



SCHULTE-UFER®

KATALOG 2023

Catalogue 2023



»Der Zauber steckt immer im Detail.«

Theodor Fontane

»The magic lies always in the details.«

Theodor Fontane



Liebe Kundschaft,

so stolz sind wir auf Skagen, dass der Fleischtopf dieser Kollektion die Titelseite unseres neuen Katalogs ziert:

Besonders macht Skagen das 3-Schicht-Material, die wohl hochwertigste Materialkombination bei Kochgeschirren. Die wärmeleitende Aluminiumschicht ist hier nicht, wie üblich, nur im Boden, sondern leitet, hochgezogen bis zum Rand, die Hitze bis in die Wandung. Bereits in den 1980er Jahren brachte Schulte-Ufer eine Serie aus 3-Schicht-Material auf den Markt, die damals den renommierten Design Plus-Preis der Frankfurter Messe gewann. Heute bringen wir unseren Erfahrungsschatz in gleich mehrere erfolgreiche 3-Schicht-Kollektionen ein: Skagen, De Luxe *i*, Valentina und Delicado.

3-Schicht-Material ist aufwendig in der Herstellung. Aber schon immer investieren wir von Schulte-Ufer in sorgfältige Herstellung und beste Materialien. So ist unser Markenzeichen, das 3-blättrige Kleeblatt, seit nun über 135 Jahren ein Qualitätsversprechen. Es erhalten nur Produkte, die formschön, hochwertig und praktisch sind und das Kochen zur Freude machen. Ob das nun unsere 3-Schicht-Kollektionen sind oder unsere anderen Highlights, wie unser Klassiker Romana *i* mit dem protherm®-Kupferboden.

Wir freuen uns, wenn Sie sich beim Blättern in diesem Katalog über unsere zahlreichen bis ins Detail durchdachten und sorgsam produzierten Produkte informieren.

Machen Sie Kochen zur Freude mit Schulte-Ufer!

Dear costumers,

we are that proud of Skagen that the casserole from this cookware collection graces the cover of our new catalogue:

What makes Skagen special is its 3-layer material, probably the highest quality combination of materials in cookware. The heat-conducting aluminum layer is not, as usual, solely in the base. Pulled up to the rim, it conducts the heat across the entire pot. As early as the 1980s, Schulte-Ufer launched a series made of 3-layer material, which won the renowned Design Plus prize at the Frankfurt Trade Fair. Today we bring our entire wealth of experience into several successful 3-layer collections: Skagen, De Luxe *i*, Valentina and Delicado.

3-layer material is expensive to manufacture. But at Schulte-Ufer we have always invested in careful manufacturing and the best materials. Our trademark, the 3-leaf clover, has been a promise of quality for over 135 years. It only graces products that are elegant, of high quality and practical and that make cooking a pleasure. For example our 3-layer collections or our other highlights, such as our classic Romana *i* with the protherm® copper base.

We would be delighted if, while scrolling through this catalogue, you took interest in our numerous products. All of them have been carefully thought through down to the last detail and are equally carefully manufactured.

Make cooking fun with Schulte-Ufer!



Inhaltsverzeichnis

table of contents



Seit 1886!	Since 1886!	4–5
Immer eine Idee voraus!	Always one step ahead!	6–7
Nur bei uns!	Only from us!	8–9

Kochgeschirre / Küchenhelfer · cookware / kitchen gadgets

Skagen	Skagen	12–17
De Luxe <i>i</i>	De Luxe <i>i</i>	18–21
Valentina	Valentina	22–23
Rio <i>i</i>	Rio <i>i</i>	24–27
Romana <i>i</i>	Romana <i>i</i>	28–39
Profi-Line <i>i</i>	Profi-Line <i>i</i>	40–45
Wega	Wega	46–53
Little Lilly	Little Lilly	54–55
Filou	Filou	56–57
Globus <i>i</i>	Globus <i>i</i>	58–61
Rustika	Rustika	62–65
Easy	Easy	66–67

Spezialisten · specialists

Schnellkochtopf	pressure cooker	70–71
Thermotöpfe	thermal pots	72–73
Bräter	roasters	74–81
Bratreinen	oven dishes	82–83
Teppanyaki-Platte	teppanyaki plate	84–85
Dämpfer	steamers	86–89
Spagettitöpfe	spaghetti pots	90–91
Entsafter	juice extractor	92–93
XXL-Töpfe	XXL-pots	94–95
Spargeltöpfe	asparagus pots	96–97
Sauteusen	sauteuses	98–99



Pfannen · pans

3-Schicht-Pfannen	3-layer material pans	102–105
Edelstahlpfannen	stainless steel pans	106–107
Edelstahlpfannen XXStrong	stainless steel pans XXStrong	108–111
Edelstahlpfannen Siegutal-Plus	stainless steel pans Siegutal-Plus	112–113
Aluminiumpfannen XXStrong	cast aluminium pans XXStrong	114–119
Gusseisen-Pfannen	cast iron pans	120–123
Eisenpfannen	iron pans	124–125
Deckel	lids	126–127

Green Life

Kerana	Kerana	130–131
Aluna	Aluna	132–135
Edena	Edena	136–137

Genießen am Tisch · enjoying at table

Woks	woks	140–143
Fondues	fondues	144–149
Feuerzangenbowlen	burnt-punch-bowls	150–151
Bestecke	flatware	152–153

Kessel / Gießkannen · kettles / watering cans

Wasserkessel	water kettles	156–157
Flötenkessel	whistling kettles	158–161
Zubehör	accessories	162–163
Gießkannen	watering cans	164–165

Messer · knives

Riku	Riku	168–171
Jorck	Jorck	172–175

Video-Links

176

Seit 1886!
Since 1886!

Kochen ist Freude!

Und Schulte-Ufer ist Kochen! Denn wer wie wir bereits in der vierten Generation Produkte rund ums Kochen und Genießen anbietet, tut dies mit ganz besonderem Engagement: Unsere zeitlos schönen Produkte verbinden praktische Lösungen mit herausragender Qualität für höchste Ansprüche! Das macht sie außergewöhnlich und unverwechselbar zugleich. Jedes Produkt, das unser Haus verlässt, garantiert Praktikabilität, Funktionalität und Ästhetik – symbolisiert durch das 3-blättrige Kleeblatt, unserem Markenzeichen seit 1886.

Seit über 135 Jahren: Innovation und Qualität als Erfolgsfaktoren

Bereits für unseren Firmengründer Josef Schulte war es selbstverständlich, nur Haus- und Küchengeräte von bester Qualität und herausragendem Nutzen anzubieten. Als er im Mai 1886 eine Firma auf seinen Namen im Handelsregister eintragen ließ, legte er die Basis für eine sehr lange Erfolgsgeschichte: Die Marke Schulte-Ufer ist heute untrennbar mit hochwertigen Kochgeschirren, extrem leistungsfähigen Pfannen und funktionalen Spezialartikeln verbunden. Unsere Produkte überzeugen durch eine einzigartige Gestaltung und besondere Funktionen, schaffen hohen Nutzen und verlässlichen Mehrwert, sind immer auf dem neuesten Stand der Technik und fügen sich perfekt in den Küchenalltag ein.

Darum zählt Schulte-Ufer seit vielen Jahren zu den Innovations- und Marktführern der deutschen Kochgeschirr-Branche. So haben wir nicht nur mit dem ersten Ganzmetall-Kochgeschirr Romana *i* die Kochgeschirrlandschaft in den 1970-er Jahren „revolutioniert“, sondern auch in den Folgejahren regelmäßig Trends initiiert und auf dem Markt verankert, z. B. Kochen im Wok, Fondue, Spargel, Pasta oder Entsaften. Produkte wie Thermotopf, Aroma-Dämpfer oder Vier-in-eins-Entsafter gibt es nur bei uns.

Mit Begeisterung arbeiten wir Tag für Tag daran, dass jeder das Kochgerät bei uns findet, das am besten zu seinen Ambitionen passt. Deshalb besitzt unser Sortiment auch eine große Breite und Tiefe. Es umfasst alles, von Basics bis zu Nischenprodukten. Stets in höchster Qualität mit bestmöglichem Preis-Leistungs-Verhältnis. Sicherlich auch ein Grund, warum mit Romana *i* die meistverkaufte und beliebteste Kochgeschirr-Serie Deutschlands aus unserem Hause stammt.

Cooking is joy!

And Schulte-Ufer means cooking! Because anyone who, like us, is already offering products for cooking and enjoyment in the fourth generation, does so with a very special commitment: our timelessly beautiful products combine practical solutions with outstanding quality for the highest demands! This makes them extraordinary and distinctive at the same time. Every product that leaves our house guarantees practicality, functionality and aesthetics - symbolised by the 3-leaf clover, our trademark since 1886.

For more than 135 years: innovation and quality as success factors

For our company founder Josef Schulte, it was already a matter of course to offer only domestic and kitchen appliances of the best quality and outstanding utility. When he registered a company in his name in the commercial register in May 1886, he laid the foundation for a very long success story: today, the Schulte-Ufer brand is inseparably linked with high-quality cookware, extremely efficient pans and functional special articles. Our products impress with their unique design and special functions, create great benefits and reliable added value, are always state-of-the-art and fit perfectly into everyday kitchen life.

That is why Schulte-Ufer has been one of the innovation and market leaders in the German cookware industry for many years. Not only did we „revolutionise“ the cookware landscape in the 1970s with the first all-metal Romana *i* cookware, but in the years that followed we regularly initiated trends and anchored them in the market, such as cooking in a wok, fondue, asparagus, pasta or juicing. Products like thermal pots, aroma steamers or four-in-one juicers are only available from us.

Day after day, we work enthusiastically to ensure that everyone finds the cooking appliance that suits best their ambitions. That's why our range is so broad and deep. It includes everything from basics to niche products. Always in the highest quality with the best possible price-performance ratio. Certainly also a reason why the best-selling and most popular cookware series in Germany, Romana *i*, comes from our company.



Unsere Kunden verdienen das Besondere

Kunden sind das wertvollste Gut und verdienen daher Produkte, die höchsten Anforderungen genügen: Wer sich für ein Schulte-Ufer Produkt entscheidet, soll und wird lange Freude daran haben.

Wir verwenden nur langlebige und hochwertige Materialien wie rostfreien Edelstahl, Kupfer oder Aluminium. Sie garantieren eine lange Lebensdauer und verhindern die Verschwendung von Ressourcen zu Lasten künftiger Generationen. Gleichzeitig ist jedes Teil aus unserem Haus konsequent durchdacht, sorgfältig produziert und in seiner Erscheinung einzigartig. Den Arbeitsalltag erleichternde Produktdetails wie platzsparende Stapeln, Backofen- und Spülmaschineneignung, wärmeisolierende Griffe, Schüttrand, Innenskalierung oder Deckelablage sind für uns selbstverständlich und formal wie funktional auf dem neuesten Stand.

Kochgeschirre für die Zukunft

Kochgeschirre sind ein wichtiger Teil des täglichen Lebens. Deshalb müssen sie nicht nur nachhaltig, langlebig und funktionell durchdacht sein, sondern auch technische Neuerungen wie Induktionsherde, Kochfeldabzugssysteme oder umweltfreundliche Antihaft-Versiegelungen schnellstens aufgreifen und optimal unterstützen. Für uns keine Frage, sondern eine Selbstverständlichkeit. Denn Innovationen und die konsequenteste Weiterentwicklung bestehender Sortimente sind die Basis unserer langen Firmengeschichte. Seit jeher stecken wir viel Herzblut und Liebe zum Detail in die Produktentwicklung. Dadurch sind unsere Töpfe, Pfannen und Spezialartikel nicht nur mit dem „gewissen Etwas“ ausgestattet, sondern immer up-to-date und garantiert zukunftssicher!

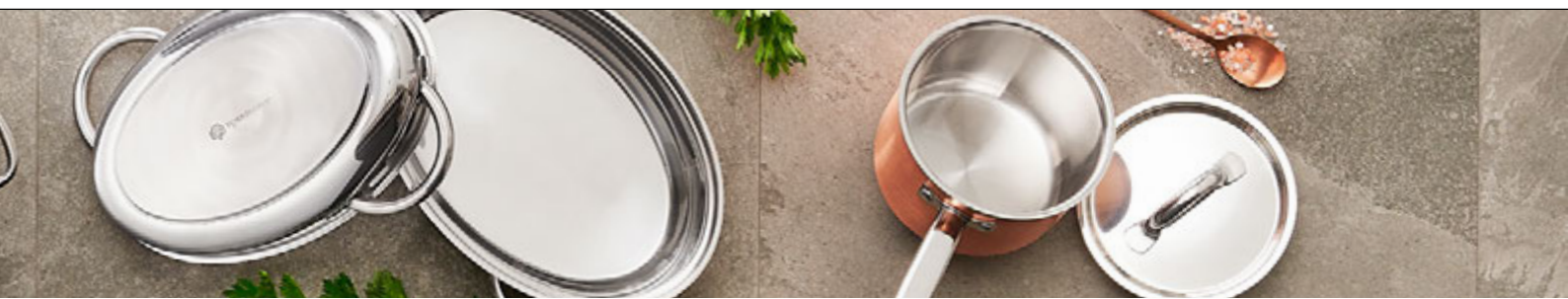
Our customers deserve something special

Customers are the most valuable asset and therefore deserve products that meet the highest requirements: Anyone who decides on a Schulte-Ufer product should and will enjoy it for a long time.

We only use durable and high-quality materials such as stainless steel, copper or aluminium. They guarantee a long service life and prevent the waste of resources at the expense of future generations. At the same time, every part from our company is consistently well thought-out, carefully produced and unique in its appearance. Product details that make everyday work easier, such as space-saving stacking, oven and dishwasher suitability, heat-insulating handles, pouring rim, internal scaling or lid storage are a matter of course for us and are up to date in terms of both form and function.

Cookware for the future

Cookware is an important part of everyday life. Therefore, they must not only be sustainable, durable and functional, but also to incorporate technical innovations such as induction hobs, cooktop extractor systems or environmentally friendly non-stick coatings as quickly as possible and support them optimally. Not a question for us, but a matter of course. Because innovations and the consistent further development of existing ranges are the basis of our long company history. We have always put a lot of passion and attention to detail into product development. As a result, our casseroles, pans and special items are not only equipped with that „certain something“, but are always up-to-date and guaranteed to be future-proof!



Immer eine Idee voraus!

Always one step ahead!

Der Boden: Ein wichtiges Fundament

Für eine leckere, gesunde und energiesparende Zubereitung ist der Boden eines Kochgeschirrs von entscheidender Bedeutung:

So bestechen Schulte-Ufer-Böden einerseits durch ihre präzise Verarbeitung, andererseits stellen wir als einziger europäischer Anbieter eine Vielzahl unserer Kochgeschirre mit dem protherm® Allherd-Kupferboden aus. Kupfer ist zwar teuer und aufwändig in der Verarbeitung, aber ein optimaler Wärmeleiter. Kupferböden heizen schnell auf, verteilen die Wärme optimal und reagieren im Handumdrehen auf jede Temperaturveränderung. Mit dem protherm® Allherd-Kupferboden kocht man bei niedrigster Energiezufuhr daher schonend und äußerst effizient.

Auch mit dem ecotherm® Allherd-Aluminium-Kapselboden lässt sich hervorragend kochen – und gleichzeitig Energie sparen: Beim Ankochen auf höchster Stufe speichert der Boden die aufgenommene Wärme und gibt sie gleichmäßig an das Gargut ab. Auf diese Weise kann die Energiezufuhr meist schon vor dem Ende der Garzeit reduziert oder zuweilen sogar gestoppt werden.

Und natürlich eignen sich beide Boden-Varianten für den Einsatz auf allen gängigen Herdarten, inkl. Induktionskochfeldern.

Ideale Beschichtungen

Auch dem Innenleben unserer Produkte schenken wir sehr viel Aufmerksamkeit: Daher sind unsere Antihaft-Versiegelungen nicht nur nachhaltig, sondern auch außergewöhnlich hitzebeständig, robust und langlebig. Gleichzeitig stimmen wir sie punktgenau auf das Material ab, auf dem sie aufgetragen werden. Ob Edelstahl oder Aluminium – jeder beschichtete Schulte-Ufer-Artikel trägt die Versiegelung, die am besten zu ihm passt.

Verantwortung übernehmen – auch beim Vertrieb und beim Endverbraucher

Wenn ein Produkt mit dem 3-blättrigen Kleeblatt als Markenzeichen seinen Weg in den Handel oder zum Endverbraucher gefunden hat, hört unser Verantwortungsgefühl nicht auf. Für Fragen und Anregungen, aber auch Kritik und Reklamationen steht unser Vertriebsteam als persönlicher Ansprechpartner bereit. Bei uns landet niemand in einem anonymen Callcenter oder in einer Warteschleife! Wir bearbeiten alle Anliegen persönlich, direkt und kompetent.

The base: an important foundation

The base of a cookware is of crucial importance for a tasty, healthy and energy-saving preparation:

On the one hand, Schulte-Ufer bases impress with their precise workmanship; on the other hand, we are the only European supplier to equip a large number of our cookware with the protherm® all-stove copper base. Although copper is expensive and complex to process, it is an excellent conductor of heat. Copper bases heat up quickly, distribute the heat optimally and react to any change in temperature in no time at all. With the protherm® all-stove copper base, you can cook gently and extremely efficient with the lowest energy input.

The ecotherm® all-stove aluminium capsule base is also ideal for cooking - and saves energy at the same time: When cooking on the highest setting, the base stores the absorbed heat and transfers it evenly to the food. In this way, the energy supply can usually be reduced or sometimes even stopped before the end of the cooking time.

And of course, both base variants are suitable for use on all conventional stove types, including induction hobs.

Perfect coatings

We also pay a lot of attention to the inner workings of our products: Therefore, our non-stick coatings are not only sustainable, but also exceptionally heat-resistant, robust and durable. At the same time, we match them precisely to the material to which they are applied. Whether stainless steel or aluminium – every coated Schulte-Ufer item has the coating that suits it best.

Taking responsibility - also with sales and the end consumer

When a product with the 3-leaf clover as its trademark has found its way into retail or to the end consumer, our sense of responsibility does not stop. For questions and suggestions, but also for criticism and and complaints, our sales team is available as a personal contact. With us, nobody ends up in an anonymous call center. We process all requests personally, directly and competently.



Ausgezeichnet mit Bestnoten

Die herausragende Qualität unserer Produkte schätzen neben privaten Haushalten, Händler*innen und/oder Profi-Köchen*innen auch zahlreiche unabhängige Testinstitute: Stiftung Warentest, Öko-Test, Emporio oder Haus und Garten bewerten unsere Produkte immer wieder mit guten und sehr guten Urteilen. Besonders stolz sind wir darauf, dass wir aus einer Kundenbefragung, die das Deutsche Institut für Service-Qualität alle 2 Jahre zum Thema „Töpfe und Pfannen“ durchführt, nicht nur wiederholt mit dem Gesamturteil „sehr gut“ hervorgegangen sind – 2022 waren wir zum fünften Mal in Folge Testsieger und wurden erneut als beliebteste Marke bei Töpfen und Pfannen ausgezeichnet.

Die größte und wichtigste Auszeichnung für uns ist aber die Sympathie für und das Vertrauen in unseren Design-Klassiker Romana *i*. Seit 1977 auf dem Markt, ist sie die meistverkaufte Serie Deutschlands. Sie lässt auch nach 45 Jahren keinen Wunsch offen und überzeugt seither von Generation zu Generation durch hochwertige Materialien und praktische Details. Und repräsentiert damit bestens unsere Unternehmensphilosophie: Kochen ist Freude. Schulte-Ufer ist Kochen.

Awarded top marks

The outstanding quality of our products is valued not only by private households, retailers and/or professional chefs, but also by numerous independent test institutes: Stiftung Warentest, Öko-Test, Emporio and Haus und Garten have repeatedly rated our products as good and very good judgements. We are particularly proud of the fact that we not only repeatedly came out with the overall rating „very good“ from a customer survey that the Deutsche Institut für Service-Qualität conducts every 2 years on the subject of „pots and pans“ - we were in 2022 test winner for the fifth time in a row and was once again recognized as the most popular brand for casseroles and pans.

But the biggest and most important award for us is the sympathy for and trust in our design classic Romana *i*. On the market since 1977, it is the best-selling series in Germany. Even after 45 years, it leaves nothing to be desired and has been impressing many generations with its high-quality materials and practical details. And thus perfectly represents our corporate philosophy: Cooking is joy. Schulte-Ufer is cooking.



Nur bei uns!
Only from us!

protherm® Allherd-Kupferboden

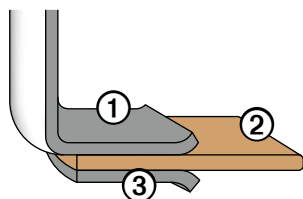


Auf den Punkt regulierbar, energiesparend, für alle Herdarten geeignet:

Die durchgängige Kupferscheibe als Hauptbestandteil des protherm® Allherd-Kupferbodens nimmt Hitze besonders schnell auf und verteilt sie so optimal wie effizient. Nach dem Ankochen kann die Wärmezufuhr auf kleinste Stufe zurück- und – je nach Herdart – schon vor Ende der Garzeit ausgestellt werden. Der protherm® Allherd-Kupferboden reagiert direkt auf jede Temperaturveränderung. Das ermöglicht, Gerichte auf den Punkt zuzubereiten. Dank magnetisierbarer Edelstahl-Ab-schlussplatte ist er geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion. Energiesparender und schonender geht es nicht!

Adjustable to the point, energy-saving, suitable for all types of stoves:

The copper disc is the main component of the protherm® all-stove copper base. It absorbs heat particularly quickly and distributes it optimally and efficiently. After boiling, the heat can be reduced to the lowest level and – depending on the type of stove – switched off before the end of the cooking time. The protherm® all-stove copper base reacts immediately to any change in temperature. This allows to cook dishes to the point. Thanks to the induction stainless steel layer, it is suitable for all common stove types, including induction. As gentle and as energy-efficient as it gets!



- ① Edelstahl-Boden
- ② Kupferscheibe
- ③ Edelstahl-Induktionsboden

- ① stainless steel base
- ② copper disc
- ③ stainless steel induction base

ecotherm® Allherd-Aluminium-Kapselboden

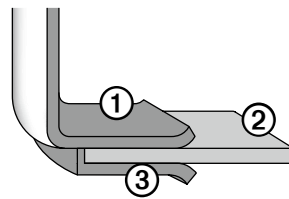


Perfekt aufliegend, energiesparend, für alle Herdarten geeignet:

Beim ecotherm® Allherd-Aluminium-Boden speichert eine Aluminiumscheibe die zugeführte Wärme und gibt sie während des Kochprozesses gleichmäßig an das Gargut ab. Dadurch kann die Energiezufuhr nach dem Ankochen reduziert und – je nach Herdart – sogar frühzeitig, vor dem Ende der Garzeit, gestoppt werden. Gleichzeitig sorgt eine Edelstahlkapsel um den Aluminiumkern dafür, dass das Kochgeschirr auf allen gängigen Herdarten eingesetzt werden kann, inklusive Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherden.

Perfectly matching, energy-saving, suitable for all types of cooker:

With the ecotherm® all-stove aluminum base an aluminum disc stores the supplied heat. It releases it evenly to the food during the cooking process. This means that the energy supply can be reduced after boiling and – depending on the type of stove – even stopped early, before the end of the cooking time. At the same time, the stainless steel capsule around the aluminium core ensures that the cookware can be used on all common types of stove, including induction, glass ceramic, electric and gas stoves.



- ① Edelstahl-Boden
- ② Aluminiumkern
- ③ Edelstahl-Induktionsboden

- ① stainless steel base
- ② aluminium core
- ③ stainless steel induction base

10 JAHRE GARANTIE

10 Jahre Garantie auf Produkte mit Kupferboden!
10 year warranty on products with copper base!

XXStrong-diamond



Mehrlagige, außergewöhnlich strapazierfähige, langlebige Antihaft-Versiegelung mit extrem hoher Hitzebeständigkeit (kurzzeitig bis 300 °C). Sehr guter Antihaft-Effekt.

