

COOKWARE
COOKWARE
KOOKGEREI



COPPER 3PLY

- Sandwichboden
- Angenietete Griffe
- 3-Ply - Wandstärke: 2,3 mm
Chromnickelstahl 0,5 mm
Aluminium 1,3 mm
Kupfer 0,5 mm

- Sandwich base
- Riveted handles
- 3-ply wall thickness: 2,3mm
chrome-nickel steel 0,5mm
aluminium 1,3mm
copper 0,5mm

- Sandwichboden
- Angenietete handgrepen
- 3-laags - wanddikte: 2,3 mm
chromnikkelstaal 0,5 mm
aluminium 1,3 mm
koper 0,5 mm



BRATENTOPF MIT DECKEL
STEW POT WITH LID
STOFPOT MET DEKSEL

| W | Ø cm | cm | cm | € |
|----------|------|------|-----|--------|
| 2051 200 | 20 | 10,5 | 2,9 | 174,30 |

STIELKASSEROLLE MIT DECKEL
SAUCEPAN WITH LID
STEELPAN MET DEKSEL

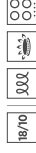
| W | Ø cm | cm | cm | € |
|----------|------|-----|-----|-------|
| 2050 160 | 16 | 8,5 | 1,4 | 99,00 |

PFANNE · FRYING PAN · BRAADPAN

| W | Ø cm | cm | cm | € |
|----------|------|-----|----|--------|
| 2052 200 | 20 | 4,5 | | 84,50 |
| 2052 240 | 24 | 5,5 | | 108,50 |
| 2052 280 | 28 | 5,5 | | 132,00 |

2052 200

COOKWARE 54



- Sandwichboden
- Schuttrand
- Rand poliert
- Maßteilung
- Angeschweißte Kaltgriffe

- Sandwich base
- Pouring rim
- Edge polished
- Measurement scale
- Welded-on stay-cool handles

- Sandwichbodern
- Gietrand
- Rand gepolijst
- Maatverdeling
- Gelaste koude handgrepen



SUPPENTOPF MIT DECKEL
STOCKPOT WITH LID
SOEPPOT MET DEKSEL

| W | Ø cm | cm | cm | € |
|----------|------|----|-----|-------|
| 5402 200 | 20 | 16 | 4,8 | 49,46 |



FLEISCHTOPF MIT DECKEL
STEW POT WITH LID
VLEESPOT MET DEKSEL

| W | Ø cm | cm | cm | € |
|----------|------|------|-----|-------|
| 5405 200 | 20 | 14,5 | 4,2 | 47,16 |
| 5405 240 | 24 | 16,5 | 7 | 62,10 |



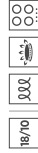
5405 200

COOKWARE 52

- Sandwichboden
- Schüttrand
- Angeschweißte Kaltgriffe

- Sandwich base
- Pouring rim
- Welded-on stay-cool handles

- Sandwichboden
- Gietrand
- Gelaste koude handgrepen



SUPPENTOPF · STOCKPOT · SOEPPOT

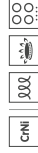
| Artikelnr. | Ø cm | cm | cm | cm | cm | € |
|------------|------|------|-----|--------|-------|---|
| 5202 160 | 16 | 16,5 | 1,9 | 1,9 | 27,60 | |
| 5202 450 | 45 | 45,5 | 70 | 289,80 | | |
| 5202 500 | 50 | 48,5 | 100 | 478,98 | | |



SAUTEUSE · SAUTÉ PAN · SAUSPAN

| Artikelnr. | Ø cm | cm | cm | cm | cm | € |
|------------|------|----|-----|-------|----|---|
| 5243 200 | 20 | 7 | 1,9 | 55,20 | | |

Mit PTFE Antihafbeschichtung
With PTFE non-stick coating
Met PTFE-anti-aanbaklaag



- Sandwichboden
- Schüttrand
- Angeschweißte Kaltgriffe

- Sandwich base
- Pouring rim
- Welded-on stay-cool handles

- Sandwichboden
- Gietrand
- Gelaste koude handgrepen

COOKWARE 51



SUPPENTOPF · STOCKPOT · SOEPPOT

| Artikelnr. | Ø cm | cm | cm | cm | cm | € |
|------------|------|------|------|--------|----|---|
| 5102 200 | 20 | 16,5 | 5 | 36,00 | | |
| 5102 240 | 24 | 20,5 | 9 | 56,00 | | |
| 5102 280 | 28 | 23,5 | 14,2 | 70,00 | | |
| 5102 320 | 32 | 26,5 | 21 | 106,00 | | |



FLEISCHTOPF · STEWPOT · VLEESPOT

| Artikelnr. | Ø cm | cm | cm | cm | cm | € |
|------------|------|------|------|-------|----|---|
| 5105 160 | 16 | 11,5 | 2,2 | 24,00 | | |
| 5105 200 | 20 | 13,5 | 4,2 | 33,00 | | |
| 5105 240 | 24 | 16 | 7 | 45,50 | | |
| 5105 280 | 28 | 19,5 | 11,5 | 60,00 | | |
| 5105 320 | 32 | 17,5 | 14,1 | 78,00 | | |



BRATENTOPF · STEWPOT · STOOFPOT

| Artikelnr. | Ø cm | cm | cm | cm | cm | € |
|------------|------|------|-----|-------|----|---|
| 5115 160 | 16 | 10 | 1,9 | 23,00 | | |
| 5115 200 | 20 | 12 | 3,6 | 31,00 | | |
| 5115 240 | 24 | 14 | 6 | 43,50 | | |
| 5115 280 | 28 | 15,5 | 9,5 | 56,00 | | |



5120 160



5142 180



5142 200



5141 200



5180 160

STIELKASSEROLLE SAUCEPAN · STEELPAN

| W | Ø cm | cm | cm | € |
|----------|------|-----|-----|-------|
| 5120 160 | 16 | 10 | 1,9 | 24,16 |
| 5120 180 | 18 | 9,5 | 2,3 | 27,00 |
| 5120 200 | 20 | 12 | 3,6 | 33,00 |

