# GASTROFLASH

No 1/26

Gültig bis 30. April 2026 · Valable jusqu'au 30 avril 2026

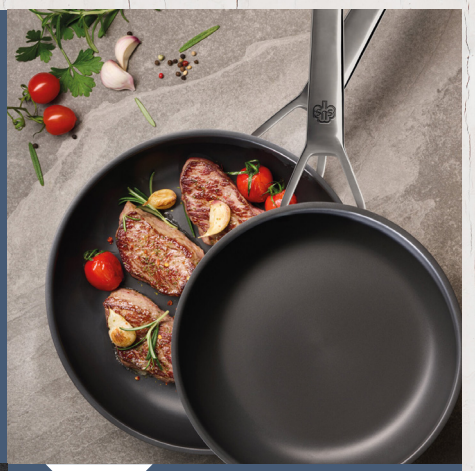
victor meyer

# HIGHLIGHTS 1-26

## FifoFast

**Schnellspenderlösung für Saucen wie Mayonnaise, Senf und Ketchup.**

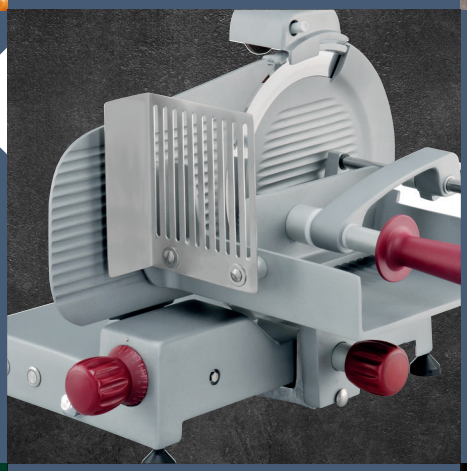
***Solution de distribution rapide pour les sauces comme la mayonnaise, la moutarde et le ketchup.***



## AGC

**Hochwertige professionelle Aufschnittmaschinen mit Keramikbeschichtung.**

***Trancheuses professionnelles haut de gamme avec revêtement céramique.***



## Astral

**Astral mit UniverSUS – um Welten besser als beschichtet.**

***Astral avec UniverSUS - bien meilleur que le revêtement.***

## Vitamix

**Kraftvolle Performance, Zuverlässigkeit und professionelle Ergebnisse in Küche und Bar.**

***Performances puissantes, fiabilité et résultats professionnels dans la cuisine et au bar.***

## Nero Black

**Die markante, strukturierte Oberfläche verleiht den Artikeln eine elegante Optik.**

***La surface structurée caractéristique confère aux articles un aspect élégant.***

## Valo Black

**Ein Buffetsystem, das durch kluges, modulares Design und aussergewöhnliche Qualität überzeugt.**

***Un système de buffet qui séduit par son design modulaire intelligent et sa qualité exceptionnelle.***

NEUHEIT
NOUVEAUTÉ

araven
FOOD SAFETY INNOVATION

# FifoFast

Die ergonomische Flasche mit Skalierung steht auf dem Kopf, dadurch ist eine schnellere und einfachere Dosierung möglich und sie lässt sich auch nach der FIFO-Methode (first in, first out) befüllen.

Le flacon ergonomique et gradué est à l'envers, ce qui permet un dosage plus rapide et plus facile, et il peut également être rempli selon la méthode FIFO (first in, first out).

**SAUCENDOSIER-FLASCHE**
***DOSEUR DE SAUCES***
0,5 L /
Ø 7 cm x H 20,6 cm
**8310.00601**
~~6.80~~ 5.78

**SAUCENDOSIER-FLASCHE**
***DOSEUR DE SAUCES***
0,7 L /
Ø 7,5 cm x
H 24,6 cm
**8310.00602**
~~8.20~~ 6.97

**SAUCENDOSIER-FLASCHE**
***DOSEUR DE SAUCES***
1,0 L /
Ø 7,5 cm x
H 28,6 cm
**8310.00603**
~~9.35~~ 7.95

**ERSATZ-AUSGUSS-VENTIL**
***VENTIL***
Ø 6,5 cm x H 4 cm
**8310.00604**
~~3.50~~ 2.98

**DECKELSET 6 FARBEN**
***COUVERCLE 6 COLEURS***
Ø 5,7 cm x H 1,8 cm
**8310.00605**
~~4.20~~ 3.57
(0.60 p. pc)

**Sorgt für einen ordnungsgemässen Saucendurchlauf und lässt sich durch die weite Öffnung einfach befüllen.**

Assure un écoulement régulier de la sauce et se remplit facilement grâce à sa large ouverture.

**Der kopfstehende Spender hält die Sauce nahe an der Düse für schnelles und einfaches Dosieren.**

Le distributeur à l'envers maintient la sauce près de la buse pour un dosage rapide et facile.

**Das Ventil öffnet sich bei Druck und schliesst bei Entlastung und wirkt automatisch als Dichtung.**

La soupape s'ouvre sous l'effet de la pression et se ferme lorsque la pression diminue, agissant automatiquement comme un joint d'étanchéité.

**Der ergonomisch geformte Spender liegt gut in der Hand und ermöglicht eine bessere Kontrolle beim Dosieren.**

Le distributeur ergonomique tient bien en main et permet un meilleur contrôle du dosage.

**Das integrierte Lineal mit Skalenmarkierungen erleichtert die Kontrolle des Flascheninhalts.**

La règle intégrée avec graduations facilite le contrôle du contenu de la bouteille.

**6 farbige Kappen zur einfachen Unterscheidung der im Service verwendeten Saucen.**

6 capuchons de couleur pour distinguer facilement les sauces utilisées dans le service.

**Das Herstellungsdatum kann auf dem Verschluss angegeben werden.**

La date de fabrication peut être indiquée sur le bouchon.

**Schnell zu montieren und zu demontieren, zerlegbar für eine einfache Reinigung in der Spülmaschine.**

Le distributeur est conçu de manière à être à l'envers et à tenir la sauce à disposition à proximité de la buse, pour un dosage plus rapide et plus facile.

# Astral

15%

Mit der Bratpfanne Astral eröffnen sich Ihnen dank UniverSUS® neue Welten. UniverSUS ist keine Beschichtung, sondern ein extrem harter Bestandteil der Pfannenoberfläche, der ohne PFAS und PTFE auskommt.
Die Oberfläche erlaubt hohe Temperaturen für scharfes, intensives Anbraten und sorgt für eine spürbar bessere Wärmeleitung. Die besondere Antihaft-Wirkung lässt sich auf natürliche Weise durch Zugabe von wenigen Tropfen Öl immer wieder aktivieren.

Avec la poêle à frire Astral, de nouveaux univers s'ouvrent à vous grâce à UniverSUS®. UniverSUS n'est pas un revêtement, mais un composant extrêmement dur de la surface de la poêle, qui ne contient ni PFAS ni PTFE. Cette surface permet de saisir à haute température et de manière intense et assure une meilleure conduction de la chaleur. L'effet anti-adhérent particulier peut toujours être réactivé de manière naturelle en ajoutant quelques gouttes d'huile.

NEUHEIT
NOUVEAUTÉ

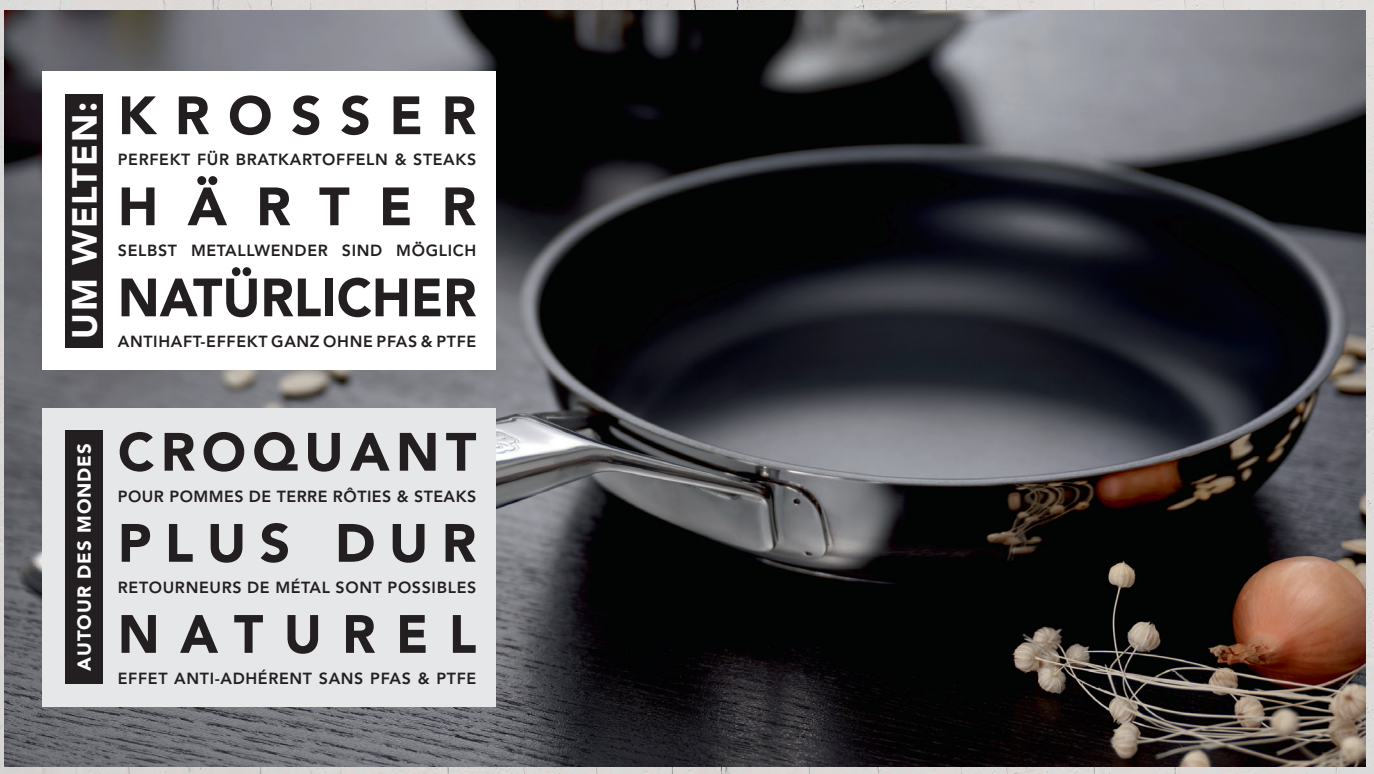
**WOKPFANNE**
***POÊLE À WOK***
Ø 28 cm
**8006.20035**
~~105.60~~ 89.76

**BRATPFANNE**
***POÊLE À FRIRE***
Ø 20 cm
**8006.20030**
~~69.80~~ 59.33

**BRATPFANNE**
***POÊLE À FRIRE***
Ø 24 cm
**8006.20031**
~~82.10~~ 69.79

**BRATPFANNE**
***POÊLE À FRIRE***
Ø 28 cm
**8006.20032**
~~93.85~~ 79.77

**BRATPFANNE**
***POÊLE À FRIRE***
Ø 32 cm
**8006.20033**
~~105.60~~ 89.76

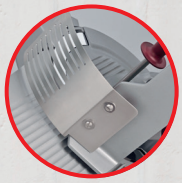


# AGC

# ROTOR

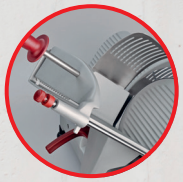
15%

EASY CLEAN



**Handschutz aus Edelstahl**

Protection des mains en acier inoxydable



**Halter und Klemmer**

Poignée et dispositif de serrage

**Weiche, rutschfeste Gummifüsse**

Pieds en caoutchouc doux et antidérapant

**Verstellknopf**

Bouton de réglage

**Ein-Ausschalter mit LED**

Interrupteur marche/arrêt avec LED

**Schleifvorrichtung**

Aiguiseur de couteaux

**Hochwertige professionelle Aufschnittmaschinen Version Ceramic. Der starke Antrieb ermöglicht eine hohe Produktionsleistung. Die Keramikbeschichtung und die enthaltene Demontage-Vorrichtung für das schnelle Entfernen des Messers erlauben eine besonders einfache Reinigung der Maschine.**

Trancheuses professionnelles haut de gamme, version Ceramic. Leur moteur puissant leur permet d'atteindre un rendement élevé. Le revêtement en céramique et le dispositif de démontage intégré pour retirer rapidement la lame facilitent considérablement le nettoyage de la machine.

T13

T13

**Aufschnittmaschine" AGC"**
***Trancheuse "AGC"***

Gradschnitt, Keramik, mit Schleifvorrichtung und einfach abnehmbarem Messer EasyClean: Die Maschinen verfügen über eine aufsteckbare Vorrichtung, mit der sich das scharfe Messer zur Reinigung ohne Werkzeug und ohne Verletzungsgefahr leicht entfernen lässt.
*Coupe droite, céramique, avec dispositif de meulage et lame facile à retirer EasyClean: Les machines disposent d'un système avec lequel le couteau très tranchant peut être démonté facilement, sans outils, pour le nettoyage sans risque de blessures.*

| Art-Nr./*No d'article* | Grösse/*grandeur* | Anschluss/*puissance* | Preis/*prix* |
|---|---|---|---|
| 8006.96150 | 62/27,5 x 47 x H 42,5 cm | 230 V / 0,24kW | ~~3352.70~~ 2849.80 |

**Messer**
**Couteau**
**Ø 275 mm**

**Aufschnittmaschine" AGC"**
***Trancheuse "AGC"***

Gradschnitt, Keramik, mit Schleifvorrichtung und einfach abnehmbarem Messer EasyClean: Die Maschinen verfügen über eine aufsteckbare Vorrichtung, mit der sich das scharfe Messer zur Reinigung ohne Werkzeug und ohne Verletzungsgefahr leicht entfernen lässt.
*Coupe droite, céramique, avec dispositif de meulage et lame facile à retirer EasyClean: Les machines disposent d'un système avec lequel le couteau très tranchant peut être démonté facilement, sans outils, pour le nettoyage sans risque de blessures.*

| Art-Nr./*No d'article* | Grösse/*grandeur* | Anschluss/*puissance* | Preis/*prix* |
|---|---|---|---|
| 8006.96151 | 63/30 x 43 x H 49 cm | 230 V / 0,37kW | ~~4423.25~~ 3759.76 |

**Messer**
**Couteau**
**Ø 300 mm**

# Vita Prep 3

**Der Vita-Prep 3 überzeugt mit maximaler Power, Zuverlässigkeit und Geschwindigkeit.**

*Le Vita-Prep 3 séduit par sa puissance maximale, sa fiabilité et sa rapidité.*

15%

T13

**Vitamix Vita Prep 3**

3 PS starker Leistungsmotor, variable Geschwindigkeitsregulierung, grosser integrierter Lüfter für optimale Verarbeitung fester Zutaten ohne Überhitzen auch während der Stosszeiten, 2L Tritan-Behälter mit Klingen und Deckel, inkl. Handstössel

*Moteur puissant de 3 CV, réglage variable de la vitesse, grand ventilateur intégré pour un traitement optimal des ingrédients solides sans surchauffe, même pendant les heures de pointe, récipient en Tritan de 2L avec lames et couvercle, poussoir manuel inclus*

| Art-Nr./*No d'article* | Grösse/*grandeur* | Anschluss/*puissance* | Preis/*prix* |
|---|---|---|---|
| **8006.73020** | 5,5 kg / 22,9 x 20,3 x H 51,4 cm | 230 V / 1,20kW | ~~1749.80~~ **1487.33** |

# The Quiet One

**The Quiet One überzeugt durch maximale Geräuschreduzierung und ist ideal für Frontbereiche.**

*The Quiet One séduit par sa réduction maximale du bruit et est idéal pour les zones avant.*

T13

**Vitamix The Quiet One**

Mixer 3 PS inkl. Advance Behälter 1,4 L, Beste Ergebnisse bei Smoothies und grünen Smooties, Schallschutz und Schwingungsdämpfung, Geschwindigkeitsabläufe gewährleisten leicht und schnell hochwertige Ergebnisse, über 90 Geschwindigkeiten, eine variable Drehzahlregelung und automatische Abschaltung bieten die ultimative Flexibilität, die magnetisch befestigte Schalldämmhaube lässt sich besonders einfach demontieren und reinigen

*Mixeur 3 CV avec bol Advance 1,4 L, les meilleurs résultats pour les smoothies et les smooties verts, insonorisation et amortissement des vibrations, les séquences de vitesse garantissent facilement et rapidement des résultats de qualité, plus de 90 vitesses, un réglage variable de la vitesse et un arrêt automatique offrent la flexibilité ultime, le capot insonorisant à fixation magnétique est particulièrement facile à démonter et à nettoyer*

| Art-Nr./*No d'article* | Grösse/*grandeur* | Anschluss/*puissance* | Preis/*prix* |
|---|---|---|---|
| **8006.73010** | 9,1 kg / 27,3 x 20,3 x H 45,7 cm | 230 V / 1,50kW | ~~2998.80~~ **2548.98** |

Auf Gastronorm-Grössen basierende, stapelbare Boxen und Tabletts bilden das Herzstück eines innovativen und immer wieder individuell erweiterbaren Baukastensystems. Geeignet für die vielseitige Speisenpräsentation ist VALO somit das universelle Buffetsystem, das Lösungen für alle Anforderungen bietet – von platzsparend bis repräsentativ, von kreativ bis hochfunktional.

Des boîtes et plateaux empilables, basés sur les dimensions Gastronorm, constituent le cœur d'un système modulaire innovant et extensible à volonté. Adapté à une présentation variée des plats, VALO est ainsi le système de buffet universel qui offre des solutions pour toutes les exigences, du gain de place à la présentation, de la créativité à la fonctionnalité.

**HOLZBOX GN1/1 SCHWARZ**
***BASE BOIS GN1/1 NOIR***
**8582.14100**
~~93.85~~ 75.08

**HOLZBOX GN1/1 SCHWARZ**
***BASE BOIS GN1/1 NOIR***
GN 1/1 x 53 x 32,5 x H 8,5 cm
**8582.14101**
~~117.40~~ 93.92

**HOLZBOX GN1/1 SCHWARZ**
***BASE BOIS GN1/1 NOIR***
GN 1/1 x 53 x 32,5 x H 16,5 cm
**8582.14102**
~~176.20~~ 140.96

**HOLZBOX GN1/3 SCHWARZ**
***BASE BOIS GN1/3 NOIR***
GN 1/3 x 32,5 x 17,6 x H 4,5 cm
**8582.14106**
~~58.55~~ 46.84

**HOLZBOX GN1/3 SCHWARZ**
***BASE BOIS GN1/3 NOIR***
GN 1/3 x 32,5 x 17,6 x H 8,5 cm
**8582.14107**
~~69.80~~ 55.84

**HOLZBOX GN1/2 SCHWARZ**
***BASE BOIS GN1/2 NOIR***
GN 1/2 x 32,5 x 26,5 x H 4,5 cm
**8582.14103**
~~69.80~~ 55.84

**HOLZBOX GN1/2 SCHWARZ**
***BASE BOIS GN1/2 NOIR***
GN 1/2 x 32,5 x 26,5 x H 8,5 cm
**8582.14104**
~~85.75~~ 68.60

**HOLZBOX GN1/2 SCHWARZ**
***BASE BOIS GN1/2 NOIR***
GN 1/2 x 32,5 x 26,5 x H 16,5 cm
**8582.14105**
~~117.40~~ 93.92

**HOLZBOX GN1/6 SCHWARZ**
***BASE BOIS GN1/6 NOIR***
17,6 x 16,2 x H 8,5 cm
**8582.14127**
~~62.20~~ 49.76

**HOLZBOX GN2/4 SCHWARZ**
***BASE BOIS GN2/4 NOIR***
GN 2/4 x 53 x 16,2 x H 4,5 cm
**8582.14108**
~~82.10~~ 65.68

# Valo black

**GETRÄNKESPENDER 3.8 LITER SCHW**
***DISTRIBUTEUER 3.8 L NOIR***
18 x 18 x H 41 cm
**8582.14125**
~~269.80~~ 215.84

**GETRÄNKESPENDER SCHWARZ**
***DISTRIBUTEUR BOIS NOIR***
21 x 21 x H 46,5 cm
**8582.14115**
~~317.40~~ 253.92

**KÜHLBOX GN1/6 SCHWARZ**
***BASE BOIS NOIR GN1/6***
GN 1/6 x 17,6 x 16,2 x H 9 cm
**8582.14170**
~~93.70~~ 74.96

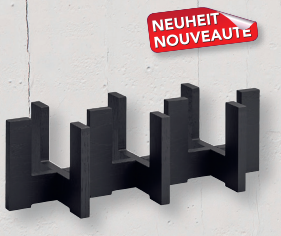
**KARAFFE GLAS**
***CARAFE AU VERRE***
Ø 9 cm x H 27
**8582.10735**
~~27.90~~ 22.32

**LABELCLIPS 4ER SET**
***ETIQUETTE CLIP SET DE 4***
4,5 x 4,5 x H 2,5 cm
**8582.10736**
~~11.50~~ 9.20

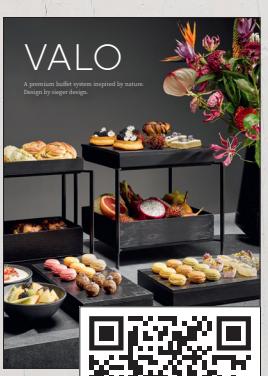
**KARAFFE**
***CARAFE***
Ø 9 x H 19,5 cm
**8582.10725**
~~22.20~~ 17.76

**KARAFFE**
***CARAFE***
Ø 9 x H 27,5 cm
**8582.10726**
~~32.90~~ 26.32

**KARAFFE**
***CARAFE***
Ø 9 x H 35 cm
**8582.10727**
~~34.05~~ 27.24




**3ER PODEST KARAFFEN SCHWARZ**
***PLATTFORME À 3X NOIR***
**8582.14123**
~~76.35~~ 61.08



# TREND 2026

**Die Karaffen und Flaschen eignen sich ideal zur Präsentation von Milch, Säften, Cerealien und Nüssen. Die vier Labelclips ermöglichen eine klare Kennzeichnung von Milch und Milchalternativen.**

***Les carafes et les bouteilles sont idéales pour présenter du lait, des jus, des céréales et des noix. Les quatre clips pour étiquettes permettent d'identifier clairement le lait et les substituts de lait.***

Melaminartikel lassen sich einfach in jede Buffetlandschaft integrieren und überzeugen durch die einfache Handhabung und Pflege, sowie die optisch und haptisch angenehme Oberflächengestaltungen. Die schwarzen Melamin Schüsseln und Teller der Serie "Nero" von APS mit der dezenten Rillenstruktur bieten elegante Präsentationsmöglichkeiten auf dem Buffet.

Les articles en mélamine s'intègrent facilement dans tous les buffets et séduisent par leur facilité de manipulation et d'entretien, ainsi que par leurs finitions agréables à l'oeil et au toucher. Les saladiers et assiettes en mélamine noire de la série "Nero" d'APS, avec leur structure rainurée discrète, offrent des possibilités de présentation élégantes sur le buffet.

NEUHEIT NOUVEAUTÉ

**TELLER**
***ASSIETTE***
Ø 15 x H 3 cm
**8582.85073**
~~9.35~~ 7.48

NEUHEIT NOUVEAUTÉ

**TELLER**
***ASSIETTE***
Ø 21 x H 3 cm
**8582.85063**
~~11.55~~ 9.24

**TELLER**
***ASSIETTE***
Ø 26 x H 3 cm
**8582.85064**
~~13.50~~ 10.80

**TELLER**
***ASSIETTE***
Ø 33 x H 3,5 cm
**8582.85065**
~~21.15~~ 16.92

**TELLER**
***ASSIETTE***
Ø 42 x H 3,5 cm
**8582.85066**
~~35.15~~ 28.12

**SCHALE**
***COUPE***
Ø 22,5 x H 4,5 cm
**8582.85060**
~~17.40~~ 13.92

**SCHALE**
***COUPE***
Ø 30 x H 7 cm
**8582.85062**
~~32.30~~ 25.84

NEUHEIT NOUVEAUTÉ

**SCHALE**
***COUPE***
Ø 35 x H 8 cm
**8582.85289**
~~38.80~~ 31.04

NEUHEIT NOUVEAUTÉ

**SCHÄLCHEN**
***BOL***
Ø 7 x H 3,5 cm
**8582.85282**
~~3.85~~ 3.08

NEUHEIT NOUVEAUTÉ

**SCHÄLCHEN**
***BOL***
Ø 8,5 x H 3,5 cm
**8582.85270**
~~4.65~~ 3.72

**SCHALE**
***COUPE***
Ø 16 x H 6,5 cm
**8582.85069**
~~10.55~~ 8.44

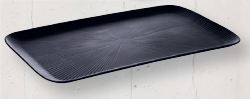
**SCHALE**
***COUPE***
Ø 19 x H 8 cm
**8582.85070**
~~16.40~~ 13.12

**SCHALE**
***COUPE***
Ø 24 x H 9 cm
**8582.85061**
~~23.50~~ 18.80

NEUHEIT NOUVEAUTÉ

**SCHÄLCHEN**
***COUPELLE***
Ø 8 x H 2 cm
**8582.85292**
~~3.25~~ 2.60

NEUHEIT NOUVEAUTÉ



**GN 1/1 TABLETT**
***GN 1/1 PLATEAU***
GN 1/1 x 53 x 32,5 cm
**8582.85067**
~~57.60~~ 46.08

NEUHEIT NOUVEAUTÉ

**GN 1/2 TABLETT**
***GN 1/2 PLATEAU***
GN 1/2 x 32,5 x 26,5 cm
**8582.85068**
~~29.15~~ 23.32

NEUHEIT NOUVEAUTÉ

**GN 1/3 TABLETT**
***GN 1/3 PLATEAU***
GN 1/3 x 32,5 x 17,6 cm
**8582.85280**
~~22.25~~ 17.80

NEUHEIT NOUVEAUTÉ

**GN 1/4 TABLETT**
***GN 1/4 PLATEAU***
GN 1/4 x 26,5 x 16,2 cm
**8582.85281**
~~17.60~~ 14.08

NEUHEIT NOUVEAUTÉ

**GN 2/4 TABLETT**
***GN 2/4 PLATEAU***
GN 2/4 x 53 x 16,2 cm
**8582.85275**
~~29.15~~ 23.32

NEUHEIT NOUVEAUTÉ

**GN 1/2 SCHALE**
***GN 1/2 BOL***
GN 1/2 x 32,5 x 26,5 x H 7,5 cm
**8582.85276**
~~32.90~~ 26.32

NEUHEIT NOUVEAUTÉ

**GN 1/4 SCHALE**
***GN 1/4 BOL***
GN 1/4 x 26,5 x 16,2 x H 7,5 cm
**8582.85277**
~~23.50~~ 18.80

NEUHEIT NOUVEAUTÉ

**GN 1/9 SCHALE**
***GN 1/9 BOL***
GN 1/9 x 17,6 x 10,8 x H 7,5 cm
**8582.85278**
~~11.70~~ 9.36

NEUHEIT NOUVEAUTÉ

**GN 2/4 SCHALE**
***GN 2/4 BOL***
GN 2/4 x 53 x 16,2 x H 7,5 cm
**8582.85279**
~~35.25~~ 28.20

**20%**

NEUHEIT NOUVEAUTÉ

**SCHALE QUADRA-TISCH**
***BOL CARRÉE***
19,5 x 19,5 x H 5,5 cm
**8582.85071**
~~18.80~~ 15.04

NEUHEIT NOUVEAUTÉ

**SCHALE QUADRA-TISCH**
***BOL CARRÉE***
25 x 25 x H 8 cm
**8582.85072**
~~34.90~~ 27.92

Auch in der Farbe Sand erhältlich.

Également disponible en couleur sable.

