



de BUYER



(N) GRILLPAN - geribbeld, plaatstaal, rond

- (E) GRILLPAN - grooved, stamped steel, round
- (F) POËLE GRILL - nervurée, tôle d'acier, ronde
- (D) GRILLPFANNE - gerillt, Stahlblech, rund

| No. | Ø cm |
|---------|------|
| 001.070 | 26 |
| 001.072 | 30 |

| EURO |
|-------|
| 20,95 |
| 28,50 |

(N) GRILLPAN - geribbeld, plaatstaal, rechthoekig

- (E) GRILLPAN - grooved, stamped steel, rectangular
- (F) POËLE GRILL - nervurée, tôle d'acier, rectangulaire
- (D) GRILLPFANNE - gerillt, Stahlblech, rechteckig

| No. | cm |
|---------|-------|
| 001.075 | 38x26 |

| EURO |
|-------|
| 53,95 |

(N) PAELLAPAN - plaatstaal

- (E) PAELLA PAN - stamped steel
- (F) POËLE À PAËLLA - tôle d'acier
- (D) PAELLAPFANNE - Stahlblech

| No. | boven/rim bord/Rand Ø cm | bodem/bottom fond/Boden Ø cm |
|---------|-----------------------------|---------------------------------|
| 001.041 | 34 | 23 |
| 001.042 | 37 | 29 |
| 001.044 | 47 | 39 |

| EURO |
|-------|
| 20,95 |
| 24,65 |
| 35,50 |

(N) VISPAN - plaatstaal, ovaal

- (E) OVAL FISH FRY PAN - stamped steel, oval
- (F) POËLE À POISSONS OVALE - tôle d'acier, ovale
- (D) FISCHBACKPFANNE - Stahlblech, oval

| No. | L cm | B cm |
|---------|------|------|
| 001.033 | 36 | 26 |

| EURO |
|-------|
| 33,50 |

(N) LYONNAISERPAN - plaatstaal, zware uitvoering

- (E) LYONNAISE FRY PAN - stamped steel, extra heavy
- (F) POËLE LYONNAISE - tôle d'acier, extra-forte
- (D) LYONERPFANNE - Stahlblech, extra schwer

| No. | boven/rim bord/Rand Ø cm | bodem/bottom fond/Boden Ø cm |
|----------|-----------------------------|---------------------------------|
| 001.001 | 18 | 12 |
| 001.002 | 20 | 14 |
| 001.003 | 22 | 16 |
| 001.004 | 24 | 17 |
| 001.005 | 26 | 19 |
| 001.006 | 28 | 20 |
| 001.007 | 30 | 22 |
| 001.008* | 32 | 24 |
| 001.009* | 36 | 26 |
| 001.010* | 40 | 30 |
| 001.011* | 45 | 34 |
| 001.012* | 50 | 39 |

| EURO |
|-------|
| 13,95 |
| 15,50 |
| 16,95 |
| 18,45 |
| 22,90 |
| 23,90 |
| 27,50 |
| 30,00 |
| 38,50 |
| 47,50 |
| 59,00 |
| 76,00 |

* met extra handgreep/with extra grip
avec poignée supplémentaire/mit Extra Griff



(N) KOEKEPAN - plaatstaal

(E) OMELETTE FRY PAN - stamped steel

(F) POÊLE À FRIRE - tôle d'acier

(D) OMELETTENPFANNE - Stahlblech

| EURO | No. | boven/rim bord/Rand Ø cm | bodem/bottom fond/Boden Ø cm |
|-------|---------|-----------------------------|---------------------------------|
| 14,40 | 002.003 | 20 | 15 |
| 15,15 | 002.004 | 22 | 17 |
| 15,85 | 002.005 | 24 | 19 |
| 18,80 | 002.006 | 26 | 21 |
| 20,35 | 002.007 | 28 | 23 |
| 27,50 | 002.008 | 30 | 24 |
| 32,50 | 002.009 | 32 | 26 |
| 37,50 | 002.010 | 34 | 28 |
| 43,50 | 002.011 | 36 | 30 |
| 54,00 | 002.012 | 38 | 32 |
| 57,50 | 002.013 | 40 | 34 |

(N) LYONNAISERPAN - plaatstaal

(E) FRY PAN - stamped steel

(F) POÊLE LYONNAISE - tôle d'acier

(D) LYONERPFANNE - Stahlblech

| EURO | No. | boven/rim bord/Rand Ø cm | bodem/bottom fond/Boden Ø cm |
|-------|---------|-----------------------------|---------------------------------|
| 17,65 | 002.023 | 20 | 14 |
| 18,10 | 002.024 | 22 | 15 |
| 18,90 | 002.025 | 24 | 16 |
| 22,70 | 002.026 | 26 | 18 |
| 25,50 | 002.027 | 28 | 20 |
| 28,50 | 002.028 | 30 | 22 |
| 33,50 | 002.029 | 32 | 24 |
| 39,00 | 002.030 | 34 | 26 |
| 46,50 | 002.031 | 36 | 28 |
| 58,50 | 002.032 | 38 | 30 |
| 63,00 | 002.033 | 40 | 32 |

(N) HAPJESPAN - plaatstaal

(E) CASSEROLE - stamped steel

(F) SAUTOIR - tôle d'acier

(D) BRATPFANNE - Stahlblech

| EURO | No. | boven/rim bord/Rand Ø cm | bodem/bottom fond/Boden Ø cm |
|-------|----------|-----------------------------|---------------------------------|
| 22,80 | 001.082 | 24 | 18 |
| 28,00 | 001.083 | 28 | 20 |
| 41,00 | 001.084* | 32 | 23 |
| 47,00 | 001.085* | 36 | 27 |

* met extra handgreep/with extra grip
avec poignée supplémentaire/mit Extra Griff

(N) "CHINA" PAN - plaatstaal, voor vele doeleinden bruikbaar

(E) "CHINA" FRY PAN - stamped steel, multi-purpose pan

(F) POÊLE "CHINOISE" - tôle d'acier, poêle tous usages

(D) "CHINA" PFANNE - Stahlblech, Vielzweckpfanne

| EURO | No. | boven/rim bord/Rand Ø cm | bodem/bottom fond/Boden Ø cm |
|-------|---------|-----------------------------|---------------------------------|
| 40,50 | 002.041 | 28 | 22 |
| 45,50 | 002.042 | 32 | 24 |





INDUC



GAS



VITRO



ELECTR



OVEN



ALL NEW!



