

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 molybdenum 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	
100/28	28	11.0	6.25	ab 26 cm mit zusätzlichem Seitengriff
100/30	30	12.0	7.5	dès 26 cm avec poignée additionnelle
100/32	32	13.0	9.5	from 26 cm with additional side handle
100/36	36	14.5	13.5	
100/40	40	16.0	18.5	



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	
200/28	28	18.0	11.0	ab 26 cm mit zusätzlichem Seitengriff
200/30	30	19.0	12.5	dès 26 cm avec poignée additionnelle
200/32	32	20.0	15.0	from 26 cm with additional side handle
200/36	36	22.0	21.0	
200/40	40	25.0	29.5	
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 ¾ hoch
Casserole ¾ hauteur
Meatpot ¾ 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	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

Nr. No No	Masse innen Mesures intérieures Internal dimensions	Masse aussen Mesures extérieures 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

Nr. No No	Masse innen Mesures intérieures Internal dimensions	Masse aussen Mesures extérieures 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

Nr. No No	Masse innen Mesures intérieures Internal dimensions	Masse aussen Mesures extérieures 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