

ZWILLING - Partner der Gastronomie

Gastronomiesortiment 2022 / 2023

Gültig ab 01.06.2022



INHALT

MARKE		SERIE	SEITE
		ZWILLING - EIN ZEICHEN FÜR GUTEN GESCHMACK	4
ZWILLING			ab S. 6
	EINLEITUNG	10 GRÜNDE, SICH FÜR ZWILLING ZU ENTSCHEIDEN	8
	MESSER	PRO	10
		PROFESSIONAL S	18
		****VIER STERNE	24
		GOURMET	30
		STEAK-SETS	36
		COLLECTION	40
		PALETTEN	42
		TWIN MASTER	44
		GEMÜSEMESSER	45
		TWIN GRIP XS TWIN GRIP	46
		MESSERSCHÄRFER UND STÄHLE	48
		SCHNEIDBRETTER, AUFBEWAHRUNG UND ZUBEHÖR	52
		VIELZWECKSCHEREN	56
		GEFLÜGELSCHEREN	60
		KOCHGESCHIRR	PRO S
	PRO		66
	PICO		70
	KÜCHENHELFER	PRO	74
ZWILLING KRAMER	MESSER	EURO STAINLESS	82
		EURO CARBON / WETZSTEINE	86
MIYABI			ab S. 88
	EINLEITUNG	10 GRÜNDE, SICH FÜR MIYABI ZU ENTSCHEIDEN	90
		JAPANISCHE SCHÖNHEIT UND SCHÄRFE	92
	MESSER	5000MCD 67	94
		5000MCD	96
		6000MCT	100
		5000FCD	102
		7000D	106
		4000FC	108
		MESSERZUBEHÖR	112
STAUB			ab S. 114
	EINLEITUNG	10 GRÜNDE, SICH FÜR STAUB ZU ENTSCHEIDEN	116
		MADE IN FRANCE: AUTHENTISCHE UND TRADITIONELLE HERSTELLUNG	118

MARKE	SERIE	SEITE	
STAUB	AROMAREGEN	120	
	MATTSCHWARZE EMAILLE	122	
	GUSSEISEN	LA COCOTTE GUSSEISEN, RUND	124
		LA COCOTTE GUSSEISEN, OVAL	126
		LA COCOTTE MINI	128
		LA COCOTTE BESONDERE FORMEN	130
		SERVIEREN	132
	BRAISERS	134	
	PANS	136	
	GRILL PANS	138	
	SPECIALITIES	140	
	SERVING	148	
	ZUBEHÖR	150	
	KERAMIK	CERAMIQUE BESONDERE FORMEN	154
		CERAMIQUE MINI COCOTTES SCHÜSSELN TISCHGESCHIRR	156
	DEMEYERE		ab S. 164
	EINLEITUNG	10 GRÜNDE, SICH FÜR DEMEYERE ZU ENTSCHEIDEN	166
MATERIALIEN UND TECHNOLOGIEN		168	
KOCHGESCHIRR	VORTEILE DER INDUKTION	170	
	SPEZIALIST FÜR INDUKTION	172	
	PFANNEN CONTROLINDUC	174	
	PFANNEN 7-PLY	176	
	PFANNEN 5-PLY	178	
	PFANNEN RESTO	182	
	PFANNEN ALU PRO	184	
	WOKS	186	
	APOLLO	190	
	ATLANTIS	196	
INDUSTRY	200		
BALLARINI		ab S. 206	
EINLEITUNG	10 GRÜNDE, SICH FÜR BALLARINI ZU ENTSCHEIDEN	208	
KOCHGESCHIRR	ALBA	210	
	SALINA	214	
	BOLOGNA GRANITIUM	218	
	SIENA	220	
	CHEF	222	
	500	223	
2000	224		

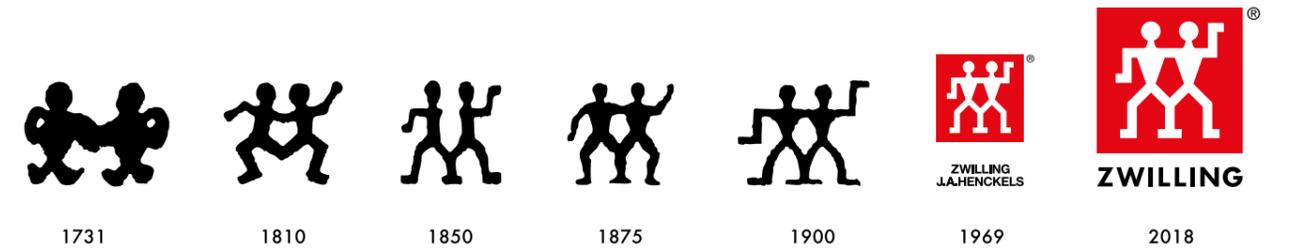
MARKE	SERIE	SEITE	
BALLARINI	2800	226	
	6900	227	
	3000	228	
	6000	230	
	9000	231	
	9200	232	
BESTECKE		ab S. 236	
BSF	EINLEITUNG	ZWILLING UND BSF BESTECKE	238
		CULT 18/0 POLIERT	239
		CAMPONE	240
		CHIARO POLIERT	241
		CHIARO MATTIERT	242
		COUNTRY	243
		CULT POLIERT	244
		CULT MATTIERT	245
		MELODY	246
		SWING	247
	ZWILLING	JESSICA	249
	KING	250	
	DINNER	251	
	MAYFIELD	252	
	METEO	253	
	MINIMALE	254	
	SOHO	255	
	KINDERBESTECK	256	
INDIVIDUALISIERUNGEN MATERIAL		260	
PFLEGETIPPS		262	
ZWILLING HANDELSVERTRETER IN IHRER NÄHE		264	



EIN ZEICHEN FÜR GUTEN GESCHMACK

Seit mehr als 290 Jahren steht ZWILLING für hochwertige Qualität aus Leidenschaft. Seinen Anfang nahm alles am 13. Juni 1731: Der Messermacher Peter Henckels ließ den heute weltbekannten ZWILLING als Handwerkszeichen in die Solinger Messermacherrolle eintragen - ZWILLING ist damit eine der ältesten Marken der Welt. Das weiße ZWILLING Symbol auf rotem Grund ist heute Ausdruck eines genuss-

vollen Lebensstils. Ob hochwertige Messer, Küchenprodukte oder Bestecke: ZWILLING steht für besonders hohe Kundenzufriedenheit, die sehr früh Ländergrenzen überschritt. Mit innovativen Produkten, die bis heute internationale Maßstäbe setzen, ist ZWILLING in den Küchen auf der ganzen Welt zu Hause.



13. Juni 1731: Peter Henckels trägt den ZWILLING als Handwerkszeichen in die Messermacherrolle in Solingen ein.



Bereits 1818 wird in Berlin eine Niederlassung eröffnet, um näher bei den wichtigsten Kunden und potentiellen Käufern zu sein. Mit ersten Auszeichnungen auf den Weltausstellungen in London 1851 und Paris 1855 beginnt die konsequente Internationalisierung des Unternehmens.

ZWILLING



10 GRÜNDE, SICH FÜR ZWILLING ZU ENTSCHEIDEN



1. MEHR ALS 290 JAHRE HANDWERKSKUNST

Seit 1731 fertigt ZWILLING Schneidwaren in Solingen, der Heimat der weltbekannten Schwert-, Messer- und Scherenhersteller. Die Liebe zum Kochen inspirierte ZWILLING dazu, sein Wissen in Kochgeschirr, Glaswaren, Küchenutensilien und noch viel mehr einfließen zu lassen. Wenn Sie also ein ZWILLING Produkt in der Hand halten, können Sie sicher sein, dass Sie ein Stück Geschichte und gleichzeitig ein Stück Zukunft in der Hand haben.

2. ANSPRÜCHE AN EIN GUTES MESSER

Die Schärfe eines Messers hängt nicht nur von der Form seiner Schneide ab, sondern auch von der Qualität des Stahls. Die Schneide des Messers muss dauerhaft stabil und korrosionsbeständig bleiben. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, verarbeitet ZWILLING nur erlesene Rohstoffe in aufwändigen Verarbeitungsprozessen und unter strenger Qualitätskontrolle.

3. SPEZIALSTAHL DER SONDERSCHMELZE

Außergewöhnliche Qualität beginnt mit einem exzellenten Rohstoff. Deshalb werden ZWILLING Messer nur mit hochwertigem Stahl hergestellt. Zum Beispiel mit dem exklusiv für ZWILLING entwickelten Spezialstahl der Sonderschmelze. Der spezielle Schmelzprozess zeichnet sich durch ein optimal ausgewogenes Gleichgewicht zwischen Chrom und Kohlenstoff aus. Dies schafft einen hochwertigen Stahl von außergewöhnlicher Qualität.

4. SIGMAFORGE: NAHTLOSE PRÄZISION

Der Schmiedevorgang ist die Essenz bei der Herstellung von Messern. Ein optimales Zusammenspiel von Temperatur und Festigkeit ist hier äußerst wichtig. ZWILLING hat diesen Prozess nachhaltig verbessert. Das Ergebnis sind SIGMAFORGE Messer. Während des präzisen Schmiedevorgangs wird die Klinge aus einem einzigen Stück Stahl geschmiedet, dabei ist ein intelligent gesteuertes Zusammenspiel der Prozessvorgaben für ein präzises Schmiedeergebnis außerordentlich wichtig.

5. EISGEHÄRTETE FRIODUR KLINGEN

Die Härte des Materials ist sehr wichtig: Wenn der Stahl zu weich ist, stumpft die Klinge schnell ab. Wenn der Stahl zu hart ist, kann die Klinge leicht brechen. ZWILLING hat den Härteprozess perfektioniert, um die optimale Härteabstufung zu erreichen. Mit FRIODUR werden Messer gekennzeichnet, deren Stahl in vier Schritten thermisch gehärtet wurde. Das Ergebnis sind eine ideale Härte, hohe Elastizität und sehr gute Korrosionsbeständigkeit. Die Messer sind nicht nur weniger anfällig für Beschädigungen, sondern bleiben auch bei intensiver Nutzung länger scharf.

6. SCHÄRFE VON LASERN GESTEUERT

Die Endkontrolle erfolgt mittels Laserstrahl, der die Genauigkeit und Gleichmäßigkeit des Schnittwinkels über die gesamte Klingenlänge prüft.

7. DAUERHAFT INNOVATIV

ZWILLING überlässt nichts dem Zufall, um Spitzen-Qualität zu garantieren. Somit ist die Marke immer auf der Suche nach der neuesten Technologie. Das Ergebnis: Ein komplexes und anspruchsvolles Zusammenspiel hochwertiger technologischer Entwicklungen, die international Maßstäbe setzen.

8. DAS RICHTIGE MESSER FÜR DIE RICHTIGE ANWENDUNG

Messer sind so unterschiedlich wie das Essen, das sie schneiden. Der Unterschied liegt in der Größe, Form der Klinge und der Schneide. Die besten Ergebnisse können nur mit dem richtigen Messer erzielt werden. ZWILLING bietet eine umfangreiche Auswahl an Messern. Angefangen vom klassischen Kochmesser, das in keiner Küche fehlen darf, bis hin zu Spezialmessern, die vor allem den Küchenalltag in der Gastronomie vereinfachen.

9. DAS RICHTIGE DESIGN FÜR ALLE KÖCH*INNEN

Die verschiedenen Serien von ZWILLING zeichnen sich nicht nur durch ihr Design aus, sondern auch durch die Art und Weise, wie sie in der Hand liegen. Ein bequemer und korrekter Griff ist für jeden anders, aber für den intensiven Gebrauch äußerst wichtig. ZWILLING bietet Messer mit ergonomischen Griffen, die auch bei langdauernden Schneidarbeiten stets angenehm in der Hand liegen.

10. IDEALE PFLEGE FÜR LANGES SCHNEIDVERGNÜGEN

ZWILLING hat nicht nur ein umfangreiches Sortiment an Messerserien im Angebot, sondern auch alles, was Sie an Zubehör brauchen, damit Sie möglichst lange Freude an Ihren ZWILLING Messern haben: Wetzstähle und Messerschärfer gehören ebenso dazu, wie passende Schneidbretter und Aufbewahrungslösungen.

ZWILLING PRO

Mit ZWILLING Pro Messern erhalten Sie die perfekte Symbiose aus der innovativen Technik eines geschwungenen Kropfs, traditioneller Drei-Nieten-Optik und höchster Präzision. Die Messer bestehen aus hochwertigem Stahl der ZWILLING Sonderschmelze mit FRIODUR Eishärtung und bieten eine optimale Balance beim Arbeiten. Das macht die Messer aus der Serie ZWILLING Pro zum neuen Standard für kreative Köche und Köchinnen.

- Eisgehärtete FRIODUR Klinge, schnittfest und korrosionsbeständig
- Rostfreier Spezialstahl, ZWILLING Sonderschmelze
- SIGMAFORGE Messer - aus einem Stück geschmiedet
- V-Edge-Abzug für langanhaltende Schärfe
- Ideal ausbalancierte Messer mit ergonomischem Griff



Schälmesser



Klingenlänge 7 cm

Art.-Nr. 1002735 38400-051-0

Gemüsemesser



Klingenlänge 9 cm

Art.-Nr. 1002743 38400-091-0

Spick- und Garniermesser



Klingenlänge 8 cm

Art.-Nr. 1002739 38400-081-0



Klingenlänge 10 cm

Art.-Nr. 1002747 38400-101-0



Klingenlänge 13 cm

Art.-Nr. 1002851 38420-131-0

Steakmesser



Klingenlänge 12 cm

Art.-Nr. 1002819 38409-121-0

Universalmesser



Klingenlänge 13 cm mit Wellenschliff

Art.-Nr. 1002751 38400-131-0

Fleischmesser



Klingenlänge 16 cm

Art.-Nr. 1002758 38400-161-0



Klingenlänge 20 cm

Art.-Nr. 1002761 38400-201-0

Schinkenmesser



Klingenlänge 26 cm

Art.-Nr. 1002764 38400-261-0



Klingenlänge 26 cm

Art.-Nr. 1002825 38410-261-0



Kochmesser compact



Klingenlänge 14 cm mit Wellenschliff

Art.-Nr. 1002857 38425-141-0



Klingenlänge 14 cm

Art.-Nr. 1002754 38400-141-0

Kochmesser



Klingenlänge 16 cm, Klinge breit

Art.-Nr. 1002795 38405-161-0



Klingenlänge 18 cm, Klinge breit

Art.-Nr. 1002769 38401-181-0



Klingenlänge 20 cm, Klinge breit

Art.-Nr. 1002774 38401-201-0



Klingenlänge 23 cm, Klinge breit

Art.-Nr. 1002778 38401-231-0



Klingenlänge 26 cm, Klinge breit

Art.-Nr. 1002781 38401-261-0



Klingenlänge 18 cm, Klinge spitz

Art.-Nr. 1002797 8405-181-0



Klingenlänge 20 cm, Klinge spitz

Art.-Nr. 1002828 38411-201-0

Brotmesser



Klingenlänge 20 cm

Art.-Nr. 1002800 38406-201-0



Klingenlänge 23 cm

Art.-Nr. 1002803 38406-231-0

Ausbeinmesser



Klingenlänge 14 cm

Art.-Nr. 1002790 38404-141-0

Filiermesser



Klingenlänge 18 cm

Art.-Nr. 1002786 38403-181-0

Fleischgabel



Vorderteil 18 cm

Art.-Nr. 1002783 38402-181-0

Santokumesser



Klingenlänge 14 cm mit Kullenschliff

Art.-Nr. 1002812 38408-141-0



Klingenlänge 18 cm mit Kullenschliff

Art.-Nr. 1002816 38408-181-0

Santokumesser



Klingenlänge 14 cm

Art.-Nr. 1002807 38407-141-0



Klingenlänge 18 cm

Art.-Nr. 1002809 38407-181-0

Rocking Santoku



Klingenlänge 18 cm mit Kullenschliff

Art.-Nr. 1002844 38418-181-0

Nakiri



Klingenlänge 17 cm

Art.-Nr. 1002864 38429-171-0

Chinesisches Kochmesser



Klingenlänge 18 cm

Art.-Nr. 1002848 38419-181-0

Hackmesser



Klingenlänge 16 cm

Art.-Nr. 1002838 38415-161-0

Messerset 2-tlg.



Spick- und Garniermesser 10 cm
Kochmesser 20 cm

Art.-Nr. 1002868 8430-004-0



Fleischgabel, Vorderteil 18 cm
Fleischmesser 20 cm

Art.-Nr. 1002867 38430-003-0

Messerset 3-tlg.



Spick- und Garniermesser 10 cm
Fleischmesser 20 cm
Kochmesser 20 cm

Art.-Nr. 1002870 38430-007-0

Steakmesserset 4-tlg.



Klingenlänge 12 cm

Art.-Nr. 1002866 38430-002-0



ZWILLING

PROFESSIONAL S

Profis weltweit vertrauen auf die Qualität dieser Messerserie: Durchgehender Stahl und fugenlose Verarbeitung bieten optimale Balance und sichere Handhabung. Ein optimaler Handschutz durch die Kropfausformung am Griff schafft eine ausgewogene Gewichtsverteilung für müheloses Handling. Professional S ist Profi-Qualität für hohe Beanspruchung im Dauereinsatz.

- Eisgehärtete FRIODUR Klinge, schnittfest und korrosionsbeständig
- Rostfreier Spezialstahl, ZWILLING Sonderschmelze
- SIGMAFORGE Messer – aus einem Stück geschmiedet
- Fugenloser Übergang zwischen Griff und Klinge
- Ergonomischer Griff für ermüdungsfreies Arbeiten



Schälmesser



Klingenlänge 7 cm

Art.-Nr. 1001437 31020-051-0

Spick- und Garniermesser



Klingenlänge 10 cm

Art.-Nr. 1001451 1020-101-0



Klingenlänge 13 cm

Art.-Nr. 1001455 31020-131-0

Steakmesser



Klingenlänge 12 cm

Art.-Nr. 1001507 31028-121-0

Universalmesser



Klingenlänge 13 cm mit Wellenschliff

Art.-Nr. 1001496 31025-131-0

Fleischmesser



Klingenlänge 16 cm

Art.-Nr. 1001458 31020-161-0



Klingenlänge 20 cm

Art.-Nr. 1001464 31020-201-0

Schinkenmesser



Klingenlänge 26 cm

Art.-Nr. 1001469 31020-261-0

Lachsmesser



Klingenlänge 31 cm

Art.-Nr. 1001645 31122-311-0

Kochmesser



Klingenlänge 16 cm

Art.-Nr. 1001471 31021-161-0



Klingenlänge 20 cm

Art.-Nr. 1001475 31021-201-0



Klingenlänge 26 cm

Art.-Nr. 1001483 31021-261-0

Brotmesser



Klingenlänge 20 cm

Art.-Nr. 1001501 31026-201-0

Ausbeinmesser



Klingenlänge 14 cm

Art.-Nr. 1001490 31024-141-0

Filiermesser



Klingenlänge 18 cm

Art.-Nr. 1001510 31030-181-0

Fleischgabel



Vorderteil 18 cm

Art.-Nr. 1001487 31023-181-0

Santokumesser



Klingenlänge 14 cm

Art.-Nr. 1001620 31117-141-0



Klingenlänge 18 cm

Art.-Nr. 1001623 31117-181-0



Klingenlänge 18 cm mit Kullenschliff

Art.-Nr. 1001641 31120-181-0



Messerset 2-tlg.



Spick- und Garniermesser 10 cm
Kochmesser 20 cm

Art.-Nr. 1002335 35645-0000



Fleischgabel, Vorderteil 18 cm
Fleischmesser 20 cm

Art.-Nr. 1002324 35601-1000

Messerset 3-tlg.



Spick- und Garniermesser 10 cm
Fleischmesser 16 cm
Kochmesser 20 cm

Art.-Nr. 1002325 35602-0000

Steakmesser 4-tlg.



Klingenlänge 12 cm

Art.-Nr. 1003046 39188-0000



ZWILLING

* * * * VIER STERNE

Funktionalität trifft perfektes Handling: Die ZWILLING ****Vier Sterne Serie ist ein Meisterstück an Sicherheit, Ergonomie und Komfort. Die eisgehärteten FRIODUR Klingen sorgen für hohe Korrosionsbeständigkeit und ein sauberes Schneiden. Dank der ergonomisch geformten Griffe liegen die Messer besonders gut in der Hand. Kein Wunder, dass dies die meistverkaufte ZWILLING Messerserie weltweit ist.

- Eisgehärtete FRIODUR Klinge, schnittfest und korrosionsbeständig
- Rostfreier Spezialstahl, ZWILLING Sonderschmelze
- SIGMAFORGE Messer – aus einem Stück geschmiedet
- Fugenloser Übergang zwischen Griff und Klinge
- Ergonomischer Kunststoffgriff für ermüdungsfreies Arbeiten



Schälmesser



Klingenlänge 7 cm

Art.-Nr. 1001517 31070-051-0

Gemüsemesser



Klingenlänge 7 cm

Art.-Nr. 1001522 31070-061-0



Klingenlänge 8 cm

Art.-Nr. 1001529 31070-091-0

Spick- und Garniermesser



Klingenlänge 8 cm

Art.-Nr. 1001526 31070-081-0



Klingenlänge 10 cm

Art.-Nr. 1001533 31070-101-0

Steakmesser



Klingenlänge 12 cm

Art.-Nr. 1001604 31090-121-0

Universalmesser



Klingenlänge 13 cm mit Wellenschliff

Art.-Nr. 1001539 31070-131-0

Fleischmesser



Klingenlänge 16 cm

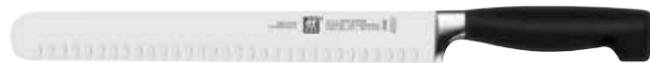
Art.-Nr. 1001544 31070-161-0



Klingenlänge 20 cm

Art.-Nr. 1001549 31070-201-0

Schinkenmesser



Klingenlänge 26 cm mit Kullenschliff

Art.-Nr. 1001593 31081-261-0



Klingenlänge 26 cm

Art.-Nr. 1001555 31070-261-0

Lachsmesser



Klingenlänge 31 cm

Art.-Nr. 1001595 31082-311-0

Kochmesser compact



Klingenlänge 14 cm

Art.-Nr. 1001558 31071-141-0

Kochmesser



Klingenlänge 16 cm

Art.-Nr. 1001560 31071-161-0



Klingenlänge 20 cm

Art.-Nr. 1001567 31071-201-0



Klingenlänge 26 cm

Art.-Nr. 1001574 31071-261-0

Brotmesser



Klingenlänge 20 cm

Art.-Nr. 1001587 31076-201-0

Ausbeinmesser



Klingenlänge 14 cm

Art.-Nr. 1001598 31086-141-0

Filiermesser



Klingenlänge 18 cm

Art.-Nr. 1001581 31073-181-0

Fleischgabel



Vorderteil 18 cm

Art.-Nr. 1001578 31072-181-0

Santokumesser



Klingenlänge 18 cm

Art.-Nr. 1001628 31118-181-0

Nakiri



Klingenlänge 17 cm

Art.-Nr. 1001616 31099-171-0

Hackmesser



Klingenlänge 15 cm

Art.-Nr. 1001612 31095-151-0

Messerset 2-tlg.



**Spick- und Garniermesser 10 cm
Kochmesser 20 cm**

Art.-Nr. 1002312 35175-000-0

Messerset 3-tlg.



**Spick- und Garniermesser 10 cm
Fleischmesser 16 cm
Kochmesser 20 cm**

Art.-Nr. 1002238 35048-000-0

Steakmesserset 4-tlg.



Klingenlänge 12 cm

Art.-Nr. 1003047 39190-000-0



ZWILLING GOURMET

Die robusten und funktionalen Allround-Talente: Die Messer der Serie ZWILLING Gourmet überzeugen mit einem stabilen Griff, einer ausgewogenen Balance - und natürlich einer scharfen Klinge. Durch ihr niedriges Gewicht liegen die Messer stets angenehm in der Hand und ermöglichen ein effizientes Arbeiten. Wenn Sie Wert auf kompromisslose Funktionalität legen, sind die Messer von ZWILLING Gourmet genau richtig für Sie.

- Eisgehärtete FRIODUR Klinge, schnittfest und korrosionsbeständig
- Rostfreier Spezialstahl, ZWILLING Sonderschmelze
- Ergonomischer Kunststoffgriff für ermüdungsfreies Arbeiten
- Geringes Gewicht für eine angenehme Handhabung



Schälmesser



Klingenlänge 6 cm

Art.-Nr. 1002358 36110-061-0

Gemüsemesser



Klingenlänge 8 cm

Art.-Nr. 1002363 36110-071-0

Spick- und Garniermesser



Klingenlänge 10 cm

Art.-Nr. 1002368 36110-101-0



Klingenlänge 12 cm

Art.-Nr. 1002433 36125-121-0

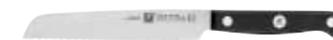
Steakmesser



Klingenlänge 12 cm

Art.-Nr. 1002422 36119-121-0

Universalmesser



Klingenlänge 13 cm mit Wellenschliff

Art.-Nr. 1002373 36110-131-0

Fleischmesser



Klingenlänge 16 cm

Art.-Nr. 1002377 36110-161-0



Klingenlänge 20 cm

Art.-Nr. 1002381 36110-201-0

Kochmesser compact



Klingenlänge 14 cm

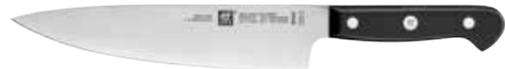
Art.-Nr. 1002386 36111-141-0



Klingenlänge 14 cm mit Wellenschliff

Art.-Nr. 1002425 36121-141-0

Kochmesser



Klingenlänge 20 cm

Art.-Nr. 1002390 36111-201-0

Brotmesser



Klingenlänge 20 cm

Art.-Nr. 1002406 36116-201-0

Konditormesser



Klingenlänge 26 cm

Art.-Nr. 1002429 36122-261-0

Ausbeinmesser



Klingenlänge 14 cm

Art.-Nr. 1002398 36114-141-0

Filiermesser



Klingenlänge 18 cm

Art.-Nr. 1002396 36113-181-0

Santokumesser



Klingenlänge 18 cm

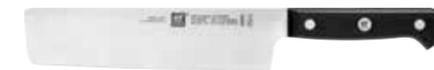
Art.-Nr. 1002412 36117-181-0



Klingenlänge 18 cm mit Kullenschliff

Art.-Nr. 1002418 36118-181-0

Nakiri



Klingenlänge 17 cm

Art.-Nr. 1002438 36129-171-0

Chinesisches Kochmesser



Klingenlänge 18 cm

Art.-Nr. 1002394 36112-181-0

Hackmesser



Klingenlänge 15 cm

Art.-Nr. 1002402 36115-151-0

Messerset 2-tlg.



Spick- und Garniermesser 10 cm
Santokumesser 18 cm

Art.-Nr. 1002442 36130-002-0



Spick- und Garniermesser 10 cm
Kochmesser 20 cm

Art.-Nr. 1002445 36130-005-0

Messerset 3-tlg.



Spick- und Garniermesser 10 cm
Fleischmesser 16 cm
Kochmesser 20 cm

Art.-Nr. 1002443 36130-003-0



ZWILLING STEAK-SETS

Die 4-teiligen Steakmesser-Sets sind ideal zum Zerteilen von Steaks, können aber auch für das Schneiden von anderen Gerichten wie Grillfleisch verwendet werden. Sie haben eine schlanke Spitze und scharfe Klinge, sind hochwertig verarbeitet und gut ausbalanciert. Durch ihre ergonomische Form liegen sie gut in der Hand.

- 4-teiliges Steakmesser-Set mit hoher Schneidkraft
- Rostfreier Spezialstahl
- Ergonomisch geformter, widerstandsfähiger Griff
- Griff mit drei Edelstahlrieten für eine klassische Optik



TWIN Steak-Sets, 4-tlg.



Klingenlänge 12 cm

Art.-Nr. 1003027 39029-000-0



Klingenlänge 12 cm mit Wellenschliff

Art.-Nr. 1003029 39029-002-0

Steak-Besteckset, 12-tlg., Edelstahl 18/10, mattiert



Art.-Nr. 1000922 07150-312-0

ZWILLING STEAK-SETS



ZWILLING Steak-Messer (Eichenholz), 4-tlg.



Gesamtlänge 23 cm

Art.-Nr. 1003039 39160-000-0



Gesamtlänge 23 cm

Art.-Nr. 1003040 39161-000-0



Gesamtlänge 23 cm

Art.-Nr. 1003042 39164-000-0

ZWILLING Steak-Messer (Blue Micarta), 4-tlg.