Ⓝ LYONNAISERPAN - plaatstaal

ⓔ FRY PAN - stamped steel

ⓔ POÊLE LYONNAISE - tôle d'acier

ⓓ LYONERPFANNE - Stahlblech

| No. | Ø cm | EURO |
|---------|------|-------|
| 720.810 | 20 | 7,45 |
| 720.811 | 24 | 9,50 |
| 720.812 | 28 | 12,30 |
| 720.813 | 32 | 15,25 |
| 720.814 | 36 | 19,75 |
| 720.815 | 40 | 24,75 |

Ⓝ WOK - plaatstaal met steel en extra handgreep, platte bodem

ⓔ WOK - with handle and extra grip, flat bottom

ⓔ WOK - tôle d'acier avec poignée et poignée supplémentaire, fond plat

ⓓ WOK - Stahlblech mit Stiel und extra Griff, auch geeignet für Induktion, mit flachem Boden

| No. | Ø cm | EURO |
|---------|------|-------|
| 720.890 | 30 | 29,95 |

Ⓝ CRÊPESPAN - plaatstaal

ⓔ CRÊPE SUZETTES PAN - stamped steel

ⓔ CRÊPIÈRE - tôle d'acier

ⓓ CRÊPE-SUZETTE-PFANNE - Stahlblech

| No. | Ø cm | EURO |
|---------|------|-------|
| 720.895 | 24 | 15,50 |



(N) LYONNAISERPAN - aluminium, met bakelieten handgreep en teflon anti-aanbaklaag, geschikt voor gas, electro en keramische kookplaten

- (E) FRY PAN - aluminium, with bakelite handle and teflon coated, high performance on electric or gaz range and ceramic cooktops
- (F) POËLE LYONNAISE - aluminium, avec poignée bakélite et intérieur teflon, performances élevées sur gaz, plaques électriques et vitrocéramiques
- (D) LYONERPANNE - Aluminium, mit Bakelitgriff und innen Teflon Antihaf-Beschichtung, hohe Leistungen auf Gas, Elektroplatten und Glaskeramikkochfeldern

| EURO | No. | Ø cm |
|-------|---------|------|
| 5,95 | 720.091 | 18 |
| 6,50 | 720.092 | 20 |
| 7,50 | 720.093 | 22 |
| 7,95 | 720.094 | 24 |
| 8,75 | 720.095 | 26 |
| 9,45 | 720.096 | 28 |
| 9,90 | 720.097 | 30 |
| 10,95 | 720.098 | 32 |

(N) LYONNAISERPAN - aluminium, met teflon anti-aanbaklaag

- (E) FRY PAN - aluminium, teflon coated
- (F) POËLE À FRIRE - aluminium, avec intérieur teflon
- (D) BRATPFANNE - Aluminium, mit Teflon Antihaf-Beschichtung

| EURO | No. | Ø cm |
|-------|---------|------|
| 12,95 | 720.700 | 20 |
| 14,60 | 720.701 | 22 |
| 15,85 | 720.702 | 24 |
| 17,70 | 720.703 | 26 |
| 18,95 | 720.704 | 28 |
| 22,25 | 720.705 | 32 |
| 26,90 | 720.706 | 36 |
| 30,95 | 720.707 | 40 |

(N) CRËPEPAN - aluminium, met teflon anti-aanbaklaag

- (E) CREPE SUZETTES PAN - aluminium, teflon coated
- (F) POËLE À CRÊPES - aluminium, avec intérieur teflon
- (D) CREPE-SUZETTE-PFANNE - Aluminium, mit Teflon Antihaf-Beschichtung

| EURO | No. | Ø cm |
|-------|---------|------|
| 12,75 | 720.745 | 22 |
| 15,25 | 720.746 | 26 |

(N) KOEKEPAN - rechthoekig, aluminium, met roestvrijstalen greep, zware uitvoering en voorzien van een teflon anti-aanbaklaag, geschikt voor gas

- (E) FRY PAN - rectangulair, aluminium, with stainless steel handle, extra heavy and teflon-coated, high performance on gaz range
- (F) POËLE À FRIRE - aluminium, avec poignée inox, extra-forte et avec intérieur teflon, performances elevees sur gaz
- (D) BRATPFANNE - Aluminium, mit CNS-Griff, extra schwer und innen Teflon Antihaf-Beschichtung, hohe Leistung auf Gas

| EURO | No. | cm |
|-------|---------|-------|
| 30,95 | 720.175 | 38x26 |



pujadas



Ⓝ **KERAMISCHE LYONNAISERPAN - lichtgewicht gietijzer met rvs steel en krasvaste anti-aanbaklaag, perfect op hoge temperaturen**

ⓔ CERAMIC LYONNAISE FRY PAN - lightweight cast iron with stainless steel handle, with scratch-resistant anti-stick coating, perfectly at high temperatures

ⓔ POËLE LYONNAISE CÉRAMIQUE - fer de fonte léger et poignée inox, avec revêtement fortes et anti-adhésif résistant aux rayures, parfaitement pour la cuisson aux hautes températures

ⓓ KERAMIK LYONERPFANNE - Leichtgewicht Gusseisen mit CNS griff, mit kratzfester Antihaft-Beschichtung, perfekt bei hohen Temperaturen

| No. | Ø cm |
|---------|------|
| 720.790 | 20 |
| 720.791 | 24 |
| 720.792 | 28 |
| 720.793 | 30 |

| EURO |
|-------|
| 22,75 |
| 24,50 |
| 29,50 |
| 31,25 |

FUSION



Ⓝ **KERAMISCHE LYONNAISERPAN - aluminium met rvs steel en krasvaste anti-aanbaklaag, perfect op hoge temperaturen**

ⓔ CERAMIC LYONNAISE FRY PAN - aluminium with stainless steel handle, with scratch-resistant anti-stick coating, perfectly at high temperatures

ⓔ POËLE ALUMINIUM CÉRAMIQUE - aluminium et poignée inox, avec revêtement fortes et anti-adhésif résistant aux rayures, parfaitement pour la cuisson aux hautes températures

ⓓ KERAMIK LYONERPFANNE - Aluminium mit CNS griff, mit kratzfester Antihaft-Beschichtung, perfekt bei hohen Temperaturen

| No. | Ø cm |
|---------|------|
| 720.710 | 20 |
| 720.711 | 24 |
| 720.712 | 28 |
| 720.713 | 32 |

| EURO |
|-------|
| 17,50 |
| 23,00 |
| 28,00 |
| 34,00 |

EXCALIBUR



Ⓝ **LYONNAISERPAN - roestvrijstaal 18/10, zware uitvoering en voorzien van "Excalibur" teflon anti-aanbaklaag**

