Spring
SWISS DESIGN



KATALOG
CATALOGUE
2023 / 2024


DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.
GOOD FOOD LOVES SPRING

INHALT / CONTENT

KOCHGESCHIRR / COOKWARE

BRIGADE PREMIUM	13 - 18
BRIGADE BASIC	19 - 21
CRISTAL	23 - 27
FUSION2+	29 - 31
FINESSE2+	33 - 37
CULINOX	39 - 43
GOURMET	45 - 47
MERIDIAN INTENSE PRO	49 - 51
INTERNATIONAL COOKING	68 - 69
WOK	70 - 71

PFANNEN / PANS

BRIGADE PREMIUM	56 - 57
VULCANO CLASSIC	58 - 59
VULCANO INTENSE PRO	60 - 61
VULCANO CUT RESIST	62 - 63
PERFORMANCE CLASSIC	64 - 65
MERIDIAN INTENSE PRO	66
VULCANO MINI LINE	67
ARIZONA	68
Accessoires	79

TOOLS

TOOLS FUSION2+	72 - 78
SPRING GRIPS	81 - 85

TABLE TOP

FONDUE	88 - 102
HOT & COLD DRINKS	104 - 105
RACLETTE	106 - 121
ELEKTRO LINE	122 - 125
CHALET	126 - 129

FRONT COOKING

Cooling / Heating units	134
Carving Station	135
CCS	136 - 137
Induction	138 - 143

BUFFET SOLUTION

Chafing Dishes	145 - 181
CBS CLASSIC	146 - 151
Configuration Table	152 - 153
CBS ADVANTAGE	154 - 163
Configuration Table	164 - 165
RONDO	166 - 171
Configuration Table	172 - 173
ECO CATERING	174 - 179
Configuration Table	180 - 181
Accessoires	182 - 193

REGISTER

	194 - 195

DIE SCHWEIZ – HEIMAT UNSERER QUALITÄT

SWITZERLAND – HOME OF QUALITY

Als die Schweizer Brüder Arthur und Hermann Spring ihr Unternehmen 1946 gründen, ist der Grundgedanke vor allem einer – die Leidenschaft für gutes Essen mit Produkten zu verbinden, die ihren Anspruch an kompromisslose Qualität und höchste Funktionalität erfüllen und Essen nicht nur Nahrungsaufnahme sein lassen, sondern den Fokus auf Geselligkeit und Professionalität legen.

Innovative Ideen für Koch- und Tischkultur ziehen sich seitdem wie ein roter Faden durch die erfolgreiche Unternehmensgeschichte. Mit der Erfindung ihres Fondue Bourguignonne legen die Brüder 1953 den Grundstein für den Siegeszug des „Kochen am Tisch“. 1977 bringt SPRING die ersten Gastronorm Chafing Dishes für das „Professionelle Präsentieren am Buffet“ auf den Markt. Und bereits seit 1994 verfügen unsere Kochgeschirrserien über induktionsfähiges Mehrschichtmaterial.

Präzise wie ein Schweizer Uhrwerk, traditionell wie das Alphorn und gesellig wie der Bernhardiner. All die guten Eigenschaften, die man mit der Schweiz verbindet, leben in der Philosophie von SPRING auch am Standort Solingen fort – was könnte passender sein als die Verbindung mit einem Ort, der wie kaum ein anderer für gebündeltes Know-How und große Handwerkskunst steht und sich aufgrund der Jahrhunderte alten Messertradition nicht umsonst offiziell „Klingenstadt“ nennen darf?

Und das spiegelt sich wider. In der hohen Gastronomie-Qualität der Produkte, in der überzeugenden Funktionalität und in der zeitlos klassischen Optik des vielfältigen Sortiments.

Die Küche liebt Spring.

When the Swiss brothers Arthur and Hermann Spring founded their company in 1946, the basic idea was one above all - to combine a passion for good food with products that fulfil their demand for uncompromising quality and the highest level of functionality, and to make eating not just about a simple food intake, but to focus on conviviality and professionalism.

Since then, innovative ideas for cooking and table culture have run like a thread through the company's successful history. With the invention of their Fondue Bourguignonne in 1953, the brothers lay the foundation for the triumph of "cooking at the table". In 1977, SPRING launched the first Gastronorm Chafing Dishes for „professional presentation at the buffet“. And our cookware series have had induction-compatible multilayer material since 1994.

As precise as Swiss clockwork, as traditional as the alphorn and as convivial as the St Bernard. All the good qualities associated with Switzerland also live on in the philosophy of SPRING at the Solingen location - what could be more fitting than the connection with a place that stands for bundled know-how and great craftsmanship like hardly any other and which, due to its centuries-old knife tradition, cannot officially call itself "Blade City" for nothing?

And this is reflected. In the high gastronomy quality of the products, in the convincing functionality and in the timelessly classic look of the versatile range.

Good food loves Spring.



Spring
SWISS DESIGN





























PROFI-QUALITÄT FÜR GENIESSER

PROFESSIONAL QUALITY FOR CONNOISSEURS

Kochen ist ein Fest für die Sinne; zusammen mit Familie und Freunden wird es zu einem intensiven Erlebnis. Vorbereiten, zubereiten, abschmecken; dazu ein Glas Wein und gute Gespräche – die besten Voraussetzungen für das Gelingen eines guten Essens, ebenso wie die richtigen Zutaten und die Produkte von SPRING. Töpfe und Pfannen in Gastronomie-Qualität und zahlreiche Tools und Accessoires lassen keine Wünsche offen. Unser umfangreiches Sortiment an Fondues und Raclettes sorgen für gemütliche Stunden und machen Lust auf das Experimentieren.

Cooking is a feast for the senses; together with family and friends it becomes an intense experience. Preparing, cooking, tasting; accompanied by a glass of wine and good conversation - the best prerequisites for the success of a good meal, just like the right ingredients and the products from SPRING. Pots and pans in gastronomy quality and numerous tools and accessories leave nothing to be desired. Our extensive range of fondues and raclettes ensures cosy hours and make you want to experiment.



SORGFÄLTIG KOMPONIERT
FÜR IHREN ERFOLG

CAREFULLY COMPOSED
FOR YOUR SUCCESS





WELTWEIT ZU IHREN DIENSTEN

WORLDWIDE AT YOUR SERVICE

Die Produkte von SPRING halten maximalen Anforderungen stand und überzeugen in jeder Hinsicht. Technologisch auf höchstem Niveau, qualitativ erstklassig, funktionell und optisch ansprechend. Dies gilt für unsere Kochgeschirre, Pfannen, Elektrogeräte und Accessoires für die heimische Küche ebenso wie für unser umfangreiches Sortiment an Gastronomie-Ausstattung. Durchdachte Chafing Dishes für jede Buffet-Situation sowie passendes Zubehör rücken Speisen ins rechte Licht und sind in renommierten Hotels weltweit zu Hause.

SPRING products withstand maximum demands and convince in every respect. Technologically at the highest level, qualitatively first-class, functional and visually appealing. This applies to our cookware, pans, electrical appliances and accessories for the home kitchen as well as to our extensive range of catering equipment. Sophisticated chafing dishes for every buffet situation and matching accessories put food in the right light and are at home in renowned hotels worldwide.

KOCHGESCHIRR

COOKWARE

Höchste Qualität für höchste Ansprüche

Nicht nur bei der Auswahl der Zutaten ist die Qualität entscheidend. Beste Materialien, durchdachte Funktion und überzeugende Optik führen zu außergewöhnlichen Kochgeschirren ohne Kompromisse, die den Spaß am Kochen mit präziser Küchenarbeit in Einklang bringen und den Grundstein für ein gelungenes Essen bilden.

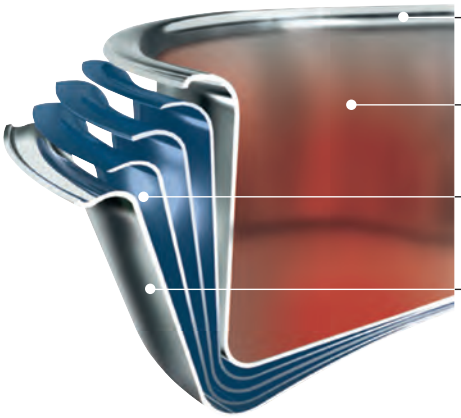
So einzigartig wie der Geschmack sind auch die Anforderungen. Unser breites Sortiment an Kochgeschirren verfügt über verschiedenste Design-Linien, die für jeden Anspruch und jeden Einsatzzweck die idealen Töpfe bereithalten. Klassisch schlicht wie die Serie CRISTAL, geradlinig wie BRIGADE PREMIUM, raffiniert und innovativ wie die Serien FINESSE2+ und FUSION2+, oder edel wie CULINOX.
Einsteiger kommen mit der Serie BRIGADE BASIC auf ihre Kosten, und ganz neu im Sortiment sind unsere Serien GOURMET mit farblich abgesetzten Griffen in schwarz oder roségold, sowie das Kochgeschirr MERIDIAN INTENSE PRO aus 100% recyceltem Aluminium - wie alle unsere Kochgeschirre eine Harmonie von Form und Funktion mit Liebe zum Detail, die das Beste aus jeder Zutat herausholt.

The highest quality for the highest demands

Quality is not only decisive in the selection of ingredients. The best materials, well thought-out function and convincing appearance result in exceptional cookware without compromise, which harmonises the fun of cooking with precise kitchen work and forms the foundation for a successful meal.

The requirements are as unique as the taste. Our wide range of cookware has a variety of design lines that offer the ideal pots for every demand and every purpose. Classically simple like the CRISTAL series, straightforward like BRIGADE PREMIUM, refined and innovative like the FINESSE2+ and FUSION2+ series, or elegant like CULINOX.
Beginners get their money's worth with the BRIGADE BASIC series, and brand new in the range are our GOURMET series with colour-contrasting handles in black or rose gold, as well as the MERIDIAN INTENSE PRO cookware made of 100% recycled aluminium - like all our cookware, a harmony of form and function with attention to detail that brings out the best in every ingredient.

5-Lagen Mehrschichtmaterial
5-layer multi-ply material

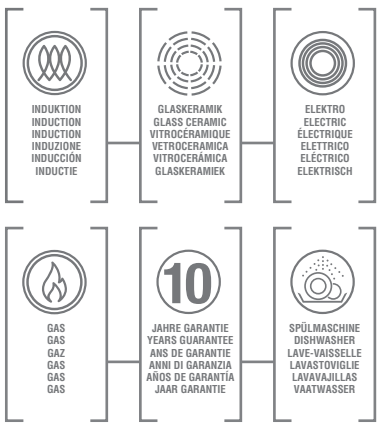


Wärmeleitfähigkeit
Heat conductivity

Edelstahlschicht 18/10 innen
Inner layer in stainless steel 18/10

Dreifacher Aluminiumkern
Three-layer aluminium core

Außenschicht aus induktionstauglichem Edelstahl 18/0 oder reinem Kupfer
Outer layer in induction-compatible stainless steel 18/0 or pure copper



FEATURES



	Topfkörper Pot body Corps de la casserole Corpo della pentola Cuerpo de la olla Panbody	**Beschichtung** Coating Revêtement Rivestimento Revestimiento Coating	**Wärmeleitfähigkeit** Thermal conductivity Conductivité thermique Conducibilità termica Conductividad térmica Warmtespreiding	**Geschlossener Rand** Closed rim Bord fermé Bordo chiuso Borde cerrado Gesloten rand	**Schüttmulde** Pouring spout Bec verseur Beccuccio Pico de vertido Schenktuit	**Passgenauer Deckel** Perfectly fitting lid Couvercle précisément ajusté Coperchio precisam. aggiustato Tapa precisamente ajustada Perfect passend deksel	**Glasdeckel** Glass lid Couvercle en verre Coperchio in vetro Tapa de vidrio Glazen deksel	**Glasdeckel mit Dichtung** Glass lid with seal Couvercle en verre avec joint Coperchio in vetro con guarnizione Tapa de vidrio con junta Glazen deksel met afdichting	**Silikonummantelte Griffe** Silicone coated handles Poignées revêtues de silicone Impugnature rivestiti di silicone Mangos revestidos de silicona Grepen met siliconen coating	**Genietete Griffe** Riveted handles Poignées rivetées Impugnature rivetate Mangos remachados Geklonken grepen	**Innenskala** Inner scale Graduation intérieure Scala interna Escala interior Maataanduiding	**Professionelle Gastronomie-Qualität** Professional gastronomy quality Qualité gastronomie professionnelle Qualità gastronomia professionale Calidad gastronómica profesional Professionele gastronomische kwaliteit
BRIGADE PREMIUM	**Edelstahl satiniert** Stainless steel satined Acier inoxydable satiné Acciaio inossidabile satinato Acero inoxidable satinado Roestvrij edelstaal gesatineerd		✓	✓		✓					✓	✓
BRIGADE PREMIUM PLUS	**Edelstahl satiniert** Stainless steel satined Acier inoxydable satiné Acciaio inossidabile satinato Acero inoxidable satinado Roestvrij edelstaal gesatineerd		✓	✓							✓	✓
BRIGADE BASIC	**Edelstahl satiniert** Stainless steel satined Acier inoxydable satiné Acciaio inossidabile satinato Acero inoxidable satinado Roestvrij edelstaal gesatineerd		✓	✓		✓	✓				✓	✓
CRISTAL	**Edelstahl hochglanzpoliert** Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli mirroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst		✓	✓		✓					✓	✓
FUSION2⁺	**Edelstahl hochglanzpoliert** Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli mirroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
FINESSE2⁺	**Edelstahl hochglanzpoliert** Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli mirroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst		✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓
CULINOX	**Edelstahl + Kupfer glänzend** Stainless steel + copper glossy Acier inoxydable + cuivre brillant Acciaio inossidabile + rame lucido Acero inoxidable + cobre pulido Roestvrij edelstaal + koper glanzend		✓	✓		✓				✓	✓	✓
GOURMET	**Edelstahl gebürstet** Stainless steel brushed Acier inoxydable brossé Acciaio inossidabile spazzolato Acero inoxidable cepillado Roestvrij edelstaal geborsteld		✓	✓		✓				✓	✓	✓
MERIDIAN INTENSE PRO	**Aluminium 100% recycelt** 100% recycled aluminium Aluminium 100% recyclé Alluminio 100% riciclato Aluminio 100% reciclado 100% gerecycled aluminium	✓	✓	✓		✓	✓			✓		✓

- **Wärmeleitfähigkeit:** Bewährte Materialien in bester SPRING-Qualität garantieren eine schnelle Reaktion auf die ausgewählte Temperatur und bieten eine optimale Wärmeübertragung vom Boden bis in die Topfwand und somit von allen Seiten ins Kochgut. Ein Rundum-Kocheffekt für gleichmäßiges sowie energie- und zeitsparendes Kochen.
- **Geschlossener Rand:** Der speziell geschlossene Schüttrand garantiert kleckerfreies Ausgießen.
- **Innenskala:** Für dauerhaft präzises Abmessen direkt im Topf ist das SPRING-Kochgeschirr mit einer praktischen Innenskalierung ausgestattet.
- **Passgenaue Deckel:** Gut schließende Deckel sorgen für schonendes Garen mit wenig Flüssigkeit. Serienabhängig aus Edelstahl oder hitzebeständigem Glas zum energiesparenden Sichtgaren. So bleiben Vitamine und Geschmack erhalten.
- **Glasdeckel mit Dichtung:** Dank der Dichtung aus Silikon schließt der Deckel besonders dicht für schonendes Garen mit wenig Flüssigkeit.
- **Robuste Griffe:** Für eine sichere Handhabung und angenehme Haptik – serienabhängig genietet, farblich abgesetzt, silikonummantelt (bis 250°C hitzebeständig) oder wärmeisolierend angeschweißt.

- **Thermal conductivity:** Proven materials in the best SPRING quality guarantee a quick reaction to the selected temperature and offer optimum heat transfer from the bottom to the pot wall and thus into the food from all sides. An all-round cooking effect for even, energy- and time-saving cooking.
- **Closed rim:** The specially closed pouring rim guarantees drip-free pouring.
- **Inner scale:** The SPRING cookware is equipped with a useful inner scale for durably precise measuring directly in the pot.
- **Perfectly fitting lid:** The well-closing lid ensures gentle cooking with little liquid. Depending on the series made of stainless steel or heat resistant glass for energy-saving visible cooking. This preserves vitamins and taste.
- **Glass lid with silicone:** Thanks to the silicone seal, the lid closes particularly tight for gentle cooking with little liquid.
- **Sturdy handles:** For a safe handling and comfortable haptics - depending on the series riveted, of contrasting colour, silicone coated (heast resistant up to 250 °C) or heat-insulating welded.



Spring
SWISS DESIGN















BRIGADE PREMIUM

Eine perfekte Mahlzeit beginnt mit dem richtigen Equipment. Stilsichere Kenner und Könner setzen auf den modernen Klassiker BRIGADE PREMIUM. Form und Funktion werden perfekt vereint, so bleibt die satinierte Oberfläche auch im täglichen Einsatz makellos. Die Serie bewährt sich seit vielen Jahren bei ambitionierten Hobbyköchen sowie den Küchenchefs in der Spitzengastronomie. Dank der großen Auswahl an Kochgeschirren steht auch bei Ihnen zu Hause der passende Begleiter parat.

A perfect meal starts with the right equipment. Stylish connoisseurs and experts rely on the modern classic BRIGADE PREMIUM. Form and function combine perfectly, so the satin surface remains flawless even in daily use. The complete series has proven itself for many years with ambitious hobby cooks as well as chefs in top gastronomy. Thanks to the large selection of cookware, the right companion is also available for your home.





