



# KATALOG 2019

Catalogue 2019

*»Kochen ist eine Kunst und keineswegs die unbedeutendste.«*

*»Cooking is an art and by no means the most insignificant.«*

– Luciano Pavarotti –

## Wir gehören in jede Küche!

Der Küche gehört schon immer unsere Leidenschaft. Daher bieten wir seit mehr als 130 Jahren hochwertige Küchengeräte an, die in vielen Haushalten zu finden sind. Der Name Schulte-Ufer ist untrennbar mit durchdachten Kochgeschirren und funktionalen Spezialartikeln verbunden. In diesem Bereich sind wir groß geworden und zählen heute zu den Marktführern.

Von diesem reichen Erfahrungsschatz profitieren mittlerweile auch Großküchen-, Gastronomie- und Hotelleriebetriebe. Unter der Marke GastroSUS haben wir Produkte geschaffen, die praktische Lösungen mit hoher Qualität für höchste Ansprüche verbinden. Dafür verantwortlich zeichnen unsere Designer, Konstrukteure und Testköche, die den Produktweg vom ersten Entwurf bis zur Serienfertigung begleiten.

Alle GastroSUS-Produkte, das können wir mit Fug und Recht behaupten, sind die ideale Kombination von funktionaler und formaler Qualität. Sie erfüllen ihren Zweck ohne Wenn und Aber – das sind wir unserem guten Namen schuldig. Überzeugen Sie sich selbst.

## Kitchens – that’s where we are at home!

The kitchen has always been our passion. This is why we have been offering high-quality kitchenware for more than 130 years that is to be found in a host of homes. The name Schulte-Ufer is intrinsically tied to well-thought-out cookware and special functional articles. It is in this field that we grew up in and where today we rank amongst the market leaders.

Profiting from this wealth of experience are, in the meantime, also canteen kitchens, catering outlets and hotel establishments. Under the brand name GastroSUS, we have created products combining practical solutions with high quality for the most demanding requirements. Responsible for this are our designers, design engineers and test chefs, who accompany the product on its way from the initial concept right up to series production.

All GastroSUS-products – this we can justifiably maintain – are the idea combination of functional and formal quality. They fulfil their purpose – no ifs, no buts – after all we owe it to our good name. See for yourself.

# Inhaltsverzeichnis

table of contents



## GASTRO-TÖPFE

Gastro-casseroles

## GASTRO-PFANNEN

Gastro-pans



**Gastro-Töpfe**

Chef		8 – 11
Trigon		12 – 13
De Luxe <i>i</i>		14 – 15

**Gastro-casseroles**

Chef		8 – 11
Trigon		12 – 13
De Luxe <i>i</i>		14 – 15

**Gastro-Pfannen**

Chef		18 – 19
Industar		20 – 21
Trigon		22 – 23
De Luxe <i>i</i>		24 – 25
Ecostar		26 – 27
Alustar		28 – 29
Rustika		30 – 31
Iron-Star		32 – 33

**Gastro-pans**

Chef		18 – 19
Industar		20 – 21
Trigon		22 – 23
De Luxe <i>i</i>		24 – 25
Ecostar		26 – 27
Alustar		28 – 29
Rustika		30 – 31
Iron-Star		32 – 33

**Chafing Dishes**

Royal		36 – 37
Milano		38 – 39
Monaco		40 – 41
Lugano		42 – 43
Piccolino		44 – 45
Zubehör		46 – 47

**Chafing dishes**

Royal		36 – 37
Milano		38 – 39
Monaco		40 – 41
Lugano		42 – 43
Piccolino		44 – 45
Accessories		46 – 47

**GN-Behälter**

Cellana		50 – 51
---------	--	---------

**GN-container**

Cellana		50 – 51
---------	--	---------

**CHAFING DISHES**

Chafing dishes

**GN-BEHÄLTER**

GN-container





# Gastro-Töpfe

Gastro-casseroles



GASTRO-TÖPFE  
Gastro-casseroles



GASTRO-PFANNEN  
Gastro-pans

CHAFING DISHES  
Chafing dishes

GN-BEHÄLTER  
GN-container

# Chef



- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- extra schwere, sehr robuste Ausführung mit Wandstärken bis zu 1,2 mm
- hochwertige und strapazierfähige DIAMAS-PRO-Antihaft-Beschichtung (Pfannen)
- ohne Deckel – Deckel separat erhältlich
- energieeffizienter Aluminiumkapselboden, für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
- stabile, wärmeisolierende Griffe aus rostfreiem Edelstahl mit massiver Griffplatte
- sicheres und tropffreies Abgießen durch starken Schüttrand
- backofengeeignet
- spülmaschinengeeignet

- high-quality stainless steel
- especially heavy-duty, very robust design with wall thickness of up to 1.2 mm
- high-quality and hard-wearing DIAMAS-PRO non-stick coating (pans)
- without lid – lid available separately
- energy-efficient aluminium encapsulated base, suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
- stable, heat-insulating stainless steel handles with solid grip plate
- safe and drip-free pouring thanks to strong pouring rim
- oven-compatible
- dishwasher-compatible