ⓔ FRY PAN - stainless steel 18/10, extra heavy and "Excalibur" teflon coated

ⓔ POËLE LYONNAISE - inox 18/10, extra-forte et intérieur teflon "Excalibur"

ⓓ LYONERPFANNE - CNS 18/10, extra schwer und innen "Excalibur" Teflon Antihaft-Beschichtung

| No. | Ø cm |
|---------|------|
| 720.750 | 18 |
| 720.751 | 20 |
| 720.752 | 22 |
| 720.753 | 24 |
| 720.754 | 26 |
| 720.755 | 28 |
| 720.756 | 32 |
| 720.757 | 36 |
| 720.758 | 40 |

| EURO |
|-------|
| 27,75 |
| 29,60 |
| 33,50 |
| 35,80 |
| 39,95 |
| 43,00 |
| 51,00 |
| 69,00 |
| 79,00 |



de BUYER



- (N) WOK - plaatstaal met steel en extra handgreep, platte bodem**
- (E) WOK - with handle and extra grip, flat bottom**
- (F) WOK - plaatstaal met steel en extra handgreep, platte bodem**
WOK - with handle and extra grip, flat bottom
- (F) WOK - tôle d'acier avec poignée et poignée supplémentaire, fond plat**
- (D) WOK - Stahlblech mit Stiel und extra Griff, auch geeignet für Induktion, mit flachem Boden**

| EURO | No. | Ø cm |
|-------|---------|------|
| 26,00 | 001.056 | 24 |
| 31,00 | 001.058 | 28 |
| 37,00 | 001.060 | 32 |
| 43,00 | 001.062 | 40 |



- (N) WOK - plaatstaal, geheel rond**
- (E) WOK - stamped steel, round**
- (F) WOK - tôle d'acier, ronde**
- (D) WOK - Stahlblech, rund**

| EURO | No. | Ø cm |
|-------|---------|------|
| 43,00 | 001.065 | 36 |



- (N) WOK - plaatstaal met rvs steel en greep, krassvaste anti-aanbaklaag, perfect op hoge temperaturen, compleet met deksel**
- (E) WOK - stamped steel with stainless steel handle, with scratch-resistant anti-stick coating, perfectly at high temperatures, complete with lid**
- (F) WOK - tôle d'acier et poignée inox, avec revêtement fortes et anti-adhésif résistant aux rayures, parfaitement pour la cuisson aux hautes températures, complet avec couvercle**
- (D) WOK - Stahlblech mit CNS griff, mit kratzfester Antihaf-Beschichtung, perfekt bei hohen Temperaturen, Komplet mit Deckel**

| EURO | No. | Ø cm |
|-------|---------|------|
| 45,00 | 720.912 | 32 |



pujadas

- (N) WOK - roestvrijstaal, met platte bodem**
- (E) WOK - stainless steel, with flat bottom**
- (F) WOK - inox, avec fond plat**
- (D) WOK - CNS, mit flachem Boden**

| EURO | No. | Ø cm |
|-------|---------|------|
| 40,50 | 720.085 | 36 |



- (N) WOK - roestvrijstaal, platte bodem, met "Excalibur" teflon anti-aanbaklaag**
- (E) WOK - stainless steel, with flat bottom, "Excalibur" teflon coated**
- (F) WOK - inox, avec fond plat et intérieur teflon "Excalibur"**
- (D) WOK - CNS, mit flachem Boden und "Excalibur" Antihaf-Beschichtung**

| EURO | No. | Ø cm |
|-------|---------|------|
| 60,00 | 720.785 | 36 |



EXCALIBUR



Ⓝ BRAADPAN - gietijzer, geëmailleerd, compleet met deksel, rood

- ⓔ ROAST POT - stamped steel, enamelled, complete with lid, red
- ⓔ COCOTTE - fonte émaillée, complet avec couvercle, rouge
- ⓓ BRATENTOPF - emaillierten Stahlblech, Komplett mit Deckel, rot

ROND/ROUND/RONDE/RUND

| No. | Ø cm | Lit. | EURO |
|---------|------|------|-------|
| 862.224 | 24 | 4 | 46,00 |
| 862.226 | 26 | 5 | 54,00 |

OVAAL/OVAL/OVALE/OVAL

| No. | cm | Lit. | EURO |
|---------|-------|------|--------|
| 862.328 | 27x21 | 4 | 46,00 |
| 862.332 | 33x25 | 6,5 | 71,50 |
| 862.336 | 36x28 | 9 | 103,00 |

Ⓝ BRAADPAN - geëmailleerd plaatstaal, compleet met deksel

- ⓔ ROAST POT - enamelled stamped steel, complete with lid
- ⓔ COCOTTE - tôle d'acier émaillée, complet avec couvercle
- ⓓ BRATENTOPF - emaillierten Stahlblech, Komplett mit Deckel

| No. | Ø cm | Lit. | EURO |
|---------|------|------|-------|
| 620.224 | 24 | 2,0 | 31,50 |
| 620.228 | 28 | 3,5 | 34,50 |

Ⓝ BRAADPAN - zwart gietijzer, compleet met deksel

- ⓔ ROAST POT - black cast iron, complete with lid
- ⓔ COCOTTE - en fonte noir, complet avec couvercle
- ⓓ BRATENTOPF - schwarzen Gusseisen, Komplett mit Deckel

| No. | Ø cm | Lit. | EURO |
|---------|------|------|--------|
| 620.036 | 36 | 12,0 | 121,00 |

pujadas

QuanTanium



INDUC



GAS



VITRO



ELECTR



(N) Unieke serie, vervaardigd uit gegoten aluminium. Dankzij de speciale Titanium anti-aanbaklagen is deze serie praktisch krasvrij en gemakkelijk te reinigen. De serie kenmerkt zich door optimale warmtespreiding en lange warmte afgifte na het bereiden. Geschikt voor alle warmtebronnen en ovenvast

(E) Unique serie of cast aluminium with Titanium anti-adherent coatings. It's structure ensures an optimised heat distribution during and after the cooking process. Suitable for all hob types

(F) Serien unique en font aluminium construé. avec Titanium anti-adhèrentes. Sa structure assure une parfaite répartition de chaleur pendant toute la cuisson et meme à moyenne ou base température. Convient à tous types de feux

