5040 400	40	6,0	78,80

Bratpfanne mit hohem Rand
40 und 46 cm mit Gegengriff

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	€/Stück
5140 360	36	7,0	92,20
5140 400	40	8,5	98,30
5140 460	46	9,5	118,40



Sauteuse 2 Griffe

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	€/Stück
5035 200	20	5,0	30,60
5035 240	24	5,0	37,20
5035 280	28	5,5	45,90
5035 320	32	5,5	55,00
5035 360	36	6,0	68,50
5035 400	40	6,0	80,50



Bratentopf / Bratpfanne 5025 extrem flach ohne Deckel

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	€/Stück
5025 280	28	6,5	48,00
5025 320	32	7,5	71,10
5025 360	36	8,0	87,70
5025 400	40	8,0	99,30
5025 460	46	8,5	119,60
5025 600	60	10,0	303,00



Kaffeekocher / Kartoffelkocher 5046

*mit Schüttrand ohne Deckel,
mit Sicherheitsklapphahn*

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
5046 280	28	28	17	186,60
5046 320	32	32	26	210,20
5046 360	36	36	37	220,00
5046 400	40	40	50	252,00
5046 450	45	45	70	288,80
5046 500	50	50	100	326,00
5046 600	60	55	155	470,00

Siebeinsatz

*für
Kartoffelkocher Art. 5046*



Art.-Nr.	Ø/cm	€/Stück
5046 281	28	28,70
5046 321	32	29,80
5046 361	36	34,90
5046 401	40	39,40
5046 451	45	52,60
5046 501	50	56,40

Deckel 5080 für Serie 5000

Art.-Nr.	Ø/cm	€/Stück
5080 160	16	3,20
5080 200	20	5,00
5080 240	24	7,20
5080 280	28	9,00
5080 320	32	12,20
5080 360	36	14,60
5080 400	40	17,40
5080 450	45	25,50
5080 500	50	30,80
5080 600	60	49,80



**Extra schwere Hotelausführung, Serie 2000 mit Randverstärkung.
Mit extra starkem Sandwichboden. Angepunktete Kaltgriffe.**

Hoher Suppentopf mit Randverstärkung 2001
ohne Deckel, auch für Induktionsherde

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
2001 200	20	20	6,0	33,50
2001 240	24	24	11,0	37,90
2001 280	28	28	17,0	49,80
2001 320	32	32	26,0	67,60
2001 360	36	36	37,0	93,20
2001 400	40	40	50,0	116,60
2001 450	45	45	70,0	158,00
2001 500	50	50	100,0	192,80

Dämpfeinsatz / Reiskocher für Topf 2001 240

Art.-Nr.	Ø unten/cm	Ø oben/cm	Hö./cm	Loch Ø/mm	€/Stück
2051 240	23,5	26	24,5	3,5	82,50



Fleischtopf

mit Randverstärkung 2005
ohne Deckel,
auch für Induktionsherde

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
2005 160	16	10,0	1,9	15,00
2005 200	20	12,0	3,5	20,10
2005 240	24	14,0	6,4	26,60
2005 280	28	16,0	9,5	39,70
2005 320	32	19,0	15,0	57,00
2005 360	36	20,0	20,0	73,40
2005 400	40	24,0	30,0	95,90
2005 450	45	28,0	45,0	117,90
2005 500	50	30,0	60,0	142,60



Bratentopf

mit Randverstärkung
2015 ohne Deckel
auch für Induktionsherde

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
2015 200	20	8,0	2,4	18,30
2015 240	24	9,5	4,3	24,20
2015 280	28	11,0	6,7	36,40
2015 320	32	12,5	10,0	53,20
2015 360	36	14,0	14,2	66,50
2015 400	40	15,5	20,0	89,30
2015 450	45	17,0	27,0	110,70
2015 500	50	18,0	36,0	132,80



Hohe Stielkasserolle 2010 mit Randverstärkung
ohne Deckel, auch für Induktionsherde

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
2010 160	16	10	1,9	15,00
2010 200	20	12	3,5	20,80
2010 240	24	14	6,4	27,60



Niedere Stielkasserolle 2020 mit Randverstärkung
ohne Deckel, auch für Induktionsherde

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
2020 160	16	9,0	1,7	14,20
2020 200	20	9,0	2,7	19,50
2020 240	24	9,5	4,3	26,20



Sauteuse 2042 mit Stiel mit Schüttrand ohne Deckel,
auch für Induktionsherde.

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
2042 160	16	6,5	0,8	29,90
2042 200	20	7,0	1,5	33,90
2042 240	24	8,0	2,5	42,80



Deckel 2080 für Serie 2000

Art.-Nr.	Ø/cm	€/Stück
2080 160	16	2,90
2080 200	20	4,50
2080 240	24	6,50
2080 280	28	8,20
2080 320	32	11,00
2080 360	36	14,60
2080 400	40	17,40
2080 450	45	25,50
2080 500	50	30,80

Serie 5300

*mittelschwere Qualität
mit Kapselboden für Elektro-, Gas- und Kohleherde*

Suppentopf

mittelhoher Kochtopf mit Deckel

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/ca. Liter	€/Stück
5302 200	20	20	6,0	25,80
5302 240	24	20	9,0	29,00
5302 280	28	22	13,0	39,20
5302 320	32	26	20,0	60,50
5302 360	36	28	28,0	75,20
5302 380	38	28	32,0	80,80

