

## HOTEL

Extra schwere Ausführung, aus säurebeständigem Chromnickelstahl 1.4404 mit Molybdänlegierung in 1.5 mm Materialstärke, Schüttrand, massiven Beschlägen und dickem, mehrschichtigem Wärmeleitboden.

Qualité extra lourde, en acier inoxydable 1.4404 et alliage molybdaine, résistant aux acides, épaisseur de matériel 1.5 mm, avec bord de verse, ferrures massives et fond à conduction thermique multicouches.

Extra heavy duty quality, material 1.5 mm extra durable and acid resistant stainless steel 1.4404 with molybdan alloy, with pouring rim, with solid handles and thick multilayer thermic base.



**Stielkasserolle nieder**  
**Casserole à manche basse**  
**Saucepan low**

No	Ø cm	H cm	Vol. l	
100/16	16	8.5	1.0	
100/18	18	8.5	1.5	
100/20	20	8.5	2.5	
100/22	22	8.5	3.0	
100/24	24	10.0	4.0	
100/26	26	10.5	5.0	ab 26 cm mit
100/28	28	11.0	6.25	zusätzlichem Seitengriff
100/30	30	12.0	7.5	dès 26 cm avec
100/32	32	13.0	9.5	poignée additionnelle
100/36	36	14.5	13.5	from 26 cm with
100/40	40	16.0	18.5	additional side handle



**Stielkasserolle ¾ hoch**  
**Casserole à manche ¾ hauteur**  
**Saucepan ¾ height**

No	Ø cm	H cm	Vol. l	
200/16	16	11.0	2.0	
200/18	18	12.5	3.0	
200/20	20	13.5	4.0	
200/22	22	14.5	5.0	
200/24	24	15.5	6.0	
200/26	26	16.5	8.0	ab 26 cm mit
200/28	28	18.0	11.0	zusätzlichem Seitengriff
200/30	30	19.0	12.5	dès 26 cm avec
200/32	32	20.0	15.0	poignée additionnelle
200/36	36	22.0	21.0	from 26 cm with
200/40	40	25.0	29.5	additional side handle
200/44	44	26.0	38.0	



**Kasserolle nieder**  
**Casserole basse**  
**Casserole low**

No	Ø cm	H cm	Vol. l
300/16	16	8.5	1.0
300/18	18	8.5	1.5
300/20	20	8.5	2.25
300/22	22	8.5	3.0
300/24	24	10.0	4.0
300/26	26	10.5	5.0
300/28	28	11.0	6.25
300/30	30	12.0	7.5
300/32	32	13.0	9.5
300/36	36	14.5	13.5
300/40	40	16.0	18.5



**Fleischtopf  $\frac{3}{4}$  hoch**  
**Casserole  $\frac{3}{4}$  hauteur**  
**Meatpot  $\frac{3}{4}$  height**

No	Ø cm	H cm	Vol. l
400/16	16	11.0	2.0
400/18	18	12.5	3.0
400/20	20	13.5	4.0
400/22	22	14.5	5.0
400/24	24	15.5	6.0
400/26	26	16.5	8.0
400/28	28	18.0	11.0
400/30	30	19.0	12.5
400/32	32	20.0	15.0
400/36	36	22.0	21.0
400/40	40	25.0	29.5
400/44	44	26.0	38.0



**Bouillonkessel hoch**  
**Marmite à bouillon haute**  
**Stockpot high**

No	Ø cm	H cm	Vol. l
500/22	22	19.0	7.0
500/24	24	22.0	9.0
500/26	26	26.0	12.0
500/28	28	28.0	17.0
500/30	30	31.0	20.0
500/32	32	33.0	25.0
500/36	36	37.0	35.0
500/40	40	41.0	48.0
500/44	44	45.0	65.0



**Bratpfanne**  
**Poêle à frire**  
**Frying pan**

No	Ø cm	H cm
600/15/20	20	4.0
600/18/24	24	5.5
600/20/28	28	5.5
600/24/32	32	6.5
600/30/36	36	7.0
600/32/40	40	7.2



**Sauteuse**  
**Sauteuse**  
**Saute pan**

No	Ø cm	H cm	Vol. l
700/18	18	7.7	1.5
700/20	20	7.7	1.8
700/24	24	8.5	3.0
700/26	26	9.9	4.0



**Deckel**  
**Couvercle**  
**Lid**

No	Ø cm
00/14 <small>neu</small>	14
00/16	16
00/18	18
00/20	20
00/22	22
00/24	24
00/26	26
00/28	28
00/30	30
00/32	32
00/36	36
00/40	40
00/44	44