(D) Einzigartigen Serie aluminium Gasspfannen, mit Titanium Antihaft-Beschichtung. Diese Struktur mit ungleichen Stärken ergibt eine perfekte Verteilung der Hitze. Geeignet für alle Herd

(N) BRAADPAN - laag, inclusief deksel

(E) ROAST POT - shallow, with lid

(F) FAITOUT - avec couvercle

(D) KASSEROLLE - Flache, mit Deckel

| EURO | No. | Ø cm | Lit. |
|-------|---------|------|------|
| 33,50 | 720.930 | 24 | 2,0 |
| 39,50 | 720.931 | 28 | 3,0 |
| 42,50 | 720.932 | 30 | 3,8 |

(N) BRAADPAN - hoog, inclusief deksel

(E) ROAST POT - deep, with lid

(F) BRAISIÈRE - avec couvercle

(D) KASSEROLLE - Hohe, mit Deckel

| EURO | No. | Ø cm | Lit. |
|-------|---------|------|------|
| 35,00 | 720.935 | 26 | 3,4 |
| 37,00 | 720.936 | 28 | 3,8 |
| 39,50 | 720.937 | 30 | 4,2 |
| 43,00 | 720.938 | 32 | 6,0 |

(N) CREPESPAN - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag

(E) CREPE SUZETTES PAN - cast aluminium with non-stick coating

(F) POËLE À CREPES - fonte d'aluminium avec anti-adhésif

(D) CREPE-SUZETTE-PFANNE - Aluminiumguss, mit Antihaft-Beschichtung

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|-------|---------|------|------|
| 44,50 | 720.910 | 28 | 1,5 |

ALL NEW!





(N) LYONNAISERPAN - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag

- (E) FRY PAN - cast aluminium with non-stick coating
- (E) POÊLE LYONNAISE - fonte d'aluminium avec anti-adhésif
- (D) LYONERPFANNE - Aluminiumguss, mit Antihaft-Beschichtung

| No. | Ø cm |
|---------|------|
| 720.900 | 20 |
| 720.901 | 24 |
| 720.902 | 28 |
| 720.903 | 30 |

| EURO |
|-------|
| 26,50 |
| 30,00 |
| 35,00 |
| 39,00 |



(N) LYONNAISER/HAPJESPAN - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag

- (E) FRY PAN - cast aluminium with non-stick coating
- (E) POÊLE LYONNAISE - fonte d'aluminium avec anti-adhésif
- (D) LYONERPFANNE - Aluminiumguss, mit Antihaft-Beschichtung

| No. | Ø cm | H cm |
|---------|------|------|
| 720.906 | 28 | 7,5 |
| 720.908 | 30 | 9,5 |

| EURO |
|-------|
| 45,00 |
| 47,50 |

ALL NEW!



(N) GRILLPAN - geribbeld, gegoten aluminium met anti-aanbaklaag

- (E) GRILLPAN - grooved, cast aluminium with non-stick coating
- (E) POÊLE À GRILL - nervurée, fonte d'aluminium avec anti-adhésif
- (D) GRILLPFANNE - gerillt, Aluminiumguss, mit Antihaft-Beschichtung

| No. | cm | H cm |
|---------|-------|------|
| 720.915 | 28x28 | 4 |

| EURO |
|-------|
| 54,50 |

Castey®



(N) LYONNAISERPAN - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag

- (E) FRY PAN - cast aluminium with non-stick coating
- (E) POÊLE LYONNAISE - fonte d'aluminium avec anti-adhésif
- (D) LYONERPFANNE - Aluminiumguss, mit Antihaft-Beschichtung

| No. | Ø cm | H cm |
|---------|------|------|
| 490.001 | 18 | 7,8 |
| 490.002 | 20 | 8,8 |
| 490.003 | 22 | 9,2 |
| 490.004 | 24 | 9,4 |
| 490.005 | 26 | 9,6 |
| 490.006 | 28 | 9,8 |

| EURO |
|-------|
| 14,85 |
| 16,65 |
| 18,25 |
| 20,55 |
| 23,20 |
| 25,50 |

(N) MOSSELPAN - hoogglans, roestvrijstaal

- (E) MUSSEL PAN - mirror polished, stainless steel
- (F) MARMITE À MOULE - extra polis, inox
- (D) MUSCHEL-TOPF - poliert, CNS

| EURO | No. | Ø cm | Kg |
|-------|---------|------|-----|
| 10,95 | 180.040 | 18 | 1,0 |
| 13,95 | 180.042 | 20 | 2,0 |
| 15,95 | 180.045 | 22 | 3,0 |

(N) MOSSELPAN - zwart geëmailleerd met roestvrijstalen rand

- (E) MUSSEL PAN - black enameled with stainless steel rim
- (F) MARMITE À MOULE - noir émaillé avec la jante d'acier inoxydable
- (D) MUSCHEL-TOPF - Schwarzes emailiert mit Edelstahlrinne

| EURO | No. | Ø cm | Kg |
|-------|---------|------|-----|
| 4,95 | 975.010 | 12 | 0,5 |
| 6,25 | 975.015 | 18 | 1,0 |
| 7,95 | 975.020 | 20 | 2,0 |
| 11,75 | 975.025 | 24 | 4,0 |

(N) BISTRO SERVEERPAN - smeedijzer, uitermate geschikt voor het serveren van éénpansgerechten, met het houten onderbord, apart leverbaar, kan men de pan gebruiken als bord

- (E) BISTRO SERVING PAN - malleable iron, especially suitable for serving meals in one pan, with the separately obtainable wooden tray for placing under the pan, which thus can be used as plate
- (F) POÊLE À SERVIR BISTRO - fer forgeable, très bien usable pour servir des menus en une poêle, avec le plat de bois, livrable séparément sur demande, qu'on peut placer sous la poêle si bien que cella-la peut servir comme assiette
- (D) BISTRO SERVIERPANNE - eisengeschmiedet, sehr gut zu gebrauchen beim Servieren von Gerichten in einer Pfanne. Mit Hartholz-Unterlage, separat lieferbar, auf Wunsch kann die Pfanne als Teller gebraucht werden

**MET GEBOGEN STEEL/WITH BENT HANDLE
AVEC POIGNÉE COURBÉ/MIT SCHNABELSTIEL**

| EURO | No. | Ø cm |
|-------|---------|------|
| 20,25 | 002.220 | 20 |
| 22,70 | 002.224 | 24 |
| 32,00 | 002.228 | 28 |