Gesamtlänge 23 cm

Art.-Nr. 1003041 39162-000-0

ZWILLING COLLECTION

Die Käsemesser-Serie ZWILLING Collection serviert Käsegenuss auf höchstem Niveau. Die professionelle Funktionalität der Spezialklingen sorgt für ein angenehmes Schneidevergnügen zum Vorbereiten und Servieren einer rundum gelungenen Käseplatte. Der matt gebürstete Edelstahl des Griffmaterials sowie der rostfreie Spezialstahl der Klingen sorgen für eine hohe Langlebigkeit und optimale Schneidfähigkeit in zeitlosem Design.

- Klingen aus hochwertigem Klingensahl
- Spezialmesser für weichen und harten Käse
- Ergonomischer Edelstahlgriff



Käsemesser



Klingenlänge 13 cm

Art.-Nr. 1003052 39401-010-0

Weichkäsemesser



Klingenlänge 13 cm

Art.-Nr. 1003053 39402-010-0

Käsemesser mit Gabelspitze



Klingenlänge 13 cm

Art.-Nr. 1003054 39403-010-0

Parmesanbrecher



Klingenlänge 7 cm

Art.-Nr. 1003055 39405-010-0

ZWILLING PALETTEN

Ob zum Heben und Wenden von Omeletts und Pfannkuchen oder zum Trennen von Tortenböden, Aufbringen von Füllungen und Verzieren von Torten - mit den Paletten von ZWILLING geht das alles ganz mühelos. Die Wender bestehen aus rostfreiem Edelstahl und haben einen fugenlosen Übergang zwischen Vorderteil und Griff im klassischen Drei-Nieten-Design.

- Aus rostfreiem Spezialstahl
- Stabil, korrosionsbeständig und flexibel
- Klassisches Drei-Nieten-Design
- Fugenloser Übergang zwischen Vorderteil und Griff

Wender



Vorderteil 12 cm

Art.-Nr. 1002172 34923-120-0



Vorderteil 21 cm

Art.-Nr. 1002175 34923-210-0



Vorderteil 13 cm

Art.-Nr. 1002173 34923-130-0



ZWILLING TWIN MASTER

Die Serie ZWILLING TWIN Master bietet Arbeitsmesser, die auch hohen Anforderungen in puncto Qualität, Sicherheit und Hygiene gerecht werden. Ihre Klinsen aus rostfreiem Spezialstahl sind scharf und schnitthaltig, die ergonomischen, rutschfesten Kunststoffgriffe ermöglichen ein angenehmes und sicheres Arbeiten.

- Klinge aus rostfreiem Spezialstahl
- Rutschfester, ergonomischer Kunststoffgriff

Ausbeinmesser



Klingenlänge 13 cm

Art.-Nr. 1001694 32100-138-0

Stechmesser



Klingenlänge 16 cm

Art.-Nr. 1001708 32107-168-0



Klingenlänge 18 cm

Art.-Nr. 1001710 32107-188-0

Schlachtmesser



Klingenlänge 20 cm

Art.-Nr. 1001717 32109-208-0



Klingenlänge 23 cm

Art.-Nr. 1001719 32109-238-0

Konditormesser



Klingenlänge 25 cm

Art.-Nr. 1001723 32110-258-0

ZWILLING GEMÜSEMESSER

Schälmesser



Klingenlänge 5 cm

Art.-Nr. 1002667 38040-050-0

Gemüsemesser



Klingenlänge 7 cm

Art.-Nr. 1002669 38041-070-0



ZWILLING

TWIN GRIP XS

Schälmesser



Klingenlänge 5 cm

Art.-Nr. 1002990 38600-050-0

Gemüsemesser



Klingenlänge 7 cm

Art.-Nr. 1002992 38601-070-0

Spick- und Garniermesser



Klingenlänge 9 cm

Art.-Nr. 1002994 38601-090-0

ZWILLING

TWIN GRIP

Die perfekte Grundausstattung: Die praktischen Messer aus der Serie ZWILLING TWIN Grip aus robustem Stahl und hochwertigem Kunststoff sind unverzichtbarer Bestandteil der Küchenausstattung. Jedes der Messer verfügt über eine FRIODUR Klinge, die in einem speziellen Eishärteverfahren veredelt wurde. Für die kleinen Schneidarbeiten gibt es die handlichen TWIN Grip XS Messer.

- Eisgehärtete FRIODUR Klinge, schnittfest und korrosionsbeständig
- Rostfreier Spezialstahl
- Ergonomisch geformter, BPA-freier Kunststoffgriff
- Geringes Gewicht für ermüdungsfreies Arbeiten

Schälmesser



Klingenlänge 6 cm

Art.-Nr. 1002998 38720-060-0

Gemüsemesser



Klingenlänge 8 cm

Art.-Nr. 1003000 38720-080-0

Spick- und Garniermesser



Klingenlänge 9 cm

Art.-Nr. 1003003 38720-090-0



Klingenlänge 10 cm

Art.-Nr. 1003006 38720-100-0

Brötchenmesser



Klingenlänge 11 cm

Art.-Nr. 1003011 38726-110-0

Universalmesser



Klingenlänge 12 cm

Art.-Nr. 1003008 38725-120-0

ZWILLING MESSER- SCHÄRFER UND STÄHLE

Auch ein gutes Messer verliert mit der Zeit an Schärfe. Damit die Schärfe Ihrer Messer erhalten bleibt, sollten Sie diese rechtzeitig mit unseren Messerschärfen oder Wetzstählen nachschärfen. Alternativ führen wir verschiedene Wetzsteine mit unterschiedlichen Körnungen – vom groben Grundschliff bis zur feinen Endpolitur. Für jedes Messer finden Sie hier die passende Option.

- Einfaches Nachschärfen
- Wetzstähle mit Aufhängeöse
- Messerschärfer für Grob- und Feinschliff
- Wetzsteine: Körnung 400 bis 8000 erhältlich



V-Edge Messerschärfer



Gesamtlänge 20 cm

Art.-Nr. 1001799 32605-000-0

Um die Qualität einer Messerschneide langfristig zu erhalten, ist regelmäßiges Nachschärfen entscheidend. Und das übernimmt in Zukunft der ZWILLING V-Edge Messerschärfer für Sie. Sein Schleifmechanismus ist extrem einfach und dabei absolut effektiv. Dank seiner auswechselbaren Schleifsteine ist der V-Edge Messerschärfer für asiatische sowie europäische Klingenformen gleichermaßen geeignet. Durch die V-förmig angeordneten hochwertigen Keramik-Schleifsteine wird die gesamte Klinge gleichmäßig geschliffen, ohne dass die Gefahr besteht, sie zu beschädigen. Der V-Edge verbindet die Vorteile von herkömmlichen Durchziehschärfen und Wetzsteinen: Eine einfache Benutzung und hervorragende Ergebnisse in kürzester Zeit.

Wetzstahl, verchromt



Länge des Vorderteils 21 cm

Art.-Nr. 1001782 32576-211-0



Länge des Vorderteils 23 cm

Art.-Nr. 1001783 32576-231-0



Länge des Vorderteils 26 cm

Art.-Nr. 1001785 32576-261-0

Wetzstahl, Stahl



Länge des Vorderteils 31 cm

Art.-Nr. 1001775 32542-310-0

Wetzstahl, Keramik



Länge des Vorderteils 23 cm

Art.-Nr. 1001772 32513-231-0

Wetzstahl, Diamant



Länge des Vorderteils 26 cm

Art.-Nr. 1001773 32520-261-0

TWINSHARP Select Messerschärfer



Schleifscheiben aus Keramik und Edelstahl

Art.-Nr. 1001795 32601-000-0

Messerschärfer



Schleifscheiben aus Keramik

Art.-Nr. 1001790 32591-000-0



Schleifscheiben aus Keramik

Art.-Nr. 1001794 32595-000-0



Schleifscheiben aus Keramik und Edelstahl

Art.-Nr. 1001798 32604-000-0

Wetzstein



Gesamtlänge 20 cm, Körnung 250/1000

Art.-Nr. 1001770 32505-100-0



Gesamtlänge 20 cm, Körnung 3000/8000

Art.-Nr. 1001771 32505-300-0



SCHNEIDBRETTER, AUFBEWAHRUNG & ZUBEHÖR

Zum richtigen Umgang mit dem Messer gehört auch die richtige Schneidunterlage. Die ZWILLING Schneidbretter aus Bambus oder Buche sind robust, langlebig und gleichzeitig schonend zu hochwertigen Klingen – also ideal für Ihre Messer. Und für die optimale Aufbewahrung der Messer eignen sich die ZWILLING Messertaschen aus Nylon sowie die praktischen Magnetleisten.

- Ideale Schneidunterlagen aus hochwertigem Holz
- Hohe Härte und Festigkeit der Oberfläche
- Sichere Aufbewahrung von Messern
- Optimaler Schutz für Ihre Messer



Messerblock, Bambus, magnetisch



Fläche: 15 x 30 x 8,5 cm

Art.-Nr. 1002234 35046-110-0

Schneidbrett, Bambus



Fläche: 25 x 18 cm

Art.-Nr. 1001392 30772-300-0



Fläche: 36 x 25 cm

Art.-Nr. 1001391 30772-100-0



Fläche: 42 x 31 cm

Art.-Nr. 1001393 30772-400-0

Schneidbrett, Buche



Fläche: 60 x 40 cm

Art.-Nr. 1002279 35118-100-0

Messertasche für 7 Messer, Nylon



Fläche: 16 x 50 cm

Art.-Nr. 1002211 35001-007-0



Fläche: 45,2 x 15 x 5 cm

Art.-Nr. 1002212 35001-008-0

Messertasche für 17 Messer, Nylon



Fläche: 49,5 x 26 x 11,2 cm

Art.-Nr. 1002213 35001-009-0

Magnetleiste



30 cm, Schwarz, Kunststoff

Art.-Nr. 1001804 32621-300-0



45 cm, Schwarz, Kunststoff

Art.-Nr. 1001806 32621-450-0



30 cm, Aluminium

Art.-Nr. 1001808 32622-300-0



45 cm, Schwarz, Aluminium

Art.-Nr. 1001809 32622-450-0



ZWILLING

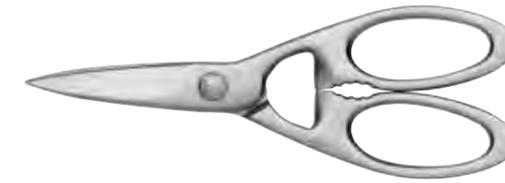
VIELZWECKSCHEREN

Die hochwertigen Vielzweckscheren von ZWILLING vereinen Funktionalität und moderne Eleganz. Sie sind zum Schneiden verschiedenster, auch stärkerer, Materialien in Küche und Haushalt geeignet und verfügen außerdem über einen Flaschenöffner oder Kapselheber. Das macht sie zu vielseitig einsetzbaren und unverzichtbaren Helfern im Alltag.

- Aus rostfreiem Stahl
- Integrierter Kapselheber oder Flaschenöffner
- Präzise geschliffene Scherenblätter
- Griff aus Edelstahl oder Kunststoff



TWIN Select



Gesamtlänge 20 cm

Art.-Nr. 1005574 41470-000-0

TWIN



Gesamtlänge 20 cm

Art.-Nr. 1005720 43967-200-0



Gesamtlänge 20 cm

Art.-Nr. 1005717 43964-200-0

TWIN L



Gesamtlänge 20 cm

Art.-Nr. 1005565 41370-001-0



Gesamtlänge 23 cm

Art.-Nr. 1005570 41374-000-0

Küchenhilfe



Gesamtlänge 20 cm

Art.-Nr. 1005707 43923-2000



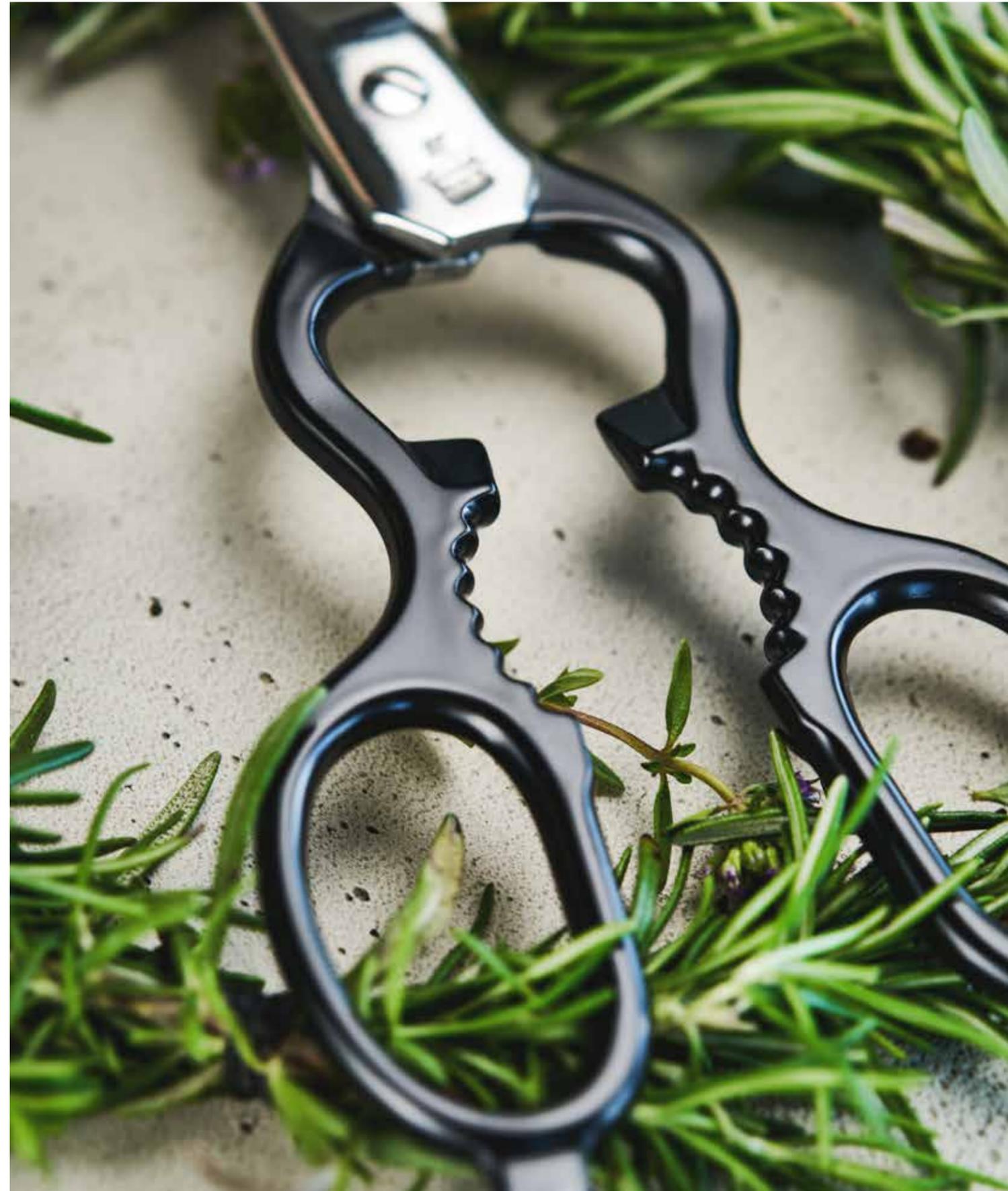
Gesamtlänge 20 cm

Art.-Nr. 1005709 43924-2000



Gesamtlänge 20 cm

Art.-Nr. 1005711 43927-2000



ZWILLING

GEFLÜGELSCHEREN

Die Geflügelscheren von ZWILLING sind aus rostfreiem Spezialstahl geschmiedet und besonders scharf. Die Scheren sorgen für eine ideale Hebelwirkung und eine dementsprechend gute Kraftübertragung. Dank Knochenbrecher und gezahnter Schneide können Sie Fleisch, Sehnen und selbst Knochen einfach und sauber durchtrennen. Durch die Zahnung kann das Schnittgut nicht wegrutschen, was die Arbeit zusätzlich erleichtert.

- Aus rostfreiem Spezialstahl
- Gezahnte Schneide verhindert das Abrutschen des Schneidguts
- Knochenbrecher trennt Knochen mühelos und sauber
- Sicherung verhindert versehentliches Aufklappen
- Ergonomischer Griff für ermüdungsfreies Arbeiten



Gesamtlänge 24 cm

Art.-Nr. 1005685 42903-000-0

TWIN Select



Gesamtlänge 26 cm

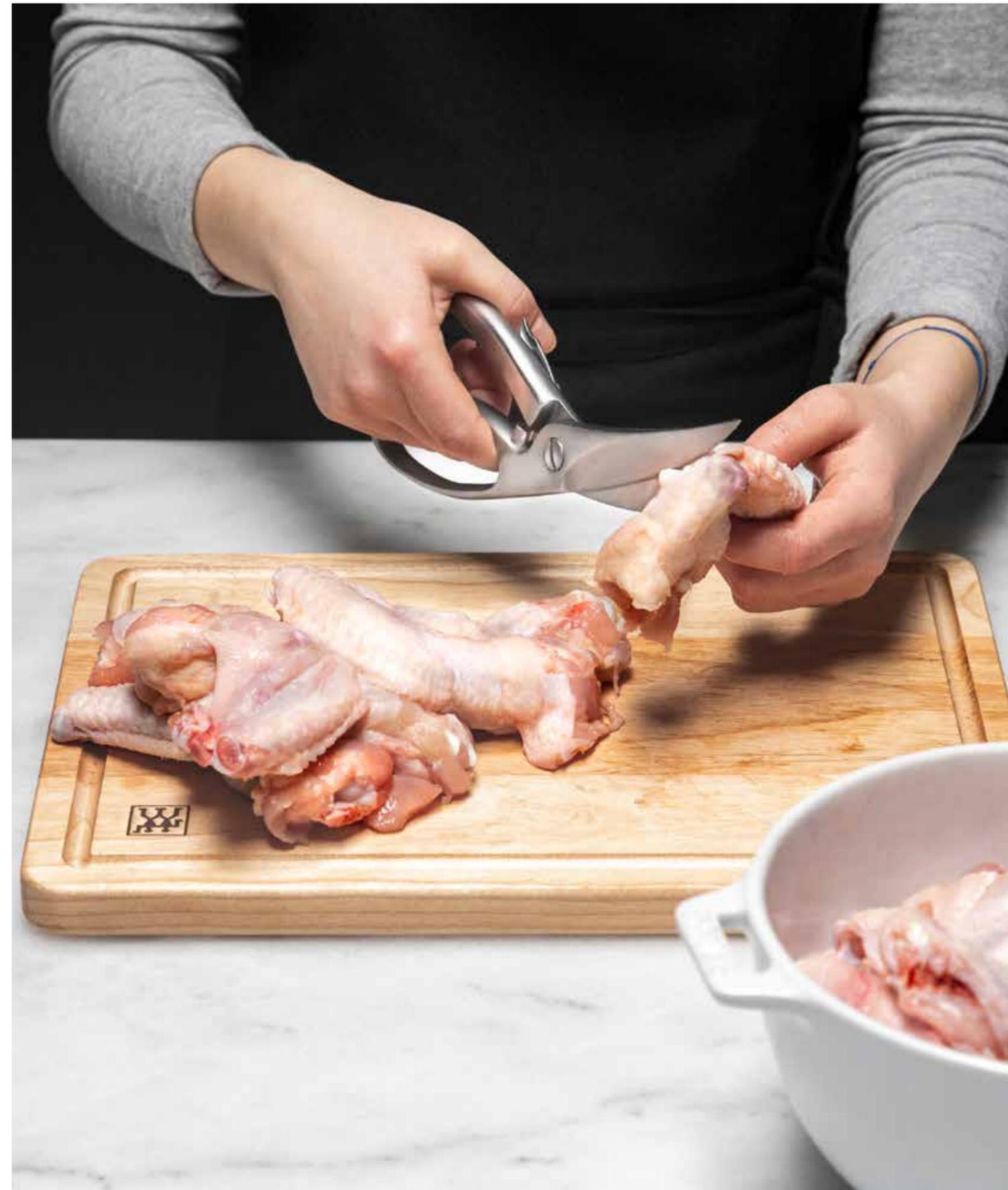
Art.-Nr. 1005694 42931-000-0

TWIN L



Gesamtlänge 25 cm

Art.-Nr. 1008022 42932-001-0





ZWILLING KOCHGESCHIRR



ZWILLING PRO S

Das induktionsgeeignete Kochgeschirr der Serie ZWILLING Pro S zeichnet sich durch seine hohe Wertigkeit und Materialdicke aus. Es ist inspiriert von den Lieblingsdesigns der Chefköch*innen. Die hochwertigen Edelstahldeckel und der SIGMA Classic+ Sandwichboden der Töpfe begeistern auch anspruchsvolle Profis.

- Rostfreier 18/10 Edelstahl, kratzunempfindliche Oberfläche
- Töpfe mit SIGMA Classic+ Sandwichboden
- Geeignet für alle Herdarten, inkl. Induktion



Bratentopf



Ø 16 cm	Ø Boden 15,8 cm	10 cm ↑	1,5 l
Art.-Nr. 1006290 71082-160-0			
Ø 20 cm	Ø Boden 19,8 cm	13 cm ↑	3,0 l
Art.-Nr. 1006291 71082-200-0			
Ø 24 cm	Ø Boden 23,8 cm	13 cm ↑	4,25 l
Art.-Nr. 1006292 71082-240-0			

Kochtopf



Ø 16 cm	Ø Boden 15,8 cm	13 cm ↑	2,0 l
Art.-Nr. 1006293 71083-160-0			
Ø 20 cm	Ø Boden 19,8 cm	14 cm ↑	3,5 l
Art.-Nr. 1006294 71083-200-0			
Ø 24 cm	Ø Boden 23,8 cm	17 cm ↑	6,25 l
Art.-Nr. 1006295 71083-240-0			

Kochtopf, hoch



Ø 24 cm	Ø Boden 23,8 cm	21 cm ↑	8,0 l
Art.-Nr. 1006296 71084-240-0			

Stieltopf



Ø 16 cm	Ø Boden 15,8 cm	10 cm ↑	1,5 l
Art.-Nr. 1006297 71085-160-0			
Ø 20 cm	Ø Boden 19,8 cm	13 cm ↑	3,0 l
Art.-Nr. 1006298 71085-200-0			

ZWILLING PRO

Die Serie ZWILLING Pro überzeugt durch sehr gute Qualität, hohe Materialdicke sowie ein absolut zeitloses und formschönes Design. Bei allen Produkten wurde rostfreier 18/10 Edelstahl verwendet. Sie vereinen viele durchdachte Details: handliche Griffe, tropfsichere Schüttränder, eine integrierte Füllskala und dicht schließende Glasdeckel. Die Töpfe haben einen SIGMA Classic+ Sandwichboden, die Pfannen und der Wok punkten durch einen SIGMA Clad Boden für eine gleichmäßige und schnelle Erwärmung.

- Rostfreier 18/10 Edelstahl, kratzunempfindliche Oberfläche
- Töpfe mit SIGMA Classic+ Sandwichboden
- Pfannen und Wok mit SIGMA Clad Boden mit Aluminiumkern
- Pfannen mit Duraslide Ultra-Antihafbeschichtung



Bratentopf



Ø 16 cm	Ø Boden 15,8 cm	10 cm ↑	1,5 l
Art.-Nr. 1006093 65122-160-0			
Ø 20 cm	Ø Boden 19,8 cm	13 cm ↑	3,0 l
Art.-Nr. 1006094 65122-200-0			
Ø 24 cm	Ø Boden 23,8 cm	13 cm ↑	4,25 l
Art.-Nr. 1006095 65122-240-0			

Kochtopf



Ø 16 cm	Ø Boden 15,8 cm	13 cm ↑	2,0 l
Art.-Nr. 1006096 65123-160-0			
Ø 20 cm	Ø Boden 19,8 cm	14 cm ↑	3,5 l
Art.-Nr. 1006097 65123-200-0			
Ø 24 cm	Ø Boden 23,8 cm	17 cm ↑	6,25 l
Art.-Nr. 1006098 65123-240-0			

Kochtopf, hoch



Ø 24 cm	Ø Boden 23,8 cm	21 cm ↑	8,0 l
Art.-Nr. 1006099 65124-240-0			
Ø 28 cm	Ø Boden 27,8 cm	25 cm ↑	13,25 l
Art.-Nr. 1006100 65124-280-0			

Stieltopf



∅ 16 cm ∅ Boden 15,8 cm 10 cm ↑ 1,5 l
Art.-Nr. 1006101 65125-160-0

∅ 20 cm ∅ Boden 19,8 cm 13 cm ↑ 3,0 l
Art.-Nr. 1006103 65125-200-0

Wok



∅ 30 cm ∅ Boden 21 cm 10 cm ↑ 3,0 l
Art.-Nr. 1006092 65121-300-0

Bratpfanne



∅ 20 cm ∅ Boden 14,4 cm 7 cm ↑
Art.-Nr. 1006106 65128-200-0

∅ 24 cm ∅ Boden 18 cm 8 cm ↑
Art.-Nr. 1006107 65128-240-0

∅ 26 cm ∅ Boden 20 cm 8 cm ↑
Art.-Nr. 1006108 65128-260-0

∅ 28 cm ∅ Boden 22 cm 8 cm ↑
Art.-Nr. 1006109 65128-280-0

Bratpfanne mit Antihafbeschichtung



∅ 20 cm ∅ Boden 14,4 cm 7 cm ↑
Art.-Nr. 1006110 65129-200-0

∅ 24 cm ∅ Boden 18 cm 8 cm ↑
Art.-Nr. 1006111 65129-240-0

∅ 26 cm ∅ Boden 20 cm 8 cm ↑
Art.-Nr. 1006112 65129-260-0

∅ 28 cm ∅ Boden 22 cm 8 cm ↑
Art.-Nr. 1006113 65129-280-0



ZWILLING PICO

Die Minis für die kleine Küche: Das ZWILLING Pico Kochgeschirr besteht aus besonders hygienischem, robustem und kratzfestem 18/10 Edelstahl. Durch den SIGMA Classic Sandwichboden mit Aluminiumkern kann auf jeder Herdart, inklusive Induktion, gekocht werden. Die passgenauen Glasdeckel der Töpfe ermöglichen ein praktisches Sichtkochen. Die Griffe bleiben lange kühl.

- Hochwertige, hygienische 18/10-Edelstahloberfläche
- SIGMA Classic Sandwichboden, induktionsgeeignet
- Sehr gute Wärmespeicherung und Wärmeverteilung
- Passgenaue und dicht schließende Glasdeckel für Koch- und Bratentopf



Bratentopf



Ø 12 cm	Ø Boden 10,7 cm	13 cm ↑	1,5 l
Art.-Nr. 1006273 66652-120-0			
Ø 14 cm	Ø Boden 12,7 cm	13 cm ↑	1,1 l
Art.-Nr. 1006274 66652-140-0			

Kochtopf



Ø 12 cm	Ø Boden 10,7 cm	15 cm ↑	1,6 l
Art.-Nr. 1006275 66653-120-0			
Ø 14 cm	Ø Boden 12,7 cm	15 cm ↑	2,25 l
Art.-Nr. 1006276 66653-140-0			

Stieltopf ohne Deckel



Ø 12 cm	Ø Boden 10,7 cm	8 cm ↑	0,8 l
Art.-Nr. 1006277 66655-120-0			
Ø 14 cm	Ø Boden 12,7 cm	15 cm ↑	1,0 l
Art.-Nr. 1006278 66655-140-0			

Milchtopf



Ø 14 cm	Ø Boden 12,7 cm	10 cm ↑	1,5 l
Art.-Nr. 1006271 66650-140-0			



Ø 14 cm	Ø Boden 12,7 cm	10 cm ↑	1,5 l
mit Antihafbeschichtung			
Art.-Nr. 1006272 66650-142-0			

Bratpfanne



∅ 16 cm ∅ Boden 14,5 cm 5 cm ↑

Art.-Nr. 1006279 66658-1600



∅ 16 cm ∅ Boden 14,5 cm 5 cm ↑

mit Antihafbeschichtung

Art.-Nr. 1006280 66659-1600



ZWILLING PRO KÜCHENHELFER

Ob Braten, Wokken oder Schmoren – die Produkte der Serie ZWILLING Pro sind echte Multitalente, die jede Kochanforderung meistern. Sie bestehen aus hochwertigem 18/10 Edelstahl, sind besonders formstabil, pflegeleicht, langlebig und spülmaschineneignen. Ein besonderes Highlight ist ihr Griff-Design, das vom Mailänder Design-Team Matteo Thun & Antonio Rodriguez entworfen wurde.