Fleischtopf mit Deckel

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/ca. Liter	€/Stück
5305 160	16	14,0	2,6	17,30
5305 200	20	15,0	4,8	20,90
5305 240	24	13,5	6,0	24,20
5305 280	28	18,0	11,0	33,50
5305 320	32	20,0	16,0	53,00
5305 420	42	26,0	35,0	93,90
5305 500	50	30,0	59,0	127,40

Bratentopf mit Deckel

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/ca. Liter	€/Stück
5315 160	16	9,5	1,9	15,00
5315 200	20	11,5	3,6	18,90
5315 240	24	11,5	5,2	23,60
5315 280	28	13,5	8,5	30,80
5315 320	32	16,0	12,9	51,60



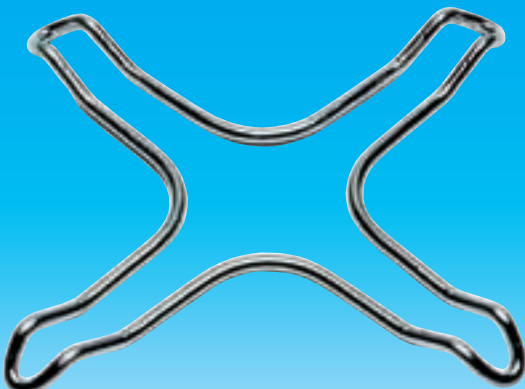
Stielkasserolle mit Profigriff

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/ca. Liter	€/Stück
5320 160	16	8,0	1,5	10,00
5320 200	20	10,0	3,0	12,80
5320 240	24	11,5	5,0	20,10



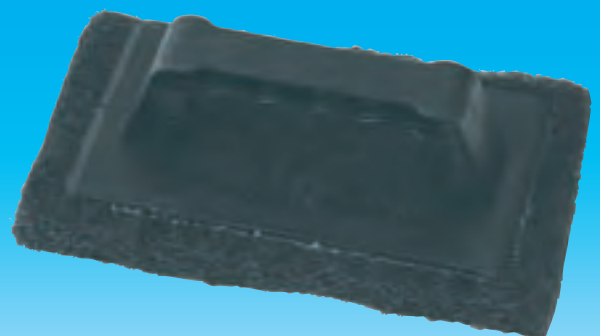
Bratpfanne mit Profigriff

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	€/Stück
5340 200	20	4,0	10,30
5340 240	24	5,0	13,10
5340 280	28	5,5	17,40



Reduzierstern für Gasherde

Art.-Nr.	Abm./cm	Ausführung	€/Stück
2049 000	25 x 25	verchromt	2,00
			ab 100 Stück 1,80



Herd- & Grillplattenreiniger mit Handgriff

Art.-Nr.	Maße/cm	€/Stück
1590 000	17 x 9,5	0,98

**Gemüse- /
Suppentopf**

mit Deckel
Extra starker
Sandwichboden - 7 mm -
für Elektro-, Gas-
und Kohleherde



Art-Nr	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
4002 160	16	11,0	2,3	18,40
4002 200	20	13,5	4,3	26,60
4002 240	24	15,5	7,8	34,50

Fleischtopf mit Deckel

Extra starker
Sandwichboden - 7 mm -
für Elektro-,
Gas- und Kohleherde



Art-Nr	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
4005 160	16	9,5	1,9	18,20
4005 200	20	11,5	3,6	25,00
4005 220	22	13,0	4,8	29,50
4005 240	24	14,0	6,0	32,90

**Bratentopf
mit Deckel**

Extra starker Sandwichboden - 7 mm -
für Elektro-, Gas- und Kohleherde



Art-Nr	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
4015 160	16	7,5	1,5	17,60
4015 200	20	8,0	2,4	23,00
4015 240	24	9,5	4,0	31,40

**Milchtopf
mit
Maßeinteilung
(Messbecher)**

Kapselboden und Ausguß



Art-Nr.	Maßeinteilung	Ø/cm	Höhe/cm	€/Stück
4031 175	bis 1,75	14	12	9,30

**Simmertopf
mit
Maßeinteilung**

bis 1,5 Liter
Kapselboden
für alle Herdarten
(nicht Induktion)



Art-Nr.	Inhalt/Liter	€/Stück
1903 200	2,0	19,40

Wokpfanne kompl. mit Deckel

Kapselboden für alle Herdarten (auch Induktion)



Art-Nr.	Ø/cm	€/Stück
1913 380	38	45,70

Wok-Pfanne mit Stielgriff

Sandwichboden auch für Induktion geeignet

Art-Nr.	Ø/cm	€/Stück
5143 320	32	23,70

Deckel für Wok-Pfanne

5143 320 / 321

Art-Nr.	Ø/cm	€/Stück
5143 322	32	12,40

Wok-Pfanne mit Stielgriff

- antihaftbeschichtet -
Sandwichboden auch für Induktion geeignet

Art-Nr.	Ø/cm	€/Stück
5143 321	32	29,00



Suppentopf mit Deckel
mit Sandwichboden,
für Elektro-, Gas- und Kohleherde

Art.-Nr.	Ø/cm	Hö./cm	Inh./Liter	€/Stück
1904 800	24	18	8	31,20
1904 120	26	22	12	36,10
1904 160	28	24	15	48,20
1904 210	30	25	20	53,60