Induction








backofengeeignet  
oven-compatible



spülmaschinengeeignet  
dishwasher-compatible



	Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ø cm	Höhe cm height	Inhalt capacity	Induction
<b>Bratentopf</b> low casserole 	163000-16	575370	16	9,50	1,90 l	•
	163000-20	575387	20	10,50	3,30 l	•
	163000-24	575394	24	11,00	5,00 l	•
	163000-28	575400	28	13,00	8,00 l	•
	163000-32	575417	32	16,00	12,90 l	•
	163000-36	575424	36	18,00	18,30 l	•
	163000-40	575431	40	15,00	18,90 l	•
	163000-45	575448	45	15,00	23,90 l	•
163000-50	575455	50	15,00	29,40 l	•	
<b>Fleischtopf</b> high casserole 	163010-16	575462	16	12,00	2,40 l	•
	163010-20	575479	20	14,00	4,40 l	•
	163010-24	575486	24	16,00	7,20 l	•
	163010-28	575493	28	18,00	11,10 l	•
	163010-32	575509	32	20,00	16,10 l	•
	163010-36	575516	36	22,00	22,40 l	•
	163010-40	575523	40	25,00	31,40 l	•
	163010-45	575530	45	28,00	44,50 l	•
163010-50	575547	50	32,00	62,80 l	•	
<b>Suppentopf</b> stockpot 	163060-20	575691	20	20,00	6,30 l	•
	163060-24	575707	24	24,00	10,80 l	•
	163060-28	575714	28	28,00	17,20 l	•
	163060-32	575721	32	32,00	25,70 l	•
	163060-36	575738	36	36,00	36,60 l	•
	163060-40	575745	40	40,00	50,20 l	•
	163060-45	575752	45	45,00	71,50 l	•
	163060-50	575769	50	50,00	98,10 l	•
<b>Stieltopf, flach</b> long-handle saucepan, flat 	163020-16-1	575646	16	7,50	1,50 l	•
	163020-20-1	575660	20	10,50	3,30 l	•
	163020-24	575684	24	11,00	5,00 l	•
<b>Stieltopf, hoch</b> long-handle saucepan, high 	163020-16-2	575653	16	12,00	2,40 l	•
	163020-20-2	575677	20	14,00	4,40 l	•
<b>Deckel</b> lid 	163030-16	576247	16			
	163030-20	576254	20			
	163030-24	576261	24			
	163030-28	576278	28			
	163030-32	576285	32			
	163030-36	576292	36			
	163030-40	576308	40			
	163030-45	576315	45			
163030-50	576322	50				

# Chef



Starker Schüttrand für tropffreies Abgießen.

Strong pouring rim for drip-free pouring.








Stabile, wärmeisolierende Edelstahlgriffe.

Stable, heat-insulating stainless steel handles.



Energiesparender Induktionsboden.

Energy-efficient induction base.

		Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ø cm	Höhe cm height	Inhalt capacity	Induction
Sauteuse sauteuse		163040-16	575615	16	6,00	1,20 l	•
		163040-20	575622	20	6,50	2,00 l	•
		163040-24	575639	24	7,50	3,40 l	•
Bratpfanne frying pan		163050-20	575554	20	4,00	1,00 l	•
		163050-24	575561	24	5,00	1,90 l	•
		163050-28	575578	28	5,00	2,75 l	•
		163050-32	575585	32	5,00	3,50 l	•
		163050-36*	575592	36	6,00	5,50 l	•
		163050-40*	575608	40	7,00	8,25 l	•
Bratpfanne, beschichtet frying pan, coated		163052-20	577824	20	4,00	1,00 l	•
		163052-24	577831	24	5,00	1,90 l	•
		163052-28	577848	28	5,00	2,75 l	•
		163052-32	577855	32	5,00	3,50 l	•
		163052-36*	577862	36	6,00	5,50 l	•
		163052-40*	577879	40	7,00	8,25 l	•
Schmorpfanne braising pan		163051-32	577794	32	5,00	3,50 l	•
		163051-36	577800	36	6,00	5,50 l	•
		163051-40	577817	40	7,00	8,25 l	•
Schmorpfanne, beschichtet braising pan, coated		163053-32	577916	32	5,00	3,50 l	•
		163053-36	577923	36	6,00	5,50 l	•
		163053-40	577930	40	7,00	8,25 l	•

\* mit Gegengriff · with double handle

# Trigon



- hochwertiges 3-Schicht-Material aus Edelstahl, Aluminium, Edelstahl 18/10
- schwere und robuste Ausführung
- hochwertige und strapazierfähige DIAMAS-PRO-Antihaft-Beschichtung
- für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
- stabile, wärmeisolierende Griffe aus rostfreiem Edelstahl
- sicheres und tropffreies Abgießen durch starken Schüttrand
- backofengeeignet
- spülmaschinengeeignet

- high-quality 3-layer material made of stainless steel, aluminium, stainless steel 18/10
- heavy-duty and robust design
- high-quality and hard-wearing DIAMAS-PRO non-stick coating
- suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
- stable, heat-insulating stainless steel handles
- safe and drip-free pouring thanks to strong pouring rim
- oven-compatible
- dishwasher-compatible










Induction



backofengeeignet  
oven-compatible



spülmaschinengeeignet  
dishwasher-compatible

		Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ø cm	Höhe cm height	Inhalt capacity	Induction
Sauteuse sauteuse		190040-12	599925	12	5,50	0,50 l	•
		190040-14	599932	14	5,50	0,70 l	•
		190040-16	599635	16	6,00	1,00 l	•
		190040-18	599772	18	6,00	1,20 l	•
		190040-20	599642	20	6,50	1,70 l	•
		190040-24	599659	24	7,50	2,90 l	•
Sauteuse, beschichtet sauteuse, coated		190041-16	599703	16	6,00	1,00 l	•
		190041-18	599789	18	6,00	1,20 l	•
		190041-20	599710	20	6,50	1,70 l	•
		190041-24	599727	24	7,50	2,90 l	•
Bratpfanne frying pan		190050-20	599666	20	4,00	1,00 l	•
		190050-24	599673	24	4,50	1,75 l	•
		190050-28	599680	28	5,00	2,70 l	•
		190050-32	599697	32	5,30	3,50 l	•
Bratpfanne, beschichtet frying pan, coated		190051-20	599734	20	4,00	1,00 l	•
		190051-24	599741	24	4,50	1,75 l	•
		190051-28	599758	28	5,00	2,70 l	•
		190051-32	599765	32	5,30	3,50 l	•
Wok-Pfanne wok pan		190070-36*	602342	36	10,00	7,00 l	•
Wok-Pfanne, beschichtet wok pan, coated		190071-36*	601796	36	10,00	7,00 l	•
Wok-Pfanne mit Rundboden wok pan with spherical bottom		190060-36	608627	36	10,00	7,00 l	•