- Ideale Küchenhelfer für jede Aufgabe
- Rostfreier 18/10 Edelstahl
- Spülmaschineneignen
- Ergonomische Griffe für ermüdungsfreies Arbeiten



Suppenkelle



32 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002509 37160-000-0

Kartoffelstampfer



30 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002510 37160-001-0

Pfannenwender



33 cm, Silikon, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002519 37160-010-0



35 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002511 37160-002-0

Wokwender



37 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002521 37160-012-0

Wender



37 cm, Silikon, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002522 37160-013-0

Schaumkelle



33 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002513 37160-004-0



33 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002514 37160-005-0

Schneebeesen



31 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002515 37160-006-0



28 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002534 37160-025-0

24 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002535 37160-026-0

Eisportionierer



21 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002516 37160-007-0

Servierlöffel



35 cm, Silikon, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002518 37160-009-0

Backpinsel



20 cm, Silikon, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002520 37160-011-0

Kugelformer



18 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002524 37160-015-0

Nudelzange



24 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002525 37160-016-0

Zitronenreibe



17 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002527 37160-018-0

Knoblauchpresse



20 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002528 37160-019-0

Käseschneider



22 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002529 37160-020-0

Käseschneider mit Wellenschliff



22 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002549 37160-040-0

Schäler



20 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002530 37160-021-0

Pendelschäler



17 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002517 37160-008-0



21 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002545 37160-036-0

Zange



26 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002531 37160-022-0



26 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002532 37160-023-0

Servierlöffel



35 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002533 37160-024-0

Wender



40 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002536 37160-027-0



41 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002537 37160-028-0

Kochlöffel



32 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002538 37160-029-0



32 cm, Silikon, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002539 37160-030-0

Pastalöffel



33 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002540 37160-031-0



Teigschaber



28 cm, Silikon, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002541 37160-032-0

Reislöffel



25 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002542 37160-033-0



26 cm, Silikon, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002543 37160-034-0

Lasagneheber



30 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002544 37160-035-0

Pizzaschneider



20 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002546 37160-037-0

Dosenöffner



21 cm, 18/10 Edelstahl

Art.-Nr. 1002547 37160-038-0



KRAMER

EURO STAINLESS

Jedes Messer aus der Serie BOB KRAMER Euro Stainless ist ein Unikat, dessen aus 100 Lagen Stahl bestehende Klinge mit einem einzigartigen Damast-Muster verziert ist. Gestaltet vom weltbekannten Messermacher Bob Kramer und hergestellt in der japanischen Stadt Seki, sind diese Messer die ideale Wahl für alle Köch*innen, die sich für atemberaubende Schmiedekunst begeistern können.

- Klingenkern aus Pulverstahl SG2, eingebettet in 100 Lagen Stahl
- Eisgehärtete CRYODUR Klinge, schneidhaltig
- Ergonomischer Griff aus Micarta mit Edelstahl-Nieten
- In der japanischen Stadt Seki gefertigt
- Jedes Messer ein Unikat mit einzigartigem Damast-Muster



Spick- und Garniermesser



Klingenlänge 9 cm

Art.-Nr. 1002152 34890-101-0

Universalmesser



Klingenlänge 13 cm

Art.-Nr. 1002153 34890-131-0

Fleischmesser



Klingenlänge 23 cm

Art.-Nr. 1002154 34890-231-0

Kochmesser



Klingenlänge 16 cm

Art.-Nr. 1002155 34891-161-0



Klingenlänge 20 cm

Art.-Nr. 1002156 34891-201-0



Klingenlänge 26 cm

Art.-Nr. 1002157 34891-261-0

Brotmesser



Klingenlänge 26 cm

Art.-Nr. 1002158 34896-261-0

Santokumesser



Klingenlänge 18 cm

Art.-Nr. 1002159 34897-181-0



KRAMER

EURO CARBON

Aufgrund der hohen Materialhärte der BOB KRAMER Messer empfiehlt es sich, einen Schleifstein zu nutzen, der speziell auf die Bedürfnisse dieser Messer angepasst ist. Die Wetzsteine von BOB KRAMER geben nicht nur diesen, sondern auch allen anderen Messern ihre ursprüngliche Schärfe zurück. Außerdem benötigen Messer regelmäßige Pflege, um ihre Qualität zu erhalten. Dazu gehört es auch, die Messer regelmäßig über die Lederbank zu ziehen, um ihre Schneide wiederaufzurichten.

- Schärfbank aus Hinokiholz oder Bambus
- Wetzsteine mit geringer Materialabnutzung
- Sehr schneller Schleifeffekt
- Verschiedene Körnungen von sehr fein bis grob

Schärfbank, Leder



Gesamtlänge 24 cm

Art.-Nr. 1002208 34999-101-0

Schärfbank, Bambus



Gesamtlänge 41 cm

Art.-Nr. 1002209 34999-201-0

Wetzstein, Körnung 400



Gesamtlänge 21 cm

Art.-Nr. 1002203 34999-001-0

Wetzstein, Körnung 1000



Gesamtlänge 21 cm

Art.-Nr. 1002204 34999-011-0

Wetzstein, Körnung 3000



Gesamtlänge 21 cm

Art.-Nr. 1002205 34999-021-0

Wetzstein, Körnung 5000



Gesamtlänge 21 cm

Art.-Nr. 1002206 34999-031-0

Wetzstein, Körnung 10000



Gesamtlänge 21 cm

Art.-Nr. 1002207 34999-041-0

MIYABI



10 GRÜNDE, SICH FÜR MIYABI ZU ENTSCHEIDEN



1. JAPANISCHE HANDWERKSKUNST TRIFFT AUF DEUTSCHE TECHNOLOGIE

Die MIYABI Messer werden in Seki hergestellt, dem Zentrum der japanischen Schwert- und Messerproduktion, dem „Solingen“ Japans. Die Kombination aus japanischer Tradition und Handwerkskunst mit deutscher Präzisionstechnologie gewährleistet die Herstellung hochwertiger japanischer Messer. Deshalb werden MIYABI Messer weltweit von Hobbyköch*innen und professionellen Anwender*innen benutzt.

2. STAHL FÜR JEDEN ANWENDERTYP

Für die MIYABI Messer werden unterschiedliche Stahlsorten mit bis zu 133 Lagen und bis zu ca. 66 HRC (Rockwell) verwendet. MIYABI erfüllt die Bedürfnisse verschiedener Anwendertypen: Von Design-Liebhaber*innen bis hin zu anspruchsvollen und intensiven Anwender*innen, ist die Härte der Klinge äußerst wichtig.

3. EISGEHÄRTETE CRYODUR KLINGEN

Speziell für Mehrlagenstahl mit einer Härte von 60 Rockwell und mehr hat MIYABI dieses Härteverfahren entwickelt. Das Härten findet in einem Vakuumofen statt, der präzise Temperaturkontrolle erlaubt und Oxidation ausschließt. Die Klingen werden durch Tieftemperaturen unterkühlt und gehärtet. Dadurch erhalten sie ihre besondere, langanhaltende Härte.

4. HONBAZUKE-ABZUG

MIYABI Messer werden mit dem traditionellen Honbazuke-Abzug geschliffen und poliert. Der Honbazuke-Abzug, der wörtlich übersetzt „echte Schneide“ bedeutet, wird in drei Schritten realisiert: Zunächst das Vorschärfen auf einem groben, vertikal rotierenden Schleifstein, danach das Feinschärfen auf einem feinen, horizontal rotierenden Schleifstein und final die Politur auf einem vertikal rotierenden Lederrad.

5. ULTIMATIVE SCHÄRFE, DIE LÄNGER BLEIBT

Durch die Kombination von spezifischen Stahlsorten, der Eishärtung und dem Honbazuke-Abzug erhalten die Messer von MIYABI ihre ultimative Schärfe, die durch optimale Pflege der Schneide auch bei intensiver Nutzung lange anhält.

6. MIYABI MESSER MIT DAMAST-MUSTER

Viele MIYABI Messer haben das typische Damast-Muster, für das japanische Messer berühmt sind. Das Muster entsteht während des Prägens und wird durch Sandstrahlen freigelegt – es ist für jedes Messer einzigartig. Die Messer sind Ergebnisse einer langen Produktionskette. Teile dieser Produktionskette sind maschinell unterstützt, für andere Schritte ist aufwändige Handarbeit nicht zu ersetzen.

7. DAS RICHTIGE MESSER FÜR DIE RICHTIGE ANWENDUNG

Ob Fleisch, Fisch oder Gemüse: In der japanischen Küche werden verschiedene Messer benötigt, um die Zutaten in die richtige Form oder Portion zu schneiden. Im MIYABI Sortiment finden Sie eine Vielzahl von Messertypen, damit Sie immer das richtige Messer zur Hand haben.

8. DER IDEALE GRIFF

Bei japanischen Messern ist es sehr wichtig, dass sie bequem in der Hand liegen. Die MIYABI Griffe bestehen aus hochwertigen Materialien wie edlen Hölzern oder Micarta. Außerdem finden Sie in den Griffen der japanischen Messer einen Pin. Das ist eine Hommage an die traditionellen Samuraischwerter, bei denen kleine Talismane am Griff angebracht waren.

9. DIE RICHTIGEN SCHLEIFSTEINE

MIYABI Messer sind ein Maßstab für besondere Schärfe. Damit sie auch so scharf bleiben, müssen sie regelmäßig mit professionellen Schleifsteinen geschärft werden. MIYABI bietet daher eine breite Palette speziell entwickelter Schleifsteine an. Ob Grobschliff, Feinschliff oder Politur: Hier finden Sie für jeden Zweck die optimale Körnung.

10. PASSENDES ZUBEHÖR

Jedes Messer von MIYABI ist ein kleines Meisterwerk – und will auch so behandelt werden. Neben den Messerschärfen bietet MIYABI weiteren Zubehör zur idealen Verwendung der Messer an. Die Messerblöcke und Schneidbretter beispielsweise sind aus hochwertigen Hölzern gefertigt – und schonen Ihre Messer.

JAPANISCHE SCHÖNHEIT UND SCHÄRFE

Für die Herstellung eines Messers, das den Namen MIYABI verdient, sind 100 Arbeitsschritte und 42 Tage Produktionszeit erforderlich. Jedes Messer wandert aus den Händen geschickter Kunsthandwerker in Ihre Hände. Die MIYABI Messer werden in Seki gefertigt, seit dem 14. Jahrhundert Japans Hochburg für die Schmiede von Samuraischwertern. Damit Sie die Highlights aus zwei Welten erhalten: Deutsche Ingenieurskunst und japanische Handwerkskunst vereinen sich zu einem Messer, das lange Haltbarkeit und hochkarätige Schärfe bietet. Werden Sie zum Meister des präzisen Schnitts.



MIYABI 5000MCD 67

Eindrucksvolle Messer mit Flower-Damast-Muster: Die Messer der Serie 5000MCD 67 von MIYABI begeistern nicht nur mit ihrer herrlichen Klängenmaserung. Auch der superharte, 133-lagige Damaszenerstahl, der traditionelle Honbazuke-Abzug und die für japanische Messer typische, besonders hohe Schärfe erfüllen die Ansprüche der anspruchsvollsten Köch*innen.

- Filigranes, individuelles Flower-Damast-Muster
- 133-lagige Klinge
- Eisgehärtete CRYODUR Klinge
- Honbazuke-Abzug für besondere Schärfe
- Griff aus „Black Maple“-Holz
- Härte ca. 66 HRC



Shotoh



Klingenlänge 13 cm

Art.-Nr. 1002031 34400-131-0

Gyutoh



Klingenlänge 20 cm

Art.-Nr. 1002035 34401-201-0



Klingenlänge 24 cm

Art.-Nr. 1002037 34401-241-0

Santoku



Klingenlänge 18 cm

Art.-Nr. 1002039 34404-181-0

Sujihiki



Klingenlänge 24 cm

Art.-Nr. 1002033 34400-241-0

Brotmesser



Klingenlänge 24 cm

Art.-Nr. 1002041 34406-241-0

MIYABI 5000MCD

In den Messern der Serie 5000MCD von MIYABI finden sich die typischen Vorteile traditioneller japanischer Messer wieder: hohe Härte, Schärfe und Beständigkeit. Dazu überzeugen die scharfen Klingen mit Honbazuke-Abzug auch mit ihrem eleganten Design: individuelles Flower-Damast-Muster mit Griffen aus edler Masur-Birke. Hier finden Sie Messer, die in allen Aspekten überzeugen und begeistern.

- Filigranes, individuelles Flower-Damast-Muster
- 101-lagige Klinge
- Eisgehärtete CRYODUR Klinge
- Honbazuke-Abzug für besondere Schärfe
- Griff aus Masur-Birke
- Härte ca. 63 HRC



Shotoh



Klingenlänge 9 cm

Art.-Nr. 1002003 34372-091-0



Klingenlänge 13 cm

Art.-Nr. 1002005 34372-131-0



Klingenlänge 14 cm

Art.-Nr. 1002023 34381-141-0

Chutoh



Klingenlänge 16 cm

Art.-Nr. 1002007 34372-161-0

Gyutoh



Klingenlänge 20 cm

Art.-Nr. 1002009 34373-201-0



Klingenlänge 24 cm

Art.-Nr. 1002011 34373-241-0

Nakiri



Klingenlänge 17 cm

Art.-Nr. 1002015 34375-171-0

Santoku



Klingenlänge 18 cm

Art.-Nr. 1002013 34374-181-0

Rocking Santoku



Klingenlänge 18 cm

Art.-Nr. 1002025 34388-181-0

Sujihiki



Klingenlänge 24 cm

Art.-Nr. 1002020 34378-241-0

Brotmesser



Klingenlänge 23 cm

Art.-Nr. 1002017 34376-231-0



MIYABI 6000MCT

Ästhetik und Funktionalität gehen in den Messern der Serie 6000MCT von MIYABI eine perfekte Symbiose ein. Japanische Eleganz mit authentischer Hammerschlag-Optik trifft auf einen extra-harten Pulverstahl-Kern, ummantelt von zweifach gefaltetem Stahl und einen besonders scharfen Honbazuke-Abzug. Passend für alle Köch*innen, die neben besonderer Schärfe auch Wert auf anmutiges Design legen.

- Authentisch japanischer Tsuchime-Look (Hammerschlag-Optik)
- 3-lagige Klinge
- Eisgehärtete CRYODUR Klinge
- Honbazuke-Abzug für besondere Schärfe
- Griff aus Pakkaholz
- Härte ca. 63 HRC



Shotoh



Klingenlänge 9 cm

Art.-Nr. 1001966 34072-091-0



Klingenlänge 13 cm

Art.-Nr. 1001968 34072-131-0

Gyutoh



Klingenlänge 16 cm

Art.-Nr. 1001970 34073-161-0



Klingenlänge 20 cm

Art.-Nr. 1001972 34073-201-0



Klingenlänge 24 cm

Art.-Nr. 1001975 34073-241-0

Santoku



Klingenlänge 18 cm

Art.-Nr. 1001978 34074-181-0

Sujihiki



Klingenlänge 24 cm

Art.-Nr. 1001983 34078-241-0

Brotmesser



Klingenlänge 23 cm

Art.-Nr. 1001981 34076-231-0

MIYABI 5000FCD

Anmutiges Design und neueste Technologie vereint mit traditioneller japanischer Messerschmiedekunst – das macht die Messer der Serie 5000FCD von MIYABI aus. Freuen Sie sich auf das elegante Damast-Muster der 49-lagigen Klinge, den formschönen Griff aus edlem Pakkaholz – und natürlich auf den besonders scharfen, schlanken Honbazuke-Abzug.

- Individuelles Damast-Muster
- 49-lagige Klinge
- Eisgehärtete FRIODUR Klinge, schnittfest und korrosionsbeständig
- Honbazuke-Abzug für besondere Schärfe
- Griff aus Pakkaholz
- Härte ca. 61 HRC



Shotoh



Klingenlänge 9 cm

Art.-Nr. 1002127 34680-091-0



Klingenlänge 13 cm

Art.-Nr. 1002131 34680-111-0



Klingenlänge 14 cm

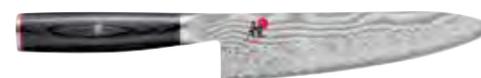
Art.-Nr. 1002133 34680-131-0

Gyutoh



Klingenlänge 16 cm

Art.-Nr. 1002136 34681-161-0



Klingenlänge 20 cm

Art.-Nr. 1002139 34681-201-0



Klingenlänge 24 cm

Art.-Nr. 1002142 34681-241-0

Nakiri



Klingenlänge 17 cm

Art.-Nr. 1002146 34685-171-0

Santoku



Klingenlänge 18 cm

Art.-Nr. 1002144 34684-181-0

Sujihiki



Klingenlänge 24 cm

Art.-Nr. 1002134 34680-241-0

Brotmesser



Klingenlänge 24 cm

Art.-Nr. 1002149 34686-241-0



MIYABI 7000D

Für Fans japanischer Messer, die besonders scharfe Schneidwerkzeuge im modernen Design suchen: Die Messer der Serie 7000D von MIYABI bestehen aus 65-lagigem, CRYODUR eisgehärtetem CMV60 Stahl, der eine hohe Schärfe und Schneidhaltigkeit ermöglicht. Vollendet werden die Messer durch ihr faszinierendes Damast-Muster und die traditionell designten D-Griffe.

- Individuelles Damast-Muster
- 65-lagige Klinge
- Eisgehärtete CRYODUR Klinge
- Honbazuke-Abzug für besondere Schärfe
- Härte ca. 60 HRC



Kudamono



Klingenlänge 9 cm

Art.-Nr. 1002105 34541-091-0

Shotoh



Klingenlänge 13 cm

Art.-Nr. 1002106 34542-131-0

Chutoh



Klingenlänge 16 cm

Art.-Nr. 1002108 34542-161-0

Gyutoh



Klingenlänge 20 cm

Art.-Nr. 1002110 34543-201-0



Klingenlänge 24 cm

Art.-Nr. 1002112 34543-241-0

Santoku



Klingenlänge 18 cm

Art.-Nr. 1002114 34544-181-0

MIYABI 4000FC

Die Messerserie 4000FC von MIYABI ist der ideale Einstieg in die Welt der japanischen Messerkunst. Die Messer beeindrucken mit ihrem eleganten, achteckigen Griff aus Pakkaholz mit dem traditionellen Mosaikpin sowie ihrer besonders scharfen Klinge mit Katana-Edge-Schliff.

- Scharfe Klinge mit Katana-Edge-Schliff
- Achteckiger Pakkaholz-Griff mit Mosaikpin
- MIYABI Logo auf der Klinge
- Härte ca. 61 HRC



Shotoh



Klingenlänge 9 cm

Art.-Nr. 1001949 33950-091-0



Klingenlänge 14 cm

Art.-Nr. 1001951 33951-141-0

Gyutoh



Klingenlänge 20 cm

Art.-Nr. 1001952 33951-201-0



Klingenlänge 24 cm

Art.-Nr. 1001953 33951-241-0

Nakiri



Klingenlänge 17 cm

Art.-Nr. 1001954 33952-171-0

Santoku



Klingenlänge 18 cm

Art.-Nr. 1001956 33957-181-0

Sujihiki



Klingenlänge 24 cm

Art.-Nr. 1001950 33950-241-0

Brotmesser



Klingenlänge 23 cm

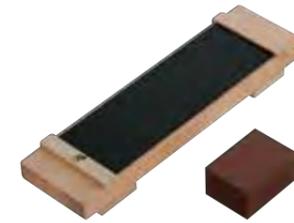
Art.-Nr. 1001955 33956-231-0



MIYABI MESSERZUBEHÖR

Damit Sie lange Vergnügen an Ihren MIYABI Messern haben und ihre hohe Schärfe erhalten bleibt, benötigen die Schneidwerkzeuge die richtige Pflege. Eine Zusammenstellung praktischer Helfer finden Sie hier: Von der richtigen Aufbewahrung, der passenden Schneidunterlage bis hin zu Schärfen und Wetzsteinen ist alles dabei, was Sie brauchen.

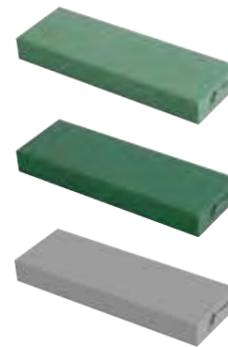
- Magnetischer Messerblock aus Bambus
- Schneidunterlage aus Hinoki-Holz
- Messerschärfer mit Keramikrollen
- Wetzsteine mit Körnung 400 bis 5000
- Basiskit aus Hinokiholz für verschiedene Schleifsteine



Schärfbank, Hinoki-Holz

Gesamtlänge 29 cm

Art.-Nr. 1002081 34536-000-0



Wetzstein

Gesamtlänge 21 cm, Körnung 400

Art.-Nr. 1002082 34536-001-0

Gesamtlänge 21 cm, Körnung 1000

Art.-Nr. 1002083 34536-002-0

Gesamtlänge 21 cm, Körnung 5000

Art.-Nr. 1002086 34536-005-0



Messerschärfer

Gesamtlänge 21 cm

Art.-Nr. 1002088 34536-007-0



Schneidbrett, Hinoki-Holz

35 x 20 cm

Art.-Nr. 1002078 34535-200-0

40 x 25 cm

Art.-Nr. 1002079 34535-300-0



Messerblock magnetisch, Bambus

42 x 20 cm

Art.-Nr. 1002076 34532-100-0

STAUB



10 GRÜNDE, SICH FÜR STAUB ZU ENTSCHEIDEN



1. KLASSISCH UND UNVERZICHTBAR

Egal ob Gusseisen oder Keramik, ob Cocotte oder Pfanne: Die klassischen Produkte von STAUB sind unverzichtbar zum Schmoren für Eintöpfe und langsames Garen – Kochtechniken, die in jeder heutigen Küche ihren Platz finden.

2. UMFANGREICHE PRODUKTPALETTE FÜR KÜCHE UND TISCH

Das STAUB Sortiment umfasst praktische Küchenhelfer für alle Ansprüche. Neben Cocottes aus Gusseisen und Keramik in unterschiedlichsten Farben, Formen und Größen finden Sie hier auch spezielles Kochgeschirr wie Grillpfannen, Ofenformen, Fondue-Sets usw. sowie eine umfassende Auswahl an Artikeln zum stilvollen Servieren Ihrer Kochkreationen.

3. EINE WELT VOLLER FARBEN

Die STAUB Farbpalette orientiert sich an klassischen Farben, die in jeder Küche und auf jedem Tisch gut aussehen, sowie an den Farben natürlicher Zutaten. Die Majolika-Farben erweitern die Farbpalette. Majolika ist eine besondere Emailiertechnik, die den Farben einen einzigartigen Glanz und eine besonders intensive Farbtiefe mit schönen Kontrasten verleiht.

4. VON RENOMMIERTEN KÖCH*INNEN VERWENDET

Die STAUB Produkte werden von vielen renommierten Köch*innen weltweit verwendet, darunter Gilles Reinhardt und Olivier Couvin, Chefköche im Restaurant Paul Bocuse (F), Mark Stinchcombe (UK), David Martin (B), Sascha Stemberg (D), Jonathan Benno (USA), Hiroyuki Hiramatsu (JP) und Nick Liu (CAN).

5. AROMAREGEN

Die Unterseite des Deckels der STAUB Cocotte ist mit Picots versehen, kleinen Erhebungen, die das entstehende Kondenswasser sammeln und gleichmäßig im Inneren der Cocotte verteilen. Dieser effiziente Prozess des Feuchtigkeitsausgleichs sorgt dafür, dass die Speisen saftig und zart werden und ihre natürlichen Aromen besonders intensiv hervortreten. Er verhindert auch, dass das Gargut schnell anbrennt, wodurch das Schmoren weniger Aufmerksamkeit erfordert.

6. DECKEL SCHLIESST PERFEKT

Der schwere und flache Deckel schließt die Cocotte perfekt und sorgt für minimalen Feuchtigkeitsverlust beim Garen und Schmoren. Der Deckel ist mit einem Knopf aus Messing oder Nickel ausgestattet, der hohen Temperaturen standhält und somit problemlos im Ofen verwendet werden kann.

7. MATTSCHWARZE EMAILLE

Alle STAUB Cocottes sind innen mit hochwertiger, mattschwarzer Emaille versehen. Die mehrschichtige Emailierung ergibt eine extrem widerstandsfähige und besonders langlebige Oberfläche. Zudem wirkt sie wie eine Mikro-Grill-Struktur und sorgt für besonders viele, leckere Röstaromen und ein zartes, saftiges Kocheergebnis.

8. GEEIGNET FÜR ALLE WÄRMEQUELLEN

Bei STAUB finden Sie Produkte für alle Herdarten, einschließlich Induktion. Außerdem sind alle Produkte aus hochwertigem Gusseisen ofenfest.

9. ENERGIESPARENDES KOCHEN

Das gusseiserne Kochgeschirr von STAUB verteilt die Hitze besonders gleichmäßig. Die Temperatur kann so sehr lange gehalten werden – das Essen bleibt lange Zeit warm.

10. FRANZÖSISCHE TRADITION

Seit Francis Staub 1974 seine erste Cocotte entwarf und damit den Grundstein für das Unternehmen STAUB legte, werden die Produkte in Frankreich gefertigt. Damit Sie sich auf höchste Qualität made in France verlassen können, wird jedes Produkt 100 Mal geprüft. Denn nur durch diese Liebe zum Detail können erstklassige Produkte gewährleistet werden, die auch in der anspruchsvollsten Restaurantküche geschätzt werden.

MADE IN FRANCE: AUTHENTISCHE UND TRADITIONELLE HERSTELLUNG

Le goût de l'excellence, hergestellt in Frankreich: Bei STAUB wird jedes Produkt aus Gusseisen einzeln nach traditioneller Herstellungsweise gefertigt. Im Herstellungsprozess wird jedes Fertigungsstück 100 Mal visuell und technisch geprüft, um die Einhaltung der strengen Qualitätsstandards zu garantieren.



Schmelzen



Formen



Gießen: Das Gusseisen wird in eine individuelle Sandform gegossen, die nach Gebrauch zerstört wird.



Lösen der Gussteile aus der Form und Entfernen von überschüssigem Metall



Reinigungsstrahlen zur Entfernung von Formsand



Entfernen von Unebenheiten (Entgraten)



Kugelstrahlen als Vorbereitung für die Emaillierung



Emaillierung mit 2 bis 3 Schichten, innen und außen



Brennen bei 800°C für 30 Minuten

STAUB

AROMAREGEN



ENTWICKELT FÜR IHREN GENUSS

Es ist kein Zufall, dass die STAUB Cocottes so schön sind: Die Zubereitung und der Genuss von leckeren Gerichten sind eine sehr emotionale Sache, aber bei der Wahl der Materialien und des Designs ist die Funktionalität entscheidend.

WAS IST AROMAREGEN?

Aromaregen ist der kontinuierliche Kreislauf von Feuchtigkeit in der Cocotte oder im Bräter. Feuchtigkeit steigt auf, kondensiert und tropft gleichmäßig auf die Speisen zurück. So werden Geschmack und Konsistenz der Speisen stetig verbessert.

WIE ENTSTEHT DER AROMAREGEN?

Dank spezieller Designs und des Gewichts der Deckel, sind die Cocottes dicht verschlossen und halten die gesamte Feuchtigkeit im Inneren.

ren zurück. Die Picots, kleine Erhebungen im Deckel, sammeln dabei die verdampfte Feuchtigkeit und verteilen sie gleichmäßig im Inneren der Cocotte. Der Effekt kann durch das Auflegen von Eiswürfeln auf den flachen Deckel verstärkt werden. Die STAUB Bräter haben einen gewölbten Deckel mit Elementen in einem ganz besonderen Design, die die gleiche Wirkung haben. Die Form der „Chistera Drop Structure“ wurde von dem für das baskische Pelota-Spiel verwendeten Schläger inspiriert.

WAS SIND DIE VORTEILE DES AROMAREGENS VON STAUB?

Dieser effiziente Prozess des Feuchtigkeitsausgleichs sorgt dafür, dass die Speisen wunderbar saftig und zart werden und ihre natürlichen Aromen besonders intensiv hervortreten. Er verhindert auch, dass das Gericht anbrennt. Dadurch wird das Schmoren deutlich vereinfacht.

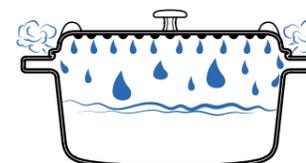
STAUB



Bis zu 20 x gleichmäßigere Feuchtigkeitsverteilung.



Wasserrückfluss durch flachen Deckel mit speziell konturierter Unterseite bis zu 9-mal höher als bei Konkurrenzprodukten.



Auch nach 30 Min. Kochzeit noch 50 % mehr Flüssigkeit dank optimiertem Deckelgewicht: geringere Anbrenngefahr und weniger Kontrollbedarf.