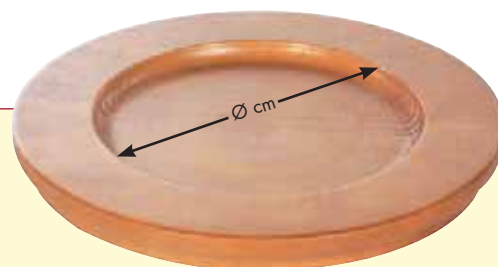
**MET TWEE GREPEN/WITH TWO GRIPS
AVEC DEUX ANSES/MIT ZWEI GRIFFEN**

| EURO | No. | Ø cm |
|-------|---------|------|
| 20,25 | 002.320 | 20 |
| 22,70 | 002.324 | 24 |
| 32,00 | 002.328 | 28 |

(N) ONDERBORD - hout

- (E) TRAY - wood
- (F) PLAT - bois
- (D) UNTERLAGE - Hartholz

| EURO | No. | Ø cm |
|-------|---------|------|
| 14,95 | 002.250 | 20 |
| 17,45 | 002.251 | 24 |
| 31,50 | 002.252 | 28 |





(N) Serie pannen uit gietaluminium, met anti-aanbaklaag en "koude" grepen, eenvoudig te reinigen, met sandwichbodem waardoor geschikt voor alle verhittingsbronnen

(E) Series pans of cast aluminium, with non-stick coating and "stay cool" handles, easy to clean, with the sandwich base which makes them suitable for all hob types

(F) Série poêles en fonte d'aluminium, avec revêtement anti-adhésif, poignées "softtouch" qui restent froid, facile à nettoyer avec fond rapporté pour tous feux

(D) Komplett Serie Pfannen aus Aluminiumguss, mit Antihaf-Beschichtung und "Kaltgriff", einfache Reinigung, mit Sandwich-Boden geeignet für Herde

(N) STEELPAN - met schenktuit zonder deksel

(E) SAUCE PAN - with spout without lid

(F) CASSEROLE - avec bec verseur sans couvercle

(D) STIELKASSEROLLE - mit Ausguss ohne Deckel

| No. | Ø cm |
|---------|------|
| 862.600 | 16 |

EURO
13,25

(N) SAUTEUSE - met deksel

(E) SAUTEUSE - with lid

(F) SAUTEUSE - avec couvercle

(D) SAUTEUSE - mit Deckel

| No. | Ø cm |
|---------|------|
| 862.610 | 24 |

EURO
22,50

(N) LYONNAISERPAN

(E) FRY PAN

(F) POËLE LYONNAISE

(D) LYONERPFRANNE

| No. | Ø cm |
|---------|------|
| 862.620 | 20 |
| 862.621 | 24 |
| 862.622 | 26 |
| 862.623 | 28 |

EURO
13,60
15,00
17,00
19,45

(N) BRAADPAN - met deksel

(E) ROAST POT - with lid

(F) FAITOUT - avec couvercle

(D) BRATENTOPF - mit Deckel

| No. | Ø cm |
|---------|------|
| 862.630 | 24 |

EURO
26,50

(N) CRÊPESPAN

(E) CREPE SUZETTES PAN

(F) POËLE À CRÊPES

(D) CREPE-SUZETTE-PFRANNE

| No. | Ø cm |
|---------|------|
| 862.635 | 30 |

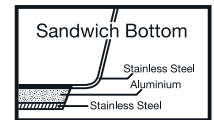
EURO
20,65

(N) Pannen met een 7 mm dikke Sandwich-bodem (roestvrijstaal-aluminium-roestvrijstaal)

(E) Pans with a 7 mm Sandwich-bottom (stainless steel-aluminium-stainless steel)

(F) Poêles à fond Sandwich de 7 mm (inox-aluminium-inox)

(D) Pfannen mit Sandwich-Boden von 7 mm (CNS-Aluminium-CNS)



(N) SAUTEUSE - roestvrijstaal 18/10, conisch model

(E) SAUTEUSE - stainless steel 18/10, conical model

(F) SAUTEUSE - inox 18/10, modèle conique

(D) SAUTEUSE - CNS 18/10, konisches Modell



| EURO | No. | Ø cm |
|-------|---------|------|
| 30,00 | 935.001 | 16 |
| 33,00 | 935.002 | 18 |
| 39,00 | 935.003 | 20 |
| 44,00 | 935.004 | 24 |

(N) LYONNAISERPAN - roestvrijstaal 18/10

(E) FRY PAN - stainless steel 18/10

(F) POÊLE LYONNAISE - inox 18/10

(D) LYONERPFANNE - CNS 18/10



| EURO | No. | Ø cm |
|--------|----------|------|
| 54,00 | 935.021 | 24 |
| 70,00 | 935.022 | 28 |
| 84,00 | 935.023 | 32 |
| 110,00 | 935.024* | 36 |
| 138,00 | 935.025* | 40 |

* met extra handgreep/with extra grip
avec poignée supplémentaire/mit Extra Griff



(N) PANNENSET 8-DELIG - hooggepolijst roestvrijstaal 18/10 uitvoering en voorzien van een sandwich bodem, RVS-aluminium-RVS, geschikt voor alle hittebronnen, de serie bestaat uit: 2 kookpannen hoog model Ø 16, 20 cm, 3 kookpannen middel hoog Ø 16, 20, 24 cm, 2 steelpannen Ø 14, 16 cm en sauteuse Ø 24 cm

(E) COOKING SET 8 PIECES - high polished stainless steel 18/10, with sandwich bottom, stainless steel-aluminium-stainless steel, suitable for all heat sources, complete with 2 stockpots Ø 16, 20 cm, 3 stewpans Ø 16, 20, 24 cm, saucepan Ø 14, 16 cm and sauteuse Ø 24 cm

(F) BATTERIE DE CUISINE 8 PIÈCES - extra polis inox 18/10, avec triple fond, inox-aluminium-inox, performances élevées pour tout les chauffages, complet avec: 2 marmites traiteur Ø 16, 20 cm, 3 marmites bass Ø 16, 20, 24 cm, casseroles 14, 16 cm et sauteuse Ø 24 cm

(D) KOCHGESCHIRR 8-TEILIG - aus hochglanz poliertem CNS 18/10 mit Kompensboden CNS-Aluminium-CNS, geeignet für alle Herde, Komplett mit: 2 Kochtöpfen Ø 16, 20 cm, 3 Bratentöpfen Ø 16, 20, 24 cm, 2 Stielkasserollen Ø cm 14, 16 cm und Sauteuse Ø 24 cm