\* mit Gegengriff · with double handle



Produkte aus hochwertigem 3-Schicht-Material erkennen Sie an diesem Zeichen.

Products made out of high-grade 3-layer material are marked with this symbol.



Die Wok-Pfanne mit Rundboden wird auf Induktions- und Gaskochmulden mit spezieller Vorrichtung eingesetzt.

The wok pan with spherical bottom can be used on induction and gas hobs with spherical fixture.

# De Luxe *i*







- hochwertiges 3-Schicht-Material aus Kupfer, Aluminium, rostfreiem Edelstahl 18/10
  - schwere und robuste Ausführung
  - massiver Auflagedeckel aus rostfreiem Edelstahl 18/10
  - für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
  - stabile, wärmeisolierende Rohrgriffe aus rostfreiem Edelstahl
  - praktische Innenskalierung als Dosierhilfe
  - sicheres und tropffreies Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
  - backofengeeignet
- high-quality 3-layer material made of copper, aluminium and 18/10 stainless steel
  - heavy-duty and robust design
  - solid and well fitting 18/10 stainless steel lid
  - suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
  - stable, heat-insulating stainless steel tube handles
  - practical internal capacity scale as a dispensing aid
  - safe and drip-free pouring thanks to stabilising pouring rim
  - oven-compatible



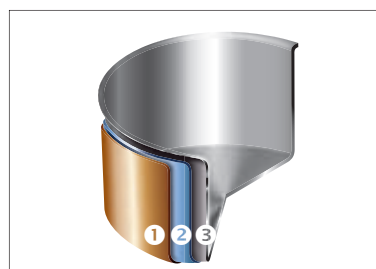
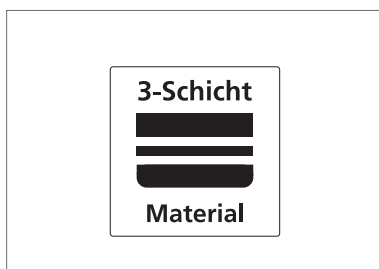
Induction



backofengeeignet  
oven-compatible

		Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ø cm	Höhe cm height	Inhalt capacity	Induction
Fleischtopf high casserole		9510-16 i*	587052	16	11,00	2,00 l	•
		9510-20 i*	587069	20	11,50	3,50 l	•
		9510-24 i*	587076	24	13,50	5,50 l	•
Stieltopf saucepan		9520-16 i*	587083	16	11,00	2,00 l	•
Sauteuse sauteuse		9540-20 i	587090	20	7,30	1,50 l	•
Bratpfanne frying pan		9550-24 i	587106	24	4,60	1,85 l	•
		9550-28 i	587113	28	4,60	2,30 l	•

\* mit Deckel · with lid



- Kocht rundherum – dank schneller, gleichmäßiger Wärmeübertragung vom Boden bis zum Rand.
- Spart Zeit, Geld und Energie durch weniger benötigte Kochhitze.
- Zum Warmhalten geeignet – Inhalt behält für ca. 45 Minuten die Essenstemperatur.
- Fast, efficient and even heat distribution across the entire pot.
- Less cooking heat needs to be expended - time and energy are saved.
- The contents retain food temperature for a minimum of 45 minutes.

- 1 hochwertige Kupferschicht für schnelle Wärmeverteilung
  - 2 Aluminiumkern leitet die Wärme gleichmäßig vom Boden bis zum Rand
  - 3 rostfreier Edelstahl 18/10 für lebensmittelechte Zubereitung
- 1 high-quality copper layer ensures rapid heat distribution
  - 2 aluminium core conducts heat evenly from the base to the rim
  - 3 18/10 stainless steel for food-genuinely cooking and roasting





# Gastro-Pfannen

Gastro-pans



GN-BEHÄLTER  
GN-container

CHAFING DISHES  
Chafing dishes

GASTRO-PFANNEN  
Gastro-pans

GASTRO-TÖPFE  
Gastro-casseroles



- hochwertiger rostfreier Edelstahl
  - extra schwere, sehr robuste Ausführung mit Wandstärken bis zu 1,2 mm
  - hochwertige und strapazierfähige DIAMAS-PRO-Antihaft-Beschichtung
  - energieeffizienter Aluminiumkapselboden, für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
  - stabile, wärmeisolierende Griffe aus rostfreiem Edelstahl mit massiver Griffplatte
  - sicheres und tropffreies Abgießen durch starken Schüttrand
  - backofengeeignet
  - spülmaschinengeeignet
- high-quality stainless steel
  - especially heavy-duty, very robust design with wall thickness of up to 1.2 mm
  - high-quality and hard-wearing DIAMAS-PRO non-stick coating
  - energy-efficient aluminium encapsulated base, suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
  - stable, heat-insulating stainless steel handles with solid grip plate
  - safe and drip-free pouring thanks to strong pouring rim
  - oven-compatible
  - dishwasher-compatible