Flache Ausführung · Shallow shape · Platte uitvoering

SAUTEUSE · SAUTÉ PAN · SAUSPAN

| W | Ø cm | cm | cm | € |
|----------|------|-----|-----|-------|
| 5142 160 | 16 | 7,5 | 1 | 23,00 |
| 5142 180 | 18 | 7,5 | 1,5 | 29,40 |
| 5142 200 | 20 | 7,5 | 1,8 | 33,08 |
| 5142 240 | 24 | 10 | 3 | 48,30 |

PFANNE · FRYING PAN · BRAADPAN

| W | Ø cm | cm | cm | € |
|----------|------|-----|-------|---|
| 5140 200 | 20 | 4,5 | 25,00 | |
| 5140 240 | 24 | 5 | 25,00 | |
| 5140 280 | 28 | 5,5 | 31,00 | |
| 5140 320 | 32 | 6 | 44,50 | |

PFANNE · FRYING PAN · BRAADPAN

| W | Ø cm | cm | cm | € |
|----------|------|-----|--------|---|
| 5141 200 | 20 | 5,5 | 35,40 | |
| 5141 240 | 24 | 5,5 | 40,00 | |
| 5141 280 | 28 | 5,5 | 55,00 | |
| 5141 320 | 32 | 5,5 | 70,00 | |
| 5141 360 | 36 | 5,5 | 113,00 | |
| 5141 400 | 40 | 5,5 | 139,50 | |

Mit PTFE-Anthraflbeschichtung
With PTFE non-stick coating
Met PTFE-antiaanbaklaag

PFANNE · FRYING PAN · BRAADPAN

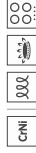
| W | Ø cm | cm | cm | € |
|----------|------|----|-------|---|
| 5141 301 | 30 | 7 | 23,20 | |

Mit PTFE-Anthraflbeschichtung
With PTFE non-stick coating
Met PTFE-antiaanbaklaag

DECKEL FÜR COOKWARE 51 LID FOR COOKWARE 51 DEKSEL VOOR COOKWARE 51

| W | Ø cm | cm | cm | € |
|----------|------|-------|----|---|
| 5180 160 | 16 | 6,50 | | |
| 5180 200 | 20 | 8,00 | | |
| 5180 240 | 24 | 12,50 | | |
| 5180 280 | 28 | 15,50 | | |
| 5180 320 | 32 | 18,70 | | |

COOKWARE 50



- Sandwichboden
- Schürtrand
- Angeschweißte Kaltgriffe

- Sandwichbodern
- Gietrand
- Gelaste koudte handgrepen



SUPPENTOPF · STOCKPOT · SOEPPOT

| W | Ø cm | cm | cm | cm | € |
|----------|------|----|-----|--------|---|
| 5002 200 | 20 | 19 | 6 | 44,00 | |
| 5002 240 | 24 | 24 | 11 | 66,00 | |
| 5002 241 | 24 | 20 | 9 | 64,00 | |
| 5002 280 | 28 | 29 | 17 | 88,00 | |
| 5002 281 | 28 | 24 | 15 | 86,00 | |
| 5002 320 | 32 | 33 | 26 | 132,00 | |
| 5002 321 | 32 | 28 | 22 | 128,00 | |
| 5002 360 | 36 | 36 | 37 | 157,00 | |
| 5002 400 | 40 | 40 | 50 | 200,00 | |
| 5002 450 | 45 | 45 | 70 | 272,50 | |
| 5002 500 | 50 | 50 | 100 | 333,00 | |
| 5002 600 | 60 | 60 | 155 | 560,00 | |



5002 200

FLEISCHTOPF · STEWPOT · VLEESPOT

| W | Ø cm | cm | cm | € |
|----------|------|----|------|--------|
| 5005 200 | 20 | 14 | 4 | 48,00 |
| 5005 240 | 24 | 15 | 7 | 56,00 |
| 5005 280 | 28 | 17 | 10,2 | 80,00 |
| 5005 320 | 32 | 20 | 15 | 112,00 |
| 5005 360 | 36 | 22 | 22 | 157,50 |
| 5005 400 | 40 | 25 | 31 | 180,00 |
| 5005 450 | 45 | 29 | 44 | 248,00 |



5005 200

**BRATENTOPF
STEWPOINT · STOOFPOT**

| W | Ø cm | cm | cm | € |
|----------|------|----|----|--------|
| 5015 240 | 24 | 11 | 5 | 46,00 |
| 5015 280 | 28 | 12 | 8 | 62,00 |
| 5015 320 | 32 | 15 | 12 | 88,00 |
| 5015 360 | 36 | 17 | 17 | 137,50 |
| 5015 400 | 40 | 19 | 24 | 168,00 |
| 5015 450 | 45 | 23 | 34 | 231,50 |
| 5015 500 | 50 | 25 | 49 | 285,50 |



5015 240

**STIELKASSEROLLE
SAUCEPAN · STEELPAN**

| W | Ø cm | cm | cm | € |
|----------|------|-----|-----|-------|
| 5020 160 | 16 | 8 | 1,5 | 26,00 |
| 5020 180 | 18 | 8,5 | 2 | 30,00 |
| 5020 200 | 20 | 9,5 | 3 | 34,00 |



5020 160

Flache Ausführung · Shallow shape · Platte uitvoering

SAUTEUSE · SAUTÉ PAN · SAUSPAN

| W | Ø cm | cm | cm | € |
|----------|------|----|-----|-------|
| 5042 200 | 20 | 7 | 1,5 | 59,02 |
| 5042 240 | 24 | 8 | 2,5 | 70,14 |



5042 160

PFANNE · FRYING PAN · BRAADPAN

| W | Ø cm | cm | € |
|----------|------|----|--------|
| 5040 400 | 40 | 6 | 121,80 |

**KARTOFFELKOCHER
POTATO COOKER · AARDAPPELKOKER**

| W | Ø cm | cm | cm | cm | cm | € |
|----------|------|----|----|-----|----|--------|
| 5046 360 | 36 | 36 | 37 | | | 280,00 |
| 5046 400 | 40 | 40 | 40 | 50 | | 330,00 |
| 5046 500 | 50 | 50 | 50 | 100 | | 450,00 |

Mit Sicherheitsklapphahn ½"
With ½" safety valve
Met veiligheidsklep ½"