Bratentopf Shallow casserole Faitout bas Pentola bassa Olla baja Kookpan laag	**Ø**	**Inhalt**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	16 cm	1.4 L	7.5 cm	**04 1550 06 16**	7640113010157
	20 cm	2.7 L	9.0 cm	**04 1550 06 20**	7640113010171
	22 cm	3.6 L	9.5 cm	**04 1550 06 22**	7640113010188
	24 cm	4.7 L	10.5 cm	**04 1550 06 24**	7640113010195



Kochtopf Casserole Faitout Pentola Olla Kookpan	**Ø**	**Inhalt**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	16 cm	2.0 L	10.0 cm	**04 1554 06 16**	7640113010454
	18 cm	2.7 L	11.0 cm	**04 1554 06 18**	7640113010461
	20 cm	3.7 L	12.0 cm	**04 1554 06 20**	7640113010478
	24 cm	6.5 L	14.0 cm	**04 1554 06 24**	7640113010492



Kochtopf hoch Deep casserole Faitout haut Pentola alta Olla alta Kookpan hoog	**Ø**	**Inhalt**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	22 cm	6.5 L	17.0 cm	**04 1558 06 22**	4052356002180
	24 cm	9.0 L	20.0 cm	**04 1558 06 24**	4052356002197



Stielkasserolle nieder Saucepan Casserole basse à queue Casseruola bassa ad un manico Cazo Steelpan laag	**Ø**	**Inhalt**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	16 cm	1.4 L	7.5 cm	**04 1551 06 16**	7640113010348
	18 cm	2.0 L	8.0 cm	**04 1551 06 18**	7640113010355
	20 cm	2.7 L	9.0 cm	**04 1551 06 20**	7640113010362

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch



Stielkasserolle hoch
Deep saucepan
Casserole haute à queue
Casseruola alta ad un manico
Pote
Steelpan

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
18 cm	2.7 L	11.0 cm	**04 1553 06 18**	7640113010430



Sauteuse
Sauté pan
Sauteuse
Sautoir
Cazo cónico
Sauteuse

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.1 L	6.0 cm	**04 1566 60 16**	7640113010560
18 cm	1.5 L	6.5 cm	**04 1566 60 18**	7640113010577
20 cm	2.0 L	7.0 cm	**04 1566 60 20**	7640113010584
24 cm	3.4 L	8.5 cm	**04 1566 60 24**	7640113010591



Pasta-Set
Pasta set
Ensemble de pasta
Pasta set
Pasta set
Pastaset

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
22 cm	6.5 L	23.0 cm	**04 1563 06 22**	7640113010553

- Kochtopf hoch, Siebeinsatz und Deckel
- Siebeinsatz auch zum Dampfgaren geeignet

- Deep casserole, strainer insert and lid
- Strainer insert also ideal for steam cooking



Dämpfaufsatz
Steamer insert
Panier à vapeur
Cestello a vapore
Cesta de vapor
Steamer opzet

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	9.0 cm	**04 1525 60 20**	7640113010072

Universell passend für Töpfe von Ø 16 bis 20 cm
Universally suitable for pots from Ø 16 to 20 cm



Deckel
Lid
Couvercle
Coperchio
Tapa
Deksel

Ø	Art.-Nr.	EAN
16 cm	**04 1550 61 16**	7640113010287
18 cm	**04 1550 61 18**	7640113010294
20 cm	**04 1550 61 20**	7640113010300
22 cm	**04 1550 61 22**	7640113010317
24 cm	**04 1550 61 24**	7640113010324

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch



Bratpfanne Frying pan Poêle à frire Padella Sartén Braadpan	**Ø**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	20 cm	3.3 cm	**04 1485 60 20**	7640113010966
	24 cm	4.0 cm	**04 1485 60 24**	7640113010027
	28 cm	4.4 cm	**04 1485 60 28**	7640113010041
	32 cm	4.5 cm	**04 1485 60 32**	7640113010058



Servierpfanne XL hoch Baking pan XL deep Poêle à servir XL haute Padella per servire XL alta Sartén para servir XL alta Serveerpan XL hoog	**Ø**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	28 cm	7.0 cm	**04 1490 60 28**	4052356005969



farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch



Topf-Set 4-teilig Pot set 4 pcs. Ensemble de casseroles 4 pcs. Set di pentole 4 pz. Batería de cocina 4 pzs. Pannenset 4-delig		Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
					04 1413 06 04	7640113018627
	Kochtopf/Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm		
	Kochtopf/Casserole	18 cm	2.7 L	11.0 cm		
	Kochtopf/Casserole	20 cm	3.7 L	12.0 cm		
	Stielkasserolle nieder ohne Deckel/Saucepan without lid	16 cm	1.4 L	7.5 cm		



Topf-Set 4-teilig Pot set 4 pcs. Ensemble de casseroles 4 pcs. Set di pentole 4 pz. Batería de cocina 4 pzs. Pannenset 4-delig		Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
					04 8585 06 04	4052356001466
	Kochtopf/Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm		
	Kochtopf/Casserole	20 cm	3.7 L	12.0 cm		
	Kochtopf/Casserole	24 cm	6.5 L	14.0 cm		
	Bratentopf/Shallow casserole	20 cm	2.7 L	9.0 cm		



farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch



Bräter
Roasting pan
Braisière
Brasiera
Rustidera
Braadslede

Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
35.0 x 25.0 cm	4.4 L	6.5 cm	**04 1535 60 35**	4052356010277
40.0 x 26.0 cm	5.1 L	6.5 cm	**04 1535 60 40**	4052356010284



Deckel für Bräter
Lid for roasting pan
Couvercle pour braisière
Coperchio per brasiera
Tapa para rustidera
Deksel voor braadsleede

Maße	Höhe	Art.-Nr.	EAN
35.0 x 26.0 cm	3.0 cm	**04 1535 61 35**	4052356010291
40.0 x 26.0 cm	3.0 cm	**04 1535 61 40**	4052356010307



Kochtopf ohne Deckel
Casserole without lid
Faitout sans couvercle
Pentola senza coperchio
Olla sin tapa
Kookpan zonder deksel

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
32 cm	12.9 L	16.0 cm	**04 8554 60 32**	4052356005402
36 cm	22.4 L	22.0 cm	**04 8554 60 36**	4052356005426

BRIGADE PREMIUM PLUS



Kochtopf hoch ohne Deckel
Deep casserole without lid
Faitout haut sans couvercle
Pentola alta senza coperchio
Olla alta sin tapa
Kookpan hoog zonder deksel

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
32 cm	16.0 L	20.0 cm	**04 8558 60 32**	4052356005419
36 cm	31.0 L	30.5 cm	**04 8558 60 36**	4052356005433

BRIGADE PREMIUM PLUS



Deckel
Lid
Couvercle
Coperchio
Tapa
Deksel

Ø	Art.-Nr.	EAN
32 cm	**04 8550 61 32**	4052356005440
36 cm	**04 8550 61 36**	4052356005457

BRIGADE PREMIUM PLUS

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch


Spring

Topf-Set 3-teilig Pot set 3 pcs. Ensemble de casseroles 3 pcs. Set di pentole 3 pz. Batería de cocina 3 pzs. Pannenset 3-delig		**Ø**	**Inhalt**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
					04 8080 06 03	4052356007109
	Kochtopf/Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm		
	Kochtopf/Casserole	20 cm	3.7 L	12.0 cm		
	Stielkasserolle nieder ohne Deckel/Saucepan without lid	16 cm	1.4 L	7.5 cm		



Topf-Set 4-teilig Pot set 4 pcs. Ensemble de casseroles 4 pcs. Set di pentole 4 pz. Batería de cocina 4 pzs. Pannenset 4-delig		**Ø**	**Inhalt**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
					04 8080 06 04	4052356004856
	Kochtopf/Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm		
	Kochtopf/Casserole	20 cm	3.7 L	12.0 cm		
	Kochtopf/Casserole	24 cm	6.5 L	14.0 cm		
	Bratentopf/Shallow casserole	20 cm	2.7 L	9.0 cm		



Topf-Set 5-teilig Pot set 5 pcs. Ensemble de casseroles 5 pcs. Set di pentole 5 pz. Batería de cocina 5 pzs. Pannenset 5-delig		**Ø**	**Inhalt**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
					04 8080 06 05	4052356010635
	Kochtopf/Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm		
	Kochtopf/Casserole	20 cm	3.7 L	12.0 cm		
	Kochtopf/Casserole	24 cm	6.5 L	14.0 cm		
	Bratentopf/Shallow casserole	20 cm	2.7 L	9.0 cm		
	Stielkasserolle nieder ohne Deckel/Saucepan without lid	16 cm	1.4 L	7.5 cm		



farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch



Bratentopf
Shallow casserole
Faitout bas
Pentola bassa
Olla baja
Kookpan laag

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	7.5 cm	**04 8080 06 16**	4052356009370
20 cm	2.7 L	9.0 cm	**04 8080 06 20**	4052356007949
24 cm	4.7 L	10.5 cm	**04 8080 06 24**	4052356009387



Kochtopf
Casserole
Faitout
Pentola
Olla
Kookpan

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	2.0 L	10.0 cm	**04 8084 06 16**	4052356007918
20 cm	3.7 L	12.0 cm	**04 8084 06 20**	4052356007925
24 cm	6.5 L	14.0 cm	**04 8084 06 24**	4052356007932



Stielkasserolle nieder
Saucepan
Casserole basse à queue
Casseruola bassa ad un manico
Cazo
Steelpan laag

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	7.5 cm	**04 8081 06 16**	4052356007956



Glasdeckel
Glass lid
Couvercle en verre
Coperchio in vetro
Tapa de vidrio
Glazen deksel

Ø	Art.-Nr.	EAN
16 cm	**04 8080 61 16**	4052356006867
20 cm	**04 8080 61 20**	4052356006874
24 cm	**04 8080 61 24**	4052356006881

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch



CRISTAL

Erfrischend klar in der Form und keinem Modetrend folgend, setzt das Kochgeschirr aus der Kollektion CRISTAL seit über 30 Jahren Maßstäbe in der Küche. Dank der ansprechenden Optik und des zeitlosen Designs präsentieren Sie die Speisen ganz stilecht auch am Tisch. Die große Auswahl an Töpfen und Pfannen deckt jeden Bedarf – ob Suppe für die nächste Familienfeier oder köstliche Gerichte direkt in kleinen Größen serviert.

Refreshingly clear in form and not following any fashion trend, the cookware from the CRISTAL collection has been setting standards in the kitchen for over 30 years. Thanks to the appealing look and timeless design, you can present your food in style even at the table. The large selection of pots and pans covers every need - whether soup for the next family celebration or delicious dishes served directly in small portions.





Bratentopf
Shallow casserole
Faitout bas
Pentola bassa
Olla baja
Kookpan laag

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	7.5 cm	**02 8550 06 16**	7640113015886
20 cm	2.7 L	9.0 cm	**02 8550 06 20**	7640113015909
24 cm	4.7 L	10.5 cm	**02 8550 06 24**	7640113015923



Kochtopf
Casserole
Faitout
Pentola
Olla
Kookpan

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	2.0 L	10.0 cm	**02 8554 06 16**	7640113016036
20 cm	3.7 L	12.0 cm	**02 8554 06 20**	7640113016050
24 cm	6.5 L	14.0 cm	**02 8554 06 24**	4052356002586



Kochtopf hoch
Deep casserole
Faitout haut
Pentola alta
Olla alta
Kookpan hoog

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
24 cm	9.0 L	20.0 cm	**02 8558 06 24**	4052356002456



Stielkasserolle nieder
Saucepan
Casserole basse à queue
Casseruola bassa ad un manico
Cazo
Steelpan laag

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	7.5 cm	**02 8551 06 16**	7640113015954
20 cm	2.7 L	9.0 cm	**02 8551 06 20**	7640113015978



Dämpfaufsatz
Steamer insert
Panier à vapeur
Cestello a vapore
Cesta de vapor
Steamer opzet

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	9.0 cm	**02 8525 60 20**	7640113013318

Universell passend für Töpfe von Ø 16 bis 20 cm
Universally suitable for pots from Ø 16 to 20 cm



Deckel
Lid
Couvercle
Coperchio
Tapa
Deksel

Ø	Art.-Nr.	EAN
16 cm	**02 7550 61 16**	7640113014469
18 cm	**02 7550 61 18**	7640113014476
20 cm	**02 7550 61 20**	7640113014483
22 cm	**02 7550 61 22**	7640113014490
24 cm	**02 7550 61 24**	7640113014506

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch



Bratpfanne MINI
Frying pan
Poêle à frire
Padella
Sartén
Braadpan

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
12 cm	3.0 cm	**02 1485 60 12**	4052356007147

Induktionsgeeignet, abhängig vom Mindestdurchmesser der Topferkennung des Herdes
Suitable for induction depending on the minimum diameter of the stove pan detection



Stielkasserolle MINI
Saucepan
Casserole
Casseruola
Cazo
Steelpan

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
9 cm	0.35 L	4.8 cm	**02 8551 60 09**	4052356007154

Induktionsgeeignet, abhängig vom Mindestdurchmesser der Topferkennung des Herdes
Suitable for induction depending on the minimum diameter of the stove pan detection



Kochtopf MINI
Casserole
Faitout
Pentola
Olla
Kookpan

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
9 cm	0.35 L	4.8 cm	**02 8554 06 09**	4052356007130

Induktionsgeeignet, abhängig vom Mindestdurchmesser der Topferkennung des Herdes
Suitable for induction depending on the minimum diameter of the stove pan detection



Milchtopf
Milk pot
Pot à lait
Bollilatte
Cazo para leche
Melkkoker

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
14 cm	1.8 L	12.5 cm	**02 8577 60 14**	7640113016173



Milchtopf
Milk pot
Pot à lait
Bollilatte
Cazo para leche
Melkkoker

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
14 cm	1.8 L	12.5 cm	**02 8588 60 14**	4052356007116

[VULCANO CLASSIC]
Antihaftbeschichtung / non-stick coating



Saucenwärmer-Garnitur
Sauce warmer set
Ensemble à chauffe-sauce
Set di scalda salse
Juego de calentador de salsas
Sauswarmer garnituur

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
10 cm	0.5 L	17.0 cm	**02 8358 06 10**	7640113012663

Topf mit Deckel, Rechaud und Teelicht. Induktionsgeeignet, abhängig vom Mindestdurchmesser der Topferkennung des Herdes

Pot with lid, warmer and tea light. Suitable for induction depending on the minimum diameter of the stove pan detection

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

Topf-Set 4-teilig Pot set 4 pcs. Ensemble de casseroles 4 pcs. Set di pentole 4 pz. Batería de cocina 4 pzs. Pannenset 4-delig		**Ø**	**Inhalt**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
					02 8681 06 04	7640113018757
	Kochtopf/Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm		
	Kochtopf/Casserole	18 cm	2.7 L	11.0 cm		
	Kochtopf/Casserole	20 cm	3.7 L	12.0 cm		
	Stielkasserolle nieder ohne Deckel/Saucepan without lid	16 cm	1.4 L	7.5 cm		



Topf-Set 4-teilig Pot set 4 pcs. Ensemble de casseroles 4 pcs. Set di pentole 4 pz. Batería de cocina 4 pzs. Pannenset 4-delig		**Ø**	**Inhalt**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
					02 8585 06 04	4052356002432
	Kochtopf/Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm		
	Kochtopf/Casserole	20 cm	3.7 L	12.0 cm		
	Kochtopf/Casserole	24 cm	6.5 L	14.0 cm		
	Bratentopf/Shallow casserole	20 cm	2.7 L	9.0 cm		



farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch





FUSION2+

Edelstahl trifft Silikon.
Die Kombination hochwertigster Materialien macht das Kochgeschirr der Serie FUSION2+ zu einem optischen Highlight, das auch in Bezug auf die Funktion auf ganzer Linie überzeugt. Der polierte Edelstahl, das bewährte 5 Lagen-Mehrschichtmaterial und die silikonummantelten, wärmeisolierenden und hitzebeständigen Griffe beeindrucken ebenso wie der Glasdeckel mit seitlichen Öffnungen, der dank seiner Dichtung aus Silikon besonders gut schließt und so das schonende Garen mit wenig Flüssigkeit ermöglicht. Rundum perfekt wird das Kochgeschirr durch den geschlossenen Rand mit Schüttmulde und die praktische Innenskalierung.

Stainless steel meets silicone.
The combination of the highest quality materials makes the cookware FUSION2+ series a visual highlight, which also entirely convinces in terms of function. The polished stainless steel, the proven 5-layer multiply material and the silicone coated, heat-insulating and heat-resistant handles impress as much as the glass lid with side openings that, thanks to its silicone seal, closes particularly tightly and thus enables gentle cooking with little liquid. The cookware becomes perfect all round thanks to the closed rim with pouring spout and the useful inner scale.





Bratentopf
Shallow casserole
Faitout bas
Pentola bassa
Olla baja
Kookpan laag

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	7.5 cm	**03 1550 06 16**	4052356007253
20 cm	2.7 L	9.0 cm	**03 1550 06 20**	4052356007260
24 cm	4.7 L	10.5 cm	**03 1550 06 24**	4052356007277



Kochtopf
Casserole
Faitout
Pentola
Olla
Kookpan

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	2.0 L	10.0 cm	**03 1554 06 16**	4052356007291
20 cm	3.7 L	12.0 cm	**03 1554 06 20**	4052356007307



Kochtopf hoch
Deep casserole
Faitout haut
Pentola alta
Olla alta
Kookpan hoog

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
24 cm	7.4 L	17.0 cm	**03 1558 06 24**	4052356009769



Stielkasserolle nieder
Saucepan
Casserole basse à queue
Casseruola bassa ad un manico
Cazo
Steelpan laag

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	7.5 cm	**03 1551 06 16**	4052356007284



Sauteuse
Sauté pan
Sauteuse
Sautoir
Cazo cónico
Sauteuse

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	2.0 L	7.0 cm	**03 1566 60 20**	4052356007321



Glasdeckel
Glass lid
Couvercle en verre
Coperchio in vetro
Tapa de vidrio
Glazen deksel

Ø	Art.-Nr.	EAN
16 cm	**03 1550 61 16**	4052356007451
20 cm	**03 1550 61 20**	4052356007468
24 cm	**03 1550 61 24**	4052356007475

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch



Topf-Set 4-teilig Pot set 4 pcs. Ensemble de casseroles 4 pcs. Set di pentole 4 pz. Batería de cocina 4 pzs. Pannenset 4-delig		**Ø**	**Inhalt**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
					03 8585 06 04	4052356007338
	Kochtopf/Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm		
	Kochtopf/Casserole	20 cm	3.7 L	12.0 cm		
	Kochtopf/Casserole	24 cm	6.5 L	14.0 cm		
	Bratentopf/Shallow casserole	20 cm	2.7 L	9.0 cm		



Topf-Set 5-teilig Pot set 5 pcs. Ensemble de casseroles 5 pcs. Set di pentole 5 pz. Batería de cocina 5 pzs. Pannenset 5-delig		**Ø**	**Inhalt**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
					03 8585 06 05	4052356010611
	Kochtopf/Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm		
	Kochtopf/Casserole	20 cm	3.7 L	12.0 cm		
	Kochtopf/Casserole	24 cm	6.5 L	14.0 cm		
	Bratentopf/Shallow casserole	20 cm	2.7 L	9.0 cm		
	Sauteuse/Sauté pan	20 cm	2.0 L	7.0 cm		



farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch



FINESSE2+

Harmonisches Design kombiniert mit praktischer Funktionalität.
Das Kochgeschirr FINESSE2+ überzeugt dank durchdachter Details am Herd zu Hause genauso wie in der Sterneküche. Das bewährte 5-Lagen Mehrschichtmaterial, wärmeisolierende Griffe, der Glasdeckel mit Silikondichtung und integrierten seitlichen Öffnungen sowie der speziell geschlossene Rand mit extra praktischer Schüttmulde machen das Kochgeschirr aus poliertem Edelstahl zum Multitalent, das keine Wünsche offenlässt. Natürlich ist auch diese Serie mit der praktischen Innenskalierung ausgestattet.

