



made in graubünden

**alig grossküchen**



**Pfannenmaterial**

**Garantie  
Noser-Inox**

10 Jahre Garantie auf Material- und/oder Fabrikationsfehler  
Ausgenommen von dieser Garantiezeit sind Bratpfannen.  
Hier gilt eine Garantie von 3 Jahren.

**Bemerkung**

Es besteht kein Garantieanspruch für Schäden, welche infolge unsachgemässer Behandlung, Überhitzung und durch den Gebrauch bedingten Materialabtrag auftreten

**Garantie  
Spring**

10 Jahre Garantie auf Material- und/oder Fabrikationsfehler  
ausgenommen von Bratpfannen der Serie Vulcano. Hier gilt eine  
Garantiedauer von 12 Monaten.

**Bemerkung**

Es besteht kein Garantieanspruch für Schäden, welche infolge unsachgemäßem Gebrauch, Überhitzung oder Abnutzung auftreten

**Garantie  
PIAZZA**

12 Monate auf Material- und/oder Fabrikationsfehler

**Bemerkung**

Es besteht kein Garantieanspruch für Schäden, welche infolge unsachgemäßem Gebrauch, Überhitzung oder Abnutzung auftreten

empfohlene Verkaufspreise pro Stück in CHF exkl. MwSt.  
gültig ab 20.04.2016 bis auf widerruf



## Hotel

Extra schwere Ausführung, aus säurebeständigem Chromnickelstahl 1.4404 mit Molybdänlegierung in 1.5 mm Materialstärke, Schüttrand, massiven Beschlägen und dickem, mehrschichtigem Wärmeleitboden.

### Kasserolle nieder



No	Ø cm	H cm	Vol. l	CHF
300/20	20	8.5	2.25	192.00
300/22	22	8.5	3.0	225.00
300/24	24	10.0	4.0	261.00
300/26	26	10.5	5.0	317.00
300/28	28	11.0	6.25	347.00
300/30	30	12.0	7.5	396.00
300/32	32	13.0	9.5	438.00
300/36	36	14.5	13.5	615.00
300/40	40	16.0	18.5	717.00

### Fleischtopf ¾ hoch



No	Ø cm	H cm	Vol. l	CHF
400/20	20	13.5	4.0	197.00
400/22	22	14.5	5.0	232.00
400/24	24	15.5	6.0	269.00
400/26	26	16.5	8.0	323.00
400/28	28	18.0	11.0	380.00
400/30	30	19.0	12.5	438.00
400/32	32	20.0	15.0	512.00
400/36	36	22.0	21.0	701.00
400/40	40	25.0	29.5	804.00

### Bouillonkessel hoch



No	Ø cm	H cm	Vol. l	CHF
500/22	22	19.0	7.0	266.00
500/24	24	22.0	9.0	320.00
500/26	26	26.0	12.0	361.00
500/28	28	28.0	17.0	430.00
500/30	30	31.0	20.0	502.00
500/32	32	33.0	25.0	574.00
500/36	36	37.0	35.0	803.00
500/40	40	41.0	48.0	889.00



### Pastaeinsatz 1/4

No	zu ø cm	CHF
401/36/40	36* + 40	94.00

Passend zu: 400/36\* + 400/40

\* Hinweis: bei Ø 36 cm nur 3 Pastaeinsätze gleichzeitig absenkbar

### Deckel



No	Ø cm	CHF
00/20	20	36.00
00/22	22	40.00
00/24	24	49.00
00/26	26	55.00
00/28	28	64.00
00/30	30	68.00
00/32	32	80.00
00/36	36	94.00
00/40	40	112.00