15%

T13

**Elektro-Kontaktgrill**
***Grill contact***

Robustes Gehäuse aus CNS, Grillplatten oben gerillt - unten glatt, aus Gusseisen für optimale Wärmeübertragung, Thermostat regelbar von 50° bis 300° C, Aufheizkontrollleuchte, Kontrollleuchte EIN/AUS, Fettauffangschale, Bratfläche: 1 x 21,4 x 21,4 cm
*Habillage en inox, plaques dessus rainurée - dessous lisse, en fonte d'acier avec répar tition optimale de la chaleur, thermostat réglable de 50° à 300° C, témoin de chauffe et d'enclenchement, bac récolte graisses, surface de cuisson: 1 x 21,4 x 21,4 cm*

| Art-Nr./*No d'article* | Grösse/*grandeur* | Anschluss/*puissance* | Preis/*prix* |
|---|---|---|---|
| **8270.90060** | 15 kg / 29 x 40 x H 20 cm | 230 V / 1,80kW | ~~489.35~~ **415.95** |

T23

**Elektro-Kontaktgrill**
***Grill contact***

Robustes Gehäuse aus CNS, Grillplatten oben gerillt - unten glatt, aus Gusseisen für optimale Wärmeübertragung, Thermostat regelbar von 50° bis 300° C, Aufheizkontrollleuchte, Kontrollleuchte EIN/AUS, Fettauffangschale, Bratfläche: 2 x 21,5 x 21,5 cm
*Habillage en inox, plaques dessus rainurée - dessous lisse, en fonte d'acier avec répar tition optimale de la chaleur, thermostat réglable de 50° à 300° C, témoin de chauffe et d'enclenchement, bac récolte graisses, surface de cuisson: 2 x 21,5 x 21,5 cm*

| Art-Nr./*No d'article* | Grösse/*grandeur* | Anschluss/*puissance* | Preis/*prix* |
|---|---|---|---|
| **8270.90061** | 30,5 kg / 57 x 40 x H 20 cm | 230 V / 3,60kW | ~~869.95~~ **739.46** |

T13

**Mikrowellen-Gerät**
***Four micro-ondes***

Inhalt 28 Liter, mit Drehteller 31,4 cm, 6 Leistungspegel, Enteisungsfunktion, mechanische Zeituhr bis 30 Minuten, Innenbekleidung Epoxy Weiss, aussen grau verchromt
*Capacité 28 litres, avec plateau tournant, 6 niveaux de puissance, fonction décongélation, minuterie mécanique jusqu'à 30 minutes, cavité époxy blanc, carrosserie gris chromé*

| Art-Nr./*No d'article* | Grösse/*grandeur* | Anschluss/*puissance* | Preis/*prix* |
|---|---|---|---|
| **8006.96225** | 52,5 x 43 x H 30,5 cm | 230 V / 1,40kW | ~~435.25~~ **369.96** |

T13

**Reiskocher 25-40 Pers**
***Cuiseur à riz 25-40 pers***

Für 25-40 Personen. Extra grosse Griffe, Innentopf mit hoher Qualität,hitze beständig, Rundum-Warmhaltefunktion, Gehäuse aus Inox 18/10, Innentopf antihaftbeschichtet
*antihaftbeschichtet Pour 25 à 40 personnes. Poignées extra-larges, corps intérieur de haute qualité, résistant à la chaleur, isolation circulaire, Corps en inox 18/10, corps intérieur avec revêtement anti-adhésif*

| Art-Nr./*No d'article* | Grösse/*grandeur* | Anschluss/*puissance* | Preis/*prix* |
|---|---|---|---|
| **8270.90047** | H 37,5 cm | 230 V / 1,95kW | ~~435.25~~ **369.96** |

15%

T13

**Rotor GK910 Profi-Küchenmixer**
***Rotor GK910 Mixer Prof.***

Motorblock für Aufsätze mit Füllmengen bis 4 L aus Edelstahl oder Polycarbonat. Speziell entwickelt für die gewerbliche Küche. Stufenlose, elektronische Drehzahlregelung und 900 Watt Dauerleistung, Spitze ca. 1600W. Bedienung mit Drehknopf, leise in der Anwendung, einfach zu reinigen. AUFSATZ IM LIEFERUMFANG NICHT ENTHALTEN!
*Bloc moteur pour bols mélangeur d'une capacité jusqu'à 4 L en inox ou en polycarbonate. Spécialement développé pour la cuisine commerciale. Réglage de vitesse électronique en continu et puissance continue de 900 watts, maximum d'environ 1600W. Avec dispositif de protection, silencieux à utiliser, facile à nettoyer.BOL MELANGEUR NON INCLUS!*

| Art-Nr./*No d'article* | Grösse/*grandeur* | Anschluss/*puissance* | Preis/*prix* |
|---|---|---|---|
| **8006.96136** | 20 x 20 x H 24,5 cm | 220 V / 1,60kW | ~~1093.85~~ **929.77** |

**Aufsatz Polycarbonat**
***Récipient en polycarbonat***

| Art-Nr./*No d'article* | Grösse/*grandeur* | Preis/*prix* |
|---|---|---|
| **8006.96143** | 2 L | ~~206.95~~ **175.91** |
| **8006.96146** | 4 L | ~~469.35~~ **398.95** |

**Aufsatz Inox**
***Récipient en inox***

| Art-Nr./*No d'article* | Grösse/*grandeur* | Preis/*prix* |
|---|---|---|
| **8006.96145** | 2 L | ~~469.35~~ **398.95** |
| **8006.96147** | 4 L | ~~694.00~~ **589.90** |

T13

**Planeten-Rührmaschine**
***Mélangeur Planétaire***

Besen, Flachrührer, Einfülltrichter und Kneter aus Edelstahl, Chromstahlkessel, Spritzschutzschirm aus Kunststoff, Stufenlose Geschwindigkeitsregelung der Rührwerkzeuge
*Fouet, batteur plat, trémie d'alimentation et pétrisseur en acier inoxydable, cuve en acier chromé, protection anti-projection en plastique, réglage progressif de la vitesse des outils de mélange*

| Art-Nr./*No d'article* | Grösse/*grandeur* | Anschluss/*puissance* | Preis/*prix* |
|---|---|---|---|
| **8006.96170** | 22 kg / 46,2 x 24 x H 55 cm | 230 V / 0,50kW | ~~1952.75~~ **1659.84** |

T13

**ROBOTCOUPE**
**Blixer 2**

Zwei Geräte in einem. Kutter und Emulgator. Dank verriegelbarer Schüssel können rohe oder gekochte Lebensmittel zu breiigen, halbflüssigen oder flüssigen Endprodukten püriert oder verdünnt werden. Mit einer Drehzahl von 3000 U/min.
*Deux appareils en un. Cutter et blender/mixer. Grâce à la cuve avec sécurité d'ouverture, des aliments cuits ou crus, mixés, liquides, semi-liquides ou pâteux sont facilement réalisables. Avec une vitesse de 3000 U/min.*

| Art-Nr./*No d'article* | Grösse/*grandeur* | Anschluss/*puissance* | Preis/*prix* |
|---|---|---|---|
| **8296.00021** | 21 x 28,1 x H 38,9 cm | 230 V / 700,00w | ~~2116.40~~ **1798.94** |

15%

T13

**Buffet-Wärmelampe 1er**
***Lampe chauffante de buffet 1er***

Die Buffet-Wärmelampe, lässt Ihre Speisen heiss bleiben durch einen steckerfertigen Watt-Weisslichtstrahler! Fussplatte aus inox, Lampenschirm, flexible Arme verchromt. Fussplatte mit eingebautem Ein-/Ausschalter und Anschlusskabel. Lieferung inklusive Glühbirne.
*La lampe chauffante permet de maintenir au chaud vos mets, lampe de lumière blanche, prête à être branchée. Plaque de base en inox, abat-jour, bras flexible chromé. Plaque de base avec interrupteur marche/arrêt intégré et câble d'alimentation. Livraison inclus ampoule.*

| Art-Nr./*No d'article* | Grösse/*grandeur* | Anschluss/*puissance* | Preis/*prix* |
|---|---|---|---|
| **8270.90250** | 9 kg / 20 x 20 x H 70 cm | 230 V / 0,25kW | ~~822.30~~ **698.96** |

T13

**Buffet-Wärmelampe 2er**
***Lampe chauffante de buffet 2er***

Die Doppel-Büffet-Wärmelampe lässt Ihre Speisen heiss bleiben durch einen steckerfertigen Watt-Weisslichtstrahler! Fussplatte aus inox, Lampenschirm und flexible Arme verchromt. Zwei Schalter ermöglichen das getrennte Ein- und Ausschalten der Wärmelampen. Lieferung inklusive Glühbirne.
*La double lampe chauffante permet de maintenir au chaud vos mets, lampe de lumière blanche, prête à être branchée. Plaque de base en inox, abat-jour, bras flexibles chromés. Les deux interrupteurs permettent d'allumer et d'éteindre séparément les lampes chauffantes. Livraison inclus ampoule.*

| Art-Nr./*No d'article* | Grösse/*grandeur* | Anschluss/*puissance* | Preis/*prix* |
|---|---|---|---|
| **8270.90251** | 11 kg / 20 x 20 x H 70 cm | 230 V / 0,50kW | ~~1117.60~~ **949.96** |

T13

**ROBOTCOUPE**
**Tischkutter R2A**
***Cutter de table R2A***

Für grobes und feines Hacken, für Emulgieren, Verrühren, Zerkleinern und Kneten. Pulsbetrieb auf Knopfdruck Drehzahl 1500 U/min. Maximale Verarbeitungsmengen: Hacken: 0,8 kg, Emulgieren: 1 kg, Kneten: 0,5 kg, Zerkleinern: 0,3 kg
*Pour le hachage, farces fines, mousses, broyage et pétrissage.Commande pulsée au bouton Vitesse 1500 U/min. Capacité de charge maximale: hachage: 0,8 kg, émulsions: 1 kg, pâtes: 0,5 kg, broyages: 0,3 kg*

| Art-Nr./*No d'article* | Grösse/*grandeur* | Anschluss/*puissance* | Preis/*prix* |
|---|---|---|---|
| **8296.00007** | 20 x 28 x H 35 cm | 230 V / 0,55kW | ~~1717.30~~ **1459.71** |

T13

**ROBOTCOUPE**
**Tischkutter R3/3000**
***Cutter de table R3/3000***

Für grobes und feines Hacken, für Emulgieren, Verrühren, Zerkleinern und Kneten. Pulsbetrieb auf Knopfdruck Drehzahl 3000 U/min. Fassungsvermögen 3,5 L, Verarbeitungsmengen: Hackgut: 1 kg / Emulsionsgut und Knetgut 1,5 kg, Mahlgut: 700 gr Drehzahl je nach Modell
*Pour le hachage, farces fines, mousses, broyage et pétrissage.Commande pulsée au bouton Vitesse 3000 U/min. Capacité de charge maximale: hachage: 1 kg, émulsions: 1,5 kg, broyages: 0,5 kg*

| Art-Nr./*No d'article* | Grösse/*grandeur* | Anschluss/*puissance* | Preis/*prix* |
|---|---|---|---|
| **8296.00008** | 21 x 32 x H 40 cm | 230 V / 0,65kW | ~~2493.85~~ **2119.77** |

T13

**BRUNNER-ANLIKER «Anliker L CH»**
**Gemüseschneidemaschine**
***Coupe légumes***

Schneideaufsatz und Gehäuseunterteil aus Glasfaserverbundstoff mit integrierten Silberionen für bessere Hygiene, Leistung bis 220 kg/h, einfache und schalterlose Bedienung , ziehender Schnitt, ca.50 verschiedene Schnittvarianten, antimikrobielle und HACCP-freundliche Schneidscheiben aus Glasfaserverbundstoff (separat erhältlich), ergonomische 45-Grad-Position, Induktionsmotor und Getriebe wartungs- und servicefrei, 5 Jahre Garantie auf Motor und Getriebe
*Tête de coupe et partie inférieure du carter en matériau composite de fibre de verre avec ions d'argent antibactérien intégrés pour une hygiène améliorée, performance jusqu'à 220 kg/h, commande simple sans commutateur, coupe en tirant, env. 50 types de coupes différentes, disques de coupe anti-microbiens conformes aux consignes HACCP, fabriqués en matériau composite en fibre de verre (disponible séparément), l'inclinaison ergonomique à 45 degrés, moteur à induction et l'engrenage n'exigent ni maintenance ni entretien, 5 ans de garantie sur le moteur et l'engrenage*

| Art-Nr./*No d'article* | Grösse/*grandeur* | Gewicht/*poids* | Anschluss/*puissance* | Preis/*prix* |
|---|---|---|---|---|
| **8297.00015** | 25 x 31,5 x H 54 cm | 19 kg | 230 V / 0,26 kW | ~~3998.50~~ 3398.73 |

**Zubehör/*Accessoires***

| | | |
|---|---|---|
| **8297.00016** | Double-Shot Set<br>*Set double-shot* | ~~249.80~~ 212.33 |

Weitere Scheiben auf Anfrage

*Plusieurs disques sur demande*

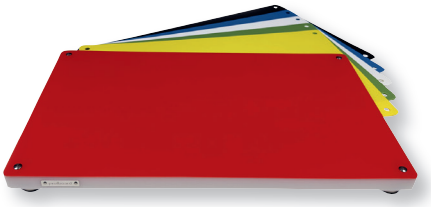
**Schneidscheiben zu «GSM 5 Star und Anliker L CH »**
***Disques pour «GSM 5 Star et Anliker L CH»***

Schneidscheiben aus Glasfaser-Verbundstoff, antimikrobiell
*Disques en composite chargé de fibres de verre, antimicrobien*

| Art-Nr./*No d'article* | Artikel/*article* | Grösse/*grandeur* | Preis/*prix* |
|---|---|---|---|
| **8297.00041** | ① F1 Feinschnitt/*Tranche fines* | 1 mm | ~~258.55~~ 219.77 |
| **8297.00042** | ② G3 Grobschnitt/*Coupe épaisse* | 3 mm | ~~258.55~~ 219.77 |
| **8297.00043** | ③ S2 Juliennes | 2 mm | ~~367.00~~ 311.95 |
| **8297.00044** | ④ PA4 Allumettes | 4 mm | ~~367.00~~ 311.95 |
| **8297.00045** | ⑤ W6 Würfel/*Cubes* | 6 mm | ~~670.50~~ 569.93 |
| **8297.00046** | ⑥ *No0* Raffelscheibe/*Râpe* | 9 mm | ~~312.90~~ 265.97 |
| **8297.00048** | ⑦ *No00* Raffelscheibe Rösti/*Râpe Rösti* | 11 mm | ~~312.90~~ 265.97 |
| **8297.00047** | ⑧ BR *Brunoise* | 4 mm | ~~336.40~~ 285.94 |
| **8297.00020** | B2/10 Scheibenprogramm/*Set de disques* | | ~~2939.75~~ 2498.79 |
| | F1 Feinschnitt/*Tranche fines* | 1 mm | |
| | G3 Grobschnitt/*Coupe épaisse* | 3 mm | |
| | S2 Juliennes | 2 mm | |
| | PA4 Allumettes | 4 mm | |
| | PG4 Gaufrettes | 4 mm | |
| | No0 Rösti | 9 mm | |
| | BT8 Bâtonnets | 8 mm | |
| | W10 Würfel/*Cubes* | 10 mm | |
| **8297.00030** | B2 Boxensystem/*Système*<br>(6 kleine und 1 grosse Box/*6 petits et 1 grand box*) | | ~~670.50~~ 569.93 |

# SCHNEIDEBRETTER / PLANCHES À DECOUPER

15%



**Profboard Basisbrett**
***Profboard de base***

Patentiertes Schneidebrett ermöglicht ein sauberes, hygienisches und sicheres Arbeiten. Mit dem genialen Click System können die verschieden farbigen Auflagen einfach gewechselt werden.Sie sind geruchsneutral, lebensmittelecht und können bei 95 Grad in der Spülmaschine gereinigt werden. Ein weiterer Vorteil ist, dass die Messer nicht stumpf werden. Die verschieden farbigenAuflagen sind aus einem speziellen PP-Material und werden in verschiedenen Farben hergestellt, um sie nach HACCP-System nutzen zu können. Inkl. 6 Schneidblätter (weiss, blau, grün, gelb, schwarz, rot)
*La planche à découper brevetée permet un travail propre, hygiénique et sûr. Grâce à l'ingénieux «système de clic», les différentes plaques de couleur peuvent être facilement changées. Elles sont inodores, sans danger pour les aliments et peuvent être nettoyées au lave-vaisselle à 95 degrés. Un autre avantage est que les couteaux ne s'émoussent pas. Les différentes plaques colorées sont fabriquées dans un matériau PP spécial et sont produites en couleurs différentes afin de pouvoir être utilisés conformément au système HACCP. Inclus 6 plaques de découpe (blanc, bleu, vert, jaune, noir, rouge)*

| | | |
|---|---|---|
| 8325.68000 | GN 1/1 | ~~149.80~~ 127.33 |
| 8325.68001 | 40 x 60 cm | ~~179.80~~ 152.83 |

**Profboard Ersatz-Schneideblatt**
***Plaques de rechange***

| | | |
|---|---|---|
| 8325.68101 | GN 1/1 | ~~7.90~~ 6.72 |
| 8325.68102 | GN 1/1 | ~~7.90~~ 6.72 |
| 8325.68103 | GN 1/1 | ~~7.90~~ 6.72 |
| 8325.68104 | GN 1/1 | ~~7.90~~ 6.72 |
| 8325.68105 | GN 1/1 | ~~7.90~~ 6.72 |
| 8325.68106 | GN 1/1 | ~~7.90~~ 6.72 |
| 8325.68107 | GN 1/1 | ~~7.90~~ 6.72 |
| 8325.68201 | 40 x 60 cm | ~~8.50~~ 7.23 |
| 8325.68202 | 40 x 60 cm | ~~8.50~~ 7.23 |
| 8325.68203 | 40 x 60 cm | ~~8.50~~ 7.23 |
| 8325.68204 | 40 x 60 cm | ~~8.50~~ 7.23 |
| 8325.68205 | 40 x 60 cm | ~~8.50~~ 7.23 |
| 8325.68206 | 40 x 60 cm | ~~8.50~~ 7.23 |
| 8325.68207 | 40 x 60 cm | ~~8.50~~ 7.23 |

für Gemüse
*pour légumes*
für Backwaren
*pour pâtissier*
für rohes Fleisch
*pour viande crue*
für gekochtes Fleisch
*pour viande cuite*
für Salat und Früchte
*pour salade et fruits*
für rohen Fisch
*pour poisson cru*

**GN1/2-Hygienebrett**
***Planche hygiénique GN1/2***

| | | |
|---|---|---|
| 8006.70000 | GN 1/2, H 2 cm | ~~32.40~~ 27.54 |
| 8006.70700 | GN 1/2, H 2 cm | ~~32.40~~ 27.54 |
| 8006.71000 | GN 1/2, H 20 mm | ~~32.40~~ 27.54 |
| 8006.71010 | GN 1/2, H 2 cm | ~~32.40~~ 27.54 |
| 8006.71020 | GN 1/2, H 2 cm | ~~32.40~~ 27.54 |
| 8006.71030 | GN 1/2, H 2 cm | ~~32.40~~ 27.54 |

**GN1/1-Hygienebrett**
***Planche hygiénique GN1/1***

| | | |
|---|---|---|
| 8006.70002 | GN 1/1, H 2 cm | ~~64.65~~ 54.95 |
| 8006.70004 | GN 1/1, H 3 cm | ~~93.85~~ 79.77 |
| 8006.70702 | GN 1/1, H 2 cm | ~~64.65~~ 54.95 |
| 8006.70704 | GN 1/1, H 3 cm | ~~93.85~~ 79.77 |
| 8006.71002 | GN 1/1, H 20 mm | ~~64.65~~ 54.95 |
| 8006.71004 | GN 1/1, H 30 mm | ~~93.85~~ 79.77 |
| 8006.71012 | GN 1/1, H 2 cm | ~~64.65~~ 54.95 |
| 8006.71014 | GN 1/1, H 3 cm | ~~93.85~~ 79.77 |
| 8006.71022 | GN 1/1, H 2 cm | ~~64.65~~ 54.95 |
| 8006.71024 | GN 1/1, H 3 cm | ~~93.85~~ 79.77 |
| 8006.71032 | GN 1/1, H 2 cm | ~~64.65~~ 54.95 |
| 8006.71034 | GN 1/1, H 3 cm | ~~93.85~~ 79.77 |

**GN2/1-Hygienebrett**
***Planche hygiénique GN2/1***

| | | |
|---|---|---|
| 8010.71058 | GN 2/1, H 2 cm | ~~105.60~~ 89.76 |
| 8006.70006 | GN 2/1, H 3 cm | ~~152.70~~ 129.80 |
| 8010.71062 | GN 2/1, H 2 cm | ~~105.60~~ 89.76 |
| 8006.70706 | GN 2/1, H 3 cm | ~~152.70~~ 129.80 |
| 8010.71064 | GN 2/1, H 2 cm | ~~105.60~~ 89.76 |
| 8006.71006 | GN 2/1, H 3 cm | ~~152.70~~ 129.80 |
| 8010.71065 | GN 2/1, H 2 cm | ~~105.60~~ 89.76 |
| 8006.71016 | GN 2/1, H 3 cm | ~~152.70~~ 129.80 |
| 8010.71066 | GN 2/1, H 2 cm | ~~105.60~~ 89.76 |
| 8006.71026 | GN 2/1, H 3 cm | ~~152.70~~ 129.80 |
| 8010.71067 | GN 2/1, H 2 cm | ~~105.60~~ 89.76 |
| 8006.71036 | GN 2/1, H 3 cm | ~~152.70~~ 129.80 |

für Gemüse
*pour légumes*
für Backwaren
*pour pâtissier*
für rohes Fleisch
*pour viande crue*
für gekochtes Fleisch
*pour viande cuite*
für Salat und Früchte
*pour salade et fruits*
für rohen Fisch
*pour poisson cru*

**GN1/2-Hygienebrett**
***Planche hygiénique GN1/2***

| | | |
|---|---|---|
| 8006.70001 | GN 1/2, H 2 cm | ~~37.50~~ 31.88 |
| 8006.70701 | GN 1/2, H 2 cm | ~~37.50~~ 31.88 |
| 8006.71001 | GN 1/2, H 2 cm | ~~37.50~~ 31.88 |
| 8006.71011 | GN 1/2, H 2 cm | ~~37.50~~ 31.88 |
| 8006.71021 | GN 1/2, H 2 cm | ~~37.50~~ 31.88 |
| 8006.71031 | GN 1/2, H 2 cm | ~~37.50~~ 31.88 |

**GN1/1-Hygienebrett**
***Planche hygiénique GN1/1***

| | | |
|---|---|---|
| 8006.70003 | GN 1/1, H 2 cm | ~~69.80~~ 59.33 |
| 8006.70005 | GN 1/1, H 3 cm | ~~99.95~~ 84.96 |
| 8006.70703 | GN 1/1, H 2 cm | ~~69.80~~ 59.33 |
| 8006.70705 | GN 1/1, H 3 cm | ~~99.95~~ 84.96 |
| 8006.71003 | GN 1/1, H 2 cm | ~~69.80~~ 59.33 |
| 8006.71005 | GN 1/1, H 3 cm | ~~99.95~~ 84.96 |
| 8006.71013 | GN 1/1, H 2 cm | ~~69.80~~ 59.33 |
| 8006.71015 | GN 1/1, H 3 cm | ~~99.95~~ 84.96 |
| 8006.71023 | GN 1/1, H 2 cm | ~~69.80~~ 59.33 |
| 8006.71025 | GN 1/1, H 3 cm | ~~99.95~~ 84.96 |
| 8006.71033 | GN 1/1, H 2 cm | ~~69.80~~ 59.33 |
| 8006.71035 | GN 1/1, H 3 cm | ~~99.95~~ 84.96 |

**GN2/1-Hygienebrett**
***Planche hygiénique GN2/1***

| | | |
|---|---|---|
| 8011.71070 | GN 2/1, H 2 cm | ~~117.40~~ 99.79 |
| 8006.70007 | GN 2/1, H 3 cm | ~~176.40~~ 149.94 |
| 8011.71074 | GN 2/1, H 2 cm | ~~117.40~~ 99.79 |
| 8006.70707 | GN 2/1, H 3 cm | ~~176.40~~ 149.94 |
| 8011.71076 | GN 2/1, H 2 cm | ~~117.40~~ 99.79 |
| 8006.71007 | GN 2/1, H 3 cm | ~~176.40~~ 149.94 |
| 8011.71077 | GN 2/1, H 2 cm | ~~117.40~~ 99.79 |
| 8006.71017 | GN 2/1, H 3 cm | ~~176.40~~ 149.94 |
| 8011.71078 | GN 2/1, H 2 cm | ~~117.40~~ 99.79 |
| 8006.71027 | GN 2/1, H 3 cm | ~~176.40~~ 149.94 |
| 8011.71079 | GN 2/1, H 2 cm | ~~117.40~~ 99.79 |
| 8006.71037 | GN 2/1, H 3 cm | ~~176.40~~ 149.94 |



Preise/Prix excl. MWSt./TVA, franko ab Fr. 750.–

araven
FOOD SAFETY INNOVATION

15%

**Polypropylen, transparent, stapelbar, luftdicht verschliessbar, gefriertruhen- und mikrowellengeeignet, von -40°C bis +95°C, spülmaschinenfest, geschmacks- und geruchsneutral Farbcodesystem: 2 x 4 Klammern in grün, gelb, blau und rot, gemäss HACCP-Normen werden mitgeliefert (passend für Deckel und Behälter).**

***Polypropylène, transparent, empilable, étanche ferm able, convient au congélateur et micro-onde, -40°C jusqu'à +95°C, concient au lave-vaisselle, neutre de goût et d'odeur Système code couleur: livraison avec 2 x 4 clips en vert, jaune, bleu et rouge selon les normes HACCP (pour le couvercle et récipient)***

| | |
|---|---|
| **GN 1/1**<br>325 x 530 mm | **GN 1/4**<br>162 x 265 mm |
| **GN 1/2**<br>325 x 265 mm | **GN 1/6**<br>162 x 176 mm |
| **GN 1/3**<br>325 x 176 mm | **GN 1/9**<br>108 x 176 mm |

**GN1/1 Box mit Deckel**
***GN 1/1 Boîte hermétique***

| | | |
|---|---|---|
| **8582.82417** | GN 1/1, H 15 cm | ~~45.85~~ 38.97 |
| **8582.82418** | GN 1/1, 28 L, H 20 cm | ~~51.70~~ 43.95 |

**GN1/2 Box mit Deckel**
***GN 1/2 Boîte hermétique***

| | | |
|---|---|---|
| **8582.82412** | GN 1/2, H 10 cm | ~~27.75~~ 23.59 |
| **8582.82413** | GN 1/2, H 15 cm | ~~32.30~~ 27.46 |
| **8582.82414** | GN 1/2, H 20 cm | ~~36.95~~ 31.41 |

**GN1/3 Box mit Deckel**
***GN 1/3 Boîte hermétique***

| | | |
|---|---|---|
| **8582.82409** | GN 1/3, H 6,5 cm | ~~16.10~~ 13.69 |
| **8582.82410** | GN 1/3, H 10 cm | ~~19.50~~ 16.58 |
| **8582.82411** | GN 1/3, H 15 cm | ~~21.15~~ 17.98 |

**GN1/4 Box mit Deckel**
***GN 1/4 Boîte hermétique***

| | | |
|---|---|---|
| **8582.82406** | GN 1/4, H 6,5 cm | ~~11.70~~ 9.95 |
| **8582.82407** | GN 1/4, H 10 cm | ~~13.95~~ 11.86 |
| **8582.82408** | GN 1/4, H 15 cm | ~~14.80~~ 12.58 |

**GN1/6 Box mit Deckel**
***GN 1/6 Boîte hermétique***

| | | |
|---|---|---|
| **8582.82403** | GN 1/6, H 6,5 cm | ~~9.35~~ 7.95 |
| **8582.82404** | GN 1/6, H 10 cm | ~~10.55~~ 8.97 |
| **8582.82405** | GN 1/6, H 15 cm | ~~11.70~~ 9.95 |