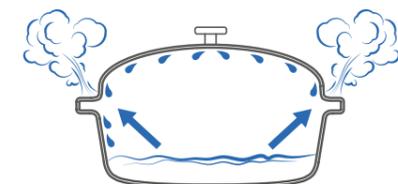
Wettbewerber



Keine gleichmäßige Feuchtigkeitsverteilung.



Geringer Wasserrückfluss mit geschwungenem Deckel ohne Abtropfelemente.



Flüssigkeit verdunstet schneller als bei STAUB nach 30 Min. Kochzeit.

STAUB

MATTSCHWARZE EMAILLE



MIKROSKOPISCHE AUFNAHME DER MATTSCHWARZEN EMAILLE

Die Funktionalität der STAUB Gusseisenprodukte folgt auch innen nur einem großen Ziel: das bestmögliche Kochergebnis.

WAS IST DIE MATTSCHWARZE EMAILLE?

Die mehrschichtige Emaillierung besteht hauptsächlich aus Glas und ergibt eine extrem widerstandsfähige, besonders langlebige Oberfläche. Im Innenraum ist die Emaille zudem nicht glatt (glänzend), sondern rau (matt) ausgeführt.

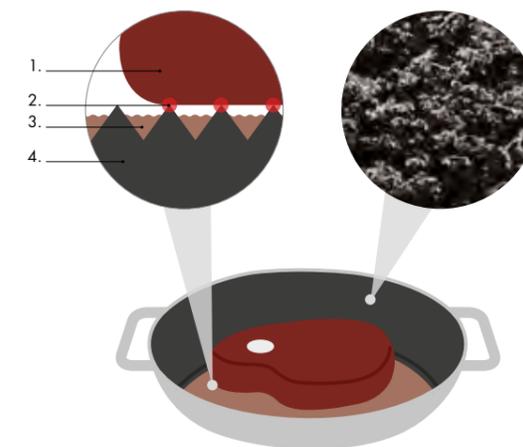
WOZU DIEN T DIE MATTSCHWARZE EMAILLIERUNG INNEN?

Die mattschwarze Emaillierung wirkt wie eine Mikro-Grill-Struktur und sorgt für besonders viele, leckere Röstaromen und das zarte, saftige Kochergebnis. Die Flüssigkeit, die sich in den Zwischenräumen der rauen Emaille sammelt, ist zudem voller konzentrierter Aromen – die perfekte Grundlage für eine exquisite Sauce.

WELCHEN VORTEIL BIETET DER MATTSCHWARZE GARRAUM?

Während des Anbratens bilden sich besonders viele geschmacksentscheidende Röstaromen und eine unvergleichliche Kruste. Das Gargut bleibt dabei innen zart und saftig und haftet nicht am Boden fest. Außerdem ist der Innenraum äußerst kratzfest und lässt sich nach Gebrauch besonders leicht reinigen.

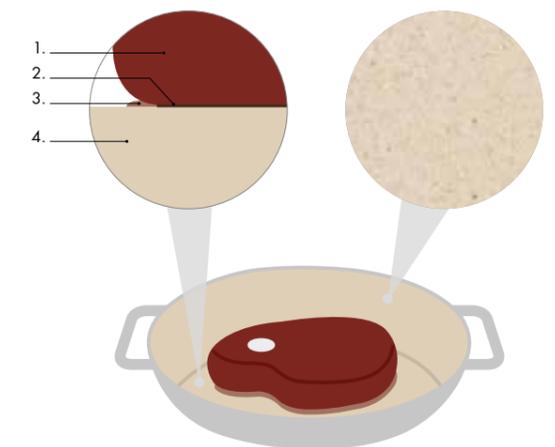
STAUB



RAUE BESCHICHTUNG

1. Fleischstück
2. Mikro-Grill-Punkte
3. Bratensatz
4. Mattschwarze Emaille

Wettbewerber



GLATTE BESCHICHTUNG

1. Fleischstück
2. Fehlende Mikro-Grill-Punkte
3. Wenig Bratensatz
4. Glatte Beschichtung

STAUB LA COCOTTE

Gusseisen, rund



Schwarz

Graphitgrau

Kirschrot

M Grenadine

M Dunkelblau

M Basilikumgrün

M Zimt

M LaMer

White-Truffle

Bordeaux

Ø	Volumen	Höhe	Art.-Nr.	Schwarz	Graphitgrau	Kirschrot	M Grenadine	M Dunkelblau	M Basilikumgrün	M Zimt	M LaMer	White-Truffle	Bordeaux
12 cm	0,40 l	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004041 40509-471-0	1004045 40509-474-0									
14 cm	0,80 l	7,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004049 40509-476-0	1004047 40509-475-0									
16 cm	1,20 l	9,4 cm ↑	Art.-Nr. 1004057 40509-480-0	1004055 40509-479-0									
18 cm	1,70 l	8,3 cm ↑	Art.-Nr. 1004065 40509-485-0	1004063 40509-484-0	1004199 40509-814-0							1003433 40501-409-0	
20 cm	2,20 l	9,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004067 40509-487-0	1003913 40509-304-0	1004205 40509-820-0							1003435 40501-410-0	
22 cm	2,60 l	9,9 cm ↑	Art.-Nr. 1003915 40509-305-0	1003917 40509-307-0	1004208 40509-825-0	1003971 40509-355-0		1004286 40510-265-0	1003969 40509-354-0			1003437 40501-411-0	
24 cm	3,80 l	10,5 cm ↑	Art.-Nr. 1003195 40500-241-0	1003199 40500-246-0	1004214 40509-835-0	1003975 40509-357-0		1004297 40510-283-0	1003973 40509-356-0	1004666 40511-296-0	1003838 40508-654-0	1003439 40501-412-0	1003576 40502-294-0
26 cm	5,25 l	11,8 cm ↑	Art.-Nr. 1003920 40509-310-0	1003923 40509-312-0	1004218 40509-840-0	1003979 40509-359-0		1004299 40510-284-0	1003977 40509-358-0	1004668 40511-297-0	1003881 40509-137-0	1003441 40501-413-0	1003552 40502-277-0
28 cm	6,70 l	13,2 cm ↑	Art.-Nr. 1003207 40500-281-0	1003926 40409-314-0	1004224 40509-852-0	1003984 40509-362-0		1004301 40510-285-0	1003982 40509-361-0	1004670 40511-298-0	1003317 40501-115-0	1003443 40501-413-0	1003554 40502-278-0
30 cm	8,35 l	14 cm ↑	Art.-Nr. 1004232 40509-863-0	1004230 40509-862-0	1004228 40509-861-0								
34 cm	12,60 l	16,4 cm ↑	Art.-Nr. 1004315 40510-307-0	1004317 40510-308-0									

M Majolika-Emailierung

STAUB

LA COCOTTE

Gusseisen, oval



Schwarz

Graphitgrau

Kirschrot

 Grenadine

 Dunkelblau

 Basilikumgrün

 LaMer

White-Truffle

Bordeaux

Größe	Fassungsvermögen	Größe	Art.-Nr.	Schwarz	Graphitgrau	Kirschrot	 Grenadine	Dunkelblau	Basilikumgrün	LaMer	White-Truffle	Bordeaux
15 cm	0,60 l	6 cm ↑	Art.-Nr.	1004053	1004051							
				40509-478-0	40509-477-0							
17 cm	1,00 l	7,6 cm ↑	Art.-Nr.	1004061	1004059							
				40509-482-0	40509-481-0							
23 cm	2,35 l	9,6 cm ↑	Art.-Nr.	1003189	1003193	1004210					1003457	1003550
				40500-231-0	40500-236-0	40509-830-0					40501-421-0	40502-276-0
27 cm	3,20 l	9,7 cm ↑	Art.-Nr.	1003201	1003205	1004220					1003459	
				40500-271-0	40500-276-0	40509-846-0					40501-422-0	
29 cm	4,20 l	10,7 cm ↑	Art.-Nr.	1003928	1003931	1004226	1003988	1004305	1003986		1003445	1003727
				40509-315-0	40509-317-0	40509-857-0	40509-364-0	40510-288-0	40509-363-0		40501-415-0	40506-570-0
31 cm	5,50 l	11,8 cm ↑	Art.-Nr.	1003933	1003935	1004238	1003992	1004307	1003990	1004348	1003447	1003556
				40509-319-0	40509-320-0	40509-866-0	40509-366-0	40510-289-0	40509-365-0	40510-598-0	40501-416-0	40502-279-0
33 cm	6,70 l	12,4 cm ↑	Art.-Nr.	1003939	1003943	1004240	1004167	1004309	1004165	1003842	1003479	1003599
				40509-322-0	40509-324-0	40509-872-0	40509-692-0	40510-290-0	40509-691-0	40508-674-0	40501-448-0	40503-281-0
37 cm	8,00 l	13 cm ↑	Art.-Nr.	1003999	1003997	1004242				1004777	1003477	1003693
				40509-370-0	40509-369-0	40509-876-0				40511-491-0	40501-447-0	40506-541-0
41 cm	12,00 l	14,5 cm ↑	Art.-Nr.	1004074								
				40509-509-0								

 Majolika-Emaillierung

STAUB LA COCOTTE



Mini Cocotte, rund



		ø 10 cm · 0,25 l · 4,8 cm ↑		Set 3-tlg.	Set 6-tlg.
●	Schwarz	Art.-Nr.	1003176	1003891	1004814
			40500-101-0	40509-217-0	40511-530-0
●	Graphitgrau	Art.-Nr.	1003179		
			40500-106-0		
●	Kirschrot	Art.-Nr.	1004189		
			40509-799-0		
M	Grenadine	Art.-Nr.	1004195		
			40509-805-0		
M	Dunkelblau	Art.-Nr.	1004282		
			40510-262-0		
M	Basilikumgrün	Art.-Nr.	1004193		
			40509-804-0		
M	Zimt	Art.-Nr.	1004713		
			40511-365-0		
●	White-Truffe	Art.-Nr.	1003431		
			40501-408-0		
●	Bordeaux	Art.-Nr.	1003559		
			40502-281-0		

M Majolika-Emaillierung

Mini Cocotte, oval



		11 cm · 0,25 l · 4,8 cm ↑	
●	Schwarz	Art.-Nr.	1003181
			40500-111-0
●	Graphitgrau	Art.-Nr.	1003183
			40500-116-0
●	Kirschrot	Art.-Nr.	1004197
			40509-807-0

STAUB LA COCOTTE



Besondere Formen der Cocotte



Cocotte „Kürbis“

 Zimt	∅ 24 cm	3,45 l	9,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004725 40511-403-0
--	---------	--------	----------	------------------------------



Cocotte „Tomate“

 Kirschrot	25 cm	2,90 l	9,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004923 40511-774-0
---	-------	--------	----------	------------------------------



Cocotte „Fisch“

 Dunkelblau	∅ 28 cm	4,65 l	13,2 cm ↑	Art.-Nr. 1004332 40510-326-0
--	---------	--------	-----------	------------------------------



Cocotte „Muschel“ mit Siebeinsatz

 Schwarz	25 cm	2,00 l	9,2 cm ↑	Art.-Nr. 1004071 40509-494-0
---	-------	--------	----------	------------------------------



Cocotte „La Marmite“

 Bordeaux	∅ 18 cm	1,7 l	8,5 cm ↑	Art.-Nr. 1003558 40502-280-0
	∅ 24 cm	3,50 l	10 cm ↑	Art.-Nr. 1003691 40506-540-0

 Majolika-Emallierung

STAUB SERVIEREN

Auch beim Präsentieren von Speisen auf dem Tisch oder auf Buffets ist STAUB Kochgeschirr ein echter Blickfang. Noch attraktiver – und handlicher – wird es mit dem praktischen Zubehör von STAUB Specialities. Ob eleganter Deckelhalter, praktischer Buffet-Deckel oder Servierbrett für Mini Cocottes: Hier genießt das Auge mit! Und mit dem innovativen Holzuntersetzer mit eingebauten Magneten können Sie die Cocotte servierfertig von der Küche zum Tisch transportieren.

- Hochklassiges Präsentieren und Servieren von Speisen
- Deckelhalter für optimale Präsentation am Buffet
- Elegantes Servierbrett zum Servieren in Mini Cocottes
- Magnetischer Holzuntersetzer zum einfachen Transport von Cocottes



Magnetischer Topfuntersetzer

● Buche, rund	∅ 16 cm	Art.-Nr. 1004527	40511-078-0
	∅ 23 cm	Art.-Nr. 1004526	40511-077-1
● Buche, oval	15 x 11 cm	Art.-Nr. 1004076	40509-516-0
	21 x 15 cm	Art.-Nr. 1003968	40509-349-0
	29 x 20 cm	Art.-Nr. 1004004	40509-375-0



Deckelhalter Gusseisen

● Schwarz	11 x 18 cm	Art.-Nr. 1004712	40511-364-0
-----------	------------	------------------	-------------



Buffet-Deckel

● Schwarz	∅ 26 cm	6 cm ↑	Art.-Nr. 1003300	40501-099-0
-----------	---------	--------	------------------	-------------



Deckelhalter

● Buche	34 x 11 cm	Art.-Nr. 1003334	40501-124-0
---------	------------	------------------	-------------



Servierbrett für 3 Mini Cocottes

● Schwarz	42 x 16 cm	Art.-Nr. 1004003	40509-374-0
● Bambus	42 x 16 cm	Art.-Nr. 1004311	40510-299-0

STAUB BRAISERS

Die STAUB Braisers Multifunktionsbräter sind aus Gusseisen hergestellt und eignen sich durch die optimale Hitzeverteilung besonders gut zum langsamen und schonenden Schmoren. Die flachen Bräter besitzen eine mattschwarze Emaillierung, die besonders pflegeleicht ist. Die Deckel sind wahlweise aus Glas - zum optimalen Sichtkochen - oder aus Gusseisen mit Chistera-Tropfenstruktur: Diese ermöglicht ein gleichmäßiges Dampfgaren - und so besonders aromatische Speisen.

- Traditionell hergestellt aus hochwertigem Gusseisen mit Chistera-Tropfenstruktur
- Gusseiserner Deckel mit Aromaregen für saftige, aromatische Speisen
- Robuste mattschwarze Emaillierung für intensive Röstaromen
- Made in France



Schmorpfanne mit gusseisernem Deckel

● Schwarz	∅ 24 cm	2,40 l	11,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004758	40511-473-0
	∅ 28 cm	3,70 l	12,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004756	40511-472-0
● Graphitgrau	∅ 24 cm	2,40 l	11,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004754	40511-471-0
	∅ 28 cm	3,70 l	12,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004752	40511-470-0
● Kirschrot	∅ 24 cm	2,40 l	11,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004762	40511-475-0
	∅ 28 cm	3,70 l	12,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004760	40511-474-0
M Grenadine	∅ 24 cm	2,40 l	11,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004794	40511-512-0
	∅ 28 cm	3,70 l	12,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004796	40511-513-0
M Dunkelblau	∅ 24 cm	2,40 l	11,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004766	40511-477-0
	∅ 28 cm	3,70 l	12,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004764	40511-476-0
M Basilikumgrün	∅ 24 cm	2,40 l	11,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004770	40511-479-0
	∅ 28 cm	3,70 l	12,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004768	40511-478-0

M Majolika-Emaillierung



Schmorpfanne mit Glasdeckel

● Schwarz	∅ 24 cm	2,40 l	14 cm ↑	Art.-Nr. 1003271	40501-060-0
	∅ 26 cm	3,30 l	15 cm ↑	Art.-Nr. 1003274	40501-062-0
	∅ 28 cm	3,70 l	16 cm ↑	Art.-Nr. 1003245	40501-036-0
● Kirschrot	∅ 24 cm	2,40 l	14 cm ↑	Art.-Nr. 1003272	40501-061-0
	∅ 26 cm	3,30 l	15 cm ↑	Art.-Nr. 1003276	40501-063-0
	∅ 28 cm	3,70 l	16 cm ↑	Art.-Nr. 1003249	40501-038-0

STAUB PANS

Die gusseisernen Pfannen der Serie STAUB Pans sind nicht nur zum Braten von Fleisch die ideale Wahl. Das Gusseisen verteilt auch bei hohen Temperaturen die Wärme gleichmäßig an die Zutaten. Die mattschwarze Emaillierung im Inneren überzeugt durch kurze Erhitzungszeiten und funktioniert wie eine Mikro-Grillstruktur: Fleisch wird kross angebraten, es bilden sich besonders intensive Röstaromen. Zudem ist die Emaillierung kratzfest und leicht zu reinigen.

- Traditionell hergestellt aus hochwertigem Gusseisen
- Robuste, mattschwarze Emaillierung für intensive Röstaromen
- Viele verschiedene Größen und Formen
- Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion
- Made in France



Bratpfanne mit Holzgriff

● Schwarz	∅ 20 cm	7 cm ↑	Art.-Nr. 1005020	40511-950-0
	∅ 24 cm	7 cm ↑	Art.-Nr. 1005022	40511-951-0



Bratpfanne mit Holzstiel

● Schwarz	∅ 24 cm	8 cm ↑	Art.-Nr. 1003794	40508-297-0
	∅ 28 cm	8 cm ↑	Art.-Nr. 1003796	40508-298-0



Bratpfanne

● Schwarz	∅ 16 cm	4,2 cm ↑	Art.-Nr. 1003354	40501-142-0
● Graphitgrau	∅ 16 cm	4,2 cm ↑	Art.-Nr. 1003359	40501-145-0
● Kirschrot	∅ 16 cm	4,2 cm ↑	Art.-Nr. 1003361	40501-146-0



Bratpfanne mit Ausgießnase

● Schwarz	∅ 26 cm	5,1 cm ↑	Art.-Nr. 1004370	40510-617-0
● Graphitgrau	∅ 26 cm	5,1 cm ↑	Art.-Nr. 1004368	40510-616-0
● Kirschrot	∅ 26 cm	5,1 cm ↑	Art.-Nr. 1004415	40510-717-0



Bratpfanne mit 2 Griffen

● Schwarz	∅ 20 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004861	40511-659-0
	∅ 26 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004896	40511-725-0
● Graphitgrau	∅ 20 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004863	40511-660-0
	∅ 26 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004898	40511-726-0
● Kirschrot	∅ 20 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004865	40511-661-0
	∅ 26 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004900	40511-727-0



Paellapfanne

● Schwarz	∅ 34 cm	6 cm ↑	Art.-Nr. 1004524	40511-073-0
● Graphitgrau	∅ 34 cm	6 cm ↑	Art.-Nr. 1004522	40511-072-0
● Kirschrot	∅ 34 cm	6 cm ↑	Art.-Nr. 1004803	40511-519-0



Crêpes Pfanne

● Schwarz	∅ 30 cm	2 cm ↑	Art.-Nr. 1004086	40509-526-0
-----------	---------	--------	------------------	-------------



Crêpes Pfanne mit Holzstiel

● Schwarz	∅ 28 cm	2 cm ↑	Art.-Nr. 1004084	40509-525-0
-----------	---------	--------	------------------	-------------



STAUB GRILL PANS

Die idealen Pfannen für perfekt gegrilltes Fleisch: Die STAUB Grill Pans bestehen aus hochwertigem Gusseisen, einem der bewährtesten Materialien für das Braten und Garen. Innen ist die Cocotte mattschwarz emailliert. Diese spezielle Emaillierung sorgt für besonders viele, geschmacksentscheidende Röstaromen und eine unvergleichliche Kruste. Das Gargut bleibt dabei innen zart und haftet nicht am Boden fest. Durch den geriffelten Pfannenboden liegt das Gargut nur teilweise auf und bleibt lecker und saftig.

- Traditionell hergestellt aus hochwertigem Gusseisen
- Robuste mattschwarze Emaillierung für intensive Röstaromen
- Geriffelter Boden für authentischen Grill-Effekt
- Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion
- Made in France



American Grill, quadratisch

● Schwarz	26 cm	4,7 cm ↑	Art.-Nr. 1003305	40501-106-0
	30 cm	4,7 cm ↑	Art.-Nr. 1003307	40501-107-0
● Graphitgrau	26 cm	4,7 cm ↑	Art.-Nr. 1003309	40501-108-0
	30 cm	4,7 cm ↑	Art.-Nr. 1003311	40501-109-0
● Kirschrot	26 cm	4,7 cm ↑	Art.-Nr. 1003313	40501-110-0
	30 cm	4,7 cm ↑	Art.-Nr. 1003315	40501-111-0



Grillpfanne mit Ausgießnase, quadratisch

● Schwarz	24 cm	3,4 cm ↑	Art.-Nr. 1003962	40509-344-0
-----------	-------	----------	------------------	-------------



Grillpfanne mit Ausgießnase, rund

● Schwarz	∅ 27 cm	3,4 cm ↑	Art.-Nr. 1004036	40509-426-0
-----------	---------	----------	------------------	-------------



Pure Grill, quadratisch

● Schwarz	23 cm	4 cm ↑	Art.-Nr. 1004902	40511-728-0
	28 cm	4,3 cm ↑	Art.-Nr. 1004884	40511-683-0
	33 cm	4,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004930	40511-783-0
● Graphitgrau	23 cm	4 cm ↑	Art.-Nr. 1004903	40511-729-0
	28 cm	4,3 cm ↑	Art.-Nr. 1004886	40511-684-0
	33 cm	4,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004934	40511-785-0
● Kirschrot	23 cm	4 cm ↑	Art.-Nr. 1004905	40511-730-0
	28 cm	4,3 cm ↑	Art.-Nr. 1004888	40511-685-0
	33 cm	4,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004932	40511-784-0



Pure Grill, rund

● Schwarz	∅ 23 cm	3,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004805	40511-520-0
	∅ 26 cm	3,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004005	40509-377-0
	∅ 30 cm	3,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004807	40511-521-0
● Graphitgrau	∅ 23 cm	3,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004926	40511-781-0
	∅ 26 cm	3,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004080	40509-522-0
	∅ 30 cm	3,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004928	40511-782-0
● Kirschrot	∅ 23 cm	3,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004810	40511-524-0
	∅ 26 cm	3,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004319	40510-309-0
	∅ 30 cm	3,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004812	40511-525-0

STAUB SPECIALITIES

Mehr als nur Pfannen und Cocottes: Auch andere Spezialitäten aus der ganzen Welt lassen sich hervorragend in Küchenhelfern aus Gusseisen oder Keramik zubereiten. Mit den STAUB Specialities können Sie zum Beispiel nordafrikanische Gerichte in der Tajine zubereiten, Ihren Gästen ein schweizer Fondue vorsetzen oder eine original britische Tea Time zelebrieren.

- Traditionell hergestellt aus Gusseisen oder Keramik
- Für landestypische Spezialitäten
- Made in France



Fondue-Set, stapelbar

● Schwarz	∅ 10 cm	0,35 l	3,5 cm* ↑	Art.-Nr. 1004139	40509-587-0
	∅ 16 cm	1,10 l	8,4 cm* ↑	Art.-Nr. 1005028	40511-970-0
	∅ 18 cm	1,70 l	10 cm* ↑	Art.-Nr. 1005030	40511-971-0
● Kirschrot	∅ 20 cm	2,35 l	11,6 cm* ↑	Art.-Nr. 1005032	40511-972-0
	∅ 10 cm	0,35 l	3,5 cm* ↑	Art.-Nr. 1004261	40509-900-0
	∅ 16 cm	1,10 l	8,4 cm* ↑	Art.-Nr. 1005034	40511-973-0
	∅ 18 cm	1,70 l	10 cm* ↑	Art.-Nr. 1005035	40511-974-0
	∅ 20 cm	2,35 l	11,6 cm* ↑	Art.-Nr. 1005037	40511-975-0

* Höhe des Fondue-Topfs



Terrine

● Schwarz	20 x 11 cm	0,70 l	12,8 cm ↑	Art.-Nr. 1004120	40509-571-0
	34 x 11 cm	1,45 l	14 cm ↑	Art.-Nr. 1004123	40509-575-0



Tajine

● Schwarz-Weiß	∅ 20 cm	0,60 l	4 cm* ↑	Art.-Nr. 1004018	40509-394-0
	∅ 28 cm	2,00 l	6,5 cm* ↑	Art.-Nr. 1004020	40509-395-0
● Schwarz-Rot	∅ 28 cm	2,00 l	6,5 cm* ↑	Art.-Nr. 1004334	40510-327-0

* Höhe der Pfanne



Teekanne

● Schwarz	∅ 16 cm	1,15 l	18 cm ↑	Art.-Nr. 1004030	40509-421-0
● Graphitgrau	∅ 16 cm	1,15 l	18 cm ↑	Art.-Nr. 1004028	40509-420-0
● Kirschrot	∅ 16 cm	1,15 l	18 cm ↑	Art.-Nr. 1004265	40509-904-0
● Grenadine	∅ 16 cm	1,15 l	18 cm ↑	Art.-Nr. 1004034	40509-424-0
● Dunkelblau	∅ 16 cm	1,15 l	18 cm ↑	Art.-Nr. 1004372	40510-618-0
● Basilikumgrün	∅ 16 cm	1,15 l	18 cm ↑	Art.-Nr. 1004032	40509-423-0

● Majolika-Emaillierung

STAUB SPECIALITIES

Ob Fischgerichte, Braten oder Gratins: Mit den Ofenformen der Serie STAUB Specialities zaubern Sie herausragende Gerichte im Backofen. Das Gusseisen der Auflaufformen verteilt und speichert die Wärme gleichmäßig - die mattschwarze Emaillierung erlaubt hohe Brattemperaturen. Die Ofenformen sind ideal geeignet, um direkt am Tisch zu servieren - und Ihre Gäste mit bestem Geschmack und exklusiver Optik zu begeistern.

- Traditionell hergestellt aus hochwertigem Gusseisen
- Robuste, mattschwarze Emaillierung für intensive Röstaromen
- Modelle mit oder ohne Deckel erhältlich
- Made in France



Auflaufform mit Deckel, rund

● Schwarz	∅ 20 cm	0,75 l	8,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004131	40509-579-0
● Graphitgrau	∅ 20 cm	0,75 l	8,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004129	40509-578-0



Auflaufform mit Deckel, oval

● Schwarz	23 cm	1,0 l	9,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004135	40509-582-0
● Graphitgrau	23 cm	1,0 l	9,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004133	40509-581-0



Auflaufform mit Deckel, für Fisch

● Schwarz	31 cm	0,7 l	8 cm ↑	Art.-Nr. 1004024	40509-400-0
-----------	-------	-------	--------	------------------	-------------



Servierplatte mit Deckel und Fischdekor

M LaMer	32 cm	2,8 l	10,8 cm ↑	Art.-Nr. 1003335	40501-125-0
---------	-------	-------	-----------	------------------	-------------



Auflaufform, oval, stapelbar

● Schwarz	21 cm	0,7 l	6 cm ↑	Art.-Nr. 1004014	40509-391-0
	24 cm	1,0 l	6,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004016	40509-393-0
	28 cm	1,6 l	7,2 cm ↑	Art.-Nr. 1003956	40509-341-0
	32 cm	2,2 l	7 cm ↑	Art.-Nr. 1003958	40509-342-0
	37 cm	3,7 l	7,7 cm ↑	Art.-Nr. 1003788	40508-283-0
● Graphitgrau	21 cm	0,7 l	6 cm ↑	Art.-Nr. 1004114	40509-559-0
	24 cm	1,0 l	6,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004116	40509-562-0
● Kirschrot	21 cm	0,7 l	6 cm ↑	Art.-Nr. 1004253	40509-896-0
	24 cm	1,0 l	6,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004255	40509-897-0

M Majolika-Emaillierung



Auflaufform, stapelbar, rund

● Schwarz	∅ 16 cm	0,40 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004108	40509-553-0
	∅ 20 cm	0,75 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004112	40509-558-0
● Graphitgrau	∅ 16 cm	0,40 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004106	40509-552-0
	∅ 20 cm	0,75 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004110	40509-557-0
● Kirschrot	∅ 16 cm	0,40 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004249	40509-894-0
	∅ 20 cm	0,75 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004251	40509-895-0



Mini Auflaufform, stapelbar, oval

● Schwarz	15 cm	0,25 l	5,2 cm ↑	Art.-Nr. 1004100	40509-546-0
● Graphitgrau	15 cm	0,25 l	5,2 cm ↑	Art.-Nr. 1004098	40509-545-0



Mini Auflaufform, stapelbar, rund

● Schwarz	∅ 12 cm	0,25 l	4,2 cm ↑	Art.-Nr. 1004043	40509-472-0
● Graphitgrau	∅ 12 cm	0,25 l	4,2 cm ↑	Art.-Nr. 1004096	40509-544-0



Auflaufform, rechteckig

● Schwarz	30 x 20 cm	3,15 l	7 cm ↑	Art.-Nr. 1004326	40510-323-0
	46 x 26 cm	6,4 l	8 cm ↑	Art.-Nr. 1004322	40510-311-0
● Graphitgrau	30 x 20 cm	3,15 l	7 cm ↑	Art.-Nr. 1004328	40510-324-0



Schneckenkeller

● Schwarz	∅ 14 cm	2,8 cm ↑	Art.-Nr. 1004104	40509-550-0
-----------	---------	----------	------------------	-------------



Teller mit Holzunterlage

● Schwarz	33 x 22 cm	4 cm ↑	Art.-Nr. 1004082	40509-523-0
-----------	------------	--------	------------------	-------------



Plancha

● Schwarz	48 x 25 cm	4,2 cm ↑	Art.-Nr. 1003954	40509-340-0
-----------	------------	----------	------------------	-------------





Wok mit Glasdeckel

●	Schwarz	∅ 30 cm	4,25 l	12 cm ↑	Art.-Nr. 1004706	40511-344-0
●	Graphitgrau	∅ 30 cm	4,25 l	12 cm ↑	Art.-Nr. 1004744	40511-462-0
●	Kirschrot	∅ 30 cm	4,25 l	12 cm ↑	Art.-Nr. 1004708	40511-466-0
M	Grenadine	∅ 30 cm	4,25 l	12 cm ↑	Art.-Nr. 1004748	40511-345-0
M	Dunkelblau	∅ 30 cm	4,25 l	12 cm ↑	Art.-Nr. 1004750	40511-467-0
M	Basilikumgrün	∅ 30 cm	4,25 l	12 cm ↑	Art.-Nr. 1004746	40511-465-0

M Majolika-Emaillierung



Wok mit Glasdeckel

●	Schwarz	∅ 37 cm	5,7 l	10 cm ↑	Art.-Nr. 1004022	40509-398-0
●	Graphitgrau	∅ 37 cm	5,7 l	10 cm ↑	Art.-Nr. 1003950	40509-336-0
●	Kirschrot	∅ 37 cm	5,7 l	10 cm ↑	Art.-Nr. 1004257	40509-898-0



STAUB SERVING

In den gusseisernen Produkten von STAUB können Sie Speisen nicht nur besonders gut zubereiten – auch zum Servieren am Tisch eignen sie sich ausgezeichnet. Ob Cocotte, Auflaufform oder Sauciere: Die robusten und kratzunempfindlichen Küchenhelfer bringen den Flair der Provence auf den Tisch.