Fleischtopf mit Deckel
mit Sandwichboden

Art.-Nr.	Ø/cm	Hö./cm	Inh./Liter	€/Stück
1907 160	16	9,0	1,8	13,90
1907 200	20	10,0	3,0	17,50
1907 240	24	13,0	5,0	24,20
1907 260	26	14,5	7,5	27,40



Stielkasserolle
ohne Deckel
mit Sandwichboden,
schwerer als 1908

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
1901 070	12	7	0,7	8,10
1901 100	14	7	1,0	10,30
1901 150	16	8	1,5	11,60
1901 200	18	9	2,0	13,60
1901 300	20	10	3,0	16,90



Stielkasserolle
ohne Deckel,
mit Sandwichboden

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
1908 140	14	7	1,0	8,80
1908 160	16	8	1,5	10,40
1908 180	18	9	2,0	11,80
1908 200	20	10	3,0	14,30



Bratpfanne ohne Deckel, mit Sandwichboden

Art.-Nr.	Ø/cm	€/Stück
1909 220	22	11,60
1909 240	24	13,40
1909 280	28	20,40



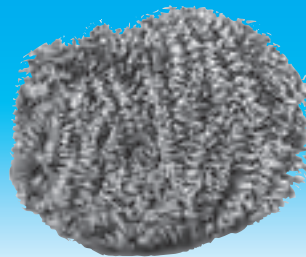
Spargeltopf
mit Deckel und verchromtem Einsatz, mit Sandwichboden,
für Elektro-, Gas- und Kohleherde

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
1906 140	16	21	4,0	23,60



Gemüsedämpfeinsatz
Chromstahl 18/0

Art.-Nr.	Ø/cm unten / oben	€/Stück
1567 000	17,0 / 26	3,50
1567 001	14,5 / 22	3,20



Edelstahl-Topfreiniger

Art.-Nr.	Größe	€/Stück
1590 050	50 gr.	0,66
	VPE 50	0,60

Solange Vorrat!

Wasserkessel
mit Sandwichboden
für Elektro-, Gas-,
und Kohleherde

Art.-Nr.	Inhalt/Liter	€/Stück
1911 250	2,5	22,40
1911 350	3,5	25,60



Solange Vorrat!

Wasserkessel
mit Sandwichboden
und Flöte im Deckel

Art.-Nr.	Inhalt/Liter	€/Stück
1912 250	2,5	33,20



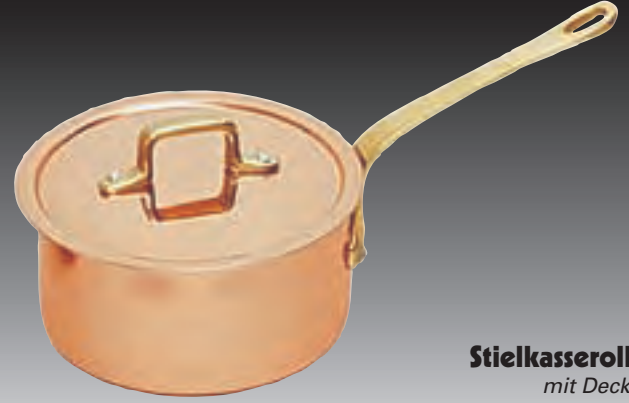
Kupfergeschirre - Innen Edelstahl 18/8-18/10 - Messinggriffe

(Schutzlack im Wasserbad mit Caustic Soda entfernen)



**Fleischtopf
mit Deckel**

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
2001 201	20	10	3,5	32,80



**Stielkasserolle
mit Deckel**

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
2003 161	16	8	1,7	29,60



Flambierpfanne *rund,
massiver Griff*

Art.-Nr.	Ø/cm	€/Stück
2010 221	22	23,80
2010 241	24	27,80
2010 281	28	29,80



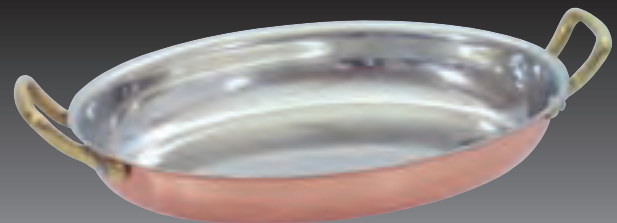
Scampipfanne
rund, 2 Griffe

Art.-Nr.	Ø/cm	€/Stück
2012 181	18	17,80



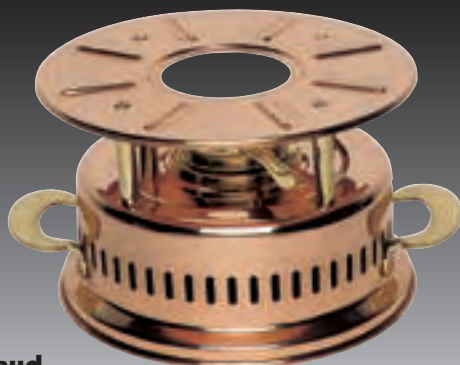
Flambierpfanne *oval, massiver Griff*

Art.-Nr.	Länge x Breite/cm	€/Stück
2020 251	25 x 18	23,00
2020 301	30 x 20	27,90



Servierplatte *oval, 2 Griffe*

Art.-Nr.	Länge x Breite/cm	€/Stück
2022 251	25 x 18	23,00
2022 301	30 x 20	27,90



Kupfer-Tisch-Rechaud
mit Messinggriffen, für Brennspritus

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	€/Stück
1462 000	24	14	54,20