Harmonious design combined with useful functionality.
The cookware FINESSE2+ convinces at the stove at home as well as in the award-winning cuisine. The proven 5-layer multiply material, heat-insulating handles, the glass lid with silicone seal and integrated side openings as well as the specially closed rim with extra useful pouring spout make the cookware an all-rounder that leaves nothing to be desired. Of course, this series is also equipped with the useful inner scale.





Bratentopf
Shallow casserole
Faitout bas
Pentola bassa
Olla baja
Kookpan laag

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	7.5 cm	**06 8550 06 16**	4052356009813
20 cm	2.7 L	9.0 cm	**06 8550 06 20**	4052356009820
24 cm	4.7 L	10.5 cm	**06 8550 06 24**	4052356009837



Kochtopf
Casserole
Faitout
Pentola
Olla
Kookpan

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	2.0 L	10.0 cm	**06 8554 06 16**	4052356009844
20 cm	3.7 L	12.0 cm	**06 8554 06 20**	4052356009851



Kochtopf hoch
Deep casserole
Faitout haut
Pentola alta
Olla alta
Kookpan hoog

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
24 cm	7.4 L	17.0 cm	**06 8558 06 24**	4052356009868



Stielkasserolle nieder
Saucepan
Casserole basse à queue
Casseruola bassa ad un manico
Cazo
Steelpan laag

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	7.5 cm	**06 8551 06 16**	4052356009875



Stielkasserolle hoch
Deep saucepan
Casserole haute à queue
Casseruola alta ad un manico
Pote
Steelpan

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
18 cm	2.7 L	11.0 cm	**06 8553 06 18**	4052356009882



Sauteuse
Sauté pan
Sauteuse
Sautoir
Cazo cónico
Sauteuse

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	2.0 L	7.0 cm	**06 8566 60 20**	4052356009899

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch





Gourmettopf mit Glasdeckel Gourmet casserole with glass lid Casserole gourmet, couvercle en verre Casseruola bassa, coperchio in vetro Rustidera con tapa de vidrio Hapjespan met glazen deksel	ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	28 cm	4.0 L	7.0 cm	**06 8545 06 28**	4052356009936
Glasdeckel Glass lid · Couvercle en verre Coperchio in vetro · Tapa de vidrio Glazen deksel	28 cm			**06 8545 61 28**	4052356009981



Wok mit Glasdeckel Wok with glass lid Wok avec couvercle en verre Wok con coperchio in vetro Wok con tapa de vidrio Wok met glazen deksel	ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	30 cm	5.0 L	9.0 cm	**06 8514 06 30**	4052356009929
Glasdeckel Glass lid · Couvercle en verre Coperchio in vetro · Tapa de vidrio Glazen deksel	30 cm			**06 8514 61 30**	4052356009998



Glasdeckel Glass lid Couvercle en verre Coperchio in vetro Tapa de vidrio Glazen deksel	ø	Art.-Nr.	EAN
	16 cm	**06 8550 61 16**	4052356009943
	18 cm	**06 8550 61 18**	4052356009950
	20 cm	**06 8550 61 20**	4052356009967
	24 cm	**06 8550 61 24**	4052356009974

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

Topf-Set 4-teilig Pot set 4 pcs. Ensemble de casseroles 4 pcs. Set di pentole 4 pz. Batería de cocina 4 pzs. Pannenset 4-delig		**Ø**	**Inhalt**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
					06 8080 06 04	4052356009905
	Kochtopf/Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm		
	Kochtopf/Casserole	20 cm	3.7 L	12.0 cm		
	Kochtopf/Casserole	24 cm	6.5 L	14.0 cm		
	Bratentopf/Shallow casserole	20 cm	2.7 L	9.0 cm		



Topf-Set 5-teilig Pot set 5 pcs. Ensemble de casseroles 5 pcs. Set di pentole 5 pz. Batería de cocina 5 pzs. Pannenset 5-delig		**Ø**	**Inhalt**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
					06 8080 06 05	4052356009912
	Kochtopf/Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm		
	Kochtopf/Casserole	20 cm	3.7 L	12.0 cm		
	Kochtopf/Casserole	24 cm	6.5 L	14.0 cm		
	Bratentopf/Shallow casserole	20 cm	2.7 L	9.0 cm		
	Sauteuse	20 cm	2.0 L	7.0 cm		



farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch


Spring
SWISS DESIGN



CULINOX

Eine glänzende Idee – Kupfer ist seit jeher das edelste Material, das für die Herstellung von Töpfen und Pfannen eingesetzt wird. Mit der Serie CULINOX interpretiert SPRING diesen Klassiker neu. Die 0,5 mm Außenschicht aus reinem Kupfer macht das Kochgeschirr zu einem besonderen Hingucker. Kombiniert mit unserem bewährten Mehrschichtmaterial ist es für alle Herdarten inklusive Induktion geeignet.

A brilliant idea - copper has always been the noblest material used to produce pots and pans. With the CULINOX series, SPRING reinterprets this classic. The 0.5 mm outer layer of pure copper makes the cookware a special eye-catcher. Combined with our proven multilayer material, it is suitable for all types of stoves including induction.





Bratpfanne Frying pan Poêle à frire Padella Sartén Braadpan	**Ø**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	20 cm	4.0 cm	**07 1485 60 20**	4052356006539
	24 cm	5.0 cm	**07 1485 60 24**	4052356005013
	28 cm	5.0 cm	**07 1485 60 28**	4052356004269



Bratpfanne oval Frying pan oval Poêle à frire ovale Padella ovale Sartén ovalada Braadpan ovaal	**Ø**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	30 cm	5.0 cm	**07 1485 86 30**	4052356010468



Bratentopf Shallow casserole Faitout bas Pentola bassa Olla baja Kookpan laag	**Ø**	**Inhalt**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	16 cm	1.4 L	7.5 cm	**07 1550 06 16**	4052356009301
	20 cm	2.7 L	9.0 cm	**07 1550 06 20**	4052356006515
	24 cm	4.7 L	10.5 cm	**07 1550 06 24**	4052356007444



Stielkasserolle nieder Saucepan Casserole basse à queue Casseruola bassa ad un manico Cazo Steelpan laag	**Ø**	**Inhalt**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	16 cm	1.4 L	7.5 cm	**07 1551 06 16**	4052356004214
	20 cm	2.7 L	9.0 cm	**07 1551 06 20**	4052356006713



Deckel Lid Couvercle Coperchio Tapa Deksel	**Ø**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	9 cm	**07 1550 61 09**	4052356006850
	16 cm	**07 1550 61 16**	4052356994409
	20 cm	**07 1550 61 20**	4052356994393
	24 cm	**07 1550 61 24**	4052356994386
	28 cm	**07 1550 61 28**	4052356994379



Kochtopf Casserole Faitout Pentola Olla Kookpan	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	16 cm	2.0 L	10.0 cm	**07 1554 06 16**	4052356009318
	20 cm	3.7 L	12.0 cm	**07 1554 06 20**	4052356004238
	24 cm	6.5 L	14.0 cm	**07 1554 06 24**	4052356004252



Gourmettopf Gourmet casserole Casserole gourmet Casseruola bassa Rustidera Hapjespan	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	28 cm	4.0 L	7.0 cm	**07 1545 06 28**	4052356005020



Stielkasserolle hoch Deep saucepan Casserole haute à queue Casseruola alta ad un manico Pote Steelpan	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	20 cm	3.7 L	12.0 cm	**07 1553 06 20**	4052356004245



Sauteuse Sauté pan Sauteuse Sautoir Cazo cónico Sauteuse	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	18 cm	1.5 L	6.5 cm	**07 1566 60 18**	4052356006522
	20 cm	2.0 L	7.0 cm	**07 1566 60 20**	4052356004221

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch





Bratpfanne MINI	**Ø**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
Frying pan Poêle à frire Padella Sartén Braadpan	12.0 cm	3.0 cm	**07 1485 60 12**	4052356005891

Nicht für Induktion geeignet / not suitable for induction



Bratpfanne XL MINI hoch	**Ø**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
Frying pan XL deep Poêle à frire XL haute Padella XL alta Sartén XL alta Braadpan XL hoog	16 cm	4.0 cm	**07 8488 60 16**	4052356010116

Induktionsgeeignet, abhängig vom Mindestdurchmesser der Topferkennung des Herdes
Suitable for induction depending on the minimum diameter of the stove pan detection



Stielkasserolle MINI	**Ø**	**Inhalt**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
Saucepan Casserole Casseruola Cazo Steelpan	9.0 cm	0.35 L	4.8 cm	**07 1551 60 09**	4052356005884

Nicht für Induktion geeignet / not suitable for induction



Kochtopf MINI	**Ø**	**Inhalt**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
Casserole Faitout Pentola Olla Kookpan	9.0 cm	0.35 L	4.8 cm	**07 1554 06 09**	4052356005877

Nicht für Induktion geeignet / not suitable for induction



Bräter
Roasting pan
Braisière
Brasiera
Rustidera
Braadslede

Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
35.0 x 25.0 cm	5.0 L	6.0 cm	**07 1535 60 25**	4052356009394



Nicht für Induktion geeignet / not suitable for induction

Marmeladentopf
Jam pot
Bassine à confiture
Pentola per marmellata
Cazuela para mermelada
Jampan

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
26 cm	3.0 L	11.5 cm	**07 1548 60 26**	4052356010390



Hervorragende Wärmeleiteigenschaften, ideal für das Einkochen von Marmelade und Gelee. Unterstützt das Gelieren des im Obst enthaltenen Pektins. Für intensiven Geschmack, natürliche Farbe und weniger Zuckerzusatz. Konische Topf-Form für leichtes Umrühren und schnelles Verdunsten der Flüssigkeit. Kupfer, Wandstärke 1.7 mm

Excellent heat conductivity, ideal for making jam and jelly. Supports jellying of the pectin contained in the fruit. For an intense flavour, natural colour and less added sugar. Conical pot shape for easy stirring and quick evaporation of the liquid. Copper, thickness 1.7 mm

Schüssel
Bowl
Bol
Ciotola
Cuenco
Beslagkom

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	2.8 L	11.0 cm	**18 9000 86 20**	4052356010192
24 cm	4.7 L	13.5 cm	**18 9000 86 24**	4052356010208



farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch


Spring
GOURMET

GOURMET

Nicht nur für Feinschmecker – die Serie GOURMET von SPRING besticht durch geradliniges Design und höchste Funktionalität. Durchdachte Details erleichtern die täglichen Herausforderungen in der Küche; die bewährte Qualität überzeugt auf ganzer Linie. Der gebürstete Edelstahl und farblich abgesetzte Edelstahlgriffe unterstreichen die raffinierte Optik und machen das Kochgeschirr auch beim Servieren am Tisch zu einem visuellen Highlight.

Not only for gourmets - the SPRING series GOURMET impresses with its clear design and maximum functionality. Well thought-out details facilitate the daily challenges in the kitchen; the proven quality convinces all along the line. The brushed stainless steel and colour-contrasting stainless steel handles emphasize the refined look and also make the cookware a visual highlight when serving at the table.





Topf-Set 4-teilig Pot set 4 pcs. Ensemble de casseroles 4 pcs. Set di pentole 4 pz. Batería de cocina 4 pzs. Pannenset 4-delig		**Ø**	**Inhalt**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
					05 8585 51 04	4052356010123
	Kochtopf/Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm		
	Kochtopf/Casserole	20 cm	3.7 L	12.0 cm		
	Kochtopf/Casserole	24 cm	6.5 L	14.0 cm		
	Bratentopf/Shallow casserole	20 cm	2.7 L	9.0 cm		



Topf-Set 5-teilig Pot set 5 pcs. Ensemble de casseroles 5 pcs. Set di pentole 5 pz. Batería de cocina 5 pzs. Pannenset 5-delig		**Ø**	**Inhalt**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
					05 8585 51 05	4052356009783
	Kochtopf/Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm		
	Kochtopf/Casserole	20 cm	3.7 L	12.0 cm		
	Kochtopf/Casserole	24 cm	6.5 L	14.0 cm		
	Bratentopf/Shallow casserole	20 cm	2.7 L	9.0 cm		
	Stielkasserolle nieder ohne Deckel/Saucepan without lid	16 cm	1.4 L	7.5 cm		



Deckel separat erhältlich/Lid available separately

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch



Topf-Set 4-teilig
Pot set 4 pcs.
Ensemble de casseroles 4 pcs.
Set di pentole 4 pz.
Batería de cocina 4 pzs.
Pannenset 4-delig

	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
				05 8585 54 04	4052356010130
Kochtopf/Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm		
Kochtopf/Casserole	20 cm	3.7 L	12.0 cm		
Kochtopf/Casserole	24 cm	6.5 L	14.0 cm		
Bratentopf/Shallow casserole	20 cm	2.7 L	9.0 cm		



Topf-Set 5-teilig
Pot set 5 pcs.
Ensemble de casseroles 5 pcs.
Set di pentole 5 pz.
Batería de cocina 5 pzs.
Pannenset 5-delig

	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
				05 8585 54 05	4052356009776
Kochtopf/Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm		
Kochtopf/Casserole	20 cm	3.7 L	12.0 cm		
Kochtopf/Casserole	24 cm	6.5 L	14.0 cm		
Bratentopf/Shallow casserole	20 cm	2.7 L	9.0 cm		
Stielkasserolle nieder ohne Deckel/Saucepan without lid	16 cm	1.4 L	7.5 cm		



farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

Deckel separat erhältlich/Lid available separately



MERIDIAN INTENSE PRO

Bei der Serie MERIDIAN INTENSE PRO vereint SPRING die besten Eigenschaften in einem Kochgeschirr. Der Topfkörper aus 100% recyceltem Aluminium mit Vollflächen-Induktionsboden garantiert eine hervorragende Wärmeverteilung und eine schnelle Reaktion auf die ausgewählte Temperatur. Die 3-fach-Antihaft-versiegelung mit mineralisch verstärkter Grundschicht, Zwischenschicht für höchste Kratzfestigkeit und Deckschicht mit Partikeln aus echten Schweizer Bergkristallen ist extrem kratzfest, hitzebeständig und geeignet für die Verwendung von Kochutensilien aus Edelstahl. Abgerundet wird das Kochgeschirr durch einen Glasdeckel für energiesparendes Sichtgaren.

With the MERIDIAN INTENSE PRO series, SPRING combines the best features in one cookware. The pot body made of 100% recycled aluminium guarantees excellent heat distribution from the bottom to the pot wall. Thanks to the full-surface induction base, a quick reaction to the selected temperature is guaranteed. The 3-layer non-stick coating with mineral-reinforced base layer, intermediate layer for maximum scratch resistance and top layer with particles of genuine Swiss mountain crystals is extremely scratch-resistant, heat-resistant and suitable for use with stainless steel cooking utensils. The cookware is rounded off with a glass lid for energy-saving visible cooking.



INTENSE PRO
SWISS TECHNOLOGY



Bratentopf Shallow casserole Faitout bas Pentola bassa Olla baja Kookpan laag	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	16 cm	1.4 L	7.5 cm	**13 1550 06 16**	4052356010314
	20 cm	3.0 L	10.5 cm	**13 1550 06 20**	4052356010321



Kochtopf Casserole Faitout Pentola Olla Kookpan	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	24 cm	5.8 L	14.0 cm	**13 1554 06 24**	4052356010338



Stielkasserolle Saucepan Casserole à queue Casseruola ad un manico Cazo Steelpan	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	18 cm	2.2 L	9.5 cm	**13 1552 06 18**	4052356010352



Gourmettopf Gourmet casserole Casserole gourmet Casseruola bassa Rustidera Hapjespan	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	28 cm	4.0 L	7.5 cm	**13 1545 06 28**	4052356010345



Bratpfanne Frying pan Poêle à frire Padella Sartén Braadpan	Ø		Höhe	Art.-Nr.	EAN
	20 cm		4.5 cm	**13 5678 60 20**	4052356010369
	24 cm		4.8 cm	**13 5678 60 24**	4052356010376
	28 cm		5.0 cm	**13 5678 60 28**	4052356010383



Glasdeckel Glass lid Couvercle en verre Coperchio in vetro Tapa de vidrio Glazen deksel	Ø	Art.-Nr.	EAN
	16 cm	**13 1550 61 16**	4052356010475
	18 cm	**13 1550 61 18**	4052356010482
	20 cm	**13 1550 61 20**	4052356010499
	24 cm	**13 1550 61 24**	4052356010505
	28 cm	**13 1545 61 28**	4052356010512

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch



Topf-Set 4-teilig Pot set 4 pcs. Ensemble de casseroles 4 pcs. Set di pentole 4 pz. Batería de cocina 4 pzs. Pannenset 4-delig		**Ø**	**Inhalt**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
					13 9090 06 04	4052356010628
	Bratentopf/Shallow casserole	16 cm	1.4 L	7.5 cm		
	Bratentopf/Shallow casserole	20 cm	3.0 L	10.5 cm		
	Kochtopf/Casserole	24 cm	5.8 L	14.0 cm		
	Bratpfanne/Frying pan	28 cm		5.0 cm		



INTENSE PRO
SWISS TECHNOLOGY

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch





PFANNEN

PANS

Höchste Qualität für höchste Ansprüche

Pfannen gehören zur Grundausstattung jeder Küche, denn sie sind wahre Multitalente und ihre Einsatzmöglichkeiten vielfältig. Steaks und Schnitzel, Pfannkuchen, Spiegelei und Omelett, Bratkartoffeln, Gemüsepfanne, ein Wokgericht oder Geschmortes – für jede Speise gibt es die passende Pfanne.

Idealerweise verfügt ein Haushalt, in dem regelmäßig gekocht wird, über mehrere Pfannen in unterschiedlichen Ausführungen und für die verschiedenen Einsatzzwecke. SPRING hält hierfür ein umfangreiches Sortiment an Pfannen bereit.

Eins haben alle Pfannen gemeinsam – die Wahl hervorragender Materialien, die designorientierte Gestaltung, die sorgfältige Herstellung auf technologisch höchstem Niveau und die Vorzüge in puncto Ergonomie und Alltagstauglichkeit.

Kurzum: die professionelle Gastronomie-Qualität von SPRING.

The highest quality for the highest demands

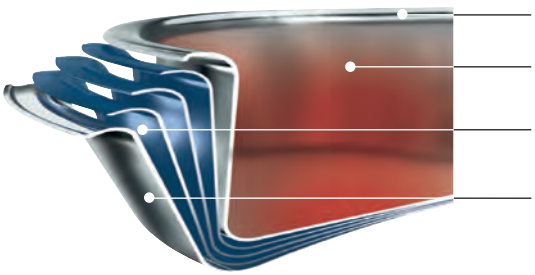
Pans are part of the basic equipment of every kitchen, as they are true multi-talents, and their uses are manifold. Steaks and cutlets, pancakes, fried eggs and omelettes, roast potatoes, stir-fried vegetables, a wok dish or braised food - there is a suitable pan for every dish.

