

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	ab 26 cm mit zusätzlichem Seitengriff
4950/22	22	10.5	3.5	dès 26 cm avec poignée additionnelle
4950/24	24	11.5	5.0	
4950/26	26	12.5	6.5	from 26 cm with additional side handle
4950/30	30	13.0	7.5	



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	ab 26 cm mit zusätzlichem Seitengriff
4960/22	22	15.0	5.0	dès 26 cm avec poignée additionnelle
4960/24	24	16.0	6.5	
4960/26	26	17.0	8.0	from 26 cm with additional side handle
4960/30	30	19.0	12.0	



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