Edelstahl!
kein Kupfer

Fondue-Set *Edelstahl*
komplett mit 6 Gabeln

Art.-Nr.	€/Stück
1473 000	17,50



Servierschale *rund*
2 Griffe

Art.-Nr.	Ø/cm	€/Stück
4012 140	14	5,90
4012 180	18	8,50
4012 240	24	14,50
4012 280	28	16,90



Gratinplatte *oval*
massiver Stielgriff


Art.-Nr.	Länge x Breite/cm	€/Stück
4020 250	25 x 18	13,30
4020 300	30 x 20	14,90

ohne Deckel!



Gratinplatte *oval*
2 Griffe

Art.-Nr.	Länge x Breite/cm	€/Stück
4022 250	25 x 18	13,30
4022 300	30 x 20	14,90



Paella- / Buffetpfanne
rund
Griffe: Messing

Art.-Nr.	oberer Ø/cm	€/Stück
2282 340	34	35,80
2282 380	38	42,50
2282 420	42	70,40
2282 460	46	87,60
2282 500	50	115,20
2282 600	60	182,90



Buffet- / Servier- / Paella-Pfanne
18/10 Edeldahl, vergoldete Griffe

Art.-Nr.	oberer Ø/cm	€/Stück
2283 400	40	48,80



Schmalz- / Buttersopf
18/8-18/10
mit Untersetzer und extra Einsatz, Deckel mit Messingknopf


Art.-Nr.	Ø/cm	€/Stück
1108 090	9	7,80



Beilage- / Servierschale
18/8-18/10
schwere Ausführung
Deckel mit Messingknopf

Art.-Nr.	innen Ø/cm	Inh./Ltr.	€/Stück
1108 120	12	0,30	6,60
1108 140	14	0,45	7,70
1108 160	16	0,80	11,90
1108 180	18	1,00	13,90

Solange Vorrat!



Nelson-Kasserolle
mit Deckel

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
4001 120	12	6	0,6	15,50
4001 140	14	7	1,1	17,40
4001 160	16	8	1,7	21,90

Solange Vorrat!



Deckel *rund* für Art. 4012

Art.-Nr.	Ø/cm	€/Stück
4080 140	14	5,30
4080 180	18	7,60
4080 240	24	10,30
4080 280	28	15,20

Solange Vorrat!



Deckel *oval*
für Art. 4020 und 4022

Art.-Nr.	Länge x Breite/cm	€/Stück
4021 250	25 x 18	10,30

Solange Vorrat!

**GN - Gusseisenbräter**

mit Fallgriffen für Gasherd und Backofen

Art.-Nr.	Abm./cm 1/1 GN Masse	€/Stück
3530 530	53 X 32,5 X 12,5 + ca. 2 cm für Fallgriffe	75,60

**Edelstahl-Flachdeckel
für Bräter 3530 530**

Art.-Nr.	€/Stück
3530 531	14,00

**Gusseisenbräter**mit angeformten Griffen
für Gasherd und Backofen

Art.-Nr.	Lg./cm	Br./cm	Hö./cm	€/Stück
3531 540	54	29,5	8,5	43,20

über Griffe gemessen

**Eisenguss-Riesenpfanne**

mit 2 angegossenen Griffen

Art.-Nr.	Lg. x Br. x Hö./cm	€/Stück
5055 600	60 x 48 x 7	301,00
5055 730	73 x 48 x 8	156,00

Lg. mit Griff 81 cm

**Eisenguss-Riesenpfanne**

mit 2 angegossenen Griffen

Art.-Nr.	Ø/cm	ca. Höhe/cm	€/Stück
5055 500	50	7	98,00

zusätzlich mit großem, abnehmbarem Griff

Art.-Nr.	Ø/cm	ca. Höhe/cm	€/Stück
5055 650	65	9	380,00
5055 800	80	12	489,00

**Eisenguss-Riesenpfanne**mit 2 angegossenen Griffen
und einem abnehmbarem Stielgriff

Art.-Nr.	Ø/cm	ca. Hö./cm	€/Stück
5055 651	65	9	380,00
5055 801	80	12	489,00

**Eisenguss-Riesenpfanne**mit 2 angegossenen Griffen, Mittelsteg,
und großem, abnehmbarem Zusatzgriff

Art.-Nr.	Ø/cm	ca. Hö./cm	€/Stück
5055 652	65	9	387,00
5055 802	80	12	505,00

**Eisenguss-Riesenpfanne**mit 2 angegossenen Griffen, Mittelsteg
und einem abnehmbarem Stielgriff

Art.-Nr.	Ø/cm	ca. Hö./cm	€/Stück
5055 653	65	9	387,00
5055 803	80	12	505,00

Riesenpfanne**Buffet-Pfanne 18/8-18/10**

mit extra starkem Sandwichboden

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	€/Stück
5045 800	80	13	474,00