5046 360

**SICHERHEITSKLAPPHAHN ½"
½" SAFETY SPIGOT · VEILIGHEIDSKRAAN ½"**

| W | € |
|----------|-------|
| 5046 001 | 51,50 |

Für Kartoffelkocher 5046 · For potato cooker 5046 · Voor aardappelkoker 5046

**DECKEL FÜR COOKWARE 50
LID FOR COOKWARE 50
DEKSEL VOOR COOKWARE 50**

| W | Ø cm | cm | € |
|----------|------|----|-------|
| 5080 200 | 20 | | 10,00 |
| 5080 240 | 24 | | 14,00 |
| 5080 280 | 28 | | 18,50 |
| 5080 320 | 32 | | 24,00 |
| 5080 360 | 36 | | 30,00 |
| 5080 400 | 40 | | 34,50 |
| 5080 450 | 45 | | 44,10 |
| 5080 500 | 50 | | 52,00 |
| 5080 600 | 60 | | 74,00 |

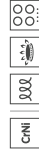


5080 240

COOKWARE 53

- Kapselboden
- Schürtrand
- Angeschweißte Kaltgriffe

- Capsulebottom
- Gietrand
- Gelaste koude handgrepen



BRATENTOPF MIT DECKEL STEWOPOT WITH LID STOOFPOT MET DEKSEL

| W | Ø cm | cm | cm | € |
|----------|------|------|-----|-------|
| 5315 160 | 16 | 10 | 1,9 | 23,50 |
| 5315 200 | 20 | 11,5 | 3,6 | 32,50 |
| 5315 240 | 24 | 11,5 | 5,2 | 43,50 |
| 5315 280 | 28 | 13 | 8,5 | 57,50 |



5315 160

STIELKASSEROLLE SAUCEPAN · STEELPAN

| W | Ø cm | cm | cm | cm | € |
|----------|------|------|-----|-------|---|
| 5320 160 | 16 | 8 | 1,5 | 19,00 | |
| 5320 200 | 20 | 10 | 3 | 25,50 | |
| 5320 240 | 24 | 11,5 | 5 | 35,00 | |



5320 160

SUPPENTOPF MIT DECKEL STOCKPOT WITH LID SOEPPOT MET DEKSEL

| W | Ø cm | cm | cm | cm | € |
|----------|------|----|----|-------|---|
| 5302 200 | 20 | 20 | 6 | 40,50 | |
| 5302 240 | 24 | 20 | 9 | 48,50 | |
| 5302 280 | 28 | 22 | 13 | 73,00 | |
| 5302 320 | 32 | 26 | 20 | 92,50 | |



5302 280

FLEISCHTOPF MIT DECKEL STEWOPOT WITH LID VLEESPOT MET DEKSEL

| W | Ø cm | cm | cm | cm | € |
|----------|------|------|-----|-------|---|
| 5305 160 | 16 | 14 | 2,6 | 26,00 | |
| 5305 200 | 20 | 15 | 4,8 | 36,00 | |
| 5305 240 | 24 | 13,5 | 6 | 48,50 | |
| 5305 280 | 28 | 19 | 11 | 71,00 | |



5305 160



PFANNE FRYING PAN · BRAADPAN

| W | Ø cm | cm | cm | € |
|----------|------|-----|-------|---|
| 5340 240 | 24 | 5 | 28,00 | |
| 5340 280 | 28 | 5,5 | 40,00 | |



5340 240

SUPPENTOPF MIT DECKEL STOCKPOT WITH LID SOEPPOT MET DEKSEL

| W | Ø cm | cm | cm | cm | € |
|----------|------|----|----|--------|---|
| 5303 450 | 45 | 43 | 68 | 181,70 | |

Mit Kapselboden und angenieteten Kaltgriffen
With encapsulated base and riveted stay-cool handles
Met capsulebodem en aangeniete koude handgrepen



18/0

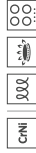


COOKWARE 20

- Sandwichboden
- Angeschweißte Kaltgriffe
- Randverstärkung

- Sandwich base
- Welded-on stay-cool handles
- Reinforced edges

- Sandwichboden
- Gelaste kühle Handgreifen
- Randverstärkung



SUPPENTOPF STOCKPOT · SOEPPOT

| W | Ø cm | cm | cm | € |
|----------|------|----|-----|--------|
| 2001 240 | 24 | 25 | 11 | 88,20 |
| 2001 280 | 28 | 29 | 17 | 115,50 |
| 2001 320 | 32 | 33 | 26 | 147,00 |
| 2001 360 | 36 | 37 | 37 | 168,00 |
| 2001 400 | 40 | 41 | 50 | 210,00 |
| 2001 450 | 45 | 45 | 70 | 283,50 |
| 2001 500 | 50 | 50 | 100 | 357,00 |



FLEISCHTOPF STEWOPOT · VLEESPOT

| W | Ø cm | cm | cm | € |
|----------|------|----|----|--------|
| 2005 320 | 32 | 20 | 15 | 128,10 |
| 2005 360 | 36 | 21 | 20 | 153,30 |
| 2005 400 | 40 | 25 | 30 | 186,90 |
| 2005 500 | 50 | 30 | 60 | 321,30 |



BRATENTOPF STEWOPOT · STOOFPOT

| W | Ø cm | cm | cm | € |
|----------|------|----|----|--------|
| 2015 400 | 40 | 16 | 20 | 165,90 |
| 2015 450 | 45 | 17 | 27 | 126,40 |



DECKEL FÜR COOKWARE 20 LID FOR COOKWARE 20 · DEKSEL VOOR COOKWARE 20

| W | Ø cm | € |
|----------|------|-------|
| 2080 240 | 24 | 13,14 |
| 2080 280 | 28 | 19,44 |
| 2080 320 | 32 | 24,68 |
| 2080 360 | 36 | 27,30 |
| 2080 400 | 40 | 33,60 |
| 2080 450 | 45 | 42,00 |
| 2080 500 | 50 | 49,36 |



VIERTELKOCHEINSATZ QUARTER SIZED PASTA BASKET KWARTINZETMAND

| W | Ø cm | cm | € |
|----------|---------------------------|----|-------|
| 2143 361 | Für Ø 36 cm · For Ø 36 cm | 19 | 49,70 |