**GN1/9 Box mit Deckel**
***GN 1/9 Boîte hermétique***

| | | |
|---|---|---|
| **8582.82400** | GN 1/9, H 6,5 cm | ~~7.50~~ 6.38 |
| **8582.82401** | GN 1/9, H 10 cm | ~~8.90~~ 7.57 |
| **8582.82402** | GN 1/9, H 15 cm | ~~10.55~~ 8.97 |

**Beschriftungsstift**
***Stylo***
schwarz, einfache Reinigung
*noir, nettoyage facile*

| | | |
|---|---|---|
| **8310.39301** | 14 cm | ~~7.25~~ 6.16 |

15%

**Schöpfkelle mit Schüttrand**
***Louche monobloc bord verseur***
Inox 18/10, fugenlos, extra schwere Qualität, mit Schüttrand
*Inox 18/10, monobloc, qualité extra-lourde, avec bord verseur*

| | | |
|---|---|---|
| **8006.40500** | 0,0 L / 27 cm / Ø 5 cm | ~~19.50~~ 16.58 |
| **8006.40501** | 0,1 L / 29 cm / Ø 6 cm | ~~19.95~~ 16.96 |
| **8006.40502** | 0,1 L / 30 cm / Ø 7 cm | ~~21.15~~ 17.98 |
| **8006.40503** | 0,1 L / 32 cm / Ø 8 cm | ~~24.90~~ 21.17 |
| **8006.40504** | 0,2 L / 33,5 cm / Ø 9 cm | ~~25.85~~ 21.97 |
| **8006.40505** | 0,3 L / 35 cm / Ø 10 cm | ~~26.55~~ 22.57 |
| **8006.40506** | 0,3 L / 36 cm / Ø 11 cm | ~~31.70~~ 26.95 |
| **8006.40507** | 0,4 L / 36,5 cm / Ø 12 cm | ~~34.05~~ 28.94 |
| **8006.40508** | 0,6 L / 37 cm / Ø 14 cm | ~~39.95~~ 33.96 |

**Servier-/Milchkelle**
***Cuillère à arroser***
Inox 18/10, fugenlos, hochglänzend, mit zwei Ausgussschnaupen, schwere Qualität
*Inox 18/10, monobloc, poli brillant, qualité lourde*

| | | |
|---|---|---|
| **8006.42200** | 0,0 L / 22 cm / Ø 5 cm | ~~25.40~~ 21.59 |
| **8006.42201** | 0,1 L / 23 cm / Ø 6 cm | ~~28.20~~ 23.97 |
| **8006.42202** | 0,1 L / 29 cm / Ø 7 cm | ~~31.70~~ 26.95 |
| **8006.42203** | 0,1 L / 32 cm / Ø 8 cm | ~~35.15~~ 29.88 |
| **8006.42204** | 0,2 L / 32 cm / Ø 9 cm | ~~37.60~~ 31.96 |

**Schaumlöffel CNS schwer**
***Ecumoire monobloc***
Inox 18/10, fugenlos, extra schwere Qualität
*Inox 18/10, monobloc, qualité extra-lourde*

| | | |
|---|---|---|
| **8006.40515** | 32,5 cm / Ø 8 cm | ~~21.15~~ 17.98 |
| **8006.40516** | 33 cm / Ø 10 cm | ~~25.85~~ 21.97 |
| **8006.40517** | 38 cm / Ø 12 cm | ~~33.50~~ 28.48 |
| **8006.40518** | 40,5 cm / Ø 14 cm | ~~41.15~~ 34.98 |
| **8006.40519** | 42 cm / Ø 16 cm | ~~44.65~~ 37.95 |
| **8006.40520** | 42,5 cm / Ø 18 cm | ~~51.70~~ 43.95 |
| **8006.40521** | 44 cm / Ø 20 cm | ~~62.30~~ 52.96 |

**Schaumlöffel**
***Ecumoire***
Inox 18/10

| | | |
|---|---|---|
| **8006.50301** | 40 cm / Ø 16 cm | ~~43.50~~ 36.98 |

**Schaumlöffel**
***Ecumoire***
Inox 18/10

| | | |
|---|---|---|
| **8006.50300** | 40 cm / Ø 16 cm | ~~35.15~~ 29.88 |

**Schaumlöffel tief**
***Ecumoire profonde***
Edelstahl, verstärkter Griff, Gewebe: 8 x 8 x 1 mm, besonders tiefe Form
*Inox*

| | | |
|---|---|---|
| **8102.10112** | 52 cm / Ø 12 cm | ~~29.60~~ 25.16 |
| **8102.10114** | 54 cm / Ø 14 cm | ~~33.50~~ 28.48 |
| **8102.10116** | 55 cm / Ø 16 cm | ~~35.15~~ 29.88 |
| **8102.10118** | 57 cm / Ø 18 cm | ~~41.15~~ 34.98 |
| **8102.10120** | 60 cm / Ø 20 cm | ~~44.65~~ 37.95 |
| **8102.10124** | 63 cm / Ø 24 cm | ~~52.90~~ 44.97 |
| **8102.10126** | 65 cm / Ø 26 cm | ~~57.60~~ 48.96 |

**Fleischgabel CNS extra schwer**
***Fourchette à viande monobloc***
Inox 18/10, fugenlos, extra schwere Qualität
*Inox 18/10, monobloc, qualité lourde*

| | | |
|---|---|---|
| **8006.40533** | 50 cm | ~~38.80~~ 32.98 |

**Pfannenschaufel CNS kurz**
***Pelle à retourner monobloc man***
Inox 18/10, fugenlos, extra schwere Qualität
*nox 18/10, monobloc, qualité extra lourde*

| | | |
|---|---|---|
| **8006.40530** | 28 cm | ~~26.95~~ 22.91 |
| **8006.40529** | 36 cm | ~~34.65~~ 29.45 |

**Spaghettiheber**
***Cuillère à spaghetti***
Inox 18/10, hochglänzend
*Inox 18/10, poli brillant*

| | | |
|---|---|---|
| **8006.40536** | 30 cm | ~~14.55~~ 12.37 |

**Spaghettizange**
***Pince à spaghetti monobloc***
Inox 18/10, fugenlos
*Inox 18/10, monobloc*

| | | |
|---|---|---|
| **8006.40537** | 20 cm | ~~7.95~~ 6.76 |

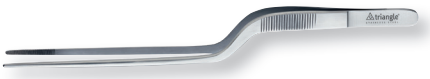
**Allzweckzange**
***Pince universelle***
Inox 18/10, schwere Qualität
*Inox 18/10, qualité lourde*

| | | |
|---|---|---|
| **8006.40415** | 24 cm | ~~18.80~~ 15.98 |
| **8006.40416** | 30 cm | ~~19.95~~ 16.96 |
| **8006.40417** | 41 cm | ~~23.50~~ 19.98 |

# SCHÖPF-, KOCHGERÄTE / ACCESSOIRES POUR LA CUISSON

**Pinzette, gerade**
***pince plane***

| | | |
|---|---|---|
| **8006.42605** | 20 cm | ~~18.80~~ 15.98 |
| **8006.42606** | 30 cm | ~~21.15~~ 17.98 |
| **8006.42607** | 35 cm | ~~26.55~~ 22.57 |



**Pinzette, gekröpft**
***Pince coudée***

| | | |
|---|---|---|
| **8006.42609** | 14 cm | ~~15.95~~ 13.56 |
| **8006.42608** | 20 cm | ~~18.80~~ 15.98 |

**Pinzette, klein, gekröpft**
***Pince coudée, petite***

| | | |
|---|---|---|
| **8006.42613** | 15 cm | ~~17.15~~ 14.58 |

**Kochlöffel rund**
***Mouvette ronde***
aus unbehandeltem, naturbelassenem Buchenholz
*en bois d'hêtre naturel, non traité*

| | | |
|---|---|---|
| **8006.60160** | 24 cm | ~~1.15~~ 0.98 |
| **8006.60161** | 30 cm | ~~1.25~~ 1.06 |
| **8006.60162** | 32 cm | ~~1.40~~ 1.19 |
| **8006.60163** | 36 cm | ~~1.75~~ 1.49 |
| **8006.60164** | 40 cm | ~~2.10~~ 1.79 |
| **8006.60165** | 45 cm | ~~2.30~~ 1.96 |
| **8006.60166** | 50 cm | ~~4.90~~ 4.17 |
| **8006.60167** | 60 cm | ~~5.85~~ 4.97 |
| **8006.60168** | 80 cm | ~~11.70~~ 9.95 |
| **8006.60169** | 100 cm | ~~16.40~~ 13.94 |

**Bratwender**
***Spatule à frire***
aus Polyamid, für Antihaft-Pfannen, hitzeresistent bis + 220° C
*Polyamide, pour poêle anti-adhésive, résistant jusqu'à 220° C*

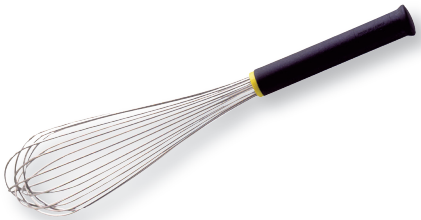
| | | |
|---|---|---|
| **8006.70200** | 32 cm | ~~5.85~~ 4.97 |

**Schneebesen**
***Fouet***

| | | |
|---|---|---|
| **8102.13525** | 25 cm | ~~16.80~~ 14.28 |
| **8102.13530** | 30 cm | ~~18.80~~ 15.98 |
| **8102.13535** | 35 cm | ~~21.15~~ 17.98 |
| **8102.13540** | 40 cm | ~~23.50~~ 19.98 |
| **8102.13545** | 45 cm | ~~25.85~~ 21.97 |

**Rührbesen**
***Fouet***

| | | |
|---|---|---|
| **8102.13635** | 35 cm | ~~23.50~~ 19.98 |
| **8102.13640** | 40 cm | ~~25.85~~ 21.97 |
| **8102.13645** | 45 cm | ~~27.75~~ 23.59 |
| **8102.13650** | 50 cm | ~~28.90~~ 24.57 |
| **8102.13660** | 60 cm | ~~32.90~~ 27.97 |



**Schneebesen**
***Fouet à sauces***
klassische Form, mit Exoglass-Griff
*Forme classique, avec manche Exoglass*

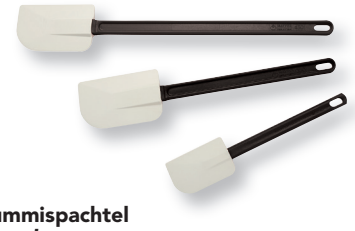
| | | |
|---|---|---|
| **8006.50180** | 25 cm | ~~23.50~~ 19.98 |
| **8006.50181** | 30 cm | ~~29.60~~ 25.16 |
| **8006.50182** | 35 cm | ~~31.70~~ 26.95 |
| **8006.50183** | 40 cm | ~~33.50~~ 28.48 |
| **8006.50184** | 45 cm | ~~45.85~~ 38.97 |
| **8006.50185** | 50 cm | ~~55.25~~ 46.96 |

**Rührspaten**
***Spatule "Exoglass"***
aus Exoglass, hitzebeständig bis 220° C
*en Exoglass, résistant à la chaleur jusqu'à 220° C*

| | | |
|---|---|---|
| **8006.90354** | 25 cm | ~~7.25~~ 6.16 |
| **8006.90355** | 30 cm | ~~8.90~~ 7.57 |
| **8006.90356** | 35 cm | ~~9.85~~ 8.37 |
| **8006.90357** | 40 cm | ~~11.70~~ 9.95 |
| **8006.90358** | 45 cm | ~~17.40~~ 14.79 |
| **8006.90359** | 50 cm | ~~19.95~~ 16.96 |

**Gummispachtel**
***Spatule***
Griff Exoglass, Spachtel Thermoplastik bis 70° C
*Manche exoglass, palette thermoplastique jusqu'à 70° C*

| | | |
|---|---|---|
| **8006.90760** | 25 cm | ~~10.55~~ 8.97 |
| **8006.90761** | 35 cm | ~~11.70~~ 9.95 |
| **8006.90762** | 45 cm | ~~15.25~~ 12.96 |



**Gummispachtel**
***Spatule***
Stiel beständig bis 220° C Spachtel hitzebständig bis 260° C Stiellänge: 17 cmSpachtellänge: 8,3 cmSpachtelbreite: 5,2 cm
*Manche en matériau résistant à 220° CPalette résistante à 260° CLongueur manche : 17 cmLongueur palette : 8,3 cmLargeur palette : 5,2 cm*

| | | |
|---|---|---|
| **8006.90763** | 25 cm | ~~24.90~~ 21.17 |
| **8006.90764** | 35 cm | ~~27.75~~ 23.59 |
| **8006.90765** | 42 cm | ~~33.50~~ 28.48 |

**Schaber**
***Spatule racloir***
Dank weitem und flexiblem Silikonschaber speziell für grosse Flächen geeignet. Resistent bis 260° C.
*Raclage sans effort du fond des bassines grâce à la palette en silicone souple et arrondie. Palette résistante jusqu'à 260° C*

| | | |
|---|---|---|
| **8006.96211** | 21,5 cm | ~~34.65~~ 29.45 |

# PIZZA & PASTA

15%

**Pizzablech**
***Plaque à Pizza***
aus gebläutem Stahl
*en tôle bluie*

| | | |
|---|---|---|
| **8006.90101** | Ø 24 cm x H 2,5 cm | ~~7.50~~ 6.38 |
| **8006.90102** | Ø 26 cm x H 2,5 cm | ~~8.90~~ 7.57 |
| **8006.90103** | Ø 28 cm x H 2,5 cm | ~~9.85~~ 8.37 |
| **8006.90104** | Ø 30 cm x H 2,5 cm | ~~11.15~~ 9.48 |
| **8006.90105** | Ø 32 cm x H 2,5 cm | ~~11.75~~ 9.99 |
| **8006.90106** | Ø 36 cm x H 2,5 cm | ~~13.50~~ 11.48 |
| **8006.90107** | Ø 40 cm x H 2,5 cm | ~~16.40~~ 13.94 |

**Pizzablech-Zange**
***Pince à plaques à pizza***
Inox 18/10

**8006.90108** 22 x 1,8 cm ~~31.70~~ 26.95

**Pizzaschieber**
***Pelle à enfourner***
aus Aluminium, mit schwarzem Griff
*en alu, avec manche noir*

| | | |
|---|---|---|
| **8006.90800** | 33 x 33 cm x H 180 cm | ~~176.20~~ 149.77 |
| **8006.90801** | 36 x 36 cm x H 183 cm | ~~188.20~~ 159.97 |
| **8006.90802** | 40 x 40 cm x H 187 cm | ~~249.35~~ 211.95 |
| **8006.90803** | 45 x 45 cm x H 192 cm | ~~272.90~~ 231.97 |
| **8006.90804** | 50 x 50 cm x H 197 cm | ~~319.95~~ 271.96 |

**Ofenschieber**
***Palette à pizza***
Inox, schwere Qualität
*Inox, qualité lourde*

| | | |
|---|---|---|
| **8006.90805** | 180 cm / Ø 18 cm | ~~161.15~~ 136.98 |
| **8006.90806** | 184 cm / Ø 22 cm | ~~176.20~~ 149.77 |

**Ofenbürste**
***Brosse pour four***
Holz/Edelstahl, naturborsten, robuste und langlebige Ausführung, schwere Qualität
*Bois / acier inoxydable, poils naturels, robuste et durable, qualité lourde*

**8006.90810** 180 cm ~~198.95~~ 169.11

**Ofenbürste**
***Brosse pour four***
Holz/Edelstahl, messingborsten, robuste und langlebige Ausführung, schwere Qualität
*Bois / acier inoxydable, poils en laiton, robuste et durable, qualité lourde*

**8006.90811** 180 cm ~~188.20~~ 159.97

**Pizzaballenbehälter**
***Récipient de pizza***
aus weissem HD-Polyethylen, schwere Qualität
*En polyéthylène-HD blanc, qualité lourde*

**8006.94038** 60 x 40 cm x H 7,5 cm ~~32.90~~ 27.97

**Deckel**
***Couvercle***
aus weissem HD-Polyethylen, schwere Qualität
*En polyéthylène-HD blanc, qualité lourde*

**8006.94039** 60 x 40 cm x H 2,5 cm ~~29.35~~ 24.95

**Rechteckkorb stapelbar**
***Cagette empilable***
Teigbehälter, durchbrochener Korb aus Polyethylen
*Ou cuisse à pâtons cagette ajourée, en polyéthylène*

**8006.95718** 60 x 40 cm x H 10 cm ~~26.95~~ 22.91

**Deckel**
***Couvercle***
Teigbehälter, durchbrochener Korb aus Polyethylen
*Ou cuisse à pâtons cagette ajourée, en polyéthylène*

**8006.95719** 60 x 40 cm ~~23.50~~ 19.98

**Rechteckkorb stapelbar**
***Cagette empilable***
Teigbehälter, durchbrochener Korb aus Polyethylen
*Ou cuisse à pâtons cagette ajourée, en polyéthylène*

**8006.95720** 40 x 30 cm x H 10 cm ~~18.80~~ 15.98

**Deckel**
***Couvercle***
Teigbehälter, durchbrochener Korb aus Polyethylen
*Ou cuisse à pâtons cagette ajourée, en polyéthylène*

**8006.95721** 40 x 30 cm ~~17.40~~ 14.79

**Ravioliausstecher**
***Découpeur de ravioli***
mit seidenmatt poliertem Griff aus Edelstahl 18/10, Ausstecher aus hartverchromtem Zinkguss
*avec manche poli mat en acier inoxydable 18/10, découpeur en fonte zinc chromé*

**8006.94040** 15,5 cm ~~9.85~~ **8.37**

**Ravioliausstecher**
***Découpeur de ravioli***
mit seidenmatt poliertem Griff aus Edelstahl 18/10, Ausstecher aus hartverchromtem Zinkguss
*avec manche poli mat en acier inoxydable 18/10, découpeur en fonte zinc chromé*

**8006.94041** 15,5 cm / Ø 6 cm ~~9.85~~ **8.37**

**Teigrädchen**
***Roulette à pâte***
glattes Rädchen aus matt poliertem Klingenstahl, mit Fingerschutz
*Roue unie en acier poli mat, avec protection pour doits*

**8006.94009** 18,5 cm / Ø 5,7 cm ~~6.95~~ **5.91**

**Teigrädchen**
***Roulette à pâte***
gewelltes Rädchen aus matt poliertem Klingenstahl, mit Fingerschutz
*Roue annelé en acier poli mat, avec protection pour doits*

**8006.94029** 18,5 cm ~~7.50~~ **6.38**

**Pizzaschneider**
***Roulette à pizza***

**8006.42638** 19 cm / Ø 7 cm ~~19.50~~ **16.58**

**Pizzaschneider**
***Roulette à pizza***

**8102.17410** 100 mm ~~11.70~~ **9.95**

**Holzrolle für Pappardelle**
***Rouleau en bois pour Pappardelle***
Ergibt Pasta mit einer Breite von 13 mm
*Pour pâtes avec une largeur de 13 mm*

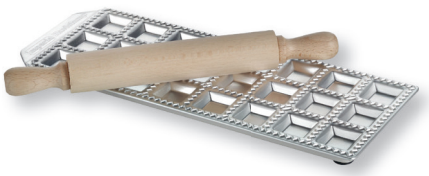
**8006.95100** 32 cm / Ø 4 cm ~~18.80~~ **15.98**

**Holzrolle für Tagliatelle**
***Rouleau en bois pour Tagliatelle***
Ergibt Pasta mit einer Breite von 6 mm
*Pour pâtes avec une largeur de 6 mm*

**8006.95101** 32 cm / Ø 4 cm ~~18.80~~ **15.98**

**Holzrolle für Linguine**
***Rouleau en bois pour Linguine***
Ergibt Pasta mit einer Breite von 4 mm
*Pour pâtes avec une largeur de 4 mm*

**8006.95102** 32 cm / Ø 4 cm ~~18.80~~ **15.98**



**Ravioliform**
***Moule à ravioli***
Für 24 quadratische Ravioli 35 x 35 mm. Ravioliform aus gepresstem Aluminium, Boden aus emailliertem Stahl, mit Gümmifüssen, inklusive Teigrolle aus Holz.
*Pour 24 raviolis carrés 35 x 35 mm. En aluminium embouti monté sur une base en acier muni de pieds en caoutchouc assurant une adhérence parfaite, livré avec un rouleau bois.*

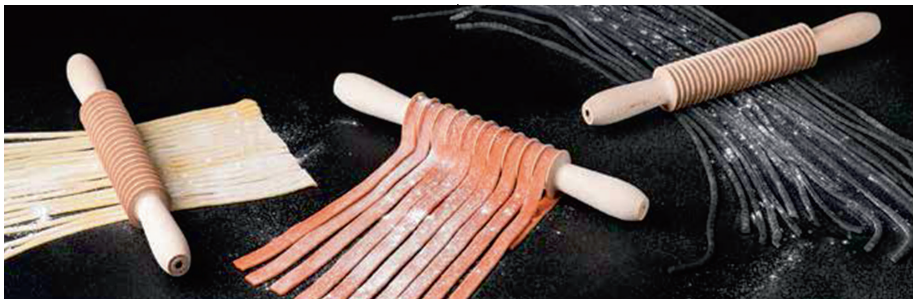
**8006.95104** 27 x 10,5 cm ~~51.70~~ **43.95**

**Ravioliform**
***Moule à ravioli***
Für 36 quadratische Ravioli 35 x 35 mm. Ravioliform aus gepresstem Aluminium, Boden aus emailliertem Stahl, mit Gümmifüssen, inklusive Teigrolle aus Holz.
*Pour 36 raviolis carrés 35 x 35 mm. En aluminium embouti monté sur une base en acier muni de pieds en caoutchouc assurant une adhérence parfaite, livré avec un rouleau bois.*

**8006.95105** 30 x 14 cm ~~51.70~~ **43.95**

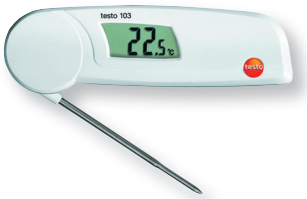
**Ravioliform**
***Moule à ravioli***
Für 12 quadratische Ravioli 52 x 52 mm. Ravioliform aus gepresstem Aluminium, Boden aus emailliertem Stahl, mit Gümmifüssen, inklusive Teigrolle aus Holz.
*Pour 12 raviolis carrés 52 x 52 mm. En aluminium embouti monté sur une base en acier muni de pieds en caoutchouc assurant une adhérence parfaite, livré avec un rouleau bois.*

**8006.95106** 34 x 14 cm ~~51.70~~ **43.95**



# THERMOMETER / THERMOMÈTRES

15%



**Klapp-Thermometer**
***Thermomètre rabattable***
Länge 11 cm, klein, praktisch, handlich, Schutzklasse IP55, inkl. Batterien
*Longueur 11 cm, pratique, classe protection IP55, incl. piles*

**8006.95030** 11 cm-30 ... +220 °C ~~85.75~~ **72.89**

**Klapp-Thermometer**
***Thermomètre rabattable***
wasserdicht, klappbar, Schutzklasse IP65, Auto-Hold, beleuchtetes Display, robustes Metall-Klappgelenk mit stabilem Messfühler, inkl. Batterien
*étanche à l'eau, repliable, classe protection IP65, Auto-Hold, display illuminé, charnière robuste avec sonde solide, incl. piles*

**8006.95040** -30 ... +220 °C ~~138.60~~ **117.81**

**Infrarot/Einstech-Thermometer**
***Thermomètre infra-rouge***
Wasserdicht, klappbar, Schutzklasse IP65, Auto-Hold, beleuchtetes Display, robustes Metall-Klappgelenk mit stabilem Messfühler, inkl. Batterien, aber zusätzlich mit Infrarot für berührungslose Messung.
*étanche à l'eau, repliable, classe protection IP65, Auto-Hold, display illuminé, charnière robuste avec sonde solide, incl. piles, additionel avec infra-rouge pour mesure sans contact.*

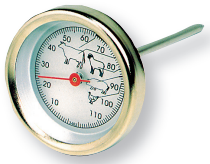
**8006.95041** -50 ... +250 °C ~~195.25~~ **165.96**

**Frittieröltester mit Koffer**
***Testeur dhuile de friture***
Der Frittieröltester Testo270 stellt einfach, schnell und zuverlässig die Qualität von Frittieröl fest. Ist das Öl zu alt, wird qualitativ schlechtes Frittiergut produziert. Zudem können dann gesundheitlich-bedenkliche Stoffe darin enthalten sein. Die regelmässige Messung mit dem Testo270 verhindert dies. Ebenso schliesst der Einsatz des Messgerätes aus, dass Frittieröl zu früh gewechselt wird.Das reduziert den Frittierölverbrauch um bis zu 20% und senkt so die Kosten. Eindeutige Alarmierung nach dem Ampelprinzip über beleuchtetes Display. Abwaschbar unter fliessendem Wasser. Die Lebensdauer des Frittieröls wird optimal genutzt. Das Öl wird erst gewechselt, wenn der Grenzwert erreicht ist.Genauigkeit ± 2%TPM (+40...+190°C) ±1,5°C
*Le testeur d'huile de friture Testo270 détermine aisément, apidement et de manière fiable la qualité des huiles de friture. Une huile trop ancienne réduit la qualité des aliments frits. Ils peuvent enoutre contenir des substances nocives pour la santé. Une mesure régulièrement au moyen du Testo270 permet d'empêcher cela. L'utilisation de l'appareil de mesure permet en outre d'éviter deremplacer l'huile de friture trop tôt. La consommation d'huile de friture peut ainsi être réduite de jusqu'à 20%. Alarme claire selon un principe de feux de signalisation. Lavable sous l'eau courante. La durée de vie de l'huile de friture est utilisée de façon optimale. L'huile ne doit être changée que lorsque la valeur limite est atteinte.Exactitude ± 2%TPM (+40...+190°C) ±1,5°C*

**8006.95000** +40...+200°C ~~647.00~~ **549.95**

**Thermometer**
***Thermomètre***
Prüfstab und Fassung mit Klemme aus Inox 18/10, Schutzkappe aus Kunststoff, kalibrierbar, Skala -10°C bis +100°C Genauigkeit ± 2°C
*gradué de -10° à +100° CExactitude ± 2°C*

**8006.42323** 14 cm / Ø 2,5 cm ~~7.95~~ **6.76**

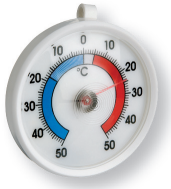


**Thermo-Sonde**
***Thermomètre***
Skala 0° bis 120° C, Sonde Inox 18/10
*gradué de 0° à + 120° C, sonde en inox 18/10*

**8006.90569** 9,5 cm ~~24.90~~ **21.17**

**Ofen-Thermometer**
***Thermomètre pour four***
Skala +50° bis 300° C
*gradué de + 50° à + 300° C*

**8006.90568** ~~32.30~~ **27.46**



**Kühlschrank-Thermometer**
***Thermomètre frigo***
Skala -50° bis 50° C Für Kühlschrank, Gefrierschrank oder KühlraumPraktisch mit Kunststoff-Messscheibe und Aufhängehaken
*gradué de -50° à + 50° CSpécial réfrigérateur, congélateur ou chambre froidePratique avec cadran plastique et crochet de suspension*

**8006.90852** Ø 7 cm ~~13.50~~ **11.48**

**Kühlraumthermometer**
***Thermomètre frigo***
Skala -45° bis 30° C
*Gradué de -45° à + 30° C*

**8006.42335** ~~4.10~~ **3.49**

**Stielkasserolle nieder**
***Casserole à manche base***
hochwertige Qualität aus Inox 18/10, induktionsfähig
*qualité en inox 18/10, utilisable aussi pour induction*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 8006.42278 | 1,5 L / Ø 16 cm x H 10 cm | ~~39.95~~ | 33.96 |
| 8006.42279 | 2,5 L / Ø 18 cm x H 10 cm | ~~44.65~~ | 37.95 |
| 8006.42280 | 3 L / Ø 20 cm x H 11 cm | ~~56.40~~ | 47.94 |
| 8006.42281 | 5 L / Ø 24 cm x H 12 cm | ~~72.65~~ | 61.75 |