- Traditionell hergestellt aus hochwertigem Gusseisen
- Verschiedene Größen und Formen
- Made in France



Mini Stieltopf

● Schwarz	∅ 10 cm	0,25 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004093	40509-537-0
● Graphitgrau	∅ 10 cm	0,25 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004091	40509-536-0



Mini Stiel-/Saucientopf

● Graphitgrau	∅ 14 cm	1,20 l	11,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004177	40509-706-0
	∅ 18 cm	2,80 l	14,8 cm ↑	Art.-Nr. 1004324	40510-316-0



Mini Bratpfanne

● Schwarz	∅ 12 cm		5,4 cm ↑	Art.-Nr. 1004088	40509-529-0
-----------	---------	--	----------	------------------	-------------



STAUB ZUBEHÖR

Ergänzen Sie Ihre STAUB Produkte mit praktischem und schönem Zubehör. Zum Beispiel mit den Glasdeckeln für Bratpfanne, Grillpfanne oder Bräter, die das Sichtkochen ermöglichen und eine gute Alternative zum gusseisernen Deckel sind. Ein optisches Highlight setzen Sie mit den vielfältigen Knäufen aus Edelstahl oder Messing. Mit ihnen verschönern Sie z.B. Ihre Cocotte.

- Glasdeckel zum Sichtkochen
- Knäufe aus hochwertigem Edelstahl oder Messing
- Viele verschiedene Größen und Formen



Glasdeckel



Deckel

∅ 16 cm	6 cm ↑	Art.-Nr. 1004518 40511-049-0
∅ 30 cm	6 cm ↑	Art.-Nr. 1004809 40511-523-0
∅ 37 cm	7 cm ↑	Art.-Nr. 1004279 40510-248-0



Gewölbter Deckel

∅ 20 cm	6,8 cm ↑	Art.-Nr. 1003240 40501-023-0
∅ 24 cm	7,5 cm ↑	Art.-Nr. 1003241 40501-024-0
∅ 26 cm	8,1 cm ↑	Art.-Nr. 1003242 40501-026-0
∅ 28 cm	8,7 cm ↑	Art.-Nr. 1003243 40501-028-0
∅ 30 cm	9 cm ↑	Art.-Nr. 1003244 40501-030-0

Knäufe



Kürbis
Art.-Nr. 1007851
40505-350-0



Schwein
Art.-Nr. 1004404
40510-657-0



Hahn
Art.-Nr. 1003964
40509-346-0



Hase
Art.-Nr. 1004405
40510-661-0



Fisch
Art.-Nr. 1003967
40509-348-0



Kuh
Art.-Nr. 1004774
40511-486-0



Schnecke
Art.-Nr. 1003965
40509-347-0



Hummer
Art.-Nr. 1003616
40505-205-0

STAUB CERAMIQUE



STAUB CERAMIQUE

Ob Auflauf oder Gemüsegericht: In einer Cocotte aus Keramik zaubern Sie ganz besondere Gerichte. Und ebenso besonders sind auch die Formen der STAUB Cocottes. Ob Paprika, Kürbis, Tomate oder Artischocke - was könnte geeigneter sein als diese Cocottes, um frisches Gemüse auf dem Tisch zu servieren. Wenn hochwertige Keramik auf einen einzigartigen Look trifft, dann schmeckt das nicht nur Vegetariern.

- Hochwertige Keramik
- Vier verschiedene Gemüse-Designs
- Für Backofen und Mikrowelle
- Stilvolles und originelles Servieren



Cocotte „Paprika“

Orange-Rot	∅ 12 cm	0,45 l	7,4 cm ↑	Art.-Nr. 1003213	40500-325-0
Gelb	∅ 12 cm	0,45 l	7,4 cm ↑	Art.-Nr. 1003212	40500-324-0

Bestelleinheit = 4



Cocotte „Kürbis“

Zimt	∅ 12 cm	0,50 l	10,4 cm ↑	Art.-Nr. 1004820	40511-555-0
	∅ 15 cm	0,70 l	11,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004818	40511-554-0

Bestelleinheit = 4



Cocotte „Tomate“

Kirschrot	16 cm	0,50 l	11,2 cm ↑	Art.-Nr. 1004997	40511-855-0
-----------	-------	--------	-----------	------------------	-------------

Bestelleinheit = 4



Cocotte „Artischocke“

Basilikumgrün	∅ 13 cm	0,45 l	11 cm ↑	Art.-Nr. 1003214	40500-326-0
---------------	---------	--------	---------	------------------	-------------

Bestelleinheit = 4



STAUB CERAMIQUE

Die kleinen Dinge machen den Unterschied. Das beweisen die Mini Cocottes aus der Serie Ceramique. Sie sind ideal für die Zubereitung und das Servieren aller denkbaren Einzelportionen – ob süße oder herzhaftes Speisen – da sie die Leckereien je nach Bedarf lange Zeit warm oder kalt halten. Durch die kräftigen Farben und die spezielle Glasur erhalten die Mini Cocottes ihren stilvoll-lebendigen Look.

- Hochwertige Keramik
- Ideal für ein portionsweises Zubereiten und Servieren
- Vielseitig einsetzbar
- Leicht zu reinigen dank glasierter Oberfläche
- Für Backofen und Mikrowelle

Mini Cocotte, rund



● Kirschrot	∅ 10 cm	0,20 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004435	40510-785-0
● Dunkelblau	∅ 10 cm	0,20 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004437	40510-786-0
● Basilikumgrün	∅ 10 cm	0,20 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004439	40510-787-0
○ Reinweiß	∅ 10 cm	0,20 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004528	40511-083-0
● Orange	∅ 10 cm	0,20 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004531	40511-085-0
● Elfenbeinweiß	∅ 10 cm	0,20 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1005048	40511-997-0
● Antikgrau	∅ 10 cm	0,20 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1005050	40511-998-0
● Antikpupfer	∅ 10 cm	0,20 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1005052	40511-999-0
● Antiktürkis	∅ 10 cm	0,20 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1005054	40512-000-0

Bestelleinheit = 6

Mini Cocotte, oval



● Kirschrot	11 cm	0,20 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004533	40511-086-0
● Dunkelblau	11 cm	0,20 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004535	40511-087-0
○ Reinweiß	11 cm	0,20 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004539	40511-089-0

Bestelleinheit = 6



STAUB CERAMIQUE



Schüsseln



● Kirschrot	∅ 12 cm	0,40 l	6,1 cm ↑	Art.-Nr. 1004446	40510-7940
	∅ 14 cm	0,70 l	7,7 cm ↑	Art.-Nr. 1004968	40511-8120
● Dunkelblau	∅ 12 cm	0,40 l	6,1 cm ↑	Art.-Nr. 1004448	40510-7950
	∅ 14 cm	0,70 l	7,7 cm ↑	Art.-Nr. 1004970	40511-8130
● Basilikumgrün	∅ 12 cm	0,40 l	6,1 cm ↑	Art.-Nr. 1004450	40510-7960
	∅ 14 cm	0,70 l	7,7 cm ↑	Art.-Nr. 1004972	40511-8140
○ Reinweiß	∅ 12 cm	0,40 l	6,1 cm ↑	Art.-Nr. 1004581	40511-1250
	∅ 14 cm	0,70 l	7,7 cm ↑	Art.-Nr. 1004974	40511-8150
● Orange	∅ 12 cm	0,40 l	6,1 cm ↑	Art.-Nr. 1004584	40511-1270
	∅ 14 cm	0,70 l	7,7 cm ↑	Art.-Nr. 1004976	40511-8170
● Elfenbeinweiß	∅ 12 cm	0,40 l	6,1 cm ↑	Art.-Nr. 1004988	40511-8330
	∅ 14 cm	0,70 l	7,7 cm ↑	Art.-Nr. 1005002	40511-8610
● Antikgrau	∅ 12 cm	0,40 l	6,1 cm ↑	Art.-Nr. 1004990	40511-8340
	∅ 14 cm	0,70 l	7,7 cm ↑	Art.-Nr. 1005004	40511-8620
● Antikkupfer	∅ 12 cm	0,40 l	6,1 cm ↑	Art.-Nr. 1004984	40511-8310
	∅ 14 cm	0,70 l	7,7 cm ↑	Art.-Nr. 1005006	40511-8630
● Antiktürkis	∅ 12 cm	0,40 l	6,1 cm ↑	Art.-Nr. 1004986	40511-8320
	∅ 14 cm	0,70 l	7,7 cm ↑	Art.-Nr. 1005008	40511-8640

Bestelleinheit = 6



STAUB CERAMIQUE

Mit den richtigen Accessoires wird der Esstisch gleich noch einladender. Dafür bietet die Serie STAUB Ceramique die passenden Lösungen - von der Zuckerdose bis zum Öl- und Essig-Set. Natürlich alles hergestellt aus hochwertigem, robustem Keramik, veredelt mit der glänzenden, kratzfesten Glasur.

- Hochwertige Keramik
- Leicht zu reinigen dank glasierter Oberfläche



Tischgeschirr



Zuckerdose mit Löffel

● Kirschrot	∅ 9 cm	0,25 l	10,9 cm ↑	Art.-Nr. 1004951	40511-800-0
-------------	--------	--------	-----------	------------------	-------------

Bestelleinheit = 4



Tapas-Set 5-tlg.

● Kirschrot	∅ 19 cm	4 x 0,125 l	Art.-Nr. 1004575	40511-119-0
● Dunkelblau	∅ 19 cm	4 x 0,125 l	Art.-Nr. 1004579	40511-121-0
○ Reinweiß	∅ 19 cm	4 x 0,125 l	Art.-Nr. 1004856	40511-586-0

Bestelleinheit = 3



Krug

● Kirschrot	∅ 10 cm	1,00 l	17,3 cm ↑	Art.-Nr. 1004850	40511-583-0
-------------	---------	--------	-----------	------------------	-------------

Bestelleinheit = 2



Öl- & Essigset

● Kirschrot	∅ 6 cm	0,25 l	20 cm ↑	Art.-Nr. 1004937	40511-788-0
-------------	--------	--------	---------	------------------	-------------

Bestelleinheit = 2



Salz- und Pfefferstreuer

● Kirschrot	∅ 4 cm	7 cm ↑	Art.-Nr. 1004963	40511-808-0
Bestelleinheit = 8				



Salzfass

● Kirschrot	∅ 10 cm	0,25 l	8 cm ↑	Art.-Nr. 1004825	40511-562-0
Bestelleinheit = 4					



Küchenutensilienhalter

● Kirschrot	∅ 11 cm	15 cm ↑	Art.-Nr. 1004840	40511-577-0
Bestelleinheit = 2				



DEMEYERE



10 GRÜNDE, SICH FÜR DEMEYERE ZU ENTSCHEIDEN



1. FUNKTIONALE TECHNOLOGIEN FÜR KOCHEN AUF HÖCHSTEM NIVEAU

DEMEYERE passt das technische Konzept jedes Produkts an die spezifischen Anforderungen der typischen Kochprozesse und Rezepte an, für die dieses Produkt verwendet wird. Die technischen Anforderungen beim Kochen, Backen oder Braten sind sehr unterschiedlich. Das technische Design und die verwendeten Materialien werden daher für jeden Produkttyp angepasst. Nichts wird dabei dem Zufall überlassen.

2. INNOVATIVE BODENTECHNOLOGIE

Das Kochen mit DEMEYERE Kochgeschirr ist dank der Kombination aus superleitendem Boden, optimal schließenden Deckeln und isolierenden Wänden energiesparend. Dabei wird eine mehrlagige Legierung unterschiedlicher Metalle verwendet, unter anderem aus Edelstahl und einem Aluminiumkern. Diese Legierung kann drei, fünf oder sieben Schichten haben und sorgt für eine optimale Wärmeverteilung bis zum Rand der Pfanne sowie eine perfekte Kontrolle über den Kochvorgang.

3. INDUCTOSEAL UND INDUCTOBASE: PERFEKTE WÄRMEVERTEILUNG

Der InductoSeal-Boden besteht aus 7 Schichten. Eine im Boden hermetisch eingekapselte Kupferscheibe sorgt für eine optimale Wärmeverteilung und bietet eine bis zu 33 % größere Wärmeleitfläche als ein herkömmlicher Boden. Der InductoBase-Boden besteht wiederum aus 7 Schichten mit einem wärmeleitenden Kern aus reinem Aluminium und sorgt für optimales Garen auch bei niedriger Heizstufe.

4. TRIPLINDUC

TriplInduc ist eine einzigartige Kombination von Legierungen, die es ermöglicht, jederzeit von einer Art von Wärmequelle zu einer anderen zu wechseln. Darüber hinaus bietet TriplInduc bis zu 30 % mehr Effizienz auf Induktionsherden.

5. SILVINOX OBERFLÄCHENVEREDELUNG

Silvinox ist ein einzigartiges System der elektrochemischen Oberflächenveredelung, das das Material aufwertet, indem es Eisen und Verunreinigungen von der Oberfläche entfernt. Dadurch ist der Edelstahl leicht zu reinigen und bietet eine höhere Beständigkeit gegen Fingerabdrücke, aggressive Seifen oder stark säurehaltige Lebensmittel. Die Produkte bleiben auch nach jahrelangem Gebrauch ästhetisch.

6. ENERGIESPAREND

Kochgeschirr von DEMEYERE ermöglicht dank der Kombination aus äußerst leitfähigen Böden, genau passenden Deckeln und isolierenden Wänden ein äußerst ökonomisches Kochen. Die Deckel von DEMEYERE passen perfekt in oder auf das Kochgeschirr und schließen daher sehr gut ab. Außerdem sind sie bei Töpfen und Pfannen mit demselben Durchmesser austauschbar. Ein dicht schließender Deckel verhindert den Verlust von Wärme und Energie.

7. PIONIERE DER INDUKTION

Noch mehr als bei anderen Kochverfahren spielt die Qualität des Kochgeschirrs beim Kochen mit Induktion eine entscheidende Rolle. Dank der einzigartigen Materialien und Technologien ist das Kochen mit Induktion bei Kochgeschirr von DEMEYERE noch schneller, noch einfacher regulierbar und noch ökonomischer als bei Kochgeschirr von Wettbewerbern. DEMEYERE hat als Pionier im Bereich Induktionspfannen nicht nur TriplInduc, sondern zudem ContollInduc entwickelt – ein Sicherheitssystem, das die maximale Temperatur bei Induktionskochfeldern auf 250°C begrenzt. Damit wird Anbrennen vermieden und sichergestellt, dass die Pfanne warm bleibt, ohne zu überhitzen.

8. FÜR JEDEN DIE PASSENDE PFANNE

DEMEYERE bietet Ihnen eine große Auswahl an Bratpfannen mit oder ohne Antihafbeschichtung. Alle Bratpfannen sind sehr benutzerfreundlich und leicht zu reinigen.

9. MARKE VON PROFESSIONELLEN KÖCH*INNEN

Sämtliche Kochutensilien von DEMEYERE werden mit Blick auf die Anforderungen des modernen, professionellen Kochens entwickelt. Aus diesem Grund entscheiden sich viele professionelle Köch*innen in der ganzen Welt für Produkte von DEMEYERE. Allen gemein ist ihr Anspruch an Sicherheit, Effizienz, Haltbarkeit und vor allem an eine optimale Zubereitungskontrolle.

10. MADE IN BELGIUM

Das 1908 gegründete Unternehmen DEMEYERE stellt seit 1967 qualitativ hochwertige Edelstahl-Kochutensilien her. Die Marke wurde 1999 mit dem Titel „Belgian Royal Warrant Holder“ ausgezeichnet.

DEMEYERE MATERIALIEN UND TECHNOLOGIEN



7-PLY

7-Ply-Material ist eine einzigartige Technologie, die aus sieben Materiallegierungen besteht, unter anderem aus Edelstahl und einem Aluminiumkern. Diese Technologie sorgt für eine optimale Wärmeverteilung bis zum Rand bei Pfannen, Woks und Sauteusen. Somit ist eine perfekte Kontrolle über den Kochvorgang sichergestellt. Dank TriplInduc sorgt das 7-lagige Material für bis zu 30 % mehr Effizienz auf Induktionsherden.

5-PLY

Diese spezielle Kombination verschiedener Legierungen, darunter auch Aluminium, sorgt dafür, dass sich die Hitze nicht an einer Stelle konzentriert, sondern gleichmäßig über die gesamte Oberfläche der Produkte verteilt. Dank des magnetischen Edelstahls an der Außenseite sind die Produkte für alle Herdarten geeignet, auch für Induktionsherde.

SILVINOX

Dank der Silvinox Oberflächenveredelung sind die DEMEYERE Produkte besonders leicht zu reinigen, die Oberfläche bleibt auch bei häufigem Gebrauch ästhetisch ansprechend.

CONTROLINDUC

Induktionsherde entwickeln in kurzer Zeit eine sehr intensive Hitze. Um die ideale Brattemperatur aufrechtzuerhalten, hat DEMEYERE Pfannen mit ControlInduc entwickelt, einem Sicherheitssystem, das die Höchsttemperatur der Pfanne auf Induktionsherden auf 250°C begrenzt. Bis zu einer Temperatur von ca. 220°C erwärmt sich das Produkt mit ControlInduc ganz normal wie jede andere Pfanne auch. Oberhalb dieser Temperatur nimmt die Leistung der Induktoren jedoch allmählich ab und stabilisiert sich zwischen 245 und 250°C.

TRIPLINDUC

Besonders effizient Braten auf jeder Wärmequelle – das ermöglicht TriplInduc mit seiner innovativen Kombination von Legierungen.

CERAFORCE

CERAFORCE ist eine keramische Beschichtung, die PTFE- und PFOA-frei ist. Sie punktet mit ihrer außergewöhnlichen Härte sowie ihrer Abrieb- und Kratzfestigkeit. Besonders gut geeignet für gesundes Braten ohne Öl und Fett. Das mühelose Reinigen der Pfanne rundet die perfekten Eigenschaften dieser Beschichtung ab.

DURASLIDE ULTRA

Duraslide Ultra gehört zur neuesten Generation von Antihafbeschichtungen. Die Beschichtung besteht aus 3 Schichten für eine noch bessere Verschleißfestigkeit. Sie kann bei bis zu 230°C verwendet werden, jedoch nicht auf dem Grill.

DEMEYERE VORTEILE DER INDUKTION

Induktion liegt beim Kochen seit Jahren im Trend und bietet viele Vorteile gegenüber herkömmlichen Kochsystemen (z. B. Glaskeramikkochfeldern oder Gasherden). Das Kochen auf Induktion ist sicher und effizient und gewährt Ihnen die perfekte Kontrolle über Ihre Kochvorgänge.



EFFIZIENT

Das Kochen mit Induktion ist äußerst effizient, da die Energie des Kochfeldes den Topf oder die Pfanne direkt erhitzt. Bei anderen Kochsystemen wird die Energie zunächst zum Erhitzen des Kochfelds selbst verwendet, das wiederum die Wärme an den Boden des Kochgeschirrs weiterleitet. Daher haben diese Systeme mehr Restwärme und Energieverlust.

SCHNELL

Das Kochen auf Induktion ist schneller als jede andere Heizmethode. Um 1 Liter Wasser zum Kochen zu bringen, braucht man etwa 3 Minuten auf Induktion, fast 5 Minuten auf Gas und ca. 7,5 Minuten auf Glaskeramik. Zudem ist Induktion sehr gut regulierbar, da eine geringere Intensität auf dem Kochfeld sofort zu einer geringeren Hitzeentwicklung im Kochgeschirr führt.

SICHER UND HYGIENISCH

Bei einem Induktionskochfeld sind die Kochzonen nicht aktiv, wenn kein Topf oder keine Pfanne darauf steht. Im Gegensatz zu anderen Kochsystemen schaltet sich das Kochfeld daher automatisch ab, wenn Sie Ihr Kochgeschirr entfernen. Da das Kochfeld keine Wärmequelle ist, erwärmt es sich weniger als andere Kochsysteme und kühlt auch viel schneller ab. Induktion ist somit eine sehr sichere Art des Kochens mit viel geringerem Verbrennungsrisiko.

DEMEYERE SPEZIALIST FÜR INDUKTION

Bereits in den 70-er Jahren, mit dem Aufkommen der Induktion in der Küche, arbeiteten die Ingenieure von DEMEYERE intensiv mit den Herstellern von Induktionskochfeldern zusammen. So passte DEMEYERE schon früh die Materialauswahl und Konstruktion seines Kochgeschirrs an diese neue Technologie an. Auch heute noch verfolgt DEMEYERE die Entwicklungen auf dem Gebiet der Induktion und optimiert seine Produkte ständig.



BESONDERS EFFIZIENT

Wenn Sie mit DEMEYERE Produkten mit einzigartiger TriplInduc-Legierung kochen, können Sie sogar bis zu 30 % mehr Effizienz aus Ihrem Induktionsherd herausholen im Vergleich zu anderem Kochgeschirr. Dank seiner Festigkeit sorgt TriplInduc auch dafür, dass der Boden Ihrer Töpfe und Pfannen auch nach jahrelangem Gebrauch plan bleibt. So können Sie jederzeit von einer Herdart zur anderen wechseln, ohne neue Töpfe und Pfannen kaufen zu müssen.

BESONDERS SICHER

Da Induktionskochfelder in so kurzer Zeit eine so intensive Hitze erzeugen, hat DEMEYERE ControlInduc entwickelt – ein Sicherheitssystem, das die maximale Temperatur in der Pfanne bei Induktionskochfeldern auf 250°C begrenzt. Dadurch wird sichergestellt, dass die Pfanne nicht überhitzt und die ideale Temperatur nicht überschritten wird. ControlInduc funktioniert folgendermaßen: Bis zu einer Temperatur von ca. 220°C wird die Pfanne normal erhitzt, oberhalb dieser Temperatur verliert die Pfanne jedoch allmählich ihre magnetischen Eigenschaften, wodurch der Induktionsherd gezwungen wird, die Energie zu reduzieren (kein Magnetismus = kein Betrieb der Induktionsspulen).

BESONDERS GUTE BÖDEN

Alle DEMEYERE Töpfe und Pfannen sind für das Induktionskochen geeignet, da sie aus magnetischem Edelstahl hergestellt sind und/oder einen speziellen Boden haben. Wenn Sie mit DEMEYERE Produkten mit der TriplInduc-Legierung kochen, kochen Sie besonders effizient. TriplInduc wird in den Produkten mit InductoBase, InductoSeal und 7-PlyMaterial verwendet.

DEMEYERE PFANNEN

Speziell für die Verwendung auf Induktionsherden haben die Ingenieure von DEMEYERE Profi-Pfannen mit der einzigartigen ControlInduc-Technologie entwickelt. Diese sorgt bei Verwendung auf Induktionsherden dafür, dass die Temperatur beim Braten auf maximal 250°C steigt - danach verliert die Legierung im Pfannenboden ihren Magnetismus. Ein Überhitzen Ihrer Pfanne wird somit vermieden.

- Kein Überhitzen der Pfanne auf Induktionsherden
- ControlInduc beschränkt bei Induktion die max. Temperatur auf 250°C
- Mehrschichtmaterial für optimale Wärmeverteilung
- Besonders stabiler Edelstahlgriff



ControlInduc

Bratpfanne

- Mehrschichtiges Material
- Silvinox Oberflächenveredelung
- ControlInduc: Die maximale Temperatur auf Induktionsfeldern wird auf 250°C beschränkt



∅ 20 cm	∅ Boden 14 cm	4,5 cm ↑	Art.-Nr. 1008011	40851-282-0
∅ 24 cm	∅ Boden 18 cm	5,2 cm ↑	Art.-Nr. 1010372	40851-168-0
∅ 28 cm	∅ Boden 22 cm	5,2 cm ↑	Art.-Nr. 1010373	40851-169-0
∅ 32 cm	∅ Boden 26 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1010374	40851-170-0

Bratpfanne mit Antihafbeschichtung

- Mehrschichtiges Material
- Duraslide Ultra-Beschichtung
- Silvinox Oberflächenveredelung
- ControlInduc: die maximale Temperatur auf Induktionsfeldern wird auf 250°C beschränkt



∅ 20 cm	∅ Boden 14 cm	4,5 cm ↑	Art.-Nr. 1008010	40851-281-0
∅ 24 cm	∅ Boden 18 cm	5,2 cm ↑	Art.-Nr. 1010369	40851-136-0
∅ 28 cm	∅ Boden 22 cm	5,2 cm ↑	Art.-Nr. 1010370	40851-138-0
∅ 32 cm	∅ Boden 26 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1010371	40851-137-0



Grillpfanne quadratisch

28 x 28 cm	2,5 cm ↑	Art.-Nr. 1005329	40850-750-0
------------	----------	------------------	-------------

DEMEYERE PFANNEN 7-PLY

DEMEYERE Pfannen mit 7-Ply-Material erfüllen allerhöchste Ansprüche in der Küche. Der Pfannenkörper besteht aus sieben Materiallegierungen, unter anderem aus Edelstahl und einem Aluminiumkern. Dieses mehrlagige Material wird vom Boden bis zum Rand eingesetzt und sorgt für eine optimale Wärmeverteilung.

- 7-lagiger Pfannenkörper für ideale Wärmeverteilung bis zum Rand
- Gegossene Edelstahlgriffe
- Silvinox Oberflächenveredelung: leichte Reinigung, keine Fingerabdrücke
- Pfannen bleiben auch nach jahrelangem Gebrauch glänzend



Proline

Bratpfanne

- Silvinox Oberflächenveredelung
- Gegossener Edelstahlgriff
- 3,0 - 4,8 mm Materialstärke



∅ 20 cm	∅ Boden 14 cm	3,7 cm ↑	Art.-Nr. 1005393	40850-936-0
∅ 24 cm	∅ Boden 18 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1005394	40850-937-0
∅ 28 cm	∅ Boden 22 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1005396	40850-938-0
∅ 32 cm	∅ Boden 26 cm	5,3 cm ↑	Art.-Nr. 1005398	40850-939-0

Multiline

Bratpfanne

- Silvinox Oberflächenveredelung
- Gegossener Edelstahlgriff
- 3,0 - 3,3 mm Materialstärke



∅ 20 cm	∅ Boden 14 cm	4,5 cm ↑	Art.-Nr. 1005409	40850-948-0
∅ 24 cm	∅ Boden 18 cm	5,2 cm ↑	Art.-Nr. 1005411	40850-949-0
∅ 28 cm	∅ Boden 22 cm	5,2 cm ↑	Art.-Nr. 1005412	40850-950-0
∅ 32 cm	∅ Boden 26 cm	5,6 cm ↑	Art.-Nr. 1005413	40850-951-0

Multifunction

Servierpfanne

- Silvinox Oberflächenveredelung
- Gegossene Edelstahlgriffe
- 3,0 - 3,3 mm Materialstärke



∅ 20 cm	∅ Boden 14 cm	4,5 cm ↑	Art.-Nr. 1005414	40850-952-0
∅ 24 cm	∅ Boden 18 cm	5,2 cm ↑	Art.-Nr. 1005415	40850-953-0
∅ 28 cm	∅ Boden 22 cm	5,2 cm ↑	Art.-Nr. 1005416	40850-954-0
∅ 32 cm	∅ Boden 26 cm	5,6 cm ↑	Art.-Nr. 1005417	40850-955-0

DEMEYERE PFANNEN 5-PLY

Für Pfannen mit fünf Lagen wird vom Boden bis zum Seitenrand eine spezielle Kombination verschiedener Legierungen verwendet, darunter Aluminium. Die sorgt dafür, dass sich die Hitze nicht an einer Stelle konzentriert, sondern gleichmäßig über die gesamte Oberfläche der Pfanne verteilt. Dank des magnetischen Edelstahls an der Außenseite sind die Pfannen für alle Herdarten geeignet, inklusive Induktion.