**Rôtissoire**  
mit Wärmeleitboden, mit festen Griffen  
**Rôtissoire**  
avec fond à conduction thermique et poignées fixes  
**Roaster**  
with thermic base, with fixed handles

Art. Nr.	Masse innen	Masse aussen
Art. No	Mesure intérieure	Mesure extérieure
Art. No	Internal dimensions	External dimensions
48/30/9	48 x 30 x 9 cm	54 x 31 x 16 cm
60/48/9	60 x 48 x 9 cm	66 x 49 x 16 cm



**Braisière**  
mit Wärmeleitboden, mit Deckel und beweglichen Griffen  
**Braisière**  
avec fond à conduction thermique, couvercle et poignées mobiles  
**Braisière**  
with thermic base, with lid, with movable handles

Art. Nr.	Masse innen	Masse aussen
Art. No	Mesure intérieure	Mesure extérieure
Art. No	Internal dimensions	External dimensions
48/30/19	48 x 30 x 19 cm	54 x 32 x 20 cm
60/48/19	60 x 48 x 19 cm	66 x 50 x 20 cm



**Fischkessel**  
mit Wärmeleitboden, Siebeinsatz und Deckel  
**Poissonnière**  
avec fond à conduction thermique, passoire amovible et couvercle  
**Fish poacher**  
with thermic base, poaching insert and lid

Art. Nr.	Masse innen	Masse aussen
Art. No	Mesure intérieure	Mesure extérieure
Art. No	Internal dimensions	External dimensions
47/17/12	47 x 17 x 12 cm	52 x 18 x 17 cm
70/23/15	70 x 23 x 15 cm	75 x 24 x 20 cm

# SWISS HOTEL

Aus hochwertigem Chromnickelstahl 1.4301 in 1.0 mm Materialstärke, mit bordiertem Rand, massiven Beschlägen und dickem, mehrschichtigem Wärmeleitboden.

En acier inoxydable haute qualité 1.4301, matériel 1.0 mm, bord bordé, avec ferrures massives et fond à conduction thermique multicouches.

Made of high quality stainless steel 1.4301, thickness of material 1.0 mm, with banded rim, with solid handles and thick multilayer thermic base.



**Stielkasserolle nieder**  
**Casserole à manche basse**  
**Saucepan low**

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4950/18	18	9.0	2.0
4950/20	20	9.5	2.5
4950/22	22	10.5	3.5
4950/24	24	11.5	5.0
4950/26	26	12.5	6.5
4950/30	30	13.0	7.5

ab 26 cm mit  
zusätzlichem Seitengriff  
dès 26 cm avec  
poignée additionnelle  
from 26 cm with  
additional side handle



**Stielkasserolle ¾ hoch**  
**Casserole à manche ¾ hauteur**  
**Saucepan ¾ height**

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4960/18	18	13.0	3.0
4960/20	20	14.0	4.0
4960/22	22	15.0	5.0
4960/24	24	16.0	6.5
4960/26	26	17.0	8.0
4960/30	30	19.0	12.0

ab 26 cm mit  
zusätzlichem Seitengriff  
dès 26 cm avec  
poignée additionnelle  
from 26 cm with  
additional side handle



**Kasserolle nieder**  
**Casserole basse**  
**Casserole low**

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4970/24	24	11.5	5.0
4970/26	26	12.5	6.5
4970/30	30	13.0	7.5



**Fleischtopf ¾ hoch**  
**Casserole ¾ hauteur**  
**Meatpot ¾ height**

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4980/18	18	13.0	3.0
4980/20	20	14.0	4.0
4980/22	22	15.0	5.0
4980/24	24	16.0	6.5
4980/26	26	17.0	8.0
4980/30	30	19.0	12.0



**Bouillonkessel hoch**  
**Marmite à bouillon haute**  
**Stockpot high**

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4990/20	20	19.0	5.5
4990/22	22	21.0	7.0
4990/24	24	23.0	9.0
4990/26	26	26.0	12.0
4990/30	30	31.0	20.0



**Sauteuse**  
**Sauteuse**  
**Saute pan**

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4993/18	18	7.7	1.5
4993/20	20	7.7	1.8
4993/24	24	8.7	3.0
4993/26	26	9.7	4.0
4993/32	32	8.4	5.0



**Deckel**  
**Couvercle**  
**Lid**

No	Ø cm
00/18	18
00/20	20
00/22	22
00/24	24
00/26	26
00/30	30
00/32	32

# TITAN

Bratpfannen aus hochwertigem Chromnickelstahl, mit äusserst widerstandsfähiger Spezialbeschichtung, mehrschichtigem Wärmeleitboden und massiv, verschraubten Noser-Stielen, Wiederbeschichtung möglich.