Multi-layer, extraordinarily hard-wearing, durable non-stick coating. Extremely heat-resistant (up to 300 °C). Very good non-stick performance.

XXStrong-endura



Mehrlagige, besonders robuste und langlebige Antihaft-Versiegelung, die enorm hitzebeständig ist (kurzzeitig bis 250 °C). Sie verfügt über einen sehr guten Antihaft-Effekt.

Multi-layer, particularly hard-wearing and durable non-stick coating, which is extremely heat-resistant (up to 250 °C for short periods). It has a very good non-stick performance.

XXStrong-pro-nature



Mehrlagige, nachhaltige Antihaft-Versiegelung mit langer Nutzungsdauer. Sie besitzt einen sehr guten Antihaft-Effekt, ist kurzzeitig bis 230 °C hitzebeständig und umwelt- und ressourcenschonend.

Multi-layer, sustainable non-stick coating with an extended service life. Very good non-stick performance. Heat-resistant up to 230 °C for short periods. Protects environment and resources.

XXStrong-pro-nature-ceramic



Mehrlagige, nachhaltige, kratz- und abriebfeste Keramikbeschichtung. Hervorragender Langzeit-Antihaft-Effekt. Kurzzeitig bis 260 °C hitzebeständig. Frei von PFAS. Besonders umweltfreundlich und ressourcenschonend.

Multi-layer, sustainable, scratch- and abrasion-resistant ceramic coating. Outstanding long-term non-stick performance. Heat-resistant up to 260 °C for short periods. Free from PFAS. Particularly environmentally friendly and resource-saving.

Siegutal-Plus



Mehrlagige, sehr widerstandsfähige und langlebige Antihaft-Versiegelung mit gutem Antihaft-Effekt. Kurzzeitig bis 230 °C hitzebeständig.

Multi-layer, very resistant and durable non-stick coating with good non-stick performance. Heat-resistant up to 230 °C for short periods.



Kochgeschirre

cookware



KOCHGESCHIRRE

cookware

Skagen
12–17



Wega
46–53



De Luxe *i*
18–21



Little Lilly
54–55



Valentina
22–23



Filou
56–57



Rio *i*
24–27



Globus *i*
58–61



Romana *i*
28–39



Rustika
62–65



Profi-Line *i*
40–45



Easy
66–67



Skagen



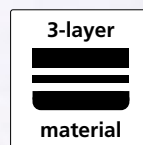
Von der Natur inspiriert: 3-Schicht-Material

Wie die Schichten einer Zwiebel umhüllen beim 3-Schicht-Material 2 Edelstahlschichten den Aluminiumkern, der so die Wärme schnell und gleichmäßig vom Boden bis zum Rand verteilen kann – auf Induktion ebenso wie auf jedem anderen Herd.



Inspired by nature: 3-layer material

Like the layers of an onion, in the 3-layer material 2 layers of stainless steel enclose the aluminium core. The aluminium can thus distribute the heat quickly and evenly from the bottom to the rim – on induction as well as on any other stove.



Reiche Sortimentsbreite.
Wide assortment.



Hochwertige Glasdeckel.
High-quality glass lids.



Edler Hochglanz.
Noble high gloss.



Skagen

Rundum hygge

Hyggelig herausragend

Das altnordische Wort skaga bedeutet so viel wie „herausragen“. Skagen heißt passenderweise die nördlichste Stadt Dänemarks, wo Nord- und Ostsee zusammentreffen. Für das Hyggelige der nordischen Lebensweise wie auch für das Herausragende steht unsere Kochserie Skagen.

Da die hochglanzpolierten Skagen-Artikel zeitlos schön sind, eignen sie sich auch wunderbar als Serviergeschirr. Mit aufliegendem Deckel behalten die Speisen mindestens 45 Minuten Essenstemperatur. Und weil Skagen spülmaschinenfest ist – außer die Glasdeckel und die Pfannenbeschichtungen –, ist auch die anschließende Reinigung kein Problem.

Also rundum hygge durch Skagen!

Outstandingly “Hygge”

The Old Norse word skaga means „to stand out“. Skagen is the apt name of Denmark’s northernmost town, where the North and Baltic Seas meet. Our Skagen cooking series stands for the “hygge” of the Nordic way of life as well as for the outstanding.

Since the highly polished items from Skagen with their handy cast handles are timelessly beautiful, they are also ideal as serving dishes. With the lid on, the food stays at the food temperature for at least 45 minutes. And because Skagen is dishwasher safe – except for the glass lids and pan coatings – cleaning up afterwards isn’t a problem either.

So all round hygge with Skagen!



Handliche Gussgriffe.
Handy cast handles.



Zeitloses Design.
Timeless design.



Robuste Beschichtung.
Robust coating.

Skagen



Skagen
Fleischtopf · high casserole

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
9514-16	625846	16	2,00 l
9514-20	625853	20	3,50 l
9514-24	625860	24	5,50 l



Skagen
Stieltopf · long-handle saucepan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
9524-16	625877	16	2,00 l

EIGENSCHAFTEN

- hochwertiges 3-Schicht-Material aus Edelstahl, Aluminium, Edelstahl in schwerer Ausführung
- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10 (0134)
- energiesparender integrierter Induktionsboden (9514, 9524, 9544)
- hochglanzpoliert
- handliche Gussgriffe
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel (9514)
- spülmaschinenfest durch eingerollten Rand (außer Deckel)
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder (9514, 9524, 9544)



Skagen
Sauteuse · sauteuse

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
9544-18	625990	18	1,80 l
9544-20	626003	20	2,30 l
9544-24	626010	24	3,60 l



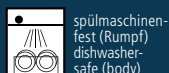
Skagen
Dämpfaufsatz · steam top

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
0134-24	625983	24

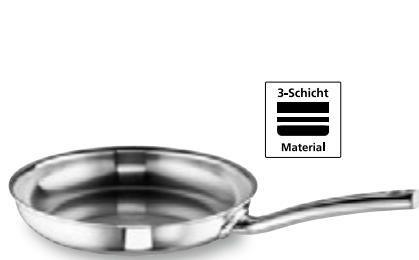
FEATURES

mehr · more **Skagen** >>

- high-quality 3-layer material made of stainless steel, aluminium and heavy-gauge stainless steel
- high-quality 18/10 stainless steel (0134)
- energy-conserving induction base (9514, 9524, 9544)
- high gloss polished
- comfortably designed cast handles
- heat-resistant, break-proof quality glass lid (9514)
- dishwasher-safe because of sealed rim (except lid)
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs (9514, 9524, 9544)



Skagen



Skagen
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
9554-20	625884	20
9554-24	625891	24
9554-28	625907	28



Skagen
Bratpfanne XXStrong ·
frying pan XXStrong

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
9555-20	625938	20
9555-24	625945	24
9555-28	625952	28



Skagen
Schmorpfanne, inkl. Deckel ·
braising pan, with lid

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
9556-926-28	625969	28

EIGENSCHAFTEN

- hochwertiges 3-Schicht-Material aus Edelstahl, Aluminium, Edelstahl in schwerer Ausführung
- energiesparender integrierter Induktionsboden
- hochglanzpoliert
- mehrlagige, außergewöhnlich strapazierfähige, langlebige und extrem hitzebeständige XXStrong-diamond Antihaft-Versiegelung mit sehr gutem Antihaft-Effekt (9555)
- handliche Gussgriffe
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel (9556, 9672)
- spülmaschinenfest durch eingerollten Rand (außer 9555 und Deckel)
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Skagen
Grillpfanne · grill pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
9557-24	626027	24 x 24
9557-28	626034	28 x 28



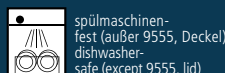
Skagen
Wok-Set, 3-tlg. ·
wok-set, 3 pieces

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
9672-32	626041	32	5,00 l

Inhalt · content
wok/wok 32 cm Ø
Dämpfaufsatz/steam top 32 cm Ø
Glasdeckel/glass lid 32 cm Ø

FEATURES

- high-quality 3-layer material made of stainless steel, aluminium and heavy-gauge stainless steel
- energy-conserving induction base
- high gloss polished
- multi-layer, extraordinarily hard-wearing, durable and extremely heat-resistant XXStrong-diamond non-stick coating with very good non-stick performance (9555)
- comfortably designed cast handles
- heat-resistant, break-proof quality glass lid (9556, 9672)
- dishwasher-safe because of sealed rim (except 9555 and lid)
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



De Luxe i



Fleischtopf · high casserole

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
9510-16 i	587052	16	2,00 l
9510-20 i	587069	20	3,50 l
9510-24 i	587076	24	5,50 l



Stieltopf (inkl. Deckel) ·
long-handle saucepan (with lid)

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
9520-16 i	587083	16	2,00 l

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender Induktionsboden
- hochwertiges 3-Schicht-Material aus Kupfer, Aluminium, rostfreiem Edelstahl 18/10 in schwerer Ausführung
- Rumpf gebürstet
- wärmeisolierende Rohrgriffe aus rostfreiem Edelstahl
- massiver Auflagedeckel aus rostfreiem Edelstahl 18/10
- praktische Innenskalierung als Dosierhilfe
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder

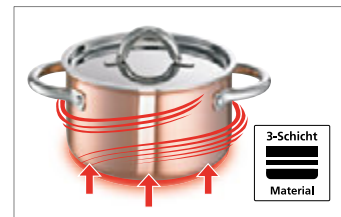


Auflagedeckel

Deckel aus rostfreiem Edelstahl 18/10 in schwerer Ausführung ermöglichen energieeffizientes, wasserarmes Garen.

Well fitting lid

Heavy-gauge 18/10 stainless steel lids enable energy-efficient, low-water cooking.



3-Schicht-Material

Die Hitze wird gleichmäßig vom Boden bis zum Rand übertragen. Das spart Zeit, Geld und Energie. Weniger Kochhitze ist notwendig. Die Produkte von De Luxe *i* können auch zum Warmhalten genutzt werden. Der Inhalt behält für etwa 45 Minuten Essenstemperatur.

3-layer material

The heat is evenly distributed from the bottom to the rim. This saves time, money and energy. Less cooking heat needs to be expended. De Luxe *i* products can also be used to keep food warm. The contents will retain food temperature for a minimum of 45 minutes.

FEATURES

mehr · more De Luxe *i* >>

- energy-conserving induction base
- high-quality 3-layer material made of copper, aluminium and heavy-gauge 18/10 stainless steel
- brushed body
- heat-insulating stainless steel tube handles
- solid and well fitting 18/10 stainless steel lid
- practical internal capacity scale as a dispensing aid
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Induction



backofen-
geeignet
oven-
suitable

De Luxe i



Sauteuse · sauteuse

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
9540-20 i	587090	20	1,50 l



Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
9550-24 i	587106	24
9550-28 i	587113	28

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender Induktionsboden
- hochwertiges 3-Schicht-Material aus Kupfer, Aluminium, rostfreiem Edelstahl 18/10 in schwerer Ausführung
- Rumpf gebürstet
- wärmeisolierender Rohrgriff aus rostfreiem Edelstahl
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Rohrgriffe

Die gut greifbaren Rohrgriffe aus rostfreiem Edelstahl bleiben auch bei längerem Kochen kühl.

Tube handles

The easy-to-grip tube handles made of stainless steel stay cool even after a longer cooking process.

Aufbau

- 1 Eine hochwertige Kupferschicht sorgt für schnelle Wärmeverteilung.
- 2 Die Aluminiumschicht leitet die Wärme gleichmäßig vom Boden bis zum Rand.
- 3 Der rostfreie Edelstahl 18/10 garantiert lebensmittelechte Zubereitung.

Structure

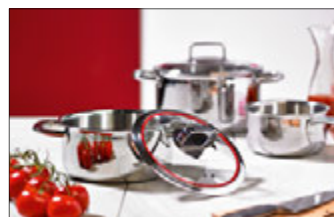
- 1 A high-quality copper layer ensures rapid heat distribution.
- 2 The aluminum layer conducts heat evenly from the base to the rim.
- 3 The 18/10 stainless steel guarantees food-genuinely cooking and roasting.

FEATURES

- energy-conserving induction base
- high-quality 3-layer material made of copper, aluminium and heavy-gauge 18/10 stainless steel
- brushed body
- heat-insulating stainless steel tube handle
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Valentina



Valentina Meister-Set, 5-tlg. · 5 pieces

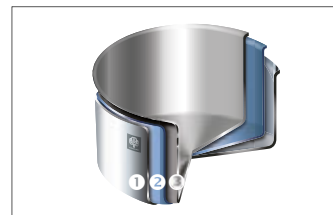
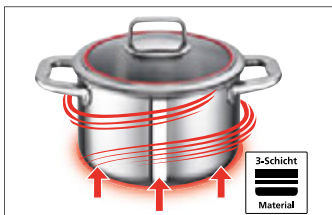
Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
Set 479	620421		
Bratentopf/low casserole		20	2,80 l
Fleischtopf/high casserole		16	2,00 l
Fleischtopf/high casserole		20	3,60 l
Fleischtopf/high casserole		24	5,90 l
Stieltopf/saucepan		16	1,60 l

Das 5-teilige Edelstahl-Topf-Set der Serie Valentina deckt mit Bratentopf, 3 Fleischtöpfen und einem Stieltopf den grundlegenden Bedarf bei den alltäglichen Kochaufgaben. So bringt das einheitlich gestaltete Valentina-Set optische Ruhe in die Küche.

The 5-piece stainless steel set from the Valentina series covers the basic needs for everyday cooking tasks with a low casserole, 3 high casseroles and a long-handle saucepan. In this way, the uniformly designed Valentina set brings visual calm to the kitchen.

EIGENSCHAFTEN

- hochwertiges 3-Schicht-Material aus Edelstahl, Aluminium, Edelstahl in schwerer Ausführung
- energiesparender integrierter Induktionsboden
- hochglanzpoliert
- handliche Gussgriffe
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel
- praktische Innenskalierung als Dosierhilfe
- Schüttrand zum sicheren Ausgießen
- spülmaschinenfest durch eingerollten Rand (Rumpf)
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



3-Schicht-Material

Zeit, Geld und Energie spart das Kochen mit 3-Schicht-Material. Indem die Wärme von der Herdplatte bis in die Wandung hochgezogen wird, ist weniger Kochhitze erforderlich.

3-layer material

Cooking with 3-layer material saves time, money and energy. By drawing the heat from the hob up to the rim, less cooking heat is required.

Aufbau

- 1 Die äußere induktionsgeeignete Edelstahlschicht sorgt für effiziente Wärmeverteilung auf allen gängigen Herdarten.
- 2 Eine Aluminiumschicht sorgt für schnelle, gleichmäßige Wärmeübertragung vom Boden bis zum Rand.
- 3 Die Edelstahlschicht im Inneren gewährleistet lebensmittelechtes Kochen und Braten.

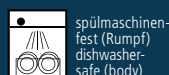
Structure

- 1 The outer induction-suitable stainless steel layer ensures efficient heat distribution on all common stove types.
- 2 A layer of aluminum provides fast, even heat transfer from bottom to rim.
- 3 The stainless steel layer inside ensures food-genuine cooking and frying.

FEATURES

- high-quality 3-layer material made of stainless steel, aluminium and heavy-gauge stainless steel
- energy-conserving induction base
- high gloss polished
- comfortably designed cast handles
- heat-resistant, break-proof quality glass lid

- practical internal capacity scale as a dispensing aid
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- dishwasher-safe because of sealed rim (body)
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Rio i



Bratentopf · low casserole



Fleischtopf · high casserole



Stieltopf · long-handle saucepan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6906-20 i	606500	20	2,50 l

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6916-16 i	606517	16	2,00 l
6916-20 i	606524	20	3,50 l
6916-24 i	606531	24	5,50 l

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6926-16 i	606548	16	1,40 l

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender protherm® Allherd-Kupferboden
- Abgießtopf aus hochwertigem rostfreiem Edelstahl 18/10
- hochglanzpoliert
- hochwertige Rohrgriffe aus rostfreiem Edelstahl
- hitzebeständiger, bruchsicherer Glasdeckel mit Silikon-Grips und Abgießöffnungen in der Deckelzarge
- durch gesteuertes Abdampfen ideal für den Einsatz auf Herden mit Kochfeldabzugssystemen
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand mit Ausgießöffnung
- praktische Innenskalierung als Dosierhilfe
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



easy-drop-System

Dank dieses komfortablen Abgießsystems landet nichts mehr im Ausguss. Öffnungen in der Deckelzarge und die Schnaupe im Schüttrand halten auch kleinere Lebensmittel zurück und bieten absolut sicheres und bequemes Abgießen.

easy-drop-system

Thanks to the convenient "easy-drop" pouring system, nothing ends up in the sink. Openings in the lid frame and the spout in the pouring rim also hold back smaller foods and offer absolutely safe and convenient pouring.

Geeignet für Abzugssysteme

Das System ermöglicht zudem gesteuertes Abdampfen – ideal für den Einsatz auf Kochfeldern mit Abzugssystem.

Extractor system

The system also enables controlled evaporation – ideal for use on hobs with an extraction system.

FEATURES

mehr · more **Rio i** >>

- energy-conserving protherm® all-stove copper base
- pouring casserole made of high-quality 18/10 stainless steel
- high gloss polished
- high-quality stainless steel tube handles
- heat-resistant, break-proof quality glass lid with silicone grips and pouring holes in the lid rib

- controlled evaporation ideal for use on stoves with hob extraction systems
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim with special spout
- practical internal capacity scale as a dispensing aid
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Rio i



Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6958-24 i	606562	24
6958-28 i	606579	28



Schmorpfanne · braising pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6957-989-28 i	606586	28

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender protherm® Allherd-Kupferboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10
- hochglanzpoliert
- mehrlagige, außergewöhnlich strapazierfähige, langlebige und extrem hitzebeständige XXStrong-diamond Antihaft-Versiegelung mit sehr gutem Antihaft-Effekt
- hochwertige Rohrgriffe aus rostfreiem Edelstahl
- hitzebeständiger, bruchsicherer Glasdeckel mit Silikon-Grips und Abgießöffnungen in der Deckelzarge (6957)
- durch gesteuertes Abdampfen ideal für den Einsatz auf Herden mit Kochfeldabzugssystemen (6957)
- großer Innenspiegel für komfortables Braten und Schmoren
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand mit Ausgießöffnung (6957)
- leicht zu reinigen
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Griffe

Silikon-Grips am perfekt durchdachten Deckel und wärmeisolierende, gut greifbare Edelstahlgriffe am Topf schützen die Hände vor Hitze und geben sicheren Halt.

Handles

Silicone grips on the perfectly designed lid and heat-insulating stainless steel handles on the pot protect your hands from heat and provide a secure hold.



Antihaft-Versiegelung

Die XXStrong-diamond Antihaft-Versiegelung ist strapazierfähig, langlebig und extrem hitzebeständig. Sie ermöglicht schonendes Braten empfindlicher Speisen - ohne Anheften und mit wenig Fett.

Non-stick coating

The XXStrong-diamond non-stick coating is hard-wearing, durable and extremely heat resistant. It enables delicate frying of delicate foods - without sticking and with little fat.

FEATURES

- energy-conserving protherm® all-stove copper base
- high-quality 18/10 stainless steel
- high gloss polished
- multi-layer, extraordinarily hard-wearing, durable and extremely heat-resistant XXStrong-diamond non-stick coating with very good non-stick performance
- high-quality stainless steel tube handles
- heat-resistant, break-proof quality glass lid with silicone grips and pouring holes in the lid rib (6957)
- controlled evaporation ideal for use on stoves with hob extraction systems (6957)
- big plane inside for comfortable roasting and braising
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim with special spout (6957)
- easy to clean
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Romana *i*





Design-Klassiker – perfekt in Form und Funktion.
Design classic – perfect in form and function.



Zukunftssicher, da induktionsgeeignet.
Future-proof by induction suitability.



Kupferboden – schnell und energiesparend.
Copper base – quick and energy saving.



Platzsparend stapelbar.
Space saving stackability.



Bequeme Deckelablage.
Comfortable lid tray.



Tropffreies Abgießen durch Schüttrand.
Pouring rim for safe pouring.



Spülmaschinenfest.
Dishwasher-safe.



Backofenfest.
Oven-safe.



Auch in praktischen Zwischengrößen.
Also available in practical intermediate sizes.



Kugelprägung für fettarme Zubereitung.
Spherical stamping for low-fat preparation.



Außergewöhnlich strapazierfähige Antihaft-Versiegelung.
Extraordinarily hard-wearing non-stick coating.



10 Jahre Garantie.
10 years warranty.

Romana i



Bratentopf · low casserole

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6301-14 i	533257	14	1,00 l
6301-16 i	533264	16	1,40 l
6301-18 i	533271	18	2,00 l
6301-20 i	533288	20	2,50 l
6301-22 i	533295	22	3,40 l
6301-24 i	533301	24	4,00 l
6301-28 i	533325	28	7,50 l



Fleischtopf · high casserole

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6311-14 i	533332	14	1,40 l
6311-16 i	533349	16	2,00 l
6311-18 i	533356	18	2,50 l
6311-20 i	533363	20	3,50 l
6311-22 i	533370	22	4,50 l
6311-24 i	533387	24	5,50 l
6311-28 i	533400	28	9,00 l

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender protherm® Allherd-Kupferboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10 in besonders schwerer Ausführung
- hochglanzpoliert
- wärmeisolierende Profilgriffe aus rostfreiem Edelstahl
- hochwertiger Zargendeckel aus rostfreiem Edelstahl 18/10 mit Mehrfachnutzen
- befüllbare Deckelmulde für schnellen Kondensationseffekt im Topf
- Deckel am Griff einhängbar
- praktische Innenskalierung als Dosierhilfe
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- platzsparend stapelbar
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Stieltopf · long-handle saucepan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6321-14 i	533486	14	1,00 l
6321-16 i	533493	16	1,40 l



Suppentopf · stockpot

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6361-20 i	533431	20	5,00 l
6361-24 i	533455	24	9,00 l
6361-28 i	533462	28	14,00 l

FEATURES

mehr · more Romana i >>>

- energy-conserving protherm® all-stove copper base
- high-quality especially heavy-gauge 18/10 stainless steel
- high gloss polished
- heat-insulating stainless steel profile handles
- high-quality multi-use 18/10 stainless steel frame lid
- lid-hollow for condensation effect

- lid for hooking onto grip
- practical internal capacity scale as a dispensing aid
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- space saving stackability
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Induction



backofen-
geeignet
oven-
suitable



spülmaschinen-
fest
dishwasher-
safe

Romana i



Multi-Set, 4-tlg. · 4 pieces

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
Set 472	606197		
Bratentopf/low casserole		16	1,40 l
Bratentopf/low casserole		20	2,50 l
Fleischtopf/high casserole		18	2,50 l
Fleischtopf/high casserole		22	4,50 l



Mega-Set, 5-tlg. · 5 pieces

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
Set 131	553774		
Bratentopf/low casserole		16	1,40 l
Bratentopf/low casserole		20	2,50 l
Fleischtopf/high casserole		16	2,00 l
Fleischtopf/high casserole		20	3,50 l
Fleischtopf/high casserole		24	5,50 l

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender protherm® Allherd-Kupferboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10 in besonders schwerer Ausführung
- hochglanzpoliert
- wärmeisolierende Profilgriffe aus rostfreiem Edelstahl
- schwenkbarer Griff aus rostfreiem Edelstahl (6009)
- hochwertiger Zargendeckel aus rostfreiem Edelstahl 18/10 mit Mehrfachnutzen
- Deckel am Griff einhängbar
- bequemes Befüllen und einfache Innenreinigung dank Deckel (6009)
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- platzsparend stapelbar
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Wasserkessel · water kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
6009-17 i	595248	17	1,50 l * 2,20 l **

* Nutzinhalt · useful capacity
 ** Nenninhalt · nominal capacity

10-Jahres-Garantie

Wer Romana *i* kauft, erwirbt nachhaltige Qualität. Um das zu unterstreichen, gewähren wir bei Neukauf eines Romana-*i*-Artikels 10 Jahre Garantie. Kaufen, registrieren, fertig!