### Stielkasserolle nieder



No	Ø cm	H cm	Vol. l	CHF
100/20	20	8.5	2.5	205.00
100/22	22	8.5	3.0	240.00
100/24	24	10.0	4.0	282.00
100/26	26	10.5	5.0	344.00
100/28	28	11.0	6.25	380.00
100/30	30	12.0	7.5	425.00
100/32	32	13.0	9.5	484.00
100/36	36	14.5	13.5	630.00
100/40	40	16.0	18.5	757.00

ab 26 cm mit zusätzlichem Seitengriff



### Stielkasserolle $\frac{3}{4}$ hoch



No	Ø cm	H cm	Vol. l	CHF
200/20	20	13.5	4.0	213.00
200/22	22	14.5	5.0	251.00
200/24	24	15.5	6.0	290.00
200/26	26	16.5	8.0	357.00
200/28	28	18.0	11.0	409.00
200/30	30	19.0	12.5	484.00
200/32	32	20.0	15.0	571.00
200/36	36	22.0	21.0	752.00
200/40	40	25.0	29.5	853.00

## Futura

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

### Saucenfännchen



No	Ø cm	H cm	Vol. l	CHF
91011	11	5.5	0.4	59.00

### Sauteuse



No	Ø cm	H cm	Vol. l	CHF
91016	16	6.5	0.9	115.00
91018	18	6.5	1.3	123.00
91020	20	7.5	1.8	135.00
91024	24	8.5	3.0	158.00
91026	26	9.0	3.7	170.00

### Bratpfanne mit Antihafbeschichtung



No	Ø cm	H cm	CHF
91920	20	3.8	137.00
91924	24	5.0	163.00
91928	28	5.0	191.00
91932	32	5.5	257.00

wiederbeschichtbar

### Bratpfanne hoch mit Antihafbeschichtung



No	Ø cm	H cm	CHF
95924	24	6.5	229.00
95928	28	8.5	272.00

wiederbeschichtbar



### Titan

Bratpfanne aus hochwertigem Chromnickelstahl, mit äusserst widerstandsfähiger Spezialbeschichtung, mehrschichtigem Wärmeleitboden und massiv, verschraubten Noser-Stielen.

### Bratpfanne mit Antihafbeschichtung



No	Ø cm	H cm	CHF
690/15/20	20	4.0	146.00
690/18/24	24	5.5	182.00
690/20/28	28	5.5	235.00
690/24/32	32	6.5	347.00

wiederbeschichtbar

### Bratpfanne hoch



No	Ø cm	H cm	CHF
695/18/24	24	7.0	196.00
695/20/28	28	9.0	255.00

wiederbeschichtbar



### Titan Rösti

Massive Bratpfannen aus Eisenblech, innen mit hochwertiger Antihafbeschichtung, aussen mit anthrazitfarbener Spezialbeschichtung für saubere und einfache Reinigung.

#### Röstipfännchen mit Antihafbeschichtung



No	Ø cm	H cm	CHF
6918	18	3.5	106.00

wiederbeschichtbar

#### Röstipfanne mit Antihafbeschichtung



No	Ø cm	H cm	CHF
6924	24	5.0	125.00
6928	28	5.3	139.00

wiederbeschichtbar



### Pfannenserie Vulcano Classic

5-Lagen-Mehrschichtmaterial für optimale Wärmeleitung und -verteilung. Für alle Herdarten geeignet, inklusive Induktion.

Die Pfannen der Vulcano Serie verfügen über eine keramisch verstärkte Versiegelung, für höchste Abriebfestigkeit. Sie sind nicht nur antihatfbeschichtet, sondern auch hitzebeständig bis 250°C. Der ergonomische und wasserdichte Stiel ist dauerhaft mit dem Pfannenkörper verschweisst.