Servierpfannen rund schwarz,
kompl. mit Holzuntersetzer und Serviergriff

Art.-Nr.	Ø/cm	€/Stück
3520 220	22	8,60

Holzuntersetzer 27 x 22 cm



Servierpfanne oval schwarz,
kompl. mit Holzuntersetzer und Serviergriff

Art.-Nr.	Abm./cm	€/Stück
3521 300	26 x 17	9,20

Holzuntersetzer 34 x 18,5 cm



Servierpfanne oval mit Griff, schwarz,
kompl. mit Holzuntersetzer

Art.-Nr.	Abm./cm	€/Stück
3522 240	24 x 17	9,20

Holzuntersetzer 34 x 18 cm



Servierpfanne Rind schwarz
kompl. mit Holzuntersetzer

Art.-Nr.	Abm./cm	€/Stück
3523 280	19 x 13	9,80

Holzuntersetzer 32 x 19 cm



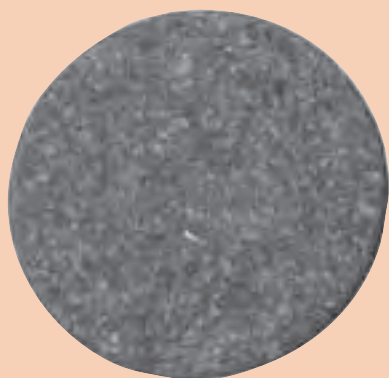
Servier- / Bratpfanne

Art.-Nr.	oberer Ø/cm	€/Stück
3524 160	16	4,00
3524 200	20	5,50
3524 250	25	7,60

Korkuntersetzer
für Servierpfannen

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	€/Stück
2251 240	22	2	6,60

für Spülmaschinen geeignet



Holzuntersetzer
für Servierpfannen

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	€/Stück
1850 250	25	1,5	2,50



Eisenpfannen

Schmiedeeiserne Brat- und Servierpfannen
geeignet für Gas-/Elektro- und Kohleherde sowie bedingt auch für Induktionsherde.



Schmiedeeisen Bratpfanne

Art.-Nr.	Ø/cm	€/Stück
2256 160	16	6,00
2256 200	20	10,20
2256 240	24	12,20
2256 280	28	17,20
2256 320	32	23,50
2256 360	36	29,80
2256 400	40	45,80
2256 450	45	65,60



Servierpfanne
gebogener Griff

Art.-Nr.	Ø/cm	€/Stück
2257 200	20	10,20
2257 240	24	12,20
2257 280	28	17,20



Servierpfanne
2 Seitengriffe

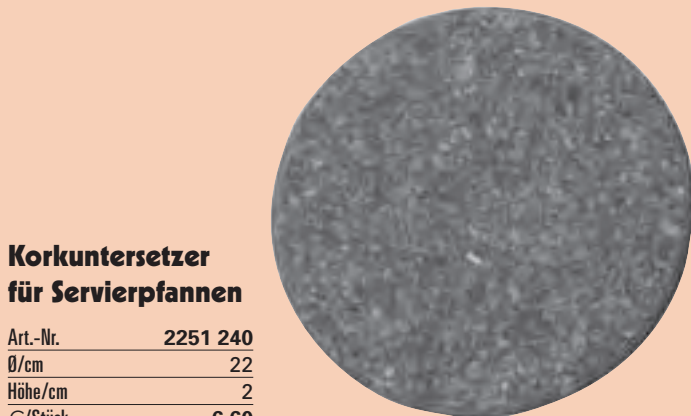
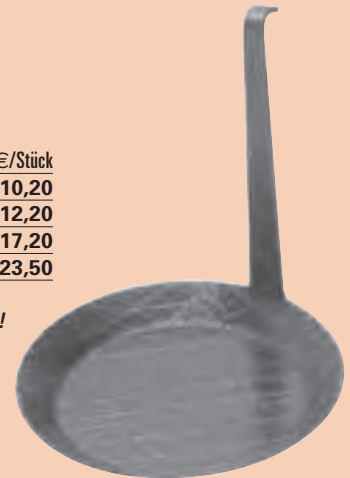
Art.-Nr.	Ø/cm	€/Stück
2258 200	20	10,20
2258 240	24	12,20
2258 280	28	17,20

Brat- / Servierpfanne

Griff hoch

Art.-Nr.	Ø/cm	€/Stück
2259 200	20	10,20
2259 240	24	12,20
2259 280	28	17,20
2259 320	32	23,50

2259 320 nur solange Vorrat!



Korkuntersetzer
für Servierpfannen

Art.-Nr.	2251 240
Ø/cm	22
Höhe/cm	2
€/Stück	6,60

für Pfannen 16 - 32 cm, für Spülmaschinen geeignet



Holzuntersetzer
für Servierpfannen

Art.-Nr.	1850 250
Ø/cm	25
Höhe/cm	1,5
€/Stück	2,50

Gebrauchsanweisung für schmiedeeiserne und Eisen- Bratpfannen

Vor dem ersten Gebrauch bitte sorgfältig durchlesen!

Auch Sie können die hervorragenden Brateigenschaften optimal nutzen, wenn Sie folgende Empfehlungen beachten.

Vor dem ersten Einsatz die Pfanne sorgfältig reinigen, trocknen und mit Fett oder Öl, sowie reichlich Salz und Kartoffelschalen oder -scheiben befüllen und etwa eine Stunde lang scharf einbraten. Zum Schluß schütten Sie den Inhalt aus und erhitzen die Pfanne nochmals kurz mit etwas Öl, wenn Sie jetzt Ihre, wieder fast erkaltete, Pfanne mit Küchenpapier trocken ausreiben, ist sie gebrauchsfertig.