**Stielkasserolle hoch**
***Casserole à manche haute***
hochwertige Qualität aus Inox 18/10, induktionsfähig
*qualité en inox 18/10, utilisable aussi pour induction*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 8006.42274 | 2,5 L / Ø 16 cm x H 13 cm | ~~42.30~~ | 35.96 |
| 8006.42275 | 3,3 L / Ø 18 cm x H 13 cm | ~~50.55~~ | 42.97 |
| 8006.42276 | 4 L / Ø 20 cm x H 15 cm | ~~61.15~~ | 51.98 |
| 8006.42277 | 7 L / Ø 24 cm x H 17 cm | ~~82.10~~ | 69.79 |

**Bratentopf nieder**
***Casserole basse***
hochwertige Qualität aus Inox 18/10, induktionsfähig
*qualité en inox 18/10, utilisable aussi pour induction*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 8006.42265 | 1,5 L / Ø 16 cm x H 8 cm | ~~38.80~~ | 32.98 |
| 8006.42266 | 3,5 L / Ø 20 cm x H 11 cm | ~~58.80~~ | 49.98 |
| 8006.42267 | 5 L / Ø 24 cm x H 12 cm | ~~76.20~~ | 64.77 |
| 8006.42268 | 8 L / Ø 28 cm x H 14 cm | ~~93.75~~ | 79.69 |
| 8006.42269 | 12 L / Ø 32 cm x H 17 cm | ~~123.50~~ | 104.98 |
| 8006.42270 | 10 L / Ø 36 cm x H 12 cm | ~~148.20~~ | 125.97 |
| 8006.42271 | 15 L / Ø 40 cm x H 14 cm | ~~206.95~~ | 175.91 |
| 8006.42272 | 20 L / Ø 45 cm x H 15 cm | ~~254.05~~ | 215.94 |
| 8006.42273 | 38 L / Ø 50 cm x H 20,5 cm | ~~343.50~~ | 291.98 |

**Fleischkochtopf**
***Casserole***
hochwertige Qualität aus Inox 18/10, induktionsfähig
*qualité en inox 18/10, utilisable aussi pour induction*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 8006.42255 | 2,5 L / Ø 16 cm x H 13 cm | ~~45.85~~ | 38.97 |
| 8006.42256 | 4 L / Ø 20 cm x H 15 cm | ~~64.65~~ | 54.95 |
| 8006.42257 | 7 L / Ø 24 cm x H 17 cm | ~~86.90~~ | 73.87 |
| 8006.42258 | 10 L / Ø 28 cm x H 19 cm | ~~107.60~~ | 91.46 |
| 8006.42259 | 15 L / Ø 32 cm x H 21 cm | ~~148.20~~ | 125.97 |
| 8006.42260 | 22 L / Ø 36 cm x H 23 cm | ~~178.80~~ | 151.98 |
| 8006.42261 | 28 L / Ø 40 cm x H 26 cm | ~~249.35~~ | 211.95 |
| 8006.42262 | 44 L / Ø 45 cm x H 29 cm | ~~324.65~~ | 275.95 |
| 8006.42263 | 60 L / Ø 50 cm x H 33 cm | ~~411.70~~ | 349.95 |

**Kochtopf mittelhoch**
***Marmite demi-haute***
hochwertige Qualität aus Inox 18/10, induktionsfähig
*qualité en inox 18/10, utilisable aussi pour induction*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 8006.42250 | 9 L / Ø 24 cm x H 21 cm | ~~98.55~~ | 83.77 |
| 8006.42251 | 12 L / Ø 26 cm x H 24 cm | ~~114.65~~ | 97.45 |
| 8006.42252 | 18 L / Ø 30 cm x H 26 cm | ~~152.90~~ | 129.97 |
| 8006.42253 | 20 L / Ø 32 cm x H 27 cm | ~~178.80~~ | 151.98 |
| 8006.42254 | 24 L / Ø 34 cm x H 28 cm | ~~206.95~~ | 175.91 |

**Kochtopf hoch**
***Marmite haute***
hochwertige Qualität aus Inox 18/10, induktionsfähig
*qualité en inox 18/10, utilisable aussi pour induction*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 8006.42240 | 3 L / Ø 16 cm x H 16 cm | ~~64.65~~ | 54.95 |
| 8006.42241 | 6 L / Ø 20 cm x H 20 cm | ~~89.35~~ | 75.95 |
| 8006.42242 | 10 L / Ø 24 cm x H 25 cm | ~~107.60~~ | 91.46 |
| 8006.42243 | 16 L / Ø 28 cm x H 27 cm | ~~139.90~~ | 118.92 |
| 8006.42244 | 25 L / Ø 32 cm x H 33 cm | ~~191.70~~ | 162.95 |
| 8006.42245 | 36 L / Ø 36 cm x H 37 cm | ~~254.05~~ | 215.94 |
| 8006.42246 | 50 L / Ø 40 cm x H 41 cm | ~~324.65~~ | 275.95 |
| 8006.42247 | 70 L / Ø 45 cm x H 46 cm | ~~435.25~~ | 369.96 |
| 8006.42248 | 100 L / Ø 50 cm x H 51 cm | ~~541.15~~ | 459.98 |

**Deckel**
***Couvercle***
hochwertige Qualität aus Inox 18/10
*qualité en inox 18/10*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 8006.42290 | Ø 16 cm | ~~12.70~~ | 10.80 |
| 8006.42291 | Ø 18 cm | ~~14.55~~ | 12.37 |
| 8006.42292 | Ø 20 cm | ~~16.40~~ | 13.94 |
| 8006.42293 | Ø 24 cm | ~~21.15~~ | 17.98 |
| 8006.42294 | Ø 26 cm | ~~26.55~~ | 22.57 |
| 8006.42295 | Ø 28 cm | ~~29.35~~ | 24.95 |
| 8006.42296 | Ø 30 cm | ~~36.95~~ | 31.41 |
| 8006.42297 | Ø 32 cm | ~~41.15~~ | 34.98 |
| 8006.42298 | Ø 34 cm | ~~45.85~~ | 38.97 |
| 8006.42299 | Ø 36 cm | ~~51.70~~ | 43.95 |
| 8006.42300 | Ø 40 cm | ~~68.20~~ | 57.97 |
| 8006.42301 | Ø 45 cm | ~~81.15~~ | 68.98 |
| 8006.42302 | Ø 50 cm | ~~107.60~~ | 91.46 |

**Nudelkocher-Einsatz**
***Empiècement de pâte***
Edelstahl 18/10, schwere Qualität
*Inox 18/10, qualité lourde*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 8006.40600 | 4,5 L / Ø 20 cm x H 14,5 cm | ~~76.20~~ | 64.77 |
| 8006.40601 | 8,5 L / Ø 24 cm x H 19 cm | ~~81.15~~ | 68.98 |
| 8006.40602 | 13,5 L / Ø 28 cm x H 22,5 cm | ~~102.10~~ | 86.79 |

**Teigwaren- und Reiseinsatz**
***Segement à pâte et riz***
hochwertige Qualität aus Inox 18/10
*qualité en inox 18/10*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 8006.42303 | Ø 36 cm x H 23 cm | ~~72.65~~ | 61.75 |
| 8006.42304 | Ø 40 cm x H 26 cm | ~~86.90~~ | 73.87 |

**Multi-Metall**
**Sauteuse**
INDUKTIONSGEEIGNET. 12+14 cm mit Drahtgriff
*INDUCTION. 12+14 cm avec manche fil métallique*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 8006.20060 | 0,5 L / Ø 12 cm | ~~44.65~~ | 37.95 |
| 8006.20061 | 0,7 L / Ø 14 cm | ~~49.35~~ | 41.95 |
| 8006.20062 | 1 L / Ø 16 cm | ~~57.60~~ | 48.96 |
| 8006.20063 | 1,2 L / Ø 18 cm | ~~66.95~~ | 56.91 |
| 8006.20064 | 1,7 L / Ø 20 cm | ~~73.85~~ | 62.77 |
| 8006.20065 | 2,9 L / Ø 24 cm | ~~102.10~~ | 86.79 |

# KÜCHENMESSER / COUTEAU DE CUISINE

15%

**Santokumesser**
***Couteau Santoku***
Damaszener-Stahl 67 Lagen mit Pakkaholz-Griff
*Acier damassé 67 couches avec manche en bois-de pakka*

**0376118220** 29,5/18 cm ~~140.00~~ 119.00

**Chef-Messer**
***Couteau de Chef***
Damaszener-Stahl 67 Lagen mit Pakkaholz-Griff
*Acier damassé 67 couches avec manche en bois-de pakka*

**0376120220** 32/20 cm ~~140.00~~ 119.00

**Küchen-Officemesser**
***Couteau de cuisine et d'office***
Fibrox-Griff schwarz
*Manche fibrox noir*

| | | |
|---|---|---|
| **8006.80189** | 12 cm | ~~24.90~~ 21.17 |
| **8006.80190** | 15 cm | ~~25.85~~ 21.97 |

**Küchen-Officemesser**
***Couteau de cuisine et d'office***

| | | |
|---|---|---|
| **8006.80184** | 19 cm | ~~34.05~~ 28.94 |
| **8006.80185** | 22 cm | ~~39.40~~ 33.49 |
| **8006.80186** | 25 cm | ~~49.35~~ 41.95 |
| **8006.80188** | 31 cm | ~~64.65~~ 54.95 |

**Küchen-Officemesser**
***Couteau de cuisine et d'office***
Fibrox-Griff schwarz, mit Wellenschliff
*Manche fibrox noir, avec tranchant denté*

| | | |
|---|---|---|
| **8006.80318** | 19 cm | ~~35.15~~ 29.88 |
| **8006.80319** | 22 cm | ~~44.65~~ 37.95 |
| **8006.80320** | 25 cm | ~~57.60~~ 48.96 |

**Tranchiermesser**
***Couteau à découper***
Griff schwarz, breitere Klinge
*Manche noir, lame large*

**8006.80295** 19 cm ~~34.05~~ 28.94

**Tranchiermesser**
***Couteau à découper***
Griff schwarz, schmale Klinge
*Manche noir, lame étroite*

| | | |
|---|---|---|
| **8006.80298** | 12 cm | ~~24.90~~ 21.17 |
| **8006.80299** | 15 cm | ~~25.40~~ 21.59 |
| **8006.80300** | 18 cm | ~~28.20~~ 23.97 |

**Tranchiermesser**
***Couteau à découper***
Fibrox-Griff schwarz, mit extra breiter Klinge
*Manche fibrox noir, lame extra-large*

**8006.80194** 20 cm ~~42.30~~ 35.96

42 x 32 cm

43 x 33 cm

46 x 36 cm

**078** grey wood

**076** light wood

**077** dark wood

**079** warm wood

**114** beton

### «Earth Tray Wave»
### Ökologisches Tablett
### *Plateau écologique*

Earth Tray ist das erste Tablett, das zu 90% aus nachwachsenden Rohstoffen besteht. Dieses Tablett wird aus 70% FSC-Holz und 20% Bioabfall-Harz gefertigt. Durch die ergonomisch geformten Ränder liegt dieses Tablett nicht nur angenehm in der Hand, sondern hat auch eine einzigartige und stilvolle Ausstrahlung. Wave ist im Holz-Look in 3 verschiedenen Farben erhältlich. Spülmaschinenfest.

*Le Earth Tray est le premier plateau de haute qualité composé de 90 % de matériel renouvelable. Ce plateau est fabriqué avec 70% de bois FSC et de 20% de résine de bio déchets. Ce plateau a été conçu dans le plus grand souci du confort de l'utilisateur. Grâce à ses bords ergonomiques, il tient bien en main mais possède aussi un look unique et élégant. Wave est disponible dans divers designs en bois. Résistant aux lave-vaisselles.*

**grey wood**

| Art-Nr./*No d'article* | Grösse/*grandeur* | VE/*UE* | Preis/*prix* |
|---|---|---|---|
| **8330.14078** | 42 x 32 cm | 25 pcs | ~~29.35~~ **24.95** |
| **8330.15078** | 43 x 33 cm | 25 pcs | ~~30.55~~ **25.97** |
| **8330.16078** | 46 x 36 cm | 25 pcs | ~~32.90~~ **27.97** |

**light wood / dark wood / warm wood / beton**

| Art-Nr./*No d'article* | Grösse/*grandeur* | VE/*UE* | Preis/*prix* |
|---|---|---|---|
| **8330.14XXX** | 42 x 32 cm | 25 pcs | ~~31.70~~ **26.95** |
| **8330.15XXX** | 43 x 33 cm | 25 pcs | ~~32.90~~ **27.97** |
| **8330.16XXX** | 46 x 36 cm | 25 pcs | ~~34.05~~ **28.94** |

GN 1/1
53 x 32,5 cm

Self Service
46,5 x 35,5 cm

Self Service
43 x 33 cm

**110** vintage

**111** oak

**113** vintage

**114** oak

### «Dura»

### Tablett für intensive Nutzung
### *Plateau pour une utilisation intensive*

Das Dura-Tablett strahlt reine Natur aus. Aber täuschen Sie sich nicht: dieses Tablett ist vollständig aus Polyester und dadurch bärenstark. Dank seiner matten Oberfläche werden Besteck, Teller und Gläser zudem nicht rutschen. Tolles Design und gleichzeitig ergonomisch optimal: Dura bietet alles. Für industrielle Geschirrspüler geeignet

*Le plateau Dura pourrait se fondre dans la nature. Mais ne vous y méprenez pas: celui-ci est entièrement en polyester et donc extrêmement résistant. Sa surface mate empêche les assiettes, les verres et les couverts de glisser. Design esthétique et ergonomie optimale : Dura combine tous les avantages. Adapté aux lave-vaisselle industriels*

| Art-Nr./*No d'article* | Grösse/*grandeur* | VE/*UE* | Preis/*prix* |
|---|---|---|---|
| **8330.61XXX** | GN 1/1 - 53,0 x 32,5 cm | 25 pcs | ~~56.40~~ **47.94** |
| **8330.62XXX** | Self Service - 46,5 x 35,5 cm | 25 pcs | ~~50.55~~ **42.97** |
| **8330.63XXX** | Self Service - 43 x 33 cm | 25 pcs | ~~46.95~~ **39.91** |

Kleinmengenzuschlag auf Anfrage
*Suplément pour petite commande sur demonde*

**E86**
Light Oak

**E87**
Brown Oak

**E88**
Dark Oak

**E89**
Light Olive

**E90**
Brown Olive

### CAMBRO «Madeira»

### Tabletts mit texturierter Oberfläche
### *Plateaux avec une surface texturée*

Laminiertes Schichtstofftablett mit texturierter Holzoberfläche oben und unten, Spülmaschinenfest bis 1 mal spülen pro Tag, geeignet für eine moderate Verwendung

*Plateau en stratifié avec une surface en bois texturée au-dessus et en dessous, résistant au lave-vaisselle (jusqu'à1 lavage par jour), adapté pour une utilisation modérée*

| Art-Nr./*No d'article* | Grösse/*grandeur* | VE/*UE* | Preis/*prix* |
|---|---|---|---|
| **8323.01XXX** | Self Service - 43 x 33 cm | 24 pcs | ~~17.40~~ **14.79** |
| **8323.02XXX** | Self Service - 46 x 36 cm | 24 pcs | ~~18.80~~ **15.98** |
| **8323.03XXX** | EN 1/1 - 53 x 37 cm | 24 pcs | ~~22.30~~ **18.96** |

# KRÜGE UND DISPENSER - CRUCHES ET DISTRIBUTEURS

15%

**Saftkanne Kunststoff**
***Cruche à jus de fruit***
transparenter Kunststoff, stabile Ausführung, kratz- und stossfest, nicht spülmaschinenfest
*Matière plastique transparente, résistant aux rayures et chocs, pas de garantie au lave-vaisselle*

**8005.60297** 3 L, Ø 29 cm, H 18 cm ~~43.50~~ **36.98**

**Saftkanne Kunststoff**
***Cruche à jus de fruit***
transparenter Kunststoff, stabile Ausführung, kratz- und stossfest, nicht spülmaschinenfest
*Matière plastique transparente, résistant aux rayures et chocs, pas de garantie au lave-vaisselle*

**8005.60298** 2 L, Ø 11,5 cm, H 26 cm ~~34.05~~ **28.94**

**Saftkanne**
***Cruche à jus de fruit***

**8582.10776** 2,5 L, Ø 14 cm, H 29 cm ~~32.90~~ **27.97**

**Krug mit Deckel**
***Cruche avec couvercle***
2 in 1 Deckel aus Edelstahl mit Silikondichtung und mit integriertem Auffangsieb für Kerne oder Eis.
*Couvercle 2 en 1 en acier inoxydable avec joint en silicone et avec tamis de récupération intégré pour les noyaux ou la glace.*

**8582.10692** Cap 1 L, H 19 cm<br>Ø 10 cm ~~22.30~~ **18.96**
**8582.10693** Cap 1,8 L, H 24 cm<br>Ø 11,5 cm ~~26.95~~ **22.91**

**Getränkekanne Polycarbonat**
***Cruche Polycarbonat transparen***
aus transparentem Polycarbonat, spülmaschinenfest
*Polycarbonat transparent, garantie au lave-vaisselle*

**8005.60295** 0,9 L, Ø 9,9 cm, H 17,5 cm ~~17.95~~ **15.26**
**8005.60296** 1,6 L, Ø 12 cm, H 20,5 cm ~~21.50~~ **18.28**

**Krug Polycarbonat**
***Cruche Polycarbonat***
Mit Daumengriff, spülmaschinenfest, transparent
*Avec poignée ergonomique, garantie au lavevaisselle, transparent*

**8005.60290** 1,8 L, Ø 12,8 cm, H 20 cm ~~21.15~~ **17.98**

**Krug Polycarbonat**
***Cruche Polycarbonat***
Mit Daumengriff, spülmaschinenfest, transparent
*Avec poignée ergonomique, garantie au lavevaisselle, transparent*

**8005.60291** 1,8 L, Ø 11,4 cm, H 23 cm ~~31.70~~ **26.95**

**Krug Polycarbonat**
***Cruche Polycarbonat***
Mit Daumengriff, spülmaschinenfest, transparent
*Avec poignée ergonomique, garantie au lavevaisselle, transparent*

**8005.60293** 1,0 L, Ø 9,5 cm, H 17 cm ~~22.65~~ **19.25**
**8005.60247** 1,4 L, Ø 10,8 cm, H 20 cm ~~27.75~~ **23.59**
**8005.60292** 1,8 L, Ø 12,2 cm, H 20,5 cm ~~32.90~~ **27.97**

**Krug Polycarbonat mit Deckel**
***Cruche Polycarbonat***
Mit Daumengriff, spülmaschinenfest, transparent
*Avec poignée ergonomique, garantie au lavevaisselle, transparent*

**8005.60248** 1,9 L, Ø 12,5 cm, H 24,8 cm ~~43.50~~ **36.98**

15%

# KRÜGE UND DISPENSER - CRUCHES ET DISTRIBUTEURS

**Saftdispenser**
***Distributeur de boisson***
Inox 18/10, hochglanzpoliert, Kühlung durch 2 Kühlakkus von Oben und Unten
*Inox 18/10, poli brillant, refroidissement par 2 batterie refroidissantes de en haut et de en bas*

**8582.10800** 32 x 21 x H 43 cm ~~371.70~~ 315.95
**8005.30451** 35 x 23 x H 52 cm ~~529.20~~ 449.82

**Milchkanne**
***Distributeur à lait***
Buche wasserfest versiegelt, Inox, inkl. Porzellanschild zum Beschriften, 1 Kühlakku rund
*Bûche imperméable, inox, avec panneau pour inscription, 1 accu rond de réfrigération*

**8582.10840** 23 x 32 x H 42 cm ~~435.25~~ 369.96

**Milchdispenser**
***Distributeur à lait***
Edelstahl Dispenser mit 1 Kühlakku im Standfuss,inkl. touchless adapter
*Distributeur en acier inoxydable avec 1 accumulateur de froid dans le pied, adaptateur touchless inclus*

**8582.10836** 31 x 20 x H 39 cm ~~423.50~~ 359.98

**Milchdispenser**
***Distributeur à lait***
Edelstahl Dispenser mit 1 Kühlakku im Standfuss,inkl. touchless adapter
*Distributeur en acier inoxydable avec 1 accumulateur de froid dans le pied, adaptateur touchless inclus*

**8582.10837** 31 x 20 x H 39 cm ~~423.50~~ 359.98

**Pumpenkrug Coffeestation**
***Cruche pompe Coffeestation***
Sehr gute Warmhaltung durch doppelwandigen Edelstahleinsatz. Das Modell ist bruchsicher. Deckel und Henkel aus Kunststoff. Pumphebel aus verchromtem Stahl. Edelstahl-Mantel mattiert. Sehr gutes Pumpvolumen mit ca. 120 ml pro Pumpvorgang. Im Boden der Isolierkanne ist eine Drehvorrichtung eingearbeitet.
*Très bonne rétention de la chaleur grâce à l'insert en acier inoxydable à double paroi. Le modèle est incassable. Couvercle et poignée en plastique. Levier de pompe en acier chromé. Gainage en inox mat. Très bon volume de pompage avec 120 ml par processus de pompage environ. Un dispositif rotatif est intégré au fond de la cruche.*

**8275.11000** 2,5 L, H 34 cm ~~117.25~~ 99.66
**8275.11001** 3,5 L, H 39,4 cm ~~139.90~~ 118.92

**Pumpenkrug**
***Cruche pompe***
Edelstahl satiniert, unzerbrechlicher Edelstahleinsatz, doppelwandig isoliert, Antitropfsystem, Einhandbedienung, nicht spülmaschinengeeignet.
*Acier inoxydable satiné, réservoir incassable en acier inoxydable, isolation à double paroi, système stop-gouttes, utilisation à une seule main, non lavable en machine*

**8270.26500** 4 L ~~84.55~~ 71.87

# TISCHLEUCHTEN / LAMPES DE TABLE

20%

**Tischleuchte**
***Lampe de table***
Aus Metall, Farbtemperaturkontrolle, 3-Stufen dimmbar, Inklusive Ladestation, USB Ladekabel (ohne Netzteil), Fernbedienung inkl. Batterie
*En métal, contrôle de la température de couleur, garadable sur 3 niveaux, avec station de charge, câble de charge USB (sans bloc d'alimentation), télécommande avec batterie*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 8582.17000 | Ø 11 x H 30,5 cm | ~~82.10~~ | 65.68 |
| 8582.17002 | Ø 11 x H 30,5 cm | ~~82.10~~ | 65.68 |
| 8582.17001 | Ø 11 x H 30,5 cm | ~~82.10~~ | 65.68 |
| 8582.17008 | Ø 11 x H 30,5 cm | ~~93.85~~ | 75.08 |
| 8582.17009 | Ø 11 x H 30,5 cm | ~~93.85~~ | 75.08 |
| 8582.17010 | Ø 11 x H 30,5 cm | ~~93.85~~ | 75.08 |

**Tischleuchte**
***Lampe de table***
Aus Metall, Farbtemperaturkontrolle, 3-Stufen dimmbar, Inklusive Ladestation, USB Ladekabel (ohne Netzteil), Fernbedienung inkl. Batterie
*En métal, contrôle de la température de couleur, garadable sur 3 niveaux, avec station de charge, câble de charge USB (sans bloc d'alimentation), télécommande avec batterie*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 8582.17025 | Ø 9 x H 25 cm | ~~69.80~~ | 55.84 |
| 8582.17026 | Ø 9 x H 25 cm | ~~69.80~~ | 55.84 |
| 8582.17027 | Ø 9 x H 25 cm | ~~82.10~~ | 65.68 |
| 8582.17028 | Ø 9 x H 25 cm | ~~82.10~~ | 65.68 |
| 8582.17029 | Ø 9 x H 25 cm | ~~82.10~~ | 65.68 |

**Tischleuchte**
***Lampe de table***
Aus Metall, Farbtemperaturkontrolle, 3-Stufen dimmbar, Inklusive Ladestation, USB Ladekabel (ohne Netzteil), Fernbedienung inkl. Batterie
*En métal, contrôle de la température de couleur, garadable sur 3 niveaux, avec station de charge, câble de charge USB (sans bloc d'alimentation), télécommande avec batterie*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 8582.17070 | Ø 8 x H 20 cm | ~~58.55~~ | 46.84 |
| 8582.17071 | Ø 8 x H 20 cm | ~~58.55~~ | 46.84 |
| 8582.17075 | Ø 8 x H 20 cm | ~~58.55~~ | 46.84 |
| 8582.17072 | Ø 8 x H 20 cm | ~~65.00~~ | 52.00 |
| 8582.17073 | Ø 8 x H 20 cm | ~~65.00~~ | 52.00 |
| 8582.17074 | Ø 8 x H 20 cm | ~~65.00~~ | 52.00 |

**Tischleuchte**
***Lampe de table***
Aus Metall, Farbtemperaturkontrolle, 3-Stufen dimmbar, Inklusive Ladestation, USB Ladekabel (ohne Netzteil), Fernbedienung inkl. Batterie
*En métal, contrôle de la température de couleur, garadable sur 3 niveaux, avec station de charge, câble de charge USB (sans bloc d'alimentation), télécommande avec batterie*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 8582.17035 | Ø 8 x H 20 cm | ~~58.55~~ | 46.84 |
| 8582.17036 | Ø 8 x H 20 cm | ~~58.55~~ | 46.84 |
| 8582.17037 | Ø 8 x H 20 cm | ~~58.55~~ | 46.84 |
| 8582.17038 | Ø 8 x H 20 cm | ~~58.55~~ | 46.84 |
| 8582.17039 | Ø 8 x H 20 cm | ~~58.55~~ | 46.84 |

**Tischleuchte**
***Lampe de table***
Aus Metall, Farbtemperaturkontrolle, 3-Stufen dimmbar, Inklusive Ladestation, USB Ladekabel (ohne Netzteil), Fernbedienung inkl. Batterie
*En métal, contrôle de la température de couleur, garadable sur 3 niveaux, avec station de charge, câble de charge USB (sans bloc d'alimentation), télécommande avec batterie*

| | | |
|---|---|---|
| **8582.17003** | Ø 12 x H 30,5 cm | ~~82.10~~ 65.68 |
| **8582.17004** | Ø 12 x H 30,5 cm | ~~82.10~~ 65.68 |
| **8582.17005** | Ø 12 x H 30,5 cm | ~~82.10~~ 65.68 |

**Tischleuchte**
***Lampe de table***
Aus Metall, Farbtemperaturkontrolle, 3-Stufen dimmbar, Inklusive Ladestation, USB Ladekabel (ohne Netzteil), Fernbedienung inkl. Batterie
*En métal, contrôle de la température de couleur, garadable sur 3 niveaux, avec station de charge, câble de charge USB (sans bloc d'alimentation), télécommande avec batterie*

| | | |
|---|---|---|
| **8582.17110** | Ø 13 x H 18 cm | ~~82.10~~ 65.68 |
| **8582.17111** | Ø 13 x H 18 cm | ~~82.10~~ 65.68 |
| **8582.17112** | Ø 13 x H 18 cm | ~~93.80~~ 75.04 |

**Tischleuchte**
***Lampe de table***
Aus Metall, Farbtemperaturkontrolle, 3-Stufen dimmbar, Inklusive Ladestation, USB Ladekabel (ohne Netzteil), Fernbedienung inkl. Batterie
*En métal, contrôle de la température de couleur, garadable sur 3 niveaux, avec station de charge, câble de charge USB (sans bloc d'alimentation), télécommande avec batterie*