HOBBY CHEF

| EURO | No. |
|--------|---------|
| 238,00 | 720.225 |



(N) Serie pannen uit mat gepolijst roestvrijstaal, met aluminium sandwichbodem waardoor geschikt voor alle verhittingsbronnen, inclusief inductie

- (E) Series of matt polished stainless steel pans with aluminum sandwich base, thus suitable for all heat sources including induction
- (F) Série casseroles en acier inoxydable poli mat avec une base de sandwich en aluminium donc convient à tous types de feux y compris induction
- (D) Serie Pfannen aus matt poliertem Edelstahl mit Aluminium-Sandwich-Boden und dadurch geeignet für alle Wärmequellen einschließlich Induktion

(N) KOOKPAN - hoog model, met deksel

- (E) STEW PAN - with lid
- (F) TRAITEUR - avec couvercle
- (D) KOCHTOPF - hoch, mit Deckel

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---------|------|------|------|-------|
| 862.301 | 20 | 20 | 6,3 | 35,00 |
| 862.302 | 24 | 24 | 10 | 50,00 |



(N) KOOKPAN - middel hoog, met deksel

- (E) STEW PAN - with lid
- (F) DEMI TRAITEUR - avec couvercle
- (D) KOCHTOPF - halbhoch, mit Deckel

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---------|------|------|------|-------|
| 862.310 | 24 | 15 | 6,3 | 35,00 |
| 862.311 | 28 | 18 | 11 | 56,00 |



(N) KOOKPAN - laag model, met deksel

- (E) BRAISING PAN - with lid
- (F) BRAISIÈRE - avec couvercle
- (D) BRATENTOPF - mit Deckel

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---------|------|------|------|-------|
| 862.320 | 20 | 10 | 3,0 | 25,00 |
| 862.321 | 24 | 12 | 5,0 | 36,00 |

Ⓝ **Professionele Profi "Pro-Sup" pannen met een 7 mm dikke sandwichbodem (roestvrijstaal-aluminium-roestvrijstaal), ook geschikt voor inductie**

ⓔ Professional pans with a 7 mm sandwich bottom (stainless steel-aluminium-stainless steel), also suitable for induction

ⓕ Poêles professionnelles à triple fond de 7 mm (inox-aluminium-inox), aussi conçu pour L'induction

ⓓ Gewerbliche Pfannen mit Sandwichboden von 7 mm (CNS-Aluminium-CNS), auch geeignet für Induktion

Ⓝ **LYONNAISERPAN - roestvrijstaal 18/10**

ⓔ FRY PAN - stainless steel 18/10

ⓕ POÊLE LYONNAISE - inox 18/10

ⓓ LYONERPFANNE - CNS 18/10

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|-------|---------|------|------|------|
| 31,00 | 862.443 | 20 | 5 | 1,2 |
| 34,00 | 862.444 | 24 | 5 | 1,7 |
| 51,00 | 862.424 | 28 | 5 | 2,5 |
| 99,00 | 862.425 | 34 | 5 | 4,5 |

Ⓝ **SAUTEUSE - roestvrijstaal 18/10**

ⓔ SAUTEUSE - stainless steel 18/10

ⓕ SAUTEUSE - inox 18/10

ⓓ SAUTEUSE - CNS 18/10

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|-------|---------|------|------|------|
| 43,50 | 862.426 | 24 | 7 | 3,0 |
| 53,50 | 862.427 | 28 | 8 | 5,0 |

Ⓝ **PAN DEKSELS - roestvrijstaal 18/10**

ⓔ PAN COVERS - stainless steel 18/10

ⓕ COUVERCLES - inox 18/10

ⓓ DECKEL - CNS 18/10

| EURO | No. | Ø cm |
|-------|---------|------|
| 8,85 | 862.431 | 16 |
| 9,35 | 862.432 | 18 |
| 10,00 | 862.433 | 20 |
| 11,20 | 862.435 | 24 |
| 18,55 | 862.437 | 28 |
| 23,65 | 862.438 | 30 |
| 26,00 | 862.439 | 34 |
| 31,50 | 862.440 | 40 |

SITRAM

PROFISERIE
INDUCTION



GAS

ELECTRIC

CERAMIC

HALOGEEN

INDUCTION





(N) KOOKPAN - roestvrijstaal 18/10, hoog model, met deksel

- (E) STOCKPOT - stainless steel 18/10, with cover
- (F) TRAITEUR - inox 18/10, avec couvercle
- (D) KOCHTOPF - hoch, CNS 18/10, mit Deckel

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---------|------|------|------|--------|
| 862.401 | 24 | 24 | 10,5 | 77,00 |
| 862.402 | 28 | 28 | 16,5 | 117,00 |
| 862.403 | 30 | 30 | 21,0 | 161,00 |
| 862.404 | 34 | 34 | 30,0 | 189,00 |
| 862.405 | 40 | 40 | 50,0 | 233,00 |



(N) KOOKPAN - roestvrijstaal 18/10, middel hoog, met deksel

- (E) STEWPAN - stainless steel 18/10, with cover
- (F) DEMI TRAITEUR - inox 18/10, avec couvercle
- (D) KOCHTOPF - halbhoch, CNS 18/10, mit Deckel

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---------|------|------|------|--------|
| 862.406 | 16 | 10 | 1,9 | 50,00 |
| 862.407 | 20 | 13 | 3,8 | 53,00 |
| 862.408 | 24 | 15 | 6,4 | 60,00 |
| 862.410 | 28 | 18,5 | 10,6 | 83,00 |
| 862.411 | 30 | 19 | 13,0 | 136,00 |
| 862.412 | 34 | 21 | 18,7 | 151,00 |
| 862.413 | 40 | 24 | 30,0 | 186,00 |



(N) KOOKPAN - roestvrijstaal 18/10, laag model, met deksel

- (E) BRAISING PAN - stainless steel 18/10, with cover
- (F) BRAISIÈRE - inox 18/10, avec couvercle
- (D) BRATENTOPF - CNS 18/10, mit Deckel

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---------|------|------|------|--------|
| 862.415 | 20 | 10 | 3,0 | 48,00 |
| 862.416 | 24 | 12 | 5,1 | 57,00 |
| 862.418 | 30 | 15 | 10,4 | 124,00 |
| 862.419 | 34 | 16 | 14,0 | 140,00 |
| 862.420 | 40 | 19 | 23,5 | 182,00 |



