

PFANNEN / POÊLES



SPRING Sautéuse SPRING Sautéuse

INDUKTIONSGEEIGNET. Inox 18/10, bordierter Rand, Mehrschichtig
INDUCTION. Inox 18/10, bordé, plusieurs couche

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.20403	1,1 L / Ø 16 x H 6,0 cm	79.00
8006.20404	1,5 L / Ø 18 x H 6,5 cm	89.00
8006.20405	2,0 L / Ø 20 x H 7,0 cm	98.00
8006.20406	3,4 L / Ø 24 x H 8,5 cm	118.00



Sautéuse «Multi-Metal» Sautéuse «multi-métal»

INDUKTIONSGEEIGNET. Multi-Metall, 5-schichtig
INDUCTION. Multi-métal, 5 couches

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.06410	1,2 L / Ø 16 x H 6,5 cm	59.00
8006.06411	1,7 L / Ø 18 x H 7,0 cm	69.00
8006.06412	2,2 L / Ø 20 x H 7,5 cm	79.00
8006.06413	3,5 L / Ø 24 x H 8,5 cm	98.00
8006.06414	6,0 L / Ø 28 x H 10,0 cm	125.00



Sautéuse «Multi-Metal» Sautéuse «multi-métal»

INDUKTIONSGEEIGNET. Multi-Metall 5-Schichtig, Excalibur Antihafbeschichtung
INDUCTION. Multi-métal 5 couches, avec revêtement anti-adhésif excalibur

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.06420	1,2 L / Ø 16 x H 6,5 cm	89.00
8006.06421	1,7 L / Ø 18 x H 7,0 cm	96.00
8006.06422	2,2 L / Ø 20 x H 7,5 cm	108.00
8006.06423	3,5 L / Ø 24 x H 8,5 cm	135.00
8006.06424	6,0 L / Ø 28 x H 10,0 cm	159.00



NOSER Sautéuse «Swiss Hotel» NOSER Sautéuse «Swiss Hotel»

INDUKTIONSGEEIGNET. Inox 18/10, bordierter Rand, mehrschichtig
INDUCTION. Inox 18/10, bordé, plusieurs couches

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.01500	1,5 L / Ø 18 cm	139.00
8006.01501	1,8 L / Ø 20 cm	145.00
8006.01502	3,0 L / Ø 24 cm	150.00
8006.01503	4,0 L / Ø 26 cm	160.00
8006.01504	5,0 L / Ø 32 cm	289.00



NOSER Sautéuse «Gusto» NOSER Sautéuse «Gusto»

INDUKTIONSGEEIGNET. Inox 18/10, mehrschichtig mit Aluminiumkern
INDUCTION. Inox 18/10, multi-couche avec noyau en aluminium

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.02750	0,9 L / Ø 16 x H 6,5 cm	89.00
8006.02751	1,3 L / Ø 18 x H 6,5 cm	98.00
8006.02752	1,8 L / Ø 20 x H 7,5 cm	108.00
8006.02753	3,0 L / Ø 24 x H 8,5 cm	127.00
8006.02754	3,7 L / Ø 26 x H 9,5 cm	135.00



NOSER Sautéuse «Hotel» NOSER Sautéuse «Hotel»

INDUKTIONSGEEIGNET. Inox 18/10, mit Schüttrand
INDUCTION. Inox 18/10, bord verseur

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.02500	1,5 L / Ø 18 cm	159.00
8006.02501	1,8 L / Ø 20 cm	179.00
8006.02502	3,0 L / Ø 24 cm	215.00
8006.02503	4,0 L / Ø 26 cm	265.00



NOSER Sautéuse «Gusto» NOSER Sautéuse «Gusto»

INDUKTIONSGEEIGNET. Inox 18/10, mehrschichtig mit Aluminiumkern, mit Antihafbeschichtung
INDUCTION. Inox 18/10, multi-couche avec noyau en aluminium, avec revêtement antiadhésif