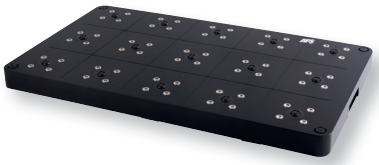
| | | |
|---|---|---|
| **8582.17100** | Ø 13 x H 11,5 cm | ~~69.30~~ 55.44 |
| **8582.17101** | Ø 13 x H 11,5 cm | ~~69.30~~ 55.44 |
| **8582.17102** | Ø 13 x H 11,5 cm | ~~82.10~~ 65.68 |

**Ladestation 6-fach**
***Station de charge 6 places***
ABS, ideal zum gleichzeitigen Laden mehrerer Leuchten, magnetische Kontakte für einen kippsicheren Transport
*ABS, idéal pour charger plusieurs luminaires en même temps, contacts magnétiques pour un transport sans risque de basculement*

**8582.17020** 31,5 x 43 x H 5 cm ~~176.20~~ 140.96

**Ladestation kompakt 12-fach**
***Station de charge compact* 12 places**
ABS, ideal zum gleichzeitigen Laden mehrerer Leuchten, magnetische Kontakte für einen kippsicheren Transport. **Passend für Leuchten mit max Ø 9 cm**
*ABS, idéal pour charger plusieurs luminaires en même temps, contacts magnétiques pour un transport sans risque de basculement.* **Convient aux lampes de Ø 9 cm max.**

**8582.17024** 43 x 33 x H 4,5 cm ~~232.90~~ 186.32



**Ladestation 15-fach**
***Station de charge 15 places***
ABS, ideal zum gleichzeitigen Laden mehrerer Leuchten, magnetische Kontakte für einen kippsicheren Transport
*ABS, idéal pour charger plusieurs luminaires en même temps, contacts magnétiques pour un transport sans risque de basculement*

**8582.17021** 43 x 75 x H 5 cm ~~293.85~~ 235.08

**Rohre 4xSTK**
***Tubes 4xpcs***

**8582.17022** Ø 2 x H 43 cm ~~11.50~~ 9.20

**Die Mehrfach-Ladestation 8582.17021 passt perfekt auf den Servierwagen 0163527**
***La station de chargement multiple 8582.17021 s'adapte parfaitement sur le chariot de service 0163527***

15%

# Customrack 500

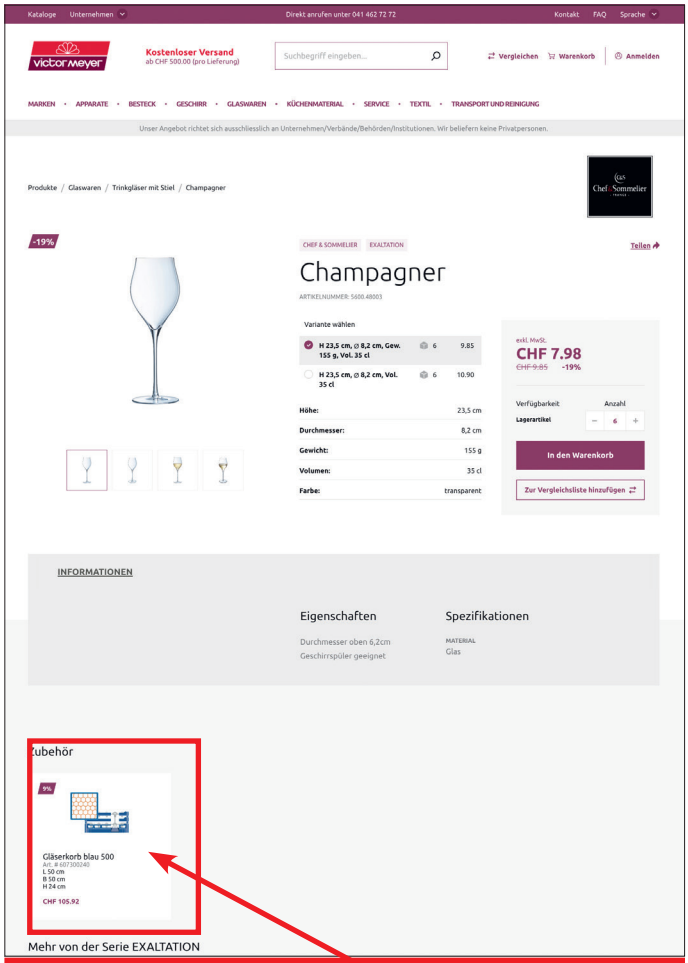
FRIES® rack system

**Der individuelle Korb. Die Lösung nach Mass, um alle Ihre Gläser sicher zu lagern, transportieren und spülen.**

*Le casier personnalisé. La solution sur mesure pour stocker, transporter et laver tous vos verres en toute sécurité.*

**In unserem Onlineshop finden Sie zu jedem Glas den passenden Gläserkorb.**

*Dans notre boutique en ligne, vous trouverez le panier à verres correspondant à chaque verre.*

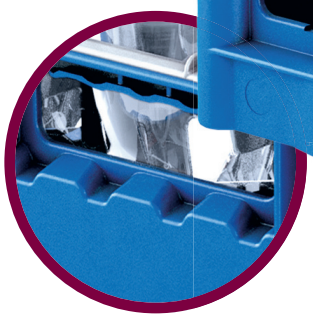



Wählen Sie in unserem Onlineshop Ihr Glas aus und unter Zubehör finden Sie den passenden Gläserkorb aus der Serie Customrack. Sie wünschen einen anderen Korb? Nehmen sie mit uns Kontakt auf.

*Choisissez votre verre dans notre boutique en ligne et vous trouverez le panier à verres assorti de la série Customrack dans la rubrique Accessoires. Vous avez besoin d'un autre panier? N'hésitez pas à nous contacter.*

**Einteilung ermöglicht einfaches Entnehmen, perfekte Reinigung und weniger Glasbruch**

*La séparation permet un retrait facile, un nettoyage parfait et moins de bris de verre*



**abgeschrägtes Wellendesign reduziert den Wasseraustrag aus der Spülmaschine**

*le design biseauté des ondulations réduit l'évacuation de l'eau du lave-vaisselle*

# GLÄSERSPÜLKÖRBE / CASIERS À VERRES

**Der modulare Aufbau der Gläserkörbe in Kombination mit verschiedenen Farben der Komponenten macht die Körbe zu einem unverzichtbaren Bestandteil eines modernen Geschirrmanagements. Das Konzept bringt die laufenden operativen Kosten unter Kontrolle und minimiert den manuellen Arbeitsaufwand sowie den Einsatz von Ressourcen wie Spülmittel und Energie.**

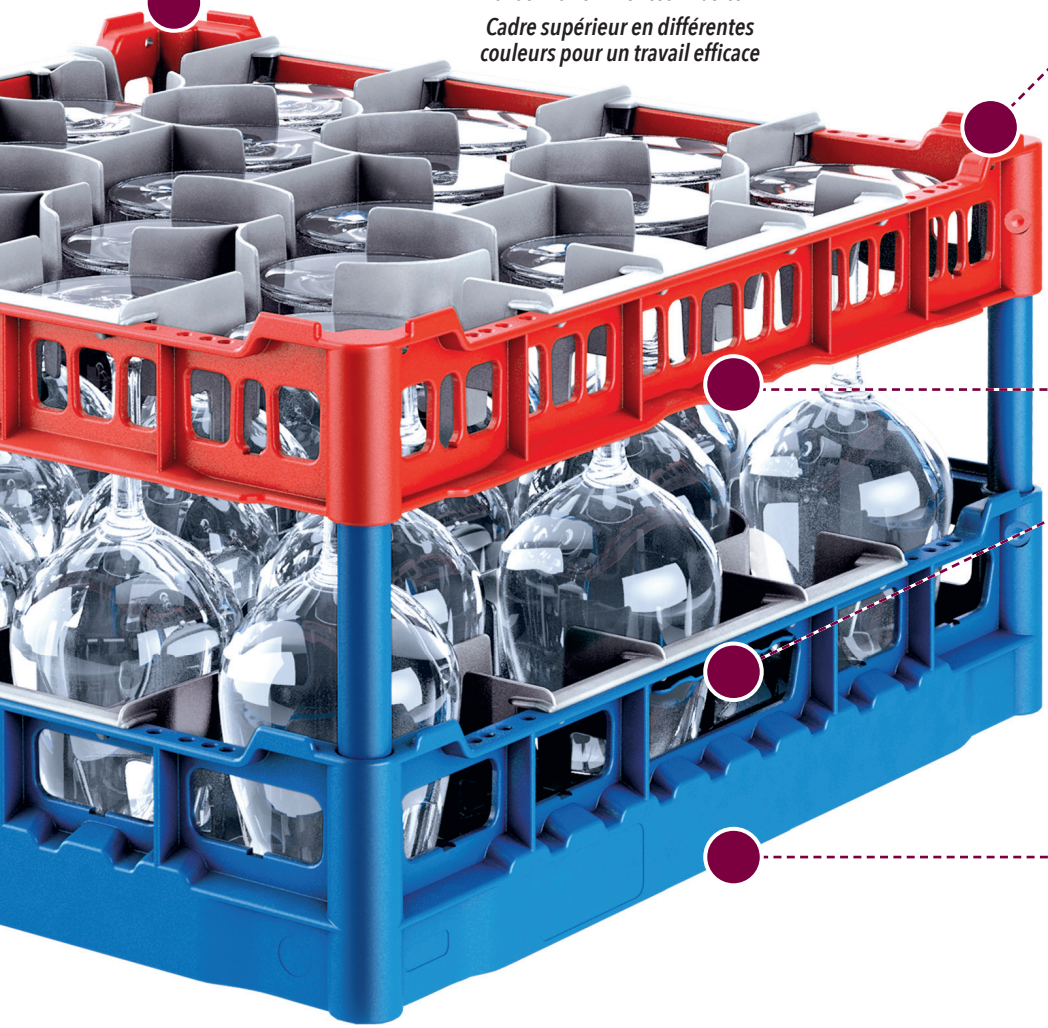
**La structure modulaire des paniers à verres, combinée aux différentes couleurs des composants, fait de ces paniers un élément indispensable d'une gestion moderne de la vaisselle. Ce concept permet de maîtriser les coûts opérationnels courants et de minimiser le travail manuel ainsi que l'utilisation de ressources telles que les produits de lavage et l'énergie.**

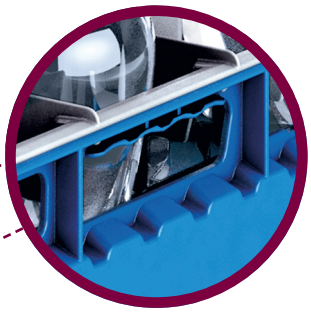
Toprahmen in verschiedenen Farben für effizientes Arbeiten

*Cadre supérieur en différentes couleurs pour un travail efficace*

offene Ecken für hervorragendes Spülergebnis

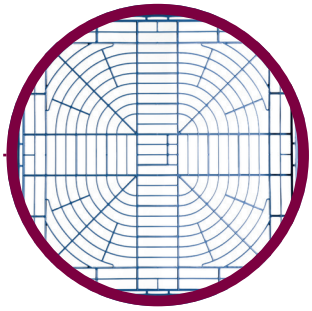
*coins ouverts pour un excellent résultat de lavage*





ergonomische Griffe für Tragekomfort

*poignées ergonomiques pour le confort de transport*

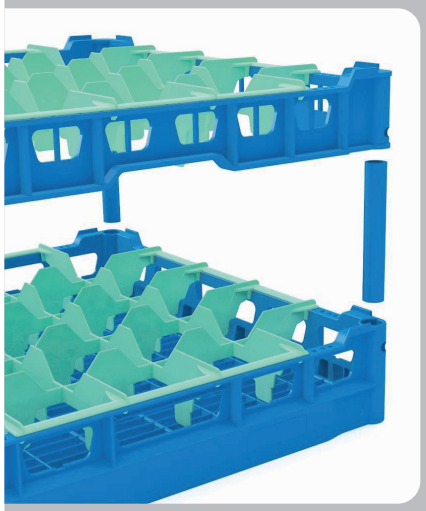


kreisförmiges Bodendesign für die perfekte Wasserzufuhr

*design circulaire du fond pour une alimentation parfaite en eau*

# GLÄSERSPÜLKÖRBE / CASIERS À VERRES

15%



**«Customrack 500»**

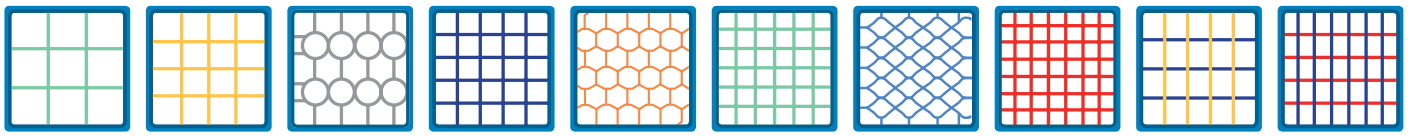
Erhöhte Stabilität durch Rohrmontage.

*Stabilité acrrue grâce à l'assemblage à tubes.*

**FRIES**
**Gläserkörbe für gerade stehende Gläser**
***Casiers à verres pour verres en position verticale***
**500 x 500 mm**

**«Customrack 500»**
Standardfarbe blau, Toprahmenfarbe wählbar. Erhöhte Stabilität durch Rohrmontage (Fixe Verschraubung der Komponenten). Die Höhe des Korbes kann präzise an die Glashöhe angepasst werden bis zu 290 mm.
*Couleur du cadre bleu standard, celle des casiers au choix. Plus de stabilité car la plupart des composants sont visés. La hauteur du panier peut être ajustée précisément à la hauteur des verres jusqu'à 290 mm.*

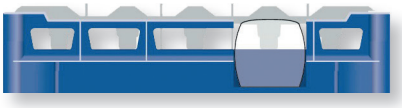
**Facheinteilungen**
***Répartition des cases***



| 3 x 3 | 4 x 4 | 20 | 5 x 5 | 30 | 6 x 6 | 44 | 7 x 7 | 4 x 5 | 5 x 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Ø max 150 mm | Ø max 113 mm | Ø max 99 mm | Ø max 90 mm | Ø max 84 mm | Ø max 74 mm | Ø max 67 mm | Ø max 63 mm | 113 x 88 mm | 88 x 73 mm |

**Farbcodierung**
***Codage de couleurs***

Toprahmen erhältlich in 7 Farben zur zusätzlichen Unterscheidung der Gläserkörbe (im Preis inbegriffen). Auf Wunsch können die Körbe mit Farbclips versehen werden (gegen Aufpreis).
*Cadre disponible en 7 couleurs pour mieux distinguer les paniers de lavage (inclus dans le prix). Sur demande, les paniers peuvent être équipés de clips en couleur (exclus dans le prix).*



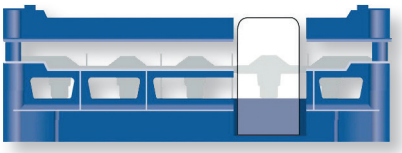
**FRIES «Customrack 500»**

**«Typ A»**

**Glashöhe bis 73 mm**
Korb mit einer Facheinteilung
***Hauteur jusqu'à 73 mm***
*Casier avec une séparation*

Einteilung/*Répartition*
*3x3, 4x4, 20, 5x5, 30, 6x6, 44, 7x7, 4x5, 5x7*

Preis/*Prix*
~~**70.45**~~ **59.88**



**FRIES «Customrack 500»**

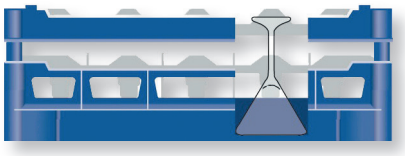
**«Typ B»**

**Glashöhen: 100, 110, 120, 130 mm**
Korb mit Toprahmen und einer Facheinteilung
***Hauteur jusqu'à 100, 110, 120, 130 mm***
*Casier avec cadre supérieur et une séparation*

Einteilung/*Répartition*
*3x3, 4x4, 20, 5x5, 30, 6x6, 44, 7x7, 4x5, 5x7*

Preis/*Prix*
~~**90.55**~~ **76.97**

# GLÄSERSPÜLKÖRBE / CASIERS À VERRES

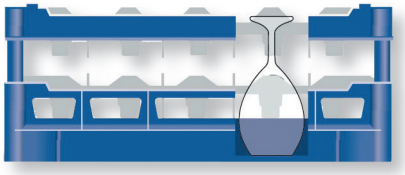


**FRIES «Customrack 500»**

**«Typ B2»**

**Glashöhen: 110, 120, 130 mm**
Korb mit Toprahmen und einer zweiten kurzen Facheinteilung
***Hauteur jusqu'à 110, 120, 130 mm***
*Casier avec cadre supérieur et deuxième courte séparation*

Einteilung/*Répartition* — Preis/*Prix*
*3x3, 4x4, 5x5, 6x6, 3x4, 4x5, 7x7, 5x6, 5x7* — ~~116.40~~ **98.94**

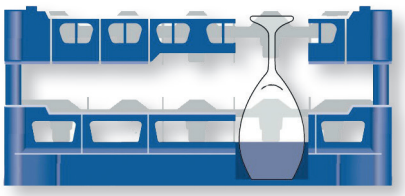


**FRIES «Customrack 500»**

**«Typ C»**

**Glashöhen: 140, 150, 160, 170, 180 mm**
Korb mit Toprahmen und zwei Facheinteilungen
***Hauteur jusqu'à 140, 150, 160, 170, 180 mm***
*Casier avec cadre supérieur et deux séparations*

Einteilung/*Répartition* — Preis/*Prix*
*3x3, 4x4, 20, 5x5, 30, 6x6, 44, 7x7, 4x5, 5x7* — ~~116.40~~ **98.94**

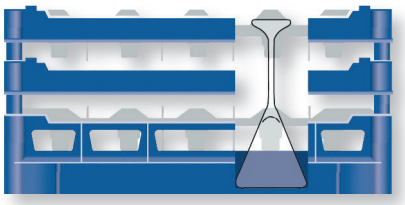


**FRIES «Customrack 500»**

**«Typ CH»**

**Glashöhen: 180, 190, 200, 210, 220, 230 mm**
Korb mit Toprahmen hoch und zwei Facheinteilungen
***Hauteur jusqu'à 180, 190, 200, 210, 220, 230 mm***
*Casier avec cadre supérieur haut et deux séparations*

Einteilung/*Répartition* — Preis/*Prix*
*3x3, 4x4, 20, 5x5, 30, 6x6, 44, 7x7, 4x5, 5x7* — ~~105.70~~ **89.85**

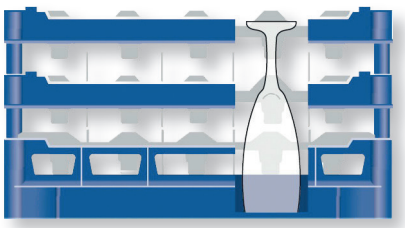


**FRIES «Customrack 500»**

**«Typ D»**

**Glashöhen: 190, 200, 210, 220, 230, 240 mm**
Korb mit Toprahmen, Zwischenrahmen und zwei Facheinteilungen
***Hauteur jusqu'à 190, 200, 210, 220, 230, 240 mm***
*Casier avec cadres supérieur et intermédiaire, deux séparations*

Einteilung/*Répartition* — Preis/*Prix*
*3x3, 4x4, 20, 5x5, 30, 6x6, 44, 7x7, 4x5, 5x7* — ~~116.40~~ **98.94**



**FRIES «Customrack 500»**

**«Typ D3»**

**Glashöhen: 210, 220, 230, 240, 250, 260, 270, 280, 290 mm**
Korb mit Toprahmen, Zwischenrahmen und drei Facheinteilungen
***Hauteur jusqu'à 210, 220, 230, 240, 250, 260, 270, 280, 290 mm***
*Casier avec cadres supérieur et intermédiaire, trois séparations*

Einteilung/*Répartition* — Preis/*Prix*
*3x3, 4x4, 20, 5x5, 30, 6x6, 44, 7x7, 4x5, 5x7* — ~~141.00~~ **119.85**

**FRIES**
**GN-Flanken**
***Flancs GN***

Auf Anfrage: Der Korb kann dank GN-Flanken direkt in die Gastronorm-Einschübe eingeführt werden.
*Sur demande: le panier de lavage peut être introduit, grâce aux bords GN, directement sur les glissières GN.*

**Gerne beraten wir Sie persönlich oder verlangen Sie nach unserem Regalprogramm.**
***Nous serions ravis de vous conseiller en personne. Demandez notre catalogue d'étagères.***

**Die Vielfalt für sämtliche Lagersituationen**
Die Anforderungen an die Logistik sind heute in jedem modernen Küchenbetrieb anspruchsvoll. Gerade die Logistikfunktion Lagern ist hierbei von zentraler Bedeutung, da dies die Grundlage ist für einen kontinuierlichen und hygienisch einwandfreien Küchenbetrieb. Wir bieten für alle spezifischen Lagerfragen, insbesondere für die Lebensmittellagerung, die richtige Lösung. Mit einer Vielzahl an Zusatzausstattungen kann das Regalprogramm im Detail an einen individuellen Bedarf angepasst und so zur hilfreichen Unterstützung im täglichen Arbeitsprozess werden.

***Une offre variée pour tous les types de stockage***
*Les exigences logistiques sont aujourd'hui élevées dans tous les établissements de restauration modernes. Le stockage est une question logistique centrale, puisqu'il est à la base d'un travail en cuisine ininterrompu et parfaitement hygiénique. Nous proposons la solution adaptée à chaque besoin spécifique en termes de stockage, notamment alimentaire. Nos nombreux accessoires permettent d'adapter spécifiquement la gamme d'étagères à chaque besoin individuel. Une aide précieuse pour les activités quotidiennes.*

# NORM 25

20%

**Regalsystem «NORM 25»**
HUPFER® Normregale lassen sich auf alle räumlichen Gegebenheiten präzise abstimmen und nutzen somit den vorhandenen Lagerraum optimal und damit wirtschaftlich aus.

***Rayonnage «Norme 25»***
*Les rayonnages normes de HUPFER® s'adaptent précisément à toute la configuration de pièces et exploitent de façon optimale et par conséquence économique, la surface d'entreposage disponible.*

Die Regale bestehen vollständig aus Nickelfreiem Werkstoff 1.4509. Norm 25 Regale sind vor allem für den Gebrauch unter harten Bedingungen wie in Tiefkühl- und Nasszellenbereichen geeignet, da dieser Werkstoff sehr resistent gegenüber Lochfrass und auch in direktem Kontakt mit Lebensmittel unprob-lematisch ist.

*Les étagères sont entièrement composées de matériau sans nickel 1.4509. Les étagères norm 25 conviennent spécialement à une utilisation en conditions difficiles comme dans les domains de congélation et salles d'eau.*
*Ce matériau est très résistant contre les dommages causés par la nourriture ou le contact direct avec celle-ci.*

**Unverwüstlich und einfache Montage!**
***Indestructible, montage simple!***

**Grundregal**
***Rayonnage base***
100 x 50 cm x H 180 cm

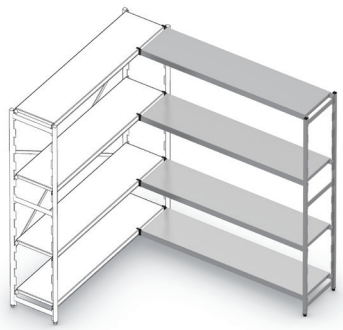
Art-Nr./No d'article
**99181**

| Anzahl/quanité | Artikel/article | Preis/prix |
|---|---|---|
| 2 x 0137004 | Regalständer<br>*Échelles* | **230.00** |
| 4 x 0137106 | Auflagen<br>*Tablettes pleines* | **256.00** |
| 1 x 0103072 | Kreuzstrebe<br>*Croisillon* | **39.00** |
| **Total** | | ~~**525.00**~~<br>**420.00** |

**Anbauregal**
***Rayonnage additionnel***
100 x 50 cm x H 180 cm

Art-Nr./No d'article
**99182**

| Anzahl/quanité | Artikel/article | Preis/prix |
|---|---|---|
| 1 x 0137004 | Regalständer<br>*Échelle* | **115.00** |
| 4 x 0137106 | Auflagen<br>*Tablettes pleines* | **256.00** |
| **Total** | | ~~**371.00**~~<br>**296.80** |

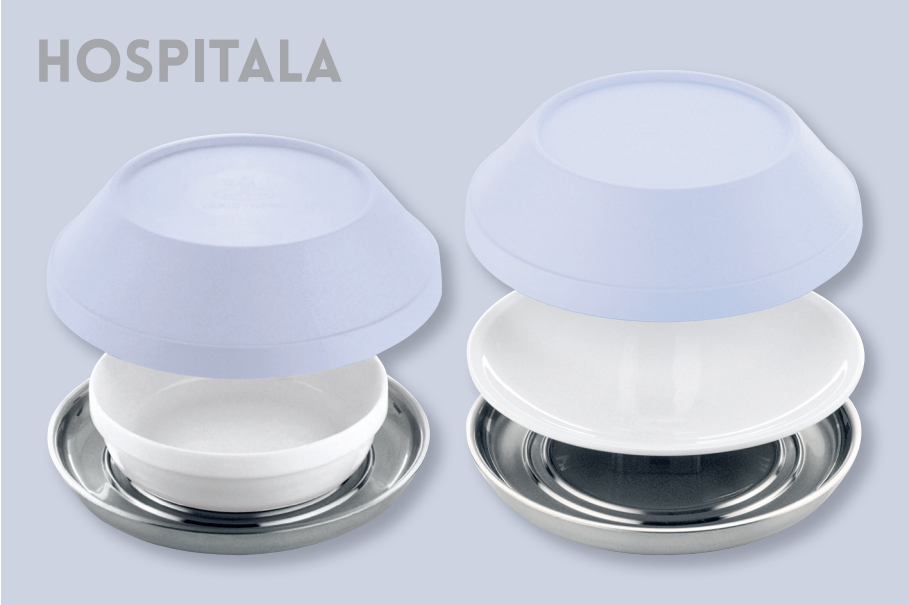


**90° Übereckbauweise**
***Montage en angle 90°***
100 x 50 cm x H 180 cm

Art-Nr./No d'article
**99183**

| Anzahl/quanité | Artikel/article | Preis/prix |
|---|---|---|
| 1 x 0137004 | Regalständer<br>*Échelle* | **115.00** |
| 4 x 0137106 | Auflagen<br>*Tablettes pleines* | **256.00** |
| 8 x 0203126 | Eckverbinder<br>*Crochet d'angles* | **52.00** |
| **Total** | | ~~**423.00**~~<br>**338.40** |

Porzellan Porcelaine 25% Hospitala 15%



**Suppentassen-Isolier-Oberteil**
***Cloche thermique p. bol à soup***
Polypropylen, doppelwandig isoliert, mit innenliegender Schwapprinne, dunkle Innenseite gegen sichtbare Verfärbungen, homogen verschweisst, mit verstärktem Schaumkern, für Suppenschalen 0,43 L
*Polypropylène, double paroi isolée, avec gouttière intérieure, intérieur foncé contre les décolorations visibles, soudé de manière homogène, avec noyau en mousse renforcé, pour bols à soupe 0,43 L*

**640332101** Ø 17 cm ~~29.80~~ 25.33
**640331101** Ø 17 cm ~~29.80~~ 25.33

**Suppentassen-Isolier-Unterteil**
***Cloche thermique p. bol à soup***
Polypropylen, doppelwandig isoliert, homogen verschweisst, mit verstärktem Schaumkern, für Suppenschalen 0,43 L
*Polypropylène, double paroi isolée, soudé de manière homogène, avec noyau en mousse renforcé, pour bols à soupe 0,43 L*

**640334101** Ø 16 cm ~~29.80~~ 25.33
**640333101** Ø 16 cm ~~29.80~~ 25.33

**BAUSCHER CARE «Airflow»**
**Suppenschale schwappsicher**
***Bol à soupe anti-dépordante***
**22565722051** 45 cl / Ø 12,5 x H 5,7 cm ~~15.05~~ 11.29

**HOSPITALA**
**Suppen-Isolier-Oberteil grau**
***Cloche à soup gris***
Doppelwandig isoliert, homogen verschweisst, mit verstärktem Schaumkern, für Suppenschalen 0,5 L
*double paroi isolée, soudé de manière homogène, avec noyau en mousse renforcé, pour bols à soupe 0,5 L*