Ideally, a household that cooks regularly should have several pans in different versions and for different uses. SPRING has an extensive range of pans for this purpose.

All pans have one thing in common - the choice of excellent materials, the design-oriented construction, the careful production at the highest technological level and the advantages in terms of ergonomics and suitability for everyday use.

In short: the professional gastronomy quality from SPRING.

5-Lagen Mehrschichtmaterial
5-layer multi-ply material

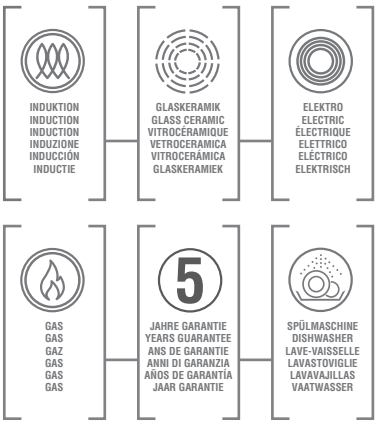


Wärmeleitfähigkeit
Heat conductivity

Edelstahlschicht 18/10 innen
Inner layer in stainless steel

Dreifacher Aluminiumkern
Three-layer aluminium core

Außenschicht aus induktionstauglichem Edelstahl 18/0
Outer layer in induction-compatible 18/0 stainless steel



FEATURES

	Pfannenkörper Pan body Corps du poêle Corpo della padella Cuerpo de la sartén Panbody	**Ergonomische Griffe** Ergonomic handles Poignées ergonomiques Impugnature ergonomiche Mangos ergonómicos Ergonomische grepen	**Beschichtung** Coating Revêtement Rivestimento Revestimiento Coating	**Temperaturbereich** Temperature range Échelle de température Campo di temperatura Gama de temperatura Temperatuurbereik ★ ★ ★ **Niedrig** Low Bas Basso Bajo Laag **Mittel** Medium Moyen Medio Medio Gemiddeld **Hoch** High Haut Alto Alto Hoog	**Wärmeleitfähigkeit** Thermal conductivity Conductivité thermique Conducibilità termica Conductividad térmica Warmtespreiding	**Geschlossener Rand** Closed rim Bord fermé Bordo chiuso Borde cerrado Gesloten rand	**Für Edelstahl Küchenhelfer geeignet** Suitable for stainless steel kitchen utensils Approprié pour des ustensils de cuisine en acier inoxydable Appropriato per utensili da cucina in acciaio inossidabile Apropiado para utensilios de cocina de acero inoxidable Geschikt voor keukenhulpers van roestvrij edelstaal	**Professionelle Gastronomie-Qualität** Professional gastronomy quality Qualité gastronomie professionnelle Qualità gastronomia professionale Calidad gastronómica profesional Professionele gastronomische kwaliteit
BRIGADE PREMIUM	**Edelstahl satiniert** Stainless steel satined Acier inoxydable satiné Acciaio inossidabile satinato Acero inoxidable satinado Roestvrij edelstaal gesatineerd	**Edelstahl hochglanz poliert** Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli mirroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst		★ ★	✓	✓	✓	✓
VULCANO CLASSIC	**Edelstahl poliert** Stainless steel polished Acier inoxydable poli Acciaio inossidabile lucidato Acero inoxidable pulido Roestvrij edelstaal gepolijst	**Edelstahl hochglanz poliert** Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli mirroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst	✓	★ ★	✓	✓		✓
VULCANO INTENSE PRO	**Edelstahl poliert** Stainless steel polished Acier inoxydable poli Acciaio inossidabile lucidato Acero inoxidable pulido Roestvrij edelstaal gepolijst	**Edelstahl hochglanz poliert** Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli mirroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst	✓	★ ★	✓	✓		✓
VULCANO CUT RESIST	**Edelstahl satiniert** Stainless steel satined Acier inoxydable satiné Acciaio inossidabile satinato Acero inoxidable satinado Roestvrij edelstaal gesatineerd	**Edelstahl hochglanz poliert** Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli mirroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst	✓	★ ★	✓	✓	✓	✓
PERFORMANCE CLASSIC	**Aluminium** Aluminium Aluminium Alluminio Aluminio Aluminium	**Hochwertiger Kunststoff** High quality plastic Plastique de haute qualité Plastica di alta qualità Plástico de alta calidad Hoogwaardig kunststof	✓	★ ★	✓	✓		✓
MERIDIAN INTENSE PRO	**Aluminium 100% recycelt** 100% recycled aluminium Aluminium 100% recyclé Alluminio 100% riciclato Aluminio 100% reciclado 100% gerecycled aluminium	**Edelstahl hochglanz poliert** Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli mirroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst	✓	★ ★	✓	✓	✓	✓
VULCANO MINI LINE	**Aluminium** Aluminium Aluminium Alluminio Aluminio Aluminium	**Hochwertiger Kunststoff** High quality plastic Plastique de haute qualité Plastica di alta qualità Plástico de alta calidad Hoogwaardig kunststof	✓	★ ★	✓	✓		✓
ARIZONA	**Carbonstahl** Carbon steel L'acier au carbone L'acciaio al carbonio El acero al carbono Koolstofstaal	**Holz** Wood Bois Legno Madera Hout		★ ★	✓	✓	✓	✓

- **Wärmeleitfähigkeit:** Bewährte Materialien in bester SPRING-Qualität garantieren eine schnelle Reaktion auf die ausgewählte Temperatur und bieten eine optimale Wärmeübertragung vom Boden bis in den oberen Pfannenrand und somit von allen Seiten ins Bratgut. Ein Rundum-Kocheffekt für gleichmäßiges sowie energie- und zeitsparendes Braten und Kochen.
- **Geschlossener Rand:** Der speziell geschlossene Schüttrand garantiert kleckerfreies und punktgenaues Ausgießen.
- **Passgenaue Deckel:** Universell passende Glasdeckel sind separat erhältlich.
- **Robuste Griffe:** Für eine sichere Handhabung, ergonomisches Arbeiten und eine angenehme Haptik – Modellabhängig dauerhaft mit dem Pfannenkörper verschweißt, genietet oder farblich abgesetzt – aus Edelstahl, hitzebeständigem Kunststoff oder Holz.

★ **Niedrige bis mittlere Temperatur**: Schonendes Garen für empfindliche Lebensmittel.

★ **Mittlere bis hohe Temperatur**: Schonendes Anbraten für empfindliche Lebensmittel und sanftes Garen.

★ **Hohe Temperatur**: Scharfes Anbraten für intensive Röstaromen.

Alle Pfannen haben einen 4-farbigen Einleger mit ausführlichen Produktinformationen, der gleichzeitig eine ansprechende und homogene Präsentation am POS garantiert.

- **Thermal conductivity:** Proven materials in the best SPRING quality guarantee a quick reaction to the selected temperature and offer optimum heat transfer from the bottom to the rim of the pan and thus into the food from all sides. An all-round cooking effect for even, energy- and time-saving cooking.
- **Closed rim:** The specially closed pouring rim guarantees drip-free pouring.
- **Perfectly fitting lid :** Universally fitting glass lids are available separately.
- **Sturdy handles:** For a safe handling, ergonomic working and comfortable haptics - depending on the series solidly welded to the pan body, riveted or of contrasting colour - made of stainless steel, heat resistant plastics or wood.

★ **Low to medium temperature:** Gentle cooking of delicate food.

★ **Medium to high temperature:** Gentle roasting of delicate food and gentle cooking.

★ **High temperature:** Searing for intense roast flavours.

All of the pans have a 4-coloured insert with detailed product information that guarantees an appealing and homogeneous presentation at the POS.



Spring
SWISS DESIGN





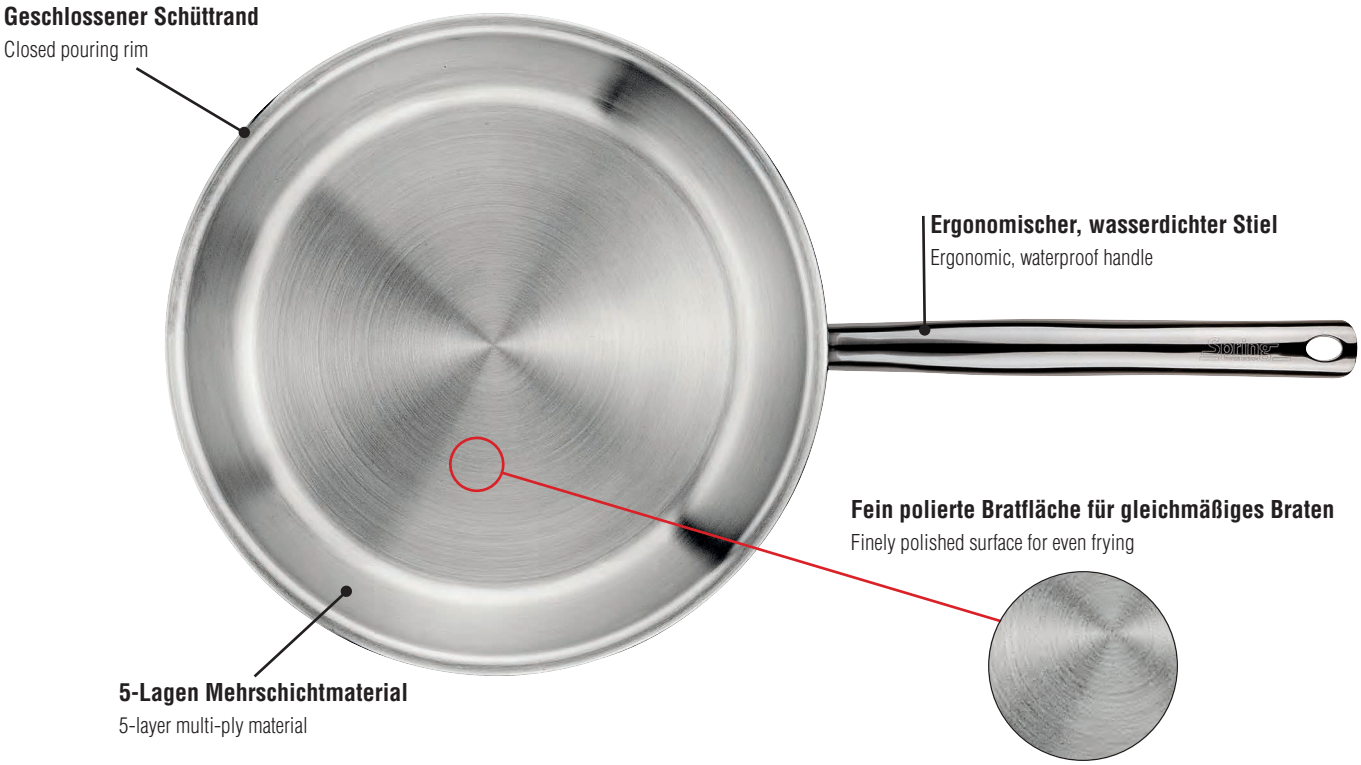








BRIGADE PREMIUM



Die Pfanne BRIGADE PREMIUM ist unsere unbeschichtete Pfanne aus Edelstahl, die sehr hoch erhitzt werden kann. Sie ist die ideale Wahl für saftige Steaks, krosse Bratkartoffeln und knuspriges Seafood. Dank des geschlossenen Schüttrands lassen sich auch Fonds und Soßen bequem und punktgenau ausgießen. Der ergonomisch geformte Kaltmetallgriff ist fest mit dem Pfannenkörper verschweißt. Die puristische Pfanne ist besonders langlebig und pflegeleicht.

The BRIGADE PREMIUM pan is our uncoated stainless steel pan that can be heated to very high temperatures. It is the ideal choice for juicy steaks, crispy fried potatoes and crunchy seafood. Thanks to the closed pouring rim, also stocks and sauces can be poured comfortably and precisely. The ergonomically shaped cold metal handle is firmly welded to the body of the pan. The puristic pan is particularly durable and easy to clean.



Bratpfanne Frying pan Poêle à frire Padella Sartén Braadpan	**Ø**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	20 cm	3.3 cm	**04 1485 60 20**	7640113010966
	24 cm	4.0 cm	**04 1485 60 24**	7640113010027
	28 cm	4.4 cm	**04 1485 60 28**	7640113010041
	32 cm	4.5 cm	**04 1485 60 32**	7640113010058



Servierpfanne XL hoch Baking pan XL deep Poêle à servir XL haute Padella per servire XL alta Sartén para servir XL alta Serveerpan XL hoog	**Ø**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	28 cm	7.0 cm	**04 1490 60 28**	4052356005969



Sauteuse Sauté pan Sauteuse Sautoir Cazo cónico Sauteuse	**Ø**	**Inhalt**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	16 cm	1.1 L	6.0 cm	**04 1566 60 16**	7640113010560
	18 cm	1.5 L	6.5 cm	**04 1566 60 18**	7640113010577
	20 cm	2.0 L	7.0 cm	**04 1566 60 20**	7640113010584
	24 cm	3.4 L	8.5 cm	**04 1566 60 24**	7640113010591



farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

VULCANO CLASSIC



Wie der Name schon sagt, ist die Pfanne VULCANO CLASSIC der Allrounder für alle stark anhaftenden Speisen, die bei mittlerer Hitze schonend gebraten werden möchten – zum Beispiel Spiegelei, Fisch oder Gemüse. Die bis 250 °C hitzebeständige Hochleistungs-Antihaftbeschichtung lässt keine Wünsche offen. Der geschlossene Kaltmetallgriff ist solide mit dem Pfannenkörper verschweißt.

As the name suggests, the VULCANO CLASSIC pan is the all-rounder for all strongly adhering dishes that need to be fried gently at medium heat - for example fried eggs, fish or vegetables. The high-performance non-stick coating, which is heat-resistant up to 250 °C, leaves nothing to be desired. The closed cold metal handle is solidly welded to the body of the pan.





Bratpfanne
Frying pan
Poêle à frire
Padella
Sartén
Braadpan

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	3.3 cm	**14 8478 60 20**	7640113015275
24 cm	4.0 cm	**14 8478 60 24**	7640113015282
26 cm	4.3 cm	**14 8478 60 26**	4052356009073
28 cm	4.4 cm	**14 8478 60 28**	7640113015299
32 cm	4.5 cm	**14 8478 60 32**	7640116155497



Bratpfanne XL hoch
Frying pan XL deep
Poêle à frire XL haute
Padella XL alta
Sartén XL alta
Braadpan XL hoog

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
24 cm	6.0 cm	**14 8488 60 24**	7640113015572
28 cm	6.1 cm	**14 8488 60 28**	7640113015596



Servierpfanne XL hoch
Baking pan XL deep
Poêle à servir XL haute
Padella per servire XL alta
Sartén para servir XL alta
Serveerpan XL hoog

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
24 cm	6.0 cm	**14 8490 60 24**	4052356007635
28 cm	6.1 cm	**14 8490 60 28**	7640113015732
32 cm	7.0 cm	**14 8490 60 32**	4052356007062



Sauteuse
Sauté pan
Sauteuse
Sautoir
Cazo cónico
Sauteuse

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	2.0 L	7.0 cm	**14 1566 60 20**	4052356006768



Wokpfanne
Wok pan
Poêle à wok
Padella wok
Sartén wok
Wokpan

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	9.0 cm	**14 8418 60 28**	4052356005976

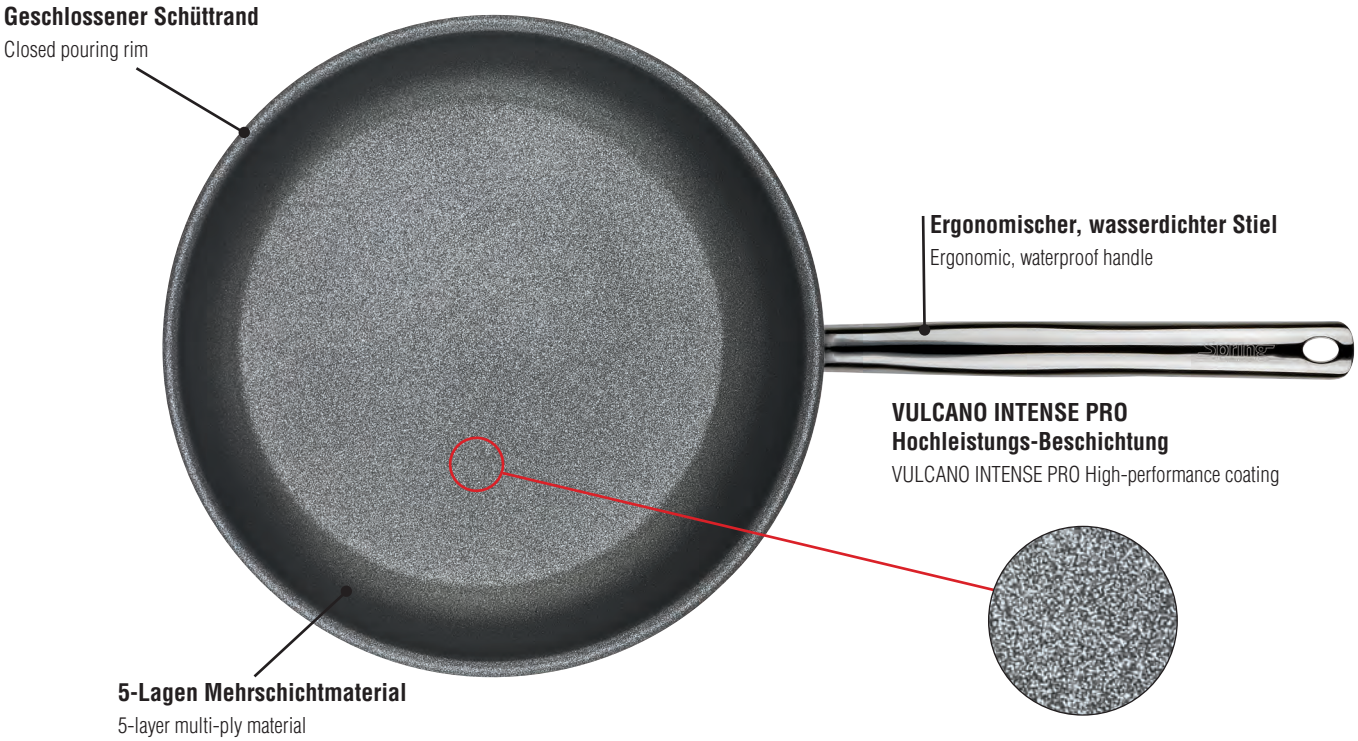


Crêpe-Pfanne
Crêpe pan
Poêle à crêpe

Padella per crêpe
Sartén para crêpé
Crêpe-pan

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	1.5 cm	**14 8492 60 28**	4052356001411

VULCANO INTENSE PRO



Die Pfanne VULCANO INTENSE PRO ist besonders hart im Nehmen. Die extrem kratzfeste und hitzebeständige Antihaftbeschichtung verfügt über Partikel aus echten Schweizer Bergkristallen und ist für das Anbraten von Steak ebenso geeignet wie das Ausbacken von Pfannkuchen. Besonders bei der Verwendung von Kochutensilien aus Edelstahl ist sie auch noch nach langem Gebrauch resistent gegen Kratzer und Abrieb. Der geschlossene Kaltmetallgriff ist solide mit dem Pfannenkörper aus Edelstahl verschweißt.