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.02760	0,7 L / Ø 14 x H 5,5 cm	108.00
8006.02761	1,0 L / Ø 16 x H 6,5 cm	115.00
8006.02762	1,3 L / Ø 18 x H 7,0 cm	127.00
8006.02763	1,5 L / Ø 20 x H 7,5 cm	139.00
8006.02764	2,75 L / Ø 24 x H 8,5 cm	169.00
8006.02765	3,5 L / Ø 26 x H 9,0 cm	189.00



NOSER Bratpfanne «Hotel»
NOSER Poêle a frire «Hotel»
INDUKTIONSGEEIGNET. Innox 18/10, mit Schüttrand
INDUCTION. Innox 18/10, bord verseur

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.02510	Ø 15/20 cm	115.00
8006.02511	Ø 18/24 cm	145.00
8006.02512	Ø 20/28 cm	195.00



NOSER Bratpfanne «Hotel»
NOSER Poêle a frire «Hotel»
INDUKTIONSGEEIGNET. Innox 18/10, mit Schüttrand
INDUCTION. Innox 18/10, bord verseur

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.02513	Ø 24/32 cm	285.00
8006.02514	Ø 30/36 cm	375.00
8006.02515	Ø 32/40 cm	479.00



NOSER Bratpfanne «Titan»
NOSER Poêle a frire «Titan»
INDUKTIONSGEEIGNET. Innox 18/10, widerstandsfähige
Spezialbeschichtung
INDUCTION. Innox 18/10, revêtement spécial très résistant

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.02020	Ø 15/20 cm x H 4 cm	115.00
8006.02021	Ø 18/24 cm x H 5,5 cm	145.00
8006.02022	Ø 20/28 cm x H 5,5 cm	189.00
8006.02023	Ø 24/32 cm x H 6,5 cm	279.00



NOSER Bratpfanne «Titan»
NOSER Poêle a frire «Titan»
INDUKTIONSGEEIGNET. Innox 18/10, widerstandsfähige
Spezialbeschichtung
INDUCTION. Innox 18/10, revêtement spécial très résistant

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.02025	Ø 20 cm x H 3,5 cm	98.00
8006.02026	Ø 24 cm x H 4 cm	115.00
8006.02027	Ø 26 cm x H 4 cm	125.00



NOSER Röstipfännchen «Titan»
NOSER Poêle à Rôsti «Titan»
INDUKTIONSGEEIGNET. Eisenblech, widerstandsfähige
Spezialbeschichtung
INDUCTION. Tôle de fer, revêtement spécial très résistant

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.02030	Ø 18 cm x H 3,5 cm	65.00



NOSER Bratpfanne «Phytherm»
NOSER Poêle a frire «Phytherm»
INDUKTIONSGEEIGNET. Controlinduc Material
verhindert ein Überhitzen auf über 250° C auf
Induktionsherden. Bei 250° C verliert die Pfanne den
Magnetismus, sodass sie auf Induktionsherden nicht
weiter erhitzt wird.
INDUCTION. Le matériau «Controlinduc» empêche la
surchauffe dès 250° C sur les cuisinières
à induction. A 250° C, la poêle perd son magnétisme, ce
qui empêche la plaque de surchauffer.

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.02040	Ø 15/20 cm x H 4 cm	135.00
8006.02041	Ø 18/24 cm x H 5,5 cm	175.00
8006.02042	Ø 20/28 cm x H 5,5 cm	225.00
8006.02043	Ø 24/32 cm x H 6,5 cm	335.00



NOSER Bratpfanne hoch «Phytherm»
NOSER Poêle a frire haut «Phytherm»
INDUKTIONSGEEIGNET. Controlinduc Material
verhindert ein Überhitzen auf über 250° C auf
Induktionsherden. Bei 250° C verliert die Pfanne den
Magnetismus, sodass sie auf Induktionsherden nicht
weiter erhitzt wird.
INDUCTION. Le matériau «Controlinduc» empêche la
surchauffe dès 250° C sur les cuisinières
à induction. A 250° C, la poêle perd son magnétisme, ce
qui empêche la plaque de surchauffer.