10-year warranty

Anyone who buys Romana *i* acquires sustainable quality. To underline this, we grant a 10-year warranty when you buy a new Romana *i* article. Buy, register, done!

mehr · more **Romana *i*** >>

FEATURES

- energy-conserving protherm® all-stove copper base
- high-quality especially heavy-gauge 18/10 stainless steel
- high gloss polished
- heat-insulating stainless steel profile handles
- swivel stainless steel handle (6009)
- high-quality multi-use 18/10 stainless steel frame lid
- lid for hooking onto grip
- convenient filling and easy internal cleaning thanks to lid (6009)
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- space saving stackability
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



backofen-
geeignet
oven-
suitable



spülmaschinen-
fest
dishwasher-
safe

Romana i



ALLHERD
KUPFERBODEN
protherm®
INDUCTION

Thermotopf · thermal pot*

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6311-236-16 i	604117	16	2,00 l
6311-236-18 i	617421	18	2,50 l
6311-236-20 i	604124	20	3,50 l



XXStrong
diamond

ALLHERD
KUPFERBODEN
protherm®
INDUCTION

Sauteuse XXStrong · sauteuse

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6349-20 i	559745	20	1,50 l

* mehr s. Seite 72/73 | more see page 72/73

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender protherm® Allherd-Kupferboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl in besonders schwerer Ausführung
- hochglanzpoliert
- wärmeisolierende Griffe aus rostfreiem Edelstahl
- Thermotopf: Thermobox aus hochwertigem Kunststoff zum stromarmen Garen aller Lebensmittel
- Sauteuse: mehrlagige, außergewöhnlich strapazierfähige, langlebige und extrem hitzebeständige XXStrong-diamond Antihaf-Versiegelung mit sehr gutem Antihaf-Effekt
- Alles-Dämpfer: Dämpfaufsatz aus rostfreiem Edelstahl 18/10 + hitzebeständigem Güteglasdeckel
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Alles-Dämpfer · universal steamer

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
0123-18 i*	533554	18
0123-24 i	533561	24

* hohe Ausführung · high design

Milchtopf · milk pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6326-14 i	533530	14	1,90 l

FEATURES

mehr · more **Romana i** >>>

- energy-conserving protherm® all-stove copper base
- high-quality especially heavy-gauge stainless steel
- high gloss polished
- heat-insulating stainless steel handles
- thermal pot: thermal box made of high-quality plastic for low-power cooking of all food
- sauteuse: multi-layer, extraordinarily hard-wearing, durable and extremely heat-resistant XXStrong-diamond non-stick coating with very good non-stick performance
- universal steamer: removable steam top made of 18/10 stainless steel + heat-resistant quality glass lid
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



backofengeeignet
(außer Thermobox)
oven-suitable
(without thermal box)

Romana *i*



Servierpfanne · serving pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6951-20 i	581074	20
6951-24 i	534056	24
6951-28 i	534063	28



Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6362-20 i	538528	20
6362-24 i	538535	24
6362-28 i	538542	28

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender protherm® Allherd-Kupferboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl in besonders schwerer Ausführung
- hochglanzpoliert
- wärmeisolierende Griffe aus rostfreiem Edelstahl
- großer Innenspiegel für komfortables Braten
- Kugelprägung im Inneren ermöglicht fettarme Zubereitung
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Kugelprägung im Innenspiegel

Wir haben alle Romana *i*-Pfannen mit einer Kugelprägung im Innenspiegel versehen, ideal zum fettarmen Braten: Die Speisen liegen nicht im, sondern auf dem Fett.

Ball embossing on the inside mirror

We have provided all Romana *i* pans with a ball embossing on the inside, ideal for low-fat frying: The food isn't in the fat, it's on top of it.

Backofeneignung

Als Romana 1977 auf den Markt kam, war das eine Revolution: Bis dahin gab es kein Kochgeschirr, das vollständig aus rostfreiem Edelstahl bestand und ohne Einschränkungen sowohl spülmaschinen- als auch backofengeeignet war.

Oven suitability

When Romana came onto the market in 1977, it was a revolution: until then, there was no cookware made entirely of stainless steel that was both dishwasher-safe and oven-safe without restrictions.

FEATURES

mehr · more Romana *i* >>

- energy-conserving protherm® all-stove copper base
- high-quality especially heavy-gauge stainless steel
- high gloss polished
- heat-insulating stainless steel handles
- big plane inside for comfortable roasting

- spherical stamping for a low-fat preparation
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Induction

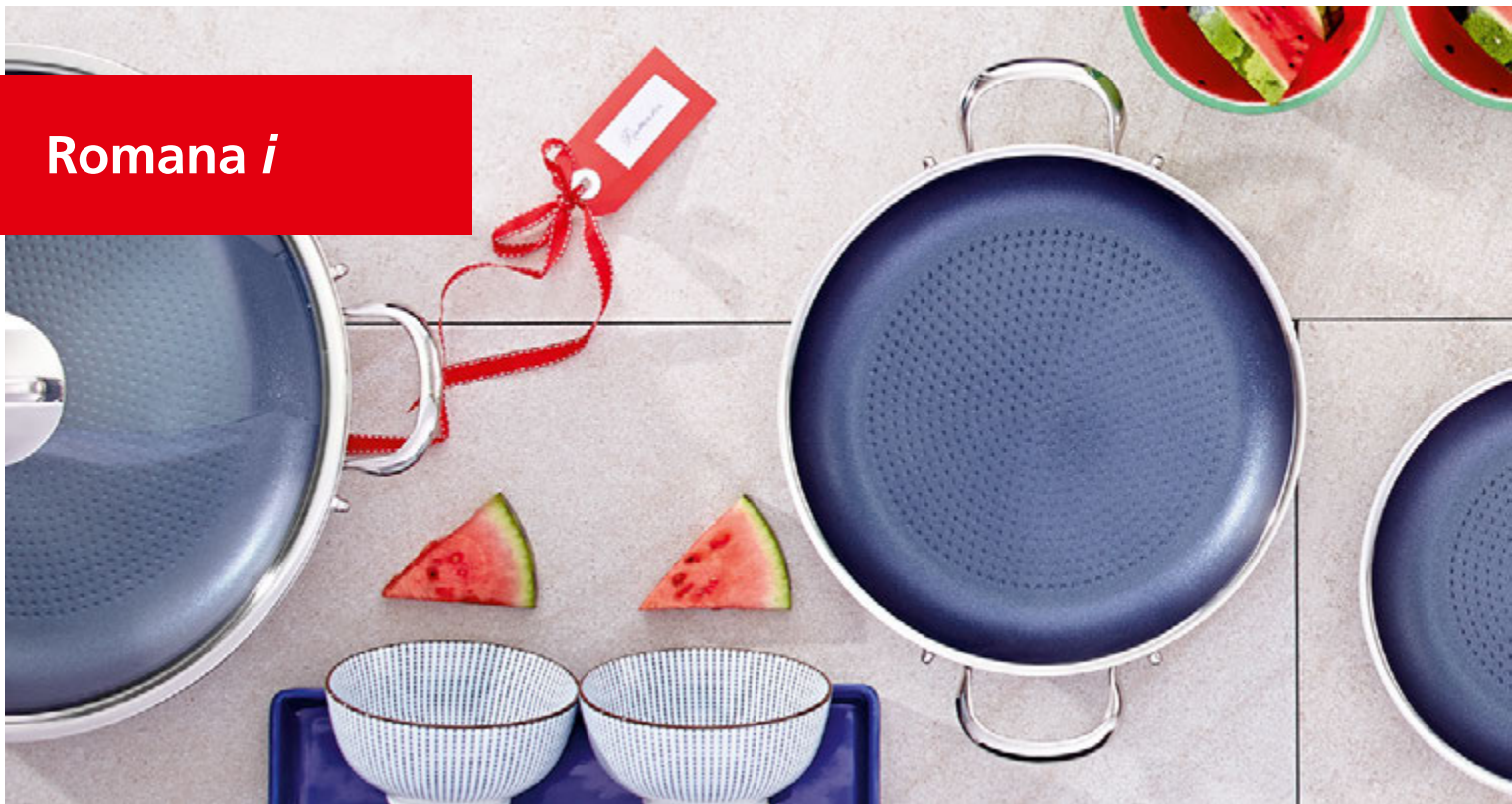


backofen-geeignet oven-suitable



spülmaschinen-fest dishwasher-safe

Romana i



Servierpfanne XXStrong · serving pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6867-20 i	559325	20
6867-24 i	558410	24
6867-26 i	601178	26
6867-28 i	558427	28



Bratpfanne XXStrong · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6866-20 i	559318	20
6866-24 i	558397	24
6866-26 i	580756	26
6866-28 i	558403	28
6870-24 i*	583054	24
6870-28 i**	583078	28



* hohe Ausführung · high design

** hohe Ausführung, mit Gegenriff · high design, with counter handle

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender protherm® Allherd-Kupferboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl in besonders schwerer Ausführung
- hochglanzpoliert
- mehrlagige, außergewöhnlich strapazierfähige, langlebige und extrem hitzebeständige XXStrong-diamond Antihaft-Versiegelung mit sehr gutem Antihaft-Effekt
- wärmeisolierende Griffe aus rostfreiem Edelstahl

- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel (6869)
- großer Innenspiegel für komfortables Braten und Schmoren
- Kugelprägung im Inneren ermöglicht fettarme Zubereitung
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



XXStrong
diamond

ALLHERD
KUPFERBODEN
protherm®
Induktion

XXStrong
diamond

Schmorpfanne XXStrong · braising pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6869-957-24 i	575097	24
6869-957-28 i	575103	28
6869-957-32 i	575110	32

Antihaft-Versiegelung

Die XXStrong-diamond Antihaft-Versiegelung ist strapazierfähig, langlebig und extrem hitzebeständig. Sie ermöglicht schonendes Braten empfindlicher Speisen - ohne Anheften und mit wenig Fett.

Non-stick coating

The XXStrong-diamond non-stick coating is hard-wearing, durable and extremely heat resistant. It enables delicate frying of delicate foods - without sticking and with little fat.

FEATURES

mehr · more **Romana i** >>>

- energy-conserving protherm® all-stove copper base
- high-quality especially heavy-gauge stainless steel
- high gloss polished
- multi-layer, extraordinarily hard-wearing, durable and extremely heat-resistant XXStrong-diamond non-stick coating with very good non-stick performance
- heat-insulating stainless steel handles
- heat-resistant, break-proof quality glass lid (6869)
- big plane inside for comfortable roasting and braising
- spherical stamping for a low-fat preparation
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Induction

XXStrong
diamond



backofen-
geeignet
oven-
suitable

Profi-Line i



Bratentopf · low casserole



Fleischtopf · high casserole



Stieltopf · long-handle saucepan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6404-16 i	583733	16	1,50 l
6404-20 i	583740	20	2,50 l

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6414-16 i	583757	16	2,00 l
6414-20 i	583764	20	3,50 l
6414-24 i	583771	24	6,00 l

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6421-16 i	583788	16	1,50 l

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender protherm® Allherd-Kupferboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl in schwerer Ausführung
- Rumpf teilmattiert
- wärmeisolierende Profi-Griffe aus rostfreiem Edelstahl
- massiver Auflagedeckel aus rostfreiem Edelstahl 18/10
- praktische Innenskalierung als Dosierhilfe
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Suppentopf · stockpot

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
6466-24 i	4007257... 583795	24	9,00 l



Profi-Griffe

Die extrem stabilen Profi-Griffe aus hochwertigem rostfreiem Edelstahl sind wärmeisolierend und sorgen dank ausgezeichneter Greifbarkeit und großem Abstand zur Wandung des Kochgeschirrs für sicheren Halt.

Professional grips

The extremely stable professional handles made of high-quality stainless steel are heat-insulating. They ensure a secure hold thanks to the excellent grip and large distance to the wall of the cookware.

FEATURES

mehr · more **Profi-Line i** >>

- energy-conserving protherm® all-stove copper base
- high-quality heavy-gauge stainless steel
- satin finished/mirror belt
- heat-insulating stainless steel professional handles
- well fitting solid 18/10 stainless steel lid
- practical internal capacity scale as a dispensing aid
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Induction



backofen-
geeignet
oven-
suitable



spülmaschinen-
fest
dishwasher-
safe

Profi-Line i



Meister-Set, 5-tlg. · 5 pieces

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
Set 481	625358		
Bratentopf/low casserole		20	2,50 l
Fleischtopf/high casserole		16	2,00 l
Fleischtopf/high casserole		20	3,50 l
Fleischtopf/high casserole		24	6,00 l
Stieltopf/saucepan		16	1,50 l



Alles-Dämpfer · universal steamer

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
0128-20 i	583818	20

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender protherm® Allherd-Kupferboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl in schwerer Ausführung
- Rumpf teilmattiert
- wärmeisolierende Profi-Griffe aus rostfreiem Edelstahl
- Deckel aus rostfreiem Edelstahl 18/10 oder bruchsicherem Gütglas (0128)
- Dämpfaufsatz bzw. Spaghettieinsatz aus rostfreiem Edelstahl 18/10
- praktische Innenskalierung als Dosierhilfe
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Spagettitopf · spaghetti pot

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
6457-20 i	4007257... 583801	20	5,00 l

Anti-Überkoch-System

Kein übersprudelndes Wasser mehr auf der Herdplatte mit dem Anti-Überkoch-System. Die besondere Anordnung des Lochbildes sorgt dafür, dass aufsteigender Schaum bricht und in sich zusammenfällt. Zudem kann die Pasta direkt mit dem Einsatz aus dem Wasser genommen werden.

Anti-boil over system

No bubbles on the hot plate with the anti-boil-over system. The special piercing pattern ensures that rising foam breaks and collapses. The pasta can be taken out of the water directly with the insert.

mehr · more **Profi-Line i** >>>

FEATURES

- energy-conserving protherm® all-stove copper base
- high-quality heavy-gauge stainless steel
- satin finished/mirror belt
- heat-insulating stainless steel professional handles
- lid made of 18/10 stainless steel or break-proof quality glass (0128)
- removable steam top and spaghetti insert made of 18/10 stainless steel
- practical internal capacity scale as a dispensing aid
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Induction



backofen-
geeignet
oven-
suitable



spülmaschinen-
geeignet
dishwasher-
suitable

Profi-Line i



Sauteuse · sauteuse

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
6479-16	561892	16	1,00 l
6479-18	561908	18	1,20 l
6479-20	535961	20	1,50 l



Sauteuse

Die Sauteuse mit ihren sanft gewölbten Seitenwänden erlaubt, die Speisen professionell zu schwenken. Das Gargut wird nicht durch ständiges Umrühren zerdrückt. Schneebeesen oder Kochlöffel erreichen dank der konischen Form jeden Winkel im Topfinneren.

Sauteuse

The sauté pan with its gently curved side walls allows you to toss the food professionally. The food is not crushed by constant stirring. Thanks to the conical shape, whisks or cooking spoons can reach every corner of the pot.

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender protherm® Allherd-Kupferboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl in schwerer Ausführung
- Rumpf teilmattiert
- wärmeisolierende Profi-Griffe aus rostfreiem Edelstahl
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel (6452)
- großer Innenspiegel für komfortables Braten und Schmoren
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6451-24 i	583825	24
6451-28 i	583832	28



Schmorpfanne · braising pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6452-941-28 i	583856	28
6452-941-32 i	583863	32

FEATURES

- energy-conserving protherm® all-stove copper base
- high-quality heavy-gauge stainless steel
- satin finished/mirror belt
- heat-insulating stainless steel professional handles
- heat-resistant, break-proof quality glass lid (6452)
- big plane inside for comfortable roasting and braising
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



backofen-
geeignet
oven-
suitable



spülmaschinen-
geeignet
dishwasher-
suitable

Wega



Bratentopf · low casserole

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
64006-16	599796	16	1,40 l
64006-20	599802	20	2,50 l



Fleischtopf · high casserole

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
64016-16	599819	16	2,00 l
64016-20	599826	20	3,50 l
64016-24	599833	24	5,50 l

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender ecotherm® Allherd-Aluminium-Kapselboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10
- hochglanzpoliert
- wärmeisolierende Edelstahlgriffe

- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel
- praktische Innenskalierung als Dosierhilfe
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Stieltopf · long-handle saucepan

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
64026-16*	4007257... 599840	16	1,40 l



Suppentopf · stockpot

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
64066-20	4007257... 599857	20	5,00 l



FEATURES

mehr · more **Wega** >>

- energy-conserving ecotherm® all-stove aluminium encapsulated base
- high-quality 18/10 stainless steel
- high gloss polished
- heat-insulating stainless steel handles

- heat-resistant, break-proof quality glass lid
- practical internal capacity scale as a dispensing aid
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Induction



backofen-
geeignet
oven-
suitable



spülmaschinen-
geeignet
dishwasher-
suitable

Wega



ecotherm®
Kapselboden
Induction

Maxi-Set, 5-tlg. · 5 pieces

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
Set 1046	599895		
Bratentopf/low casserole		16	1,40 l
Bratentopf/low casserole		20	2,50 l
Fleischtopf/high casserole		16	2,00 l
Fleischtopf/high casserole		20	3,50 l
Stieltopf/saucepan		16	1,40 l



ecotherm®
Kapselboden
Induction



Nimme-4-Set + Stieltopf, 5-tlg. · Nimme-4-Set + saucepan, 5 pieces

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
Akt 1022*	628991		
Bratentopf/low casserole		20	2,50 l
Fleischtopf/high casserole		16	2,00 l
Fleischtopf/high casserole		20	3,50 l
Fleischtopf/high casserole		24	5,50 l
Stieltopf/saucepan		16	1,40 l

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender ecotherm® Allherd-Aluminium-Kapselboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10
- hochglanzpoliert
- wärmeisolierende Edelstahlgriffe
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel
- Edelstahl-Deckelknopf mit integriertem Thermometer (00133-30)
- Spagetti- bzw. Dämpfeinsatz aus rostfreiem Edelstahl 18/10
- praktische Innenskalierung als Dosierhilfe (Töpfe)
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Spagettitopf · spaghetti pot

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
64446-20	599864	20	5,00 l



Aroma-Dämpfer · aroma steamer

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
00133-30	604193	30	6,50 l

FEATURES

mehr · more **Wega** >>

- energy-conserving ecotherm® all-stove aluminium encapsulated base
- high-quality 18/10 stainless steel
- high gloss polished
- heat-insulating stainless steel handles
- heat-resistant, break-proof quality glass lid
- stainless steel knob with built-in thermometer (00133-30)
- spaghetti insert and steamer insert made of 18/10 stainless steel
- practical internal capacity scale as a dispensing aid (casseroles)
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Induction



backofengeeignet
(außer Aroma-Dämpfer)
oven-suitable
(without aroma steamer)



spülmaschinen-
geeignet
dishwasher-
suitable

Wega



Alles-Dämpfer · universal steamer

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
00126-16	599871	16
00126-20	599888	20

Lecker Garen bei maximaler Ausbeute an Nährstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen? Das geht nur beim Dämpfen. Die Speisen liegen im perforierten Einsatz und geraten nicht in Kontakt mit dem kochenden Wasser. Stattdessen werden sie durch den aufsteigenden Dampf schonend gegart.

Delicious cooking with maximum yield of nutrients, vitamins and minerals? That only works when steaming. The food lies in the perforated insert and does not come into contact with the boiling water. Instead, they are gently cooked by the rising steam.

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender ecotherm® Allherd-Aluminium-Kapselboden (00126)
- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10
- hochglanzpoliert
- wärmeisolierende Edelstahlgriffe (00126, 62420)
- handliche Seitengriffe, einhängbar (62980)
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel (00126)
- praktische Innenskalierung als Dosierhilfe (00126)
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder (00126)



Multi-Dämpfaufsatz ·
multi-steam top

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
62420	583719	

passend für 16 cm, 18 cm und 20 cm Ø
suitable for 16 cm, 18 cm and 20 cm Ø



Seiher · colander

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
62980	605985	25

FEATURES

mehr · more **Wega** >>

- energy-conserving ecotherm® all-stove aluminium encapsulated base (00126)
- high-quality 18/10 stainless steel
- high gloss polished
- heat-insulating stainless steel handles (00126, 62420)
- easy-grip handles, ideal for attaching to pots or bowls (62980)
- heat-resistant, break-proof quality glass lid (00126)
- practical internal capacity scale as a dispensing aid (00126)
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs (00126)



Induction



backofen-
geeignet
oven-
suitable



spülmaschinen-
geeignet
dishwasher-
suitable



Bratpfanne, beschichtet ·
frying pan, coated

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
64055-20	575288	20
64055-24	575295	24
64055-28	575318	28



Schmorpfanne, beschichtet ·
braising pan, coated

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
64056-965-24	580046	24
64056-965-26	582613	26
64056-965-28	579859	28

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender ecotherm® Allherd-Aluminium-Kapselboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- hochglanzpoliert
- mehrlagige, sehr widerstandsfähige, langlebige und besonders hitzebeständige Siegutal-Plus Antihaft-Versiegelung mit gutem Antihaft-Effekt
- wärmeisolierende Griffe aus Kunststoff oder rostfreiem Edelstahl
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel (64056, 66520)
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



**Wok, beschichtet, inkl. Ablagegitter ·
wok, coated, with storage grid**

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
66520-34	574083	34	4,50 l



Antihft-Versiegelung

Siegutal-Plus ist eine mehrlagige, sehr robuste Antihft-Versiegelung mit langlebiger, gleichbleibend guter Antihft-Eigenschaft.

Non-stick coating

Siegutal-Plus is a multi-layer, very robust non-stick coating with long-lasting, consistent and good non-stick performance.

FEATURES

- energy-conserving ecotherm® all-stove aluminium encapsulated base
- high-quality stainless steel
- high gloss polished
- multi-layer, very resistant, durable and particularly heat-resistant Siegutal-Plus non-stick coating with good non-stick performance

- heat-insulating plastic or stainless steel handles
- heat-resistant, break-proof quality glass lid (64056, 66520)
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



backofeneeignet
(Schmorpfanne)
oven-suitable
(braising pan)

Little Lilly



Mini-Fleischtopf ·
mini high casserole

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
64018-12	612631	12	0,95 l
64018-14	612648	14	1,30 l



Mini-Stieltopf ·
mini long-handle saucepan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
64028-12	612617	12	0,80 l
64028-14	612624	14	1,05 l



Mini-Milchtopf ·
mini milk pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
64038-14	612655	14	1,90 l

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender ecotherm® Allherd-Aluminium-Kapselboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10
- teilmattiert (64018, 64028, 64038, 64068) bzw. hochglanzpoliert (64078)
- mehrlagige, sehr widerstandsfähige, langlebige und besonders hitzebeständige Siegutal-Plus Antihft-Versiegelung mit gutem Antihft-Effekt (64078)
- wärmeisolierende Griffe aus rostfreiem Edelstahl
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel (64018, 64068)
- Dämpfeinsatz aus rostfreiem Edelstahl (64068)
- praktische Innenskalierung als Dosierhilfe (64018, 64028, 64038, 64068)
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



**Mini-Mehrzweck-Topf ·
mini multi purpose casserole**

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
64068-18	618145	18	4,00 l

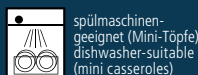


**Mini-Bratpfanne ·
mini frying pan**

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
64078-16	612587	16
64078-18	612594	18
64078-20	612600	20

FEATURES

- energy-conserving ecotherm® all-stove aluminium encapsulated base
- high-quality 18/10 stainless steel
- satin finished/mirror belt (64018, 64028, 64038, 64068) or high gloss polished (64078)
- multi-layer, very resistant, durable and particularly heat-resistant Siegutal-Plus non-stick coating with good non-stick performance (64078)
- heat-insulating stainless steel handles
- heat-resistant, break-proof quality glass lid (64018, 64068)
- steamer insert made of stainless steel (64068)
- practical internal capacity scale as a dispensing aid (64018, 64028, 64038, 64068)
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Filou



Mini-Fleischtopf · mini high casserole

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
16011-12	590991	12	0,70 l
16011-14	591004	14	1,00 l

Kleine Portionen

Filou ist ideal für die kleine Portion – beispielsweise in Single- und Senioren-Haushalten. Er eignet sich gleichermaßen für die Zubereitung kleiner Mahlzeiten wie zum Aufbewahren und Aufwärmen von Restmengen.

