

BLACK STEEL

Aus hochwertigem Carbonstahl, ideal zum scharfen Anbraten von Fleisch, für knuspriges Braten von Röstli und Bratkartoffeln. Gut geeignet zum Flambieren und Gratinieren unter dem Salamander und dank Gussstiel 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 röstli croustillants ou des pommes sautées. Également 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 Röstli 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

Nr.	Masse innen	Masse aussen
No	Mesures intérieures	Mesures extérieures
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