Beachten Sie bitte weiter...

Immer zuerst Pfanne und Öl heiß werden lassen, anschließend das Bratgut einfüllen, anbraten und dann mit reduzierter Temperatur weitergaren. Saft und Aroma bleiben dann bestmöglich erhalten.

Nach Gebrauch sollten Sie die Pfanne mit Küchenpapier ausreiben, bei hartnäckigen Verschmutzungen mit heißem Wasser ausspülen, abschließend die Pfanne immer gut trocknen lassen und leicht einfetten.

Lyoner-Eisenbratpfanne

extra schwere Ausführung,
auch für Elektro



Art.-Nr.	oberer Ø/cm	€/Stück
2255 200	20	10,00
2255 240	24	12,00
2255 280	28	15,80
2255 320	32	20,60
2255 360	36	26,60
2255 400	40	35,50
2255 450	45	74,80

Crepes-Pfanne

extra schwere Ausführung,
auch für Elektro



Art.-Nr.	oberer Ø/cm	€/Stück
2260 200	20	12,90
2260 240	24	15,00

Blinispfännchen

extra schwere Ausführung,
auch für Elektro



Art.-Nr.	oberer Ø/cm	€/Stück
2265 120	12	8,40

Fischpfanne oval

extra schwere Ausführung,
auch für Elektro



Art.-Nr.	Länge x Breite/cm	€/Stück
2270 360	36 x 26	42,60
2270 400	40 x 29	57,90

Fischpfanne oval quer

mittelschwere Ausführung

Art.-Nr.	Länge x Breite/cm	€/Stück
2275 360	36 x 22	27,00
2275 400	40 x 26	33,00



Pommes-Frites-Pfanne

(halbtief)
mit 2 Einhängegriffen
und Gitterkorb

Art.-Nr.	oberer Ø/cm	€/Stück
2285 320	32	61,70
2285 360	36	78,20
2285 400	40	102,80
2285 322 ohne Drahteinsatz		30,90
2285 362 ohne Drahteinsatz		39,60
2285 402 ohne Drahteinsatz		47,50



Paellapfanne Eisen Griffe lackiert

Art.-Nr.	oberer Ø/cm	€/Stück
2281 360	36	8,30
2281 400	40	10,50
2281 460	46	13,20
2281 500	50	16,10
2281 600	60	30,30
2281 700	70	54,00
2281 800	80	74,00
2281 900	90	102,80



Paella-Bufferpfanne

18/8-18/10, Griffe Messing



Art.-Nr.	oberer Ø/cm	€/Stück
2282 340	34	35,80
2282 380	38	42,50
2282 420	42	70,40
2282 460	46	87,60
2282 500	50	115,20
2282 600	60	182,90



Alu-Gusspfanne mit Antihft-Beschichtung und Kunststoff-Griff.
Boden: plangedreht für Elektro

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	€/Stück
680 200	20	4,5	14,10
680 240	24	5,0	17,10
680 280	28	6,0	22,80

für Induktion und Elektro

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	€/Stück
682 240	24	5,0	23,80
682 280	28	6,0	27,80



Alu-Guss- Profipfanne
mit Titanium-Antihft-Beschichtung
und 18/8-18/10 Edelstahl-Hohlgriff.

Boden: plangedreht für Gas-, Elektro- und Kohleherde.

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	€/Stück
695 240	24	5,5	28,00
695 280	28	5,5	30,90
695 320	32	5,5	34,00
695 360	36	5,5	47,00
695 400	40	5,5	56,40

Gebrauchshinweise für Art. 680.xxx / 695.xxx

- ✓ Körper aus Aluguss
- ✓ Titan-, Quantanium-Beschichtung
- ✓ Antihft-Beschichtung

- 1) Vor dem ersten Gebrauch:
Entfernen Sie alle Schilder und waschen Sie die neue Pfanne mit einer weichen Bürste und Spülmittel. Nach dem Abtrocknen erhitzen Sie die Pfanne mit Öl und verteilen Sie das Öl über die gesamte Innenfläche der Pfanne.
- 2) Beim Gebrauch:
Ihre Pfanne funktioniert am besten bei schwacher oder mittlerer Hitze. Wie bei jedem antihftbeschichteten Geschirr, sollten Sie Überhitzung vermeiden, weil sonst der Antihft-Effekt vermindert wird.
Benutzen Sie vorzugsweise Kunststoff- oder Holzwendler. Kratzen Sie nicht mit scharfen Gegenständen in der Pfanne.
- 3) Nach dem Gebrauch:
Benutzen Sie nur eine weiche Bürste oder einen Küchenschwamm und heißes Wasser zum Reinigen. Reinigen Sie die Pfanne immer gleich nach Gebrauch.

Was ist das Besondere an Titan-Pfannen?