- 5-lagiger Pfannenkörper für gleichmäßige Wärmeverteilung
- Hochwertige Edelstahlgriffe
- Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion
- Pfannen mit oder ohne Beschichtung erhältlich



Industry



Bratpfanne

- Silvinox Oberflächenveredelung
- Gegossener Edelstahlgriff
- 3,0 mm Materialstärke

∅ 20 cm	∅ Boden 14 cm	4,6 cm ↑	Art.-Nr. 1005309	40850-682-0
∅ 24 cm	∅ Boden 18 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1005310	40850-683-0
∅ 28 cm	∅ Boden 22 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1005311	40850-684-0
∅ 32 cm	∅ Boden 26 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1005312	40850-685-0

Ecoline



Bratpfanne

- Mehrschichtiges Material
- Polierte Oberfläche
- 3,0 mm Materialstärke

∅ 20 cm	∅ Boden 14 cm	4,4 cm ↑	Art.-Nr. 1005475	40851-117-0
∅ 24 cm	∅ Boden 18 cm	5,2 cm ↑	Art.-Nr. 1005476	40851-118-0
∅ 28 cm	∅ Boden 22 cm	5,2 cm ↑	Art.-Nr. 1005474	40851-116-0
∅ 32 cm	∅ Boden 26 cm	5,2 cm ↑	Art.-Nr. 1005473	40851-115-0

Ecoglide Ceraforce Ultra



Bratpfanne mit keramischer Beschichtung

- Polierte Oberfläche
- Ceraforce Ultra-Beschichtung
- 3,0 mm Materialstärke

∅ 20 cm	∅ Boden 14 cm	4,4 cm ↑	Art.-Nr. 1005367	40850-796-0
∅ 24 cm	∅ Boden 18 cm	5,2 cm ↑	Art.-Nr. 1005368	40850-797-0
∅ 28 cm	∅ Boden 22 cm	5,2 cm ↑	Art.-Nr. 1005369	40850-798-0
∅ 32 cm	∅ Boden 28 cm	5,2 cm ↑	Art.-Nr. 1005370	40850-799-0

Ecoglide Duraslide Ultra



Bratpfanne mit Antihafbeschichtung

- Polierte Oberfläche
- Duraslide Ultra-Beschichtung
- 3,0 mm Materialstärke

∅ 20 cm	∅ Boden 14 cm	4,4 cm ↑	Art.-Nr. 1005371	40850-800-0
---------	---------------	----------	------------------	-------------

∅ 24 cm	∅ Boden 18 cm	5,2 cm ↑	Art.-Nr. 1005372	40850-801-0
---------	---------------	----------	------------------	-------------

∅ 28 cm	∅ Boden 22 cm	5,2 cm ↑	Art.-Nr. 1005373	40850-802-0
---------	---------------	----------	------------------	-------------

∅ 32 cm	∅ Boden 28 cm	5,2 cm ↑	Art.-Nr. 1005374	40850-803-0
---------	---------------	----------	------------------	-------------



Crêpes Pfanne mit Antihafbeschichtung

∅ 24 cm	∅ Boden 16,5 cm	3,1 cm ↑	Art.-Nr. 1005471	40851-100-0
---------	-----------------	----------	------------------	-------------

∅ 28 cm	∅ Boden 20,5 cm	3,1 cm ↑	Art.-Nr. 1005472	40851-101-0
---------	-----------------	----------	------------------	-------------



DEMEYERE PFANNEN RESTO

Resto bietet Ihnen eine hochwertige Grundausstattung, um voller Freude und erfolgreich zu kochen. Die Edelstahlpfannen eignen sich für alle Herdarten, einschließlich Induktion. Sie sind besonders pflegeleicht, da der verwendete Edelstahl rostfrei und kratzunempfindlich ist. Die Excalibur-Beschichtung und der dreilagige Kapselboden erleichtern Ihnen das Anbraten.

- Pflegeleichter Edelstahl mit Excalibur-Beschichtung
- Stabiler und hygienischer Edelstahlgriff
- Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion

Resto



Bratpfanne mit Antihafbeschichtung

- 3-Schicht-Kapselboden, 4 mm
- Edelstahl 18/10, mattiert - mit Excalibur-Antihafbeschichtung
- Geschweißter Edelstahlgriff: sehr stabil und hygienisch
- Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion

∅ 20 cm	∅ Boden 16 cm	4,7 cm ↑	Art.-Nr. 1005205	40850-307-0
∅ 24 cm	∅ Boden 20 cm	5,2 cm ↑	Art.-Nr. 1005206	40850-308-0
∅ 28 cm	∅ Boden 22 cm	5,7 cm ↑	Art.-Nr. 1005207	40850-309-0
∅ 32 cm	∅ Boden 26 cm	6,3 cm ↑	Art.-Nr. 1005208	40850-310-0



DEMEYERE PFANNEN ALU PRO

Auf die ergonomische Serie Alu Pro können Sie sich verlassen: Jede Bratpfanne ist mit einer DURAGLIDE Titanium-Antihafbeschichtung versehen, die Ihnen die Arbeit erleichtert. Der geschmiedete Aluminiumkörper mit Radiant-Boden ist extradick und ausgesprochen robust. Dank der exklusiven TriplInduc-Technologie können Sie auf Induktionsherden eine um bis zu 30 % höhere Effizienz erzielen.

- Robuster, geschmiedeter Aluminiumkörper
- DURAGLIDE Titanium-Antihafbeschichtung für fettarmes Braten
- Radiant-Boden leitet Hitze schnell und gleichmäßig
- Höhere Effizienz auf Induktion dank TriplInduc-Technologie



Bratpfanne mit Antihafbeschichtung

- Kaltgeschmiedeter Aluminiumkörper
- TriplInduc Induktionsboden
- DURAGLIDE Titanium-Beschichtung
- Gegossener Edelstahlgriff

Ø 20 cm	Ø Boden 15,5 cm	5 cm	↑	Art.-Nr. 1005456	40851-023-0
Ø 24 cm	Ø Boden 19,5 cm	5,5 cm	↑	Art.-Nr. 1005457	40851-024-0
Ø 26 cm	Ø Boden 21,5 cm	5,5 cm	↑	Art.-Nr. 1005461	40851-045-0
Ø 28 cm	Ø Boden 23,5 cm	5,5 cm	↑	Art.-Nr. 1005458	40851-028-0
Ø 30 cm	Ø Boden 24 cm	5,8 cm	↑	Art.-Nr. 1005462	40851-046-0
Ø 32 cm	Ø Boden 27,5 cm	5,8 cm	↑	Art.-Nr. 1005460	40851-032-0



Bratpfanne, hoch, mit Antihafbeschichtung

Ø 24 cm	Ø Boden 19,5 cm	7 cm	↑	Art.-Nr. 1005463	40851-047-0
Ø 28 cm	Ø Boden 24 cm	7 cm	↑	Art.-Nr. 1005465	40851-048-0



Crêpes Pfanne mit Antihafbeschichtung

Ø 28 cm	Ø Boden 24,5 cm	3,3 cm	↑	Art.-Nr. 1005466	40851-049-0
---------	-----------------	--------	---	------------------	-------------



Servierpfanne mit Deckel und Antihafbeschichtung

Ø 28 cm	Ø Boden 24,5 cm	11 cm	↑	Art.-Nr. 1008800	40851-176-0
---------	-----------------	-------	---	------------------	-------------



Stieltopf, ohne Deckel, mit Antihafbeschichtung

Ø 18 cm	Ø Boden 16 cm	12 cm	↑	2,0 l	Art.-Nr. 1005480	40851-175-0
---------	---------------	-------	---	-------	------------------	-------------



Grillpfanne mit Antihafbeschichtung

28 x 28 cm		3,5 cm	↑	Art.-Nr. 1005481	40851-177-0
------------	--	--------	---	------------------	-------------

DEMEYERE WOKS

Die ganze Welt der Wok-Küche in einem Sortiment: Vor allem Kochprofis wird die große Auswahl an Woks von DEMEYERE freuen, denn hier ist für jeden Geschmack das Richtige dabei. Runde Böden, flache Böden, hochwertige Oberflächenveredelungen und wahlweise auch Beschichtungen lassen keine Wünsche offen.

- Große Auswahl an Woks für die professionelle Küche
- Spitzen-Qualität für Spitzen-Küche in allen Belangen
- Verschiedene Durchmesser sowie flache und runde Böden
- Höhere Effizienz auf Induktion dank TriplInduc-Technologie



ControlInduc

Wok mit rundem Boden



- Mehrschichtiges Material
- Silvinox Oberflächenveredelung
- ControlInduc - die maximale Temperatur auf Induktionsfeldern wird auf 250°C beschränkt

∅ 36 cm Boden ∅ 15 cm 11 cm ↑ 6 l Art.-Nr. 1005161 40850-236-0

Wok mit rundem Boden und Antihafbeschichtung



- Mehrschichtiges Material
- Silvinox Oberflächenveredelung
- ControlInduc - die maximale Temperatur auf Induktionsfeldern wird auf 250°C beschränkt
- DURASLIDE Ultra-Beschichtung

∅ 36 cm Boden ∅ 15 cm 11 cm ↑ 6 l Art.-Nr. 1005168 40850-248-0

7-PLY

Wok mit flachem Boden



- Silvinox Oberflächenveredelung

∅ 26 cm Boden ∅ 11 cm 8,5 cm ↑ 2 l Art.-Nr. 1005144 40850-206-0

Wok mit flachem Boden



- Silvinox Oberflächenveredelung

∅ 30 cm Boden ∅ 13 cm 9,5 cm ↑ 3 l Art.-Nr. 1005277 40850-604-0

Wok mit flachem Boden



- Silvinox Oberflächenveredelung

∅ 32 cm Boden ∅ 15 cm 9,5 cm ↑ 3,5 l Art.-Nr. 1005146 40850-207-0



Wok mit flachem Boden

- 7-Ply
- Silvinox Oberflächenveredelung

∅ 36 cm Boden ∅ 15 cm 12 cm ↑ 6 l Art.-Nr. 1005155 40850-225-0



Wok mit rundem Boden

- 7-Ply
- Silvinox Oberflächenveredelung

∅ 36 cm Boden ∅ 13 cm 12 cm ↑ 6 l Art.-Nr. 1005247 40850-379-0

Industry



Wok mit flachem Boden

- 5-Ply
- Silvinox Oberflächenveredelung

∅ 30 cm Boden ∅ 13 cm 9,5 cm ↑ 3 l Art.-Nr. 1005382 40850-880-0

Resto



Wok mit rundem Boden

- 3-Ply
- Polierte Oberfläche

∅ 36 cm Boden ∅ 13 cm 12 cm ↑ 6 l Art.-Nr. 1005257 40850-412-0

Alu Pro



Wok mit flachem Boden und Antihafbeschichtung

- Kaltgeschmiedeter Aluminiumkörper
- TriplInduc Induktionsboden
- DURAGLIDE Titanium-Beschichtung
- Gegossener Edelstahlgriff

∅ 30 cm Boden ∅ 16 cm 9,5 cm ↑ 3 l Art.-Nr. 1005459 40851-030-0

DEMEYERE

APOLLO

Vielseitigkeit auf höchstem Niveau - das bietet die Kochgeschirr-Serie Apollo. Wie alle Produkte der Marke DEMEYERE sind auch diese Töpfe und Pfannen in Material und Verarbeitung wie gemacht für echte Kochprofis. Eine Spitzen-Qualität, die sich in der Serie Apollo auf ganzer Linie zeigt. Töpfe und Pfannen in verschiedenen Größen und wahlweise auch mit passenden Einsätzen lassen Profi-Herzen höherschlagen.

- InductoBase 7-Schicht-Boden für optimale Wärmeleitung
- 7-Schicht-Material vom Boden bis zum Seitenrand für alle konischen Produkte
- Geeignet für alle Herdarten, inkl. Induktion
- Silvinox Oberflächenveredelung für lange Haltbarkeit und einfache Reinigung
- Ergonomische Griffe und praktische Gieß-/Schüttränder



Bratentopf mit Deckel

∅ 16 cm	1,5 l	8 cm ↑	Art.-Nr. 1005110	40850-162-0
∅ 18 cm	2,2 l	9 cm ↑	Art.-Nr. 1005111	40850-163-0
∅ 20 cm	3 l	10 cm ↑	Art.-Nr. 1005112	40850-164-0
∅ 22 cm	4 l	11 cm ↑	Art.-Nr. 1005113	40850-165-0
∅ 24 cm	5,2 l	12 cm ↑	Art.-Nr. 1005114	40850-166-0
∅ 28 cm	8,4 l	14 cm ↑	Art.-Nr. 1005115	40850-167-0
∅ 30 cm	12 l	17 cm ↑	Art.-Nr. 1005116	40850-168-0
∅ 36 cm	21 l	21 cm ↑	Art.-Nr. 1005117	40850-169-0

Bratentopf ohne Deckel

∅ 16 cm	1,5 l	8 cm ↑	Art.-Nr. 1005227	40850-348-0
∅ 18 cm	2,2 l	9 cm ↑	Art.-Nr. 1005228	40850-349-0
∅ 20 cm	3 l	10 cm ↑	Art.-Nr. 1005229	40850-350-0
∅ 22 cm	4 l	11 cm ↑	Art.-Nr. 1005230	40850-351-0
∅ 24 cm	5,2 l	12 cm ↑	Art.-Nr. 1005231	40850-352-0
∅ 28 cm	8,4 l	14 cm ↑	Art.-Nr. 1005233	40850-355-0
∅ 30 cm	12 l	17 cm ↑	Art.-Nr. 1005234	40850-356-0
∅ 36 cm	21 l	21 cm ↑	Art.-Nr. 1005235	40850-357-0



Kochtopf mit Deckel

∅ 20 cm	5 l	16 cm ↑	Art.-Nr. 1005121	40850-174-0
∅ 24 cm	8 l	18 cm ↑	Art.-Nr. 1005120	40850-173-0
∅ 30 cm	16 l	23 cm ↑	Art.-Nr. 1005119	40850-172-0
∅ 36 cm	32 l	32 cm ↑	Art.-Nr. 1005118	40850-171-0




Kochtopf ohne Deckel

∅ 20 cm	5 l	16 cm ↑	Art.-Nr. 1005239	40850-362-0
∅ 24 cm	8 l	18 cm ↑	Art.-Nr. 1005238	40850-361-0
∅ 30 cm	16 l	23 cm ↑	Art.-Nr. 1005237	40850-360-0
∅ 36 cm	32 l	32 cm ↑	Art.-Nr. 1005236	40850-359-0


Stieltopf mit Deckel

∅ 14 cm	1 l	7 cm ↑	Art.-Nr. 1005240	40850-363-0
∅ 16 cm	1,5 l	8 cm ↑	Art.-Nr. 1005241	40850-364-0
∅ 18 cm	2,2 l	9 cm ↑	Art.-Nr. 1005242	40850-365-0


Stieltopf ohne Deckel

∅ 14 cm	1 l	7 cm ↑	Art.-Nr. 1005122	40850-175-0
∅ 16 cm	1,5 l	8 cm ↑	Art.-Nr. 1005123	40850-176-0
∅ 18 cm	2,2 l	9 cm ↑	Art.-Nr. 1005124	40850-177-0
∅ 20 cm	3 l	10 cm ↑	Art.-Nr. 1005125	40850-178-0
∅ 22 cm	4 l	11 cm ↑	Art.-Nr. 1005126	40850-179-0


Konische Sauteuse

∅ 14 cm	0,75 l	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1005148	40850-218-0
∅ 16 cm	1 l	5,9 cm ↑	Art.-Nr. 1005149	40850-219-0
∅ 18 cm	1,5 l	6,6 cm ↑	Art.-Nr. 1005150	40850-220-0
∅ 20 cm	2 l	7,5 cm ↑	Art.-Nr. 1005151	40850-221-0
∅ 22 cm	2,5 l	8 cm ↑	Art.-Nr. 1005152	40850-222-0
∅ 24 cm	3,3 l	9,1 cm ↑	Art.-Nr. 1005153	40850-223-0
∅ 28 cm	4,8 l	9,1 cm ↑	Art.-Nr. 1005154	40850-224-0


Schmorpfanne

∅ 24 cm	2,8 l	5,8 cm ↑	Art.-Nr. 1005244	40850-368-0
∅ 28 cm	4,8 l	7,4 cm ↑	Art.-Nr. 1005245	40850-370-0


Servierpfanne

∅ 28 cm	4,8 l	7,4 cm ↑	Art.-Nr. 1005232	40850-353-0
---------	-------	----------	------------------	-------------


Konische Servierpfanne mit Deckel

∅ 24 cm	3,3 l	9,1 cm ↑	Art.-Nr. 1005341	40850-766-0
∅ 28 cm	4,8 l	9,1 cm ↑	Art.-Nr. 1005342	40850-767-0


Deckel

∅ 14 cm			Art.-Nr. 1005127	40850-180-0
∅ 16 cm			Art.-Nr. 1005128	40850-181-0
∅ 18 cm			Art.-Nr. 1005129	40850-182-0
∅ 20 cm			Art.-Nr. 1005130	40850-183-0
∅ 22 cm			Art.-Nr. 1005131	40850-184-0
∅ 24 cm			Art.-Nr. 1005132	40850-185-0
∅ 28 cm			Art.-Nr. 1005133	40850-186-0
∅ 30 cm			Art.-Nr. 1005134	40850-187-0
∅ 36 cm			Art.-Nr. 1005135	40850-188-0



Dämpfeinsatz

∅ 20 cm	3 l	9,9 cm ↑	Art.-Nr. 1005136	40850-190-0
∅ 24 cm	5,2 l	11,7 cm ↑	Art.-Nr. 1005137	40850-191-0



Pastaeinsatz

∅ 20 cm	5 l	19,5 cm ↑	Art.-Nr. 1005139	40850-193-0
∅ 24 cm	8 l	21 cm ↑	Art.-Nr. 1005140	40850-194-0



DEMEYERE

ATLANTIS

Echte Profis brauchen mehr als Töpfe – das bekommen Sie hier. Das Mehr gilt sowohl für die Qualität als auch für die Spezialisierung. Die Serie Atlantis mit ihren Kasserollen, Suppen- und Bratentöpfen bietet alles, was Spitzen-Küche verdient. Sie sind für alle Herdarten geeignet und dank ihrer hochwertigen Oberflächenbehandlung sowie optimal abgestimmter Griffe ein Highlight in jeder Küche.

- InductoSeal 7-Schicht-Boden für optimale Wärmeleitung
- 7-Schicht-Material vom Boden bis zum Rand für alle konischen Produkte
- Geeignet für alle Herdarten, inkl. Induktion
- Silvinox Oberflächenveredelung für lange Haltbarkeit und einfache Reinigung
- Perfekt abgestimmte Gießränder



Bratentopf mit Deckel

∅ 16 cm	1,5 l	8 cm ↑	Art.-Nr. 1005080	40850-137-0
∅ 18 cm	2,2 l	9 cm ↑	Art.-Nr. 1005081	40850-138-0
∅ 20 cm	3 l	10 cm ↑	Art.-Nr. 1005083	40850-139-0
∅ 22 cm	4 l	11 cm ↑	Art.-Nr. 1005085	40850-140-0
∅ 24 cm	5,2 l	12 cm ↑	Art.-Nr. 1005086	40850-141-0
∅ 28 cm	8,4 l	14 cm ↑	Art.-Nr. 1005088	40850-142-0



Kochtopf mit Deckel

∅ 20 cm	5 l	16 cm ↑	Art.-Nr. 1005091	40850-144-0
∅ 24 cm	8 l	18 cm ↑	Art.-Nr. 1005089	40850-143-0



Stieltopf mit Deckel

∅ 14 cm	1 l	7 cm ↑	Art.-Nr. 1005219	40850-337-0
∅ 16 cm	1,5 l	8 cm ↑	Art.-Nr. 1005220	40850-338-0
∅ 18 cm	2,2 l	9 cm ↑	Art.-Nr. 1005221	40850-339-0
∅ 20 cm	3 l	10 cm ↑	Art.-Nr. 1005222	40850-340-0



Stieltopf ohne Deckel

∅ 14 cm	1 l	7 cm ↑	Art.-Nr. 1005092	40850-145-0
∅ 16 cm	1,5 l	8 cm ↑	Art.-Nr. 1005093	40850-146-0
∅ 18 cm	2,2 l	9 cm ↑	Art.-Nr. 1005095	40850-147-0
∅ 20 cm	3 l	10 cm ↑	Art.-Nr. 1005097	40850-148-0



Konische Sauteuse ohne Deckel

∅ 18 cm	1,5 l	6,6 cm ↑	Art.-Nr. 1005384	40850-926-0
∅ 20 cm	2 l	7,5 cm ↑	Art.-Nr. 1005386	40850-927-0
∅ 22 cm	2,5 l	8 cm ↑	Art.-Nr. 1005388	40850-928-0
∅ 24 cm	3,25 l	9,1 cm ↑	Art.-Nr. 1005390	40850-929-0



Schmorpfanne mit Deckel

∅ 24 cm	2,8 l	5,8 cm ↑	Art.-Nr. 1005224	40850-342-0
∅ 28 cm	4,8 l	7,4 cm ↑	Art.-Nr. 1005226	40850-344-0



Schmorpfanne ohne Deckel

∅ 24 cm	2,8 l	5,8 cm ↑	Art.-Nr. 1005223	40850-341-0
---------	-------	----------	------------------	-------------



Konische Servierpfanne mit Deckel

∅ 24 cm	3,25 l	8,3 cm ↑	Art.-Nr. 1005391	40850-934-0
∅ 28 cm	4,8 l	8,5 cm ↑	Art.-Nr. 1005392	40850-935-0



Deckel

∅ 14 cm	Art.-Nr. 1005099	40850-149-0
∅ 16 cm	Art.-Nr. 1005100	40850-150-0
∅ 18 cm	Art.-Nr. 1005101	40850-151-0
∅ 20 cm	Art.-Nr. 1005102	40850-152-0
∅ 22 cm	Art.-Nr. 1005103	40850-153-0
∅ 24 cm	Art.-Nr. 1005104	40850-154-0
∅ 28 cm	Art.-Nr. 1005105	40850-155-0



Dämpfeinsatz

∅ 20 cm	3 l	9,5 cm ↑	Art.-Nr. 1005142	40850-197-0
∅ 24 cm	5,2 l	11,7 cm ↑	Art.-Nr. 1005143	40850-198-0



Pastaeinsatz

∅ 20 cm	5 l	19,5 cm ↑	Art.-Nr. 1005106	40850-156-0
∅ 24 cm	8 l	21 cm ↑	Art.-Nr. 1005107	40850-157-0



DEMEYERE INDUSTRY

DEMEYERE Industry wurde vom belgischen Designer Stefan Schöning im amerikanischen Industriestil gestaltet. Anmutig schön und funktional zugleich: Das solide 5-lagige Material reicht bis zum Rand und sorgt dafür, dass die Wärme schnell und gleichmäßig verteilt wird. Das Kochgeschirr Industry ist geeignet für alle Herdarten (inkl. Induktion) und garantiert ein Leben lang Freude beim Kochen.

- 5-Ply-Material für gleichmäßige Wärmeverteilung
- Hygienische, pflegeleichte Silvinox Oberflächenveredelung
- Kugelgestrahlte Edelstahlgriffe mit Silvinox Oberflächenveredelung
- Gießrand an allen Produkten



Bratentopf mit Deckel

∅ 16 cm	1,5 l	8 cm ↑	Art.-Nr. 1005288	40850-666-0
∅ 18 cm	2,2 l	9 cm ↑	Art.-Nr. 1005289	40850-667-0
∅ 20 cm	3 l	10 cm ↑	Art.-Nr. 1005290	40850-668-0
∅ 22 cm	4 l	11 cm ↑	Art.-Nr. 1005318	40850-741-0
∅ 24 cm	5,2 l	12 cm ↑	Art.-Nr. 1005291	40850-669-0



Kochtopf mit Deckel

∅ 24 cm	8 l	17,5 cm ↑	Art.-Nr. 1005292	40850-670-0
---------	-----	-----------	------------------	-------------



Stieltopf mit Deckel

∅ 16 cm	1,5 l	8 cm ↑	Art.-Nr. 1005299	40850-675-0
∅ 18 cm	2,2 l	9 cm ↑	Art.-Nr. 1005300	40850-676-0
∅ 20 cm	3 l	10 cm ↑	Art.-Nr. 1005301	40850-677-0
∅ 22 cm	4 l	11 cm ↑	Art.-Nr. 1005303	40850-678-0



Stieltopf ohne Deckel

∅ 16 cm	1,5 l	8 cm ↑	Art.-Nr. 1005294	40850-671-0
∅ 18 cm	2,2 l	9 cm ↑	Art.-Nr. 1005295	40850-672-0



Konische Sauteuse mit Deckel

∅ 20 cm	2 l	8,5 cm ↑	Art.-Nr. 1005304	40850-679-0
---------	-----	----------	------------------	-------------



Konische Sauteuse ohne Deckel

∅ 18 cm	1,5 l	7,7 cm ↑	Art.-Nr. 1005322	40850-745-0
∅ 20 cm	2 l	8,5 cm ↑	Art.-Nr. 1005305	40850-680-0
∅ 24 cm	3,3 l	9,7 cm ↑	Art.-Nr. 1005323	40850-746-0



Schmorpfanne mit Deckel

∅ 24 cm	2,8 l	6,5 cm ↑	Art.-Nr. 1005307	40850-681-0
∅ 28 cm	5,7 l	9,5 cm ↑	Art.-Nr. 1005324	40850-747-0



Schmortopf mit Deckel

∅ 24 cm	3,7 l	8,8 cm ↑	Art.-Nr. 1005381	40850-879-0
---------	-------	----------	------------------	-------------



Dämpfeinsatz

∅ 24 cm	5,2 l	11,5 cm ↑	Art.-Nr. 1005314	40850-687-0
---------	-------	-----------	------------------	-------------



Pastaeinsatz

∅ 24 cm	8 l	21 cm ↑	Art.-Nr. 1005313	40850-686-0
---------	-----	---------	------------------	-------------





Bratpfanne

∅ 20 cm	∅ Boden 14 cm	4,6 cm ↑	Art.-Nr. 1005309	40850-682-0
∅ 24 cm	∅ Boden 18 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1005310	40850-683-0
∅ 28 cm	∅ Boden 22 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1005311	40850-684-0
∅ 32 cm	∅ Boden 26 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1005312	40850-685-0



Röstpfanne / Bräter rechteckig

32 x 27 cm	7 cm ↑	4,8 l	Art.-Nr. 1005326	40850-748-0
------------	--------	-------	------------------	-------------



Röstpfanne / Bräter rechteckig mit Röstgitter

40 x 34 cm	5 cm ↑	8 l	Art.-Nr. 1005315	40850-688-0
------------	--------	-----	------------------	-------------



BALLARINI



10 GRÜNDE, SICH FÜR BALLARINI ZU ENTSCHEIDEN



1. DESIGN UND QUALITÄT, MADE IN ITALY

BALLARINI ist echt italienisch. Seit über 130 Jahren lässt die Marke italienisches Erbe, Familienwerte und lokale Traditionen in jedes BALLARINI Produkt einfließen. Jedes Produkt wird so entworfen, als wäre es für die eigene Küche bestimmt – denn feststeht: Kochen sollte Spaß machen. Der Produktionsstandort Rivarolo Mantovano in der norditalienischen Lombardei hat nur 2.540 Einwohner. Sein beeindruckendes Tor mit den zwei starken Türmen im BALLARINI Logo ist nicht nur ein Design-Merkmal. Es ist eine Tradition, dass Pfannen und Töpfe Rivarolo durch dieses Tor verlassen.