Small portions

Filou is ideal for small portions – for example in single and senior households. It is equally suitable for preparing small meals as for storing and heating up leftovers.

EIGENSCHAFTEN

- hochwertige Aluminiumguss-Qualität
- hervorragende Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung
- fein abgedrehter Planboden
- mehrlagige, sehr widerstandsfähige, langlebige und besonders hitzebeständige Siegutal-Plus Antihaft-Versiegelung mit gutem Antihaft-Effekt
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Glaskeramik-Kochfelder



Antihaft-Versiegelung

Siegutal-Plus ist eine mehrlagige, sehr robuste Antihaft-Versiegelung mit langlebiger, gleichbleibend guter Antihaft-Eigenschaft.

Non-stick coating

Siegutal-Plus is a multi-layer, very robust non-stick coating with long-lasting, consistent and good non-stick performance.

FEATURES

- high-quality cast aluminium
- outstanding heat conductivity and even heat distribution
- finely turned flat base
- multi-layer, very resistant, durable and particularly heat-resistant Siegutal-Plus non-stick coating with good non-stick performance
- heat-resistant, break-proof quality glass lid
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- suitable for all common stove types, including glass ceramic hobs



backofen-
geeignet
oven-
suitable

Globus *i*



XXStrong
endura

Schmortopf · dutch oven

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
1635-24 i	615236	24 x 24	4,00 l
1635-28 i	615243	28 x 28	6,30 l



XXStrong
endura

Bräter · roaster

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
1665-34 i	604858	34 x 24	8,25 l

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender Induktionsboden
- hervorragende Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung
- mehrlagige, besonders robuste, langlebige und enorm hitzebeständige XXStrong-endura Antihaf-Versiegelung mit sehr gutem Antihaf-Effekt
- handliche Griffe
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel (1635, 1665, 1680)
- Edelstahl-Deckelknopf mit integriertem Thermometer zum Messen der Temperatur während des Kochvorgangs (1635, 1680)
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand (1635, 1665)
- leicht zu reinigen
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



XXStrong
endura



Bratreine · oven dish

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
1741-33	625549	33 x 26	4,40 l

XXStrong
endura



Wok, inkl. Ablagegitter ·
wok, with storage grid

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
1680-253-36 i*	608924	36	5,00 l



mehr · more **Globus i** >>>

FEATURES

- energy-conserving induction base
- high-quality aluminium
- outstanding heat conductivity and even heat distribution
- multi-layer, particularly robust, durable and enormously heat-resistant XXStrong-endura non-stick coating with very good non-stick performance
- comfortably designed handles
- heat-resistant, break-proof quality glass lid (1635, 1665, 1680-253)

- stainless steel knob with built-in thermometer for measuring the temperature during the cooking process (1635, 1680)
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim (1635, 1665)
- easy to clean
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs

Induction

XXStrong
endura



backofeneeignet
(Bräter, Bratreine)
oven-suitable
(roaster, oven dish)

Globus *i*



Grillplatte · grill plate

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
1624-27 i	623392	27 x 24
1624-33 i	623408	33 x 24



Die Grillplatte Globus *i* ist ideal für fettarmes, krosses und aromatisches Braten, insbesondere auf ovalen Bräterzonen. Sie heizt schnell auf, lässt sich dank ihres geringen Gewichts gut handhaben und leicht reinigen. Aber auch ein Einsatz im Backofen ist möglich.

The Globus *i* grill plate is ideal for low-fat, crispy and aromatic frying, especially on oval roasting zones. It heats up quickly, is easy to handle thanks to its light weight and easy to clean. However, it can also be used in the oven.

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender Induktionsboden
- hochwertige Aluminiumguss-Qualität
- hervorragende Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung
- mehrlagige, besonders robuste, langlebige und enorm hitzebeständige XXStrong-endura Antihaft-Versiegelung mit sehr gutem Antihaft-Effekt
- handliche Griffe
- leicht zu reinigen
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



XXStrong
endura



**Crêpepfanne, inkl. Teigverteiler ·
crêpe pan, with accessories**

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
1636-28 i	611788	28



Ideal für die Zubereitung von süßen oder herzhaften Crêpes oder Pfannkuchen. Im Preis inbegriffen ist ein Teigverteiler zum gleichmäßigen, dünnen Verteilen des Teiges.

Ideal for preparing sweet or savory crêpes or pancakes. The price includes a dough spreader for spreading the dough evenly and thinly.

FEATURES

- energy-conserving induction base
- high-quality cast aluminium
- outstanding heat conductivity and even heat distribution
- multi-layer, particularly robust, durable and enormously heat-resistant XXStrong-endura non-stick coating with very good non-stick performance
- comfortably designed handles
- easy to clean
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs

Induction

XXStrong
endura



backofen-
geeignet (Grillplatte)
oven-
suitable (grill plate)

Rustika



Multi-Bräter, schwarz oder rot ·
multi purpose roaster, black or red

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
1664-32 s ●	600720	32	5,00 l
1664-32 r ●	600768	32	5,00 l



Bräter, schwarz oder rot ·
roaster, black or red

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
1663-34 s ●	600737	34	7,10 l
1663-34 r ●	600775	34	7,10 l

EIGENSCHAFTEN

- ideal zum scharfen Anbraten, Garen, Überbacken, Schmoren und langsamen Köcheln auf dem Herd und im Backofen
- ideal für fettarmes, krosses und aromatisches Braten mit Grillcharakter (1625)
- hochwertige Gusseisen-Qualität
- induktionsgeeigneter, formstabiler Planboden
- hervorragende Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung
- Deckel aus hochwertigem Gusseisen (1663, 1664) oder bruchsicherem Güteglas (1662)
- handlicher Deckelknopf aus hochwertigem Edelstahl (1662, 1663)
- Deckel kann auch als Pfanne oder Auflaufform (Inhalt ca. 2,20 l) verwendet werden (1664); Bratspiegel mit Grillboden
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Wok, inkl. Ablagegitter, schwarz · wok, with storage grid, black

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
1662-36 s ●	600744	36	6,20 l



Grillplatte, schwarz oder rot · grill plate, black or red

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
1625- 44 s ●	621879	44 x 24
1625-44 r ●	621862	44 x 24

FEATURES

mehr · more Rustika >>>

- ideal for frying, boiling, gratinating, braising and slow-simmering food
- ideal for low-fat, crispy and delicious grill-like frying (1625)
- high-quality cast iron
- strong bottom, qualified for induction
- outstanding heat conductivity and even heat distribution

- lid made of high-quality enamelled cast iron (1663, 1664) or break-proof quality lid (1662)
- comfortably designed stainless steel knob (1662, 1663)
- lid can be used also as pan or oven dish (capacity ca. 2,20 l); with rippled inner bottom (1664)
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs

Induction



Rustika



Bauernpfanne, schwarz oder rot ·
farmer pan, black or red

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
1633-28 s ●	600713	28	3,60 l
1633-28 r ●	600751	28	3,60 l



Bratpfanne, schwarz oder rot ·
frying pan, black or red

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
1634-24 s ●	604902	24
1634-28 s ●	604919	28
1634-24 r ●	604926	24
1634-28 r ●	604933	28

EIGENSCHAFTEN

- ideal zum scharfen Anbraten, Garen, Überbacken, Schmoren und langsamen Köcheln auf dem Herd und im Backofen (1633, 1634)
- ideal für fettarmes, krosses und aromatisches Braten, zum Überbacken kleinerer Portionen sowie zum Servieren (1685, 1686, 1694)
- hochwertige Gusseisen-Qualität
- induktionsgeeigneter, formstabiler Planboden
- hervorragende Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung
- wärmeisolierender Kunststoffgriff (1634)
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel (1633)
- Tablett aus Gummibaumholz (1685, 1686, 1694)
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Mini-Servierpfanne, schwarz ·
mini serving pan, black

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
1686-16 s ●	623910	16
1686-18 s ●	623927	18



Mini-Grillpfanne, schwarz ·
mini grill pan, black

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
1685-13 s ●	623880	13 x 13
1685-15 s ●	623897	15 x 15
1685-19 s ●	623903	19 x 19



Mini-Servierpfanne, schwarz ·
mini serving pan, black

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
1694-16-s ●	625365	16 x 11

FEATURES

- ideal for frying, boiling, gratinating, braising and slow-simmering food (1633, 1634)
- ideal for low-fat, crispy and aromatic frying, for gratinating small portions and for serving (1685, 1686, 1694)
- high-quality cast iron
- strong bottom, qualified for induction
- outstanding heat conductivity and even heat distribution
- heat-insulating plastic handle (1634)
- heat-resistant, break-proof quality glass lid (1633)
- serving tray made of rubber wood (1685, 1686, 1694)
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs

Induction



backofengeeignet
(außer 1634, Servierbrett)
oven-suitable
(without 1634, serving tray)

Easy



Pfannenwender ·
spatula

Best.-Nr.	EAN
ref. no. 1733	4007257... 594944



Mehrzweck-Schwamm ·
silicone sponge

Best.-Nr.	EAN
ref. no. 0112 r	4007257... 621503



Pfannenschoner-Set, 2-tlg. ·
pan protector set, 2 pieces

Best.-Nr.	EAN	cm
ref. no. 0110	4007257... 615694	38

EIGENSCHAFTEN

- Pfannenwender aus hochwertigem Kunststoff
- Mehrzweck-Noppenschwamm aus hochwertigem, lebensmittelechtem Silikon
- Pfannenschoner aus weichem Filzmaterial
- Geschirrtücher und Topfhandschuh aus Baumwolle



Pfannenschoner-Set, 2-tlg. ·
pan protector set, 2 pieces

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
0111	615700	38



Geschirrtuch-Set, 2-tlg. ·
dish towel set, 2 pieces

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
0109	615120	66 x 45,5



Topfhandschuh ·
oven glove

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...
0114	624658

FEATURES

- high-quality polyamide spatula
- silicone sponge made of high-quality food genuine silicone
- pan protector made of soft felt material
- dish towels and oven glove made of cotton

Spezialisten

specialists



SPEZIALISTEN

specialists

Schnellkochtopf
pressure cooker
70–71



Spagettitöpfe
spaghetti pots
90–91



Thermotöpfe
thermal pots
72–73



Entsafter
juice extractor
92–93



Bräter
roasters
74–81



XXL-Töpfe
XXL-pots
94–95



Bratreinen
oven dishes
82–83



Spargeltöpfe
asparagus pots
96–97



Teppanyaki-Platte
teppanyaki plate
84–85



Sauteusen
sauteuses
98–99



Dämpfer
steamers
86–89



Schnellkochtopf

pressure cooker



Speed Schnellkochtopf · pressure cooker

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
67003-22	4007257... 623415	22	6,00 l



Deckel

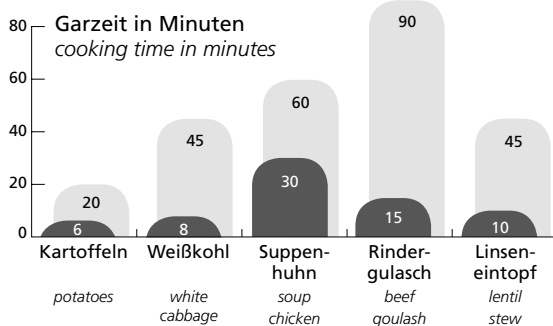
Ent- oder verriegeln lässt sich der Deckel durch Drehung des Deckelgriffs. So kann der Schnellkochtopf mit einer Hand sicher geöffnet und verschlossen werden.

Lid

The lid can be unlocked or locked by turning the lid handle. This allows the pressure cooker to be opened and closed safely with one hand.

EIGENSCHAFTEN

- ideal für schnelle, energieeffiziente, schonende Zubereitung mit Dampfdruck
- energiesparender ecotherm® Allherd-Aluminium-Kapselboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10
- hochglanzpoliert
- hoher Sicherheitsstandard (CE- und TÜV-geprüft)
- wärmeisolierende Kunststoffgriffe
- Deckel in beliebiger Position aufsetzbar
- Ent- oder Verriegelung des Deckels durch Drehen des Deckelgriffs
- Einhandbedienung – öffnen und schließen mit einer Hand
- 2-stufige Garregelung für schonende und intensive Zubereitung
- lebensmittelechter, langlebiger Silikondichtungsring
- praktische Innenskalierung als Dosierhilfe
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Schnellkochtopf
pressure cooker

normaler Kochtopf
casserole

Alle Angaben sind unverbindliche Richtwerte.
All indications are approximate values.

Energie, Geld und Zeit sparen!

Mit Speed lassen sich bis zu 50 % Energie sparen! Die Garzeiten betragen – je nach Lebensmittel – nur 10 bis 30 % des normalen Zeitumfangs bei gleichzeitig besonders schonender Zubereitung.

Save energy, money and time!

With Speed you can save up to 50 % energy! Depending on the food, the cooking times are only 10 to 30 % of the normal amount of time, while at the same time being prepared particularly gently.

FEATURES

- ideal for fast, energy-efficient, gentle preparation with steam pressure
- energy-conserving ecotherm® all-stove aluminium encapsulated base
- high-quality stainless steel 18/10
- high gloss polished
- high safety standard (CE- and TÜV-tested)
- heat-insulating plastic handles
- lid can be placed in any position
- unlocking or locking of the lid by turning the lid handle
- one-hand operation – open and close with one hand
- 2 level cooking control for gentle and intensive preparation
- food-safe, durable silicone sealing ring
- practical internal capacity scale as a dispensing aid
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs

Thermotöpfe

thermal pots



Romana *i* Thermotopf · thermal pots

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6311-236-16 i	604117	16	2,00 l
6311-236-18 i	617421	18	2,50 l
6311-236-20 i	604124	20	3,50 l

Der Thermotopf besteht aus einem Fleischtopf Romana *i* und der maßgeschneiderten Thermobox aus hochwertigem Kunststoff. Die isolierende Thermobox ist robust, langlebig und pflegeleicht.

The thermal pots consists of a high casserole Romana *i* and the tailor-made thermal box made of high-quality plastic. The insulating thermal box is robust, durable and easy to care for.

EIGENSCHAFTEN

- Kochen, Fertiggaren, Warmhalten nach dem Kochkisten-Prinzip
- energiesparender protherm® Allherd-Kupferboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10 in schwerer Ausführung
- hochglanzpoliert
- wärmeisolierende Profilgriffe aus rostfreiem Edelstahl
- hochwertiger Zargendeckel aus rostfreiem Edelstahl 18/10 mit Mehrfachnutzen
- befüllbare Deckelmulde für schnellen Kondensationseffekt im Topf
- Deckel am Griff einhängbar
- praktische Innenskalierung als Dosierhilfe
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- Thermobox aus hochwertigem Kunststoff
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Video



- 1 Speisen kurz im Topf auf dem Herd ankochen.
- 1 Briefly boil the food in the casserole on the stove.



- 2 Den Topf dann in die Thermobox setzen.
- 2 Then place the casserole in the thermal box.



- 3 Ohne weitere Energiezufuhr in der Thermobox zu Ende garen.
- 3 Cook to the end in the thermal box without adding any more energy.

FEATURES

- cook, finish cooking, keep warm according to the cooking box principle
- energy-conserving protherm® all-stove copper base
- high-quality especially heavy-gauge 18/10 stainless steel
- high gloss polished
- heat-insulating stainless steel profile handles
- high-quality multi-use 18/10 stainless steel frame lid
- lid-hollow for condensation effect
- lid for hooking onto grip
- practical internal capacity scale as a dispensing aid
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- thermal box made of high-quality plastic
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Induction



backofen-geeignet (Topf)
oven-suitable (casserole)



spülmaschinen-fest (Topf)
dishwasher-safe (casserole)

Edelstahl-Bräter

stainless steel roasters



Multi-Bräter
Bräter · roaster

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
6789-30	533806	30	4,50 l
6789-34	535831	34	6,50 l
6789-38	533813	38	9,00 l



Sicht-Bräter
Bräter · roaster

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
6768-30	557765	30	4,50 l
6768-34	557772	34	6,50 l
6768-38	541092	38	9,00 l

EIGENSCHAFTEN

- ideal für scharfes Anbraten auf dem Herd und anschließendes Weitergaren im Backofen
- energiesparender ecotherm® Allherd-Aluminium-Kapselboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- hochglanzpoliert
- wärmeisolierende Griffe aus rostfreiem Edelstahl (6789, 6768)
- Deckel aus rostfreiem Edelstahl oder hitzebeständigem, bruchsicherem Gütéglass
- Deckel auch als Servierpfanne oder Auflaufform einsetzbar (6789, 67067)
- ovaler Edelstahl-Drahteinsatz 38 cm (6778-38) separat erhältlich (passend für 6789-38, 6768-38)
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- leicht zu reinigen
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Allzweck-Bräter

Bräter, inkl. Gitter · roaster, with grid

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
67067-36	589667	36 x 25	6,00 l



Allzweck-Sicht-Bräter

Bräter, inkl. Gitter · roaster, with grid

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
67048-36	590274	36 x 25	6,00 l

FEATURES

- ideal for searing on the cooker and subsequent further cooking in the oven
- energy-conserving ecotherm® all-stove aluminium encapsulated base
- high-quality stainless steel
- high gloss polished
- heat-insulating stainless steel handles (6789, 6768)
- lid made of stainless steel or heat-resistant, break-proof quality glass
- lid can be used also as serving pan or oven dish (6789, 67067)
- oval stainless steel wire insert 38 cm (6778-38) available separately (suitable for 6789-38, 6768-38)
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- easy to clean
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Induction



backofen-
geeignet
oven-
suitable



spülmaschinen-
geeignet
dishwasher-
suitable

Edelstahl-Bräter

stainless steel roasters



Allzweck-Bräter Easy Bräter, beschichtet · roaster, coated

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
67061-36	589674	36 x 25	6,00 l

Multi-Deckel

Deckel und Pfanne in einem: Der Multi-Deckel des Allzweck-Bräters Easy hat einen eigenen Pfannenboden. Dadurch kann er auch separat als Pfanne oder Auflaufform genutzt werden.

Multi-lid

Lid and pan in one: the multi-purpose lid of the all-purpose roaster Easy has its own pan base. This means it can also be used separately as a pan or oven dish.

EIGENSCHAFTEN

- ideal für scharfes Anbraten auf dem Herd und anschließendes Weitergaren im Backofen
- energiesparender ecotherm® Allherd-Aluminium-Kapselboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- hochglanzpoliert
- mehrlagige, sehr widerstandsfähige, langlebige und besonders hitzebeständige Siegutal-Plus Antihft-Versiegelung mit gutem Antihft-Effekt
- Deckel aus rostfreiem Edelstahl oder hitzebeständigem, bruchsicherem Güteglas
- Deckel auch als Servierpfanne oder Auflaufform einsetzbar (67061)
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Allzweck-Sicht-Bräter Easy Bräter, beschichtet · roaster, coated

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm 36 x 25	Inhalt capacity 6,00 l
67049-36	590281	36 x 25	6,00 l

Beschichtung

Ob Auflauf oder Apfelstrudel: Dank besonders kratz- und abriebfester Siegital-Plus-Antihaf-Versiegelung klebt auch bei fettarmer Zubereitung nichts an. Das erleichtert die anschließende Reinigung.

Coating

Whether casserole or apple strudel: Thanks to the particularly scratch- and abrasion-resistant Siegital-Plus non-stick coating, nothing sticks even during low-fat preparation. This makes subsequent cleaning easier.

FEATURES

- ideal for searing on the cooker and subsequent further cooking in the oven
- energy-conserving ecotherm® all-stove aluminium encapsulated base
- high-quality stainless steel
- high gloss polished
- multi-layer, very resistant, durable and particularly heat-resistant Siegital-Plus non-stick coating with good non-stick performance

- lid made of stainless steel or heat-resistant, break-proof quality glass
- lid can be used also as serving pan or oven dish (67061)
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



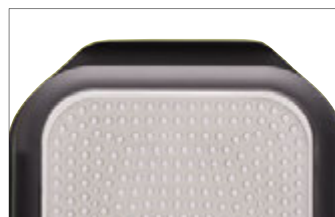
backofen-geeignet oven-suitable

Aluguss-Bräter

cast aluminium roasters



XXStrong
endura



Globus *i* Bräter · roaster

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
1665-34 i	604858	34 x 24	8,25 l

Planboden

Dieser Bodentyp ist vollflächig induktionsgeeignet und äußerst formstabil. Möglich machen dies in den Boden eingearbeitete ferromagnetische Elemente.

Plan base

This base is suitable for induction heating over the entire surface and extremely stable. This is possible because of ferromagnetic elements incorporated into the base.

EIGENSCHAFTEN

- ideal für fettarmes, schonendes Anbraten auf dem Herd und anschließendes Weitergaren im Backofen
- hochwertige Aluminiumguss-Qualität
- hervorragende Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung
- induktionsgeeigneter, vollflächiger Planboden
- mehrlagige, besonders robuste, langlebige und enorm hitzebeständige XXStrong-endura Antihaft-Versiegelung mit sehr gutem Antihaft-Effekt (1665)
- mehrlagige, nachhaltige XXStrong-pro-nature Antihaft-Versiegelung mit langer Nutzungsdauer und sehr gutem Antihaft-Effekt (1852)
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel
- Schüttrand zum sicheren Ausgießen
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Aluna Bräter · roaster

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm 36 x 25	Inhalt capacity 8,50 l
1852-36*	627383		



FEATURES

- ideal for low-fat, careful searing on the stove and subsequent further cooking in the oven
- high-quality cast aluminium
- outstanding heat conductivity and even heat distribution
- induction-compatible entire flat base
- multi-layer, particularly robust, durable and enormously heat-resistant XXStrong-endura non-stick coating with very good non-stick performance (1665)

Antihaft-Versiegelung

XXStrong-pro-nature ist eine mehrlagige, nachhaltige, hitzebeständige Antihaft-Versiegelung mit sehr gutem Antihaft-Effekt und langer Nutzungsdauer. Umwelt- und ressourcenschonend.

Non-stick coating

XXStrong-pro-nature is a multi-layered, sustainable, heat-resistant non-stick coating with a very good non-stick performance and an extended service life. Protects environment and resources.