Griff mit Hitzeschutz, mit Haken zum Einhängen am Topftrand
Handle with heat protection and hook to hang on the rim of the pot
Handgreep met hittebescherming, met haak om potrand op te hangen

*Den passenden Topf 2005 360 finden Sie auf S. 370
The matching pot 2005 360 can be found on p. 370
De bijpassende pan 2005 360 is te vinden op p. 370*



VIERTELKOCHEINSATZ QUARTER SIZED PASTA BASKET KWARTINZETMAND

| W | Ø cm | cm | € |
|----------|---------------------------|----|-------|
| 2143 360 | Für Ø 36 cm · For Ø 36 cm | 23 | 82,50 |

Mit Haken zum Einhängen am Topftrand
With hook to hang on the rim of the pot
Met haak om aan potrand op te hangen

*Den passenden Topf 2005 360 und 2005 400 finden Sie auf S. 370
The matching pot 2005 360 and 2005 400 can be found on p. 370
De bijpassende pan 2005 360 en 2005 400 is te vinden op p. 370*

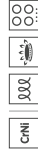


COOKWARE 19

- Sandwichboden
- Angeschweißte Edelstahlgriffe

- Sandwich base
- Welded-on stainless steel stay-cool handles

- Sandwichboden
- Gelaste roestvrijstalen koude handgrepen



1907-160

FLEISCHTOPF MIT DECKEL STEWOPOT WITH LID VLEESPOT MET DEKSEL

| № | Ø cm | □ cm | h mm | € |
|----------|------|------|------|-------|
| 1907-160 | 16 | 9,5 | 1,8 | 19,50 |
| 1907-200 | 20 | 11,5 | 3,5 | 26,00 |
| 1907-240 | 24 | 13,5 | 6 | 34,00 |



1908-160

STIELKASSEROLLE SAUCEPAN · STEELPAN

| № | Ø cm | □ cm | h mm | € |
|----------|------|------|------|-------|
| 1908-160 | 16 | 7,5 | 1,5 | 17,00 |
| 1908-200 | 20 | 10 | 3 | 25,50 |

Mit Schüttrand · With pouring rim · Met gietrand



1909-240

PFANNE · FRYING PAN · BRAADPAN

| № | Ø cm | □ cm | h mm | € |
|----------|------|------|------|-------|
| 1909-240 | 24 | 6 | 6 | 16,68 |
| 1909-280 | 28 | 6,5 | 6,5 | 23,24 |

COOKWARE 41



- Boden plan geschliffen
- Angenehmere Griffe

- Flat-ground base
- Riveted handles

- Grundstück geslepen
- Handgrepen geklonken



SUPPENTOPF · STOCKPOT · SOEPPOT

| № | Ø cm | □ cm | h mm | h mm | € |
|---------|------|------|------|------|--------|
| 416-570 | 44 | 40,5 | 6 | 57 | 135,70 |
| 416-950 | 50 | 45 | 6 | 95 | 181,70 |
| 416-114 | 55 | 49,5 | 6 | 114 | 223,10 |



416-570



417-250

FLEISCHTOPF · STEWPOT · VLEESPOT

| № | Ø cm | □ cm | h mm | h mm | € |
|---------|------|------|------|------|--------|
| 417-190 | 32 | 23,5 | 6 | 19 | 69,00 |
| 417-250 | 35 | 25,5 | 6 | 25 | 85,10 |
| 417-320 | 40 | 25,5 | 6 | 32 | 98,90 |
| 417-380 | 48 | 25,5 | 6 | 38 | 112,70 |

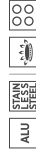
PFANNE FRYING PAN · BRAADPAN

| W | Ø cm | cm | € |
|---------|------|-----|-------|
| 440 240 | 24 | 5,5 | 22,00 |
| 440 280 | 28 | 5,5 | 27,00 |
| 440 320 | 32 | 5,5 | 36,80 |

Mit plangedrehtem Boden und angenietetem Edelstahlgriff

With flat-machined base and riveted stainless steel stay-cool handle

Met profielgedraaide bodem en aangeniete roestvrijstalen koude handgreep



440 240

PFANNE FRYING PAN · BRAADPAN

| W | Ø cm | cm | € |
|---------|------|-----|-------|
| 685 240 | 24 | 5 | 24,00 |
| 685 280 | 28 | 5,5 | 28,00 |
| 685 320 | 32 | 5,5 | 35,00 |
| 685 360 | 36 | 7 | 50,00 |

Mit PTFE Anthraftbeschichtung, plangedrehtem Boden und angenietetem Edelstahlgriff

With PTFE non-stick coating, flat-machined base and riveted stainless steel stay-cool handle

Met PTFE-antiaanbalaag, profielgedraaide bodem en aangeniete roestvrijstalen koude handgreep



685 240

LYONESER PFANNE LYONNAISE FRYING PAN LYONNAISE PAN

| W | Ø cm | cm | € |
|---------|------|-----|-------|
| 690 280 | 28 | 5 | 34,50 |
| 690 320 | 32 | 5,3 | 50,00 |
| 690 360 | 36 | 6 | 62,00 |

Mit PTFE Anthraftbeschichtung, plangedrehtem Boden und angenietetem Eisengriff

With PTFE non-stick coating, flat-machined base and riveted iron handle

Met PTFE-antiaanbalaag, profielgedraaide bodem en aangeniete ijzeren handgreep



690 280

PFANNE FRYING PAN · BRAADPAN

| W | Ø cm | cm | € |
|---------|------|-----|-------|
| 430 200 | 20 | 4 | 14,00 |
| 430 240 | 24 | 4,5 | 17,00 |
| 430 280 | 28 | 5 | 21,00 |
| 430 320 | 32 | 5,5 | 26,00 |

Mit PTFE Anthraftbeschichtung, plangedrehtem Boden und angenietetem Kunststoffgriff

With PTFE non-stick coating, flat-machined base and riveted plastic handle

Met PTFE-antiaanbalaag, profielgedraaide bodem en aangeniet kunststof koude handgreep



430 240

PFANNE FRYING PAN · BRAADPAN

| W | Ø cm | cm | € |
|---------|------|-----|-------|
| 435 200 | 20 | 4 | 16,10 |
| 435 240 | 24 | 4,5 | 20,90 |
| 435 280 | 28 | 5 | 25,10 |
| 435 320 | 32 | 5,5 | 32,04 |
| 435 360 | 36 | 6,5 | 40,96 |
| 435 400 | 40 | 7,5 | 44,64 |

