

GUSTO

Aus hochwertigem Edelstahl, mehrschichtiger Materialaufbau mit Aluminiumkern, äusserst schnelle und gleichmässige Wärmeaufnahme und -verteilung, auch an den Seitenwänden, handlich und leicht, einfach zu reinigen, mit ergonomischen Stielen.

En acier inoxydable haute qualité, structure de matériel multicouches avec noyau en aluminium, répartition thermique régulière et rapide même sur les côtés, léger, facile à manier et à nettoyer, avec manches ergonomiques.

Made from high quality stainless steel, multi-ply material structure with aluminum core, extreme fast and equally distributed heat conduction, even on the side walls, handy, light weight and easy to clean, with ergonomic handles.



Sauteuse
Sauteuse
Saute pan



No	Ø cm	H cm	Vol. l
310/14	14	5.5	0.7
310/16	16	6.5	1.0
310/18	18	7.0	1.3
310/20	20	7.5	1.5
310/24	24	8.5	2.75
310/26	26	9.0	3.5



Sauteuse
mit Antihftbeschichtung
Sauteuse
avec revêtement antiadhésif
Saute pan
with non-stick coating



wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm	Vol. l
320/14	14	5.5	0.7
320/16	16	6.5	1.0
320/18	18	7.0	1.3
320/20	20	7.5	1.5
320/24	24	8.5	2.75
320/26	26	9.0	3.5



Stielkasserolle nieder
Casserole à manche basse
Saucepan low



No	Ø cm	H cm	Vol. l
311/16	16	8.0	1.5
311/18	18	8.5	2.0
311/20	20	8.5	2.5
311/22	22	9.5	3.25



Stielkasserolle ¾ hoch
Casserole à manche ¾ hauteur
Saucepan ¾ height



No	Ø cm	H cm	Vol. l
312/16	16	10.5	2.0
312/18	18	12.0	3.0
312/20	20	13.0	4.0
312/22	22	13.5	5.0



Kasserolle nieder
Casserole basse
Casserole low



No	Ø cm	H cm	Vol. l
313/24	24	9.5	4.25
313/28	28	10.5	6.5
313/32	32	12.5	10.0



Fleischtopf ¾ hoch
Casserole ¾ hauteur
Meatpot ¾ height



No	Ø cm	H cm	Vol. l
314/24	24	14.5	6.5
314/28	28	16.5	10.0
314/32	32	20.0	16.0



Deckel
Couvercle
Lid

No	Ø cm
00/14	14
00/16	16
00/18	18
00/20	20
00/22	22
00/24	24
00/28	28
00/32	32