Induction



backofengeeignet  
oven-compatible



spülmaschinengeeignet  
dishwasher-compatible

	Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Höhe cm height	Inhalt capacity	Induction
Bratpfanne frying pan 	163050-20	575554	20	4,00	1,00 l	•
	163050-24	575561	24	5,00	1,90 l	•
	163050-28	575578	28	5,00	2,75 l	•
	163050-32	575585	32	5,00	3,50 l	•
	163050-36*	575592	36	6,00	5,50 l	•
	163050-40*	575608	40	7,00	8,25 l	•
Bratpfanne, beschichtet frying pan, coated 	163052-20	577824	20	4,00	1,00 l	•
	163052-24	577831	24	5,00	1,90 l	•
	163052-28	577848	28	5,00	2,75 l	•
	163052-32	577855	32	5,00	3,50 l	•
	163052-36*	577862	36	6,00	5,50 l	•
	163052-40*	577879	40	7,00	8,25 l	•
Schmorpfanne braising pan 	163051-32	577794	32	5,00	3,50 l	•
	163051-36	577800	36	6,00	5,50 l	•
	163051-40	577817	40	7,00	8,25 l	•
Schmorpfanne, beschichtet braising pan, coated 	163053-32	577916	32	5,00	3,50 l	•
	163053-36	577923	36	6,00	5,50 l	•
	163053-40	577930	40	7,00	8,25 l	•

\* mit Gegengriff · with double handle



Stabile, wärmeisolierende  
Edelstahlgriffe.

Stable, heat-insulating stainless  
steel handles.



Energiesparender Induktionsboden.

Energy-efficient induction base.



Hochwertige, strapazierfähige  
DIAMAS-PRO-Antihaft-Beschich-  
tung.

High-quality and hard-wearing  
DIAMAS-PRO non-stick coating.



- hochwertiger rostfreier Edelstahl
  - extra schwere, sehr robuste Ausführung
  - hochwertige und strapazierfähige DIAMAS-PRO-Antihaft-Beschichtung
  - energieeffizienter Aluminiumkapselboden, für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
  - stabile, wärmeisolierende Edelstahlgriffe
  - sicheres und tropffreies Abgießen durch starken Schüttrand
  - backofengeeignet
  - spülmaschinengeeignet
- high-quality stainless steel
  - especially heavy-duty, very robust design
  - high-quality and hard-wearing DIAMAS-PRO non-stick coating
  - energy-efficient aluminium encapsulated base, suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
  - stable, heat-insulating stainless steel handles
  - safe and drip-free pouring thanks to strong pouring rim
  - oven-compatible
  - dishwasher-compatible






Induction



backofengeeignet  
oven-compatible



spülmaschinengeeignet  
dishwasher-compatible

		Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ø cm	Höhe cm height	Inhalt capacity	Induction
Bratpfanne frying pan		163065-20	591561	20	4,50	1,20 l	•
		163065-24	591578	24	5,00	1,90 l	•
		163065-28	591585	28	5,00	2,60 l	•
		163065-32	591592	32	5,00	3,75 l	•
Bratpfanne, beschichtet frying pan, coated		163059-20	591523	20	4,50	1,20 l	•
		163059-24	591530	24	5,00	1,90 l	•
		163059-28	591547	28	5,00	2,60 l	•
		163059-32	591554	32	5,00	3,75 l	•
Schmorpfanne, beschichtet braising pan, coated		163048-24	615137	24	6,00	2,80 l	•
		163048-28	615144	28	6,00	4,10 l	•
		163048-32	615151	32	6,00	5,25 l	•



Stabile Edelstahlgriffe.  
Stable stainless steel handles.



Energiesparender Induktionsboden.  
Energy-efficient induction base.



Hochwertige, strapazierfähige  
DIAMAS-PRO-Antihaft-Beschich-  
tung.

High-quality and hard-wearing  
DIAMAS-PRO non-stick coating.

# Trigon



- hochwertiges 3-Schicht-Material aus Edelstahl, Aluminium, Edelstahl 18/10
- schwere und robuste Ausführung
- hochwertige und strapazierfähige DIAMAS-PRO-Antihaft-Beschichtung
- für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
- stabile, wärmeisolierende Griffe aus rostfreiem Edelstahl
- sicheres und tropffreies Abgießen durch starken Schüttrand
- backofengeeignet
- spülmaschinengeeignet

- high-quality 3-layer material made of stainless steel, aluminium, stainless steel 18/10
- heavy-duty and robust design
- high-quality and hard-wearing DIAMAS-PRO non-stick coating
- suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
- stable, heat-insulating stainless steel handles
- safe and drip-free pouring thanks to strong pouring rim
- oven-compatible
- dishwasher-compatible








Induction



backofengeeignet  
oven-compatible



spülmaschinengeeignet  
dishwasher-compatible

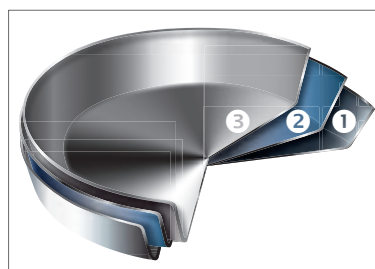
		Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ø cm	Höhe cm height	Inhalt capacity	Induction
Bratpfanne frying pan		190050-20	599666	20	4,00	1,00 l	•
		190050-24	599673	24	4,50	1,75 l	•
		190050-28	599680	28	5,00	2,70 l	•
		190050-32	599697	32	5,30	3,50 l	•
Bratpfanne, beschichtet frying pan, coated		190051-20	599734	20	4,00	1,00 l	•
		190051-24	599741	24	4,50	1,75 l	•
		190051-28	599758	28	5,00	2,70 l	•
		190051-32	599765	32	5,30	3,50 l	•
Wok-Pfanne wok pan		190070-36*	602342	36	10,00	7,00 l	•
Wok-Pfanne, beschichtet wok pan, coated		190071-36*	601796	36	10,00	7,00 l	•
Wok-Pfanne mit Rundboden wok pan with spherical bottom		190060-36	608627	36	10,00	7,00 l	•

\* mit Gegengriff · with double handle



Produkte aus hochwertigem 3-Schicht-Material erkennen Sie an diesem Zeichen.