Gusseisen-Bräter

cast iron roasters



Rustika
Multi-Bräter, schwarz ·
multi purpose roaster, black

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
1664-32 s ●	600720	32	5,00 l



Rustika
Bräter, schwarz · roaster, black

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
1663-34 s ●	600737	34	7,10 l

EIGENSCHAFTEN

- ideal zum scharfen Anbraten, Garen, Grillen, Überbacken, Frittieren, Schmoren und langsamen Köcheln
- hochwertige, emaillierte Gusseisen-Qualität
- induktionsgeeigneter, formstabiler Planboden
- hervorragende Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung
- Deckel aus hochwertigem Gusseisen
- handlicher Deckelknopf aus hochwertigem Edelstahl (1663)
- Deckel Multi-Bräter: kann auch als Pfanne oder Auflaufform verwendet werden (Inhalt ca. 2,20 l); Bratspiegel mit Grillboden
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Rustika
Multi-Bräter, rot ·
multi purpose roaster, red

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
1664-32 r ●	600768	32	5,00 l



Rustika
Bräter, rot · roaster, red

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
1663-34 r ●	600775	34	7,10 l

FEATURES

- ideal for frying, boiling, grilling, gratinating, deep-frying, braising and slow-simmering food
- high-quality enamelled cast iron
- strong bottom, qualified for induction
- outstanding heat conductivity and even heat distribution
- lid made of high-quality enamelled cast iron deep-frying, braising and slow-simmering food
- comfortably designed stainless steel lid knob (1663)
- lid of multi purpose roaster: can be used also as pan or oven dish (capacity ca. 2,20 l); with rippled inner bottom
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs

Induction



Bratreinen

oven dishes



Delicado Bratreine · oven dish

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
9790-35 i	604865	35 x 25	6,20 l

Die Bratreine Delicado bringt mit edlem 3-Schicht-Material Glanz in die Küche. Sie ist wie geschaffen für scharfes Anbraten von Fleischgerichten auf dem Herd und anschließendes Weitergaren im Backofen.

The oven dish Delicado brings shine to the kitchen with its elegant 3-layer material. It is perfect for searing meat dishes on the stove and then to continue cooking them in the oven.

EIGENSCHAFTEN

Delicado

- ideal zum scharfen Anbraten auf dem Herd (Bräterzone) und Garen im Backofen
- hochwertiges 3-Schicht-Material aus rostfreiem Edelstahl, Aluminium, rostfreiem Edelstahl 18/10; mattiert
- energiesparender, induktionsgeeigneter Edelstahlboden
- handliche Edelstahlgriffe
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder

Globus i

- ideal zum Anbraten auf dem Herd (Bräterzone) und Garen im Backofen
- hochwertige Aluminium-Qualität
- induktionsgeeigneter Planboden
- hervorragende Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung
- mehrlagige, besonders robuste, langlebige und enorm hitzebeständige XXStrong-endura Antihft-Versiegelung mit sehr gutem Antihft-Effekt
- handliche Gussgriffe
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



XXStrong
endura



Globus *i*
Bratreine · oven dish

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
1741-33	625549	33 x 26	4,40 l

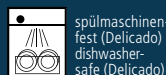
Die Bratreine Globus *i* heizt schnell auf und speichert die Wärme gut. Sie ist backofengeeignet, leicht zu reinigen und dank hochwertiger Aluminium-Qualität nicht so schwer.

The Globus *i* oven dish heats up quickly and retains the heat well. It is suitable for the oven, easy to clean and not that heavy thanks to the high-quality aluminium.

FEATURES

Delicado

- ideal for frying on the stove (roaster zone) and boiling in the oven
- high-quality 3-layer material made of stainless steel, aluminium, 18/10 stainless steel; satin finished
- energy-conserving, induction-compatible stainless steel base
- comfortably designed stainless steel handles
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs

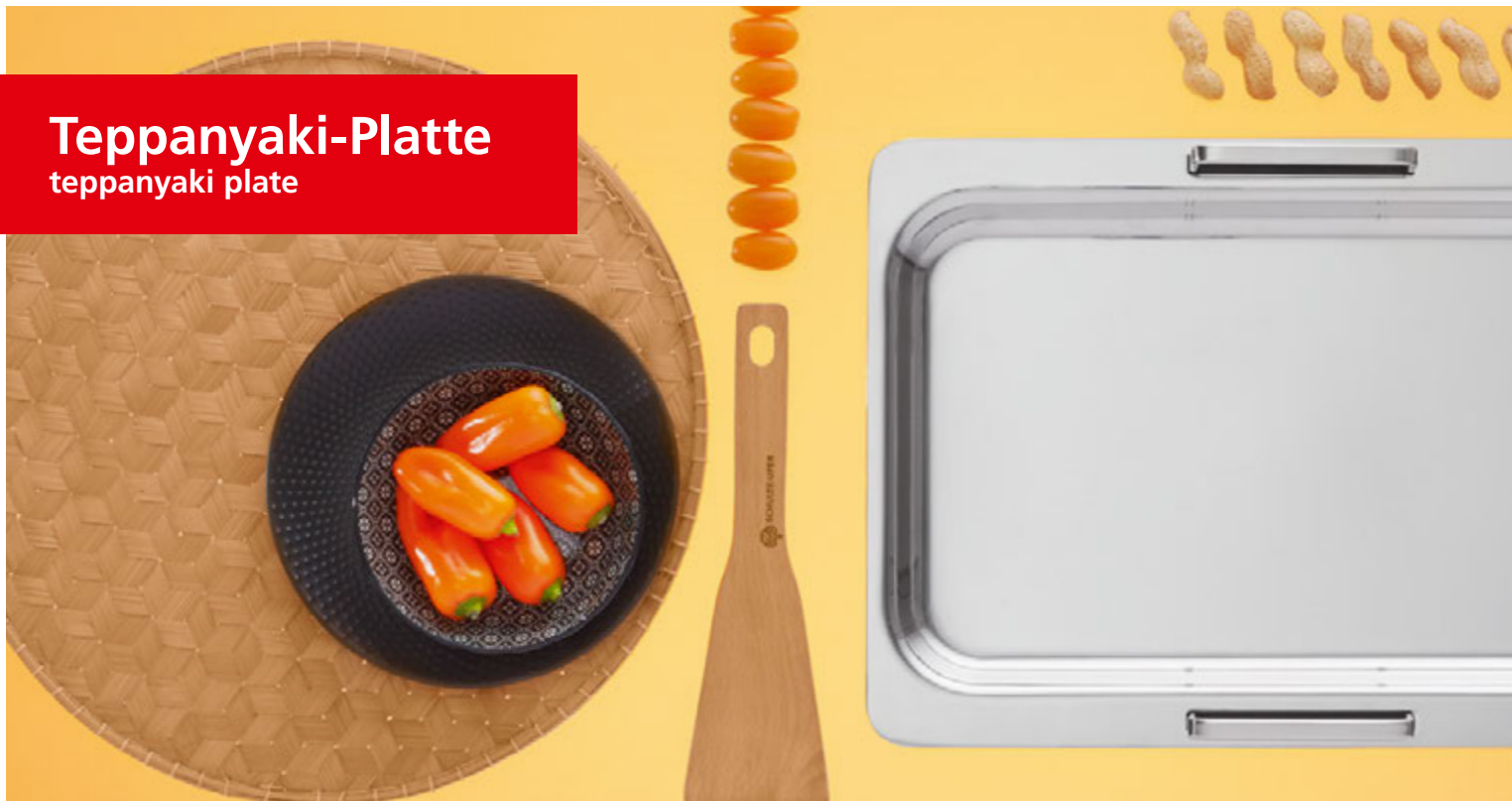


Globus *i*

- ideal for frying on the stove (roaster zone) and boiling in the oven
- high-quality aluminium
- induction-compatible flat base
- outstanding heat conductivity and even heat distribution
- multi-layer, particularly robust, durable and enormously heat-resistant XXStrong-endura non-stick coating with very good non-stick performance
- comfortably designed cast handles
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs

Teppanyaki-Platte

teppanyaki plate



Delicado
Teppanyaki-Platte, inkl. Zubehör ·
teppanyaki plate, with accessories

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
9791-41 i	623200	41 x 30



Mit der Teppanyaki-Platte Delicado lässt sich hervorragendes Essen in bester Qualität zubereiten: vor den Augen von Familie, Freunden oder Bekannten. Mit ihrem edlen 3-Schicht-Material, ihrem Design und ihrer besonderen Konstruktion entspricht sie dem neuesten Stand der Technik im Bereich portabler Teppanyaki-Grills.

With the Delicado teppanyaki plate, excellent food of the best quality can be prepared: in front of the family, friends or acquaintances. With its noble 3-layer material, its design and its special construction, it represents the state of the art in the field of portable Teppanyaki grills.

EIGENSCHAFTEN

- ideal für die Zubereitung von Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten nach japanischer Art
- hochwertiges 3-Schicht-Material aus rostfreiem Edelstahl, Aluminium, rostfreiem Edelstahl 18/10 in schwerer Ausführung
- energiesparender Induktionsboden
- sehr schnelle Temperatureaufnahme und gleichmäßige Hitzeverteilung
- gleichzeitige Zubereitung von verschiedenen Zutaten möglich
- hochglanzpoliert
- steckbare Edelstahlgriffe mit geringem Griffüberstand für störungsfreies Kochen
- Steckgriffe mit rutschhemmenden Silikon-Standflächen für hohe Standsicherheit
- einfachste Trennung von Platte und Griffen ermöglicht Weitergaren im Backofen, bequeme Reinigung und platzsparendes Aufbewahren
- besonders geeignet für Flex-Induktionskochfelder
- inkl. 2 Holzspachtel für fachgerechte Zubereitung



Griffe

Die steckbaren Edelstahlgriffe verbessern im Ruhezustand mit rutschhemmenden Silikon-Flächen die Standfestigkeit der Platte. Für die Nutzung im Backofen lassen sich die Griffe von der Platte trennen. So ermöglichen sie auch eine bequeme Reinigung und platzsparende Aufbewahrung.

Handles

The stainless steel handles with non-slip silicone surfaces improve the stability of the plate. They can be separated so the plate can be used in the oven. The removable handles enable convenient cleaning and space-saving.



Geschenkverpackung

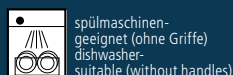
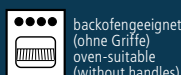
Die hochwertige Geschenkverpackung macht die Teppanyaki-Platte zu einem edlen Präsent für Freunde und gute Bekannte.

Gift packaging

The high-quality gift packaging makes the teppanyaki plate a noble gift for friends and good acquaintances.

FEATURES

- ideal for the preparation of meat, fish and vegetable dishes in Japanese style
- high-quality 3-layer material made of heavy-gauge 18/10 stainless steel and aluminium
- energy-conserving induction base
- very fast temperature recording and even heat distribution
- simultaneous preparation of different food possible
- high gloss polished
- pluggable stainless steel handles with small handle overhang for trouble-free cooking
- plug-in handles with non-slip silicone stand surfaces for high stability
- easy separation of plate and handles allows further cooking in the oven, convenient cleaning and space-saving storage
- especially suitable for flex induction hobs
- with 2 wooden spatulas for professional preparation



Dämpfer

steamers



Romana *i*
Alles-Dämpfer, hoch ·
universal steamer, high

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
0123-18 i	533554	18



Romana *i*
Alles-Dämpfer, flach ·
universal steamer, flat

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
0123-24 i	533561	24

EIGENSCHAFTEN

- ideal geeignet zum Kochen und Dämpfen von Kartoffeln, Klößen, Fisch und Gemüse
- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10
- energiesparender protherm® Allherd-Kupferboden (0123, 0128)
- hochglanzpoliert (0123, 0134) oder teilmattiert (0128)
- wärmeisolierende Edelstahlgriffe (0123, 0128) oder handliche Gussgriffe (0134)
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel mit Edelstahlknopf (0123, 0128)
- praktische Innenskalierung als Dosierhilfe (0123, 0128)
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand (0123, 0128)
- ohne Aufsatz auch als Kochtopf verwendbar (0123, 0128)
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder (0123, 0128)



Profi-Line i
Alles-Dämpfer · universal steamer

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm
0128-20 i	583818	20



Skagen
Dämpfaufsatz · steam top

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm
0134-24	625983	24

FEATURES

- ideal for cooking and steaming of potatoes, dumplings, fish and vegetables
- high-quality 18/10 stainless steel
- energy-conserving protherm® all-stove copper base (0123, 0128)
- high gloss polished (0123, 0134) or satin finished/ mirror belt (0128)
- heat-insulating stainless steel handles (0123, 0128) or comfortably designed cast handles
- heat-resistant, break-proof quality glass lid with stainless steel knob (0123, 0128)
- practical internal capacity scale as a dispensing aid (0123, 0128)
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim (0123, 0128)
- usable as standard casserole without steam top (0123, 0128)
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs (0123, 0128)



backofen-geeignet
oven-suitable



spülmaschinen-geeignet
dishwasher-suitable

Dämpfer

steamers



Wega Aroma-Dämpfer · aroma steamer

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
00133-30	4007257... 604193	30	6,50 l



- | | |
|---|--|
| 1 Topf mit Auflagekante für den Dämpfeinsatz | 1 pot with practical supporting edge for steamer insert |
| 2 Dämpfeinsatz aus rostfreiem Edelstahl 18/10 | 2 steamer insert made of 18/10 stainless steel |
| 3 hitzebeständiger Glasdeckel mit entnehmbarem Thermometer | 3 heat-resistant glass lid with removable thermometer |
| 4 Dämpfthermometer für punktgenaues Garen und einfache Garkontrolle | 4 steam thermometer for very precise cooking and simple cook control |

EIGENSCHAFTEN

- ideal geeignet zum Kochen und Dämpfen von Kartoffeln, Klößen, Fisch und Gemüse
- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10
- energiesparender ecotherm® Allherd-Aluminium-Kapselboden (00133, 00126)
- hochglanzpoliert
- wärmeisolierende Edelstahlgriffe
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel (00133, 00126)
- Edelstahl-Deckelknopf mit integriertem Thermometer zum Messen der Temperatur während des Kochvorgangs (00133)
- praktische Innenskalierung als Dosierhilfe (00126)
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- ohne Ein- bzw. Aufsätze auch als Schmorpfanne oder Kochtopf verwendbar
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder (00133, 00126)



Wega

Alles-Dämpfer · universal steamer

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm
00126-16	599871	16
00126-20	599888	20



Wega

Multi-Dämpfaufsatz · multi-steam top

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm
62420	4007257...	583719

passend für 16 cm, 18 cm und 20 cm Ø
suitable for 16 cm, 18 cm and 20 cm Ø

FEATURES

- ideal for cooking and steaming of potatoes, dumplings, fish and vegetables
- high-quality 18/10 stainless steel
- energy-conserving ecotherm® all-stove aluminium encapsulated base
- high gloss polished
- heat-insulating stainless steel handles
- heat-resistant, break-proof quality glass lid (00133, 00126)
- stainless steel knob with built-in thermometer for measuring the temperature during the cooking process (00133)
- practical internal capacity scale as a dispensing aid (00126)
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim (0123, 0128)
- usable as a braising pan or casserole without inserts or steam tops
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs (00133, 00126)



Induction



backofene geeignet
(Alles-Dämpfer)
oven-suitable
(universal steamer)



spülmaschinen-
geeignet
dishwasher-
suitable

Spagettitöpfe

spaghetti pots



Profi-Line *i*
Spagettitopf · spaghetti pot

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
6457-20 i	4007257... 583801	20	5,00 l



Wega
Spagettitopf · spaghetti pot

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
64446-20	4007257... 599864	20	5,00 l

EIGENSCHAFTEN

- ideal für die Zubereitung von Spagetti und anderen Pastagerichten
- energiesparender protherm® Allherd-Kupferboden (6457) oder ecotherm® Allherd-Aluminium-Kapselboden (64446)
- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10
- teilmattiert (6457) oder hochglanzpoliert (64446)
- wärmeisolierende Griffe aus rostfreiem Edelstahl
- massiver Auflagedeckel aus rostfreiem Edelstahl (6457) oder hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel (64446)
- Spagettieinsätze aus rostfreiem Edelstahl mit Anti-Überkoch-System
- praktische Innenskalierung als Dosierhilfe
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- ohne Einsatz auch als Suppentopf verwendbar
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Spagettitopf-Einsatz mit Mehrfach-Funktion

Kein übersprudelndes Wasser mehr auf der Herdplatte mit dem Anti-Überkoch-System. Die besondere Anordnung des Lochbildes sorgt dafür, dass der aufsteigende Schaum bricht und in sich zusammenfällt. Zudem kann die Pasta direkt mit dem Einsatz aus dem Wasser genommen werden.

Spaghetti insert with multiple uses

No bubbles on the hot plate with the anti-boil-over system. The special piercing pattern ensures that rising foam breaks and collapses. The pasta can be taken out of the water directly with the insert.

FEATURES

- ideal for preparing spaghetti and other pasta dishes
- energy-conserving protherm® all-stove copper base (6457) or ecotherm® all-stove aluminium encapsulated base (64446)
- high-quality 18/10 stainless steel
- satin finished/mirror belt (6457) or high gloss polished (64446)
- heat-insulating stainless steel handles
- well fitting solid 18/10 stainless steel lid (6457) or heat-resistant, break-proof quality glass lid (64446)
- spaghetti inserts made of stainless steel with anti-boil-over-system
- practical internal capacity scale as a dispensing aid
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- useable as stockpot without insert
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Induction



spülmaschinen-geeignet
dishwasher-
suitable

Entsafter juice extractor



Loop
Entsafter · juice extractor

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm
67940-26*	4007257... 593312	26



Zubehör-Set · accessories

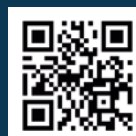
Best.-Nr. ref. no.	EAN
0103*	4007257... 556430

Ø	Topf · casserole	Obstaufsatz · fruit pot	Saftauffangbehälter · juice-catcher
26 cm	ca. 6,50 l	ca. 7,00 l	ca. 3,00 l

EIGENSCHAFTEN

- ideal für das Entsaften von Obst, Gemüse und Kräutern
- energiesparender ecotherm® Allherd-Aluminium-Kapselboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10
- teilmattiert
- wärmeisolierende Rohrgriffe aus rostfreiem Edelstahl
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel
- multifunktional einsetzbar: Entsafter, Dämpfer, Kochtopf, Seiher
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand (Topf)
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder

* Saisonartikel ·
seasonal product



Video



Der Entsafter vereint 4 Geräte in einem:

The juice extractor combines 4 devices in one:



Entsafter
juice extractor

+



Dämpfer
steamer

+



Kochtopf
casserole

+



Seiher
colander

FEATURES

- ideal for juicing fruit, vegetables and herbs
- energy-conserving ecotherm® all-stove aluminium encapsulated base
- high-quality 18/10 stainless steel
- satin finished/mirror belt
- heat-insulating stainless steel tube handles
- heat-resistant, break-proof quality glass lid

- multi-functional: juice extractor, steamer, casserole, colander
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim (casserole)
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



XXL-Töpfe

XXL-pots



ProfessPlus *i*
XXL-Topf, flach · XXL-pot, flat

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
0419-28 i	576681	28	9,50 l



ProfessPlus *i*
XXL-Topf, hoch · XXL-pot, high

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
0469-24 i	576698	24	9,00 l
0469-28 i	576704	28	14,00 l

EIGENSCHAFTEN

- ideal für die Zubereitung großer Mengen und zum Einkochen von Obst und Gemüse
- energiesparender protherm® Allherd-Kupferboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- Rumpf teilmattiert
- wärmeisolierende Profi-Griffe aus rostfreiem Edelstahl
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel
- praktische Innenskalierung als Dosierhilfe
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



XXL-Töpfe

Große Mengen kochen oder einkochen? Mit XXL-Töpfen von ProfessPlus *i* kein Problem. Ob reichhaltige Portionen Suppen für die nächste Feier oder aber um Obst und Gemüse auf Vorrat einzukochen – ProfessPlus *i* lässt die größten Pläne wahr werden.

XXL-pots

Boil or preserve large quantities? No problem with XXL-pots by ProfessPlus *i*. Whether large portions of soup for the next big party or to cook fruit and vegetables in stock – ProfessPlus *i* makes the biggest plans come true.

Stabile Griffe

Die wärmeisolierenden Profi-Griffe aus hochwertigem rostfreiem Edelstahl 18/10 sind besonders robust und machen die Handhabung der Mega-Töpfe zum Kinderspiel.

Robust handles

The heat-insulating professional handles made of high-quality 18/10 stainless steel are particularly robust and make handling the mega pots child's play.

FEATURES

- ideal for preparing large quantities and for preserving fruit and vegetables
- energy-conserving protherm® all-stove copper base
- high-quality stainless steel
- satin finished/mirror belt
- heat-insulating stainless steel professional handles
- heat-resistant, break-proof quality glass lid
- practical internal capacity scale as a dispensing aid
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



spülmaschinen-
geeignet
dishwasher-
suitable

Spargeltöpfe

asparagus pots



Profi-Star Spargeltopf · asparagus pot

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
69061-18*	589650	18	5,50 l

* Saisonartikel ·
seasonal product

Geteilter Korbeinsatz

Der Profi-Star Korbeinsatz sorgt für sicheren Stand auch kleinerer Spargelportionen. So lassen sich im gleichen Topf Spargel mit längerer Garzeit (z. B. weißer Spargel) gleichzeitig mit Spargel mit kürzerer Garzeit (z. B. grüner Spargel) zubereiten.

Divided basket insert

The divided basket insert of the Profi-Star series ensures a secure footing, even for smaller asparagus portions. It can be used to cook asparagus stalks with a longer cooking time (e.g. white asparagus) and asparagus with a shorter cooking time (e.g. green asparagus) in the same pot.