(N) STEELPAN - roestvrijstaal 18/10

- (E) SAUCE PAN - stainless steel 18/10
- (F) CASSEROLE - inox 18/10
- (D) STIELKASSEROLLE - CNS 18/10

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---------|------|------|------|-------|
| 862.428 | 14 | 7 | 1,0 | 23,75 |
| 862.421 | 16 | 8 | 1,5 | 25,50 |
| 862.422 | 18 | 9 | 2,1 | 27,50 |
| 862.423 | 20 | 10 | 3,0 | 30,50 |
| 862.429 | 24 | 13 | 5,1 | 43,50 |

(N) SNELKOOKPAN - roestvrijstaal 18/10, geschikt voor gebruik op gas, electra, keramische platen en inductie

(E) PRESSURE COOKER - stainless steel 18/10, high performance on electric, gas range, ceramic cooktops and induction

(F) AUTOUISEUR - inox 18/10, performances élevées sur gaz, plaques électriques, vitrocéramiques et l'induction

(D) DAMPFKUCHTOPF - CNS 18/10, hohe Leistung auf Gas, Elektroplatten, Glaskeramikkochfeldern und Induktion

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|--------|---------|------|------|------|
| 133,00 | 862.091 | 26 | 13 | 6 |
| 135,00 | 862.092 | 26 | 18 | 8 |
| 149,00 | 862.093 | 26 | 21 | 10 |



(N) SNELKOOKPAN - roestvrijstaal 18/10, geschikt voor gebruik op gas, electra, keramische platen en inductie

(E) PRESSURE COOKER - stainless steel 18/10, high performance on electric, gas range, ceramic cooktops and induction

(F) AUTOUISEUR - inox 18/10, performances élevées sur gaz, plaques électriques, vitrocéramiques et l'induction

(D) DAMPFKUCHTOPF - CNS 18/10, hohe Leistung auf Gas, Elektroplatten, Glaskeramikkochfeldern und Induktion

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|--------|---------|------|------|------|
| 105,00 | 862.081 | 24 | 20 | 6 |
| 108,00 | 862.082 | 24 | 24 | 8 |
| 127,00 | 862.083 | 24 | 28 | 10 |
| 144,00 | 862.033 | 24 | 30 | 13 |



(N) PASTAKOOKPAN - roestvrijstaal 18/10, compleet met 2 pasta vergieten

(E) PASTA COOKPOT - stainless steel 18/10, complete with 2 stainless steel pasta colanders

(F) MARMITE TRAITEUR À PÂTES - inox 18/10, avec 2 passoires à pâtes inox

(D) TEIGWAREN KOCHTOPF - CNS 18/10, mit 2 CNS Pastakorbe

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|-------|---------|---|------|------|
| 59,00 | 030.024 | 24 | 15 | 7 |
| 17,00 | 030.124 | pasta vergiet los/pasta colander only passoire seul/Pastakorbe allein | | |



(N) PASTAKOOKPAN - roestvrijstaal 18/10

(E) PASTA COOKPOT - stainless steel 18/10

(F) MARMITE TRAITEUR À PÂTES - inox 18/10

(D) TEIGWAREN KOCHTOPF - CNS 18/10

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|-------|---------|------|------|------|
| 78,00 | 862.075 | 25 | 25 | 7 |





(N) PASTAKOOKPAN - roestvrijstaal 18/10, compleet met 4 RVS pasta vergieten

- (E) PASTA COOKPOT - stainless steel 18/10, complete with 4 stainless steel pasta colanders
- (F) MARMITE TRAITEUR À PÂTES - inox 18/10, avec 4 inox passoires à pâtes
- (D) TEIGWAREN KOCHTOPF - CNS 18/10, mit 4 CNS Pastakorbe

| No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---------|---|------|------|
| 720.120 | 35 | 21 | 20 |
| 720.121 | pasta vergiet los/pasta colander only passoire seul/Pastakorbe allein | | |

| EURO |
|--------|
| 177,00 |
| 23,95 |



(N) SPAGHETTI/PASTAKOOKPAN - roestvrijstaal 18/10

- (E) PASTA COOKPOT - stainless steel 18/10
- (F) MARMITE TRAITEUR À PÂTES - inox 18/10
- (D) TEIGWAREN KOCHTOPF - CNS 18/10

| No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---------|------|------|------|
| 520.022 | 20 | 27 | 6 |

| EURO |
|-------|
| 51,00 |



(N) STOOMKOOKPAN SWING - roestvrijstaal, met een handig 'tuimel' vergiet wat het afgieten vereenvoudigd, met glasdeksel, uitermate geschikt voor het koken van pasta's, rijst of het stomen van gerechten

- (E) STEAM COOKER SWING - stainless steel, with a handy colander what simplifies draining, with glass lid, ideal for the cooking of pasta, rice or steaming dishes
- (F) POËLE À VAPEUR SWING - inox, avec passoire à bascule qui simplifie le versage, avec couvercle en verre, idéal pour la cuisson des pâtes, le riz ou bien la cuisson à la vapeur
- (D) DAMPFTOPF SWING - CNS, mit einem benutzerfreundlichen Siebeinsatz, mit Glasdeckel, ideal zum Kochen von Teigwaren, Reis oder Speise Dämpfen

| No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---------|------|------|------|
| 520.024 | 24 | 18 | 6 |

| EURO |
|-------|
| 42,50 |



(N) STOOMKOOKPAN - roestvrijstaal 18/10

- (E) STEAM COOKER - stainless steel 18/10
- (F) POËLE À VAPEUR - Inox 18/10
- (D) DAMPFTOPF - CNS 18/10

| No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---------|------|------|------|
| 520.028 | 20 | 20 | 3 |

| EURO |
|-------|
| 42,50 |

NEW!**WESTMARK**

- Ⓝ **SAUSPANNETJE - met warmhoud rechaud en waxine houder, inclusief saus lepel**
- ⓔ SMALL SAUCE PAN - with warmer and candleholder, sause ladle included
- ⓕ CASSOLETTE À BEURRE - avec réchaud et container de bougie, avec cuillère de sauce
- ⓓ SOßENPFÄNNCHEN - mit Stövchen und Teelichtbehälter, mit Sauzenlöhhel

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|-------|---------|------|------|------|
| 17,95 | 016.047 | 14 | 24 | 0,3 |



- Ⓝ **BAIN MARIE KOKER - met sandwich bodem, dubbelwandig roestvrijstaal gevuld met water, ideaal voor verwarmen van sauzen en chocolade**