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.02044	Ø 18/24 cm x H 7 cm	185.00
8006.02045	Ø 20/28 cm x H 9 cm	249.00



Bratpfanne «Controlinduc Granite»
Poêle «Controlinduc Granite»
INDUKTIONSGEEIGNET. Controlinduc Material
verhindert ein Überhitzen auf über 250° C auf
Induktionsherden. Bei 250° C verliert die Pfanne den
Magnetismus, sodass sie auf Induktionsherden nicht
weiter erhitzt wird.
INDUCTION. Le matériau «Controlinduc» empêche la
surchauffe dès 250° C sur les cuisinières à induction. A
250° C, la poêle perd son magnétisme, ce qui empêche la
plaque de surchauffer.

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.20510	Ø 20 cm x H 4,3 cm	219.00
8006.20511	Ø 24 cm x H 5,2 cm	239.00
8006.20512	Ø 28 cm x H 5,2 cm	279.00
8006.20513	Ø 32 cm x H 5,6 cm	349.00



**Bratpfanne «Ecoglide+ Granite»
Poêle «Ecoglide+ Granite»**

INDUKTIONSGEEIGNET. Neuentwickelte Keramikbeschichtung, absolut schadstofffrei. Thermolon Granite ist modernste Technologie für den Küchenalltag. Der Granite-Belag basiert auf Keramik und ist extrem kratzfest und hitzebeständig bis 450° C. INDUCTION. Revêtement en céramique, absolument non polluant. Le granite Thermolon est la dernière technologie en matière de cuisine. Le granite repose sur la céramique, il est anti-rayure et résistant à la chaleur jusqu'à 450° C.

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.20515	Ø 20 cm x H 4,4 cm	85.00
8006.20516	Ø 24 cm x H 5,0 cm	109.00
8006.20517	Ø 28 cm x H 5,0 cm	139.00
8006.20518	Ø 32 cm x H 5,0 cm	169.00



**Bratpfanne mit Antihafbeschichtung
Poêle avec revêtement anti-adhésif**

INDUKTIONSGEEIGNET
INDUCTION

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.05600	Ø 20 cm x H 5,0 cm	105.00
8006.05601	Ø 24 cm x H 5,0 cm	120.00
8006.05602	Ø 28 cm x H 5,5 cm	150.00
8006.05603	Ø 32 cm x H 6,0 cm	185.00
8006.05604	Ø 36 cm x H 6,0 cm	230.00
8006.05605	Ø 40 cm x H 6,0 cm	290.00



**Bratpfanne «Industar»
Poêle à frire «Industar»**

INDUKTIONSGEEIGNET. Hochwertiger Edelstahl rostfrei
INDUCTION. Acier inoxydable de grande qualité

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.20050	Ø 20 cm	31.00
8006.20051	Ø 24 cm	42.50
8006.20052	Ø 28 cm	55.00
8006.20053	Ø 32 cm	69.00



**Ecoglide-Bratpfanne
Poêle à frire Ecoglide**

INDUKTIONSGEEIGNET. Inox 18/10, Ecoglide-Beschichtung
INDUCTION. inox 18/10, revêtement Ecoglide

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.20500	Ø 20 cm x H 4,5 cm	49.00
8006.20501	Ø 24 cm x H 5,0 cm	68.00
8006.20502	Ø 26 cm x H 5,5 cm	75.00
8006.20503	Ø 28 cm x H 5,5 cm	87.00
8006.20504	Ø 32 cm x H 6,5 cm	98.00



**Bratpfanne mit Antihafbeschichtung
Poêle avec revêtement anti-adhésif**

Nicht induktionsgeeignet
Pas d'induction

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.05610	Ø 18 cm x H 3,8 cm	12.80
8006.05611	Ø 20 cm x H 3,8 cm	14.50
8006.05612	Ø 22 cm x H 4,3 cm	15.80
8006.05613	Ø 24 cm x H 4,5 cm	17.80
8006.05614	Ø 26 cm x H 4,8 cm	19.50
8006.05615	Ø 28 cm x H 5,4 cm	21.50
8006.05616	Ø 30 cm x H 5,4 cm	23.50
8006.05617	Ø 32 cm x H 5,6 cm	24.50