EIGENSCHAFTEN

- ideal für die schonende, stehende Zubereitung von Spargel
- energiesparender ecotherm® Allherd-Aluminium-Kapselboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10
- Rumpf teilmattiert
- wärmeisolierende Edelstahlgriffe
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel
- praktische Innenskalierung als Dosierhilfe
- teilbarer Korbeinsatz (69061) bzw. Drahteinsatz (65089) aus Edelstahl
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Loop
Spargeltopf · asparagus pot

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
65089-16*	4007257... 593329	16	4,50 l

FEATURES

- ideal for the gentle, standing preparation of asparagus
- energy-conserving ecotherm® all-stove aluminium encapsulated base
- high-quality 18/10 stainless steel
- satin finished/mirror belt
- heat-insulating stainless steel handles
- heat-resistant, break-proof quality glass lid
- practical internal capacity scale as a dispensing aid
- divisible insert (69061) or insert (65089) made of stainless steel wire
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Induction



spülmaschinen-
geeignet
dishwasher-
suitable

Sauteusen

sauteuses



De Luxe *i*
Sauteuse · sauteuse

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
9540-20 i	587090	20	1,50 l

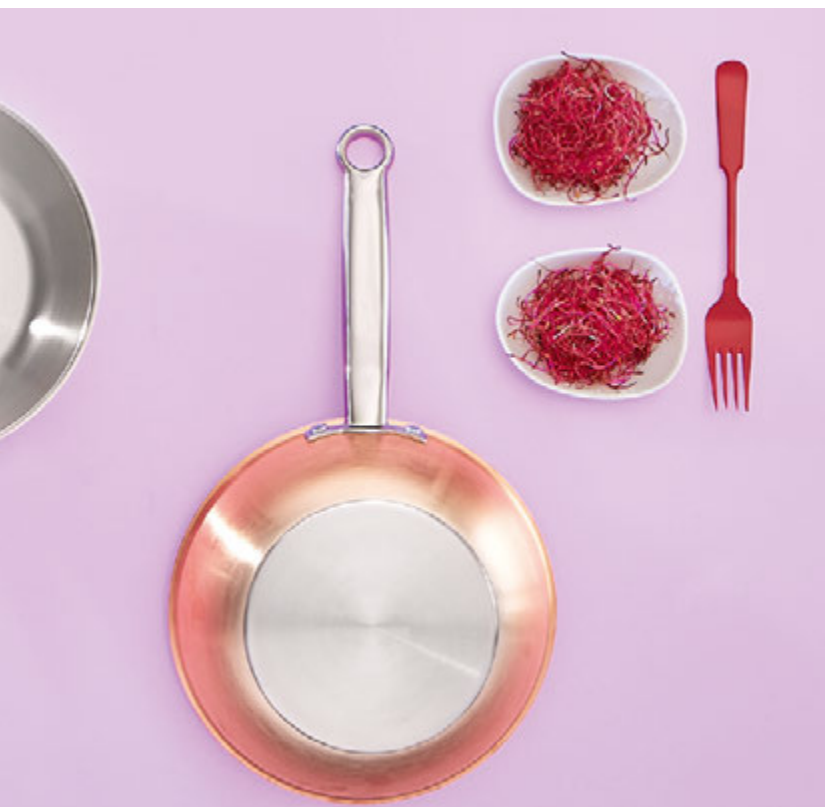


Romana *i*
Sauteuse XXStrong · sauteuse

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6349-20 i	559745	20	1,50 l

EIGENSCHAFTEN

- ideal zum Schwenken in heißem Fett und zum Aufschlagen/Reduzieren von Saucen
- hochwertiges 3-Schicht-Material (9540, 9544) oder hochwertiger rostfreier Edelstahl (6349, 6479)
- energiesparender Induktionsboden (9540, 9544) oder protherm® Allherd-Kupferboden (6349, 6479)
- Rumpf gebürstet (9540), hochglanzpoliert (6349, 9544) oder teilmattiert (6479)
- wärmeisolierende Edelstahl- oder handliche Gussgriffe (9544)
- mehrlagige, außergewöhnlich strapazierfähige, langlebige und extrem hitzebeständige XXStrong-diamond Antihaft-Versiegelung mit sehr gutem Antihaft-Effekt (6349)
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Profi-Line *i*
Sauteuse · sauteuse

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6479-16	561892	16	1,00 l
6479-18	561908	18	1,20 l
6479-20	535961	20	1,50 l



Skagen
Sauteuse · sauteuse

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
9544-18	625990	18	1,80 l
9544-20	626003	20	2,30 l
9544-24	626010	24	3,60 l

FEATURES

- ideal for swirling in hot fat and for whipping/rearing sauces
- high-quality 3-layer material (9540, 9544) or high-quality stainless steel (6349, 6479)
- energy-conserving induction base (9540, 9544) or protherm® all-stove copper base (6349, 6479)
- body brushed (9540), high gloss polished (6349, 9544) oder satin finished/mirror belt (6479)
- heat-insulating stainless steel or comfortably designed cast handle (9544)
- multi-layer, extraordinarily hard-wearing, durable and extremely heat-resistant XXStrong-diamond non-stick coating with very good non-stick performance (6349)
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Pfannen

pans



PFANNEN

pans

3-Schicht-Pfannen
3-layer material pans
102 – 105



Edelstahlpfannen
stainless steel pans
106 – 107



Edelstahlpfannen
XXStrong
stainless steel pans
XXStrong
108 – 111



Edelstahlpfannen
Siegutal-Plus
stainless steel pans
Siegutal-Plus
112 – 113



Aluminiumpfannen
XXStrong
cast aluminium pans
XXStrong
114 – 119



Gusseisen-Pfannen
cast iron pans
120 – 123



Eisenpfannen
iron pans
124 – 125



Deckel
lids
126 – 127



3-Schicht-Pfannen

3-layer material pans



De Luxe *i*
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
9550-24 i	587106	24
9550-28 i	587113	28



Delicado
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
9552-24 i	605992	24
9552-28 i	606005	28

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender Induktionsboden
- hochwertiges 3-Schicht-Material aus Kupfer, Aluminium, rostfreiem Edelstahl 18/10 in schwerer Ausführung (9550)
- hochwertiges 3-Schicht-Material aus rostfreiem Edelstahl, Aluminium, rostfreiem Edelstahl 18/10 in schwerer Ausführung (9552)
- Rumpf gebürstet (9550) oder mattiert (9552, 9553)
- mehrlagige, außergewöhnlich strapazierfähige, langlebige und extrem hitzebeständige XXStrong-diamond Antihaft-Versiegelung mit sehr gutem Antihaft-Effekt (9553)
- handlicher Edelstahlgriff
- Deckel Delicado aus hitzebeständigem, bruchsicherem Güteglas
- großer Innenspiegel für komfortables Braten
- eingerollter Rand (9552, 9553)
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



XXStrong
diamond



Delicado
Bratpfanne, beschichtet · frying pan, coated

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm
9553-24 i	606012	24
9553-28 i	606029	28

Delicado
Glasdeckel · glass lid

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm
1990-24	607354	24
1990-28	607361	28

FEATURES

- energy-conserving induction base
- high-quality 3-layer material made of copper, aluminium and heavy-gauge 18/10 stainless steel (9550)
- high-quality 3-layer material made of heavy-gauge 18/10 stainless steel and aluminium (9552)
- body brushed (9550) or satin finished (9552, 9553)
- multi-layer, extraordinarily hard-wearing, durable and extremely heat-resistant XXStrong-diamond non-stick coating with very good non-stick performance (9553)
- comfortably designed stainless steel handle
- lid Delicado made of heat-resistant, break-proof quality glass
- big plane inside for comfortable roasting
- rolled rim (9552, 9553)
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Induction

XXStrong
diamond



spülmaschinenfest
(Delicado unbeschichtet)
dishwasher-safe
(Delicado uncoated)

3-Schicht-Pfannen

3-layer material pans



XXStrong
diamond



Skagen
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
9554-20	625884	20
9554-24	625891	24
9554-28	625907	28



Skagen
Bratpfanne XXStrong ·
frying pan XXStrong

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
9555-20	625938	20
9555-24	625945	24
9555-28	625952	28



Skagen
Schmorpfanne, inkl. Deckel ·
braising pan, with lid

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
9556-926-28	625969	28

EIGENSCHAFTEN

- hochwertiges 3-Schicht-Material aus Edelstahl, Aluminium, Edelstahl in schwerer Ausführung
- energiesparender integrierter Induktionsboden
- hochglanzpoliert
- mehrlagige, außergewöhnlich strapazierfähige, langlebige und extrem hitzebeständige XXStrong-diamond Antihaft-Versiegelung mit sehr gutem Antihaft-Effekt (9555)
- handliche Gussgriffe
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel (9556)
- spülmaschinenfest durch eingerollten Rand (außer 9555 und Deckel)
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Skagen Grillpfanne · grill pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
9557-24	626027	24 x 24
9557-28	626034	28 x 28



Grillrippen

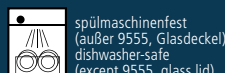
Ideal für fettarmes, krosses Braten mit Grillcharakter: Durch Grillrippen liegt das Bratgut auf dem Fett, nicht im Fett.

Grill ribs

Ideal for low-fat, crispy roasts with a barbecue character: thanks to the grill ribs, the fried food lies on top of the fat, not in the fat.

FEATURES

- high-quality 3-layer material made of stainless steel, aluminium and heavy-gauge stainless steel
- energy-conserving induction base
- high gloss polished
- multi-layer, extraordinarily hard-wearing, durable and extremely heat-resistant XXStrong-diamond non-stick coating with very good non-stick performance (9555)
- comfortably designed cast handles
- heat-resistant, break-proof quality glass lid (9556)
- dishwasher-safe because of sealed rim (except 9555 and lid)
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Edelstahlpfannen

stainless steel pans



Romana i
Servierpfanne · serving pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6951-20 i	581074	20
6951-24 i	534056	24
6951-28 i	534063	28



Romana i
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6362-20 i	538528	20
6362-24 i	538535	24
6362-28 i	538542	28

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender protherm® Allherd-Kupferboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- Rumpf hochglanzpoliert (6362, 6951) oder teilmattiert (6451, 6452)
- wärmeisolierende Griffe aus rostfreiem Edelstahl
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel (6452)
- großer Innenspiegel für komfortables Braten und Schmoren
- Kugelprägung im Inneren ermöglicht fettarme Zubereitung (6362, 6951)
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



ALLHERD
KUPFERBODEN
protherm®
Induktion

Profi-Line *i*
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6451-24 i	583825	24
6451-28 i	583832	28



ALLHERD
KUPFERBODEN
protherm®
Induktion

Profi-Line *i*
Schmorpfanne · braising pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6452-941-28 i	583856	28
6452-941-32 i	583863	32

FEATURES

- energy-conserving protherm® all-stove copper base
- high-quality stainless steel
- high gloss polished (6362, 6951) or satin finished/mirror belt (6451, 6452)
- heat-insulating stainless steel handles
- heat-resistant, break-proof quality glass lid (6452)
- big plane inside for comfortable roasting and braising
- spherical stamping for a low-fat preparation (6362, 6951)
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Induction



backofen-
geeignet
oven-
suitable



spülmaschinen-
geeignet
dishwasher-
suitable

Edelstahlpfannen XXStrong

stainless steel pans XXStrong



XXStrong
diamond

ALLHERD
KUPFERBODEN
protherm®
Induktion



Leichter
abgeben
mit
easyDrop

XXStrong
diamond

ALLHERD
KUPFERBODEN
protherm®
Induktion

Rio i Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6958-24 i	606562	24
6958-28 i	606579	28

Rio i Schmorpfanne · braising pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6957-989-28 i	606586	28

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender protherm® Allherd-Kupferboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10
- hochglanzpoliert
- mehrlagige, außergewöhnlich strapazierfähige, langlebige und extrem hitzebeständige XXStrong-diamond Antihaft-Versiegelung mit sehr gutem Antihaft-Effekt
- hochwertige Rohrgriffe aus rostfreiem Edelstahl
- hitzebeständiger, bruchsicherer Glasdeckel mit Silikon-Grips und Abgießöffnungen in der Deckelzarge (6957)
- durch gesteuertes Abdampfen ideal für den Einsatz auf Herden mit Kochfeldabzugssystemen (6957)
- großer Innenspiegel für komfortables Braten und Schmoren
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand mit Ausgießöffnung (6957)
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Geeignet für Abzugssysteme

Das komfortable „easy-drop“-Abgießsystem bietet absolut sicheres und bequemes Abgießen sowie gesteuertes Abdampfen – ideal für den Einsatz auf Kochfeldern mit Abzugssystem.

Extractor system

The convenient easy-drop pouring system offers absolutely safe and convenient pouring as well as controlled evaporation – ideal for use on hobs with an extraction system.

Antihaft-Versiegelung

Die XXStrong-diamond Antihaft-Versiegelung ist strapazierfähig, langlebig und extrem hitzebeständig. Sie ermöglicht schonendes Braten empfindlicher Speisen - ohne Anheften und mit wenig Fett.

Non-stick coating

The XXStrong-diamond non-stick coating is hard-wearing, durable and extremely heat resistant. It enables delicate frying of delicate foods - without sticking and with little fat.

FEATURES

- energy-conserving protherm® all-stove copper base
- high-quality 18/10 stainless steel
- high gloss polished
- multi-layer, extraordinarily hard-wearing, durable and extremely heat-resistant XXStrong-diamond non-stick coating with very good non-stick performance
- high-quality stainless steel tube handles
- heat-resistant, break-proof quality glass lid with silicone grips and pouring holes in the lid rib (6957)
- controlled evaporation ideal for use on stoves with hob extraction systems (6957)
- big plane inside for comfortable roasting and braising
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim with special spout (6957)
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Edelstahlpfannen XXStrong

stainless steel pans XXStrong



Romana i
Servierpfanne XXStrong ·
serving pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6867-20 i	559325	20
6867-24 i	558410	24
6867-26 i	601178	26
6867-28 i	558427	28



Romana i
Bratpfanne XXStrong ·
frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6866-20 i	559318	20
6866-24 i	558397	24
6866-26 i	580756	26
6866-28 i	558403	28



EIGENSCHAFTEN

- energiesparender protherm® Allherd-Kupferboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl in besonders schwerer Ausführung
- hochglanzpoliert
- mehrlagige, außergewöhnlich strapazierfähige, langlebige und extrem hitzebeständige XXStrong-diamond Antihaft-Versiegelung mit sehr gutem Antihaft-Effekt
- wärmeisolierende Griffe aus rostfreiem Edelstahl
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel (6869)
- großer Innenspiegel für komfortables Braten und Schmoren
- Kugelprägung im Inneren ermöglicht fettarme Zubereitung
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder




Romana i
Bratpfanne, hoch, XXStrong ·
frying pan, high

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6870-24 i	583054	24
6870-28 i*	583078	28

* mit Gegengriff · with counter handle




Romana i
Schmorpfanne XXStrong ·
braising pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6869-957-24 i	575097	24
6869-957-28 i	575103	28
6869-957-32 i	575110	32

FEATURES

- energy-conserving protherm® all-stove copper base
- high-quality especially heavy-gauge stainless steel
- high gloss polished
- multi-layer, extraordinarily hard-wearing, durable and extremely heat-resistant XXStrong-diamond non-stick coating with very good non-stick performance
- heat-insulating stainless steel handles
- heat-resistant, break-proof quality glass lid (6869)
- big plane inside for comfortable roasting and braising
- spherical stamping for a low-fat preparation
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs




backofen-
geeignet
oven-
suitable

Edelstahlpfannen Siegital-Plus stainless steel pans Siegital-Plus



Wega
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
64055-20	575288	20
64055-24	575295	24
64055-28	575318	28



Wega
Schmorpfanne · braising pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
64056-965-24	580046	24
64056-965-26	582613	26
64056-965-28	579859	28

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender ecotherm® Allherd-Aluminium-Kapselboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- hochglanzpoliert
- mehrlagige, sehr widerstandsfähige, langlebige und besonders hitzebeständige Siegital-Plus Antihaft-Versiegelung mit gutem Antihaft-Effekt
- wärmeisolierende Griffe aus Kunststoff oder rostfreiem Edelstahl
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel (64056)
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Little Lilly Mini-Bratpfanne · mini frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
64078-16	612587	16
64078-18	612594	18
64078-20	612600	20

Antihaft-Versiegelung

Siegutal-Plus ist eine mehrlagige, sehr robuste Antihaft-Versiegelung mit langlebiger, gleichbleibend guter Antihaft-Eigenschaft.

Non-stick coating

Siegutal-Plus is a multi-layer, very robust non-stick coating with long-lasting, consistent and good non-stick performance.

FEATURES

- energy-conserving ecotherm® all-stove aluminium encapsulated base
- high-quality stainless steel
- high gloss polished
- multi-layer, very resistant, durable and particularly heat-resistant Siegutal-Plus non-stick coating with good non-stick performance
- heat-insulating plastic or stainless steel handles
- heat-resistant, break-proof quality glass lid (64056)
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



backofengeeignet
(Schmorpfanne, Mini-Pfanne)
oven-suitable
(braising pan, mini pan)

Aluminiumpfannen XXStrong

aluminium pans XXStrong



XXStrong
endura

Charisma i
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
1638-20 i	611436	20
1638-24 i	611443	24
1638-28 i	611450	28



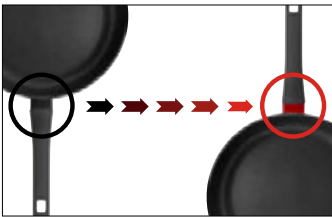
XXStrong
endura

Charisma i
Schmorpfanne · braising pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
1639-978-28 i	611467	28

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender, vollflächiger Induktionsboden
- hochwertige Aluminiumguss-Qualität
- hervorragende Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung
- mehrlagige, besonders robuste, langlebige und enorm hitzebeständige XXStrong-endura Antihaft-Versiegelung mit sehr gutem Antihaft-Effekt
- wärmeisolierender Kunststoffgriff mit Soft-Touch
- optische Brat-Anzeige: schlägt die Farbe des Flammschutzes von SCHWARZ auf ROT um, hat die Pfanne die richtige Brattemperatur erreicht
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel (1639)
- großer Innenspiegel für komfortables Braten und Schmoren
- Schüttrand zum sicheren Ausgießen
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Optische Brat-Anzeige

Zeigt an, wann die Pfanne startklar zum Braten ist. Schlägt die Farbe des Flammenschutzes von Schwarz auf Rot um, dann hat die Pfanne die richtige Temperatur erreicht – das Bratgut kann in die Pfanne gegeben werden.

Optical temperature indicator

Shows when the pan is ready for frying. If the color of the flame retardant changes from black to red, then the pan has reached the right temperature – the fried food can be placed in the pan.

Antihaft-Versiegelung

XXStrong-endura ist eine mehrlagige, besonders robuste, langlebige und enorm hitzebeständige Antihaft-Versiegelung. Sie verfügt über einen sehr guten Antihaft-Effekt.

Non-stick coating

Multi-layered, particularly hard-wearing and durable non-stick coating. Extremely heat-resistant. Very good non-stick performance.

FEATURES

- energy-conserving entire induction base
- high-quality cast aluminium
- outstanding heat conductivity and even heat distribution
- multi-layer, particularly robust, durable and enormously heat-resistant XXStrong-endura non-stick coating with very good non-stick performance
- heat-insulating plastic handle with soft-touch
- optical temperature indicator: when the flame-guard's colour turns from BLACK to RED the appropriate frying temperature has been reached
- heat-resistant, break-proof quality glass lid (1639)
- big plane inside for comfortable roasting and braising
- pouring rim for safe pouring
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs

Aluminiumpfannen **XXStrong**

aluminium pans **XXStrong**



Charisma *i*
Grillpfanne · grill pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
1642-28 i	611375	28 x 28



Grillrippen

Durch Grillrippen liegt das Bratgut auf dem Fett, nicht in ihm. Ergebnis: köstliche Gerichte mit prägnantem Grillmuster. Die Grillpfanne Charisma *i* hat zudem einen seitlichen Fettausgießer.

Grill ribs

Thanks to the grill ribs, the fried food lies on top of the fat, not in it. The result: delicious dishes with a striking grill pattern. The Charisma *i* grill pan also has a fat spout on the side.

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender, vollflächiger Induktionsboden
- hochwertige Aluminiumguss-Qualität
- hervorragende Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung
- mehrlagige, besonders robuste, langlebige und enorm hitzebeständige XXStrong-endura Antihaft-Versiegelung mit sehr gutem Antihaft-Effekt
- wärmeisolierender Kunststoffgriff mit Soft-Touch
- optische Brat-Anzeige: schlägt die Farbe des Flammschutzes von SCHWARZ auf ROT um, hat die Pfanne die richtige Brattemperatur erreicht
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel
- großer Innenspiegel für komfortables Braten und Schmoren
- durch Grillrippen liegt das Bratgut nicht im, sondern auf dem Fett (1642)
- Schüttrand zum sicheren Ausgießen
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



XXStrong
endura



Charisma *i*
Fischpfanne · fish pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
1689-34 i	611948	36



Charisma *i*
Glasdeckel zu Fischpfanne ·
glass lid for fish pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
1996-34	612938	36

FEATURES

- energy-conserving entire induction base
- high-quality cast aluminium
- outstanding heat conductivity and even heat distribution
- multi-layer, particularly robust, durable and enormously heat-resistant XXStrong-endura non-stick coating with very good non-stick performance
- heat-insulating plastic handle with soft-touch
- optical temperature indicator:
when the flame-guard's colour turns from BLACK to RED the appropriate frying temperature has been reached
- heat-resistant, break-proof quality glass lid
- big plane inside for comfortable roasting and braising
- grill moulding inside for low-fat preparation (1642)
- pouring rim for safe pouring
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs

Aluminiumpfannen XXStrong

aluminium pans XXStrong



Switch
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
1626-20 i	621381	20
1626-24 i	621398	24
1626-28 i	621411	28



Switch
Bratpfanne, hoch · frying pan, high

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
1627-28 i	621428	28

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender Induktionsboden
- hochwertige Aluminiumguss-Qualität
- hervorragende Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung
- mehrlagige, besonders robuste, langlebige und enorm hitzebeständige XXStrong-endura Antihaft-Versiegelung mit sehr gutem Antihaft-Effekt
- abnehmbare, wärmeisolierende Kunststoffgriffe mit 1-2-click™-System
- großer Innenspiegel für komfortables Braten und Schmoren
- Schüttrand zum sicheren Ausgießen
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Video



1-2-click™-System

Mit dem 1-2-click™-System können Pfannengriffe einfach und bequem gelöst und wieder befestigt werden. Für Platzersparnis und 100 % Backofenfestigkeit.

1-2-click™ system

With the 1-2-click™-System, pan handles can be simply and conveniently detached and reattached. For space saving and 100 % ovenproof.

FEATURES

- energy-conserving induction base
- high-quality cast aluminium
- outstanding heat conductivity and even heat distribution
- multi-layer, particularly robust, durable and enormously heat-resistant XXStrong-endura non-stick coating with very good non-stick performance
- removable, heat-insulating plastic handles with 1-2-click™ system
- big plane inside for comfortable roasting and braising
- pouring rim for safe pouring
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs

Induction

XXStrong
endura



backofen-
fest (ohne Griffe)
oven-safe
(without handles)



Video

Gusseisen-Pfannen

cast iron pans



Rustika
Bauernpfanne, schwarz oder rot ·
farmer pan, black or red

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
1633-28 s ●	600713	28	3,60 l
1633-28 r ●	600751	28	3,60 l



Rustika
Bratpfanne, schwarz oder rot ·
frying pan, black or red

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
1634-24 s ●	604902	24
1634-28 s ●	604919	28
1634-24 r ●	604926	24
1634-28 r ●	604933	28

EIGENSCHAFTEN

- ideal zum scharfen Anbraten, Garen, Überbacken, Schmoren und langsamen Köcheln auf dem Herd und im Backofen
- ideal für fettarmes, krosses und aromatisches Braten, zum Überbacken kleinerer Portionen sowie zum Servieren (1685, 1686, 1694)
- hochwertige Gusseisen-Qualität
- induktionsgeeigneter, formstabiler Planboden
- hervorragende Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung
- wärmeisolierender Kunststoffgriff (1634)
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel
- Tablett aus Gummibaumholz (1685, 1686, 1694)
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Rustika
Mini-Servierpfanne, schwarz ·
mini serving pan, black

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
1686-16 s ●	623910	16
1686-18 s ●	623927	18



Rustika
Mini-Grillpfanne, schwarz ·
mini grill pan, black

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
1685-13 s ●	623880	13 x 13
1685-15 s ●	623897	15 x 15
1685-19 s ●	623903	19 x 19



Rustika
Mini-Servierpfanne, schwarz ·
mini serving pan, black

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
1694-16-s ●	625365	16 x 11

FEATURES

- ideal for frying, boiling, gratinating, braising and slow-simmering food
- ideal for low-fat, crispy and aromatic frying, for gratinating small portions and for serving (1685, 1686, 1694)
- high-quality cast iron
- strong bottom, qualified for induction
- outstanding heat conductivity and even heat distribution
- heat-insulating plastic handle (1634)
- heat-resistant, break-proof quality glass lid (1633)
- serving tray made of rubber wood (1685, 1686, 1694)
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs

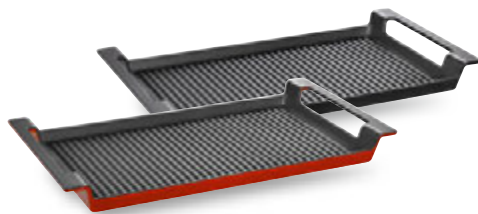
Induction



backofen-
geeignet (außer 1634, Servierbrett)
oven-suitable
(without 1634, serving tray)

Gusseisen-Pfannen

cast iron pans



Rustika Grillplatte, schwarz oder rot · grill plate, black or red

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
1625-44 s ●	621879	44 x 24
1625-44 r ●	621862	44 x 24

Mit der Grillplatte Rustika – gefertigt aus hochwertigem emailliertem Gusseisen – ist bei jedem Wetter Grill-saison. Ob auf dem Herd, im Backofen oder über dem Feuer – die Speisen gelingen fettarm, kross und aroma-tisch. Grillrippen sorgen für das typische Muster.

With the Rustika grill plate – made of high-quality enamelled cast iron – it's barbecue season in any weather. Whether on the stove, in the oven or over the fire – the dishes are low in fat, crispy and aromatic. Grill ribs provide the typical pattern.