2. WERDEN SIE TEIL DER FAMILIE

Für BALLARINI bedeutet „Made in Italy“ viel mehr als nur der Ursprung an einem Ort auf einer Landkarte. Jedes Produkt wird so gestaltet, als wäre es für die eigene Küche – denn jeder, der mit BALLARINI kocht, ist Teil der erweiterten Familie.

3. KOMPETENZ IN ANTIHAFTBESCHICHTUNGEN SEIT 1967

BALLARINI gilt als Pionier auf dem Gebiet der Antihafbeschichtungen und setzt neue Markttrends für Aluminium-Kochgeschirr. Die Forschungs- und Entwicklungsabteilung von BALLARINI ist bestrebt, die Antihafbeschichtungen ständig zu verbessern, damit sie härter, leistungsfähiger und kratzfest werden. So optimieren sie die Produkte ständig weiter und entwickeln regelmäßig neue Lösungen.

4. KALTGESCHMIEDETES ALUMINIUM

Vor mehr als 30 Jahren beschloss BALLARINI, eigene Küchenutensilien im Kaltprägeverfahren herzustellen. Im Gegensatz zu Produkten aus Warmmetallguss erlaubt das heutige Kaltschmiedeverfahren von BALLARINI die Verwendung von hochreinen Aluminiumlegierungen. Der geschmiedete Körper enthält keine Blasen – außerdem können Böden und Ränder so dicker werden, was eine bessere Stabilität, Festigkeit und Handhabung gewährleistet.

5. PATENTIERTER RADIANT INDUCTION BODEN

Da Aluminium nicht magnetisch ist, kann es nicht auf Induktion verwendet werden. Darum hat BALLARINI den Radiant Boden entwickelt. Der Induktionsboden hilft, die Energieeffizienz durch besonders kurze Aufheizzeiten zu erhöhen und sorgt für eine hohe Stabilität der Pfanne.

6. PFANNEN FÜR DIE GASTRONOMIE

Die BALLARINI Pfannen erfüllen die hohen Ansprüche, die in der Gastronomie an Kochgeschirr gestellt werden. Neben Spitzenqualität überzeugen sie vor allem durch ihre Vielseitigkeit. Dank Ofenfestigkeit bis 250°C können die Gastro-Pfannen nicht nur auf dem Herd, sondern auch im Ofen verwendet werden.

7. BEWUSSTER GENUSS MIT WENIGER ÖL

Kunden achten immer stärker auf eine leichte, gesunde und bewusste Ernährung. Diesen Wunsch unterstützt BALLARINI mit seinen antihafbeschichteten Pfannen. Die hochwertigen Antihafbeschichtungen ermöglichen es Ihnen, Ihre Gerichte mit weniger Öl zuzubereiten.

8. EU-ZERTIFIZIERTE PRODUKTION

Die Qualitätszertifizierung UNI EN ISO 9001:2008 steht für die Verpflichtung des Unternehmens zu Programmen zur Verbesserung von Produkten, Preisen und Dienstleistungen. Die gewählte Zertifizierungsstelle ist SGS Italia SpA, eine der strengsten und renommiertesten internationalen Stellen.

9. LOVE FOR THE PLANET – NACHHALTIGKEIT BEI BALLARINI

Durch kontinuierliche technologische Weiterentwicklung hat BALLARINI seinen Produktionszyklus nachhaltiger gestaltet, um dessen Auswirkungen auf die Umwelt zu verringern. Nachhaltige Verpackungen, Nutzung erneuerbarer Energien und die Verwendung von recyclefähigem Aluminium sind nur einige Ansätze, mit denen sich BALLARINI täglich für die Umwelt engagiert.

10. INNOVATION IM GRIFF: THERMOPOINT

Mit dem patentierten THERMOPOINT ist es einfach zu wissen, wann der richtige Zeitpunkt zum Regulieren der Kochtemperatur gekommen ist. Das bedeutet: Die Pfanne kann nicht so leicht überhitzen oder die Antihafbeschichtung durch einen Temperaturschock beschädigt werden. Kurzum, mit dem THERMOPOINT können Sie Energie sparen und gleichzeitig Ihre Kochergebnisse verbessern.

BALLARINI

ALBA PFANNENSORTIMENT

Die Serie Alba empfiehlt sich für den robusten und vielfältigen Einsatz in der Küche. Die fünfschichtige KERAVIS Ti-X-Antihafbeschichtung mit Titanverstärkung macht das Kochgeschirr strapazierfähig – sogar die Verwendung von Metall-Küchenhelfern macht ihm nichts aus. Dank des Radiant Induction Bodens aus Stahl und Aluminium ist das Kochgeschirr für jegliche Herdart geeignet, inklusive Induktion. Die aus Edelstahl gefertigten Seiten- und Stielgriffe sind an den Körper genietet und dadurch extrem stabil.

- Bimetall-Boden aus Aluminium und Stahl für eine kurze Aufheizdauer
- Radiant Induction Boden für eine gleichmäßige und schnelle Hitzeverteilung
- Ergonomische Edelstahlgriffe extrem stabil dank Edelstahlvernetzung
- Bis 250°C backofengeeignet



Bratpfanne mit Antihafbeschichtung

- Aluminium
- Mit KERAVIS Ti-X-Antihafbeschichtung
- Ofen- und induktionsgeeignet
- Made in Italy

∅ 20 cm	Boden ∅ 16 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1006827	75001-875-0
∅ 24 cm	Boden ∅ 19,8 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1006828	75001-876-0
∅ 28 cm	Boden ∅ 23,4 cm	5,6 cm ↑	Art.-Nr. 1006829	75001-877-0
∅ 32 cm	Boden ∅ 27,8 cm	5,6 cm ↑	Art.-Nr. 1006830	75001-878-0



Schmorpfanne, hoch, mit Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	9 cm ↑	Art.-Nr. 1006983	75002-482-0
---------	--------	------------------	-------------



Wok mit Antihafbeschichtung

∅ 30 cm	∅ Boden 16 cm	12 cm ↑	Art.-Nr. 1006831	75001-879-0
---------	---------------	---------	------------------	-------------



Grillpfanne, quadratisch, mit Antihafbeschichtung

28 x 28 cm	7 cm ↑	Art.-Nr. 1006985	75002-484-0
------------	--------	------------------	-------------



Kochtopf mit Deckel und Antihafbeschichtung

∅ 20 cm	14 cm ↑	2,75 l	Art.-Nr. 1006986	75002-485-0
∅ 24 cm	18 cm ↑	4,75 l	Art.-Nr. 1006987	75002-486-0



Stieltopf mit Antihafbeschichtung

∅ 16 cm	9 cm ↑	1,5 l	Art.-Nr. 1006988	75002-487-0
∅ 18 cm	12 cm ↑	2,0 l	Art.-Nr. 1006989	75002-488-0



Servierpfanne mit Deckel und Antihafbeschichtung

∅ 24 cm	7 cm ↑	3,5 l	Art.-Nr. 1006991	75002-490-0
∅ 28 cm	8 cm ↑	4,5 l	Art.-Nr. 1006992	75002-491-0



BALLARINI SALINA

Die Serie Salina zeichnet sich durch eine sechslagige GRANITIUM Ti-X-Antihafbeschichtung mit einer Schutzschicht aus Titan aus, die für zusätzliche Stärke der Beschichtung sorgt. Das Kochgeschirr heizt innerhalb kürzester Zeit auf - dank des Aluminiumkörpers und des innovativen Radiant Induction Bodens. Durch die integrierte Stay-Cool-Funktion bleiben die Griffe des Kochgeschirrs schön kühl.

- Bimetall-Boden aus Aluminium und Stahl für eine kurze Aufheizdauer
- Radiant Induction Boden für eine gleichmäßige und schnelle Hitzeverteilung
- Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion
- Ergonomische Edelstahlgriffe extrem stabil dank Edelstahlvernietung
- Bis 230°C backofengeeignet



Bratpfanne mit Antihafbeschichtung

- Aluminium
- Mit GRANITIUM Ti-X-Beschichtung
- Ofen- und induktionsgeeignet
- Made in Italy

∅ 20 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1007032	75002-808-0
∅ 24 cm	5,3 cm ↑	Art.-Nr. 1007042	75002-820-0
∅ 26 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1007044	75002-823-0
∅ 28 cm	5,6 cm ↑	Art.-Nr. 1007043	75002-822-0
∅ 32 cm	5,6 cm ↑	Art.-Nr. 1007045	75002-824-0



Schmorpfanne mit Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	7 cm ↑	Art.-Nr. 1007038	75002-814-0
---------	--------	------------------	-------------



Schmorpfanne mit Deckel und Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	9 cm ↑	Art.-Nr. 1007036	75002-812-0
---------	--------	------------------	-------------



Wok mit Antihafbeschichtung

∅ 30 cm	∅ Boden 12 cm	12 cm ↑	Art.-Nr. 1007039	75002-815-0
---------	---------------	---------	------------------	-------------



Grillpfanne, quadratisch, mit Antihafbeschichtung

28 x 28 cm	7 cm ↑	Art.-Nr. 1007046	75002-825-0
------------	--------	------------------	-------------



Stieltopf mit Antihafbeschichtung

∅ 16 cm	11 cm ↑	1,5 l	Art.-Nr. 1007033	75002-809-0
∅ 18 cm	13 cm ↑	2,0 l	Art.-Nr. 1007037	75002-813-0
∅ 20 cm	13 cm ↑	2,75 l	Art.-Nr. 1007048	75002-827-0



Servierpfanne mit Deckel und Antihafbeschichtung

∅ 24 cm	7 cm ↑		Art.-Nr. 1007035	75002-811-0
∅ 28 cm	8 cm ↑		Art.-Nr. 1007034	75002-810-0



BALLARINI

BOLOGNA GRANITIUM

Die Pfannen der Serie Bologna Granitium haben eine 5-lagige GRANITIUM-Antihafbeschichtung, die zusätzlich mit mineralischen Partikeln verstärkt ist, um das Kochgeschirr besonders robust zu machen. Der THERMOPOINT im Griff zeigt auf einen Blick, ob die richtige Temperatur zum Braten erreicht ist. Der Bimetall-Boden aus Aluminium und Stahl sorgt für ein schnelles Aufheizen.

- Bimetall-Boden aus Aluminium und Stahl für eine kurze Aufheizdauer
- Radiant Induction Boden für eine gleichmäßige und schnelle Hitzeverteilung
- Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion
- THERMOPOINT: Im Griff integrierte Heiß-Kalt-Anzeige, für energiesparendes Kochen
- Ergonomische, thermoisolierte Kunststoffgriffe, temperaturbeständig bis 160°C



Bratpfanne mit Antihafbeschichtung

- Aluminium
- Mit GRANITIUM-Antihafbeschichtung
- Induktions- und ofengeeignet (bis 160°C)
- Made in Italy

∅ 20 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1006541	75000-631-0
∅ 24 cm	5,3 cm ↑	Art.-Nr. 1006543	75000-632-0
∅ 28 cm	5,6 cm ↑	Art.-Nr. 1006545	75000-633-0
∅ 32 cm	5,6 cm ↑	Art.-Nr. 1006547	75000-634-0



Wok mit Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	6,75 l	12 cm ↑	Art.-Nr. 1006550	75000-638-0
---------	--------	---------	------------------	-------------



Schmorpfanne mit Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	7 cm ↑	Art.-Nr. 1006494	75000-580-0
---------	--------	------------------	-------------



Schmorpfanne mit Glasdeckel und Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	9 cm ↑	Art.-Nr. 1006549	75000-637-0
---------	--------	------------------	-------------



Servierpfanne mit Deckel und Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	8 cm ↑	Art.-Nr. 1006548	75000-636-0
---------	--------	------------------	-------------

BALLARINI SIENA

Das budgetbewusste Kochgeschirr der Serie Siena ist ideal geeignet für den häufigen Gebrauch in der Küche. Dank der Quartz Plus-Antihafversiegelung ist die Oberfläche widerstandsfähig. Der thermoisolierte Kunststoffgriff sorgt für einen guten Halt.

- Quartz Plus-Antihafversiegelung
- Aluminiumboden für eine kurze Aufheizdauer
- Geeignet für alle Herdarten, exklusive Induktion
- Ergonomischer, thermoisolierter Griff mit rutschhemmender Gummierung, temperaturbeständig bis 160°C



Bratpfanne mit Antihafbeschichtung

- Aluminium
- Made in Italy

∅ 16 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1006465	75000-481-0
∅ 20 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1006725	75001-607-0
∅ 24 cm	6,5 cm ↑	Art.-Nr. 1006726	75001-608-0
∅ 28 cm	8 cm ↑	Art.-Nr. 1006727	75001-609-0



Wok mit Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	10 cm ↑	Art.-Nr. 1006433	75000-319-0
---------	---------	------------------	-------------



Schmorpfanne mit Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	7 cm ↑	Art.-Nr. 1006426	75000-312-0
---------	--------	------------------	-------------

BALLARINI CHEF

Die Bratpfannen der Serie Chef sind die idealen Begleiter für die gesunde Küche. Ihre spezielle Quartz Plus-Antihafversiegelung ist nicht nur kratz- und abriebfest, sondern ermöglicht auch ein fettarmes Braten.

- Quartz Plus-Antihafversiegelung
- Aluminiumboden für eine kurze Aufheizdauer
- Geeignet für alle Herdarten, exklusive Induktion
- Edelstahlgriffe extrem stabil dank Edelstahlvernietung
- Bis 250°C backofengeeignet



Bratpfanne mit Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1006723	75001-605-0
∅ 32 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1006894	75002-043-0
∅ 36 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1006899	75002-052-0
∅ 40 cm	6 cm ↑	Art.-Nr. 1006900	75002-055-0

BALLARINI 500

Die Serie 500 steht für Kochgeschirr, das Sie über viele Jahre hinweg in Ihrer Küche unterstützt. Die Bratpfannen vereinen hohe Kratz- und Abriebfestigkeit mit guten Antihaf-Eigenschaften. Die soliden Aluminiumpfannen eignen sich für jede Art von Kochfeld (außer Induktion). Freuen Sie sich auf die perfekte Ergänzung Ihres Kochgeschirrs zum Kochen, Garen und Braten.

- Quartz Plus-Antihafversiegelung
- Aluminiumboden für eine kurze Aufheizdauer
- Geeignet für alle Herdarten, exklusive Induktion
- Edelstahlgriffe extrem stabil dank Edelstahlvernietung
- Bis 250°C backofengeeignet



Bratpfanne mit Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1006891	75002-037-0
∅ 32 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1006895	75002-046-0
∅ 36 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1006897	75002-050-0
∅ 40 cm	6 cm ↑	Art.-Nr. 1006901	75002-056-0



BALLARINI

2000

Kochgeschirr, das alle Ansprüche der Restaurantküche erfüllt, erhalten Sie mit der Serie 2000. Die KERASTONE PROFI-Antihafbeschichtung ist kratzfest und verhindert das Anbrennen von Speisen. Die Griffe aus Edelstahl in Röhrenform verringern die Wärmeleitung und bleiben kühl. Der Aluminiumboden sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und -speicherung in Pfanne und Wok.

- Kratzfeste KERASTONE PROFI-Antihafbeschichtung
- Edelstahlgriffe bleiben kühl
- Geeignet für alle Herdarten, exklusive Induktion
- Bis 250°C backofengeeignet



Bratpfanne mit Antihafbeschichtung

- Aluminium
- Backofengeeignet (bis 250°C)
- Made in Italy

∅ 20 cm	4 cm ↑	Art.-Nr. 1006570	75000-739-0
∅ 24 cm	4,5 cm ↑	Art.-Nr. 1006571	75000-740-0
∅ 28 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1006572	75000-741-0
∅ 32 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1006573	75000-742-0
∅ 36 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1006574	75000-743-0



Wok mit Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	8,8 cm ↑	Art.-Nr. 1006578	75000-763-0
---------	----------	------------------	-------------



Stieltopf mit Antihafbeschichtung

∅ 20 cm	8 cm ↑	2,3 l	Art.-Nr. 1006586	75000-793-0
---------	--------	-------	------------------	-------------



Stielkasserolle mit Antihafbeschichtung

∅ 20 cm	11,5 cm ↑	3,2 l	Art.-Nr. 1006587	75000-799-0
---------	-----------	-------	------------------	-------------

BALLARINI

2800

Kochgeschirr aus hochwertigem Aluminium, das auch höchsten Ansprüchen gerecht wird: Die Serie 2800 begeistert mit ihrer professionellen KERASTONE PROFI GRANITE-Antihafbeschichtung. Die fünfteilige Beschichtung ist mit Mineralpartikeln verstärkt und extrem robust. Des Weiteren überzeugen die Pfannen mit dem starken Aluminiumboden und den kühlbleibenden Edelstahlgriffen.

- Fünfteilige KERASTONE PROFI GRANITE-Antihafbeschichtung
- Edelstahlgriffe bleiben kühl
- Metal Safe
- Geeignet für alle Herdarten, exkl. Induktion
- Bis 250°C backofengeeignet
- Made in Italy



Bratpfanne mit Antihafbeschichtung

- Aluminium
- Ofengeeignet
- Made in Italy

Ø 24 cm	4,5 cm ↑	Art.-Nr. 1006590	75000-859-0
Ø 28 cm	5,0 cm ↑	Art.-Nr. 1006591	75000-860-0
Ø 32 cm	5,0 cm ↑	Art.-Nr. 1006592	75000-861-0
Ø 36 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1006593	75000-862-0



Bratpfanne, hoch, mit Antihafbeschichtung

Ø 24 cm	7,0 cm ↑	Art.-Nr. 1006595	75000-864-0
Ø 28 cm	7,0 cm ↑	Art.-Nr. 1006596	75000-865-0
Ø 32 cm	7,5 cm ↑	Art.-Nr. 1006597	75000-866-0
Ø 36 cm	8,0 cm ↑	Art.-Nr. 1006598	75000-867-0

NEUHEIT*

BALLARINI

6900

Die Serie 6900 überzeugt mit den gleichen Eigenschaften wie die Produkte der Serie 2800, ist darüberhinaus für Induktion geeignet.

- Fünfteilige KERASTONE PROFI GRANITE-Antihafbeschichtung
- Edelstahlgriffe bleiben kühl
- Metal Safe
- Geeignet für alle Herdarten, inkl. Induktion
- Bis 250°C backofengeeignet
- Made in Italy



Bratpfanne mit Antihafbeschichtung

- Aluminium
- Ofen- und induktionsgeeignet
- Made in Italy

Ø 24 cm	4,5 cm ↑	Art.-Nr. 1021776	75003-442-0
Ø 28 cm	5,0 cm ↑	Art.-Nr. 1021778	75003-443-0
Ø 32 cm	5,0 cm ↑	Art.-Nr. 1021779	75003-444-0
Ø 36 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1021785	75003-396-0



Bratpfanne, hoch, mit Antihafbeschichtung

Ø 28 cm	7,0 cm ↑	Art.-Nr. 1021786	75003-445-0
Ø 32 cm	7,5 cm ↑	Art.-Nr. 1021787	75003-446-0
Ø 36 cm	8,0 cm ↑	Art.-Nr. 1021788	75003-447-0
Ø 40 cm	8,5 cm ↑	Art.-Nr. 1021789	75003-448-0

* Verfügbar ab Dezember 2022. Vorgängermodell vorerst weiterhin verfügbar.

BALLARINI

3000

Die unbeschichteten Pfannen aus Carbonstahl vereinen hohe Kratz- und Verschleißfestigkeit. Die robusten Multitalente sind auf allen Herdarten, inklusive Induktionskochfeldern, einsatzbereit. Carbonstahl ist besonders geeignet für extrem hohe Temperaturen. Zum perfekten Anbraten von Fleisch, um zu „karamellisieren“ sowie zum Flambieren in der Pfanne.

- Unbeschichtetes Kochgeschirr aus Carbonstahl
- Geschweißte Eisenstiele für eine sichere Handhabung
- Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion
- Besonders geeignet für extrem hohe Temperaturen



Bratpfanne

∅ 24 cm	4,5 cm ↑	Art.-Nr. 1006609	75000-890-0
∅ 28 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1006610	75000-891-0
∅ 32 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1006611	75000-892-0
∅ 36 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1006612	75000-893-0



BALLARINI

6000

Das Kochgeschirr, das besonders hohen Ansprüchen professioneller Köch*innen genügt: Mit der Serie 6000 entscheiden Sie sich für ein vielseitiges und robustes Kochgeschirr. Der 5 mm starke Induktionsboden sorgt für eine sehr ausgeglichene Wärmeverteilung, die KERASTONE PROFI SUPERIOR-Antihafbeschichtung ist hitzebeständig, kratzfest und leicht zu reinigen.

- Professionelle KERASTONE PROFI SUPERIOR-Antihafbeschichtung
- Full Induction Boden für eine gleichmäßige und schnelle Hitzeverteilung
- Edelstahlgriffe bleiben kühl
- Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion
- Bis 250°C backofengeeignet



Bratpfanne mit Antihafbeschichtung

- Aluminium
- Ofen- und induktionsgeeignet
- Made in Italy

∅ 28 cm	7,0 cm ↑	Art.-Nr. 1021806	75003-487-0
∅ 32 cm	7,5 cm ↑	Art.-Nr. 1021807	75003-461-0
∅ 36 cm	8,0 cm ↑	Art.-Nr. 1021808	75003-488-0



Schmorpfanne mit Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	9,0 cm ↑	Art.-Nr. 1021811	75003-464-0
---------	----------	------------------	-------------



Kochtopf mit Antihafbeschichtung

∅ 20 cm	11,5 cm ↑	3,2 l	Art.-Nr. 1021817	75003-467-0
∅ 24 cm	13,5 cm ↑	5,5 l	Art.-Nr. 1021818	75003-493-0



Stieltopf mit Antihafbeschichtung

∅ 20 cm	11,5 cm ↑	3,2 l	Art.-Nr. 1021816	75003-529-0
---------	-----------	-------	------------------	-------------

BALLARINI

9000

Material, Verarbeitung, Design: Mit der Serie 9000 entscheiden Sie sich für italienische Pfannen, die höchsten Profi-Ansprüchen gerecht werden. Der dreischichtige Thermoboden sorgt für eine ideale Hitzeverteilung, durch den verwendeten Edelstahl 18/10 ist die Pfanne dabei angenehm robust in der Anwendung. Alle Pfannen der Serie sind auch für Induktionsherde geeignet.

- Aus rostfreiem, gebürstetem Edelstahl 18/10
- Dreischichtiger Sandwichboden für optimale Wärmeverteilung
- Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion
- Bis 250°C backofengeeignet



Bratpfanne

∅ 20 cm	7 cm ↑	Art.-Nr. 1007071	75002-873-0
∅ 24 cm	7 cm ↑	Art.-Nr. 1007072	75002-874-0
∅ 28 cm	8 cm ↑	Art.-Nr. 1007073	75002-875-0
∅ 32 cm	9 cm ↑	Art.-Nr. 1007074	75002-876-0

BALLARINI

9200

Wenn nur das hochwertigste Kochgeschirr gut genug für Ihre Küche ist: Die Serie 9200 überzeugt mit absoluter Profi-Qualität aus rostfreiem Edelstahl 18/10. Die Töpfe sind mit einem dreischichtigen Sandwich-Thermodiffusionsboden für optimale Wärmeverteilung und breiten, stabilen Stahlrohrgriffen ausgestattet. Bei der großen Auswahl an Töpfen für jeden Zweck, werden auch Sie die ideale Ergänzung für Ihre hochwertige Küche finden.

- Dreischichtiger Sandwichboden für optimale Wärmeverteilung
- Große Auswahl unterschiedlichster Töpfe und Topfgrößen
- Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion
- Bis 250°C backofengeeignet



Bratentopf

- 18/10 Edelstahl
- Ofen- und induktionsgeeignet

∅ 20 cm	2,50 l	9 cm ↑	Art.-Nr. 1010620	75003-211-0
∅ 24 cm	4,25 l	10 cm ↑	Art.-Nr. 1010564	75003-206-0
∅ 28 cm	6,75 l	12 cm ↑	Art.-Nr. 1010565	75003-200-0
∅ 32 cm	11,00 l	15 cm ↑	Art.-Nr. 1010566	75003-205-0
∅ 36 cm	15,50 l	17 cm ↑	Art.-Nr. 1010568	75003-204-0
∅ 40 cm	21,00 l	19 cm ↑	Art.-Nr. 1010571	75003-203-0
∅ 45 cm	32,00 l	22 cm ↑	Art.-Nr. 1010572	75003-202-0
∅ 50 cm	40,00 l	24 cm ↑	Art.-Nr. 1010573	75003-201-0



Gemüsetopf

∅ 18 cm	2,70 l	12 cm ↑	Art.-Nr. 1010649	75003-208-0
∅ 20 cm	3,70 l	13 cm ↑	Art.-Nr. 1007094	75003-084-0
∅ 24 cm	6,00 l	15 cm ↑	Art.-Nr. 1010783	75003-314-0
∅ 28 cm	9,25 l	17 cm ↑	Art.-Nr. 1007095	75003-085-0
∅ 32 cm	14,00 l	19 cm ↑	Art.-Nr. 1007096	75003-086-0
∅ 36 cm	20,00 l	22 cm ↑	Art.-Nr. 1010784	75003-249-0
∅ 40 cm	28,00 l	25 cm ↑	Art.-Nr. 1007097	75003-087-0
∅ 45 cm	40,00 l	28 cm ↑	Art.-Nr. 1010788	75003-313-0
∅ 50 cm	50,00 l	30 cm ↑	Art.-Nr. 1010789	75003-321-0





Suppentopf

∅ 20 cm	5,70 l	20 cm ↑	Art.-Nr. 1007098	75003-088-0
∅ 24 cm	9,75 l	24 cm ↑	Art.-Nr. 1007099	75003-089-0
∅ 28 cm	15,50 l	28 cm ↑	Art.-Nr. 1007100	75003-090-0
∅ 32 cm	23,00 l	32 cm ↑	Art.-Nr. 1007101	75003-091-0
∅ 36 cm	32,00 l	36 cm ↑	Art.-Nr. 1010793	75003-332-0
∅ 40 cm	45,00 l	40 cm ↑	Art.-Nr. 1007102	75003-092-0
∅ 45 cm	64,00 l	45 cm ↑	Art.-Nr. 1010794	75003-326-0
∅ 50 cm	88,00 l	45 cm ↑	Art.-Nr. 1010797	75003-322-0



Stieltopf

∅ 16 cm	1,30 l	7 cm ↑	Art.-Nr. 1010799	75003-327-0
∅ 18 cm	1,80 l	8 cm ↑	Art.-Nr. 1010800	75003-324-0
∅ 20 cm	2,50 l	9 cm ↑	Art.-Nr. 1010801	75003-329-0
∅ 24 cm	4,25 l	10 cm ↑	Art.-Nr. 1010802	75003-312-0
∅ 28 cm	6,75 l	12 cm ↑	Art.-Nr. 1010805	75003-311-0



Konische Sauteuse

∅ 16 cm	1,0 l	6 cm ↑	Art.-Nr. 1010837	75003-308-0
∅ 18 cm	1,5 l	6 cm ↑	Art.-Nr. 1010838	75003-225-0
∅ 20 cm	2,0 l	7 cm ↑	Art.-Nr. 1010839	75003-226-0
∅ 24 cm	3,3 l	8 cm ↑	Art.-Nr. 1010840	75003-227-0



Pasta-/Nudeltopf

∅ 36 cm	20,00 l	23 cm ↑	Art.-Nr. 1010834	75003-221-0
---------	---------	---------	------------------	-------------



GASTRONOMIE BESTECKE



ZWILLING UND BSF BESTECKE

Hervorragende Qualität, ausgesuchte Materialien und begeisterndes Design - dafür steht ZWILLING. Nicht nur in der Küche, sondern auch auf dem Tisch. Mit Bestecken von ZWILLING und BSF schmeckt es Ihren Gästen gleich nochmal so gut. Von schlicht bis edel, von puristisch-modern bis zeitlos-elegant finden Sie auf den folgenden Seiten eine große Auswahl an hochwertigen Bestecken - bestimmt ist auch für Sie das Passende dabei.