Mit PTFE Anthraftbeschichtung, mit plangedrehtem Boden und angenietetem Edelstahlgriff

With PTFE non-stick coating, with flat-machined base and riveted stainless steel stay-cool handle

Met PTFE-antiaanbalaag, met profielgedraaide bodem en aangeniete roestvrijstalen koude handgreep



435 240

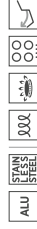
PFANNE FRYING PAN · BRAADPAN

| W | Ø cm | cm | € |
|---------|------|-----|-------|
| 699 240 | 24 | 5,5 | 29,90 |
| 699 280 | 28 | 6,5 | 39,00 |
| 699 320 | 32 | 6,5 | 43,00 |

Aluguss, mit PTFE Anthraftbeschichtung und angenietetem Edelstahlgriff

Cast aluminium, with PTFE non-stick coating and riveted stainless steel stay-cool handle

Gegoten aluminium, met PTFE antiaanbalaag en aangeniet roestvrijstalen koude handgreep



699 240

PFANNE FRYING PAN · BRAADPAN

| W | ALU | STAINLESS STEEL | Ø cm | cm | € | OO | OO | OO |
|---------|-----|-----------------|------|-----|--------|----|----|----|
| 695 241 | | | 24 | 5,5 | 83,00 | | | |
| 695 281 | | | 28 | 5,5 | 96,00 | | | |
| 695 321 | | | 32 | 5,5 | 112,00 | | | |

Aluguss, mit PTFE Anthhaftbeschichtung und Edelstahlkaltgriff

Cast aluminium, with PTFE non-stick coating and stainless steel stay-cool handle

Gegoten aluminium, met PTFE antiaanbakklaag en roestvrijstalen koude handgreep



695 241

PFANNE FRYING PAN · BRAADPAN

| W | ALU | STAINLESS STEEL | Ø cm | cm | € | OO | OO | OO |
|---------|-----|-----------------|------|-----|--------|----|----|----|
| 695 360 | | | 36 | 5,5 | 116,00 | | | |
| 695 400 | | | 40 | 5,5 | 144,00 | | | |

Aluguss, mit PTFE Anthhaftbeschichtung, plangedrehtem Boden und Edelstahlkaltgriff

Cast aluminium, with PTFE non-stick coating, flat-machined base and stainless steel

stay-cool handle

PTFE-antiaanbakklaag, profielgedraaide bodem en roestvrijstalen koude handgreep



695 360

CRÊPES PFANNE CRÊPE PAN · PANNENKOEKEN

| W | ALU | IRON | Ø cm | cm | € | OO | OO | OO |
|---------|-----|------|------|-----|-------|----|----|----|
| 691 260 | | | 26 | 1,5 | 21,00 | | | |
| 691 290 | | | 29 | 1,5 | 31,00 | | | |

Mit PTFE Anthhaftbeschichtung, plangedrehtem Boden und angenietetem Eisengriff

With PTFE non-stick coating, flat-machined base and riveted iron handle

Met PTFE-antiaanbakklaag, profielgedraaide bodem en aangeniete ijzeren handgreep



691 260

TEIGVERTEILER BATTER SPREADER · DEEGVERDELER

| W | 1730 200 | 21 x 18,5 | cm | € | CNI |
|---|----------|-----------|----|------|-----|
| | | | | 4,80 | |



WASSERKESSEL MIT FLÖTE KETTLE WITH WHISTLE WATERKETEL MET FLUIT

| W | 1910 300 | Ø cm | cm | € | CNI | OO | OO | OO |
|---|----------|------|-----|-------|-----|----|----|----|
| | | 20 | 2,7 | 13,80 | | | | |

Mit Sandwichboden · With sandwich base · Met sandwichbodern



TOPFREINIGER · SCOURER · PANNENSPONS

| W | 1590 050 | Ø cm | cm | g | € | OO |
|---|----------|------|----|--------|------|----|
| | | 9 | 50 | 50/600 | 1,00 | |



REDUZIERSTERN FLAME REDUCER · GASPITVERKLEINER

| W | 2049 000 | 25,5 x 25,5 | cm | € | cr |
|---|----------|-------------|----|------|----|
| | | | | 3,90 | |



IRON PAN 22

- Griffte fugenlos



2256 160



2257 200



2258 200



2256 241



2256 281



- Handgriepen naadloos

LYONESER PFANNE LYONNAISE FRYING PAN · LYONNAISE PAN

| № | Ø cm | cm | cm | € |
|----------|------|-----|-------|---|
| 2255 240 | 24 | 4 | 18,90 | |
| 2255 280 | 28 | 4 | 28,50 | |
| 2255 320 | 32 | 4,5 | 31,50 | |
| 2255 360 | 36 | 4,5 | 39,50 | |
| 2255 400 | 40 | 4,5 | 65,00 | |

BRAT-/SERVIERPFANNE FRYING/SERVING PAN · BRAAD-/SERVEERPAN

| № | Ø cm | cm | cm | € |
|----------|------|-----|-------|---|
| 2256 160 | 16 | 2,5 | 8,50 | |
| 2256 200 | 20 | 3 | 15,00 | |
| 2256 240 | 24 | 3 | 17,00 | |
| 2256 280 | 28 | 3 | 25,00 | |
| 2256 320 | 32 | 4 | 31,50 | |
| 2256 360 | 36 | 4 | 43,00 | |
| 2256 400 | 40 | 4,5 | 65,10 | |
| 2256 450 | 45 | 4,5 | 90,00 | |

Mit Hakenstiel · With hooked handle · Met haakstiel

BRAT-/SERVIERPFANNE FRYING/SERVING PAN · BRAAD-/SERVEERPAN

| № | Ø cm | cm | cm | € |
|----------|------|----|-------|---|
| 2257 200 | 20 | 3 | 14,50 | |
| 2257 240 | 24 | 3 | 19,00 | |
| 2257 280 | 28 | 3 | 26,00 | |