- ✓ dreifach stark!
- ✓ Aluguss
- ✓ die Titan-Beschichtung verhindert die Korrosion der Oberfläche und unterstützt die Haltbarkeit der Antihft-Beschichtung.
- ✓ die Titan-Beschichtung lässt die kurzwelligen Infrarot-Strahlen des Herdes passieren,
das bewirkt:
 - ✓ zarteres Fleisch
 - ✓ weniger Fischgeruch
 - ✓ wertvolle Inhaltsstoffe bleiben erhalten, durch die gleichmäßige Wärmeübertragung
 - ✓ weniger Energieverbrauch (bis zu 30%) durch die verkürzte Koch- und Garzeit





Alu-Teflon- Großküchenpfannen

mit Edelstahl-Kaltgriff 18/8-18/10,
extra schwere Ausführung mit plangedrehtem Boden,
für Gas-, Kohle- und Elektro-Herde

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	€/Stück
685 160	16	4,5	29,80
685 200	20	5,5	34,20
685 240	24	6,0	41,90
685 280	28	6,5	50,00
685 320	32	6,5	59,90
685 360	36	7,0	71,40
685 400	40	7,5	78,50

Lyoner-Bratpfanne

Aluminium mit Antihafbeschichtung,
schwere Ausführung
mit plangedrehtem Boden und Eisengriff

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	€/Stück
690 200	20	3,5	21,40
690 240	24	4,0	26,80
690 280	28	4,5	30,20
690 320	32	5,0	36,40
690 360	36	5,5	53,00
690 400	40	6,0	61,40



Suppentopf

mit Deckel

auch für Elektro geeignet

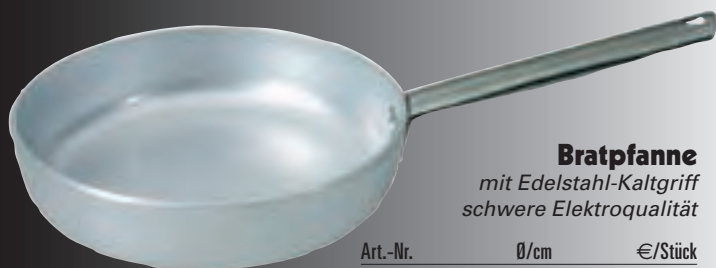
Art.-Nr.	Ø/cm	Hö./cm	Inh./Ltr.	€/Stück
416 100	24	24	10	42,00
416 200	30	30	20	57,80
416 300	34	34	30	80,20
416 400	38	38	40	125,70
416 500	40	40	50	145,30
416 700	45	45	70	178,80
416 900	50	45	90	204,80

**Braten- / Fleischtopf**

mit Deckel

auch für Elektro geeignet

Art.-Nr.	Ø/cm	Hö./cm	Inh./Ltr.	€/Stück
417 054	24	11	5,4	34,10
417 100	30	15	10,0	46,80
417 150	34	17	15,0	61,50
417 200	38	18	20,0	96,00
417 250	40	20	25,0	106,10
417 430	45	27	43,0	136,60
417 500	50	30	59,0	161,60

**Bratpfanne**
mit Edelstahl-Kaltgriff
schwere Elektroqualität

Art.-Nr.	Ø/cm	€/Stück
440 200	20	18,60
440 240	24	23,50
440 280	28	28,60
440 320	32	34,50
440 360	36	43,30
440 400	40	49,30

**Alu-Pfanne**mit Antihaft-Beschichtung, mittel-
schwere Ausführung, Kunststoffgriff
und plangedrehtem Boden
für Gas-/Elektro- und Kohleherde

Art.-Nr.	Ø/cm	€/Stück
430 200	20	5,60
430 240	24	7,70
430 280	28	9,20
430 320	32	11,20

**Bräter 450**

schwere Ausführung

Deckel 451 für Bräter 450

Art.-Nr.	Lg./Br./Hö./cm	€/Stück	Art.-Nr.	Lg./Br./cm	€/Stück
450 500	50 x 33 x 8	77,50	451 500	50 x 33	29,20
450 600	60 x 40 x 9	108,90	451 600	60 x 40	38,40

Reiskocheinsatz

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	für Topf	€/Stück
425 320	32	26	32 cm	55,30
425 360	36	28	36 cm	67,70
425 400	40	32	40 cm	78,30

**Deckel
für Reiskocheinsatz 425**

Art.-Nr.	Ø/cm	€/Stück
426 320	32	11,90
426 360	36	14,50
426 400	40	18,40

**Stielkasserolle**ohne Deckel,
mit Edelstahl-Kaltgriff,
schwere Elektroqualität

Art.-Nr.	Ø/cm	Hö./cm	Inh./Liter	€/Stück
445 020	16	11	2	27,40
445 040	20	13	4	33,70

**Gemüseseiher 460**

auf Fuß

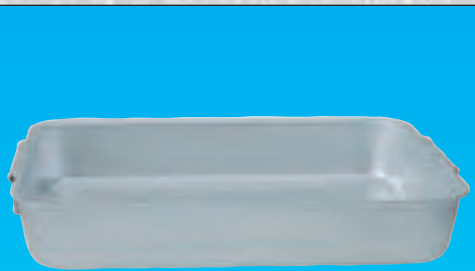
Art.-Nr.	Ø/cm	Hö./cm	€/Stück
460 320	32	18	57,80
460 360	36	20	62,00
460 400	40	22	82,50
460 450	45	26	102,20
460 500	50	29	117,30