EIGENSCHAFTEN

- ideal für fettarmes, krosses und aromatisches Braten mit Grillcharakter
- hochwertige Gusseisen-Qualität
- induktionsgeeigneter, formstabiler Planboden
- hervorragende Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Gusseisen

Gusseisen ist ein traditioneller Werkstoff für die Herstellung von Herdgeschirren. Es kann Wärme hervorragend über einen langen Zeitraum speichern und diese äußerst gleichmäßig über Boden und Wände an das Koch- und Bratgut abgeben. Dadurch ist es ideal für fettarmes, krosses und aromatisches Braten mit Grillcharakter, zum Garen, Frittieren, Schmoren oder zum Überbacken kleinerer Portionen.



Cast iron

Cast iron is a traditional material for the manufacture of cookware. It is excellent at storing heat over a long period of time and dissipating it extremely evenly over the bottom and the walls of the food being cooked and fried. This makes it ideal for low-fat, crispy and aromatic roasts with a barbecue character, for cooking, deep-frying, stewing or for gratinating small portions.

FEATURES

- ideal for low-fat, crispy and delicious grill-like frying
- high-quality cast iron
- strong bottom, qualified for induction
- outstanding heat conductivity and even heat distribution
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs

Eisenpfannen

iron pans



Iron-Star
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
1450-20 i	620995	20
1450-24 i	621008	24
1450-28 i	621015	28
1450-30 i*	622920	30

* mit Gegengriff · with counter handle



Eisenpfannen sind äußerst strapazierfähig, schnell erhitzbar und hochhitzebeständig. Der Clou: Durch Einbrennen entsteht eine natürliche Antihaf-Schicht, die bei richtiger Pflege mit jedem Bratvorgang besser wird.

Iron pans are extremely hard-wearing, heat up quickly and are highly heat-resistant. After several cooking cycles a natural non-stick patina is created that is getting better and better with every roasting process.

EIGENSCHAFTEN

- hochwertiges, robustes Eisen
- äußerst strapazierfähig
- schnell erhitzbar und hochhitzebeständig
- hervorragende Brateigenschaften
- natürlicher, unverfälschter Eigengeschmack des Bratguts bleibt erhalten
- ergonomische Griffe
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Iron-Star Wokpfanne · wok pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
1460-28 i**	4007257... 623385	28	3,30 l



Wie ihr Name schon verrät, besteht die Wokpfanne Iron-Star aus robustem Eisen. Das macht sie äußerst strapazierfähig und extrem hitzebeständig, perfekt fürs Pfannrühren, der wohl typischsten asiatischen Zubereitungsart.

As the name suggests, the Iron-Star wok pan is made of robust iron. This makes it extremely hard-wearing and extremely heat-resistant, perfect for stir-frying, probably the most typical Asian type of preparation.

FEATURES

- high-grade, robust carbon steel
- hard-wearing properties
- short heat-up time and high heat resistance
- superb properties of frying

- preserve the pure and native taste of the food
- ergonomic handles
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs

Deckel

lids



Claas
Glasdeckel · glass lid

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
1939-20	534858	20
1939-24	527362	24
1939-28	527386	28



Clara
Glasdeckel · glass lid

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
1945-20	557444	20
1945-24	557468	24
1945-28	557482	28



Cake
Pfannkuchen-Wendedeckel ·
lid, flat form

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6335-24	503441	24
6335-28	503465	28



EIGENSCHAFTEN

- hitzebeständiges, bruchsicheres Güteglas (1925, 1939, 1945)
- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10 (6335)
- mehrlagige, sehr widerstandsfähige, langlebige und besonders hitzebeständige Siegutal-Plus Antihaft-Versiegelung mit gutem Antihaft-Effekt (6936)

- wärmeisolierende Griffe aus Kunststoff oder rostfreiem Edelstahl
- flache oder domige Form
- passend für Töpfe und Pfannen mit verschiedenen Durchmessern (1925, 6936)



Nebra
Spritzschutzdeckel ·
splash guard

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...
6936	609525

passend für 20, 24, 26 und 28 cm Ø
suitable for 20, 24, 26 und 28 cm Ø



Adriana
Universal-Glasdeckel ·
glass lid

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
1925-1-s*	627772	
1925-2-s**	627789	

* passend für Töpfe/Pfannen/suitable for pots/pans 16, 18, 20 cm Ø

** passend für Töpfe/Pfannen/suitable for pots/pans 24, 26, 28 cm Ø



FEATURES

- heat-resistant, break-proof quality glass lid (1925, 1939, 1945)
- high-quality 18/10 stainless steel (6335)
- multi-layer, very resistant, durable and particularly heat-resistant Siegutal-Plus non-stick coating with good non-stick effekt (6936)

- heat-insulating plastic or stainless steel handle
- flat or domed shape
- suitable for pots and pans with different diameters (1925, 6936)



spülmaschinen-
geeignet (außer 6936)
dishwasher-
suitable (except 6936)

Green Life



GREEN LIFE



Kerana
130 – 131



Aluna
132 – 135



Edena
136 – 137



Wir unterstützen WaldLokal, eine Initiative zur nachhaltigen Wiederaufforstung von Wäldern in Südwestfalen.

We support WaldLokal, an initiative for the sustainable reforestation of forests in South Westphalia.



Kerana



Stieltopf (inkl. Deckel) ·
long-handle saucepan (with lid)

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
1619-16	630420	16	1,30 l
1619-20	630437	20	2,50 l



Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
1623-24	630406	24
1623-28	630413	28



Wokpfanne · wok pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
1622-28	630444	28	3,80 l

EIGENSCHAFTEN

- ideal für die fettarme und knusprige Zubereitung von Eierspeisen, Bratkartoffeln, Paniertem oder Fisch (1623, 1622) oder zum Aufwärmen
- recyceltes Aluminium in hochwertiger Schmiedequalität
- energiesparender Induktionsboden
- mehrlagige, nachhaltige, kratz- und abriebfeste XXStrong-pro-nature-ceramic Antihaft-Versiegelung auf Keramikbasis mit hervorragendem Langzeit-Antihaft-Effekt
- wärmeisolierender, besonders stabiler Edelstahlgriff
- Schüttrand zum sicheren Ausgießen
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



**Glasdeckel zu Brat-/Wokpfanne ·
glass lid for frying-/wok pan**

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
1924-24	630567	24
1924-28	630574	28



Antihaft-Versiegelung

XXStrong-pro-nature-ceramic ist eine mehrlagige, nachhaltige, kratz- und abriebfeste, hitzebeständige Keramikbeschichtung mit einem hervorragenden Langzeit-Antihaft-Effekt. Sie ist besonders umweltfreundlich und ressourcenschonend.

Non-stick coating

XXStrong-pro-nature-ceramic is a multi-layer, sustainable, scratch-, abrasion- and heat-resistant ceramic coating with an outstanding long-term non-stick performance. Particularly environmentally friendly and resource-saving.

FEATURES

- ideal for low-fat and crispy preparation of egg dishes, fried potatoes, breaded dishes or fish
- recycled aluminum in high-quality forging
- energy-saving induction base
- multi-layer, sustainable, scratch- and abrasion-resistant XXStrong-pro-nature-ceramic non-stick coating with excellent long-term non-stick performance
- heat-insulating, particularly sturdy stainless steel handle for safe use
- pouring rim for safe pouring
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Aluna



XXStrong
pro nature

Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
1809-20	627321	20
1809-24	627338	24
1809-28*	627345	28



XXStrong
pro nature

Bratpfanne, hoch ·
frying pan, high

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
1810-28	627352	28

EIGENSCHAFTEN

- ideal für fettarme, schonende Zubereitung von Eier Speisen, Bratkartoffeln, Paniertem oder Fisch
- hochwertige Aluminiumguss-Qualität
- energiesparender, vollflächiger Induktionsboden
- mehrlagige, nachhaltige XXStrong-pro-nature Antihaft-Versiegelung mit langer Nutzungsdauer und sehr gutem Antihaft-Effekt
- wärmeisolierende Kunststoffgriffe
- Schüttrand zum sicheren Ausgießen
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Grillpfanne · grill pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
1811-28	627369	28 x 28



Antihaft-Versiegelung

XXStrong-pro-nature ist eine mehrlagige, nachhaltige, hitzebeständige Antihaft-Versiegelung mit sehr gutem Antihaft-Effekt und langer Nutzungsdauer. Umwelt- und ressourcenschonend.

Non-stick coating

XXStrong-pro-nature is a multi-layered, sustainable, heat-resistant non-stick coating with a very good non-stick performance and an extended service life. Protects environment and resources.

FEATURES

- ideal for low-fat, gentle preparation of egg dishes, fried potatoes, breaded dishes and fish
- high-quality cast aluminium
- energy-conserving entire induction base
- multi-layer, sustainable XXStrong-pro-nature non-stick coating with long service life and very good non-stick performance
- heat-insulating plastic handles
- pouring rim for safe pouring
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs

Aluna



XXStrong
pro nature



Fischpfanne · fish pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm 36x25	Inhalt capacity 3,90 l
1892-36	627376	36x25	3,90 l



Glasdeckel zu Fischpfanne ·
glass lid for fish pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm 36x25
1991-36	607606	36x25

EIGENSCHAFTEN

- ideal für fettarme, schonende Zubereitung von Fisch, Fleisch und Gemüse
- zum Anbraten auf dem Herd (Bräterzone) und Garen im Backofen
- hochwertige Aluminiumguss-Qualität
- energiesparender, vollflächiger Induktionsboden
- mehrlagige, nachhaltige XXStrong-pro-nature Antihaft-Versiegelung mit langer Nutzungsdauer und sehr gutem Antihaft-Effekt
- handliche Edelstahlgriffe
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel
- Schüttrand zum sicheren Ausgießen
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Bräter · roaster

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm 36 x 25	Inhalt capacity 8,50 l
1852-36*	627383	36 x 25	8,50 l

Der Bräter Aluna ist Testsieger bei „Haus + Garten“. Gelobt wird seine Antihaftbeschichtung. Außerdem, so lautet die Begründung, „verteilt sich die Wärme bei diesem Modell schnell und gleichmäßig.“

The Aluna roaster is the test winner at "Haus + Garten"-magazine. Its non-stick coating is praised. In addition, as the reasoning goes, "the heat is distributed quickly and evenly with this model."



FEATURES

- ideal for low-fat, careful preparation of fish, meat and vegetables
- for frying on the stove (roaster zone) and cooking in the oven
- high-quality cast aluminium
- energy-conserving entire induction base
- multi-layer, sustainable XXStrong-pro-nature non-stick coating with long service life and very good non-stick performance
- heat-insulating stainless steel handles
- heat-resistant, break-proof quality glass lid
- pouring rim for safe pouring
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs

Edena



Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6876-20	627116	20
6876-24	627123	24
6876-28	627130	28



Schmorpfanne · braising pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6877-983-24	627147	24
6877-983-28	627154	28
6877-983-32	627161	32

EIGENSCHAFTEN

- ideal für schnelles, fettarmes Anbraten von Fleisch, Geflügel, Gemüse und Bratkartoffeln
- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10
- energiesparender ecotherm® Allherd-Aluminium-Kapselboden
- mehrlagige, nachhaltige XXStrong-pro-nature Antihaft-Versiegelung mit langer Nutzungsdauer und sehr gutem Antihaft-Effekt
- wärmeisolierender Edelstahlgriff
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel (6877)
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Grillpfanne · grill pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
6878-24	627178	24 x 24
6878-28	627185	28 x 28



Wokpfanne · wok pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6851-28	627192	28	3,80 l

FEATURES

- ideal for fast, low-fat frying of meat, poultry, vegetables and fried potatoes
- high-quality 18/10 stainless steel
- energy-conserving ecotherm® all-stove aluminium encapsulated base
- multi-layer, sustainable XXStrong-pro-nature non-stick coating with long service life and very good non-stick performance
- heat-insulating stainless steel handle
- heat-resistant, break-proof quality glass lid (6877)
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs

Genießen am Tisch

enjoying at table



GENIESSSEN AM TISCH

enjoying at table

Woks
woks
140 – 143



Fondues
fondues
144 – 149



Feuerzangenbowlen
burnt-punch-bowls
150 – 151



Bestecke
flatware
152 – 153



Woks

woks



Skagen
Wok-Set, 3-tlg. ·
wok-set, 3 pieces

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
9672-32	626041	32	5,00 l

Inhalt · content
wok/wok 32 cm Ø
Dämpfaufsatz/steam top 32 cm
Glasdeckel/glass lid 32 cm Ø



Bo-lang i
Wok, inkl. Ablagegitter ·
wok, with storage grid

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6659-36 i	581081	36	5,50 l

EIGENSCHAFTEN

- hochwertiges 3-Schicht-Material (9672) oder hochwertiger rostfreier Edelstahl
- energiesparender integrierter Induktionsboden (9672), protherm® Allherd-Kupferboden (6659) oder ecotherm® Allherd-Aluminium-Kapselboden (66520, 66525)
- hochglanzpoliert
- wärmeisolierende Edelstahl- oder handliche Gussgriffe (9672)
- mehrlagige, sehr widerstandsfähige, langlebige und besonders hitzebeständige Siegal-Plus Antihaf-Versiegelung mit gutem Antihaf-Effekt (66520)
- sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- passend für Herdplatte 14,5 cm Ø oder 18,0 cm Ø
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Wave
Wok, inkl. Ablagegitter ·
wok, with storage grid

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
66525-32	4007257... 609907	32	5,00 l



Wega
Wok, beschichtet, inkl. Ablagegitter ·
wok, coated, with storage grid

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
66520-34	4007257... 574083	34	4,50 l

FEATURES

- high-quality 3-layer material (9672) or high-quality stainless steel
- energy-conserving induction base (9672), protherm® all-stove copper base (6659) or ecotherm® all-stove aluminium encapsulated base (66520, 66525)
- high gloss polished
- heat-insulating stainless steel or comfortably designed cast handle (9672)
- multi-layer, very resistant, durable and particularly heat-resistant Siegital-Plus non-stick coating with good non-stick performance (66520)
- safe pouring thanks to stabilising pouring rim
- suitable for hotplate 14,5 cm Ø or 18,0 cm Ø
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Woks

woks



XXStrong
endura



Globus i Wok, inkl. Ablagegitter · wok, with storage grid

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
1680-253-36 i*	608924	36	5,00 l



Deckel-Thermometer

Durch das integrierte Thermometer im Edelstahl-Deckelknopf bleibt die Temperatur immer im Blick. Das ist besonders praktisch beim Kochen mit Niedrigtemperaturen.

Lid thermometer

Thanks to the integrated thermometer in the stainless steel lid knob, you can always keep an eye on the temperature. This is particularly useful when cooking at low temperatures.

EIGENSCHAFTEN

- hochwertige Aluminiumguss- (1680) oder emaillierte Gusseisen-Qualität (1662) oder hochwertiges, robustes Eisen (1460)
- induktionsgeeigneter Planboden
- hervorragende Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung
- mehrlagige, besonders robuste, langlebige und enorm hitzebeständige XXStrong-endura Antihhaft-Versiegelung mit sehr gutem Antihhaft-Effekt (1680)
- handliche Griffe
- hitzebeständiger, bruchsicherer Güteglasdeckel (1662, 1680)
- Edelstahl-Deckelknopf mit integriertem Thermometer zum Messen der Temperatur während des Kochvorganges (1680)
- passend für Herdplatte 14,5 cm Ø oder 18,0 cm Ø
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Rustika
Wok, inkl. Ablagegitter ·
wok, with storage grid

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
1662-36 s ●	4007257... 600744	36	6,20 l



Iron-Star
Wokpfanne · wok pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
1460-28 i**	4007257... 623385	28	3,30 l



FEATURES

- high-quality cast aluminium (1680) or enamelled cast iron (1662) or robust carbon steel (1460)
- induction-compatible flat base
- outstanding heat conductivity and even heat distribution
- multi-layer, particularly robust, durable and enormously heat-resistant XXStrong-endura non-stick coating with very good non-stick performance (1680)
- comfortably designed handles
- heat-resistant, break-proof quality glass lid (1662, 1680)
- stainless steel knob with built-in thermometer for measuring the temperature during the cooking process (1680)
- suitable for hotplate 14,5 cm Ø or 18,0 cm Ø
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs

Fondues

fondues



Tessin Käse-Fondue · cheese fondue

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
1692	579910	20	2,40 l



Fonduetopf

Der Fonduetopf von unserem Käse-Fondue Tessin besteht aus hochwertiger weißer Keramik und eignet sich zum Vorheizen auf dem Herd, sodass der Käse schnell darin schmilzt.

Fondue casserole

The casserole of our cheese fondue consists of high quality white ceramic and is suitable for preheating on the stove so that the cheese melts quickly in it.

EIGENSCHAFTEN

- besonders hochwertiger und robuster Keramiktopf aus weißem Ton
- hochwertiges Rechaud, lackiert
- inkl. Wärmeleitscheibe – verhindert punktuell Anbrennen der Käsemasse
- 6 Einlegegabeln (3-zinkig) aus rostfreiem Edelstahl
- Sicherheitspastenbrenner Fireball aus rostfreiem Edelstahl
- Fonduetopf zum Vorheizen auf dem Herd geeignet
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Glaskeramik-Kochfelder



Wärmeleitscheibe

Die Wärmeleitscheibe aus Aluminium sorgt für eine optimale gleichmäßige Wärmeverteilung und verhindert so das punktuelle Anbrennen der Käsemasse.

Heat conductive distributor

The aluminum heat-conducting plate ensures optimal, even heat distribution and thus prevents the cheese mass from sporadic burning.

FEATURES

- especially high-quality and robust ceramic pot made of white clay
- high-quality rechaud burner, coated
- including heat conductive distributor – prevents sporadic burning of the cheese
- 6 stainless steel dipping forks (3-pronged)
- safety paste burner Fireball made of stainless steel
- fondue pot suitable for preheating on the stove
- suitable for all common stove types, including glass ceramic hobs

Fondues

fondues



Flamenco Hot Fleischfondue · meat fondue

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
69089-16 Hot	591295	16	2,00 l



Steckgabeln

Individuell gekennzeichnete Steckgabeln sorgen für Fonduegenuss ohne Gabel-Wirrwarr.

Standing forks

Individually marked plug-in forks ensure fondue enjoyment without fork confusion.

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender ecotherm® Allherd-Aluminium-Kapselboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10
- hochglanzpoliert
- wärmeisolierende Griffe aus rostfreiem Edelstahl
- weickantiger Spritzschutz aus rostfreiem Edelstahl
- 6 Steckgabeln aus rostfreiem Edelstahl
- Unterscheidung der Gabeln durch individuelle Kennzeichnung
- hochwertiger Gasbrenner Vesuv aus rostfreiem Edelstahl
- Fonduepotp zum Vorheizen auf dem Herd geeignet
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Vesuv Gasbrenner · gas burner

Best.-Nr.	EAN
ref. no.	4007257...
0106	579477



Gasbrenner

Der hochwertige Gasbrenner Vesuv sorgt für fonduegerechte Temperaturen. Die Hitzezufuhr lässt sich einfach, stufenlos und sicher durch einen Drehgriff regulieren. Nachfüllbar mit handelsüblichen Gaskartuschen.

Gas burner

The high-quality gas burner Vesuv ensures suitable temperatures suitable. The heat supply can be easily, steplessly and safely regulated using a rotary handle. The gas burner can be easily refilled using commercially available gas cartridges.

FEATURES

- energy-conserving ecotherm® all-stove aluminium encapsulated base
- high-quality 18/10 stainless steel
- high gloss polished
- heat-insulating stainless steel handles
- smooth-edged stainless steel splatter guard
- 6 stainless steel standing forks
- differentiation of the forks by individual marking
- high-quality gas burner Vesuv made of stainless steel
- fondue pot suitable for preheating on the stove
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Induction



backofen-
geeignet (Topf)
oven-
suitable (casserole)



spülmaschinen-
fest (Topf)
dishwasher-
safe (casserole)

Fondues

fondues



Gala
Fleischfondue · meat fondue

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
69093-18	4007257... 609891	18	2,20 l



Phoenix
Fleischfondue · meat fondue

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
69070-16	4007257... 587793	16	2,00 l



EIGENSCHAFTEN

- energiesparender ecotherm® Allherd-Aluminium-Kapselboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10
- hochglanzpoliert (69093) oder teilmatteiert (69070)
- wärmeisolierende Griffe aus rostfreiem Edelstahl
- weichkantiger Spritzschutz aus rostfreiem Edelstahl
- 6 Steckgabeln (69093) oder 6 Einlegegabeln (69070) aus rostfreiem Edelstahl
- Unterscheidung der Gabeln durch individuelle Kennzeichnung
- hochwertige Metall-Schiefer-Kombination als Rechaud (69093)
- Sicherheitspastenbrenner Fireball aus rostfreiem Edelstahl
- Fonduetopf zum Vorheizen auf dem Herd geeignet
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Fireball Pastenbrenner · paste burner

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...
0104	595507



Pastenbrenner

Vier Heizstufen ermöglichen einfaches und optimales Einstellen der Temperatur. Fireball hat eine sehr hohe Brennleistung und eine optimale Wärmeentwicklung.

Paste burner

Four heating levels allow easy and optimal adjustment of the temperature. Fireball has a very high burning power and optimal heat development.

FEATURES

- energy-conserving ecotherm® all-stove aluminium encapsulated base
- high-quality 18/10 stainless steel
- high gloss polished (69093) or satin finished/mirror belt (69070)
- heat-insulating stainless steel handles
- smooth-edged stainless steel splatter guard
- 6 stainless steel standing forks (69093) or 6 stainless steel dipping forks (69070)
- differentiation of the forks by individual marking
- high-quality combination of metal and slate (rechaud 69093)
- safety paste burner Fireball made of stainless steel
- fondue pot suitable for preheating on the stove
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Induction



backofen-
geeignet (Topf)
oven-
suitable (casserole)



spülmaschinen-
fest (Topf)
dishwasher-
safe (casserole)

Feuerzangenbowlen

burnt-punch-bowls



Rumba

Feuerzangenbowle · burnt-punch-bowl

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
6973-20	4007257... 564961	20	4,50 l

Feuerzange Rumba

Der stilvolle Abschlussring mit integrierter Feuerzange aus rostfreiem Edelstahl bietet der Schöpfkelle ausreichend Platz.

Fire tongs Rumba

The stylish closing ring with integrated fire tongs made of stainless steel offers enough space for the ladle.

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender protherm® Allherd-Kupferboden (6982)
- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10 (6982)
- hochwertiger Bowlentopf aus hitzebeständigem Güteglas (6973)
- hochwertige Griffe
- Feuerzange aus rostfreiem Edelstahl (6982)
- Abschlussring mit integrierter Feuerzange aus rostfreiem Edelstahl (6973)
- Rechaud aus rostfreiem Edelstahl
- Sicherheitspastenbrenner Fireball aus rostfreiem Edelstahl
- Bowlentopf zum Vorheizen auf dem Herd geeignet (6982)
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder (6982)



Video



Samba Feuerzangenbowle · burnt-punch-bowl

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6982-20	555341	20	3,80 l

Rechaud Samba

Das Rechaud der Feuerzangenbowle Samba überzeugt mit seiner großen Aufstellfläche, die es extrem standsicher macht.

Rechaud Samba

The rechaud of the burnt-punch-bowl Samba impresses with its large set-up area, which makes it extremely stable.