Mit gebogenem Hakenstiel
With curving hooked handle
Met gebogen haakstiel

BRAT-/SERVIERPFANNE FRYING/SERVING PAN · BRAAD-/SERVEERPAN

| № | Ø cm | cm | cm | € |
|----------|------|----|-------|---|
| 2258 200 | 20 | 3 | 17,34 | |
| 2258 240 | 24 | 3 | 19,96 | |

Mit 2 Seitengriffen · With 2 side handles · Met 2 zijhandgriepen

HOLZUNTERSETZER WOODEN TRAY · HOUTEN ONDERZETTERS

| № | Ø cm | cm | cm | € |
|----------|----------------------------|----|-----|-------|
| 2256 241 | Für Ø 24 cm · Voor Ø 24 cm | 26 | 1,8 | 9,10 |
| 2256 281 | Für Ø 28 cm · Voor Ø 28 cm | 30 | 1,8 | 11,50 |

SERVIERPFANNE SERVING PAN · SERVEERPAN

| № | cm | Ø cm | cm | cm | cm | € |
|----------|--|------|-----|---------------|----|-------|
| 3520 220 | Servierpfanne · Serving pan · Serveerpan | 22 | 2,5 | | | 18,90 |
| 3520 221 | Ersatzgriff · Replacement handle · Vervangende handgreep | | | | | 2,50 |
| 3520 222 | Ersatzholzuntersetzer · Replacement wooden tray · Vervangende houten onderzetter | | | 27 x 23 x 1,5 | | 6,50 |

Mit Holzuntersetzer und abnehmbarem Serviergriff
With wooden tray and removable serving handle
Met houten onderzetter en afneembare serveerhandgreep



3520 220



3521 300

SERVIERPFANNE SERVING PAN · SERVEERPAN

| № | cm | cm | cm | cm | cm | cm | € |
|----------|--|----|----|---------------|----|----|-------|
| 3521 300 | Servierpfanne · Serving pan · Serveerpan | | | 27 x 17,5 x 2 | | | 19,96 |
| 3521 301 | Ersatzgriff · Replacement handle · Vervangende handgreep | | | | | | 2,50 |
| 3521 302 | Ersatzholzuntersetzer · Replacement wooden tray · Vervangende houten onderzetter | | | 32 x 18 x 1,5 | | | 4,50 |

Mit Holzuntersetzer und abnehmbarem Serviergriff
With wooden tray and removable serving handle
Met houten onderzetter en afneembare serveerhandgreep

SERVIERPFANNE SERVING PAN · SERVEERPAN

| № | cm | cm | cm | cm | cm | cm | € |
|----------|--|----|----|---------------|----|----|-------|
| 3522 240 | Servierpfanne · Serving pan · Serveerpan | | | 25 x 18,5 x 2 | | | 18,90 |
| 3522 241 | Ersatzholzuntersetzer · Replacement wooden tray · Vervangende houten onderzetter | | | 27 x 19 x 1,5 | | | 6,50 |

Mit Holzuntersetzer und angegossenem Strielgriff
With wooden tray and cast-on shaft handle
Met houten onderzetter en gegoten stalen handvat



3522 240

CAST IRON 35



SERVIERPFANNE SERVING PAN · SERVEERPAN

| W | cm | cm | cm | cm | € |
|----------|--|---------------|----|----|-------|
| 3523 280 | Servierpfanne · Serving pan · Serveerpan | 27 x 16 x 2 | | | 19,00 |
| 3523 281 | Ersatzholzuntersetzer · Replacement wooden tray · Vervangende houten onderzetter | 35 x 19 x 1,5 | | | 6,50 |

Mit Holzuntersetzer und abnehmbarem Serviergriff, Motiv Rind

With wooden tray and removable serving handle, cow motif

Met houten onderzetter en afneembare serveerhandgreep, motief koe



3523 280

SERVIERPFANNE SERVING PAN · SERVEERPAN

| W | cm | cm | cm | cm | € |
|----------|--|----|-----|---------------|-------|
| 3528 180 | Servierpfanne · Serving pan · Serveerpan | 18 | 4,5 | | 16,00 |
| 3528 181 | Ersatzholzuntersetzer · Replacement wooden tray · Vervangende houten onderzetter | | | 25 x 19 x 1,5 | 5,78 |

Mit Holzuntersetzer und angegossenen Lappengriffen

With wooden tray and cast-on solid ear handles

Met houten onderzetter en gegoten handgrepen



3528 180

SERVIERPFANNE SERVING PAN · SERVEERPAN

| W | cm | cm | cm | cm | € |
|----------|----|----|-----|----|-------|
| 3535 100 | | 10 | 3 | | 9,98 |
| 3535 130 | | 13 | 3 | | 12,08 |
| 3535 160 | | 16 | 3,5 | | 15,00 |
| 3535 180 | | 18 | 4 | | 18,00 |

Mit Holzuntersetzer und angegossenen Seitengriffen

With wooden tray and cast-on side handles

Met houten onderzetter, met gegoten zijhandgrepen



3535 130

SERVIERPFANNE SERVING PAN · SERVEERPAN

| W | cm | cm | cm | cm | € |
|----------|----|-------------------|----|----|-------|
| 3536 155 | | 15,5 x 9,5 x 3 | | | 10,50 |
| 3536 180 | | 18 x 12 x 3 | | | 14,70 |
| 3536 215 | | 21,5 x 15,5 x 4,5 | | | 19,00 |
| 3536 240 | | 24 x 17,5 x 5 | | | 21,00 |

Mit Holzuntersetzer und angegossenen Seitengriffen

With wooden tray and cast-on side handles

Met houten onderzetter, met gegoten zijhandgrepen



3536 180

MINI SERVIERPFANNE MINI SERVING PAN · MINISERVEERPAN

| W | cm | cm | cm | cm | € |
|----------|----|----|-----|----|-------|
| 3537 130 | | 13 | 3,5 | | 12,00 |

Mit Holzuntersetzer und angegossenem Strielgriff

With wooden tray and cast-on shaft handle

Met houten onderzetter en gegoten stalen handgreep



MINI SERVIERPFANNE MINI SERVING PAN · MINISERVEERPAN

| W | cm | cm | cm | cm | € |
|----------|----|-------------------|----|----|-------|
| 3538 140 | | 14,5 x 14,5 x 2,5 | | | 13,14 |