CULT 18/0

02623 POLIERT | 18/0 CHROMSTAHL



Artikel	Länge	Art.-Nr.
Menüöffel	20 cm	1000570 02623-001-0
Menügabel	20 cm	1000571 02623-002-0
Menümesser, MB	21 cm	1000572 02623-004-0
Kaffeelöffel	14 cm	1000573 02623-030-0
Kuchengabel	14 cm	1000574 02623-032-0

MB = Monobloc

CAMPONE

02012 POLIERT | 18/10 EDELSTAHL



Artikel	Länge	Art.-Nr.
Menüöffel	20 cm	1000302 02012-801-0
Menügabel	20 cm	1000303 02012-802-0
Menümesser, MB	21 cm	1000304 02012-804-0
Kaffeelöffel	14 cm	1000305 02012-830-0
Kuchengabel	15 cm	1000306 02012-832-0

MB = Monobloc

CHIARO POLIERT

02125 POLIERT | 18/10 EDELSTAHL



Artikel	Länge	Art.-Nr.	Artikel	Länge	Art.-Nr.
Menüöffel	21 cm	1000377 02125-801-0	Fischmesser	22 cm	1000387 02125-845-0
Menügabel	21 cm	1000378 02125-802-0	Fleischgabel	18 cm	1000368 02125-050-0
Menümesser, MB	23 cm	1000379 02125-804-0	Espressolöffel	11 cm	1000388 02125-847-0
Menümesser, HH	23 cm	1000380 02125-805-0	Sahne- u. Suppenlöffel	16 cm	1000389 02125-849-0
Dessertlöffel	18 cm	1000381 02125-821-0	Steakmesser	23 cm	1000390 02125-859-0
Dessertgabel	18 cm	1000382 02125-822-0	Saucenlöffel	19 cm	1000369 02125-056-0
Dessertmesser, MB	21 cm	1000383 02125-824-0	Tortenheber	24 cm	1000370 02125-057-0
Dessertmesser, HH	21 cm	1000384 02125-825-0			
Kaffeelöffel	14 cm	1000385 02125-830-0			
Kuchengabel	15 cm	1000386 02125-832-0			

MB = Monobloc

CHIARO MATTIERT

02196 MATTIERT | 18/10 EDELSTAHL



Artikel	Länge	Art.-Nr.	Artikel	Länge	Art.-Nr.
Menüöffel	21 cm	1000512 02196-801-0	Sahne- u. Suppenlöffel	16 cm	1000519 02196-849-0
Menügabel	21 cm	1000513 02196-802-0			
Menümesser, MB	23 cm	1000514 02196-804-0			
Menümesser, HH	23 cm	1000515 02196-805-0			
Kaffeelöffel	14 cm	1000516 02196-830-0			
Kuchengabel	15 cm	1000517 02196-832-0			
Espressolöffel	11 cm	1000518 02196-847-0			

MB = Monobloc HH = Hohlheft

COUNTRY

02170 POLIERT | 18/10 EDELSTAHL



Artikel	Länge	Art.-Nr.	Artikel	Länge	Art.-Nr.
Menüöffel	20 cm	1000418 02170-801-0	Sahne- u. Suppenlöffel	15 cm	1000424 02170-849-0
Menügabel	20 cm	1000419 02170-802-0	Fleischgabel	19 cm	1000407 02170-050-0
Menümesser, MB	21 cm	1000420 02170-804-0	Saucenlöffel	19 cm	1000408 02170-056-0
Kaffeelöffel	14 cm	1000421 02170-830-0	Tortenheber	22 cm	1000409 02170-057-0
Kuchengabel	15 cm	1000422 02170-832-0	Servierlöffel	23 cm	1000412 02170-093-0
Espressolöffel	11 cm	1000423 02170-847-0	Salatgabel	23 cm	1000413 02170-096-0

MB = Monobloc

CULT POLIERT

02172 POLIERT | 18/10 EDELSTAHL



Artikel	Länge	Art.-Nr.	Artikel	Länge	Art.-Nr.
Menüöffel	20 cm	1000439 02172-801-0	Sahne- u. Suppenlöffel	16 cm	1000449 02172-849-0
Menügabel	20 cm	1000440 02172-802-0	Steakmesser	23 cm	1000450 02172-859-0
Menümesser, MB	21 cm	1000441 02172-804-0	Fleischgabel	19 cm	1000427 02172-050-0
Dessertlöffel	18 cm	1000442 02172-821-0	Saucenlöffel	19 cm	1000428 02172-056-0
Dessertgabel	18 cm	1000443 02172-822-0	Tortenheber	22 cm	1000429 02172-057-0
Dessertmesser, MB	20 cm	1000444 20172-824-0	Zuckerlöffel	13 cm	1000430 02172-058-0
Kaffeelöffel	14 cm	1000445 02172-830-0	Servierlöffel	23 cm	1000431 02172-093-0
Kuchengabel	15 cm	1000446 02172-832-0	Salatgabel	23 cm	1000432 02172-096-0
Fischmesser	22 cm	1000447 02172-845-0	Couvertmesser	17 cm	1000426 02172-048-0
Espressolöffel	11 cm	1000448 02172-847-0			

MB = Monobloc

CULT MATTIERT

02208 MATTIERT | 18/10 EDELSTAHL



Artikel	Länge	Art.-Nr.	Artikel	Länge	Art.-Nr.
Menüöffel	20 cm	1000549 02208-801-0	Fleischgabel	19 cm	1000538 02208-050-0
Menügabel	20 cm	1000550 02208-802-0	Saucenlöffel	19 cm	1000539 02208-056-0
Menümesser, MB	21 cm	1000551 02208-804-0	Tortenheber	22 cm	1000540 02208-057-0
Kaffeelöffel	14 cm	1000552 02208-830-0	Zuckerlöffel	13 cm	1000541 02208-058-0
Kuchengabel	15 cm	1000553 02208-832-0	Servierlöffel	23 cm	1000542 02208-093-0
Espressolöffel	11 cm	1000554 02208-847-0	Salatgabel	23 cm	1000543 02208-096-0
Sahne- u. Suppenlöffel	15 cm	1000555 02208-849-0	Steakmesser	23 cm	1000544 02208-159-0

MB = Monobloc

HH = Hohlheft

MELODY INKL. BUFFET-ARTIKEL

02117 | 02108 POLIERT | 18/10 EDELSTAHL



Artikel	Länge	Art.-Nr.	Artikel	Länge	Art.-Nr.
Menüöffel	20 cm	1000356 02117-801-0	Honiglöffel	14 cm	1000343 02108-817-0
Menügabel	20 cm	1000357 02117-802-0	Limonadenlöffel	21 cm	1000321 02108-046-0
Menümesser, MB	22 cm	1000358 02117-804-0	Limonadenlöffel	20 cm	1000344 02108-840-0
Dessertlöffel	18 cm	1000359 02117-821-0	Zuckerzange	10 cm	1000345 02108-859-0
Dessertgabel	18 cm	1000360 02117-822-0	Steakmesser	21 cm	1000331 02108-159-0
Dessertmesser, MB	19 cm	1000361 02117-824-0	Gebäckschere	18 cm	1000346 02108-864-0
Kaffeelöffel	14 cm	1000362 02117-830-0	Kuchmesser	17 cm	1000326 02108-117-0
Kuchengabel	15 cm	1000363 02117-832-0	Salatgabel	25 cm	1000325 02108-096-0
Espressolöffel	11 cm	1000366 02117-847-0	Servierlöffel	25 cm	1000324 02108-093-0
Fischgabel	20 cm	1000364 02117-844-0	Saucenlöffel	19 cm	1000350 02117-056-0
Fischmesser	22 cm	1000365 02117-845-0			
Latte-Macchiato-Löffel	22 cm	1000347 02108-895-0			

MB = Monobloc

SWING

02181 POLIERT | 18/10 EDELSTAHL



Artikel	Länge	Art.-Nr.	Artikel	Länge	Art.-Nr.
Menüöffel	21 cm	1000462 02181-801-0	Steakmesser	23 cm	1000470 02181-859-0
Menügabel	21 cm	1000463 02181-802-0	Fleischgabel	19 cm	1000451 02181-050-0
Menümesser, MB	22 cm	1000464 02181-804-0	Saucenlöffel	19 cm	1000452 02181-056-0
Kaffeelöffel	14 cm	1000465 02181-830-0	Tortenheber	22 cm	1000453 02181-057-0
Kuchengabel	16 cm	1000466 02181-832-0	Servierlöffel	23 cm	1000455 02181-093-0
Espressolöffel	11 cm	1000468 02181-847-0	Salatgabel	23 cm	1000456 02181-096-0
Sahne- u. Suppenlöffel	16 cm	1000469 02181-849-0			

MB = Monobloc



JESSICA

02757 POLIERT | 18/10 EDELSTAHL



Artikel	Länge	Art.-Nr.	Artikel	Länge	Art.-Nr.
Menüöffel	20 cm	1020472 02757-026-0	Fischmesser	20 cm	1000587 02757-808-0
Menügabel	20 cm	1013136 02757-021-0	Steakmesser	22 cm	1000588 02757-810-0
Menümesser, MB	22 cm	1020479 02757-104-0	Tortenheber	23 cm	1000585 02757-429-0
Dessertlöffel	18 cm	1020475 02757-046-0	Saucenlöffel	18 cm	1000579 02757-346-0
Dessertgabel	18 cm	1020474 02757-041-0	Salatgabel	20 cm	1000581 02757-401-0
Dessertmesser, MB	20 cm	1000596 02757-879-0	Salat-/Kompottlöffel	20 cm	1000583 02757-406-0
Kaffeelöffel	14 cm	1020473 02757-030-0	Salatlöffel	28 cm	1000584 02757-407-0
Kuchengabel	15 cm	1020476 02757-061-0	Salatgabel	28 cm	1000582 02757-402-0
Espressolöffel	11 cm	1000589 02757-816-0	Servierlöffel	20 cm	1000580 02757-366-0
Fischgabel	18 cm	1000586 02757-801-0			

MB = Monobloc

KING

07041 POLIERT | 18/10 EDELSTAHL

DIESES BESTECK IST DIE PERFEKTE ERGÄNZUNG ZUR SERIE ZWILLING DINNER.



Artikel	Länge	Art.-Nr.	Artikel	Länge	Art.-Nr.
Menüöffel	21 cm	1000787 07041-801-0	Dessertlöffel	18 cm	1000777 07041-021-0
Menügabel	21 cm	1000788 07041-802-0	Dessertgabel	18 cm	1000778 07041-022-0
Menümesser, MB	23 cm	1000789 07041-805-0	Dessertmesser, MB	20 cm	1000779 07041-024-0
Kaffeelöffel	14 cm	1000790 07041-830-0	Couvertmesser	17 cm	1000780 07041-048-0
Kuchengabel	16 cm	1000791 07041-832-0	Steakmesser	23 cm	1000782 07041-120-0

MB = Monobloc

DINNER

07150 POLIERT | 18/10 EDELSTAHL

DIESES BESTECK IST DIE PERFEKTE ERGÄNZUNG ZUR SERIE ZWILLING KING.

Artikel	Länge	Art.-Nr.
Kaffeelöffel-Set, 6-tlg.	14 cm	1000926 07150-325-0
Espressolöffel-Set, 6-tlg.	11 cm	1000917 07150-247-0
Sahne- u. Suppenlöffel-Set, 6-tlg.	17 cm	1000928 07150-349-0
Kaffeelöffel-Set, 6-tlg.	21 cm	1000925 07150-314-0
Kuchengabel-Set, 6-tlg.	16 cm	1000927 07150-330-0
Salatbesteck-Set, 2-tlg.	25 cm	1000921 07150-296-0
Pastabesteck-Set, 2-tlg.	20 cm	1000909 07150-170-0
Steakbesteck-Set, 2-tlg.	23 cm	1000918 07150-259-0
Fischbesteck-Set, 2-tlg.	22 cm	1000916 07150-244-0
Pizzabesteck-Set, 2-tlg.	22 cm	1000920 07150-292-0
Suppenkelle	28 cm	1000907 07150-068-0
Fleischgabel-Set, 2-tlg.	17 cm	1000908 07150-161-0
Tortenheber	21 cm	1000904 07150-057-0
Zuckerlöffel	14 cm	1000905 07150-058-0
Honiglöffel	14 cm	1000910 07150-175-0
Käsemesser	23 cm	1000919 07150-290-0
Salatzange	24 cm	1000912 07150-183-0
Nudelzange	24 cm	1000911 07150-182-0
Zuckerzange	10 cm	1000906 07150-059-0
Eis-/Gurkenzange	16 cm	1000913 07150-184-0
Longdrinklöffel-Set, 6-tlg.	21 cm	1000924 07150-313-0

MAYFIELD

07147 POLIERT | 18/10 EDELSTAHL



Artikel	Länge	Art.-Nr.	Artikel	Länge	Art.-Nr.
Menüöffel	21 cm	1000879 07147-801-0	Tortenheber	25 cm	1000872 07147-057-0
Menügabel	21 cm	1000880 07147-802-0	Zuckerlöffel	13 cm	1000873 07147-058-0
Menümesser, HH	24 cm	1000881 07147-805-0	Suppenkelle	26 cm	1000874 07147-068-0
Dessertlöffel	19 cm	1000883 07147-821-0	Servierlöffel	25 cm	1000875 07147-093-0
Dessertgabel	19 cm	1000884 07147-822-0	Salatgabel	25 cm	1000876 07147-096-0
Dessertmesser, HH	22 cm	1000885 07147-824-0	Sahne- u. Suppenlöffel	19 cm	1000890 07147-849-0
Kaffeelöffel	14 cm	1000886 07147-830-0	Fleischgabel	19 cm	1000870 07147-050-0
Kuchengabel	16 cm	1000887 07147-832-0	Saucenlöffel	19 cm	1000871 07147-056-0
Espressolöffel	11 cm	1000889 07147-847-0	Couvertmesser	17 cm	1000882 07147-818-0

MB = Monobloc HH = Hohlheft

METEO

07006 POLIERT | 18/10 EDELSTAHL



Artikel	Länge	Art.-Nr.	Artikel	Länge	Art.-Nr.
Menüöffel	21 cm	1000624 07006-801-0	Couvertmesser	18 cm	1000611 07006-078-0
Menügabel	21 cm	1000625 07006-802-0	Steakmesser	24 cm	1000615 07006-120-0
Menümesser, HH	24 cm	1000626 07006-805-0	Zuckerlöffel	16 cm	1000609 07006-058-0
Dessertlöffel	19 cm	1000616 07006-121-0	Servierlöffel	25 cm	1000612 07006-093-0
Dessertgabel	19 cm	1000617 07006-122-0	Salatgabel	25 cm	1000613 07006-096-0
Dessertmesser, HH	21 cm	1000618 07006-125-0	Sahne- u. Suppenlöffel	16 cm	1000605 07006-049-0
Kaffeelöffel	14 cm	1000627 07006-830-0	Fleischgabel	19 cm	1000606 07006-050-0
Kuchengabel	16 cm	1000628 07006-832-0	Saucenlöffel	19 cm	1000607 07006-056-0
Espressolöffel	12 cm	1000629 07006-847-0	Tortenheber	25 cm	1000608 07006-057-0
Fischmesser	21 cm	1000614 07006-108-0			

MB = Monobloc HH = Hohlheft

MINIMALE

07022 MATTIERT | 18/10 EDELSTAHL



Artikel	Länge	Art.-Nr.	Artikel	Länge	Art.-Nr.
Menüöffel	20 cm	1000690 07022-801-0	Fleischgabel	19 cm	1000675 07022-050-0
Menügabel	20 cm	1000691 07022-802-0	Saucenlöffel	19 cm	1000676 07022-056-0
Menümesser, MB	23 cm	1000692 07022-804-0	Tortenheber	24 cm	1000677 07022-057-0
Kaffeelöffel	14 cm	1000693 07022-830-0	Zuckerlöffel	13 cm	1000678 07022-058-0
Kuchengabel	16 cm	1000694 07022-832-0	Suppenkelle	27 cm	1000679 07022-068-0
Espressolöffel	11 cm	1000695 07022-847-0	Servierlöffel	25 cm	1000680 07022-093-0
Sahne- u. Suppenlöffel	19 cm	1000696 07022-849-0	Salatgabel	25 cm	1000681 07022-096-0

MB = Monobloc

SOHO

07031 POLIERT | 18/10 EDELSTAHL



Artikel	Länge	Art.-Nr.	Artikel	Länge	Art.-Nr.
Menüöffel	20 cm	1000734 07031-801-0	Sahne- u. Suppenlöffel	16 cm	1000721 07031-049-0
Menügabel	20 cm	1000735 07031-802-0	Fleischgabel	19 cm	1000722 07031-050-0
Menümesser, MB	22 cm	1000736 07031-804-0	Saucenlöffel	19 cm	1000723 07031-056-0
Kaffeelöffel	13 cm	1000737 07031-830-0	Tortenheber	24 cm	1000724 07031-057-0
Bistrogabel	16 cm	1000738 07031-831-0	Zuckerlöffel	13 cm	1000725 07031-058-0
Bistromesser, MB	18 cm	1000739 07031-833-0	Servierlöffel	23 cm	1000727 07031-093-0
Espressolöffel	11 cm	1000740 07031-847-0	Salatgabel	23 cm	1000728 07031-096-0

MB = Monobloc

KINDERBESTECKE

Kinderbesteckset **Bino**



4-tlg., Set bestehend aus Löffel, Gabel, Messer, kleiner Löffel

Art.Nr. 1000647 07009-210-0

Kinderbesteckset **Teddy**



4-tlg., Set bestehend aus Löffel, Gabel, Messer, kleiner Löffel

Art.Nr. 1000650 07012-210-0

Kinderbesteckset **Grimm's Fairy Tales**



4-tlg., Set bestehend aus Löffel, Gabel, Messer, kleiner Löffel

Art.Nr. 1000648 07010-210-0

Kinderbesteckset **Pila**



4-tlg., Set bestehend aus Löffel, Gabel, Messer, kleiner Löffel

Art.Nr. 1000816 07131-210-0

Kinderbesteckset **Filou**



4-tlg., Set bestehend aus Löffel, Gabel, Messer, kleiner Löffel

Art.Nr. 1000649 07011-210-0

Kinderbesteckset **Ritter Eckbert**



4-tlg., Set bestehend aus Löffel, Gabel, Messer, kleiner Löffel

Art.Nr. 1000817 07132-210-0

KINDERBESTECKE

Kinderbesteckset **Jungle**



4-tlg., Set bestehend aus Löffel, Gabel, Messer, kleiner Löffel

Art.Nr. 1000820 07135-210-0

Kinderbesteckset **Prinzessin Emilie**



4-tlg., Set bestehend aus Löffel, Gabel, Messer, kleiner Löffel

Art.Nr. 1000823 07136-210-0

Kinderbesteckset **Jungle**



4-tlg., Set bestehend aus Löffel, Gabel, Messer, kleiner Löffel

Art.Nr. 1000822 07135-610-0



INDIVIDUALISIERUNGEN MATERIAL

ZWILLING individualisiert/lasert nach Ihren Wünschen. Dafür wird ein Angebot aufgesetzt. ZWILLING behält sich eine Mehr- oder Minderlieferung von 10% vor.

LASERGRAVUREN UND -BESCHRIFTUNGEN

Diese Technologie bringt erfahrungsgemäß die exaktesten und dauerhaftesten Ergebnisse der Kennzeichnung. Nur das Beste für Ihr Logo! Umsetzbarkeit und Preise für Laserbeschriftungen können nach Vorlage von Logo oder Text, Angabe des Artikels und der Stückzahl genannt werden.

MINDESTAUFLAGE: 50 STÜCK

Alle Gastronomiebestecke aus dem Hause ZWILLING werden aus bewährtem, hochwertigem Material gefertigt. Je nach Einsatzgebiet und Besteck bietet ZWILLING die optimalen Werkstoffe in 18/0 Chromstahl oder 18/10 Edelstahl an. Die Monoblocmesser werden aus hochwertigem Klingenstahl hergestellt.

18/0 CHROMSTAHL

Besteckteile aus 18/0 Chromstahl sind besonders für die Großgastronomie geeignet. Dieser Stahl ist äußerst widerstandsfähig, bietet ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis und ist für die automatische Sortierung über Magnetbänder geeignet.

18/10 EDELSTAHL

18/10 Edelstahl ist das ideale Material für hochwertige Bestecke, die sich durch besonders lange Lebensdauer und unkomplizierte Handhabung auszeichnen. Durch seine außergewöhnliche Korrosionsbeständigkeit, den Glanz und seine hervorragenden Reinigungseigenschaften erfüllt 18/10 Edelstahl alle Anforderungen der modernen Gastronomie. 18/10 Edelstahl ist ein ausgesprochen robustes Material: resistent gegen Säuren aus Speisen und Reinigungsmitteln. 18/10 Edelstahl ist spülmaschinengeeignet.



PFLEGETIPPS

TIPPS UND TRICKS ZUR PFLEGE VON BESTECK

1. Feinfilter in den Wasserzulauf Ihrer Spülmaschine einbauen.
2. Keine rostenden Teile in der Maschine spülen.
3. Verschmutzte Besteckteile vor dem Spülen in klarem, warmem Wasser einweichen.
4. Besteck möglichst stehend in den Besteckkorb einräumen.
Bei der Benutzung von Kleinteilen den Korb nicht überladen.
5. Zusammenhaftende Besteckteile vor dem Spülen trennen.
6. Messer beim Spülen von anderen Besteckteilen trennen.
7. Messer mit der Klinge nach oben stehend spülen.
8. Löffel und Gabel unsortiert spülen.
9. Möglichst Flüssigreiniger verwenden – wenn Pulverreiniger, dann niemals direkt über das Besteck streuen.
10. Unter- wie Überdosierung des Reinigers vermeiden.
11. Keine sauren Reiniger verwenden.
12. Besteck nicht polieren, sondern nachspülen.

ERKLÄRUNG ZU 1 UND 2:

Ein Feinfilter im Wasserzulauf Ihrer Spülmaschine verhindert, dass Rostpartikel aus den Leitungen in die Spüllauge gelangen und Fremdstoffe an Ihren Bestecken verursachen. Auch Spülkörbe sollten regelmäßig auf Roststellen überprüft werden. Vorsicht mit Metalltopfkratzern – Verwendung vermeiden.

ERKLÄRUNG ZU 3:

Je länger benutztes Besteck trocken in verschmutztem Zustand gelagert wird, desto stärker kann die Schädigung durch Speisereste (Belüftungskorrosion) ausfallen und desto schwieriger ist die Reinigung (Anrocknung).

ERKLÄRUNG ZU 4:

Wasser muss die Besteckteile von oben und unten erreichen können, damit eine optimale Reinigung gewährleistet ist. In Besteckkörben können die Besteckteile stehend gespült werden.

ERKLÄRUNG ZU 12:

Polieren mit Mehrzwecktüchern ist nicht hygienisch. Durch den Kontakt mit dem Mehrzwecktuch wird das Besteck erneut verschmutzt.

SPÜLTECHNIK

Gewerbliche Geschirrspülmaschinen, z.B. von Winterhalter, sind zur Reinigung der Besteckteile geeignet. Nachpolieren ist bei Einsatz einer Winterhalter Besteckspülmaschine überflüssig. Darin werden die Bestecke mit heißem (85 °C) Wasser nachgespült und trocken fleckenfrei ab. Bei relativ geringen Spülaufkommen können die Besteckteile auch in Gläserspülmaschinen mit entsprechender Wasseraufbereitung nachgespült werden.

WASSERAUFBEREITUNG

Damit das Besteck fleckenfrei trocknet, muss das Wasser frei von Mineralien und Salzen sein. Die optimale Methode der Wasseraufbereitung hängt von der Situation vor Ort ab.

WASSER

Bei sehr hohem Chloridgehalt (höher als in der Trinkwasserverordnung genehmigt) Ihres Leitungswassers wird die Oberfläche der Bestecke angegriffen. In diesem Fall ist Vollentsalzung (Wasseraufbereitung) zu empfehlen. Sie reduziert den Chloridgehalt des Wassers.

VORSICHT

Magnetabnehmer (Großküchen, GV) können die Oberfläche (Schutzschicht) der Besteckteile zerstören.



ZWILLING HANDELSVERTRETER IN IHRER NÄHE

HAMBURG

Götz von Have
 Berliner Str. 2a
 25474 Bönningstedt
 Tel. 040-57007626
 goetzhonhave@t-online.de

SOLINGEN

**Zwilling J. A. Henckels
 Deutschland GmbH**
 Ansprechpartner*innen Innendienst
 Tel.: 0212-882 8514
 Grünewalder Str. 18
 42657 Solingen
 Fax: 0212-882 300

KÖLN

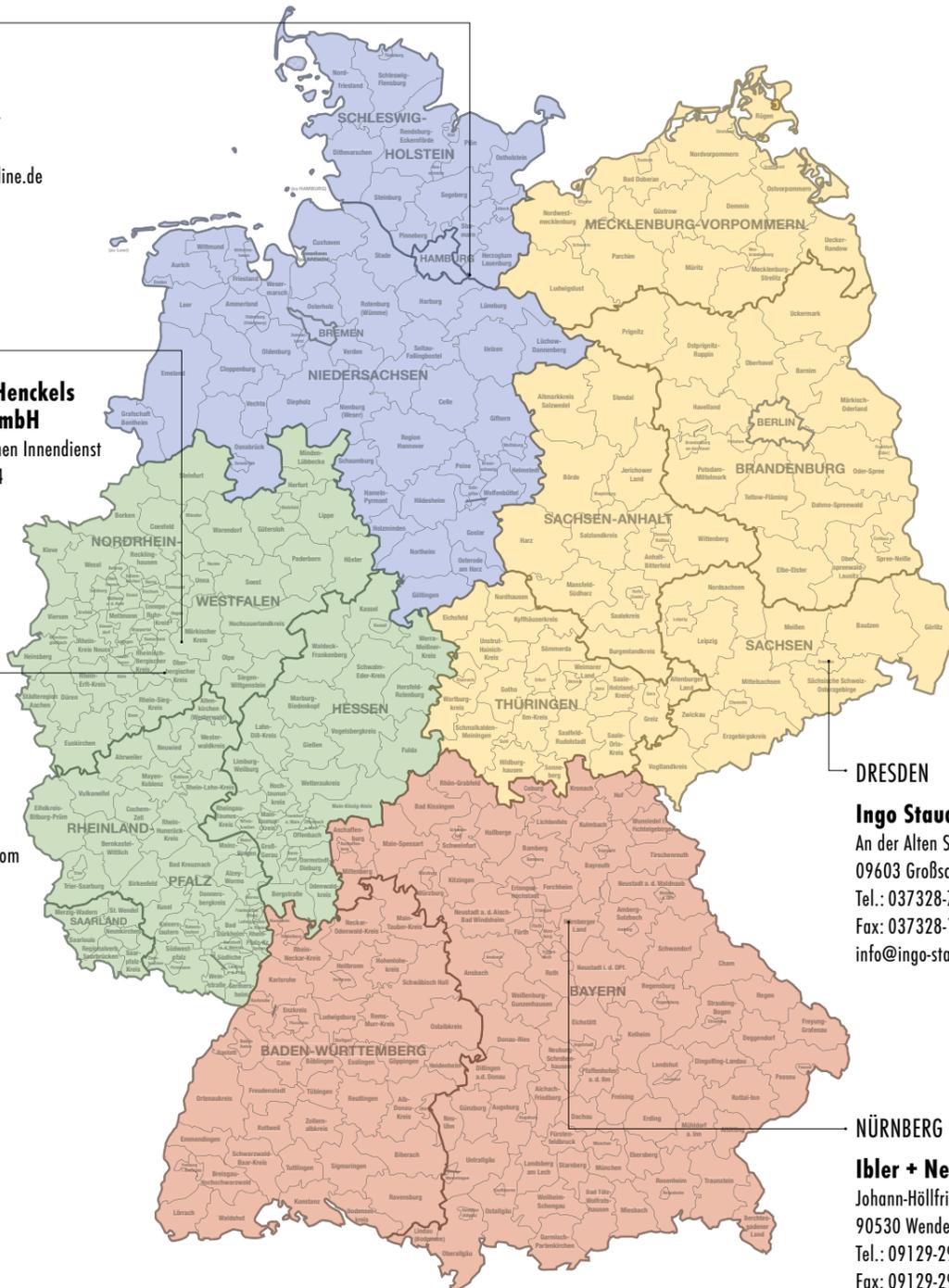
Nicolai GmbH
 Mehlemer Str. 31
 50968 Köln
 Tel.: 0221-344005
 Fax: 0221-343772
 info@nicolaigmbh.com

DRESDEN

Ingo Staud
 An der Alten Schule 9
 09603 Großschirma
 Tel.: 037328-7340
 Fax: 037328-16714
 info@ingo-staud.de

NÜRNBERG

Ibler + Neubing
 Johann-Höllfrisch-Str. 5
 90530 Wendelstein
 Tel.: 09129-2942050
 Fax: 09129-29420599
 info@ibler-neubing.de





ZWILLING J.A. Henckels Deutschland GmbH
Grünwalder Straße 14-22 · 42657 Solingen · Germany · www.zwilling.com