**8005.36016** Ø 18,4 x H 4 cm ~~35.25~~ 29.96
**8005.36017** Ø 18,4 x H 4 cm ~~35.25~~ 29.96

**HOSPITALA**
**Suppen-Isolier-Unterteil grau**
***Socle isolant à soup gris***
Doppelwandig isoliert, homogen verschweisst, mit verstärktem Schaumkern, für Suppenschalen 0,5 L
*double paroi isolée, soudé de manière homogène, avec noyau en mousse renforcé, pour bols à soupe 0,5 L*

**8005.36018** Ø 17,4 x H 7 cm ~~35.25~~ 29.96
**8005.36019** Ø 17,4 x H 7 cm ~~35.25~~ 29.96

**BAUSCHER «Donna»**
**Suppenschale**
***Bol à soupe***
**8193.60004** 0,5 L / Ø 13,2 x H 6,7 cm ~~22.10~~ 16.58

**Tellercloche mit Griffloch**
***Cloche à assiette avec poignée***
einwandig
*simple paroi*

**8005.36001** Ø 25,1 x H 4,8 cm ~~34.95~~ 29.71

**HOSPITALA «Variomet»**
**Wärmekernteller Variomet**
***Assiette calorifuge Variomet***
doppelwandig, mit Aluminium-Heizkern. Für Teller bis Ø 260 mm und Schalen bis Ø194mm durch variable Bodenringe des Unterteils.
*double-paroi, coeur calorifère en aluminium. Pour assiettes jusqu'à Ø 260 mm et coupelles jusqu'à Ø 194 mm grâce aux marquages au fond.*

**8005.36002** Ø 26 x H 3,1 cm ~~58.55~~ 49.77

**HOSPITALA «Variomet»**
**Wärmekernteller mit Wachs**
***Assiette calorifuge avec cire***
Edelstahl 18/10, doppelwandig, mit Aluminium-Heizkern und zusätzlicher Wachsfüllung. Für Teller bis Ø 260 mm und Schalen bis Ø 194 mm durch variable Bodenringe des Unterteils.
*Inox 18/10, double-paroi, coeur calorifère en aluminium et barrage de cire. Pour assiettes jusqu'à Ø 260 mm et coupelles jusqu'à Ø 194 mm grâce aux marquages au fond.*

**640329101** 25 cm ~~69.80~~ 59.33

**HOSPITALA «Variotherm»**
**Isolier-Oberteil Vario grau**
***Dessus isolant Vario gris***
Doppelwandig isoliert, homogen verschweisst, mit verstärktem Schaumkern
*double paroi isolée, soudé de manière homogène, avec noyau en mousse renforcé*

**8005.36006** Ø 26 x H 7 cm ~~42.30~~ **35.96**
**8005.36007** Ø 26 x H 7 cm ~~42.30~~ **35.96**

**HOSPITALA «Variotherm»**
**Isolier-Unterteil Vario grau**
***Socle isolant Vario gris***
Doppelwandig isoliert, homogen verschweisst, mit verstärktem Schaumkern
*double paroi isolée, soudé de manière homogène, avec noyau en mousse renforcé*

**8005.36008** Ø 26 x H 3,5 cm ~~42.30~~ **35.96**
**8005.36009** Ø 26 x H 3,5 cm ~~42.30~~ **35.96**

**HOSPITALA «Intertherm»**
**Isolier-Oberteil Inter grau**
***Dessus isolant Inter gris***
Doppelwandig isoliert, homogen verschweisst, mit verstärktem Schaumkern. Oberteil schliesst mit dem Unterteil ab.
*double paroi isolée, soudé de manière homogène, avec noyau en mousse renforcé. La partie supérieure s'assemble avec la partie inférieure.*

**8005.36003** Ø 26 x H 5,3 cm ~~42.30~~ **35.96**
**8005.36004** Ø 26 x H 5,3 cm ~~42.30~~ **35.96**

**HOSPITALA «Intertherm»**
**Isolier-Unterteil Inter weiss**
***Socle isolant Inter blanc***
Doppelwandig isoliert, homogen verschweisst, mit verstärktem Schaumkern. Erhöhte Bauweise des System-Unterteils und sicherer Halt durch Fixierung des Tellers im Unterteil.
*double paroi isolée, soudé de manière homogène, avec noyau en mousse renforcé. Construction surélevée de la partie inférieure du système et maintien sûr grâce à la fixation du plateau dans la partie inférieure.*

**8005.36005** Ø 26 x H 6 cm ~~42.30~~ **35.96**

**HOSPITALA «Variofresh»**
**Kühlcloche Variofresh grau**
***Cloche réfrigérante gris***
Doppelwandig isoliert, homogen verschweisst, mit Kühlkern
*double paroi isolée, soudé de manière homogène, avec noyau réfrigérant*

**8005.36010** Ø 26 x H 7,1 cm ~~58.55~~ **49.77**
**8005.36011** Ø 26 x H 7,1 cm ~~58.55~~ **49.77**

**HOSPITALA**
**Kühl-Unterteil**
***Assiette frigorifique***
**640330101** 26 cm ~~32.90~~ **27.97**

**BAUSCHER «Donna»**
**Teller flach Fahne**
***Assiette plate à bord***
**8193.50011** Ø 25,7 x H 2,4 cm ~~15.05~~ **11.29**

**BAUSCHER «Donna Senior»**
**Teller halbtief**
***Assiette demi-creuse***
**8193.63200** Ø 25,6 cm ~~21.85~~ **16.39**

**BAUSCHER «Donna»**
**Eintopfschüssel hoch**
***Soupière 1.1 l***
**8193.60014** 1,1 L / Ø 19,3 x H 5,9 cm ~~31.45~~ **23.59**

**HOSPITALA**
**Kühldeckel rund grau**
***Couvercle réfrigérant gris***
mit Kühlgel gefüllt
*rempli de gel réfrigérant*

**8005.36012** Ø 13 x H 4,5 cm ~~21.15~~ **17.98**
**8005.36013** Ø 13 x H 4,5 cm ~~21.15~~ **17.98**

**BAUSCHER «Donna»**
**Salat rund**
***Saladier rond***
**8193.50021** Ø 11,9 x H 4,1 cm ~~11.15~~ **8.36**

**HOSPITALA**
**Kühldeckel eckig grau**
***Couvercle réfrigérant gris***
Mit Kühlgel gefüllt
*rempli de gel réfrigérant*

**8005.36014** 12,4 x 12,4 x H 4,8 cm ~~21.15~~ **17.98**
**8005.36015** 12,4 x 12,4 x H 4,8 cm ~~21.15~~ **17.98**

**BAUSCHER «Donna»**
**Salat eckig**
***Saladier carré***
**8193.60011** 11,7 x 11,7 x H 3,5 cm ~~13.30~~ **9.98**

**HOSPITALA**
**Kaffeekännchen doppelwandig**
***Petite caftière double paroi***
Inox 18/10, polierte Oberfläche, doppelwandig, stapelbar, mit Einhandklappd eckel, innenliegende Schwapprinne, ergonomischer Griff
*Inox 18/10, poli brillant, à double paroi, empilable, avec couvercle à charnière*

**8005.35162** H 10,4 cm ~~58.50~~ **49.73**

# DONNA / DONNA SENIOR

25%

**Espresso-Tasse stapelbar**
***Tasse à espresso empilable***

**8193.50003** 9 cl / Ø 6 x H 5 cm ~~9.55~~ **7.16**

**Espresso-Untertasse**
***Sous-tasse à espresso***

**8193.50006** Ø 11,9 x H 1,5 cm ~~6.35~~ **4.76**

**Tasse stapelbar**
***Tasse à café empilable***

**8193.50001** 18 cl / Ø 7,9 x H 6,3 cm ~~10.60~~ **7.95**
**8193.50002** 25 cl / Ø 8,6 x H 6,8 cm ~~13.05~~ **9.79**

**Kaffeebecher**
***Chope***

**8193.50045** 28 cl / Ø 7,3 x H 8,5 cm ~~13.30~~ **9.98**

**Suppentasse stapelbar**
***Tasse à soupe empilable***

**8193.50007** 28 cl / Ø 9,9 x H 6,2 cm ~~15.05~~ **11.29**

**Kombi-Untertasse**
***Soutasse multiple***

**8193.50005** Ø 16 x H 2,1 cm ~~6.10~~ **4.58**

**Bowl rund**
***Bol rond***

**8193.50047** 28 cl / Ø 9,9 cm ~~14.90~~ **11.18**

**Suppenschale**
***Bol à soupe***

**8193.50046** 47 cl / Ø 12,5 cm ~~18.60~~ **13.95**

**Teller flach Fahne**
***Assiette plate à bord***

**8193.50009** Ø 15,8 x H 1,8 cm ~~7.55~~ **5.66**
**8193.50010** Ø 20 x H 2 cm ~~10.90~~ **8.18**
**8193.50011** Ø 25,7 x H 2,4 cm ~~15.05~~ **11.29**
**8193.50012** Ø 27,2 x H 2,6 cm ~~19.95~~ **14.96**
**8193.50013** Ø 31 x H 2,6 cm ~~28.25~~ **21.19**

**Teller tief Fahne**
***Assiette creuse à bord***

**8193.50014** Ø 20 x H 2,7 cm ~~13.05~~ **9.79**
**8193.50015** Ø 23,1 x H 3,2 cm ~~18.10~~ **13.58**

**Platte Fahne**
***Plat à bord***

**8193.50017** 26,5 x 18,9 x H 2,6 cm ~~28.25~~ **21.19**
**8193.50018** 29,7 x 21,1 x H 2,7 cm ~~35.45~~ **26.59**
**8193.50019** 33,6 x 23,6 x H 2,8 cm ~~39.85~~ **29.89**

**Salat rund**
***Saladier rond***

**8193.50021** Ø 11,9 x H 4,1 cm ~~11.15~~ **8.36**
**8193.50022** Ø 14,9 x H 5,1 cm ~~16.50~~ **12.38**
**8193.50023** 1 L / Ø 17,9 x H 6,3 cm ~~28.25~~ **21.19**
**8193.50024** 1,7 L / Ø 20,8 x H 7,3 cm ~~43.30~~ **32.48**

**Giesser**
***Crémier***

**8193.50032** 15 cl / Ø 6,8 x H 7,3 cm ~~18.35~~ **13.76**
**8193.50033** 30 cl / Ø 8,2 x H 9,4 cm ~~25.30~~ **18.98**



Preise/Prix excl. MWSt./TVA, franko ab Fr. 750.–

**Teller halbtief**
***Assiette demi-creuse***

| | | |
|---|---|---|
| 8193.63100 | Ø 23,9 cm | ~~18.60~~ 13.95 |

**Teller halbtief rot breit**
***Assiette demi-creuse rouge***

| | | |
|---|---|---|
| 8193.63110 | Ø 23,9 cm | ~~28.75~~ 21.56 |
| 8193.63111 | Ø 23,9 cm | ~~28.75~~ 21.56 |
| 8193.63113 | Ø 23,9 cm | ~~28.75~~ 21.56 |
| 8193.63116 | Ø 23,9 cm | ~~28.75~~ 21.56 |

**Teller halbtief**
***Assiette demi-creuse***

| | | |
|---|---|---|
| 8193.63200 | Ø 25,6 cm | ~~21.85~~ 16.39 |

**Teller halbtief rot breit**
***Assiette demi-creuse rouge***

| | | |
|---|---|---|
| 8193.63210 | Ø 25,6 cm | ~~34.60~~ 25.95 |
| 8193.63211 | Ø 25,6 cm | ~~34.60~~ 25.95 |
| 8193.63213 | Ø 25,6 cm | ~~34.60~~ 25.95 |
| 8193.63216 | Ø 25,6 cm | ~~34.60~~ 25.95 |

**Spezialteller flach**
***Assiette spéciale plate***

| | | |
|---|---|---|
| 8193.51200 | Ø 24,1 x H 2,3 cm | ~~18.60~~ 13.95 |

**Spezialteller flach/rot breit**
***Assiette spéciale plate/rouge***

| | | |
|---|---|---|
| 8193.51210 | Ø 24,1 cm | ~~25.30~~ 18.98 |
| 8193.51211 | Ø 24,1 cm | ~~25.30~~ 18.98 |
| 8193.51213 | Ø 24,1 cm | ~~25.30~~ 18.98 |
| 8193.51216 | Ø 24,1 cm | ~~25.30~~ 18.98 |

**Spezialteller tief**
***Assiette creuse spécial***

| | | |
|---|---|---|
| 8193.51300 | Ø 23,1 x H 4 cm | ~~18.60~~ 13.95 |

**Spezialteller tief**
***Assiette creuse spéciale***

| | | |
|---|---|---|
| 8193.51310 | Ø 23,1 x H 4 cm | ~~25.30~~ 18.98 |
| 8193.51311 | Ø 23,1 x H 4 cm | ~~25.30~~ 18.98 |
| 8193.51313 | Ø 23,1 x H 4 cm | ~~25.30~~ 18.98 |
| 8193.51316 | Ø 23,1 x H 4 cm | ~~25.30~~ 18.98 |

**Komfortteller**
***Assiette à confort***

| | | |
|---|---|---|
| 8193.51800 | Ø 23 cm | ~~25.30~~ 18.98 |

**Komfortteller rot**
***Assiette rouge***

| | | |
|---|---|---|
| 8193.51810 | Ø 23 cm | ~~29.30~~ 21.98 |
| 8193.51811 | Ø 23 cm | ~~29.30~~ 21.98 |
| 8193.51813 | Ø 23 cm | ~~29.30~~ 21.98 |
| 8193.51816 | Ø 23 cm | ~~29.30~~ 21.98 |

**Spezialteller tief Fahne**
***Assiette spécial creuse à bord***

1 Kleinere Speisefläche, steileren Coup. Weniger schnelles Auskühlen, optimale Wärmespeicherung.
*Plus petite surface, coupe plus creuse. Refroidissement moins rapide, accumulation de chaleur optimale.*

2 Abstreifkante im Übergang von Fahne zu Coup. Hilft Speisen sicher aufzunehmen, auch mit schwacher und unruhiger Hand.
*Bord anti-salissure dans le passage du bord à la coupe. Aide à prendre les aliments de façon sûre, même si la main tremble ou est faible.*

3 Konkav gestaltete Fahne als Ablagemöglichkeit.
*Anses concaves pour un éventuel dépôt.*

**Komfortteller**
***Assiette à confort***

1 Untergriffigkeit am Übergang von Coup zur Fahne für einhändige Nutzung.
*Embase-pied sous la transition de la coupe à l'aile, pour un emploi à une seule main.*

2 Gute Greifbarkeit durch erhöhte Tellerfahne.
*Bonne prise en main grâce à l'aile d'assiette surélevée.*

3 Abstreifkante im Übergang von Fahne zu Coup. Hilft Speisen sicher aufzunehmen, auch mit schwacher und unruhiger Hand.
*Bordure de butée entre l'aile et le marli. Elle permet de recueillir plus sûrement la nourriture, même pour une main faible et tremblante.*

4 Clochengeeignet.
*Adaptée à la cloche.*

5 Problemloser Wasserablauf in der Spülmaschine.
*Anses concaves pour un éventuel dépôt.*

# GENERATION

**Eine neue GENERATION ist da: Ein zartes, cremefarbenes Porzellan, das gleichzeitig so hart ist, dass die alltäglichen Belastungen in der Gastronomie ihm so gut wie nichts mehr anhaben können.**

***Une nouvelle GÉNÉRATION est là: Couleur blanc cassé, une porcelaine tendre qui est en même temps si dure que toutes les contraintes quotidiennes d'une utilisation professionnelle ne lui portent pratiquement plus atteinte.***

**Tasse hoch**
***Tasse à espresso haut***
**8193.90057** 10 cl ~~11.45~~ **8.59**

**Untertasse glatt**
***Soutasse Espresso***
**8193.90055** Ø 13 cm ~~7.55~~ **5.66**

**Untertasse strukturiert**
***Soutasse Espresso***
**8193.90056** Ø 13 cm ~~7.55~~ **5.66**

**Tasse halbhoch**
***Tasse demi-haute***
**8193.90059** 22 cl ~~13.30~~ **9.98**

**Tasse hoch**
***Tasse***
**8193.90058** 19 cl ~~13.30~~ **9.98**

**Kaffeebecher**
***Gobelet à café***
**8193.90065** 28 cl ~~15.85~~ **11.89**

**Suppentasse stapelbar**
***Tasse à soupe***
**8193.90029** 28 cl ~~18.35~~ **13.76**

**Kombi-Untertasse glatt**
***Soutasse multiple***
**8193.90026** Ø 16 cm ~~9.05~~ **6.79**

**Kombi-Untertasse strukturiert**
***Soutasse multiple structure***
**8193.90027** Ø 16 cm ~~9.05~~ **6.79**

**Eierbecher**
***Coquetier***
**8193.90038** Ø 9,9 x H 2,9 cm ~~9.85~~ **7.39**

**Teller flach Fahne glatt**
***Assiette plate large bord***

| | | |
|---|---|---|
| 8193.90000 | Ø 16 cm | ~~9.05~~ 6.79 |
| 8193.90001 | Ø 20 cm | ~~13.30~~ 9.98 |
| 8193.90002 | Ø 23,5 cm | ~~20.65~~ 15.49 |
| 8193.90003 | Ø 27 cm | ~~26.40~~ 19.80 |
| 8193.90004 | Ø 29 cm | ~~30.10~~ 22.58 |
| 8193.90005 | Ø 30,9 cm | ~~35.45~~ 26.59 |

**Teller flach Fahne Struktur**
***Assiette plate large bord***

| | | |
|---|---|---|
| 8193.90007 | Ø 16 cm | ~~9.05~~ 6.79 |
| 8193.90008 | Ø 20 cm | ~~13.30~~ 9.98 |
| 8193.90009 | Ø 23,5 cm | ~~20.65~~ 15.49 |
| 8193.90010 | Ø 27 cm | ~~26.40~~ 19.80 |
| 8193.90011 | Ø 29 cm | ~~30.10~~ 22.58 |
| 8193.90012 | Ø 30,9 cm | ~~35.45~~ 26.59 |

**Teller tief Fahne glatt**
***Assiette creuse à bord***

| | | |
|---|---|---|
| 8193.90015 | Ø 20 cm | ~~15.30~~ 11.48 |
| 8193.90016 | Ø 25,8 cm | ~~25.30~~ 18.98 |
| 8193.90017 | Ø 29,5 cm | ~~34.25~~ 25.69 |
| 8193.90070 | Ø 22,8 x H 4 cm | ~~21.05~~ 15.79 |

**Teller tief Fahne Struktur**
***Assiette creuse à bord***

| | | |
|---|---|---|
| 8193.90019 | Ø 20 cm | ~~15.30~~ 11.48 |
| 8193.90020 | Ø 25,8 cm | ~~25.30~~ 18.98 |
| 8193.90021 | Ø 29,5 cm | ~~34.25~~ 25.69 |

**Platte Fahne**
***Plat à bord***

| | | |
|---|---|---|
| 8193.90039 | 26,3 x 20,1 cm | ~~33.30~~ 24.98 |
| 8193.90040 | 29,3 x 22,4 cm | ~~39.85~~ 29.89 |
| 8193.90041 | 33,2 x 25,3 cm | ~~47.95~~ 35.96 |
| 8193.90042 | 38,3 x 29,6 cm | ~~58.60~~ 43.95 |

**Salat rund**
***Saladier***

| | | |
|---|---|---|
| 8193.90030 | Ø 13 x H 5 cm | ~~15.30~~ 11.48 |
| 8193.90031 | Ø 15,1 x H 5,7 cm | ~~21.05~~ 15.79 |
| 8193.90032 | Ø 18,4 x H 7 cm | ~~34.25~~ 25.69 |

**Bowl**
***Bol***

| | | |
|---|---|---|
| 8193.90034 | 22 cl / Ø 9,8 x H 6,6 cm | ~~13.30~~ 9.98 |
| 8193.90035 | 30 cl / Ø 11,5 x H 6,2 cm | ~~15.30~~ 11.48 |

**Bowl stapelbar**
***Bol rond empilable***

| | | |
|---|---|---|
| 8193.90075 | 28 cl / Ø 10,1 x H 5,6 cm | ~~15.05~~ 11.29 |

**Bowl rund mit Struktur**
***Bol rond***

| | | |
|---|---|---|
| 8193.90071 | Ø 10,1 x H 5,6 cm | ~~15.05~~ 11.29 |

**Giesser**
***Crémier***

| | | |
|---|---|---|
| 8193.90052 | 17 cl | ~~21.05~~ 15.79 |
| 8193.90053 | 30 cl | ~~30.10~~ 22.58 |

**Sauciere**

| | | |
|---|---|---|
| 8193.90036 | 35 cl | ~~32.75~~ 24.56 |
| 8193.90037 | 13 cl | ~~19.95~~ 14.96 |

**Dip Schälchen**
***Coupelle***

| | | |
|---|---|---|
| 8193.90072 | Ø 10 x H 3,4 cm | ~~9.05~~ 6.79 |

**Zuckertütenbehälter**
***Sucrier***

| | | |
|---|---|---|
| 8193.90048 | 10 x 5,5 x H 4 cm | ~~13.30~~ 9.98 |

# STONECAST

**Stonecast ist eine aufregende Kollektion von handdekorierten Produkten von Churchill, die in verschiedenen Stilen entworfen wurden, um allen möglichen gastronomischen Umgebungen gerecht zu werden. Inspiriert von den wechselnden Jahreszeiten und frischen Zutaten, ist das originale Stonecast-Design in atemberaubenden Farben erhältlich.**

***Stonecast est une collection unique par Churchill de produits décorés à la main, dans différents styles qui s'adaptent à tout type d'établissement Horeca. Inspirée par les saisons et les produits frais, la collection originale Stonecast est disponible en different couleurs.***

**10**
Barley White

**20**
Peppercorn Grey

**30**
Duck Egg Blue

**40**
Spiced Orange

**50**
Blueberry

**60**
Samphire Green

**70**
Mustard Seed Yello

**80**
Berry Red

**90**
Petal Pink

**95**
Sage Green

| Art-Nr./*No d'article* | Grösse/*grandeur* | Preis/*prix* |
|---|---|---|

**10 20 30 40 50 70 90**

**Espressotasse**
***Tasse à espresso***
VPE 12

| | | |
|---|---|---|
| **8906.100xx** | 10 cl, Ø 6,5 x H 5,5 cm | ~~7.55~~ **5.05** |

**10 20 30 40 50 70 90**

**Espresso-Untertasse**
***Soutasse à espresso***
VPE 12

| | | |
|---|---|---|
| **8906.101xx** | Ø 11,8 cm | ~~9.05~~ **6.06** |

**10 20**

**Tasse stapelbar**
***Tasse empilable***
VPE 12

| | | |
|---|---|---|
| **8906.102xx** | 22 cl, Ø 8,5 x H 7 cm | ~~9.85~~ **6.59** |

**10 20**

**Untertasse zu Tasse stapelbar**
***Soutasse pour tasse empilable***
VPE 12

| | | |
|---|---|---|
| **8906.103xx** | 15 cm | ~~9.05~~ **6.06** |

**10 20**

**Tasse**
***Tasse***
VPE 12

| | | |
|---|---|---|
| **8906.104xx** | 17 cl, Ø 9 x H 5,5 cm | ~~9.05~~ **6.06** |
| **8906.105xx** | 28 cl, Ø 11 x H 6 cm | ~~10.60~~ **7.10** |


**VICTOR MEYER, 6203 SEMPACH STATION, T 041 462 72 72, info@victor-meyer.ch, www.victor-meyer.ch**
Preise/Prix excl. MWSt./TVA, franko ab Fr. 750.–

10 20 30 40 50 70 90

**Tasse**
***Tasse***
VPE 12

| | | |
|---|---|---|
| 8906.106xx | 22,7 cl, Ø 9,5 x H 5,5 cm | ~~9.85~~ 6.59 |
| 8906.107xx | 34 cl, Ø 11 x H 6,5 cm | ~~12.75~~ 8.54 |

10 30

**Tasse**
***Tasse***
VPE 6

| | | |
|---|---|---|
| 8906.108xx | 46 cl, Ø 11,5 x H 7 cm | ~~15.05~~ 10.08 |
| 8906.109xx | 50 cl, Ø 11,5 x H 7 cm | ~~21.05~~ 14.10 |

10 20 30 40 50 70 90

**Kombi-Untertasse**
***Soutasse combinaison***
VPE 12

| | | |
|---|---|---|
| 8906.110xx | 15,6 cm | ~~9.05~~ 6.06 |

10 20 30 40 50 70 90

**Mug**
***Mug***
VPE 12

| | | |
|---|---|---|
| 8906.111xx | 34 cl, Ø 8 x H 11 cm | ~~16.50~~ 11.05 |

ULTRAROBUST
DURETÉ EXTRAORINAIRE

10 20 30 40 50 60 70 80 90 95

**Teller flach coup**
***Assiette plate coup***
VPE 12

| | | |
|---|---|---|
| 8906.112xx | Ø 16,5 cm | ~~12.75~~ 8.54 |
| 8906.113xx | Ø 21,7 cm | ~~16.50~~ 11.05 |
| 8906.114xx | Ø 26,0 cm | ~~22.10~~ 14.80 |
| 8906.115xx | Ø 28,8 cm | ~~28.75~~ 19.26 |

10 20 30 50 90 95

**Teller flach coup**
***Assiette plate coup***
VPE 12

| | | |
|---|---|---|
| 8906.208xx | Ø 27,5 cm | ~~26.40~~ 17.68 |

10 20 30 40 70 80

**Teller flach coup**
***Assiette plate coup***
VPE 6

| | | |
|---|---|---|
| 8906.116xx | Ø 32,4 cm | ~~37.95~~ 25.42 |

10 20 30 40 50 60 70 80 95

**Teller tief coup**
***Assiette creuse coup***
VPE 12

| | | |
|---|---|---|
| 8906.117xx | Ø 18,2 cm | ~~18.10~~ 12.12 |

10 20 30 40 50 60 70 80 90 95

**Teller tief coup**
***Assiette creuse coup***
VPE 12

| | | |
|---|---|---|
| 8906.118xx | Ø 24,8 cm | ~~28.75~~ 19.26 |

10 20 30 40 50 60 70 80

**Teller tief coup**
***Assiette creuse coup***
VPE 6

| | | |
|---|---|---|
| 8906.119xx | Ø 31 cm | ~~37.95~~ 25.42 |

10 20 30

**Teller halbtief coup**
***Assiette demi-creuse coup***
VPE 12

| | | |
|---|---|---|
| 8906.120xx | Ø 22,5 cm | ~~22.10~~ 14.80 |
| 8906.121xx | Ø 25,5 cm | ~~26.60~~ 17.82 |
| 8906.122xx | Ø 28,1 cm | ~~31.45~~ 21.07 |

33%

10 20

**Teller flach mit Stapelrand**
***Assiette plate à bord empilable***
VPE 6

| | | |
|---|---|---|
| 8906.123xx | Ø 15,7 cm | ~~25.30~~ 16.95 |
| 8906.124xx | Ø 27,5 cm | ~~46.10~~ 30.88 |

10 20 30 50 60 90 95

**Teller flach mit Stapelrand**
***Assiette plate à bord empilable***
VPE 6

| | | |
|---|---|---|
| 8906.125xx | Ø 21 cm | ~~31.45~~ 21.07 |
| 8906.126xx | Ø 26 cm | ~~37.95~~ 25.42 |

10 20 30 40 70 80

**Teller tief Fahne**
***Assiette creuse à aile***
VPE 12

| | | |
|---|---|---|
| 8906.127xx | Ø 24 cm | ~~28.75~~ 19.26 |
| 8906.128xx | Ø 28 cm | ~~32.75~~ 21.94 |