Poêles à frire en acier inoxydable haute qualité, à revêtement spécial et très résistant, fond à conduction thermique, multicouches et manches Noser massifs, vissés. Rechapage possible.

Frying pans made of high quality stainless steel, specially and extremely resistant non-stick coating, multilayer thermic base and Noser solid, screw-on handles. These pans can be re-coated.



**Bratfanne**  
mit Antihftbeschichtung  
**Poêle à frire**  
avec revêtement antiadhésif  
**Frying pan**  
with non-stick coating

No	Ø cm	H cm
690/15/20	20	4.0
690/18/24	24	5.5
690/20/28	28	5.5
690/24/32	32	6.5



**Bratfanne hoch**  
mit Antihftbeschichtung  
**Poêle à frire haute**  
avec revêtement antiadhésif  
**Frying pan high**  
with non-stick coating

No	Ø cm	H cm
695/18/24	24	7.0
695/20/28	28	9.0



**Bratfanne hoch**  
mit Antihftbeschichtung  
**Poêle à frire haute**  
avec revêtement antiadhésif  
**Frying pan high**  
with non-stick coating

No	Ø cm	H cm
665/18/24	24	7.0
665/20/28	28	9.0



**Bratfanne**  
mit Antihftbeschichtung  
**Poêle à frire**  
avec revêtement antiadhésif  
**Frying pan**  
with non-stick coating

No	Ø cm	H cm
7920	20	3.5
7924	24	4.0
7926	26	4.0

# TITAN «RÖSTI»

Massive Bratpfannen aus Eisenblech, innen mit hochwertiger Antihafbeschichtung, aussen mit anthrazitfarbener Spezialbeschichtung für saubere und einfache Reinigung. Wiederbeschichtung möglich.

Poêles à frire en tôle de fer, revêtement antiadhésif spécial à l'intérieur, revêtement anthracite à l'extérieur pour un nettoyage net et facile. Possibilité de refaire le revêtement.

Heavy duty frying pans made of sheet iron, specially and extremely resistant non-stick coating on the inside, anthracite coating on the outside for easy and effective cleaning. Recoating is possible.



**Röstipfännchen**  
mit Antihafbeschichtung  
**Poêle à frire «Rösti»**  
avec revêtement antiadhésif  
**Frying pan for «Rösti»**  
with non-stick coating

No	Ø cm	H cm
6918	18	3.5



**Röstipfanne**  
mit Antihafbeschichtung  
**Poêle à frire «Rösti»**  
avec revêtement antiadhésif  
**Frying pan for «Rösti»**  
with non-stick coating

No	Ø cm	H cm
6924	24	5.0
6928	28	5.3

# BLACK STEEL

Aus hochwertigem Carbonstahl, ideal zum scharfen Anbraten von Fleisch, für knuspriges Braten von Rösti und Bratkartoffeln. Gut geeignet zum Flambieren und Gratieren unter dem Salamander und dank Gusstiel auch im Backofen verwendbar. Der neu entwickelte massive und ergonomische Stiel aus Stahlguss gewährleistet ein gutes Handling.

En acier carbone haut de gamme, convient parfaitement pour faire revenir la viande ou préparer des rösti croustillants ou des pommes sautées. Egalement appropriée pour faire flamber ou gratiner des aliments sous la salamandre et, grâce au manche en fonte, peut être utilisée dans le four. Le nouveau manche ergonomique massif en acier moulé garantit une bonne prise.

Made from high-quality carbon steel, ideal for searing meat, for crispy Rösti and fried potatoes. Also suitable for the preparation of flambé dishes and gratins under the salamander grill. As the handle is made from cast steel these pans also be used in the oven. The newly developed, ergonomically designed cast steel handle ensures that this pan is easy to move and manipulate.



**Lyonerpfanne**  
**Poêle lyonnaise**  
**Lyons pan**

No	Ø cm	H cm
6820	20	5.2
6824	24	5.5
6828	28	6.0
6832	32	7.0



**Rôtissoire**  
Eisen schwarz, mit festen Griffen

**Rôtissoire**  
fer noir, avec poignées fixes

**Roaster**  
iron black, with fixed handles

Art. Nr.	Masse innen	Masse aussen
Art. No	Mesure intérieure	Mesure extérieure
Art. No	Internal dimensions	External dimensions
848/30/8	48 x 30 x 8 cm	52 x 31 x 13 cm
860/48/9	60 x 48 x 9 cm	64.5 x 48.5 x 13 cm