**Bratpfanne mit Antihafbeschichtung
Poêle avec revêtement anti-adhésif**

Nicht induktionsgeeignet, aus gezogenem Aluminium
Pas d'induction, en alu tiré

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.10101	Ø 18 cm x H 3,5 cm	53.00
8006.10102	Ø 20 cm x H 4,0 cm	58.00
8006.10103	Ø 24 cm x H 4,5 cm	74.00
8006.10104	Ø 28 cm x H 5,0 cm	85.00
8006.10105	Ø 32 cm x H 5,0 cm	96.00
8006.10106	Ø 36 cm x H 5,0 cm	125.00
8006.10107	Ø 40 cm x H 6,0 cm	139.00





**Bratpfanne mit Antihafbeschichtung
Poêle avec revêtement anti-adhésif**

INDUKTIONSGEEIGNET. Multi-Metall, 5-schichtig, mit Excalibur-Antihafbeschichtung
INDUCTION. Multi-metal, 5 couches, avec revêtement anti-adhésif excalibur

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.05630	Ø 20 x H 4 cm	114.00
8006.05631	Ø 24 x H 4,5 cm	129.00
8006.05632	Ø 28 x H 5 cm	159.00
8006.05633	Ø 32 x H 5,5 cm	198.00



**Bratpfanne mit Antihafbeschichtung
Poêle avec revêtement anti-adhésif**

Nicht induktionsgeeignet, aus Aluminium extra-stark, 4-schichtig
Pas d'induction, en aluminium extra-fort, 4 couches

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.05640	Ø 20 x H 4 cm	29.00
8006.05641	Ø 24 x H 4 cm	34.00
8006.05642	Ø 28 x H 4 cm	37.00
8006.05643	Ø 32 x H 4 cm	45.00
8006.05644	Ø 36 x H 5 cm	59.00
8006.05645	Ø 40 x H 5 cm	67.00



**Bratpfanne
Poêle**

INDUKTIONSGEEIGNET. Aluminium-Spritzguss
INDUCTION. Aluminium fundu injecté

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.21015	Ø 20 cm	69.00
8006.21016	Ø 24 cm	79.00
8006.21017	Ø 28 cm	85.00
8006.21018	Ø 32 cm	89.00



**Kupfer-Flambierpfanne
Poêle à flamber en cuivre**

INDUKTIONSGEEIGNET.
INDUCTION.

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.42309	Ø 24 cm x H 4,5 cm	89.00



**Wandhalterung für Bratpfannen
Support mural pour poêles à frire**

für 9 Pfannen (1 Einschub 90 mm, 1 Einschub 80 mm, 7 Einschübe 55 mm), Inox 18/10
pour 9 poêles (1 glissière 90 mm, 1 glissière 80 mm, 7 glissières 55 mm), inox 18/10

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.04120	B 15/30 cm x H 63,5 cm	198.00



**Wok mit Boden rund
Wok avec fond bombé**

INDUKTIONSGEEIGNET. Aus Mehrschichtmaterial
INDUCTION. En matériau multicouches

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.42307	Ø 36 cm	139.00



**Wok mit Boden flach
Wok avec fond plat**

INDUKTIONSGEEIGNET. Aus Mehrschichtmaterial
INDUCTION. En matériau multicouches

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.42308	Ø 36 cm	129.00



**Grillpfanne gerippt mit Deckel
Poêle à grill en fonte avec couvercle**

INDUKTIONSGEEIGNET. Gusseisen emailliert, mit Rezeptbuch (d/f/i)
INDUCTION. Font d'acier émaillée, avec livre de recettes (d/f/i)

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.20010	26 x 26 cm	129.00



**Grillpfanne gerippt
Poêle à grill en fonte**

INDUKTIONSGEEIGNET. Gusseisen emailliert, ohne Deckel und Rezeptbuch
INDUCTION. Font d'acier émaillée, sans couvercle et livre de recettes