- ⓔ BAIN MARIE COOKER - with kompens bottom, double walled stainless steel filled with water, perfect for heating sauces and choclate
- ⓕ CUISEUR BAIN MARIE - avec triple fond, inox a double paroi dans laquelle l'eau, ideal pour fondre du chocolat et maintenir des sauces à température
- ⓓ BAIN-MARIE KOCHER - mit Sandwichboden, Doppelwandig CNS gefühlt mit Wasser, sehr geeignet für erwärmen von Sauce und Schokolade

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|-------|---------|------|------|------|
| 38,50 | 001.205 | 16 | 13 | 1,5 |



- Ⓝ **VISPAN - roestvrijstaal, compleet met deksel en inzet**

- ⓔ FISH POACHER - stainless steel, with lid and grid
- ⓕ POISSONNIÈRE - inox, avec couvercle et grille
- ⓓ FISCHKESSEL - CNS, mit Deckel und Einsatz

| EURO | No. | cm |
|-------|---------|---------------|
| 27,00 | 720.190 | 14(H)x45x14,0 |
| 36,00 | 720.191 | 16(H)x60x16,5 |



- Ⓝ **Professionele pannenserie "BISTRO CHEF" - hoogglans gepolijst roestvrijstaal 18/10 en voorzien van Sandwichbodem, RVS-Aluminium-RVS**

- ⓔ PROFESSIONAL PANS - high polished stainless steel 18/10 - with sandwich bottom, stainless steel-aluminium-stainless steel, high performance
- ⓕ POÊLES PROFESSIONELLES - extra polis inox 18/10, avec triple fond, inox-aluminium-inox
- ⓓ GEWERBLICHE PFANNEN - aus hochglanz poliertem CNS mit Sandwichboden CNS-Aluminium-CNS

pujadas

"BISTRO"



- Ⓝ **STEEPAN**
- ⓔ SAUCE PAN
- ⓕ CASSEROLE
- ⓓ STIELKASSEROLLE

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|-------|---------|------|------|------|
| 17,60 | 720.263 | 12 | 7 | 0,7 |
| 17,95 | 720.264 | 14 | 7 | 1,0 |
| 20,80 | 720.265 | 16 | 7 | 1,5 |
| 22,75 | 720.266 | 18 | 8 | 2,0 |
| 26,50 | 720.267 | 20 | 8 | 2,5 |



pujadas "BISTRO"



Ⓝ KOOKPAN - hoog model, met deksel

- ⓔ STOCKPOT - with cover
- ⓕ TRAITEUR - avec couvercle
- ⓓ KOCHTOPF - hoch, mit Deckel

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---------|------|------|------|-------|
| 720.251 | 24 | 24 | 10,0 | 59,00 |
| 720.252 | 28 | 28 | 16,5 | 76,00 |



Ⓝ KOOKPAN - middelhoog model, met deksel

- ⓔ STEW PAN - with cover
- ⓕ DEMI TRAITEUR - basse, avec couvercle
- ⓓ KOCHTOPF - halbhoch, mit Deckel

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---------|------|------|------|-------|
| 720.253 | 16 | 11 | 2,1 | 31,00 |
| 720.254 | 20 | 13 | 4,0 | 38,00 |
| 720.255 | 24 | 14 | 6,3 | 52,00 |
| 720.256 | 28 | 18 | 10,0 | 68,00 |
| 720.257 | 32 | 19 | 15,0 | 84,00 |



Ⓝ KOOKPAN - laag model, met deksel

- ⓔ BRAISING PAN - with cover
- ⓕ RONDEAU - avec couvercle
- ⓓ BRATENTOPF - mit Deckel

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---------|------|------|------|-------|
| 720.258 | 16 | 7 | 1,5 | 25,50 |
| 720.259 | 20 | 8 | 2,5 | 35,00 |
| 720.260 | 24 | 9 | 4,3 | 44,00 |
| 720.261 | 28 | 11 | 6,7 | 54,00 |
| 720.262 | 32 | 12 | 10,0 | 74,00 |



Ⓝ BRAADPAN - met deksel

- ⓔ BRAISING PAN - with cover
- ⓕ BRAISIÈRE - avec couvercle
- ⓓ BRATENTOPF - mit Deckel

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---------|------|------|------|-------|
| 720.268 | 24 | 6 | 2,7 | 41,00 |
| 720.269 | 28 | 6 | 3,7 | 52,00 |



Ⓝ KOEKEPAN/SAUTEUSE

- ⓔ FRY PAN/SAUTEUSE
- ⓕ POÊLE À FRIRE/SAUTEUSE
- ⓓ OMELETTENPFANNE/SAUTEUSE

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---------|------|------|-------|
| 720.270 | 24 | 6 | 34,00 |

pujadas



- (NL) Professionele Pannen, roestvrijstaal 18/10 met sandwichbodem RVS-Aluminium-RVS
- (E) Professional Pans, Stainless Steel 18/10 with sandwich bottom, Stainless Steel-Aluminium-Stainless Steel
- (F) Poêles Professionelles, Inox 18/10 avec Triple Fond, Inox-Aluminium-Inox
- (D) Gewerbliche Pfannen, CNS 18/10 mit Sandwichboden, CNS-Aluminium-CNS



pujadas

(N) KOOKPAN MET KRAAN EN ROOSTER met deksel

- (E) STOCK POT WITH TAP AND GRID - with cover
- (F) TRAITEUR AVEC ROBINET ET GRILLE - avec couvercle
- (D) KOCHTOPF MIT ABLAUFHAHN UND ROST - mit Deckel

| EURO | No. | H cm | Ø cm | Lit. |
|--------|---------|------|------|------|
| 275,00 | 720.180 | 40 | 40 | 50 |
| 379,00 | 720.181 | 45 | 45 | 72 |

rooster los/grid only/seul grille/rost allein

| | | | |
|-------|---------|----|--|
| 36,00 | 720.182 | 37 | |
| 44,00 | 720.183 | 42 | |



(N) LYONNAISERPAN - roestvrijstaal 18/10

- (E) LYONNAISE FRY PAN - stainless steel 18/10
- (F) POÊLE LYONNAISE - inox 18/10
- (D) LYONERPFANNE - CNS 18/10

| EURO | No. | Ø cm |
|-------|---------|------|
| 21,50 | 720.100 | 20 |
| 23,75 | 720.104 | 22 |
| 25,50 | 720.101 | 24 |
| 27,90 | 720.106 | 26 |
| 30,75 | 720.102 | 28 |
| 37,00 | 720.103 | 32 |