The VULCANO INTENSE PRO pan is particularly tough. The extremely scratch-resistant and heat-resistant non-stick coating contains particles of genuine Swiss mountain crystals and is just as suitable for searing steak as it is for baking pancakes. It particularly resists scratches and abrasion when used with stainless steel cooking utensils, even after long use. The closed cold metal handle is solidly welded to the stainless steel pan body.



INTENSE PRO
SWISS TECHNOLOGY

Bratpfanne Frying pan Poêle à frire Padella Sartén Braadpan	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	20 cm	3.3 cm	**14 8678 60 20**	4052356009141
	24 cm	4.0 cm	**14 8678 60 24**	4052356009158
	26 cm	4.3 cm	**14 8678 60 26**	4052356009707
	28 cm	4.4 cm	**14 8678 60 28**	4052356009165
	32 cm	4.5 cm	**14 8678 60 32**	4052356009172



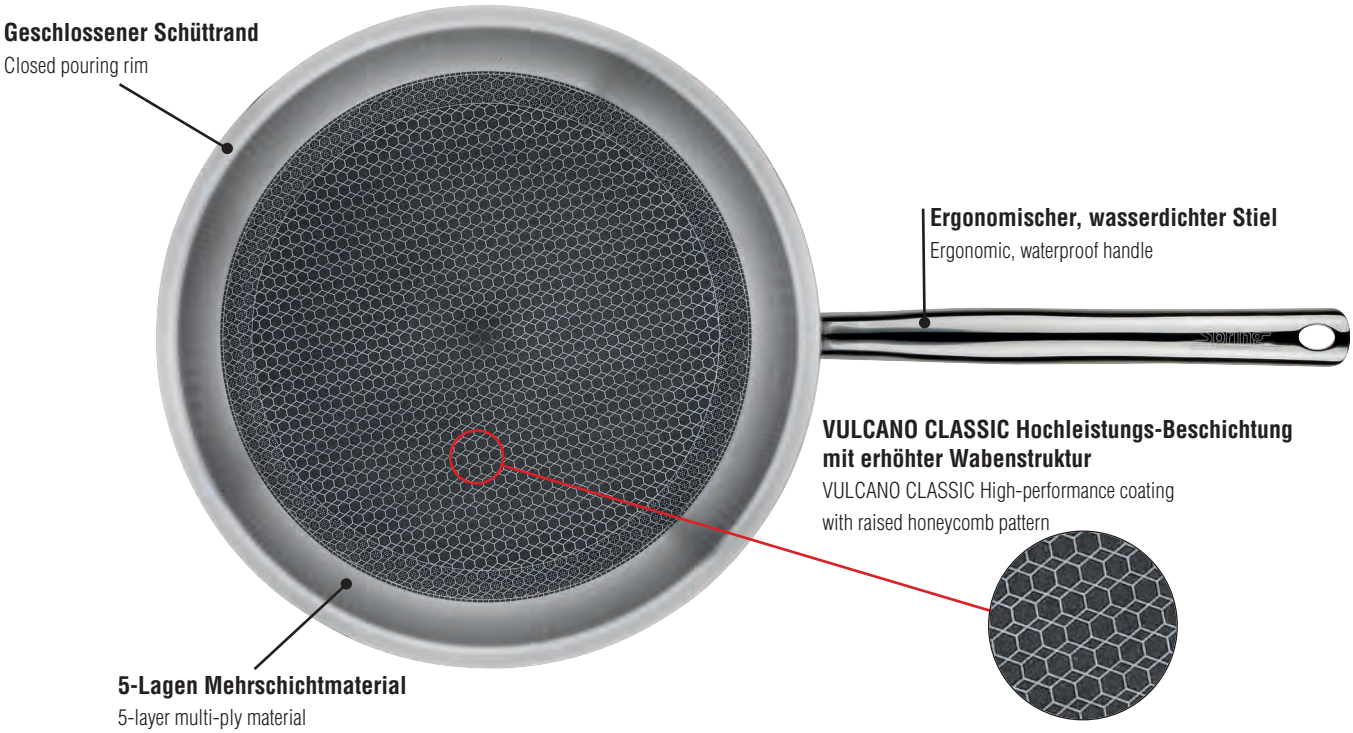
Bratpfanne XL hoch Frying pan XL deep Poêle à frire XL haute Padella XL alta Sartén XL alta Braadpan XL hoog	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	28 cm	6.1 cm	**14 8688 60 28**	4052356009189



Servierpfanne XL hoch Baking pan XL deep Poêle à servir XL haute Padella per servire XL alta Sartén para servir XL alta Serveerpan XL hoog	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	24 cm	6.0 cm	**14 8690 60 24**	4052356009714
	28 cm	6.1 cm	**14 8690 60 28**	4052356009196
	32 cm	7.0 cm	**14 8690 60 32**	4052356009721



VULCANO CUT RESIST



Die VULCANO CUT RESIST verbindet die hervorragenden Antihaft-Eigenschaften mit optimaler Kratzfestigkeit. Ein Netz leicht erhöhter Edelstahl-Stege legt sich wie ein Schutzschild über die hochwertige Antihaftbeschichtung und sorgt so dafür, dass scharfkantige Wender und Kochmesser der Bratfläche nichts anhaben können. So ist die Pfanne mit Edelstahlkörper bestens geeignet für das krosse Braten von Speck oder Garnelen, aber auch ein Omelett gelingt in ihr perfekt. Auch hier ist der ergonomisch geformte, geschlossene Kaltmetallgriff fest mit dem Pfannenkörper verschweißt.

The VULCANO CUT RESIST combines the outstanding non-stick properties with optimum scratch resistance. A net of slightly raised stainless-steel bars covers the high-quality non-stick coating like a protective shield and ensures that sharp-edged turners and robust sponges cannot harm it. This makes the pan with stainless steel body ideal for crispy frying of bacon or prawns, but it also makes a perfect omelette. Here, too, the ergonomically shaped, closed cold metal handle is firmly welded to the body of the pan.





Bratpfanne
Frying pan
Poêle à frire
Padella
Sartén
Braadpan

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	3.3 cm	**14 8494 60 20**	4052356005563
24 cm	4.0 cm	**14 8494 60 24**	4052356004993
28 cm	4.4 cm	**14 8494 60 28**	4052356003873
32 cm	4.5 cm	**14 8494 60 32**	4052356005006



Bratpfanne XL hoch
Frying pan XL deep
Poêle à frire XL haute
Padella XL alta
Sartén XL alta
Braadpan XL hoog

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
24 cm	6.0 cm	**14 8498 60 24**	4052356009547
28 cm	6.1 cm	**14 8498 60 28**	4052356005570



Servierpfanne XL hoch
Baking pan XL deep
Poêle à servir XL haute
Padella per servire XL alta
Sartén para servir XL alta
Serveerpan XL hoog

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
24 cm	6.0 cm	**14 8499 60 24**	4052356007642
28 cm	6.1 cm	**14 8499 60 28**	4052356005938
32 cm	7.0 cm	**14 8499 60 32**	4052356009530



Sauteuse
Sauté pan
Sauteuse
Sautoir
Cazo cónico
Sauteuse

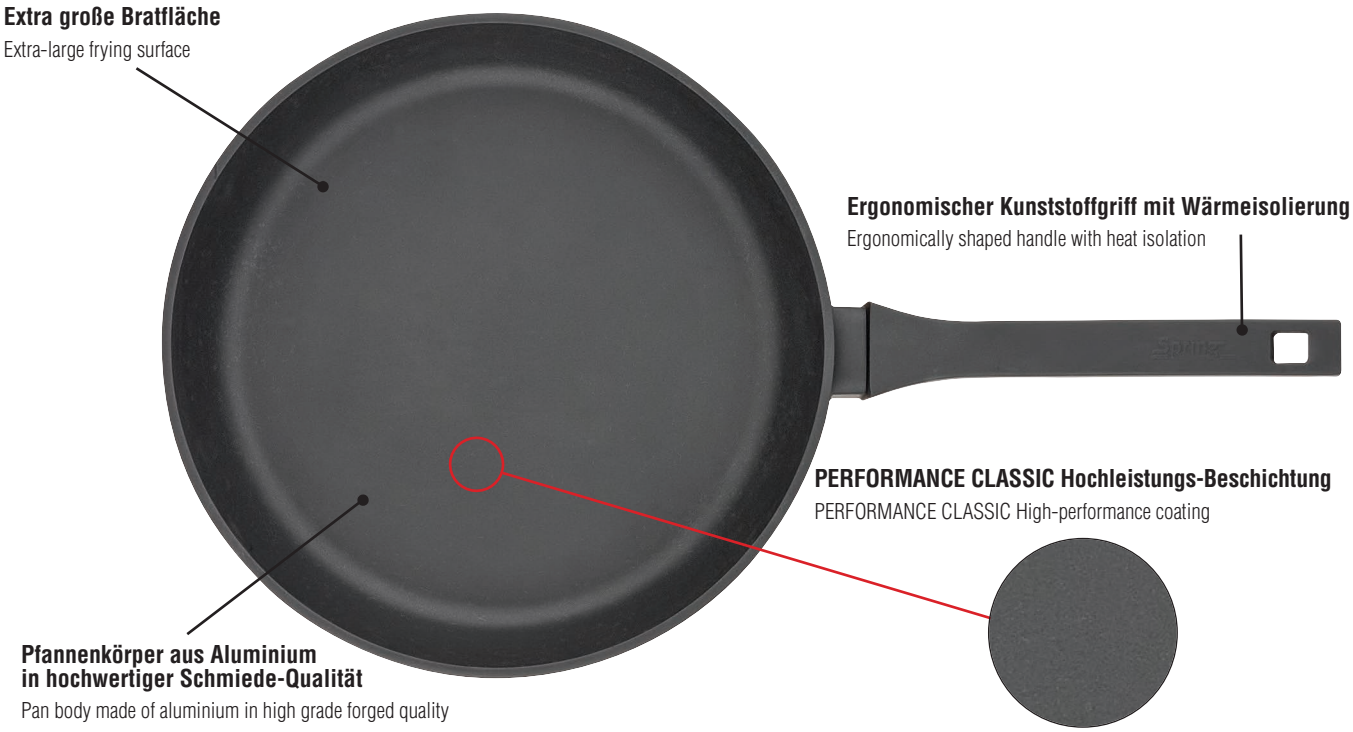
Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	2.0 L	7.0 cm	**14 1569 60 20**	4052356006775
24 cm	3.4 L	8.5 cm	**14 1569 60 24**	4052356008854



Wokpfanne
Wok pan
Poêle à wok
Padella wok
Sartén wok
Wokpan

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	9.0 cm	**14 8448 60 28**	4052356005945

PERFORMANCE CLASSIC



Die Pfanne PERFORMANCE CLASSIC bietet eine hervorragende Antihaftwirkung für alle stark anhaftenden Gerichte. Zu den weiteren Vorzügen zählen die extragroße Bratfläche sowie der besonders hohe Pfannenrand. Dank des Vollflächen-Induktionsbodens ist ein schnelles und energiesparendes Aufheizen möglich; die Hochleistungs-Antihaftbeschichtung im Pfannenkörper aus Aluminium in hochwertiger Schmiede-Qualität ist hitzebeständig bis 250 °C. Für komfortable Handhabung sorgt der ergonomische Kunststoffgriff mit Wärmeisolierung.

The PERFORMANCE CLASSIC pan offers excellent non-stick properties for all strongly adhering dishes. Additional advantages are the extra large frying surface and the particularly high rim of the pan. Thanks to the full-surface induction bottom, the pan can be heated fast and saving energy. The non-stick coating in the pan body made of aluminium in high grade forged quality is heat resistant up to 250 °C. The ergonomic plastic handle with heat insulation ensures a comfortable handling.





Bratpfanne
Frying pan
Poêle à frire
Padella
Sartén
Braadpan

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	5.5 cm	**13 7478 60 20**	4052356007369
24 cm	5.5 cm	**13 7478 60 24**	4052356007376
28 cm	5.5 cm	**13 7478 60 28**	4052356007383



Servierpfanne XL hoch
Baking pan XL deep
Poêle à servir XL haute
Padella per servire XL alta
Sartén para servir XL alta
Serveerpan XL hoog

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	7.0 cm	**13 7490 60 28**	4052356008410



Bratpfanne XL hoch, eckig
Frying pan XL deep, square
Poêle à frire XL, haute, carrée
Padella XL, alta, angolosa
Sartén XL, alta, cuadrada
Braadpan XL, hoog, vierkant

Maße	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 x 28 cm	7.0 cm	**13 7492 60 28**	4052356008380

Glasdeckel · Glass lid
Couvercle en verre · Coperchio in vetro
Tapa de vidrio · Glazen deksel



- Mit Griff aus Duroplast, backofenfest bis 180 °C
- With handle made of thermoset material, ovenproof up to 180 °C

		EAN
28 x 28 cm	**13 7492 61 28**	4052356008397



Crêpe-Pfanne
Crêpe pan
Poêle à crêpe
Padella per crêpe
Sartén para crêpe
Crêpe-pan

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	2.0 cm	**13 7496 60 28**	4052356008892





Pancakes-Pfanne
Pancakes pan
Poêle à pancakes
Padella per pancakes
Sartén para pancakes
Pancakes pan

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
26 cm	2.0 cm	**13 7497 60 26**	4052356009424



- 7 Vertiefungen mit Ø 8 cm
- Ideal für die Zubereitung von Pancakes, Spiegeleiern oder anderen Eierspeisen
- 7 recesses with Ø 8 cm
- Perfect for preparing pancakes, fried eggs or other egg dishes

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

MERIDIAN INTENSE PRO

Diese Pfanne vereint die besten Eigenschaften. Im Körper aus 100% recyceltem Aluminium mit Vollflächen-Induktionsboden sorgt eine 3-fach-Antihaftbeschichtung mit Partikeln aus echten Schweizer Bergkristallen für höchste Kratzfestigkeit.

This pan combines the best features. In the body made of 100% recycled aluminium with full-surface induction bottom a 3-layer non-stick coating with particles of genuine Swiss mountain crystals assures maximum scratch resistance.

Bratpfanne Frying pan Poêle à frire Padella Sartén Braadpan	**Ø**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	20 cm	4.5 cm	**13 5678 60 20**	4052356010369
	24 cm	4.8 cm	**13 5678 60 24**	4052356010376
	28 cm	5.0 cm	**13 5678 60 28**	4052356010383

- Pfannenkörper aus 100% recyceltem Aluminium
- Vollflächen-Induktionsboden
- Hochleistungs-Beschichtung mit Partikeln aus echten Schweizer Bergkristallen
- Fest vernieteter Griff aus Edelstahl

INTENSE PRO
SWISS TECHNOLOGY



- Pan body made of 100% recycled aluminium
- Full-surface induction bottom
- High-performance coating with particles of genuine Swiss mountain crystals
- Solidly riveted stainless steel handle

VULCANO MINI LINE



Klein und fein. Die Bratpfannen MINI stehen ihren großen Verwandten in nichts nach. Der leichte Pfannenkörper aus Aluminium mit der bewährten Hochleistungs-Antihaftbeschichtung sorgt wie der Vollflächen-Induktionsboden für beste Ergebnisse. Einfach in der Handhabung, effizient und schnell.

Small and fine. The frying pans MINI are in no way inferior to their larger relatives. The lightweight aluminium pan body with the proven high-performance non-stick coating ensures the best results, just like the full-surface induction base. Easy to use, efficient and fast.

MINI LINE ELEGANCE



Bratpfanne MINI
Frying pan
Poêle à frire
Padella
Sartén
Braadpan

	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
1. Schwarz mit hellem Griff in Holzoptik Black with light handle in wooden look				
	18 cm	4.0 cm	**14 8069 51 18**	4052356008335
2. Schwarz mit dunklem Griff in Holzoptik Black with dark handle in wooden look				
	18 cm	4.0 cm	**14 8071 51 18**	4052356008359

MINI LINE CLASSIC



Bratpfanne MINI
Frying pan
Poêle à frire
Padella
Sartén
Braadpan

	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
1. Schwarz/black				
	16 cm	3.6 cm	**14 8068 51 16**	4052356003903
	18 cm	4.0 cm	**14 8068 51 18**	4052356004528
2. Rot/red				
	16 cm	3.6 cm	**14 8068 56 16**	4052356003927
	18 cm	4.0 cm	**14 8068 56 18**	4052356004542



	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
3. Grün matt/green matt				
	18 cm	4.0 cm	**14 8068 62 18**	4052356010246
4. Roségold metallic				
	18 cm	4.0 cm	**14 8068 74 18**	4052356010239
5. Rot metallic/red metallic				
	18 cm	4.0 cm	**14 8068 76 18**	4052356010215
6. Grau metallic/grey metallic				
	18 cm	4.0 cm	**14 8068 78 18**	4052356010260
7. Blau matt/blue matt				
	18 cm	4.0 cm	**14 8068 81 18**	4052356010253
8. Kupfer metallic/copper metallic				
	18 cm	4.0 cm	**14 8068 86 18**	4052356010222

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

Extra große Bratfläche
Extra-large frying surface

Festvernieteter Pfannengriff aus Buchenholz
Solidly riveted pan handle made of beech wood



Für den Einsatz mit allen Arten von Kochutensilien geeignet
For use of all types of cooking utensils

Pfannenkörper aus dünn gezogenem Carbonstahl
Pan body made of thinly drawn carbon steel

Die Bratpfanne ARIZONA kombiniert Leichtigkeit mit Robustheit. Der Pfannenkörper aus dünn gezogenem, wärmebehandeltem Carbonstahl ermöglicht ein besonders schnelles Aufheizen und entwickelt im Laufe des Gebrauchs eine natürliche Antihaft-Wirkung. So gelingen krosse Bratkartoffeln und saftige Medaillons ebenso wie die klassischen Baked Beans. Der Pfannenstiel aus Buchenholz mit praktischer Aufhänge-Öse ist solide mit dem Pfannenkörper vernietet.

The ARIZONA frying pan combines lightness with robustness. The pan body made of thinly drawn, heat-treated carbon steel enables particularly fast heating and develops a natural non-stick effect during use. Crispy fried potatoes and juicy medallions are just as successful as the classic baked beans. The beech wood pan handle with useful suspension eyelet is solidly riveted to the pan body.