Mit Holzuntersetzer und angegossenem Strielgriff

With wooden tray and cast-on shaft handle

Met houten onderzetter en gegoten stalen handgreep



MINI SERVIERPFANNE MINI SERVING PAN · MINISERVEERPAN

| W | cm | cm | cm | cm | € |
|----------|----|-------------------|----|----|------|
| 3539 120 | | 12,5 x 10,5 x 2,5 | | | 9,46 |

Mit Holzuntersetzer und angegossenem Strielgriff

With wooden tray and cast-on shaft handle

Met houten onderzetter en gegoten stalen handgreep



MINI SERVIERPFANNE MINI SERVING PAN · MINISERVEERPAN

| W | cm | cm | cm | cm | € |
|----------|----|--------------|----|----|-------|
| 3534 180 | | 18 x 9,5 x 3 | | | 12,50 |

Mit Holzuntersetzer und angegossenen Seitengriffen

With wooden tray and cast-on side handles

Met houten onderzetter, met gegoten zijhandgrepen





3540 260

TOPF ROASTER · PAN

| W | Ø cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm |
|----------|------|-----|-----|-------|-----|----|-----------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 3540 220 | 22 | 9.5 | 2.6 | 52.00 | 000 | ci | STAINLESS STEEL | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci |
| 3540 240 | 24 | 12 | 3.8 | 68.00 | | | | | | | | | | | | | |
| 3540 260 | 26 | 12 | 5 | 72.00 | | | | | | | | | | | | | |

Emailliert, Deckel mit Edelstahlgriff
Enamelled, lid with stainless steel handle
Geëmailleerd, deksel met roestvrijstalen handvat



3541 335

BRÄTER · ROASTER · GRILLPAN

| W | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm |
|----------|------|------|------|-----|-------|-----|----|-----------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 3541 295 | 29 | 21 | 10.5 | 3.3 | 68.00 | 000 | ci | STAINLESS STEEL | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci |
| 3541 335 | 33.5 | 26.5 | 11.5 | 5.2 | 94.00 | | | | | | | | | | | | |

Emailliert, Deckel mit Edelstahlgriff
Enamelled, lid with stainless steel handle
Geëmailleerd, deksel met roestvrijstalen handvat



3525 100

COCOTTE COCOTTE · COCOTTE

| W | Ø cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm |
|----------|------|-----|-------|----|-----------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 3525 100 | 10 | 6.5 | 26.00 | ci | STAINLESS STEEL | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci |
| 3525 102 | 10 | 6.5 | 26.00 | | | | | | | | | | | | | | |

Emailliert, Deckel mit Edelstahlgriff
Enamelled, lid with stainless steel handle
Geëmailleerd, deksel met roestvrijstalen handgreep



3525 102

COCOTTE COCOTTE · COCOTTE

| W | Ø cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm |
|----------|------|-----|-------|----|-----------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 3525 101 | 10 | 6.5 | 12.50 | ci | STAINLESS STEEL | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci |

Deckel mit Edelstahlgriff
Lid with stainless steel handle
Deksel met roestvrijstalen handgreep



HOLZUNTERSETZER WOODEN TRAY · HOUTEN ONDERZETTERS

| W | Ø cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm |
|----------|------|----|----|-----|------|------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 3525 001 | 10 | 13 | 11 | 1.6 | 3.50 | wood | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci |

Für Cocotte 3525 100, -101, -102
For cocotte 3525 100, -101, -102
Voor cocotte 3525 100, -101, -102

COCOTTE COCOTTE · COCOTTE

| W | Ø cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm |
|----------|------|-----|-----|-------|----|-----------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 3525 120 | 12.5 | 9.5 | 6.5 | 27.30 | ci | STAINLESS STEEL | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci |

Emailliert, Deckel mit Edelstahlgriff
Enamelled, lid with stainless steel handle
Geëmailleerd, deksel met roestvrijstalen handgreep



COCOTTE COCOTTE · COCOTTE

| W | Ø cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm |
|----------|------|-----|-----|-------|----|-----------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 3525 121 | 12.5 | 9.5 | 6.5 | 12.50 | ci | STAINLESS STEEL | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci |

Deckel mit Edelstahlgriff
Lid with stainless steel handle
Deksel met roestvrijstalen handgreep



HOLZUNTERSETZER WOODEN TRAY · HOUTEN ONDERZETTERS

| W | Ø cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm |
|----------|------|----|-----|------|------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 3525 002 | 18 | 10 | 1.6 | 3.50 | wood | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci |

Für Cocotte 3525 120, -121, -122
For Cocotte 3525 120, -121, -122
Voor cocotte 3525 120, -121, -122



BRAT-/SERVIERPANNE FRYING/SERVING PAN BRAAD-/SERVEERPAN

| W | Ø cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm |
|----------|------|----|-------|----|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 3524 160 | 16 | 3 | 9.46 | ci | 000 | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci |
| 3524 200 | 20 | 4 | 11.00 | | | | | | | | | | | | | | |
| 3524 250 | 25 | 5 | 17.00 | | | | | | | | | | | | | | |

Mit 2 Schnäupen und angegessenem Stielgriff
With 2 spouts and a cast-on shaft handle
Met 2 tulpen en gegooten stalen handgreep



3524 160

POFFERTJESPANNE STUFFED PANCAKE PAN POFFERTJESPAN

| W | Ø cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm |
|----------|------|-----|-----|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 3526 007 | 20.5 | 5.5 | 3.5 | 17.86 | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci |

Für 7 Poffertjes · For 7 takoyaki · Voor 7 poffertjes



GRILLPANNE GRIDDLE PAN · GRILLPAN

| W | Ø cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm | cm |
|----------|------|----|-----|-------|----|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 3527 220 | 22 | 22 | 3.5 | 21.00 | ci | 000 | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci | ci |

Mit Schnaupe · With spout · Met uitloop



CAST IRON GIANT



RIESENPFANNE · GIANT FRYING PAN · REUZENPAN

| W | Ø cm | cm | kg | € |
|----------|------|----|----|--------|
| 5055 500 | 50 | 7 | 11 | 136,50 |

Mit 2 angegossenen Seitengriffen
With 2 cast-on side handles
Met 2 gegoten zijhandgrepen