Products made out of high-grade 3-layer material are marked with this symbol.



- 1 hochwertiger rostfreier Edelstahl für optimale Stabilität und einfache Reinigung
- 2 Aluminiumkern leitet die Wärme gleichmäßig vom Boden bis zum Rand
- 3 rostfreier Edelstahl 18/10 für lebensmittelechte Zubereitung

- 1 high-quality stainless steel for optimal stability and easy cleaning
- 2 aluminium core conducts heat evenly from the base to the rim
- 3 18/10 stainless steel for food-genuinely cooking and roasting



Die Wok-Pfanne mit Rundboden wird auf Induktions- und Gaskochmulden mit spezieller Vorrichtung eingesetzt.

The wok pan with spherical bottom can be used on induction and gas hobs with spherical fixture.

# De Luxe *i*



- hochwertiges 3-Schicht-Material aus Kupfer, Aluminium, rostfreiem Edelstahl 18/10
- schwere und robuste Ausführung
- für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
- stabiler, wärmeisolierender Rohrgriff aus rostfreiem Edelstahl
- sicheres und tropffreies Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- backofengeeignet

- high-quality 3-layer material made of copper, aluminium and 18/10 stainless steel
- heavy-duty and robust design
- suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
- stable, heat-insulating stainless steel tube handle
- safe and drip-free pouring thanks to stabilising pouring rim
- oven-compatible

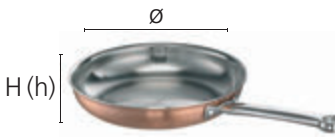


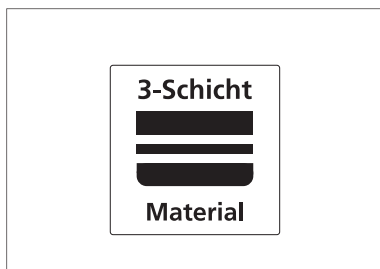
Induction



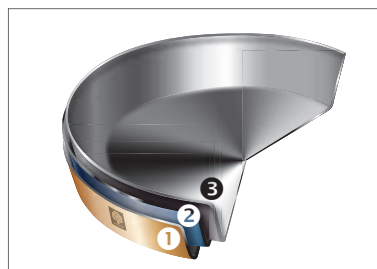
backofengeeignet  
oven-compatible



		Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Höhe cm height	Inhalt capacity	Induction
Bratpfanne frying pan		9550-24 i	587106	24	4,60	1,85 l	•
		9550-28 i	587113	28	4,60	2,30 l	•



- Brät rundherum – dank schneller, gleichmäßiger Wärmeübertragung vom Boden bis zum Rand.
- Spart Zeit, Geld und Energie durch weniger benötigte Brathitze.
- Fast, efficient and even heat distribution across the entire pan.
- Less roasting heat needs to be expended - time and energy are saved.



- 1 hochwertige Kupferschicht für schnelle Wärmeverteilung
  - 2 Aluminiumkern leitet die Wärme gleichmäßig vom Boden bis zum Rand
  - 3 rostfreier Edelstahl 18/10 für lebensmittelechte Zubereitung
- 1 high-quality copper layer ensures rapid heat distribution
  - 2 aluminium core conducts heat evenly from the base to the rim
  - 3 18/10 stainless steel for food-genuinely cooking and roasting




- hochwertiger Aluminium-Rumpf
- schwere Ausführung
- robuste, langlebige Antihaft-Beschichtung
- energieeffizienter Planboden, für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
- stabiler, wärmeisolierender Rohrgriff aus rostfreiem Edelstahl
- backofengeeignet
- leicht zu reinigen

- high-quality aluminium body
- heavy-duty design
- robust, durable non-stick coating
- energy-efficient flat base, suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
- stable, heat-insulating stainless steel tube handle
- oven-compatible
- easy to clean

Induction



backofengeeignet  
oven-compatible

	Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ø cm	Höhe cm height	Inhalt capacity	Induction
Bratpfanne frying pan 	163049-24	598591	24	4,50	1,90 l	•
	163049-28	598607	28	5,00	2,50 l	•
	163049-32	598614	32	5,30	3,40 l	•



Großer Innenspiegel für komfortables Braten.

Big mirror inside for comfortable roasting.



Stabiler Edelstahl-Rohrgriff.

Stable stainless steel tube handle.



Strapazierfähige Antihaf-Beschichtung.

Hard-wearing non-stick coating.