Bratpfanne ARIZONA Frying pan Poêle à frire Padella Sartén Braadpan	**Ø**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	20 cm	3.5 cm	**16 1485 60 20**	4052356010154
	24 cm	4.6 cm	**16 1485 60 24**	4052356010161
	28 cm	5.5 cm	**16 1485 60 28**	4052356010178



- Dünngezogener Pfannenkörper aus Carbonstahl
- Spezielle Wärmebehandlung für Widerstandsfähigkeit gegen Rost und Verschmutzungen
- Festvernieteter Pfannengriff aus Buchenholz mit praktischer Öse zum Aufhängen

- Thinly drawn carbon steel pan body
- Special heat treatment for resistance to rust and dirt
- Solidly riveted pan handle made of beech wood with useful eyelet for hanging

Wokpfanne CANTON Wok pan Poêle à wok Sartén wok Padella wok Wokpan	**Ø**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	30 cm	10.0 cm	**16 9211 60 30**	4052356009066



- Dünngezogener Pfannenkörper aus Carbonstahl
- Spezielle Wärmebehandlung für Widerstandsfähigkeit gegen Rost und Verschmutzungen
- Festvernieteter Pfannengriff aus Buchenholz

- Thinly drawn carbon steel pan body
- Special heat treatment for resistance to rust and dirt
- Solidly riveted pan handle made of beech wood

[TAJINE]

	Ø	**Inhalt**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
grau/grey	28 cm	2.0 L	20.0 cm	**12 1538 51 28**	4052356007543
rot/red	28 cm	2.0 L	20.0 cm	**12 1538 56 28**	4052356007536



- Unterteil aus emailliertem Gusseisen zum scharfen Anbraten
- Deckel aus glasierter Keramik, hitzebeständig bis 200 °C, konische Form zum Schmoren der Speisen im eigenen Saft
- Optimale Wärmespeichereigenschaften zum energiesparenden Garen und Servieren
- Für alle Herdarten geeignet, inkl. Induktion

- Base made of enamelled cast iron for searing
- Lid made of glazed ceramics, heat resistant up to 200 °C
- Optimal heat retention capability for energy saving cooking and serving
- Suitable for all types of stoves, incl. induction

WOK

Wok-Set
Wok set
Ensemble de wok
Set di wok
Juego de wok
Wokset



Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
35 cm	4.0 L	9.5 cm	**16 9212 06 35**	4052356002043

- Wok aus emailliertem Gusseisen
- Deckel aus Glas
- Inkl. Abtropfgitter aus Edelstahl, 2 Stäbchen und Wendern aus Bambus
- Für alle Herdarten geeignet, inkl. Induktion

- Wok made of enamelled cast iron
- With glass lid
- Incl. draining rack, made of stainless steel, 2 turners and chopsticks made of bamboo
- Suitable for all types of stoves, incl. induction

Wok-Set
Wok set
Ensemble de wok
Set di wok
Juego de wok
Wokset



Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
35 cm	4.0 L	10.0 cm	**16 9213 06 35**	7640113016784

- Wok aus emailliertem Gusseisen mit Griffen aus Buchenholz
- Deckel aus lackiertem Metall mit Griff aus Buchenholz
- Inkl. Abtropfgitter aus Edelstahl, 2 Wendern und Stäbchen aus Bambus
- Für alle Herdarten geeignet, inkl. Induktion

- Wok made of enamelled cast iron with handles made of beech wood
- Lid made of lacquered metal with handle made of beech wood
- Incl. draining rack made of stainless steel, 2 turners and chopsticks made of bamboo
- Suitable for all types of stoves, incl. induction



Wokpfanne
Wok pan
Poêle à wok
Sartén wok
Padella wok
Wokpan

VULCANO CLASSIC

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	4.0 L	9.0 cm	**14 8418 60 28**	4052356005976



Wokpfanne
Wok pan
Poêle à wok
Sartén wok
Padella wok
Wokpan

VULCANO CUT RESIST

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	4.0 L	9.0 cm	**14 8448 60 28**	4052356005945



Stielwok mit Rundboden
Wok with round bottom
Wok avec fond rond
Wok con fondo rotondo
Wok con fondo redondo
Wok met ronde bodem

BRIGADE PREMIUM

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
35 cm	4.0 L	8.5 cm	**16 8217 60 35**	7640113014773



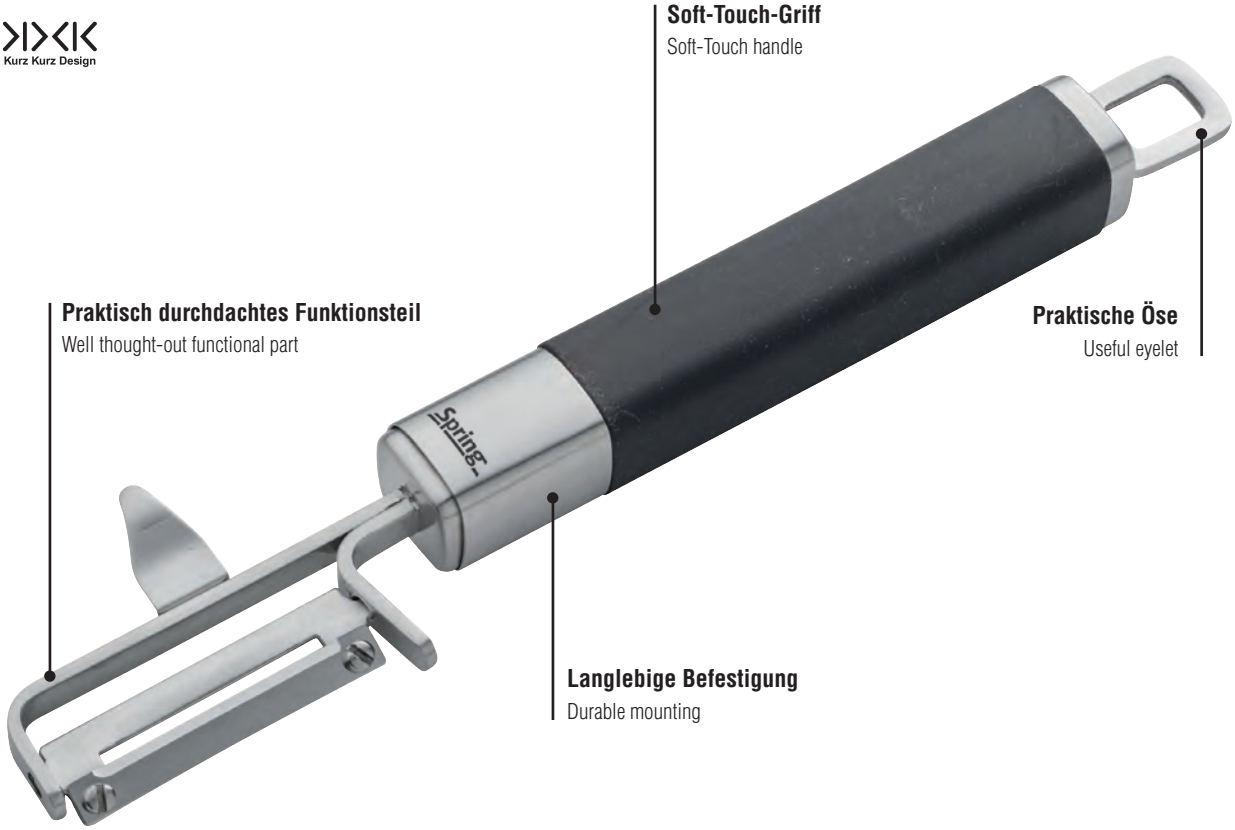
Deckel
Lid
Couvercle
Coperchio
Tapa
Deksel



Ø	Art.-Nr.	EAN
35 cm	**16 8217 61 35**	7640113010751

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

TOOLS FUSION2+



Was wäre eine Küche ohne Werkzeug?
Die vielseitigen Küchenhelfer der Serie FUSION2+ aus robustem Edelstahl begeistern mit ihrem formschönen Design und hoher Funktionalität. Der speziell geformte Soft-Touch-Griff mit seiner exzellenten Haptik sorgt für eine komfortable Handhabung und ist präzise und wasserdicht verarbeitet. Dank der praktischen Öse am Griffende können die Helfer übersichtlich und jederzeit griffbereit aufbewahrt werden.

What would a kitchen be without tools?
The versatile kitchens tools of the series FUSION2+ made of robust stainless steel impresses with their elegant design and high functionality. The specially shaped Soft-Touch handle with its excellent haptics ensures comfortable handling and is precisely and waterproof finished. Thanks to the useful loop at the end of the handle the tools can be stored clearly and kept by hand at all times.



		Länge	Art.-Nr.	EAN
	**Melonenausstecher** Melon baller Bouleur à melon Scavino Cuchara vaciadora Meloenboller	21 cm	**18 1683 00 01**	4052356008045
	**Pizzaschneider** Pizza cutter Roulette à pizza Rotella tagliapizza Cortador pizzas Pizzasnijder	22 cm	**18 1683 00 02**	4052356008052
	**Teigrädchen** Pastry cutter Roulette à pâte Rotella tagliapasta Rueda cortamasa Deegrader	20.5 cm	**18 1683 00 03**	4052356008069
	**Dosenöffner** Can opener Ouvre boîte Apriscatole Abrelatas Blikopener	23 cm	**18 1683 00 04**	4052356008076
	**Käsemesser** Cheese knife Couteau à fromage Coltello formaggio Cuchillo queso Kaasmes	30 cm	**18 1683 00 05**	4052356008083
	**Käsehobel** Cheese plane Rabot à fromage Taglia formaggio Cortador queso Kaasschaaf	26.5 cm	**18 1683 00 06**	4052356008090

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch



Zitronenzester
Lemon zester
Zesteur
Rigalimoni
Rallador limón
Citroenschiltrekker

Länge	Art.-Nr.	EAN
18.4 cm	**18 1683 00 07**	4052356008106



Apfelausstecher
Apple corer
Épépineur
Foramele
Descorazonador manzana
Appelboor

Länge	Art.-Nr.	EAN
25.7 cm	**18 1683 00 08**	4052356008113



Knoblauchpresse
Garlic press
Presse à ail
Spremiaglio
Prensaajos
Knoflookpers

Länge	Art.-Nr.	EAN
21.4 cm	**18 1683 00 09**	4052356008120



Pendelschäler
Peeler
Éplucheur
Pela verdura
Pela verduras
Dunschiller

Länge	Art.-Nr.	EAN
21.5 cm	**18 1683 00 10**	4052356008137



Schöpflöffel
Soup ladle
Louche
Mestolo
Cazo sopa
Soeplepel

Länge	Art.-Nr.	EAN
33.5 cm	**18 1683 00 11**	4052356008144



Saucenlöffel
Sauce ladle
Cuillère à sauce
Cucchiaio salsa
Cazo salsa
Sauslepel

Länge	Art.-Nr.	EAN
30 cm	**18 1683 00 12**	4052356008151

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch



Schaumlöffel
Skimmer
Écumoire
Schiumarola
Espumadera
Schuimspaan

Länge	Art.-Nr.	EAN
34.5 cm	**18 1683 00 13**	4052356008168



Kartoffelstampfer
Potato masher
Presse purée
Schiacciapatate
Prensa patatas
Aardappelstamper

Länge	Art.-Nr.	EAN
29.5 cm	**18 1683 00 14**	4052356008175



Nylon Pfannenwender
Nylon turner
Pelle nylon
Paletta nylon
Pala freír nylon
Nylonspaan

Funktionsteil hitzebeständig bis 290 °C
Functional part heat resistant up to 290 °C

Länge	Art.-Nr.	EAN
38 cm	**18 1683 00 15**	4052356008182



Serviergabel
Serving fork
Fourchette à servir
Forchettone
Tenedor de servir
Serveervork

Länge	Art.-Nr.	EAN
32 cm	**18 1683 00 16**	4052356008199



Servierlöffel
Serving spoon
Cuillère à servir
Cucchiaione
Cucharón servir
Serveerlepel

Länge	Art.-Nr.	EAN
35 cm	**18 1683 00 17**	4052356008205



Wender
Turner
Pelle
Pala
Pala freir
Bakspaan

Länge	Art.-Nr.	EAN
38.5 cm	**18 1683 00 18**	4052356008212

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch



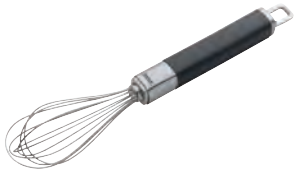
Spaghettiheber
Spaghetti server
Cuillère à spaghetti
Mestolo spaghetti
Cucharón spaghetti
Spaghettilepel

Länge	Art.-Nr.	EAN
34.5 cm	**18 1683 00 19**	4052356008229



Schneebesen
Standard whisk
Fouet
Frusta
Batidor
Garde

Länge	Art.-Nr.	EAN
20 cm	**18 1683 00 20**	4052356008236



Schneebesen
Standard whisk
Fouet
Frusta
Batidor
Garde

Länge	Art.-Nr.	EAN
25 cm	**18 1683 00 21**	4052356008243



Spiralbesen
Spiral whisk
Fouet
Frusta
Batidor
Garde

Länge	Art.-Nr.	EAN
29.8 cm	**18 1683 00 23**	4052356009271



Reibe fein
Fine grater
Râpe à fin
Grattugia fine
Rallador fino
Rasp fijn

Länge	Art.-Nr.	EAN
34.5 cm	**18 1683 00 24**	4052356009288



Timer
Timer
Minuteur
Contaminuti
Temporizador
Kookwekker

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
7 cm	5.4 cm	**18 1684 06 06**	4052356009363

Bis 59 Minuten, aus hochwertigem Edelstahl
Up to 59 minutes, made of high quality stainless steel

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

Profi-Pinzette
Tweezers
Pincette
Pinza
Pinzas
Pincet

Länge	Art.-Nr.	EAN
22 cm	**18 1683 10 22**	4052356009493
30 cm	**18 1683 10 30**	4052356009509



- Praktisch beim Braten, Kochen und Grillen
- Präzise Handhabung für das Wenden von kleinen Stücken Lebensmittel sowie beim Anrichten
- Useful for roasting, cooking and grilling
- Precise use for turning small pieces of food as well as decorating



Profi-Pinzette mit Silikon
Tweezers with silicone
Pincette avec silicone
Pinzas con silicone
Pinzas con silicona
Pincet met silicone

Länge	Art.-Nr.	EAN
22 cm	**18 1683 20 22**	4052356009516
30 cm	**18 1683 20 30**	4052356009523



- Ideal beim Braten und Kochen in beschichtetem Kochgeschirr
- Spitzen silikonummantelt mit geriffelten Flächen für besten Halt
- Temperaturbeständig bis 250 °C
- Ideal for roasting and cooking in non-stick coated cookware
- Tips silicone coated with corrugated surfaces for optimum hold
- Temperature resistant up to 250 °C



Vorratsdose
Food canister
Boîte alimentaire
Contenitore di alimenti
Contenedor de alimentos
Voorraaddoos

Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
11.7 x 11.7 cm	320 ml	6.0 cm	**18 1685 06 30**	4052356009103
13.5 x 13.5 cm	520 ml	6.6 cm	**18 1685 06 50**	4052356009097
15.5 x 15.5 cm	800 ml	7.4 cm	**18 1685 06 80**	4052356009080



- Ideal zum Transportieren, Servieren, Aufwärmen und Aufbewahren
- Behälter aus Borosilikatglas
- Auslaufsicherer Deckel aus Edelstahl
- Perfect for transporting, serving, heating up, storing
- Container made of borosilicate glass
- Leak-proof lid made of stainless steel

Vorratsdose
Food canister
Boîte alimentaire
Contenitore di alimenti
Contenedor de alimentos
Voorraaddoos

Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
15.0 x 11.0 cm	370 ml	5.5 cm	**18 1687 06 40**	4052356009134
17.7 x 13.2 cm	640 ml	6.0 cm	**18 1687 06 60**	4052356009127
20.6 x 15.5 cm	1000 ml	7.0 cm	**18 1687 06 90**	4052356009110



- Ideal zum Transportieren, Servieren, Aufwärmen und Aufbewahren
- Behälter aus Borosilikatglas
- Auslaufsicherer Deckel aus Edelstahl
- Perfect for transporting, serving, heating up, storing
- Container made of borosilicate glass
- Leak-proof lid made of stainless steel

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch



Schüssel-Set mit Glasdeckel 3-teilig
Bowl set with glass lid 3 pcs.
Ensemble de bols avec couvercle en verre 3 pcs.
Set di ciotole con coperchio in vetro 3 pz.
Set de cuencos con tapa de vidrio 3 pzs.
Beslagkommenset met glazen deksel 3-delig

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
			18 9014 06 03	4052356010185
16 cm	1.4 L	10.0 cm		
20 cm	2.8 L	12.0 cm		
24 cm	4.7 L	14.0 cm		

- Rutschfester Silikonboden
- Deckel mit Silikonrand, auslaufsicher
- Mit praktischer Innenskalierung

- Non-slip silicone base
- Glass lid with silicone rim, leakproof
- With useful inner scale





farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch



Glasdeckel VULCANO Glass lid Couvercle en verre Coperchio in vetro Tapa de vidrio Glazen deksel	**Ø**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	20 cm	**14 8488 61 20**	4052356006027
	24 cm	**14 8488 61 24**	7640116155053
	26 cm	**14 8488 61 26**	7640116149946
	28 cm	**14 8488 61 28**	7640116149052

- Deckelknopf aus Duroplast, backofenfest bis 220 °C, mit Entlüftungsknopf
- Passend zu allen SPRING Kochgeschirren sowie Brat- und Servierpfannen

- Lid knob made of thermoset material, ovenproof up to 220 °C, with vent knob
- Suitable for all SPRING cookware as well as frying and serving pans



Glasdeckel VULCANO Glass lid Couvercle en verre Coperchio in vetro Tapa de vidrio Glazen deksel	**Ø**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	32 cm	**14 8488 61 32**	4052356006041

- Deckelknopf aus Duroplast, backofenfest bis 220 °C, mit Entlüftungsknopf
- Passend zu allen SPRING Kochgeschirren sowie Brat- und Servierpfannen

- Lid knob made of thermoset material, ovenproof up to 220 °C, with vent knob
- Suitable for all SPRING cookware as well as frying and serving pans



Glasdeckel DOMO Glass lid Couvercle en verre Coperchio in vetro Tapa de vidrio Glazen deksel	**Ø**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	20 cm	**14 8490 61 20**	4052356008908
	24 cm	**14 8490 61 24**	4052356008915
	28 cm	**14 8490 61 28**	4052356008922
	32 cm	**14 8490 61 32**	4052356008939

- Mit Griff aus Edelstahl rostfrei und Silikondichtung, backofenfest bis 250 °C
- Passend zu allen SPRING Kochgeschirren sowie Brat- und Servierpfannen

- With handle made of stainless steel and silicone gasket, ovenproof up to 250 °C
- Suitable for all SPRING cookware as well as frying and serving pans



Spritzschutz VULCANO Splash guard Tamis anti-éclaboussures Paraspruzzi Tapa antisalpicaduras Spatzeef	**Ø**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	33 cm	**14 8499 61 33**	4052356010086

Extra feines Sieb, für Töpfe und Pfannen bis Ø 33 cm, klappbarer Griff

Extra fine mesh, suitable for pots and pans up to Ø 33 cm, foldable handle

CLEANERS



Kupfer-Reiniger Copper Cleaner Nettoyant pour cuivre Detergente per rame Limpiador de cobre Koperreiniger	**Inhalt**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	250 g	**22 9051 25 00**	7640116149076
	750 g	**22 9052 75 00**	7640116148949

- Spezialreiniger, ideal für das SPRING Kochgeschirr CULINOX, einfach und effizient in der Anwendung

- Special cleaner, ideal for all SPRING cookware CULINOX, easy and efficient to use

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch


Spring
SWISS DESIGN

Mit SPRING GRIPS ist man auf der sicheren Seite. Topflappen, Griffschutz und Handschuh bewahren Hände und Arme vor Verbrennungen beim Kontakt mit heißen Deckeln und Griffen, Auflauf-, Kuchenformen und Backblechen. Eine spezielle Noppenstruktur sorgt für zusätzliche Isolierung und einen guten Griff. Das thermoresistente Material ist temperaturbeständig bis 250 °C.