10 20 30 40 70 80

**Teller flach oval**
***Assiette plate ovale***
VPE 12

| | | |
|---|---|---|
| 8906.129xx | 19,2 x 16,0 cm | ~~19.95~~ 13.36 |

10 20 30

**Teller flach organic**
***Assiette plate organic***
VPE 12

| | | |
|---|---|---|
| 8906.130xx | Ø 18,6 cm | ~~16.75~~ 11.22 |
| 8906.131xx | Ø 21 cm | ~~21.05~~ 14.10 |
| 8906.132xx | Ø 26,4 cm | ~~30.10~~ 20.16 |
| 8906.133xx | Ø 28,6 cm | ~~39.85~~ 26.69 |

10 20 30

**Teller tief organic**
***Assiette creuse organic***
VPE 12

| | | |
|---|---|---|
| 8906.134xx | Ø 25,3 cm | ~~35.95~~ 24.08 |

10 20

**Schale organic**
***Coupelle organic***
VPE 12

| | | |
|---|---|---|
| 8906.135xx | 16,0 x 14,5 cm | ~~22.10~~ 14.80 |
| 8906.136xx | 18,5 x 16,8 cm | ~~26.40~~ 17.68 |

10 20 60

**Chef-Platte organic**
***Plat à chef organic***

| | | |
|---|---|---|
| 8906.138xx | 30 x 15,5 cm, VPE 12 | ~~35.95~~ 24.08 |
| 8906.137xx | 35 x 18,5 cm, VPE 6 | ~~52.65~~ 35.27 |



Preise/Prix excl. MWSt./TVA, franko ab Fr. 750.–

10 20 30 40 50 60 70 80

**Teller flach coup dreieckig**
**Assiette plate coupe triangulaire**

| | | |
|---|---|---|
| 8906.139xx | 19,2 cm, VPE 12 | ~~19.45~~ 13.03 |
| 8906.142xx | 31,1 cm, VPE 6 | ~~39.85~~ 26.69 |

10 20 30 40 50 60 70 80 90 95

**Teller flach coup dreieckig**
**Assiette plate coupe triangulaire**
VPE 12

| | | |
|---|---|---|
| 8906.140xx | 22,9 cm | ~~22.10~~ 14.80 |

10 20 30 40 50 60 70 80 95

**Teller flach coup dreieckig**
**Assiette plate coupe triangulaire**
VPE 12

| | | |
|---|---|---|
| 8906.141xx | 26,5 cm | ~~30.60~~ 20.50 |

10 50

**Teller halbtief dreieckig**
***Assiette demi-creuse triangulaire***
VPE 12

| | | |
|---|---|---|
| 8906.146xx | 21,0 x 21,0 cm | ~~26.60~~ 17.82 |
| 8906.147xx | 27,2 x 26,7 cm | ~~33.30~~ 22.31 |

10 20 30 40 50 60 70 80 90 95

**Schale dreieckig**
***Bol triangulaire***
VPE 12

| | | |
|---|---|---|
| 8906.143xx | 15,3 cm | ~~24.75~~ 16.58 |
| 8906.145xx | 23,5 cm | ~~32.75~~ 21.94 |

10 20 30 40 50 60 70 80 95

**Schale dreieckig**
***Bol triangulaire***

| | | |
|---|---|---|
| 8906.144xx | 18,5 cm | ~~28.75~~ 19.26 |

10 20

**Teller dreieckig mit Stapelrand**
***Assiette triangulaire à bord empilable***
VPE 6

| | | |
|---|---|---|
| 8906.148xx | Ø 20 cm | ~~32.75~~ 21.94 |
| 8906.149xx | Ø 26 cm | ~~39.85~~ 26.69 |

10 30 50 60

**Chef-Platte dreieckig**
***Plat à chef triangulaire***
VPE 12

| | | |
|---|---|---|
| 8906.150xx | 26,5 x 20,5 cm | ~~36.65~~ 24.55 |

10 30 50 60

**Chef-Platte dreieckig**
***Plat à chef triangulaire***
VPE 6

| | | |
|---|---|---|
| 8906.151xx | 30,4 x 20,5 cm | ~~43.30~~ 29.01 |
| 8906.152xx | 35,5 x 18,8 cm | ~~51.30~~ 34.37 |

10 20 30 40 70 80

**Teller flach quadratisch**
***Assiette plate carrée***
VPE 6

| | | |
|---|---|---|
| 8906.153xx | 26,8 x 26,8 cm | ~~55.45~~ 37.15 |

10 20 30 40 70 80

**Platte rechteckig**
***Plat rectangulaire***

| | | |
|---|---|---|
| 8906.154xx | 29,5 x 14,0 cm, VPE 12 | ~~39.85~~ 26.69 |
| 8906.155xx | 34,5 x 18,5 cm, VPE 6 | ~~61.30~~ 41.07 |

10 20 50 90

**Chef-Platte mit Stapelrand**
***Plat à chef à bord empilable***

| | | |
|---|---|---|
| 8906.198xx | 30 x 15,4 cm, VPE 12 | ~~47.30~~ 31.69 |
| 8906.199xx | 35 x 18,5 cm, VPE 6 | ~~73.95~~ 49.54 |

33%

10 20

**Chef-Platte lang**
***Plat à chef oblong***
VPE 12
**8906.156xx** 20,0 x 12,1 cm ~~25.30~~ **16.95**

10 20 50 60

**Chef-Platte lang**
***Plat à chef oblong***
VPE 12
**8906.157xx** 26,9 x 12,7 cm ~~35.95~~ **24.08**

10 20 50 60 90 95

**Chef-Platte lang**
***Plat à chef oblong***

**8906.158xx** 29,8 x 15,3 cm, VPE 12 ~~39.85~~ **26.69**
**8906.159xx** 35,5 x 18,9 cm, VPE 6 ~~64.75~~ **43.38**

10 20

**Chef-Platte**
***Plat à chef***
VPE 12
**8906.160xx** 15,4 x 12,6 cm ~~21.05~~ **14.10**
**8906.161xx** 23,7 x 15,7 cm ~~37.95~~ **25.42**
**8906.162xx** 26,1 x 20,2 cm ~~46.10~~ **30.88**

10 20 50 60

**Chef-Platte**
***Plat à chef***
VPE 6
**8906.163xx** 30,0 x 19,9 cm ~~52.65~~ **35.27**
**8906.164xx** 34,4 x 23,4 cm ~~73.95~~ **49.54**

10 20

**Platte mit Griff**
***Plat avec anse***
VPE 6
**8906.165xx** 28,4 cm ~~30.10~~ **20016**

10 20 30 50 90 95

**Schale coup nieder**
***Bol coup bas***
VPE 12
**8906.206xx** 75 cl / 19,6 x H 5,5 cm ~~18.60~~ **12.46**
**8906.207xx** 110 cl / 22,2 x H 6,5 cm ~~25.30~~ **16.95**

10 20 30 40

**Nudel-Bowl**
***Bol de pâtes***
VPE 6
**8906.166xx** 107,5 cl / 18,3 x H 8 cm ~~25.30~~ **16.95**

10 20 30 40

**Schale nieder**
***Bol bas***
VPE 12
**8906.167xx** 47 cl / 13,2 x H 6,3 cm ~~16.75~~ **11.22**

10 20

**Schale**
***Bol***
VPE 12
**8906.168xx** 40 cl / 13 x H 6,5 cm ~~15.30~~ **10.25**



Preise/Prix excl. MWSt./TVA, franko ab Fr. 750.–

10 20

**Schale stapelbar**
***Bol empilable***
VPE 6
**8906.169xx** 36 cl / 11,5 x H 5,5 cm ~~13.30~~ 8.91

10 20

**Schälchen nieder**
***Coupelle bas***
VPE 12
**8906.170xx** 20 cl / 11,6 cm ~~11.45~~ 7.67
**8906.171xx** 26 cl / 13,0 cm ~~13.30~~ 8.91

10 20

**Schälchen hoch**
***Coupelle haut***
VPE 12
**8906.172xx** 29 cl / 10 x H 8 cm ~~12.75~~ 8.54

10 20

**Schälchen**
***Coupelle***
VPE 12
**8906.173xx** 24 cl / 10,2 x H 6 cm ~~10.90~~ 7.30

10 20

**Dip-Schälchen**
***Bol à dip***
VPE 12
**8906.174xx** 6 cl / 7,0 x H 4 cm ~~8.50~~ 5.69
**8906.175xx** 11 cl / 8,5 x H 5 cm ~~9.85~~ 6.59

10 20 30 40

**Schälchen geriffelt**
***Coupelle ondulé***
VPE 12
**8906.176xx** 28 cl / 8,3 x H 9,5 cm ~~13.30~~ 8.91

10 20 30 40

**Schälchen geriffelt**
***Coupelle ondulé***
VPE 12
**8906.177xx** 5,7 cl / 5,9 x H 5 cm ~~9.05~~ 6.06

10 20 30 40

**Schale konisch**
***Bol conique***
VPE 12
**8906.178xx** 34 cl / 12,1 x H 6,5 cm ~~16.50~~ 11.05

10 20 30 40

**Dip-Schälchen konisch**
***Bol à dip conique***
VPE 12
**8906.179xx** 9 cl / 8 x H 4 cm ~~9.85~~ 6.59

**Soufflé form**
***Ramequin/Moule à soufflé***
VPE 24
**8906.18410** 9 cl / 7 cm ~~6.50~~ 4.35
**8906.18510** 19,5 cl / 9 cm ~~7.55~~ 5.05

**Gratinplättli oval**
***Plat à gratin oval***
VPE 6
**8906.18610** 20,5 x 11,3 cm ~~22.10~~ 14.80
**8906.18710** 23,2 x 12,5 cm ~~30.10~~ 20.16

**Eierplättli rund**
***Plat à oeufs/gratin rond***
VPE 6
**8906.18810** 15,0 x 18,0 cm ~~22.10~~ 14.80
**8906.18910** 17,5 x 21,5 cm ~~32.75~~ 21.94

# DELTA GREY

**Inspiriert von den vom Wasser geschliffenen Wegen, zeichnet sich Delta durch subtile Textur und Farbe aus und stellt die Küche in den Mittelpunkt. Die Inglasur-Dekoration bietet zusätzliche Haltbarkeit und eignet sich daher perfekt für stark frequentierte Küchen, während die seidenmatte Oberfläche ein modernes Gefühl vermittelt.**

***Studio Prints Fusion présente un effet de bordure en relief, inspiré par la fusion des émaux réactifs multi-tons. Radial et envoutant, ce design mêle couleur et texture avec un coeur d'assiette blanc contemporain, idéal pour encadrer un dressage raffiné. Décoré sous émail, Studio Prints Fusion est conçu pour convenir à tous les établissements.***

ULTRAROBUST
DURETÉ EXTRAORINAIRE

**Espresso-Tasse**
***Tasse à espresso***

**8907.00700** 10 cl / Ø 6,5 x H 5,5 cm ~~7.95~~ **5.33**

**Espresso-Untertasse**
***soutasse à espresso***

**8907.00701** Ø 11,8 cm ~~7.70~~ **5.16**

**Kaffee-Tasse**
***Tasse à café***

**8907.00702** 22,7 cl / Ø 9,5 x H 5,5 cm ~~10.60~~ **7.10**

**Frühstückstasse**
***Tasse à déjeuner***

**8907.00703** 34 cl / Ø 11 x H 6,5 cm ~~12.60~~ **8.44**

**Kombi-Untertasse**
***Soutasse multiple***

**8907.00704** Ø 15,6 cm ~~9.05~~ **6.06**

**Teller flach coup**
***Assiette plate coup***

| | | |
|---|---|---|
| **8907.00705** | Ø 16,5 cm | ~~9.95~~ **6.67** |
| **8907.00706** | Ø 21,7 cm | ~~15.30~~ **10.25** |
| **8907.00707** | Ø 26 cm | ~~18.60~~ **12.46** |
| **8907.00708** | Ø 28,8 cm | ~~25.30~~ **16.95** |

**Teller tief coup**
***Assiette creuse coup***

| | | |
|---|---|---|
| 8907.00710 | Ø 18,2 cm | ~~15.45~~ 10.35 |

**Teller tief coup**
***Assiette creuse coup***

| | | |
|---|---|---|
| 8907.00711 | Ø 24,8 cm | ~~25.30~~ 16.95 |

**Teller flach mit Stapelrand**
***Assiette plate à bord empilable***

| | | |
|---|---|---|
| 8907.00712 | Ø 15,7 cm | ~~21.30~~ 14.27 |
| 8907.00713 | Ø 21 cm | ~~25.30~~ 16.95 |
| 8907.00714 | Ø 26 cm | ~~33.30~~ 22.31 |

**Teller flach Fahne**
***Assiette plate bord***

| | | |
|---|---|---|
| 8907.00715 | Ø 17 cm | ~~8.35~~ 5.59 |
| 8907.00716 | Ø 21 cm | ~~10.60~~ 7.10 |
| 8907.00717 | Ø 27,6 cm | ~~18.60~~ 12.46 |

**Teller tief Fahne**
***Assiette creuse bord***

| | | |
|---|---|---|
| 8907.00718 | 28,4 cl / Ø 24 cm | ~~22.60~~ 15.14 |
| 8907.00719 | 46,8 cl / Ø 28 cm | ~~26.50~~ 17.76 |

**Chef-Platte lang**
***Plat à chef oblong***

| | | |
|---|---|---|
| 8907.00720 | 29,8 x 15,3 cm | ~~33.30~~ 22.31 |
| 8907.00721 | 35,5 x 18,9 cm | ~~49.30~~ 33.03 |

**Tasting-platte**
***Plate de dégustation***

| | | |
|---|---|---|
| 8907.00722 | 24,7 x 8,8 cm | ~~26.40~~ 17.69 |
| 8907.00723 | 29,5 x 8,8 cm | ~~29.80~~ 19.97 |
| 8907.00724 | 32,3 x 10,5 cm | ~~31.90~~ 21.37 |

# SALUTE

**Die Weinglasserie Salute präsentiert sich im klassischen und zeitlosen Design. Die hochstieligen Gläser sind wie alle Spiegelaugläser aus reinem Kristallglas und bestechen mit hoher Brillanz. Sie sind spülmaschinenfest und haben eine hohe Bruchsicherheit.**

***La collection de verres à vin Salute se caractérise par un design classique et intemporel. Les verres à pied, de même que tous les verres de Spiegelau, sont en cristal qui éblouit par son extrême brillance. Ils sont lavables au lave-vaisselle et dotés d'une grande résistance.***

**Weinglas**
***Verre à vin***
Cap 46,5 cl, H 23,9 cm
Max/Top: Ø 8,8/6 cm
**7082.65520** ~~5.15~~ **3.86**

**Weinglas**
***Verre à vin***
Cap 55 cl, H 24,8 cm
Max/Top: Ø 9,1/6,4 cm
**7082.65510** ~~5.15~~ **3.86**

**Weinglas**
***Verre à vin***
Cap 71 cl, H 25,4 cm
Max/Top: Ø 9,3/7,2 cm
**7082.65500** ~~5.15~~ **3.86**

**Champagner**
***Champagne***
Cap 21 cl, H 24,6 cm
Max/Top: Ø 6,8/4,4 cm
**7082.65530** ~~5.15~~ **3.86**
**7082.65531** |—| 1dl ~~6.10~~ **4.58**

# WEINLAND

**Weinglas**
***Verre à vin***
Cap 65 cl, H 20,5 cm
Max/Top: Ø 10,8/8,7 cm
**8003.16060** ~~6.60~~ **4.42**

**Weinglas**
***Verre à vin***
Cap 66 cl, H 22,3 cm
Max/Top: Ø 9,4/7,1 cm
**8003.16070** ~~6.60~~ **4.42**

**Weinglas**
***Verre à vin***
Cap 54 cl, H 21,2 cm
Max/Top: Ø 9/6,7 cm
**8003.16080** ~~6.50~~ **4.36**

**Weinglas**
***Verre à vin***
Cap 45 cl, H 20,5 cm
Max/Top: Ø 8,4/6,3 cm
**8003.16000** ~~6.35~~ **4.25**

**Weinglas**
***Verre à vin***
Cap 35 cl, H 19,5 cm
Max/Top: Ø 7,8/5,9 cm
**8003.16010** ~~6.10~~ **4.09**

**Weinglas**
***Verre à vin***
Cap 29 cl, H 19 cm
Max/Top: Ø 7,5/5,7 cm
**8003.16020** ~~5.30~~ **3.55**

**Weinglas**
***Verre à vin***
Cap 23 cl, H 17,1 cm
Max/Top: Ø 6,8/5,4 cm
**8003.16050** ~~5.30~~ **3.55**

**Champagnerglas**
***Verre à champagne***
Cap 20 cl, H 21,2 cm
Max/Top: Ø 6,7/4,4 cm
**8003.16090** ~~6.35~~ **4.25**
**8003.16095** |—| 1dl ~~7.60~~ **5.09**

# BELFESTA (PURE)

**Weinglas 130**
***Verre à vin 130***
Cap 68 cl, H 26,7 cm
Max/Top: Ø 9,4/7,1 cm
**8003.23130** ~~9.85~~ **7.39**

**Weinglas 1**
***Verre à vin 1***
Cap 55 cl, H 24,4 cm
Max/Top: Ø 9,2/6,8 cm
**8003.23001** ~~9.85~~ **7.39**

**Weinglas 140**
***Verre à vin 140***
Cap 70 cl, H 23,4 cm
Max/Top: Ø 11,4/7,9 cm
**8003.23140** ~~9.85~~ **7.39**

**Weinglas 145**
***Verre à vin 145***
Cap 46,5 cl, H 22,2 cm
Max/Top: Ø 9,8/6,8 cm
**8003.23145** ~~9.85~~ **7.39**

**Weinglas 0**
***Verre à vin 0***
Cap 40,8 cl, H 23,2 cm
Max/Top: Ø 8,4/6,3 cm
**8003.23000** ~~9.30~~ **6.98**

**Weinglas 2**
***Verre à vin 2***
Cap 30 cl, H 22 cm
Max/Top: Ø 7,6/5,6 cm
**8003.23002** ~~9.30~~ **6.98**

**Champagner 7**
***Champagne 7***
Cap 21,5 cl, H 25,2 cm
Max/Top: Ø 7,2/4,4 cm
**8003.23007** ~~9.30~~ **6.98**
**8003.23008** |—| 1dl ~~10.60~~ **7.95**

**Champagner 77**
***Champagne 77***
Cap 29,7 cl, H 23,4 cm
Max/Top: Ø 7,2/5,3 cm
**8003.23077** ~~9.30~~ **6.98**

# BANQUET

**Bordeaux 130**
Cap 60 cl, H 22,3 cm
Max/Top: Ø 9,3/6,9 cm
**8003.56130** ~~4.65~~ **3.49**

**Weinglas 1**
***Verre à vin 1***
Cap 47,5 cl, H 21,3 cm
Max/Top: Ø 8,6/6,3 cm
**8003.56001** ~~3.95~~ **2.96**

**Burgunder 140**
***Bourgogne 140***
Cap 63 cl, H 21 cm
Max/Top: Ø 10,1/7,3 cm
**8003.56140** ~~4.65~~ **3.49**

**Weinglas 0**
***Verre à vin 0***
Cap 36,8 cl, H 20 cm
Max/Top: Ø 8/6 cm
**8003.56000** ~~3.95~~ **2.96**

**Weinglas 2**
***Verre à vin 2***
Cap 30 cl, H 18,2 cm
Max/Top: Ø 7,5/5,5 cm
**8003.56020** ~~3.95~~ **2.96**

**Champagner 7**
***Champagne 7***
Cap 21 cl, H 22,1 cm
Max/Top: Ø 7/4,5 cm
**8003.56007** ~~4.65~~ **3.49**

**Mineralwasser 32**
***Eau minérale 32***
Cap 25,3 cl, H 13,8 cm
Max/Top: Ø 6,9/5,6 cm
**8003.56032** ~~4.65~~ **3.49**

BEST PRICE

# SEQUENCE

**Weinglas**
***Verre à vin***
Cap 74 cl, H 23,5 cm
Max/Top: Ø 10,2/7,3 cm
**5600.54001** ~~7.55~~ **5.66**

**Weinglas**
***Verre à vin***
Cap 55 cl, H 23,5 cm
Max/Top: Ø 9,2/6,6 cm
**5600.54002** ~~6.10~~ **4.58**

**Weinglas**
***Verre à vin***
Cap 44 cl, H 22,7 cm
Max/Top: Ø 8,8/6,2 cm
**5600.54003** ~~5.70~~ **4.28**

**Weinglas**
***Verre à vin***
Cap 35 cl, H 21 cm
Max/Top: Ø 7,9/5,9 cm
**5600.54004** ~~5.70~~ **4.28**

**Weinglas**
***Verre à vin***
Cap 62 cl, H 23,5 cm
Max/Top: Ø 9,5/6,9 cm
**5600.54007** ~~7.70~~ **5.78**

**Weinglas**
***Verre à vin***
Cap 47 cl, H 18 cm
Max/Top: Ø 8,6/7 cm
**5600.54008** ~~6.90~~ **5.18**

**Champagner**
***Champagne***
Cap 24 cl, H 23,5 cm
Max/Top: Ø 7/4,6 cm
**5600.54009** ~~5.55~~ **4.16**
**5600.54010** |—| 1dl ~~6.50~~ **4.88**

# EXALTATION

**Weinkelch**
***Verre à vin***
Cap 38 cl, H 21,5 cm
Max/Top: Ø 8,6/5,9 cm
**5600.48024** ~~6.95~~ **5.21**

**Weinkelch**
***Verre à vin***
Cap 47 cl, H 22,7 cm
Max/Top: Ø 9,1/6,4 cm
**5600.48023** ~~7.95~~ **5.96**

**Weinkelch**
***Verre à vin***
Cap 55 cl, H 23,9 cm
Max/Top: Ø 9,6/6,6 cm
**5600.48022** ~~8.95~~ **6.71**

**Weinkelch**
***Verre à vin***
Cap 75 cl, H 26 cm
Max/Top: Ø 10,6/7,3 cm
**5600.48021** ~~9.85~~ **7.39**

**Champagner**
***Champagne***
Cap 30 cl, H 21,1 cm
Max/Top: Ø 7,8/6,4 cm
**5600.48001** ~~7.30~~ **5.48**
**5600.48002** |—| 1dl ~~7.95~~ **5.96**

**Champagner**
***Champagne***
Cap 35 cl, H 23,5 cm
Max/Top: Ø 8,2/6,6 cm
**5600.48003** ~~9.85~~ **7.39**
**5600.48004** |—| 1dl ~~10.90~~ **8.18**

# DOC

Grösse nur solange Vorrat
*Taille jusqu'à épuisement des stocks*

**Weinglas C103**
***Verre à vin C103***
Cap 12 cl, H 13,7 cm
Max/Top: Ø 6/4,2 cm
**7081.63100** ~~6.25~~ **4.69**
**7081.63112** |–| 1dl ~~6.90~~ **5.18**
**7081.63113** |–| 2+4cl ~~7.30~~ **5.48**

**Weinglas C66**
***Verre à vin C66***
Cap 21,5 cl, H 15,5 cm
Max/Top: Ø 6,5/4,6 cm
**7081.63101** ~~4.90~~ **3.68**
**7081.63096** |–| 1dl ~~7.05~~ **5.29**
**7081.63097** |–| 2+4cl ~~7.95~~ **5.96**

**Weinglas C99**
***Verre à vin C99***
Cap 31 cl, H 17,5 cm
Max/Top: Ø 7,3/5,6 cm
**7081.63102** ~~5.85~~ **4.39**
**7081.63098** |–| 1dl ~~7.95~~ **5.96**

**Weinglas C101**
***Verre à vin C101***
Cap 41 cl, H 18,3 cm
Max/Top: Ø 8/6,1 cm
**7081.63103** ~~7.45~~ **5.59**

**Weinglas C485**
***Verre à vin C485***
Cap 51 cl, H 20,2 cm
Max/Top: Ø 8,5/6,3 cm
**7081.63105** ~~8.35~~ **6.26**

# PALACE

**Weinglas C345**
***Verre à vin C345***
Cap 32 cl, H 18,3 cm
Max/Top: Ø 7,7/6,3 cm
**7081.64003** ~~4.90~~ **3.68**

**Weinglas C351**
***Verre à vin C351***
Cap 36,5 cl, H 19,4 cm
Max/Top: Ø 8/6,5 cm
**7081.64002** ~~5.30~~ **3.98**

**Weinglas C357**
***Verre à vin C357***
Cap 48 cl, H 21,2 cm
Max/Top: Ø 8,7/6,9 cm
**7081.64001** ~~7.30~~ **5.48**

**Weinglas C352**
***Verre à vin C352***
Cap 57 cl, H 22,2 cm
Max/Top: Ø 9,1/7 cm
**7081.64035** ~~8.65~~ **6.49**

**Mineralwasser C353**
***Verre à eau C353***
Cap 32 cl, H 15 cm
Max/Top: Ø 7,6/6 cm
**7081.64011** ~~4.90~~ **3.68**

**Champagner C354**
***Champagne C354***
Cap 23,5 cl, H 23,8 cm
Max/Top: Ø 7,5/4,7 cm
**7081.64007** ~~5.30~~ **3.98**
**7081.64017** |–| 1dl ~~7.30~~ **5.48**

# FRANKONIA

**Becher**
***Gobelet***
Cap 28 cl, H 14,2 cm
Ø 6,3 cm

| | | |
|---|---|---|
| **8004.12990** | | ~~2.35~~ 1.76 |
| **8004.12991** | ⊢⊣ 2dl | ~~3.70~~ 2.78 |
| **8004.12980** | ⊢⊣ 4cl | ~~3.70~~ 2.78 |

**Becher**
***Gobelet***
Cap 33 cl, H 15,2 cm
Ø 6,8 cm

| | | |
|---|---|---|
| **8004.12999** | | ~~2.65~~ 1.99 |
| **8004.12982** | ⊢⊣ 2,5dl | ~~3.95~~ 2.96 |
| **8004.12981** | ⊢⊣ 4cl | ~~4.65~~ 3.49 |

**Becher**
***Gobelet***
Cap 39 cl, H 16 cm
Ø 7,2 cm

| | | |
|---|---|---|
| **8004.12992** | | ~~2.90~~ 2.18 |
| **8004.12993** | ⊢⊣ 3dl | ~~3.85~~ 2.89 |
| **8004.12983** | ⊢⊣ 4cl | ~~4.20~~ 3.15 |

**Becher**
***Gobelet***
Cap 66 cl, H 19 cm
Ø 8,5 cm

| | | |
|---|---|---|
| **8004.12996** | | ~~4.65~~ 3.49 |
| **8004.12997** | ⊢⊣ 5dl | ~~5.70~~ 4.28 |

# PICARDIE

**Becher**
***Gobelet***
Cap 16 cl, H 7,8 cm
Ø 7,5 cm

| | | |
|---|---|---|
| **7088.42090** | | ~~1.70~~ 1.28 |

**Becher**
***Gobelet***
Cap 20 cl, H 8,4 cm
Ø 8,1 cm

| | | |
|---|---|---|
| **7088.42091** | | ~~2.25~~ 1.69 |

**Becher**
***Gobelet***
Cap 25 cl, H 9 cm
Ø 8,7 cm

| | | |
|---|---|---|
| **7088.42092** | | ~~2.35~~ 1.76 |

**Becher**
***Gobelet***
Cap 31 cl, H 9,4 cm
Ø 9 cm

| | | |
|---|---|---|
| **7088.42093** | | ~~3.05~~ 2.29 |

**Becher**
***Gobelet***
Cap 36 cl, H 12,4 cm
Ø 8,8 cm

| | | |
|---|---|---|
| **7088.42094** | | ~~3.30~~ 2.48 |

**Becher**
***Gobelet***
Cap 50 cl, H 14,5 cm
Ø 9,4 cm

| | | |
|---|---|---|
| **7088.42095** | | ~~3.70~~ 2.78 |

# ISLANDE

**Die vom schlichten skandinavischen Design inspirierte Kollektion Islande schwelgt in geraden und vertikalen Linien. Mit ihrem röhrenförmigen Design und ihrem schwerem Boden zählen sie zu den angesagtesten Formen in den Diskotheken. Das ideale Glas für Martini, Campari und Co. Sondereichungen auf Anfrage.**