# Alustar

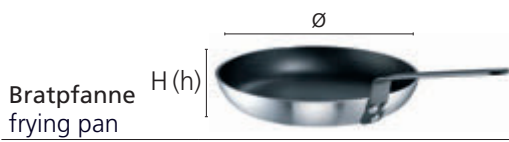


- hochwertiger Aluminium-Rumpf
- schwere Ausführung
- robuste, langlebige Antihaft-Beschichtung
- energieeffizienter Planboden, für Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
- ergonomischer Eisengriff
- backofengeeignet
- leicht zu reinigen

- high-quality aluminium body
- heavy-duty design
- robust, durable non-stick coating
- energy-efficient flat base, suitable for glass ceramic, electric and gas stoves
- ergonomic iron handle
- oven-compatible
- easy to clean



Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ø cm	Höhe cm height	Inhalt capacity	Induction
163058-20	591707	20	4,50	0,85 l	
163058-24	591714	24	5,00	1,50 l	
163058-28	591721	28	5,00	2,25 l	
163058-32	591738	32	5,00	3,30 l	
163058-36	591745	36	5,50	4,25 l	
163058-40	591752	40	6,50	6,00 l	



# Rustika



- hochwertige Gusseisen-Qualität
- hervorragende Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung
- hitzebeständige Glasdeckel (Bauernpfannen)
- für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
- handliche Griffe
- backofengeeignet (ohne Servierbrettchen)

- high-quality cast iron
- outstanding heat conductivity and even heat distribution
- heat-insulating glass lids (farmer pans)
- suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
- comfortably designed handles
- oven-compatible (without serving tray)

Induction



backofengeeignet  
ohne Servierbrettchen  
oven-compatible  
without serving tray

		Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Höhe cm height	Inhalt capacity	Induction
Bauernpfanne farmer pan		1633-28 s*	600713	28	7,00	3,60 l	•
Bauernpfanne farmer pan		1633-28 r*	600751	28	7,00	3,60 l	•
Mini-Servierpfanne mini serving pan		1686-16 s** 1686-18 s**	623828 623835	16 18	3,50 3,50	0,60 l 0,80 l	• •
Mini-Grillpfanne mini grill pan		1685-13 s** 1685-15 s** 1685-19 s**	623798 623804 623811	13 x 13 15 x 15 19 x 19	2,00 2,50 3,00	0,26 l 0,43 l 0,80 l	• • •
Grillplatte grill plate		1625-44 s	621879	44 x 24	1,70	1,00 l	•
Grillplatte grill plate		1625-44 r	621862	44 x 24	1,70	1,00 l	•

\* mit Deckel · with lid

\*\* mit Servierbrettchen · with serving tray



Ideal zum scharfen Anbraten, Garen, Schmoren und langsamen Köcheln.

Ideal for frying, boiling, braising and slow-simmering food.



Ideal zur Zubereitung und zum Überbacken kleinerer Portionen sowie zum Servieren.

Servierbrettchen aus Gummibaumholz.

Ideal for preparing and gratinating smaller portions and for serving.

Serving tray made of rubber wood.



Ideal für fettarmes, krosses und aromatisches Braten mit Grillcharakter auf dem Herd.

Auch zum Outdoor-Grillen geeignet: liegt die Grillplatte auf dem Rost, erreichen die Flammen das Grillgut nicht – und nichts tropft in die Glut.

Ideal for low-fat, crispy and delicious grill-like frying on the stove.

Also suitable for outdoor grilling: if the grill plate is positioned on the rack, flames do not reach the food – and nothing drips into the grill embers.

# Iron-Star



- hochwertiges Eisen
- sehr robust und äußerst strapazierfähig
- schnell erhitzbar und hoch hitzebeständig
- hervorragende Brateigenschaften
- für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
- ergonomische Griffe
- backofenfest


- high-quality carbon steel
- very robust and hard wearing properties
- short heat-up time and high heat resistance
- superb properties of frying
- suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
- ergonomic handles
- oven-safe

Induction



backofenfest  
oven-safe



		Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Höhe cm height	Inhalt capacity	Induction
Bratpfanne frying pan		1450-20 i	620995	20	3,70	0,90 l	•
		1450-24 i	621008	24	4,30	1,55 l	•
		1450-28 i	621015	28	5,00	2,60 l	•
		1450-30 i*	622920	30	5,30	3,00 l	•

Wokpfanne  
wok pan



1460-28 i	623385	28	7,60	3,30 l	•
-----------	--------	----	------	--------	---

\* mit Gegengriff · with double handle



Ideal für die Zubereitung von Fleisch und gebratenen Kartoffelgerichten.

Natürlicher, unverfälschter Eigengeschmack des Bratguts bleibt erhalten.

Ideal for frying meat and potatoes.

Preserve the pure and native taste of the food.



# Chafing Dishes

Chafing dishes



GN-BEHÄLTER  
GN-container

CHAFING DISHES  
Chafing dishes

GASTRO-PFANNEN  
Gastro-pans


GASTRO-TÖPFE  
Gastro-casseroles

# Royal




- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- schwere Ausführung in GN 1/1 oder rund
- abnehmbarer Rolltopdeckel
- mit Deckelbremssystem – 2 Positionen: 120° und 175°
- Kondenswasserrückführung
- massiv gegossene FüÙe in Chrom oder Gold
- elektrisch oder mit Brennstoff beheizbar
- inkl. Einsatz und Brennstoffdosen
- elektrische Heizung separat erhältlich

- high-quality stainless steel
- heavy-duty design for GN 1/1 or round style
- removable roll top lid
- with lid brake mechanism – 2 positions: 120° and 175°
- condensed water return
- solidly moulded feet in chrome or gold
- can be heated electrically or with fuel
- including insert and fuel boxes
- electric heating element available separately

	Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Breite cm width	Tiefe cm depth	Höhe cm height
 <p>Royal Gold, GN 1/1 Royal Gold, GN 1/1</p>	167040	585720	69,00	50,00	41,00

 <p>Royal Gold, rund Royal Gold, round</p>	167041	585737	55,00	55,00	43,00
---	--------	--------	-------	-------	-------

 <p>Royal, GN 1/1 Royal, GN 1/1</p>	167050	585744	69,00	50,00	41,00
--	--------	--------	-------	-------	-------

 <p>Royal, rund Royal, round</p>	167051	585751	55,00	55,00	43,00
---	--------	--------	-------	-------	-------



Abnehmbarer Rolltopdeckel.  
Removable roll top lid.