FEATURES

- energy-conserving protherm® all-stove copper base (6982)
- high-quality 18/10 stainless steel (6982)
- high-quality punch bowl made of heat-resistant quality glass (6973)
- high-quality handles
- stainless steel fire tongs (6982)
- closing ring with integrated, stainless steel fire tongs (6973)
- burner made of stainless steel
- safety paste burner Fireball made of stainless steel
- punch bowl suitable for preheating on the stove (6982)
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs (6982)



Induction



spülmaschinen-
geeignet (Topf)
dishwasher-
suitable (pot)



Video

Bestecke

flatware



Rica

Besteck-Set, 30-tlg. · flatware, 30 pieces

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...
6158-30	623934

Inhalt · content

6 x Menüöffel/table spoon
 6 x Menügabel/table fork
 6 x Tafelmesser/table knife
 6 x Kaffeeöffel/coffee spoon
 6 x Kuchengabel/cake fork

Geschenkverpackung Rica und Ricardo

Unsere Tafelbestecke sorgen für einen glänzenden Eindruck! Das fängt an bei den hochwertigen Geschenkverpackungen, in denen wir sie liefern.

Premium gift wrapping Rica and Ricardo

Our cutlery makes a brilliant impression! That starts with the high-quality gift packaging in which we deliver them.

EIGENSCHAFTEN

- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- hochglanzpoliert
- ausgewogene Materialstärke und präzise Verarbeitung
- gut in der Hand liegend
- formstabil, hygienisch, säurefest
- Messer mit Wellenschliff für lang anhaltende Schärfe



Ricardo Besteck-Set, 30-tlg. · flatware, 30 pieces

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...
6159-30	623941

Inhalt · content

- 6 x Menüöffel/table spoon
- 6 x Menügabel/table fork
- 6 x Tafelmesser/table knife
- 6 x Kaffeeöffel/coffee spoon
- 6 x Kuchengabel/cake fork

Die Besteckserie Ricardo besticht mit zeitlos klarer und gerader Linienführung. Sie ist vollständig aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und damit spülmaschinengeeignet.

The Ricardo cutlery series impresses with timelessly clear and straight lines. It is made entirely of high-quality stainless steel and is therefore dishwasher-safe.

FEATURES

- high-quality stainless steel
- high gloss polished
- well-balanced material thickness and precise processing
- good to hold
- stable, hygienic, acid-proof
- knife with serrated edge for long-lasting sharpness



spülmaschinen-
geeignet
dishwasher-
suitable

Kessel / Gießkannen

kettles / watering cans



KESSEL / GIESSKANNEN

kettles / watering cans

Wasserkessel
water kettles
156 – 157



Flötenkessel
whistling kettles
158 – 161



Zubehör
accessories
162 – 163



Gießkannen
watering cans
164 – 165



Wasserkessel

water kettles



Romana i
Wasserkessel · water kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6009-17 i	595248	17	1,50 l * 2,20 l **



Ada
Wasserkessel · water kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
60001-20	603769	20	1,50 l * 2,00 l **



Nick
Wasserkessel · water kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6001-16 i	618008	16	1,00 l * 2,00 l **

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender protherm® Allherd-Kupferboden (6009) oder ecotherm® Allherd-Aluminium-Kapselboden (60001, 60007, 68046, 68047)
- induktionsgeeigneter Kompaktboden (6001)
- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10
- hochglanzpoliert, kupferfarben (60007, 68046) oder mattiert (68047)
- handlicher Griff aus Edelstahl oder Kunststoff
- schwenkbarer Griff (außer 60001)
- herausnehmbares Sieb für direkte Teezubereitung im Kessel (68046, 68047)
- mit Deckel zum bequemen Befüllen und zur einfachen Innenreinigung
- sehr schnelles Aufheizen bei Verwendung auf Induktion
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Nahla
Wasserkessel · water kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
60007-20	628533	20	2,20 l * 3,00 l **



Karlo
Wasser-/Teekessel · water/tea kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
68047-14	628526	14	0,85 l * 1,40 l **



Katja
Wasser-/Teekessel · water/tea kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
68046-14	624863	14	0,85 l * 1,40 l **

* Nutzinhalt · useful capacity
** Nenninhalt · nominal capacity



FEATURES

- energy-conserving protherm® all-stove copper base (6009) or ecotherm® all-stove aluminium encapsulated base (60001, 60007, 68046, 68047)
- induction compatible single layer base (6001)
- high-quality 18/10 stainless steel
- high gloss polished, copper coloured (60007, 68046) or satin finished (68047)
- comfortably designed stainless steel or plastic handle
- swivel handle (except 60001)
- removable sieve for direct tea preparation in the kettle (68046, 68047)
- with lid for convenient filling and easy internal cleaning
- heats up very quickly if used on induction hobs
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs



Flötenkessel

whistling kettles



Cindy

Flötenkessel · whistling kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
68044-18	624566	18	1,20 l * 2,60 l **



Bert

Flötenkessel · whistling kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
68045-18	624573	18	2,00 l * 3,50 l **

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender ecotherm® Allherd-Aluminium-Kapselboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10
- hochglanzpoliert
- Edelstahl-Klappflöte (68044, 68045) oder Kunststoff-Flöte
- mit Deckel zum bequemen Befüllen und zur einfachen Innenreinigung
- sehr schnelles Aufheizen bei Verwendung auf Induktion
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Mortimer *i* Flötenkessel · whistling kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
6835-17 i	581494	17	1,00 l * 1,40 l **

* Nutzinhalt · useful capacity

** Nenninhalt · nominal capacity



Klassik *i* Flötenkessel · whistling kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN	Ø cm	Inhalt capacity
6317-18 si	534186	18	1,40 l * 1,90 l **

FEATURES

- energy-conserving ecotherm® all-stove aluminium encapsulated base
- high-quality 18/10 stainless steel
- high gloss polished
- stainless steel whistle (68044, 68045) or plastic whistle
- with lid for convenient filling and easy internal cleaning
- heats up very quickly if used on induction hobs
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs

Flötenkessel

whistling kettles



Zora
Flötenkessel · whistling kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
60004-20	618039	20	2,00 l * 2,60 l **



Louis
Flötenkessel · whistling kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
60006-20	621374	20	2,00 l * 2,60 l **

* Nutzinhalt · useful capacity

** Nenninhalt · nominal capacity

EIGENSCHAFTEN

- energiesparender ecotherm® Allherd-Aluminium-Kapselboden
- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10
- hochglanzpoliert (68042)
- kupferfarben (60004) oder anthrazitfarben (60006, 68043), hochglanzpoliert
- schwenkbarer Edelstahlgriff
- Edelstahlflöte
- mit Deckel zum bequemen Befüllen und zur einfachen Innenreinigung
- sehr schnelles Aufheizen bei Verwendung auf Induktion
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Grace
Flötenkessel · whistling kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
68042-16	604896	16	1,70 l * 2,20 l **



Luna
Flötenkessel · whistling kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
68043-16	621367	16	1,70 l * 2,20 l **

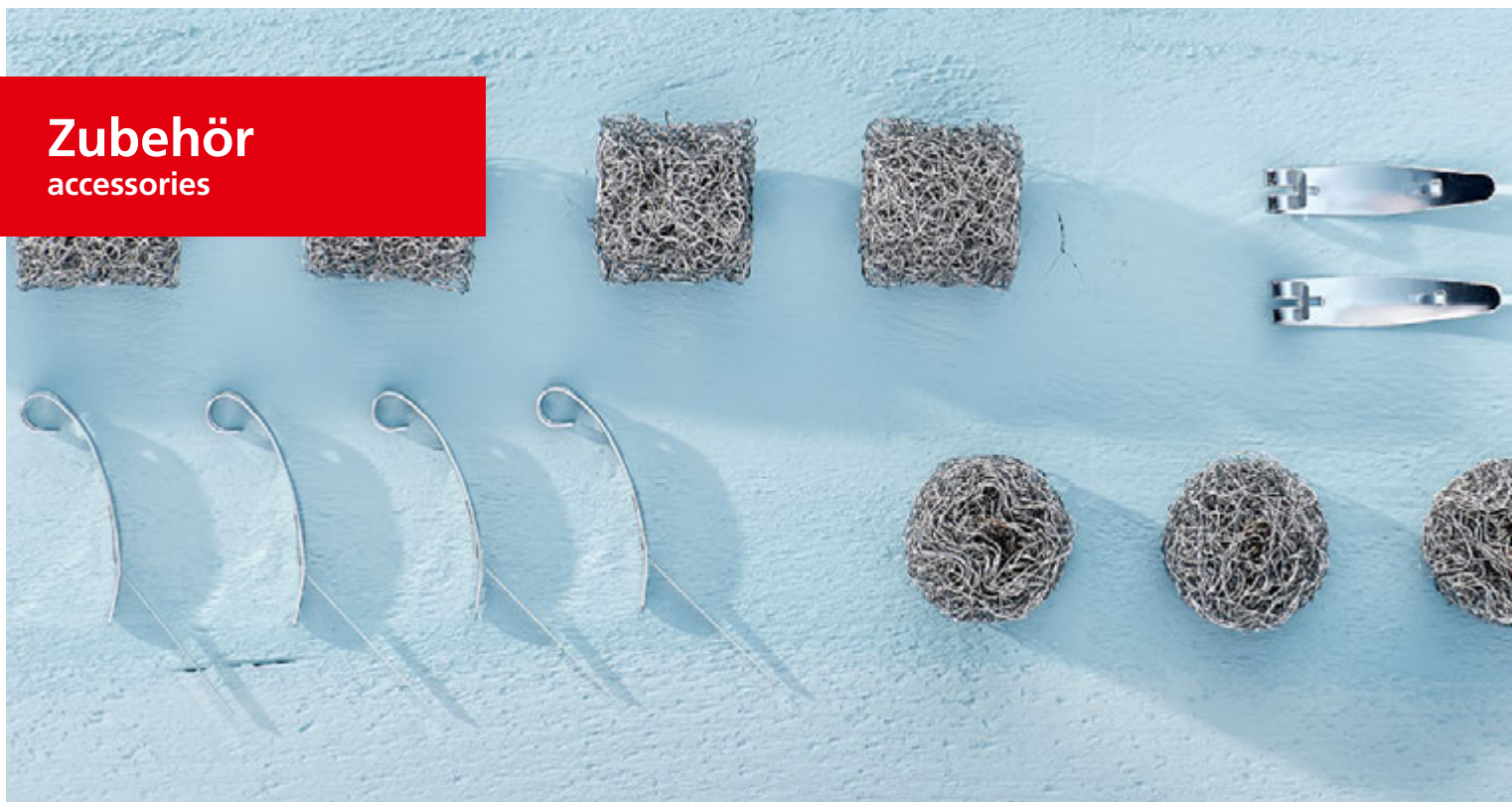
* Nutzinhalt · useful capacity

** Nenninhalt · nominal capacity

FEATURES

- energy-conserving ecotherm® all-stove aluminium encapsulated base
- high-quality 18/10 stainless steel
- high gloss polished (68042)
- high gloss polished/copper coloured (60004) or anthracite coloured (60006, 68043)
- swivel stainless steel handle
- stainless steel whistle
- with lid for convenient filling and easy internal cleaning
- heats up very quickly if used on induction hobs
- suitable for all common stove types, including induction and glass ceramic hobs

Zubehör accessories



Tropfenrücksauger · drip catcher

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6045	501300	
6046*	501317	

* für Kleinstkannen / for small pots

Tropfenrücksauger

Der für jeden Porzellankannentyp geeignete Tropfenrücksauger hilft bei der Vermeidung des Tee-/Kaffeekanneneffektes. Die Tropfen fangen sich im Kreisbogenstück und werden in die Kanne zurückgesogen.

Drip catcher

The drip catcher is suitable for each type of porcelain pot. It helps to avoid the tea/coffee pot effect. The drops are caught in the arc of a circle and are sucked back into the can.

EIGENSCHAFTEN

Tropfenrücksauger

- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10
- für jeden Porzellan-Kannentyp geeignet, auch für Kleinstkannen (6046)

Kalkhexe

- hochwertiges Edelstahl-Drahtgeflecht
- kann ständig im Kesselinneren bleiben
- unter fließendem Wasser reinigen



Kalkhexe · descaler

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6764	514706	

Kalkhexe

Die Kalkhexe ist ein lebensmittelechtes Edelstahl-Drahtgeflecht zur Bekämpfung von Kalkablagerungen/Kesselstein. Es eignet sich insbesondere für Kessel und Wasserkocher.

Descaler

The descaler is a stainless steel wire mesh designed to combat lime deposits and scale. It is particularly suitable for kettles and electric water boilers.

FEATURES

drip catcher

- high-quality 18/10 stainless steel
- suitable for all types of porcelain teapots, even for small pots (6046)

descaler

- high-quality stainless steel wire mesh
- can remain permanently in the interior of the kettle
- to clean, rinse and squeeze under running water

Gießkannen

watering cans



Florenz
Gießkanne · watering can

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Inhalt capacity
3033	580169	1,00 l



Venedig
Gießkanne · watering can

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Inhalt capacity
3034	580176	1,00 l

EIGENSCHAFTEN

- hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10
- hochglanzpoliert
- handlich geformte Griffe für sicheren Halt
- bequemes und tropffreies Ausgießen



Barcelona
Gießkanne · watering can

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Inhalt capacity
3035	580183	1,50 l

Mit Stil, Charme und Edelstahl!

Unsere hochglanzpolierten Gießkannen sind nicht nur praktisch, ausgestattet mit handlich geformten Griffen für sicheren Halt und schwungvoll langgezogenen Ausgießern, mit denen die Bewässerung der Pflanzen punktgenau dosiert werden kann. Sie sind auch echte Hingucker und schmücken jede Wohnung.

With style, charm and nobility!

Our highly polished watering cans are not only practical. They are equipped with conveniently shaped handles for a secure hold and sweeping, elongated spouts with which the watering of the plants can be dosed with pinpoint accuracy. They are also real eye-catchers and decorate every apartment.

FEATURES

- high-quality 18/10 stainless steel
- high gloss polished
- comfortably shaped handles for a secure hold
- convenient and drip-free pouring

Messer

knives



MESSER

knives

Riku
168–171



Jorck
172–175





**Kochmesser ·
cooking knife**

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm
61620	624740	20/33*

· ideal zum Zerteilen von Fisch und Fleisch sowie zum Wiegen, Hacken und Schneiden von Kräutern und Gemüse

· ideal for cutting fish and meat as well as for weighing, chopping and cutting herbs and vegetables



**Fleischmesser ·
carving knife**

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm
61621	624757	20/33*

· ideal für rohes oder gebratenes Schnittgut

· ideal for raw or roasted cuttings



**Santoku-Messer ·
santoku knife**

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm
61622	624764	18/31*

· ideal zum Hacken und Schneiden von Gemüse, Fisch und Fleisch
· dank des Kullenschliffs löst sich das Schnittgut perfekt von der Klinge

· ideal for chopping and cutting vegetables, fish and meat
· thanks to the fluted edge, the cut material detaches itself perfectly from the blade

EIGENSCHAFTEN

- hochwertiger Klingenstahl
- sehr scharf durch Premium-Schliff
- extrem strapazierfähig dank fugenloser Verarbeitung

- ausgewogenes Verhältnis von Klinge und Griff für leichten Gebrauch
- ergonomischer Schichtholzgriff
- massiver Fingerschutz für sicheren Gebrauch



Video



**Steakmesser-Set, 2-tlg. ·
steak knife set, 2 pieces**

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm
61623	624771	11/22*

· ideal zum Portionieren von gegrillten und/oder kurz gebratenen Fleischstücken wie Steaks

· ideal for portioning grilled and/or briefly roasted pieces of meat such as steaks

Schichtholz-Griff

Diese besondere Griffausführung prägt das stilvolle Erscheinungsbild. Zudem ist der Griff belastbar, formstabil und liegt dank ergonomischer Formung gut in der Hand. Die fugenlose Verarbeitung macht das Messer extrem hygienisch und strapazierfähig.

Pakka wood handle

The Pakka wood handle characterizes the stylish appearance. In addition, it is resilient, dimensionally stable and, thanks to its ergonomic shape, fits well in the hand. The seamless processing makes the knife extremely hygienic and hard-wearing.

FEATURES

- high-quality blade steel
- very sharp due to premium cut
- extremely hard-wearing thanks to seamless workmanship

- balanced ratio of blade and handle for easy use
- ergonomic Pakka wood handle
- solid finger protection for safe use

*Klingenlänge/Gesamtlänge · blade length/total length

Riku



Allzweck-Messer · all purpose knife

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm
61624	624788	13/24*

· ideal zum Schälen, Putzen und Schneiden von Obst und Gemüse

· ideal for peeling, cleaning and cutting fruit and vegetables



Allzweck-Messer mit Wellenschliff · all purpose knife with serrated edge

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm
61626	624795	13/24*

· ideal zum Schneiden von Obst und Gemüse

· ideal for cutting fruit and vegetables



Gemüsemesser · vegetable knife

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm
61627	624818	9/20*

· ideal zum Vorbereiten, Putzen und Verarbeiten von Obst und Gemüse

· ideal for preparing, cleaning and processing fruit and vegetables

EIGENSCHAFTEN

- hochwertiger Klingenstahl
- sehr scharf durch Premium-Schliff
- extrem strapazierfähig dank fugenloser Verarbeitung

- ausgewogenes Verhältnis von Klinge und Griff für leichten Gebrauch
- ergonomischer Schichtholzgriff
- massiver Fingerschutz für sicheren Gebrauch



**Brotmesser ·
bread knife**

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm
61628	624825	20/33*

· ideal für Lebensmittel mit harter Oberfläche und weichem Kern

· ideal for food with hard surface and soft core



**Brötchenmesser ·
bread roll knife**

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm
61629	624832	13/24*

· ideal zum Schneiden und Bestreichen von Brötchen

· abgerundete Klinge verhindert Stichverletzungen beim Aufschneiden von Brötchen

· ideal for cutting and coating bread rolls

· rounded blade prevents cuts when slicing bread rolls

FEATURES

- high-quality blade steel
- very sharp due to premium cut
- extremely hard-wearing thanks to seamless workmanship

- balanced ratio of blade and handle for easy use
- ergonomic Pakka wood handle
- solid finger protection for safe use

*Klingenlänge/Gesamtlänge · blade length/total length

Jorck



**Kochmesser ·
cooking knife**

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm
61610	624665	20/33*

· ideal zum Zerteilen von Fisch und Fleisch sowie zum Wiegen, Hacken und Schneiden von Kräutern und Gemüse

· ideal for cutting fish and meat as well as for weighing, chopping and cutting herbs and vegetables



**Fleischmesser ·
carving knife**

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm
61611	624672	20/33*

· ideal für rohes oder gebratenes Schnittgut

· ideal for raw or roasted cuttings



**Santoku-Messer ·
santoku knife**

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm
61612	624689	18/31*

· ideal zum Hacken und Schneiden von Gemüse, Fisch und Fleisch
· dank des Kullenschliffs löst sich das Schnittgut perfekt von der Klinge

· ideal for chopping and cutting vegetables, fish and meat
· thanks to the fluted edge, the cut material detaches itself perfectly from the blade

EIGENSCHAFTEN

- hochwertiger Klingenstahl
- sehr scharf durch Premium-Schliff
- extrem strapazierfähig dank fugenloser Verarbeitung

- ausgewogenes Verhältnis von Klinge und Griff für leichten Gebrauch
- ergonomischer Kunststoffgriff
- massiver Fingerschutz für sicheren Gebrauch



**Steakmesser-Set, 2-tlg. ·
steak knife set, 2 pieces**

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm
61613	624696	11/22*

· ideal zum Portionieren von gegrillten und/oder kurz gebratenen Fleischstücken wie Steaks

· ideal for portioning grilled and/or briefly roasted pieces of meat such as steaks

FEATURES

- high-quality blade steel
- very sharp due to premium cut
- extremely hard-wearing thanks to seamless workmanship

VPA-Siegel

Messer müssen scharf sein. Stumpfe Klingen zerdrücken, anstatt zu zerschneiden. Durch unnötigen Druck beim Schneiden verliert beispielsweise Fleisch seinen Saft und wird trocken. Deshalb überzeugen die Messer von Jorck und Riku mit ihrer von der VPA zertifizierten Schneidleistung. Damit sie rostfrei und robust sind, bestehen die Klingen aus hochwertigem Küchenmesserstahl.

VPA seal

Knives must be sharp. Dull blades crush instead of slicing. Due to unnecessary pressure when cutting, meat loses its juice and becomes dry. That's why Jorck and Riku knives impress with their VPA-certified cutting performance. The blades are made of high-quality kitchen knife steel so that they are rustproof and robust.

- balanced ratio of blade and handle for easy use
- ergonomic plastic handle
- solid finger protection for safe use

*Klingenlänge/Gesamtlänge · blade length/total length



**Allzweck-Messer ·
all purpose knife**

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm
61614	624702	13/24*

· ideal zum Schälen, Putzen und Schneiden von Obst und Gemüse

· ideal for peeling, cleaning and cutting fruit and vegetables



**Allzweck-Messer mit
Wellenschliff · all purpose
knife with serrated edge**

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm
61616	624719	13/24*

· ideal zum Schneiden von Obst und Gemüse

· ideal for cutting fruit and vegetables



**Gemüsemesser ·
vegetable knife**

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm
61617	624801	9/20*

· ideal zum Vorbereiten, Putzen und Verarbeiten von Obst und Gemüse

· ideal for preparing, cleaning and processing fruit and vegetables

EIGENSCHAFTEN

- hochwertiger Klingenstahl
- sehr scharf durch Premium-Schliff
- extrem strapazierfähig dank fugenloser Verarbeitung
- ausgewogenes Verhältnis von Klinge und Griff für leichten Gebrauch
- ergonomischer Kunststoffgriff
- massiver Fingerschutz für sicheren Gebrauch



Brotmesser ·
bread knife

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm
61618	624726	20/33*

· ideal für Lebensmittel mit harter Oberfläche und weichem Kern

· ideal for food with hard surface and soft core



Brötchenmesser ·
bread roll knife

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm
61619	624733	13/24*

· ideal zum Schneiden und Bestreichen von Brötchen
· abgerundete Klinge verhindert Stichverletzungen beim Aufschneiden von Brötchen

· ideal for cutting and coating bread rolls
· rounded blade prevents cuts when slicing bread rolls

FEATURES

- high-quality blade steel
- very sharp due to premium cut
- extremely hard-wearing thanks to seamless workmanship

- balanced ratio of blade and handle for easy use
- ergonomic plastic handle
- solid finger protection for safe use

*Klingenlänge/Gesamtlänge · blade length/total length

Video-Links

QR-Code
deutsch/German



Romana *i*
Thermotopf ·
thermal pot



QR-Code
englisch/English



Loop
Entsafter ·
juice extractor



Switch
Bratpfanne ·
frying pan



Rumba
Feuerzangenbowle ·
burnt-punch-bowl



Jorck/Riku
Messer · knives



Best.-Nr. · ref. no.: w-00762



4 007257 629479

Liter-Angaben sind Ca.-Angaben. · Liter indications are approximate values.

Änderungen vorbehalten. · Subject to change without notice.

05.2023



Stiftung
Warentest

GUT (2,4)

test



Kochgeschirr WEGA
Getestete Produktkombination
Wega Nimm-4-Set & Stieltopf

Ausgabe 2/2022

www.test.de

22AY73

AUSGEZEICHNET

MIT BESTNOTEN!*

DEUTSCHES INSTITUT
FÜR SERVICE-QUALITÄT
GmbH & Co. KG

1. PLATZ
Beliebteste
Marke
Töpfe und Pfannen

Testsieger seit 2014

Kundenbefragung
Okt. 2022, 17 Anbieter

www.disq.de
Privatwirtschaftliches Institut

DEUTSCHES INSTITUT
FÜR SERVICE-QUALITÄT
GmbH & Co. KG

1. PLATZ
Kundenurteil
Produktqualität
Töpfe- und Pfannen-Marken

Teilkategorie in der
Kundenbefragung
Okt. 2022
17 Marken

www.disq.de
Privatwirtschaftliches Institut

* AWARDED TOP MARKS!



Josef Schulte-Ufer KG
Hauptstraße 56 · 59846 Sundern
Germany

Tel. +49 (0) 2933.981-0 · Fax +49 (0) 2933.7150
www.schulteuffer.de