***Inspirée du design épuré scandinave, la collection Islande célèbre les lignes droites et verticales. Avec leur style tube et leur fond lourd, ces modèles sont les plus utilisés dans les discothèques. Ce sont les verres parfaits pour des Martini, Campari ou apéritifs équivalents.***
***Tailles spéciales sur demande***

**Becher**
***Gobelet haut***
Cap 36 cl, H 17 cm
Ø 6,3 cm
**7080.41146** ~~1.70~~ 1.28
**7080.41160** |—| 2+4cl ~~2.65~~ 1.99

**Longdrink**
Cap 33 cl, H 15,7 cm
Ø 6,3 cm
**7080.41145** ~~1.70~~ 1.28
**7080.41161** |—| 2+4cl ~~3.05~~ 2.29

**Becher hoch**
***Gobelet haut***
Cap 29 cl, H 14,4 cm
Ø 6,3 cm
**7080.41144** ~~1.70~~ 1.28
**7080.41162** |—| 2+4cl ~~3.15~~ 2.36

**Becher**
***Gobelet***
Cap 22 cl, H 15,2 cm
Ø 5,3 cm
**7080.41154** ~~1.55~~ 1.16
**7080.41165** |—| 2+4cl ~~3.15~~ 2.36

**Longdrink**
Cap 22 cl, H 13,1 cm
Ø 5,9 cm
**7080.41143** ~~1.55~~ 1.16

**Becher hoch**
***Gobelet haut***
Cap 16 cl, H 10 cm
Ø 5,5 cm
**7080.41142** ~~1.30~~ 0.98

**Becher**
***Gobelet***
Cap 10 cl, H 8,7 cm
Ø 5,1 cm
**7080.41155** ~~1.55~~ 1.16

**Becher nieder**
***Gobelet bas***
Cap 30 cl, H 9,3 cm
Ø 7,9 cm
**7080.41141** ~~1.70~~ 1.28
**7080.41163** |—| 2+4cl ~~3.15~~ 2.36

**Tumbler**
Cap 20 cl, H 8,3 cm
Ø 7 cm
**7080.41140** ~~1.55~~ 1.16

**Becher Hot Shot**
***Gobelet Hot Shot***
Cap 6 cl, H 10,5 cm
Ø 3,8 cm
**8004.09411** ~~1.30~~ 0.98
**8004.09999** |—| 2+4cl ~~2.90~~ 2.18

ONLINE SHOP!
BOUTIQUE EN LIGNE!
shop.victor-meyer.ch

# LOG

NEUHEIT NOUVEAUTÉ

**Becher**
***Gobelet***
Cap 22 cl, H 7,9 cm
Ø 7,3 cm
**7080.47021** ~~1.90~~ **1.27**

NEUHEIT NOUVEAUTÉ

**Becher**
***Gobelet***
Cap 27 cl, H 9,5 cm
Ø 7,5 cm
**7080.47022** ~~1.95~~ **1.31**

NEUHEIT NOUVEAUTÉ

**Karaffe**
***Carafe***
Cap 100 cl, H 25 cm
Ø 7,5 cm
**1500.06301** ~~7.60~~ **5.09**

*7080.47022+1500.06301*

# LOG BRUSH

**Farbige stapelbare Becher, besonders geeignet im Bildungs- und Pflegebreich.**
***Des verres de couleur empilables, parfaitement adapt s aux tablissements scolaires et de sant .***

**Becher hellblau**
***Gobelet bleu clair***
Cap 22 cl, H 7,9 cm
Ø 7,3 cm
**7080.47001** ~~5.05~~ **3.38**

**Becher grün**
***Gobelet vert***
Cap 22 cl, H 7,9 cm
Ø 7,3 cm
**7080.47002** ~~5.05~~ **3.38**

**Becher orange**
***Gobelet orange***
Cap 22 cl, H 7,9 cm
Ø 7,3 cm
**7080.47003** ~~5.05~~ **3.38**

**Becher gelb**
***Gobelet jaune***
Cap 22 cl, H 7,9 cm
Ø 7,3 cm
**7080.47004** ~~5.05~~ **3.38**

# SALTO

**Elegante Becher für das Mineralwasser auf einer schön gedeckten Tafel.**
**Die niederen Becher eignen sich auch sehr schön als Teelichtgläser.**
***Le gobelet élégant pour l'eau minérale sur une table raffinée. Les gobelets bas sont également idéals comme lampe de table.***

**Becher**
***Gobelet***
Cap 32 cl, H 8,4 cm
Max/Top: Ø 9/8 cm
**112341** ~~2.85~~ **1.91**

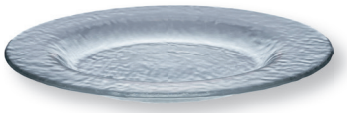
**Becher**
***Gobelet***
Cap 35 cl, H 12,1 cm
Max/Top: Ø 7,6/6,6 cm
**112340** ~~2.85~~ **1.91**

**Becher**
***Gobelet***
Cap 32 cl, H 8,4 cm
Max/Top: Ø 9/8 cm
**180002** ■ ~~2.85~~ **1.91**

**Becher**
***Gobelet***
Cap 35 cl, H 12,1 cm
Max/Top: Ø 7,6/6,6 cm
**180001** ■ ~~2.85~~ **1.91**

**Schöne und preiswerte Teller- und Schalenserie aus gehämmertem Glas. Perfekt für den Service, da man auf diesen Tellern keine Fingerabdrücke hinterlässt. Die sieben Schüsseln mit einem Durchmesser von 11 bis 29 cm sind sehr geeignet für Buffets.**

***Une très belle ligne très belle comprenant des assiettes et des coupes en verre à des prix très avantageux. Un service où l'on ne voit pas les traces disgracieuses des doigts. Les sept coupes creuses allant de 11 à 29 cm donneront à votre buffet un aspect unique.***



**Teller flach**
***Assiette plate***

| | | |
|---|---|---|
| **1509.34321** | Ø 21 cm | ~~5.55~~ 4.16 |
| **1509.34324** | Ø 24 cm | ~~6.35~~ 4.76 |
| **1509.34328** | Ø 28 cm | ~~7.70~~ 5.78 |
| **1509.34332** | Ø 32 cm | ~~10.90~~ 8.18 |

**Schüssel**
***Saladier***

| | | |
|---|---|---|
| **1509.34011** | Ø 11 x H 3,5 cm | ~~3.95~~ 2.96 |
| **1509.34014** | Ø 14 x H 8 cm | ~~5.25~~ 3.94 |
| **1509.34017** | Ø 17 x H 9 cm | ~~7.95~~ 5.96 |
| **1509.34021** | Ø 21 x H 11 cm | ~~10.60~~ 7.95 |
| **1509.34025** | Ø 25 x H 12,5 cm | ~~15.05~~ 11.29 |
| **1509.34029** | Ø 29 x H 14 cm | ~~17.30~~ 12.98 |

**Coupteller**
***Assiette coupe***

| | | |
|---|---|---|
| **1509.34116** | Ø 16 x H 3,5 cm | ~~4.75~~ 3.56 |

**Coupteller**
***Assiette coupe***

| | | |
|---|---|---|
| **1509.34118** | Ø 18 x H 4 cm | ~~5.55~~ 4.16 |

# TIMELESS

**Edelstahl 18/10 / *inox 18/10***
poliert / *poli*

25%

JOLIE TABLE

| Art-Nr./No d'article | Länge/longueur | Dicke/époisseur | Preis/prix |
|---|---|---|---|
| **Tafellöffel** *Cuillère de table* **8002.70000** | 20,6 cm | 3,5 mm | ~~3.15~~ 2.36 |
| **Tafelgabel** *Fourchette de table* **8002.70010** | 20,6 cm | 3,5 mm | ~~3.15~~ 2.36 |
| **Tafelmesser Vollheft** *Couteau de table monobloc* **8002.70020** | 23,4/11,1 cm | 7,5 mm | ~~4.20~~ 3.15 |
| **Kaffeelöffel** *Cuillère à cafe* **8002.70100** | 14,5 cm | 3 mm | ~~2.10~~ 1.58 |
| **Espressolöffel** *Cuillère à espresso* **8002.70200** | 11,2 cm | 3 mm | ~~1.95~~ 1.46 |
| **Vorspeiselöffel** *Cuillère à hors d'oeuvre* **8002.70300** | 18,8 cm | 3,5 mm | ~~3.05~~ 2.29 |
| **Vorspeisegabel** *Fourchette à hors d'evure* **8002.70310** | 18,8 cm | 3,5 mm | ~~3.05~~ 2.29 |
| **Vorspeisemesser Vollheft** *Couteau à hors d'oeuvre* **8002.70320** | 21/10,2 cm | 7,1 mm | ~~3.95~~ 2.96 |
| **Gourmetlöffel** *Cuillère gourmet* **8002.70700** | 18,8 cm | 3,5 cm | ~~3.15~~ 2.36 |

# CAPITOL

**Edelstahl 18/10 / *inox 18/10***
poliert / *poli*

25%

JOLIE TABLE

| Art-Nr./No d'article | Länge/longueur | Dicke/époisseur | Preis/prix |
|---|---|---|---|
| **Tafellöffel** *Cuillère de table* **7722.02000** | 20,6 cm | 4,2 mm | ~~5.55~~ 4.16 |
| **Tafelgabel** *Fourchette de table* **7722.02010** | 20,3 cm | 4,2 mm | ~~5.55~~ 4.16 |
| **Tafelmesser Vollheft** *Couteau de table monobloc* **7722.02020** | 22,6/11,1 cm | 10,1 mm | ~~7.05~~ 5.29 |
| **Kaffeelöffel** *Cuillère à café* **7722.02100** | 14,2 cm | 3 mm | ~~3.45~~ 2.59 |
| **Espressolöffel** *Cuillère à espresso* **7722.02200** | 11,5 cm | 3 mm | ~~3.15~~ 2.36 |
| **Vorspeisenlöffel** *Cuillère à hors d'oeuvre* **7722.02300** | 18,6 cm | 4 mm | ~~5.30~~ 3.98 |
| **Vorspeisengabel** *Fourchette à hors d'oeuvre* **7722.02310** | 18,7 cm | 4,3 mm | ~~5.30~~ 3.98 |
| **Vorspeisemesser VH** *Couteau à hors d'oeuvre mono* **7722.02320** | 21/10,3 cm | 8 mm | ~~6.65~~ 4.99 |
| **Gourmetlöffel** *Cuillère Gourmet* **7722.02700** | 19 cm | 4,2 mm | ~~5.55~~ 4.16 |

# HOTEL

***Edelstahl 18/10 / inox 18/10***

poliert / *poli*

25%

| Art-Nr./No d'article | Länge/longueur | Dicke/époisseur | Preis/prix |
|---|---|---|---|
| **Tafellöffel** ***Cuillère de table*** **8002.43000** | 19,3 cm | 2,8 mm | ~~3.95~~ 2.96 |
| **Tafelgabel** ***Fourchette de table*** **8002.43010** | 19,6 cm | 2,8 mm | ~~3.95~~ 2.96 |
| **Tafelmesser Vollheft** ***Couteau de table monobloc*** **8002.43020** | 21,2/9,6 cm | 6,5 mm | ~~7.15~~ 5.36 |
| **Kaffeelöffel** ***Cuillère à café*** **8002.43100** | 13,3 cm | 2 mm | ~~2.50~~ 1.88 |
| **Espressolöffel** ***Cuillère à espresso*** **8002.43200** | 11,6 cm | 1,2 mm | ~~2.35~~ 1.76 |
| **Vorspeisenlöffel** ***Cuillère à hors d'oeuvre*** **8002.43300** | 17,8 cm | 2,1 mm | ~~3.70~~ 2.78 |
| **Vorspeisengabel** ***Fourchette à hors d'oeuvre*** **8002.43310** | 16,6 cm | 2 mm | ~~3.70~~ 2.78 |
| **Vorspeisemesser Vollheft** ***Couteau à hors d'oeuvre monobl*** **8002.43320** | 18/8,4 cm | 4,9 mm | ~~7.05~~ 5.29 |
| **Kuchengabel** ***Fourchette à gâteau*** **8002.43500** | 15,5 cm | 2 mm | ~~3.30~~ 2.48 |
| **Fischgabel** ***Fourchette à poisson*** **8002.43610** | 17,7 cm | 2 mm | ~~3.95~~ 2.96 |
| **Fischmesser** ***Couteau à poisson*** **8002.43620** | 18,6 cm | 2,1 cm | ~~3.95~~ 2.96 |

# BERLIN

***Edelstahl 18/10 / inox 18/10***

poliert / *poli*

25%

victor meyer

| Art-Nr./No d'article | Länge/longueur | Dicke/époisseur | Preis/prix |
|---|---|---|---|
| **Tafellöffel** ***Cuillère de table*** **8002.64000** | 19,1 cm | 2,5 mm | ~~3.70~~ 2.78 |
| **Tafelgabel** ***Fourchette de table*** **8002.64010** | 19,4 cm | 2,2 mm | ~~3.70~~ 2.78 |
| **Tafelmesser Vollheft** ***Couteau de table monobloc*** **8002.64020** | 21,4/9,9 cm | 5,4 mm | ~~4.20~~ 3.15 |
| **Tafelmesser Hohlheft** ***Couteau de table manche creux*** **8002.64023** | 20/9,4 cm | 5,3 mm | ~~9.95~~ 7.46 |
| **Kaffeelöffel** ***Cuillère à café*** **8002.64100** | 13,5 cm | 2 mm | ~~2.45~~ 1.84 |
| **Espressolöffel** ***Cuillère à espresso*** **8002.64200** | 11,4 cm | 1,8 mm | ~~2.55~~ 1.91 |
| **Vorspeisenlöffel** ***Cuillère à hors d'oeuvre*** **8002.64300** | 17,8 cm | 2,5 mm | ~~3.55~~ 2.66 |
| **Vorspeisengabel** ***Fourchette à hors d'oeuvre*** **8002.64310** | 17,9 cm | 2,2 mm | ~~3.55~~ 2.66 |
| **Vorspeisenmesser Vollheft** ***Couteau à hors d'oeuvre mono*** **8002.64320** | 19,8/8,7 cm | 4,8 mm | ~~3.95~~ 2.96 |
| **Fischmesser** ***Couteau à poisson*** **8002.64620** | 19,6 cm | 2,3 mm | ~~3.70~~ 2.78 |

# LAZZO

**Edelstahl / *inox***
poliert / *poli*

25%

| Art-Nr./No d'article | Länge/longueur | Dicke/époisseur | Preis/prix |
|---|---|---|---|
| **Tafellöffel** *Cuillère de table* **5600.80000** | 21 cm | 4 mm | ~~6.60~~ 4.95 |
| **Tafelgabel** *Fourchette de table* **5600.80010** | 21 cm | 4 mm | ~~6.60~~ 4.95 |
| **Tafelmesser Vollheft** *Couteau de table mono* **5600.80020** | 24,2/12,5 cm | 8,5 mm | ~~6.90~~ 5.18 |
| **Tafelmesser Hohlheft** *Couteau de table manche creux* **5600.80023** | 24,2/12,5 cm | 11 mm | ~~15.95~~ 11.96 |
| **Kaffeelöffel** *Cuillère à café* **5600.80100** | 14 cm | 2,9 mm | ~~3.15~~ 2.36 |
| **Espressolöffel** *Cuillère à espresso* **5600.80200** | 11,5 cm | 2,4 mm | ~~2.50~~ 1.88 |
| **Vorspeiselöffel** *Cuillère à hors doeuvre* **5600.80300** | 18,5 cm | 3,3 mm | ~~5.30~~ 3.98 |
| **Vorspeisegabel** *Fourchette à hors doeuvre* **5600.80310** | 18,5 cm | 3,5 mm | ~~5.30~~ 3.98 |
| **Vorspeisemesser Vollheft** *Couteau à hors doeuvre mono* **5600.80320** | 21,3/10,6 cm | 8 mm | ~~5.95~~ 4.46 |
| **Fischgabel** *Fourchette à poisson* **5600.80610** | 18,5 cm | 3,3 mm | ~~5.30~~ 3.98 |
| **Fischmesser** *Couteau à poisson* **5600.80620** | 20,3 cm | 3,3 mm | ~~5.30~~ 3.98 |

# PALACE RETROSTYLE

**Edelstahl 18/10 / *inox 18/10***
stonewashed

25%

| Art-Nr./No d'article | Länge/longueur | Dicke/époisseur | Preis/prix |
|---|---|---|---|
| **Tafellöffel** *Cuillère de table* **8002.49000** | 21 cm | 3 mm | ~~6.25~~ 4.69 |
| **Tafelgabel** *Fourchette de table* **8002.49010** | 21 cm | 3 mm | ~~6.25~~ 4.69 |
| **Tafelmesser Vollheft** *Couteau de table mono* **8002.49020** | 23,4/11,8 cm | 6,1 mm | ~~9.85~~ 7.39 |
| **Kaffeelöffel** *Cuillère à café* **8002.49100** | 14,7 cm | 2,5 mm | ~~3.95~~ 2.96 |
| **Espressolöffel** *Cuillère à espresso* **8002.49200** | 11 cm | 2 mm | ~~3.85~~ 2.89 |
| **Vorspeiselöffel** *Cuillère à hors d`oeuvre* **8002.49300** | 18,3 cm | 3 mm | ~~6.35~~ 4.76 |
| **Vorspeisegabel** *Fourchette à hors d`oeuvre* **8002.49310** | 18,2 cm | 3 mm | ~~6.10~~ 4.58 |
| **Vorspeisemesser VH** *Couteau à hors d`oeuvre mono* **8002.49320** | 20,1/10,6 cm | 5,8 mm | ~~9.85~~ 7.39 |

# PRISMA

**Edelstahl 18/10 / *inox 18/10***

poliert / *poli*

25%

| Art-Nr./No d'article | Länge/longueur | Dicke/époisseur | Preis/prix |
|---|---|---|---|
| **Tafellöffel** *Cuillère de table* **8002.57000** | 20,7 cm | 3 mm | ~~5.30~~ 3.98 |
| **Tafelgabel** *Fourchette de table* **8002.57010** | 20,9 cm | 3 mm | ~~5.30~~ 3.98 |
| **Tafelmesser Vollheft** *Couteau de table mono* **8002.57020** | 22,7/10,7 cm | 5,4 mm | ~~6.35~~ 4.76 |
| **Steakmesser Vollheft** *Couteau à steak mono* **8002.57050** | 23,5 cm | 5,5 mm | ~~7.55~~ 5.66 |
| **Kaffeelöffel** *Cuillère à café* **8002.57100** | 14,3 cm | 2,2 mm | ~~3.15~~ 2.36 |
| **Espressolöffel** *Cuillère à espresso* **8002.57200** | 11,1 cm | 2 mm | ~~2.85~~ 2.14 |
| **Vorspeiselöffel** *Cuillère à hors d'oeuvre* **8002.57300** | 18,8 cm | 2,7 mm | ~~4.90~~ 3.68 |
| **Vorspeisegabel** *Fourchette à hors d'oeuvre* **8002.57310** | 18,9 cm | 2,7 mm | ~~4.90~~ 3.68 |
| **Vorspeisemesser VH** *Couteau à hors d'oeuvre mono* **8002.57320** | 21,1/10 cm | 5,1 mm | ~~6.25~~ 4.69 |
| **Limonadenlöffel** *Cuillère à cocktail* **8002.57400** | 20,9 cm | 2,5 mm | ~~3.95~~ 2.96 |

# HEPP PREMIUM

**Edelstahl 18/10 / *inox 18/10***

poliert / *poli*

25%

| Art-Nr./No d'article | Länge/longueur | Dicke/époisseur | Preis/prix |
|---|---|---|---|
| **Tafellöffel** *Cuillère à table* **8002.59000** | 19,7 cm | 2,2 mm | ~~3.55~~ 2.66 |
| **Tafelgabel** *Fourchette de table* **8002.59010** | 19,8 cm | 2,5 mm | ~~3.55~~ 2.66 |
| **Tafelmesser Vollheft** *Couteau de table mono* **8002.59020** | 21/9,6 cm | 5,3 mm | ~~4.35~~ 3.26 |
| **Steakmesser Vollheft** *Couteau à steak mono* **8002.59050** | 22 cm | 5 mm | ~~4.25~~ 3.19 |
| **Kaffeelöffel** *Cuillère à café* **8002.59100** | 13,6 cm | 2 mm | ~~1.75~~ 1.31 |
| **Espressolöffel** *Cuillère à espresso* **8002.59200** | 10,9 cm | 1,8 mm | ~~1.70~~ 1.28 |
| **Vorspeisenlöffel** *Cuillère à dessert* **8002.59300** | 17,9 cm | 2,3 mm | ~~3.30~~ 2.48 |
| **Vorspeisengabel** *Fourchette à dessert* **8002.59310** | 17,9 cm | 2,7 mm | ~~3.30~~ 2.48 |
| **Vorspeisemesser VH** *Couteau à dessert mono* **8002.59320** | 19,7/8,5 cm | 4,9 mm | ~~3.70~~ 2.78 |
| **Limonadenlöffel** *Cuillère à cocktail* **8002.59400** | 20,7 cm | 2,1 mm | ~~3.15~~ 2.36 |
| **Gourmetlöffel** *Cuillère gourmet* **8002.59700** | 18,4 cm | 2,8 mm | ~~3.55~~ 2.66 |

## Sie wünschen eine persönliche Beratung?
## *Vous souhaitez un conseil personnalisé ?*

**Unser Aussendienst-Team steht Ihnen gerne zur Verfügung und freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.**
***Notre équipe du service extérieur se tient à votre disposition et se réjouit de votre prise de contact.***

**Emil Jenni**
Mobile: +41 79 550 95 13
emil.jenni@victor-meyer.ch

Bern & Oberwallis

**Markus Jurt**
Mobile: +41 79 768 59 41
markus.jurt@victor-meyer.ch

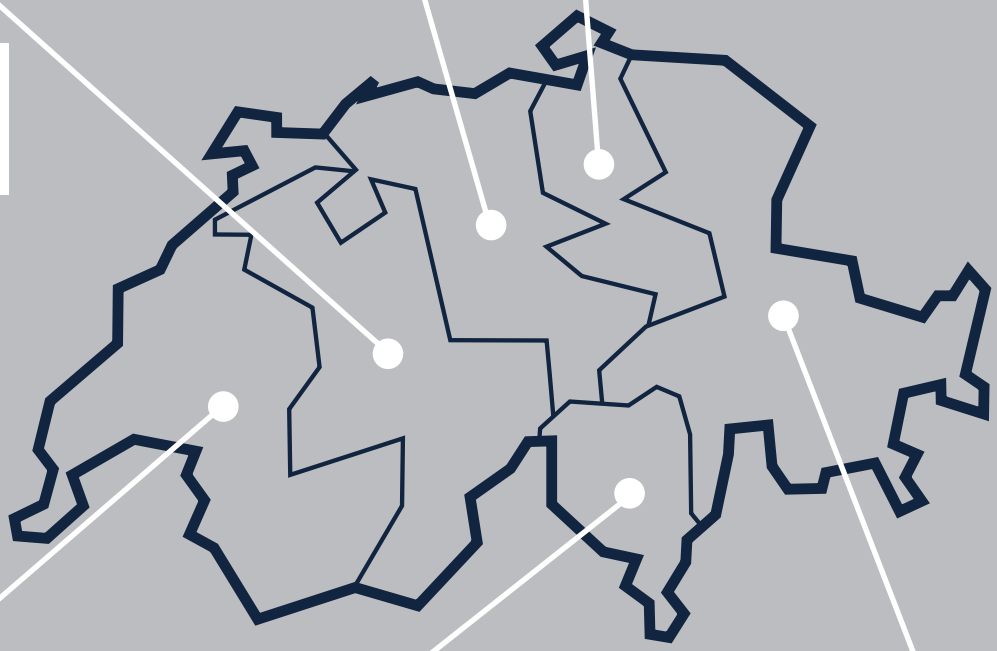
Aargau, Basel, Solothurn & Innerschweiz

**Serge Urban**
Mobile: +41 79 258 58 83
serge.urban@victor-meyer.ch

Zürich, Schwyz, Schaffhausen & Glarus

**Daniela Meier**
Mobile: +41 79 631 43 10
daniela.meier@victor-meyer.ch

Special Accounts



**Joël Winkler**
Mobile: +41 79 319 13 33
joel.winkler@victor-meyer.ch

Romandie

**Roberto Balestrieri**
Mobile: +41 79 649 42 92
roberto.balestrieri@victor-meyer.ch

Ticino

**Bruno Schmid**
Mobile: +41 79 768 58 94
bruno.schmid@victor-meyer.ch

Graubünden, St. Gallen, Thurgau, Appenzell & Liechtenstein

# Besuchen Sie unseren Showroom

## *Venez visiter notre showroom*

**In unserem neuen Ausstellungsraum wird das riesengrosse Angebot rund um den Gastro- und Tischkulturbereich in Szene gesetzt. Ein Besuch lohnt sich immer! Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich überraschen.**

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag,
8.00 bis 11.30 Uhr und 13.00 bis 17.00 Uhr.
**Um telefonsiche Voranmeldung wird gebeten.**

***Vous découvrirez l'assortiment complet des secteurs gastronomie et culture de la table.***
***Une visite s'impose.***
***Laissez-vous surprendre!***

*Horaire d'ouverture: Lundi à vendredi,*
*8.00h à 11.30h et 13.00h à 17.00h.*
***sur réservation téléphonique***

Schwarze Artikelnummern:
Lagerartikel (Zwischenverkauf vorbehalten)
*Numéros de référence noirs:*
*article en stock (sous réserve de vente intermédiaire)*

Grüne Artikelnummern:
Lieferzeit 2 bis 4 Wochen
*Numéros de référence verts:*
*délai de livraison environ 2 à 4 semaines*

Rote Artikelnummern:
Lieferzeit 4 bis max. 12 Wochen
*Numéros de référence rouges:*
*délai de livraison environ 4 à max. 12 semaines*

victor meyer

## Kompetenz für Esskultur

## Compétence pour la culture alimentaire


**Victor Meyer Hotelbedarf AG**
Industriestrasse 15
Postfach 256
6203 Sempach Station
Tel: +41 41 462 72 72
info@victor-meyer.ch
www.victor-meyer.ch

**Victor Meyer équipement hôteliers SA**
Industriestrasse 15
Case Postale 256
6203 Sempach Station
tél: +41 41 462 72 72
info@victor-meyer.ch
www.victor-meyer.ch


ONLINE SHOP!
BOUTIQUE EN LIGNE!
shop.victor-meyer.ch

Die Everfill Flaschen sorgen für einen hochwertigen Auftritt, reduzieren Einweg und unterstreichen Ihr nachhaltiges Konzept. Neu erhältlich in zwei kleinen Grössen, perfekt für Smoothies und Säfte am Buffet.

Les bouteilles Everfill garantissent une présentation haut de gamme, réduisent les déchets et soulignent votre concept durable. Désormais disponibles en deux petits formats, elles sont parfaites pour les smoothies et les jus de fruits au buffet.

**FLASCHE**
***BOUTEILLE***
Cap 30 cl, H 15 cm
Ø 6,5 cm
**8582.66935**
~~5.40~~ 4.32

**FLASCHE**
***BOUTEILLE***
Cap 40 cl, H 18 cm
Ø 6,5 cm
**8582.66936**
~~5.85~~ 4.68

**FLASCHE**
***BOUTEILLE***
Cap 55 cl, H 23,5 cm
Ø 6,5 cm
**8582.66907**
~~6.80~~ 5.44

**FLASCHE**
***BOUTEILLE***
Cap 75 cl, H 26,5 cm
Ø 7 cm
**8582.66908**
~~8.20~~ 6.56

**FLASCHE**
***BOUTEILLE***
Cap 100 cl, H 28,5 cm
Ø 7,5 cm
**8582.66909**
~~9.95~~ 7.96