Deckelbremssystem:  
120° und 175°.  
Lid brake mechanism:  
120° and 175°.



Kondenswasserrückführung.  
Condensed water return.



Massiv gegossene FüÙe.  
Solidly molded feet.


# Milano




- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- schwere Ausführung in GN 1/1 oder rund
- abnehmbarer Rolltopdeckel
- mit Deckelbremssystem – 2 Positionen: 120° und 175°
- Kondenswasserrückführung
- stapelbar
- rutschhemmende FüÙe
- elektrisch oder mit Brennstoff beheizbar
- inkl. Einsatz und Brennstoffdosen
- elektrische Heizung separat erhältlich

- high-quality stainless steel
- heavy-duty design for GN 1/1 or round style
- removable roll top lid
- with lid brake mechanism – 2 positions: 120° and 175°
- condensed water return
- stackable
- slip-resistant feet
- can be heated electrically or with fuel
- including insert and fuel boxes
- electric heating element available separately

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Breite cm width	Tiefe cm depth	Höhe cm height
-----------------------	-------------------	--------------------	-------------------	-------------------

	B (w)	H (h)			
Milano, GN 1/1 Milano, GN 1/1			167060	585768	73,00 50,00 41,00

Milano, rund Milano, round			167061	585775	55,00 55,00 43,00
-------------------------------	---	--	--------	--------	-------------------



Abnehmbarer Rolltopdeckel.  
Removable roll top lid.



Kondenswasserrückführung.  
Condensed water return.



Stapelbarkeit.  
Stackable.



Rutschhemmende FüÙe.  
Slip-resistant feet.

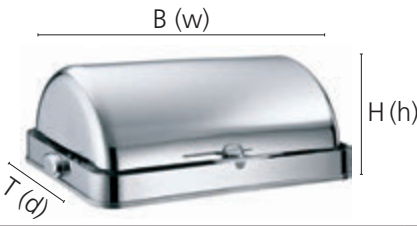



- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- schwere Ausführung in GN 1/1 oder rund
- für Thekeneinbau
- abnehmbarer Rolltopdeckel
- mit Deckelbremssystem – 2 Positionen: 120° und 175°
- Kondenswasserrückführung
- elektrisch oder mit Brennstoff beheizbar
- inkl. Einsatz, ohne Heizquelle

- high-quality stainless steel
- heavy-duty design for GN 1/1 or round style
- for integration into a bar
- removable roll top lid
- with lid brake mechanism – 2 positions: 120° and 175°
- condensed water return
- can be heated electrically or with fuel
- including insert, excluding heat source



Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Breite cm width	Tiefe cm depth	Höhe cm height
-----------------------	-------------------	--------------------	-------------------	-------------------

Monaco, GN 1/1 Monaco, GN 1/1		167070	585782	67,00	46,00	26,00
--	---	--------	--------	-------	-------	-------

Monaco, rund Monaco, round		167071	585799	53,00	53,00	26,00
-------------------------------	---	--------	--------	-------	-------	-------

# Lugano



- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- schwere Ausführung in GN 1/1
- Rolltopdeckel bis zu 90° (Lugano Roll)
- Haubendeckel, an allen Seiten einhängbar (Lugano)
- Lugano Roll ohne Rechaud für Thekeneinbau
- elektrisch oder mit Brennstoff beheizbar
- inkl. Einsatz und Brennstoffdosen
- elektrische Heizung separat erhältlich
- Löffelablage Piccolino als Ergänzung erhältlich

- high-quality stainless steel
- heavy-duty design for GN 1/1
- roll top lid up to 90° (Lugano Roll)
- lift-off lid – attachable on all sides (Lugano)
- Lugano Roll without rechaud for integration into a bar
- can be heated electrically or with fuel
- including insert and fuel boxes
- electric heating element available separately
- Piccolino spoon rest available as a complement

	Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Breite cm width	Tiefe cm depth	Höhe cm height	Inhalt capacity
 <p>Lugano, GN 1/1 Lugano, GN 1/1</p>	167030	584532	64,00	37,00	32,00	
 <p>Lugano Roll, GN 1/1 Lugano Roll, GN 1/1</p>	167035	586567	64,00	35,00	39,00	
 <p>Lugano Roll, ohne Rechaud, GN 1/1 Lugano Roll, without rechaud, GN 1/1</p>	167033	586574	53,50	33,00	16,00	
 <p>Löffelablage Piccolino, GN 1/9, ohne Einsatz spoon rest Piccolino, GN 1/9, without insert</p>	167155	592995	19,50	12,50	10,50	
 <p>Einsatz für Löffelablage Piccolino, GN 1/9 insert for spoon rest Piccolino, GN 1/9</p>	167100-19-10	575967	17,60	10,80	10,00	1,00 l



Einhängbarer Haubendeckel  
(Lugano).

Attachable lift-off lid (Lugano).



Löffelablage Piccolino als  
Ergänzung erhältlich.

Piccolino spoon rest available  
as a complement.



Chafing Dish mit Löffelablage  
Piccolino.


Chafing dish with Piccolino spoon  
rest.

