

Hochwertiges Kochgeschirr aus Mehrschichtmaterial
Articles de cuisson de haute qualité en matériau multi-couche

Der mehrschichtige Materialaufbau bewirkt eine äusserst schnelle und gleichmässige Wärmeverteilung, was vorwiegend für alle zu sautierenden Gerichte von grossem Vorteil ist.

La composition multi-couche provoque une rapide et égale répartition de la chaleur, un avantage pour tous les mets demandant une cuisson rapide.

NOSER Sauteuse "Gusto"
NOSER Sauteuse "Gusto"

- aus hochwertigem Edelstahl, mehrschichtiger Materialaufbau mit Aluminiumkern
en acier inox de première qualité, construction multi-couche avec noyau en aluminium
- schnelle und gleichmässige Wärmeaufnahme und -verteilung, auch an den Seitenwänden
absorption et répartition extrêmement rapide et régulière de la chaleur, aussi aux parois
- handlich und leicht im Gewicht
maniable et léger au poids
- ergonomische Stiele und Griffe
manches et poignées ergonomiques
- einfach zu reinigen
facile à nettoyer
- für Induktion bestens geeignet
convient particulièrement à l'induction



Art.-Nr. / No d'article	Grösse / grandeur	Höhe / taille	Preis / prix
8006.02750	0.9l / 16cm	6.5cm	CHF 89.00
8006.02751	1.3l / 18cm	6.5cm	CHF 98.00
8006.02752	1.8l / 20cm	7.5cm	CHF 105.00
8006.02753	3.0l / 24cm	8.5cm	CHF 125.00
8006.02754	3.7l / 26cm	9.0cm	CHF 139.00