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.20011	26 x 26 cm	79.00



**Runde Grillpfanne gerippt
Poêle à grill rond en fonte**

INDUKTIONSGEEIGNET. Gusseisen, für Profigebrauch
INDUCTION. Fonte d'acier brute, pour usage professionnel

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.20012	Ø 33 cm	289.00



Steakpfanne gerippt
Poêle à steak avec fond nervuré

Gusseisen, schwere Qualität, Griff aus Edelstahl 18/10
En fonte de qualité massive, poignée en acier inoxydable 18/10

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.42310	28 x 20 cm x H 4 cm	139.00



Steakpfanne gerippt
Poêle à steak avec fond nervuré

Gusseisen, schwere Qualität, Griff aus Edelstahl 18/10
En fonte de qualité massive, poignée en acier inoxydable 18/10

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.42311	24 x 24 cm x H 3 cm	129.00



Grillbürste
Brosse en fil d'acier

Solide, dauerhafte Bürste aus Stahldraht schwarz
Brosse solide et durable en fil d'acier noir

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.80504	29 x 4 cm x H 4,5 cm	11.50



Crêpes Pfanne
Poêle à crêpes

INDUKTIONSGEEIGNET.
INDUCTION.

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.21270	Ø 18 cm	9.50
8006.21271	Ø 20 cm	11.80
8006.21272	Ø 22 cm	12.80
8006.21273	Ø 24 cm	13.80



NOSER Lyonerpfanne «Black Steel»
NOSER Poêles en acier «Black Steel»

INDUKTIONSGEEIGNET. Aus hochwertigem Carbonstahl, auch im Backofen verwendbar
INDUCTION. En acier au carbone, haute qualité, aussi utilisable à four

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.02770	Ø 20 cm x H 5,2 cm	98.00
8006.02771	Ø 24 cm x H 5,5 cm	115.00
8006.02772	Ø 28 cm x H 6,0 cm	149.00
8006.02773	Ø 32 cm x H 7,0 cm	179.00



SPRING Eisenpfanne «Black Star»
SPRING Poêles en acier «Black Star»

INDUKTIONSGEEIGNET.
INDUCTION.

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.21000	Ø 20 cm	59.00
8006.21001	Ø 24 cm	79.00
8006.21002	Ø 28 cm	89.00
8006.21003	Ø 32 cm	109.00
8006.21004	Ø 36 cm	159.00



Paella-Eisenpfanne
Poêle à paella

INDUKTIONSGEEIGNET. Aus gebläutem Stahl, schwere Qualität
INDUCTION. En tôle d'acier bleuie, qualité lourde

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.21280	Ø 34,5 cm x H 5,0 cm	48.00
8006.21281	Ø 37,0 cm x H 5,5 cm	59.00
8006.21282	Ø 42,0 cm x H 5,5 cm	67.00
8006.21283	Ø 47,0 cm x H 6,5 cm	85.00
8006.21284	Ø 60,0 cm x H 6,5 cm	149.00



Eisen-Blinispfännchen
Poêlon à blinis en fer

INDUKTIONSGEEIGNET. Schwere Qualität
INDUCTION. Qualité lourde

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.42312	Ø 12 cm x H 2,5 cm	9.80



NOSER Rôtissoir
NOSER Rôtisseur

Eisenblech schwarz, nur für Ofen
Tôle ferrique noir, seulement pour le four

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.21101	52 x 31 cm x H 8 cm	429.00
8006.21100	64,5 x 48,5 cm x H 13 cm	645.00



Bräter mit Fallgriffen
Plaque à rôtir avec poignées tournantes

Inox 18/10, Schwere Ausführung
Inox 18/10, qualité lourde

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.04000	40 x 26 cm x H 9 cm	169.00
8006.04001	50 x 30 cm x H 9 cm	239.00
8006.04002	60 x 35 cm x H 9 cm	269.00



Deckel für Bräter
Couvercle pour plaques à rôtir

Inox 18/10
Inox 18/10

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8006.04003	40 x 26 cm	64.00
8006.04004	50 x 30 cm	105.00
8006.04005	60 x 35 cm	119.00