# Piccolino



- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- schwere Ausführung in GN 1/2
- Haubendeckel, an allen Seiten einhängbar
- elektrisch oder mit Brennstoff beheizbar
- inkl. Einsatz und Brennstoffdosen
- elektrische Heizung separat erhältlich
- Löffelablage Piccolino als Ergänzung erhältlich

- high-quality stainless steel
- heavy-duty design for GN 1/2
- lift-off lid – attachable on all sides
- can be heated electrically or with fuel
- including insert and fuel boxes
- electric heating element available separately
- Piccolino spoon rest available as a complement

	Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Breite cm width	Tiefe cm depth	Höhe cm height	Inhalt capacity
<p>Piccolino, GN 1/2 Piccolino, GN 1/2</p> 	167025	586277	44,00	31,00	32,00	
<p>Löffelablage Piccolino, GN 1/9, ohne Einsatz spoon rest Piccolino, GN 1/9, without insert</p> 	167155	592995	19,50	12,50	10,50	
<p>Einsatz für Löffelablage Piccolino, GN 1/9 insert for spoon rest Piccolino, GN 1/9</p> 	167100-19-10	575967	17,60	10,80	10,00	1,00 l



Einhängbarer Haubendeckel.  
Attachable lift-off lid.



Löffelablage Piccolino als  
Ergänzung erhältlich.  
Piccolino spoon rest available  
as a complement.



Chafing Dish mit Löffelablage  
Piccolino.  
Chafing dish with Piccolino spoon  
rest.

# Zubehör

## Accessories



### Elektrische Heizung

- für runde Modelle sowie GN 1/1 und GN 1/2
- mit oder ohne Regler
- 700 Watt

### Löffelablage

- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- GN 1/9
- passend zu Lugano, Lugano Roll, Piccolino

### electric heating element

- for round models and GN 1/1 and GN 1/2
- with or without regulator
- 700 Watt

### spoon rest

- high-quality stainless steel
- GN 1/9
- suitable for Lugano, Lugano Roll, Piccolino chafing dishes

	Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Länge cm width	Breite cm depth	Höhe cm height	Inhalt capacity
<p>Heizung Annessi, elektrisch, GN 1/2 electric heating element Annessi, GN 1/2</p> 	167201	576155	21,50	16,00	2,5	
<p>Heizung Annessi, elektrisch, GN 1/1 electric heating element Annessi, GN 1/1</p> 	167202	605978	25,00	20,00	2,5	
<p>Heizung Annessi, elektrisch, rund electric heating element Annessi, round</p> 	167203	619760	21,50	20,00	2,5	
<p>Löffelablage Piccolino, GN 1/9, ohne Einsatz spoon rest Piccolino, GN 1/9, without insert</p> 	167155	592995	19,50	12,50	10,50	
<p>Einsatz für Löffelablage Piccolino, GN 1/9 insert for spoon rest Piccolino, GN 1/9</p> 	167100-19-10	575967	17,60	10,80	10,00	1,00 l







# GN-Behälter

GN-container



**GN-BEHÄLTER**  
GN-container

**CHAFING DISHES**  
Chafing dishes

**GASTRO-PFANNEN**  
Gastro-pans

**GASTRO-TÖPFE**  
Gastro-casseroles



- feuerfestes Hotelporzellan
- hochfeste Glasur
- backofenfest
- spülmaschinengeeignet
- stapelbar
- vielfältiger Einsatz durch unterschiedliche Höhen

- fire-proof hotelware
- high-strength glaze
- oven-safe
- dishwasher-compatible
- stackable
- versatile use through different heights



backofengeeignet  
oven-compatible



spülmaschinengeeignet  
dishwasher-compatible

		Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Breite cm width	Tiefe cm depth	Höhe cm height	Inhalt capacity
Cellana GN 1/1 Cellana GN 1/1		167120-11-20	586321	53,00	32,50	2,00	1,80 l
		167120-11-40	601802	53,00	32,50	4,00	4,30 l
		167120-11-65	586314	53,00	32,50	6,50	8,00 l
		<hr/>					
Cellana GN 1/2 Cellana GN 1/2		167120-12-20	586345	32,50	26,50	2,00	0,50 l
		167120-12-40	601819	32,50	26,50	4,00	1,80 l
		167120-12-65	586338	32,50	26,50	6,50	3,30 l
<hr/>							
Cellana GN 1/3 Cellana GN 1/3		167120-13-20	586369	32,50	17,50	2,00	0,40 l
		167120-13-40	601826	32,50	17,50	4,00	1,10 l
		167120-13-65	586352	32,50	17,50	6,50	2,30 l
<hr/>							
Cellana GN 1/4 Cellana GN 1/4		167120-14-65	599482	26,50	16,20	6,50	1,20 l
		<hr/>					
Cellana GN 1/6 Cellana GN 1/6		167120-16-65	599499	17,60	16,20	6,50	0,60 l
		<hr/>					
Cellana GN 2/3 Cellana GN 2/3		167120-23-20	603233	35,50	32,50	2,00	0,90 l
		167120-23-40	603226	35,50	32,50	4,00	2,70 l
		167120-23-65	586864	35,50	32,50	6,50	5,50 l
<hr/>							
Cellana GN 2/4 Cellana GN 2/4		167120-24-20	601840	53,00	16,20	2,00	0,70 l
		167120-24-40	603240	53,00	16,20	4,00	1,70 l
		167120-24-65	586871	53,00	16,20	6,50	3,30 l
<hr/>							

Josef Schulte-Ufer KG · GastroSUS  
Hauptstraße 56 · 59846 Sundern · Germany  
Tel. +49 (0) 2933.981-0 · Fax +49 (0) 2933.7150  
info@gastrosus.de · www.gastrosus.de

Liter-Angaben sind Ca.-Angaben. · Liter indications are approximate values.  
Änderungen vorbehalten. · Subject to change without notice.



Best.-Nr. w-00625 04.2019