RIESENPFANNE · GIANT FRYING PAN · REUZENPAN

| W | Ø cm | cm | kg | € |
|----------|------|----|----|--------|
| 5055 650 | 65 | 9 | 23 | 260,00 |
| 5055 800 | 80 | 12 | 43 | 450,00 |

Mit einem abnehmbaren Rundgriff
With removable round handle
Met afneembare ronde handgreep



RIESENPFANNE · GIANT FRYING PAN · REUZENPAN

| W | Ø cm | cm | kg | € |
|----------|------|----|----|--------|
| 5055 651 | 65 | 9 | 23 | 240,00 |
| 5055 801 | 80 | 12 | 44 | 460,00 |

Mit einem abnehmbaren Stielgriff
With removable shaft handle
Met afneembare steel



RIESENPFANNE · GIANT FRYING PAN · REUZENPAN

| W | Ø cm | cm | kg | € |
|----------|------|----|------|--------|
| 5055 501 | 50 | 7 | 13,5 | 140,50 |

Mit 2 angegossenen Seitengriffen, mit Mittelsteg
With 2 cast-on side handles, with central bar
Met 2 gegoten zijhandgrepen, met middenstuk



RIESENPFANNE · GIANT FRYING PAN · REUZENPAN

| W | Ø cm | cm | kg | € |
|----------|------|----|----|--------|
| 5055 652 | 65 | 9 | 26 | 280,00 |
| 5055 802 | 80 | 12 | 46 | 456,00 |

Mit einem abnehmbaren Rundgriff, mit Mittelsteg
With removable round handle, with central bar
Met afneembare ronde handgreep, met middenstuk



RIESENPFANNE · GIANT FRYING PAN · REUZENPAN

| W | Ø cm | cm | kg | € |
|----------|------|----|----|--------|
| 5055 653 | 65 | 9 | 27 | 260,00 |
| 5055 803 | 80 | 12 | 44 | 470,00 |

Mit einem abnehmbaren Stielgriff, mit Mittelsteg
With removable shaft handle, with central bar
Met afneembare steel, met middenstuk

BRÄTER ROASTING PAN · GRILLPAN

| | | |
|---|--|--------|
|      |  cm | € |
| 3530 530 | Mit Griffen 55 cm · With handles 55 cm · Met handgrepen 55 cm | 136,50 |

Mit Fallgriffen · With drop handles · Met valhangrepen



BRÄTER ROASTING PAN · GRILLPAN

| | | |
|---|--|-------|
|   |  cm | € |
| 3531 540 | Mit Griffen 55 cm · With handles 55 cm · Met handgrepen 55 cm | 91,00 |

Mit 2 angegossenen Seitengriffen
With 2 cast-on side handles
Met 2 gegoten dubbele handgrepen



BRÄTER ROASTING PAN · GRILLPAN

| | | |
|---|--|--------|
|    |  cm | € |
| 5055 600 | Mit Griffen 72 cm · With handles 72 cm · Met handgrepen 72 cm | 168,00 |

Mit 2 angegossenen Seitengriffen
With 2 cast-on side handles
Met 2 gegoten handgrepen



BRÄTER ROASTING PAN · GRILLPAN

| | | |
|---|--|--------|
|    |  cm | € |
| 5055 730 | Mit Griffen 81 cm · With handles 81 cm · Met handgrepen 81 cm | 174,00 |

Mit 2 angegossenen Seitengriffen
With 2 cast-on side handles
Met 2 gegoten dubbele handgrepen







BRÄTER ROASTING PAN · GRILLPAN

| | | |
|---|--|-------|
|   |  cm | € |
| 3533 400 | Mit Griffen 49,5 cm · With handles 49,5 cm · Met handgrepen 49,5 cm | 73,50 |

Mit 2 angegossenen Seitengriffen
With 2 cast-on side handles
Met 2 gegoten handgrepen



BRÄTER ROASTING PAN · GRILLPAN

| | | |
|---|--|--------|
|    |  cm | € |
| 3531 530 | Mit Griffen 64 cm · With handles 64 cm · Met handgrepen 64 cm | 140,70 |
| 3531 531 | Mit Griffen 64 cm · With handles 64 cm · Met handgrepen 64 cm | 159,50 |

Mit 2 angegossenen Seitengriffen
With 2 cast-on side handles
Met 2 gegoten handgrepen



BRÄTER ROASTING PAN · GRILLPAN

| | | |
|---|--|-------|
|   |  cm | € |
| 3532 330 | Mit Griffen 39 cm · With handles 39 cm · Met handgrepen 39 cm | 32,00 |

Mit 2 angegossenen Lappengriffen
With 2 cast-on solid ear handles
Met 2 gegoten korte handgrepen



BRÄTER/AUSLAGESCHALE ROASTING PAN/DISPLAY TRAY GRILLPAN/DISPLAYSCHAAL

| | | |
|---|--|-------|
|    |  cm | € |
| 1106 350 | 38 x 27,5 x 6,5 | 18,00 |
| 1106 400 | 43 x 31 x 7 | 24,00 |

Mit Fallgriffen und bordiertem Rand, ohne Sandwichboden. Nicht für Herdplatten geeignet
With drop handles and rolled rim, no sandwich base. Not suitable for use on hobs.

Met valhandgrepen en omgekrulde rand, zonder sandwichbodem. Niet geschikt voor kookplaten



BRÄTER/AUSLAGESCHALE ROASTING PAN/DISPLAY TRAY GRILLPAN/DISPLAYSCHAAL

| | | |
|---|--|--------|
|    |  cm | € |
| 1653 450 | 48 x 33 x 8,5 | 60,00 |
| 1653 561 | 59 x 42 x 10 | 120,00 |

Mit Fallgriffen und bordiertem Rand, ohne Sandwichboden. Nicht für Herdplatten geeignet
With drop handles and rolled rim, no sandwich base. Not suitable for use on hobs.

Met valhandgrepen en omgekrulde rand, zonder sandwichbodem. Niet geschikt voor kookplaten



BRÄTER ROASTING PAN · GRILLPAN

| | | |
|---|--|-------|
|    |  cm | € |
| 5543 320 | 32 x 32 x 9 | 88,80 |

Mit 2 Seitengriffen, 3PLY
With 2 side handles, 3-ply
Met 2 handgrepen, 3-laags