### Bratpfanne

5-Lagen-Mehrschichtmaterial, 3-fach Antihafversiegelung



No	Ø cm	H cm	CHF
14 8478 60 20	20	3.4	79.00
14 8478 60 24	24	4.2	99.00
14 8478 60 28	28	4.5	119.00
14 8478 60 32	32	4.9	139.00

wiederbeschichtbar

### Bratpfanne XL hoch

5-Lagen-Mehrschichtmaterial, 3-fach Antihafversiegelung



No	Ø cm	H cm	CHF
14 8488 60 24	24	6	109.00
14 8488 60 28	28	7	129.00

wiederbeschichtbar

### Topfserie Brigade Premium

Spring Brigade Premium, die Kochgeschirrlinie für Kenner und Könnner ist die gelungene Kombination von Funktionalität und Design. Zu den herausragenden Eigenschaften dieser Linie gehören das hochwertige, extrem wärmeleitfähige Mehrschichtmaterial und die ergonomisch geformten Griffe, die ursprünglich für den professionellen Einsatz konzipiert wurden. Brigade Premium ist weltweit bei ambitionierten Hobbyköchen und Küchenchefs der Spitzengastronomie täglich im Einsatz. Geeignet für sämtliche Herdarten inkl. Induktion.

#### Sauteuse



No	Ø cm	H cm	Inhalt	CHF
04 1566 60 16	16	6	1.1 Liter	59.00
04 1566 60 18	18	6.5	1.5 Liter	69.00
04 1566 60 20	20	7	2.0 Liter	79.00
04 1566 60 24	24	8.5	3.4 Liter	89.00

#### Wok

Die asiatische und fernöstliche Küche hat die Welt erobert, neue Düfte und Kompositionen bringen die Prise Exotik in Hobby- und Profiküchen. Woks von Spring vereinen die etwas andere Kochkunst mit den bewährten Schweizer Qualitäten des Spring Kochgeschirrs: 5-Schichtmaterial, Oberfläche aus hochglanzpoliertem Edelstahl 18/0, ergonomische Griffe und klares Design. Auch der Klassiker aus Guss ist Sortiment zu finden.

#### Stielwok mit Rundboden

5-Lagen-Mehrschichtmaterial, mit Rundboden für Wokmulden, mit stabilem Profistiel, ohne Deckel.



No	Ø cm	H cm	Inhalt	CHF
16 8217 60 35	35	9.5	4.0 Liter	159.00

## Pfannenserie Basic

9 mm starker Kapselboden. Der Körper ist matt poliert, der Schüttrand und die Griffe sind hochglanzpoliert. Ohne Deckel. Induktionsgeeignet. Material: 18/10 Edelstahl.

### Kochtopf nieder



No	Ø cm	H cm	Ø Boden	Volumen	CHF
P093028	28	9.7	26.5	5.5 Liter	79.50
P093032	32	10.6	29	8 Liter	117.00
P093036	36	11.7	32	11.2 Liter	156.00
P093040	40	13.7	35.5	16.3 Liter	167.00

### Kochtopf halbhoch



No	Ø cm	H cm	Ø Boden	Volumen	CHF
P093424	24	16.7	23	7.2 Liter	72.30
P093428	28	18.9	26.5	11.1 Liter	91.90
P093432	32	20.5	29	16.1 Liter	127.00
P093436	36	22.3	32	22.4 Liter	157.00
P093440	40	25.6	36	31.4 Liter	206.00

### Kochtopf hoch



No	Ø cm	H cm	Ø Boden	Volumen	CHF
P093624	24	24.6	22.9	10.9 Liter	101.00
P093628	28	26.6	26.4	16 Liter	127.00
P093632	32	32.8	28.8	25.8 Liter	180.00
P093636	36	36.1	32.3	36.6 Liter	245.00
P093640	40	41	35.8	50.2 Liter	294.00

### Deckel

Material: 18/10 Edelstahl



No	Ø cm	CHF
P093924	24	23.10
P093928	28	29.40
P093932	32	36.20
P093936	36	44.10
P093940	40	49.00

### Bratpfanne beschichtet

Ohne Deckel, induktionstauglich. Material: 18/10 Edelstahl/Teflon



No	Ø cm	H cm	CHF
P091736	36	7.3	235.00
P091740	42	7.6	284.00

### Bratpfanne

Ohne Deckel, induktionstauglich. Material: 18/10 Edelstahl.



No	Ø cm	H cm	Ø Boden	CHF
P093736	36	7	27.5	147.00
P093740	40	7.5	31	176.00