Wasserkessel 420

für Gas- und Kohleherde

Art.-Nr.	Ø/cm	Inh./Ltr.	€/Stück
420 025	18	2,3	8,80
420 035	20	4,0	12,50



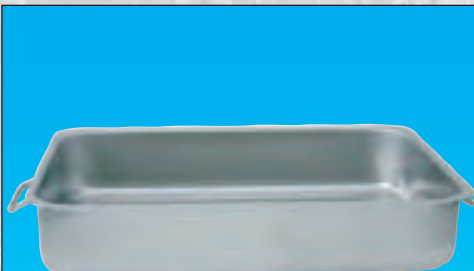


Bräter 450 Aluminium
schwere Ausführung

Art.-Nr.	Länge x Breite x Höhe/cm	€/Stück
450 500	50 x 33 x 8	77,50
450 600	60 x 40 x 9	108,90

Deckel 451 für Bräter 450 Aluminium

Art.-Nr.	Länge/cm	Breite/cm	€/Stück
451 500	50	33	29,20
451 600	60	40	38,40



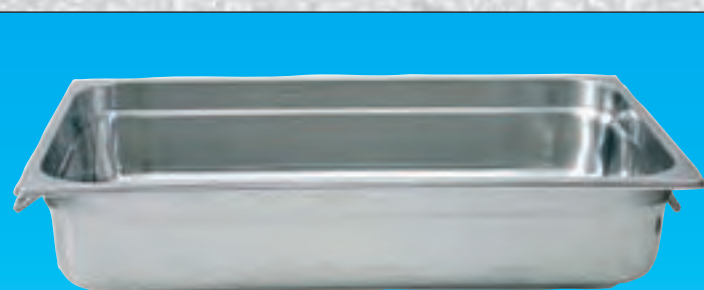
Bräter mit Fallgriffen 18/8-18/10
rechteckig - schwere Ausführung,
nur für Backofen, nicht für Herdplatten,
ohne Sandwichboden, ohne Deckel

Art.-Nr.	Länge x Breite x Höhe/cm	€/Stück
5060 450	45 x 30 x 9	135,90
5060 500	50 x 40 x 9	161,60
5060 600	60 x 45 x 9	200,80
5060 700	70 x 45 x 9	254,60



Deckel für Bräter 5060 18/8-18/10

Art.-Nr.	Länge x Breite/cm	€/Stück
5063 450	45 x 30	35,30
5063 500	50 x 40	42,80
5063 600	60 x 45	50,20
5063 700	70 x 45	55,80



Gastronorm-Bräter 18/8-18/10
mit Fallgriffen und Sandwichboden
für Elektro-, Gas-, und Kohleherde
ohne Deckel

Art.-Nr.	Länge x Breite x Höhe/cm	€/Stück
5065 530	53 x 32,5 x 10	291,00
5065 533	53 x 32,5 x 15	332,00



Flachdeckel für Bräter 5065
18/8-18/10

Art.-Nr.	Länge x Breite x Höhe/cm	€/Stück
5065 531	53 x 32,5 x 10	12,90



Domdeckel für Bräter 5065
18/8-18/10

Art.-Nr.	Länge x Breite x Höhe/cm	€/Stück
5065 532	53 x 32,5 x 17	24,00



Bräter / Auslageschale Edelstahl
mit Fallgriffen, 25 - 40 cm,
mit bordiertem Rand

Art.-Nr.	Länge x Breite x Höhe/cm	€/Stück
1106 250	25 x 19 x 5,0	6,90
1106 300	30 x 22 x 5,5	8,90
1106 350	35 x 26 x 6,5	11,20
1106 400	40 x 28 x 7,5	15,30
1106 450	45 x 32 x 8,5	38,50
1106 500	50 x 36 x 9,0	56,90
1106 600	60 x 40 x 9,5	95,20

Bräter mit Kapselboden und Fallgriffen

Art.-Nr.	Länge x Breite x Höhe/cm	€/Stück
1206 350	35 x 26 x 6	28,40
1206 400	40 x 26 x 6	33,00



Bräter / Fischkessel oval
18/8-18/10

mit Drahteinsatz und Sandwichboden
für Elektro-, Gas- und Kohleherde

Art.-Nr.	Länge x Breite x Höhe/cm	€/Stück
1921 380	38 x 27 x 18	65,00



Fischkessel

18/8-18/10
extra schwer, (nicht für Elektro),
ohne Sandwichboden,
kompl. mit Deckel und Siebeinsatz

Art.-Nr.	Länge x Breite x Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
2065 601	60 x 20 x 14	14	345,40

**Serie 5100**

Schwere Hotelausführung. Serie 5100 mit Schüttrand.
Mit extra starkem Sandwichboden, angepunktete Kaltgriffe

Suppentopf mit Schüttrand 5102

ohne Deckel

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
5102 160	16	14	2,8	17,30
5102 200	20	16	5,0	24,30
5102 240	24	20	9,0	33,80
5102 280	28	23	14,2	44,30
5102 320	32	26	21,0	66,40

**Fleischtopf mit Schüttrand 5105**

ohne Deckel

Art.-Nr.	Ø/cm	Höhe/cm	Inhalt/Liter	€/Stück
5105 160	16	11,0	2,2	15,20
5105 200	20	13,5	4,2	20,60
5105 240	24	15,5	7,0	27,70
5105 280	28	19,0	11,5	41,10
5105 320	32	17,5	14,1	52,40