Auch das Material verdient es, geschützt zu werden. Durch die Blume sagt es der Stapelschutz. Er bietet Pfannen effektiven Schutz vor Kratzern und Beschädigungen. Der Topfuntersetzer FLEXI hat eine unwiderstehliche Anziehungskraft. Das liegt an den Magneten, mit denen er fest an induktionsgeeigneten Topf- und Pfannenböden haftet. Damit Induktionskochfelder lange gepflegt bleiben, schützt die bis 300 °C hitzebeständige Schutzmatte effektiv vor Kratzern und Beschädigungen.

With SPRING GRIPS you are on the safe side. Pot holders, handle protectors and gloves protect hands and arms from burns when coming into contact with hot lids and handles, casserole dishes, cake pans and baking trays. A special dimpled structure provides extra insulation and a good grip. The thermoresistant material is temperature resistant up to 250 °C.

The material also deserves to be safeguarded. The pan protector provides effective protection for pans from scratches and damage. The FLEXI trivet has an irresistible attraction. Thanks to its magnets it firmly adheres to induction-compatible pot and pan bases. To ensure that induction cooktops remain well-maintained for a long time, the protection mat, which is heat-resistant up to 300 °C, effectively protects against scratches and damages.

Topflappen, 2er-Set
Pot holder, 2 pieces
Manique, 2 pièces
Presine, 2 pezzi
Agarrador, 2 piezas
Pannenlap, 2 stuks

Maße 17 x 17 cm	Art.-Nr.	EAN
1. Schwarz-Schwarz/black-black	**20 9404 51 02**	4052356000698
2. Grün-Schwarz/green-black	**20 9404 52 02**	4052356000261
3. Rot-Schwarz/red-black	**20 9404 56 02**	7640113011246
4. Grau-Schwarz/grey-black	**20 9404 58 02**	7640113011253
5. Schwarz-Rot/black-red	**20 9404 66 02**	4052356009042











farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

Griffschutz GHOST, 2er-Set
Side handle sleeve, 2 pieces
Manique de protection pour anses, 2 pièces
Presina di protezione per manici, 2 pezzi
Agarrador protector para asas, 2 piezas
Greepbeschermer, 2 stuks

Maße 19 x 12 cm	Art.-Nr.	EAN
1. Schwarz/black	**20 9402 51 02**	4052356005075
2. Grün/green	**20 9402 52 02**	4052356005082
3. Rot/red	**20 9402 56 02**	4052356005099
4. Grau/grey	**20 9402 58 02**	4052356005105
5. Rot-schwarz/red-black	**20 9402 66 02**	4052356009059

1.



2.



3.



4.



5.





Handschuh, 2er-Set
Oven glove, 2 pieces
Gant de cuisine, 2 pièces
Guanto da cucina, 2 pezzi
Manopla de cocina, 2 piezas
Ovenhandschoen, 2 stuks

Maße 23 x 15 cm	Art.-Nr.	EAN
1. Schwarz-Schwarz/black-black	**20 9405 51 02**	4052356000704
2. Grün-Schwarz/green-black	**20 9405 52 02**	4052356000292
3. Rot-Schwarz/red-black	**20 9405 56 02**	7640113011291
4. Grau-Schwarz/grey-black	**20 9405 58 02**	7640113011307
5. Schwarz-Rot/black-red	**20 9405 66 02**	4052356009028















Maße 33 x 15 cm	Art.-Nr.	EAN
1. Schwarz-Schwarz/black-black	**20 9406 51 02**	4052356000711
2. Grün-Schwarz/green-black	**20 9406 52 02**	4052356000322
3. Rot-Schwarz/red-black	**20 9406 56 02**	7640113011376
4. Grau-Schwarz/grey-black	**20 9406 58 02**	7640113011383
5. Schwarz-Rot/black-red	**20 9406 66 02**	4052356009035







farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

Griffschutz, 2er-Set
Side handle sleeve, 2 pieces
Manique de protection pour anses, 2 pièces
Presina di protezione per manici, 2 pezzi
Agarrador protector para asas, 2 piezas
Greepbeschermer, 2 stuks

Maße 10 x 5 cm	Art.-Nr.	EAN
1. Rot/red	**20 9403 56 02**	7640113011185
2. Schwarz/black	**20 9403 59 02**	4052356002760

1.



2.





Griffschutz XL, 2er-Set
Side handle sleeve XL, 2 pieces
Manique de protection pour anses XL, 2 pièces
Presina di protezione per manici XL, 2 pezzi
Agarrador protector para asas XL, 2 piezas
Greepbeschermer XL, 2 stuks

Maße 15 x 6.5 cm	Art.-Nr.	EAN
1. Rot/red	**20 9401 56 02**	4052356009790
2. Schwarz/black	**20 9401 59 02**	4052356009806

1.



2.





Pfannen-Griffschutz
Pan holder
Manique pour poêle
Presine per padella
Agarrador para sartenes
Greepbeschermer voor pannen

Maße 20 x 5 cm	Art.-Nr.	EAN
Rot/red	**20 9407 56 01**	4052356000452





farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

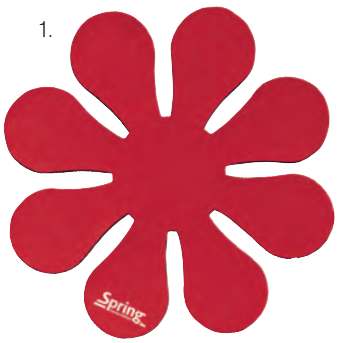
Stapelschutz, 2er-Set
Pan protector, set of 2 pieces
Protecteur de poêle, ensemble de 2 pièces
Prottetore di padella, set di 2 pezzi
Protector de sartén, set de 2 piezas
Panbeschermer, 2 stuks per set

Ø 32 cm	Art.-Nr.	EAN
1. Rot/red	**20 9409 56 02**	4052356002418
2. Schwarz/black	**20 9409 51 02**	4052356006010

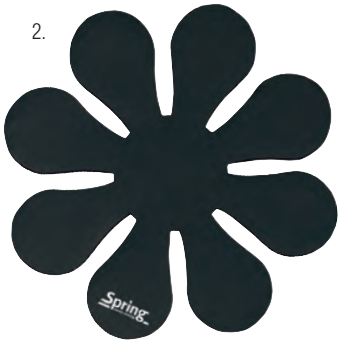
- Passend für alle Pfannen mit bis zu Ø 32 cm
- Auch als Untersetzer einsetzbar

- Suitable for all pans with up to Ø 32 cm
- Also usable as a coaster

1.



2.



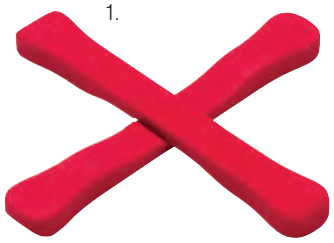


Untersetzer FLEXI
Trivet
Dessous-de-plat
Sottopentola
Salvamanteles
Onderzetter

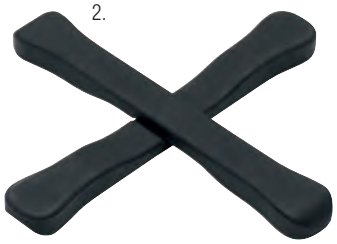
Magnetisch mit rutschfester Silikonummantelung
Magnetic with non-slip silicone coating

Länge 19 cm	Art.-Nr.	EAN
1. Rot/red	**20 9410 56 01**	4052356006096
2. Schwarz/black	**20 9410 51 01**	4052356006102

1.



2.

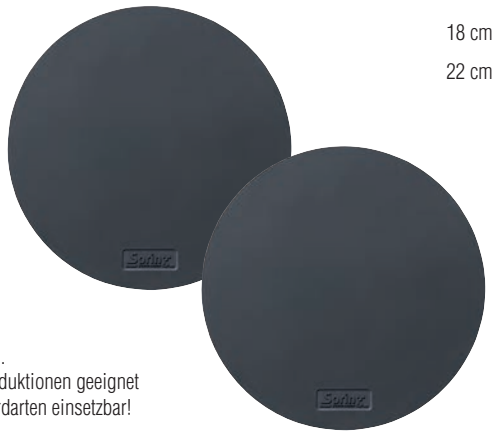






Schutzmatte für Induktionskochfelder, 2 Stück
Protection mat for induction cooktops, 2 pieces
Tapis de protection pour cuisinières à induction, 2 pièces
Tappetino protettivo per piastre a induzione, 2 pezzi
Alfombrilla protectora para placas de inducción, 2 piezas
Beschermende mat voor inductiekookplaten, 2 stuks

Ø	Art.-Nr.	EAN
18 cm	**20 9411 51 18**	4052356009400
22 cm	**20 9411 51 22**	4052356009417



- Silikon, schwarz
- Schützt Glaskeramikflächen vor Kratzern und Verschmutzungen.
- Auch als Anti-Rutschmatte für Chafing Dishes auf Warmhalteinduktionen geeignet
- Nur auf Induktionskochfeldern einsetzen! Nicht auf anderen Herdarten einsetzbar!

- Silicone, black
- Protects glass ceramic surfaces against scratches and soiling
- Also suitable as a non-slip mat for Chafing Dishes used on induction units with keep warm function
- Use only on induction cooktops! Not to be used on other kind of stoves!

+300°C



farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch





FONDUE

Das Wort Fondue heißt genau genommen „geschmolzen“, vom französischen Wort „fondre“ = schmelzen.
Nicht ohne Grund, denn das erste Essen dieser Form, dass in den Geschichtsbüchern Erwähnung fand, war das ursprüngliche Schmelzen von Käse am offenen Feuer – der Legende nach wollte ein armer Hirte in den Bergen seine tägliche karge Mahlzeit aus Käse und Brot etwas abwechslungsreicher gestalten. Ob es ein Schweizer war, ist nicht überliefert, aber sicher ist, dass die Wurzeln dieser köstlichen Essensart in den französischsprachigen Regionen der Westalpen liegen.

Inzwischen werden mit dem Begriff Fondue ganz allgemein alle Gerichte beschrieben, bei denen mundgerechte Stücke Lebensmittel in Flüssigkeiten gegart oder getaucht werden. Das wohl bekannteste Trio besteht aus Fondue Bourguignonne, dem Klassiker mit Fett, seinem Pendant Fondue Chinoise mit Brühe, und dem Käsefondue, das dem Ursprung sicher am nächsten kommt.

Welches auch immer der Favorit ist – SPRING bietet mit einem umfassenden Sortiment an verschiedensten Fondue-Garnituren, Caquelons und Zubehör eine Auswahl, die ihresgleichen sucht.

Ob puristisch, rustikal oder mit Dekor – es ist für jeden Geschmack etwas dabei. Sämtliche Garnituren enthalten Topf, Rechaud, Brenner und Gabeln für den vollendeten Fondue-Genuss. Individualisten stellen ihr Set ganz einfach selbst zusammen und kombinieren dabei ganz nach Gusto Caquelons, Pasten- oder Gasbrenner mit Rechauds und Fondue-Gabeln. Durchdachte und funktionale Accessoires wie Fondue-Teller, Siebchen und Co. runden die stimmige, hochqualitative Kollektion ab.

Strictly speaking, the word fondue means "melted", from the French word "fondre" = to melt.
Not without reason, because the first meal of this form that found mention in the history books was the original melting of cheese on an open fire - according to legend, it was a poor shepherd in the mountains who wanted to make his daily meagre meal of cheese and bread a little more varied. Whether it was a Swiss is not handed down, but it is certain that the roots of this delicious way of eating lie in the French-speaking regions of the Western Alps.

Meanwhile, the term fondue is generally used to describe any dish in which bite-sized pieces of food are cooked or dipped in liquids. Probably the best known trio consists of fondue bourguignonne, the classic with grease, its counterpart fondue chinoise with broth, and cheese fondue, which is certainly the closest to the origin.

Whichever is the favourite - SPRING offers a comprehensive range of different fondue sets, caquelons and accessories, a selection that is second to none.

Whether puristic, rustic or with decoration - there is something for every taste. All sets include pot, warmer, burner and forks for the perfect fondue pleasure. Individualists can easily put together their own set, combining caquelons, paste or gas burners with warmers and fondue forks to suit their taste. Well thought-out and functional accessories such as fondue plates, sieves and the like round off the harmonious, high-quality collection.

FEATURES

	Personen Servings Personnes Persone Personas Personen	**Bourguignonne** **Chinoise**	**Käse** Cheese Fromage Formaggio Queso Kaas	**Schokolade** Chocolate Chocolat Cioccolato Chocolate Chocolade	**Induktion** Induction Induction Induzione Inducción Inductie	**Pastenbrenner** Paste burner Brûleur à pâte Bruciatore di pasta Quemador de pasta Pasta brander	**Gasbrenner** Gas burner Brûleur à gaz Bruciatore a gas Quemador de gas Gasbrander	**Elektrisches Rechaud** Electric warmer Réchaud électrique Fornelletto elettrico Infiernillo eléctrico Elektrisch rechaud	**Edelstahl rostfrei** Stainless steel Acier inoxydable Acciaio inossidabile Acero inoxidable Edelstaal roestvrij	**Emailliertes Gusseisen** Enamelled cast iron Fonte émaillée Ghisa smaltata Hierro fundido esmaltado Geëmailleerd gietijzer	**Glasierte Keramik** Glazed ceramics Céramique glacée Ceramica invetriata Cerámica esmaltada Geglazuurd keramiek	**Aluminium, antihaftbeschichtet** Aluminium, non-stick coated Aluminium, revêtu antiadhésif Alluminio, rivestito antiaderente Aluminio, revestido antiadherente Aluminium, met anti-aanbaklaag
FONDUE-GARNITUR SWISS ECO	6	✓				✓			✓			
FONDUE-GARNITUR CLASSIC ECO	6	✓				✓			✓			
FONDUE-GARNITUR BASIC	6	✓			✓	✓			✓			
FONDUE-GARNITUR DAVOS	6	✓			✓	✓			✓			
FONDUE-GARNITUR DAVOS CULINOX	6	✓				✓			✓			
FONDUE-GARNITUR ANDERMATT	6	✓			✓	*	✓		✓			
FONDUE-GARNITUR GRENOBLE	8	✓	✓		✓	✓	**			✓		
FONDUE-GARNITUR PROFESSIONAL	6	✓	✓	✓	✓			✓	✓			
FONDUE-GARNITUR CAROUSEL	6	✓			✓	*	✓		✓			
FONDUE-TOPF SAAS-FEE		✓	✓		✓					✓		
FONDUE-GARNITUR SAAS-FEE	8	✓	✓		✓	✓	**			✓		
FONDUE-TOPF ALUMINIUM INDUKTION			✓		✓							✓
KÄSEFONDUE-GARNITUR ALUMINIUM INDUKTION	6		✓		✓	✓	**					✓
CAQUELON MONTANA			✓								✓	
KÄSEFONDUE-GARNITUR MONTANA	6		✓			✓	**				✓	
KÄSEFONDUE-GARNITUR MINI EDELWEISS	2		✓	✓		✓					✓	
CAQUELON ECO			✓								✓	

* wahlweise kann ein Pastenbrenner als Wärmequelle eingesetzt werden * optionally a paste burner can be used as heat source

** wahlweise kann der Gasbrenner als Wärmequelle eingesetzt werden ** optionally the gas burner can be used as heat source





Spring
SWISS DESIGN









Fondue-Garnitur SWISS ECO
Fondue set
Ensemble à fondue
Set di fonduta
Juego de fondue
Fondue garnituur



- Topf, abnehmbarer Spritzschutz und Deckel aus Edelstahl poliert
- Perfekt auf den Topf abgestimmtes Rechaud mit Untersetzer
- Fonduegabeln mit farbiger Markierung
- Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Fondue-Topf: Ø 18 cm / Inhalt 2.0 L, für alle Herdarten außer Induktion geeignet
- 1 Spritzschutz
- 1 Rechaud mit Pastenbrenner und Untersetzer
- 6 Fleischfondue-Gabeln

- Pot, removable splashguard and lid made of polished stainless steel
- Perfectly matching warmer with coaster
- Fondue forks with colour marking
- Safety paste burner for comfortable handling
- 1 Fondue pot: Ø 18 cm / Capacity: 2.0 L, suitable for all types of hobs, except induction
- 1 Splashguard
- 1 Warmer with paste burner and coaster
- 6 Meat fondue forks

Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	2.0 L	**26 2140 60 18**	7640113010706

Fondue-Garnitur CLASSIC ECO
Fondue set
Ensemble à fondue
Set di fonduta
Juego de fondue
Fondue garnituur



- Topf mit Stielgriff aus schwarzem Kunststoff
- Topf, abnehmbarer Spritzschutz und Deckel aus Edelstahl poliert
- Perfekt auf den Topf abgestimmtes Rechaud mit Untersetzer
- Fonduegabeln mit farbiger Markierung
- Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Fondue-Topf: Ø 18 cm / Inhalt 1.5 L, für alle Herdarten außer Induktion geeignet
- 1 Spritzschutz
- 1 Rechaud mit Pastenbrenner und Untersetzer
- 6 Fleischfondue-Gabeln

- Pot with handle made of black plastics
- Pot, removable splashguard and lid made of polished stainless steel
- Perfectly matching warmer with coaster
- Fondue forks with colour marking
- Safety paste burner for comfortable handling
- 1 Fondue pot: Ø 18 cm / Capacity: 1.5 L, suitable for all types of hobs, except induction
- 1 Splashguard
- 1 Warmer with paste burner and coaster
- 6 Meat fondue forks

Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	1.5 L	**26 2240 60 18**	7640116142787

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

Fondue-Garnitur BASIC
Fondue set
Ensemble à fondue
Set di fonduta
Juego de fondue
Fondue garnituur

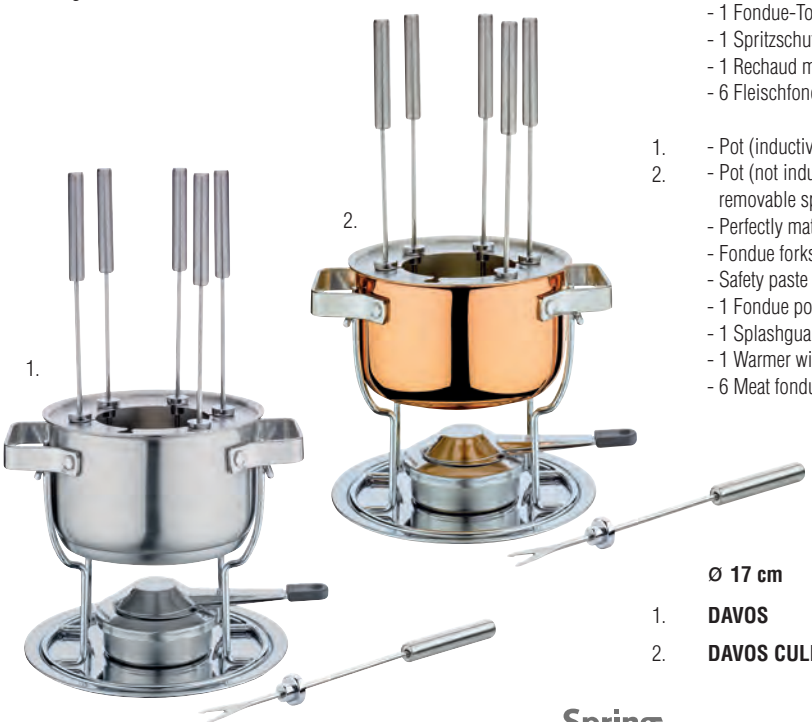


- Topf und abnehmbarer Spritzschutz aus gebürstetem Edelstahl
- Stabiles, verchromtes Rechaud mit Bodenplatte aus schwarz lackiertem Holz
- Fonduegabeln mit farbiger Markierung
- Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Fondue-Topf : Ø 18 cm / Inhalt 2.0 L, für alle Herdarten geeignet
- 1 Spritzschutz
- 1 Rechaud mit Pastenbrenner
- 6 Fleischfondue-Gabeln FUN

- Pot and removable splashguard made of brushed stainless steel
- Robust, chromed warmer with base plate made of black lacquered wood
- Fondue forks with colour marking
- Safety paste burner for comfortable handling
- Fondue pot: Ø 18 cm / Capacity 2.0 L, suitable for all types of stoves
- 1 Splashguard
- 1 Warmer with paste burner
- 6 Meat fondue forks FUN

Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	2.0 L	**26 2651 60 20**	7640116149656

Fondue-Garnitur DAVOS
Fondue set
Ensemble à fondue
Set di fonduta
Juego de fondue
Fondue garnituur



1. - Topf (induktiv) und abnehmbarer Spritzschutz aus Edelstahl poliert
2. - Topf (nicht induktiv) aus Edelstahl verkupfert, abnehmbarer Spritzschutz aus Edelstahl poliert
- Perfekt auf den Topf abgestimmtes Rechaud mit Untersetzer
- Fonduegabeln mit Halterung zum Einhängen – verhindert ein Verhaken
- Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Fondue-Topf: Ø 17 cm / Inhalt 1.5 L
- 1 Spritzschutz
- 1 Rechaud mit Pastenbrenner und Untersetzer
- 6 Fleischfondue-Gabeln

1. - Pot (inductive) and removable splashguard made of polished stainless steel
2. - Pot (not inductive) made of stainless steel copper coated, removable splashguard made of polished stainless steel
- Perfectly matching warmer with coaster
- Fondue forks with support for suspending – prevents from getting caught
- Safety paste burner for comfortable handling
- 1 Fondue pot: Ø 17 cm / Capacity: 1.5 L
- 1 Splashguard
- 1 Warmer with paste burner and coaster
- 6 Meat fondue forks

	Ø 17 cm	Inhalt 1.5 L	Art.-Nr.	EAN
1.	**DAVOS**		**26 9841 60 18**	4052356009738
2.	**DAVOS CULINOX**		**26 9842 60 18**	4052356009745

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

Fondue-Garnitur ANDERMATT
Fondue set
Ensemble à fondue
Set di fonduta
Juego de fondue
Fondue garnituur



- Topf aus massivem Edelstahl
  mit matt schwarzer Außenbeschichtung
- Abnehmbarer Spritzschutz aus Edelstahl gebürstet
- Perfekt auf den Topf abgestimmtes Rechaud
  mit rutschfesten Füßchen für sicheren Halt
- Fonduegabeln mit farbiger Markierung
- Leistungsstarker, stufenlos regelbarer Gasbrenner
  für komfortable Handhabung
- 1 Fondue-Topf: Ø 18 cm / Inhalt: 2.0 L, für alle Herdarten geeignet
- 1 Spritzschutz
- 1 Rechaud mit Gasbrenner
- 6 Fleischfondue-Gabeln

- Pot made of sturdy stainless steel
  with black matt outer coating
- Removable splashguard
  made of brushed stainless steel
- Perfectly matching warmer
  with anti-slip feet for secure hold
- Fondue forks with colour marking
- Powerful, continuously adjustable gas burner
  for comfortable handling
- 1 Fondue pot: Ø 18 cm / Capacity: 2.0 L, suitable for all types of stoves
- 1 Splashguard
- 1 Warmer with gas burner
- 6 Meat fondue forks

Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	2.0 L	**26 2750 60 18**	4052356006478

Fondue-Garnitur GRENOBLE
Fondue set
Ensemble à fondue
Set di fonduta
Juego de fondue
Fondue garnituur



- Topf und abnehmbarer Spritzschutz aus emailliertem Gusseisen
- Massives, perfekt auf den Topf abgestimmtes Rechaud
  aus emailliertem Gusseisen
- Geeignet für Fondues auf Basis von Fett oder Brühe
  sowie Käsefondues
- Fonduegabeln mit farbiger Markierung
- Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Fondue-Topf: Ø 16 cm / Inhalt: 1.5 L, für alle Herdarten geeignet
- 1 Spritzschutz
- 1 Rechaud mit Pastenbrenner
- 8 Fleischfondue-Gabeln

- Pot and removable splashguard made of enamelled cast iron
- Solid, perfectly matching warmer made of enamelled cast iron
- Suitable for fondues based on grease
  or broth as well as cheese fondues
- Fondue forks with colour marking
- Safety paste burner for comfortable handling
- 1 Fondue pot: Ø 16 cm / Capacity: 1.5 L, suitable for all types of stoves
- 1 Splashguard
- 1 Warmer with paste burner
- 8 Meat fondue forks

Ø 16 cm	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Schwarz matt/black matt	1.5 L	**28 9451 60 16**	4052356007031
Rot glänzend/red glossy	1.5 L	**28 9456 60 16**	4052356007048

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

Fondue-Garnitur PROFESSIONAL
Fondue set
Ensemble à fondue
Set di fonduta
Juego de fondue
Fondue garnituur

ELEKTRO LINE



- Topf (induktiv) aus Edelstahl gebürstet
- Abnehmbarer Spritzschutz aus Edelstahl poliert
- Elektrisches Rechaud mit voreingestellten Temperaturstufen für
  · Fondue Bourguignonne/Chinoise,
  · Käse
  · Schokolade
  und manueller Temperaturregelung
- 6 Fleischfondue-Gabeln

- Pot (inductive) made of brushed stainless steel
- Removable splashguard made of polished stainless steel
- Electric warmer with pre-set temperature levels for
  · Fondue Bourguignonne/Chinoise
  · Cheese
  · Chocolate
  and manual temperature setting
- 6 meat fondue forks

220-240 V I 50/60 Hz I 1200 W



Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	1.4 L	**38 1250 60 01**	4052356007659

Fondue-Garnitur CAROUSEL
Fondue set
Ensemble à fondue
Set di fonduta
Juego de fondue
Fondue garnituur



- Topf aus Edelstahl gebürstet
- Abnehmbarer Spritzschutz aus Edelstahl poliert
- Perfekt auf den Topf abgestimmtes Rechaud
  mit kugelgelagertem Drehteller aus schwarz lackiertem massivem Holz
- Fonduegabeln mit farbiger Markierung
- Leistungsstarker, stufenlos regelbarer Gasbrenner
  für komfortable Handhabung
- 1 Fondue-Topf: Ø 19 cm / Inhalt: 2.0 L, für alle Herdarten geeignet
- 1 Spritzschutz
- 1 Rechaud mit Gasbrenner
- 1 Drehteller Ø 40 cm
- 6 Fleischfondue-Gabeln
- 6 Extra-dickwandige Porzellanschälchen, 200 ml
- 6 Servier-Löffelchen

- Pot made of brushed stainless steel
- Removable splashguard made of polished stainless steel
- Perfectly matching warmer with ball-bearing Lazy Susan made of solid, black lacquered wood
- Fondue forks with colour marking
- Powerful, continuously adjustable gas burner for comfortable handling
- 1 Fondue pot: Ø 19 cm / Capacity: 2.0 L, suitable for all types of stoves
- 1 Splashguard
- 1 Warmer with gas burner
- 1 Lazy Susan Ø 40 cm
- 6 Meat fondue forks
- 6 Extra thick-walled porcelain bowls, 200 ml
- 6 Serving spoons

Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
19 cm	2.0 L	**26 2652 60 20**	7640116149663

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

Caquelon SAAS-FEE

- Topf und abnehmbarer Spritzschutz aus emailliertem Gusseisen
- Geeignet für Fondues auf Basis von Fett oder Brühe sowie Käsefondues
- Bodendurchmesser Ø 13 cm
- Für alle Herdarten geeignet
- Passend zu allen Rechauds von SPRING

- Pot and removable splashguard made of enamelled cast iron
- Suitable for fondues based on grease or broth as well as cheese fondues
- Bottom diameter Ø 13 cm
- Suitable for all types of stoves
- Fits to all SPRING warmers



	Ø 20 cm	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Schwarz matt/black matt	2.0 L	**28 9210 50 20**	4052356010697
Rot glänzend/red glossy	2.0 L	**28 9210 56 20**	4052356010680

Fondue-Garnitur SAAS-FEE
Fondue set
Ensemble à fondue
Set di fonduta
Juego de fondue
Fondue garnituur

- Topf und abnehmbarer Spritzschutz aus emailliertem Gusseisen
- Massives, perfekt auf den Topf abgestimmtes Rechaud aus massivem Gusseisen
- Geeignet für Fondues auf Basis von Fett oder Brühe sowie Käsefondues
- Fonduegabeln mit farbiger Markierung
- Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Fondue-Topf: Ø 20 cm / Inhalt: 2.0 L, für alle Herdarten geeignet
- 1 Spritzschutz
- 1 Rechaud mit Pastenbrenner
- 8 Fleischfondue-Gabeln

- Pot and removable splashguard made of enamelled cast iron
- Solid, perfectly matching warmer made of enamelled cast iron
- Suitable for fondues based on grease or broth as well as cheese fondues
- Fondue forks with colour marking
- Safety paste burner for comfortable handling
- 1 Fondue pot: Ø 20 cm / Capacity: 2.0 L, suitable for all types of stoves
- 1 Splashguard
- 1 Warmer with paste burner
- 8 Meat fondue forks



	Ø 20 cm	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Schwarz matt/black matt	2.0 L	**28 9251 60 20**	4052356005730
Rot glänzend/red glossy	2.0 L	**28 9256 60 20**	4052356005723

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

FONDUE



Caquelon ALUMINIUM INDUKTION

- Topf aus robustem Aluminium
- Griff aus Edelstahl gebürstet
- Solide Emaillierung außen, hochwertige Antihaftbeschichtung innen
- Bodendurchmesser Ø 15 cm
- Für alle Herdarten geeignet
- Passend zu allen Rechauds von SPRING

- Pot made of sturdy aluminium
- Handle made of brushed stainless steel
- Solid enamelling on the outside, high-quality non-stick coating inside
- Bottom diameter Ø 15 cm
- Suitable for all types of stoves
- Fits to all SPRING warmers



Ø 23 cm	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Rot/red	2.0 L	**28 9656 06 24**	4052356000988
Schwarz/black	2.0 L	**28 9660 06 24**	7640116149847

Käsefondue-Garnitur ALUMINIUM INDUKTION
Cheese fondue set
Ensemble à fondue à fromage
Set di fonduta di formaggio
Juego de fondue de queso
Kaasfondue garnituur

- Caquelon aus robustem Aluminium
- Griff aus Edelstahl gebürstet
- Solide Emaillierung außen, hochwertige Antihaftbeschichtung innen
- Inkl. Rechaud PEAK mit Untersetzer
- Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Fondue-Topf: Ø 23 cm / Inhalt: 2.0 L
- Für alle Herdarten geeignet
- 1 Rechaud mit Pastenbrenner und Untersetzer
- 6 Käsefondue-Gabeln

- Caquelon made of sturdy aluminium
- Handle made of brushed stainless steel
- Solid enamelling on the outside, high-quality non-stick coating inside
- Incl. warmer PEAK with coaster
- Safety paste burner for comfortable handling
- 1 Fondue pot: Ø 23 cm / 2.0 L
- 1 Warmer with paste burner and coaster
- 6 Cheese fondue forks



Ø 23 cm	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Rot/red	2.0 L	**28 9656 60 24**	4052356001381
Schwarz/black	2.0 L	**28 9660 60 24**	4052356001404

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

Caquelon MONTANA

- Topf aus feuerfester Keramik, matt glasiert mit goldfarbenem Dekor
- Bodendurchmesser Ø 16 cm
- Für alle Herdarten außer Induktion geeignet
- Passend zu allen Rechauds von SPRING

- Pot made of fireproof ceramics, matt glaze with gold-coloured decor
- Bottom diameter Ø 16 cm
- Suitable for all types of stoves, except induction
- Fits to all SPRING warmers



	Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Schwarz gold/black gold	22 cm	2.0 L	**28 9621 50 24**	4052356006461

Käsefondue-Garnitur MONTANA
Cheese fondue set
Ensemble à fondue à fromage
Set di fonduta di formaggio
Juego de fondue de queso
Kaasfondue garnituur

- Caquelon aus feuerfester Keramik, schwarz matt glasiert mit goldfarbenem Dekor
- Inkl. Rechaud mit Bodenplatte aus schwarz lackiertem Metall
- Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Caquelon: Ø 22 cm / 2.0 L, für alle Herdarten außer Induktion geeignet
- 1 Rechaud mit Pastenbrenner
- 1 Wärmeverteilscheibe aus Aluminium
- 6 Käsefondue-Gabeln

- Caquelon made of fireproof ceramics, black matt glazed with gold-coloured decor
- Incl. warmer with base plate made of black lacquered metal
- Safety paste burner for comfortable handling
- 1 Fondue pot: Ø 22 cm / 2.0 L, suitable for all types of stoves, except induction
- 1 Warmer with paste burner
- 1 Heat distributing disc made of aluminium
- 6 Cheese fondue forks



	Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Schwarz gold/black gold	22 cm	2.0 L	**28 9622 50 24**	4052356006447

Käsefondue-Garnitur MINI EDELWEISS
Cheese fondue set
Ensemble à fondue à fromage
Set di fonduta di formaggio
Juego de fondue de queso
Kaasfondue garnituur

- Caquelon aus feuerfester Keramik, schwarz matt glasiert mit weißem Dekor
- Perfekt auf den Topf abgestimmtes Rechaud aus schwarz lackiertem Metall
- Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Caquelon: Ø 14 cm / 1.0 L, für alle Herdarten außer Induktion geeignet
- 1 Rechaud mit Pastenbrenner
- 1 Wärmeverteilscheibe aus Aluminium
- 2 Käsefondue-Gabeln

- Caquelon made of fireproof ceramics, black matt glazed with white decor
- Perfectly matching warmer made of black lacquered metal
- Safety paste burner for comfortable handling
- 1 Fondue pot: Ø 14 cm / 1.0 L, suitable for all types of stoves, except induction
- 1 Warmer with paste burner
- 1 Heat distributing disc made of aluminium
- 2 Cheese fondue forks



Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
14 cm	1.0 L	**28 9621 50 16**	4052356007024

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

Caquelon ECO

- Topf aus feuerfester Keramik, matt glasiert
- Bodendurchmesser Ø 16 cm
- Für alle Herdarten außer Induktion geeignet
- Passend zu allen Rechauds von SPRING

- Fondue- pot made of fireproof ceramics, matt glazed
- Bottom diameter Ø 16 cm
- Suitable for all types of stoves, except induction
- Fits to all SPRING warmers



ø 24 cm	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	2.0 L	**28 9620 50 24**	7640116141759
Weiß/white	2.0 L	**28 9620 59 24**	7640116141766





Fondue-Rechaud TRADITION
Fondue warmer
Réchaud à fondue
Rechaud di fonduta
Soporte de fondue
Fondue rechaud

- Rechaud aus Edelstahl gebürstet
- Bodenplatte aus schwarz lackiertem Metall
- Wärmeverteilscheibe aus Aluminium gebürstet für Käsefondues
- Pastenbrenner, stufenlos regulierbar
- Passend für Fondue-Töpfe mit einem Bodendurchmesser bis 17 cm

- Warmer made of brushed stainless steel
- Base plate made of black lacquered metal
- Heat distributing disc made of brushed aluminium for cheese fondues
- Paste burner, infinitely adjustable
- Suitable for fondue pots with a diameter of up to 17 cm

Ø	Art.-Nr.	EAN
20 cm	**28 9662 50 20**	7640113010935



Fondue-Rechaud SWISS ECO
Fondue warmer
Réchaud à fondue
Rechaud di fonduta
Soporte de fondue
Fondue rechaud

- Rechaud aus Metall verchromt
- Untersetzer aus Edelstahl hochglanzpoliert
- Pastenbrenner, stufenlos regulierbar
- Passend für Fondue-Töpfe mit einem Bodendurchmesser bis 16 cm

- Warmer made of chromed metal
- Coaster made of mirror polished stainless steel
- Paste burner, infinitely adjustable
- Suitable for fondue pots with a diameter of up to 16 cm

Ø	Art.-Nr.	EAN
18 cm	**26 2140 50 18**	7640113010720



Fondue-Rechaud PEAK
Fondue warmer
Réchaud à fondue
Rechaud di fonduta
Soporte de fondue
Fondue rechaud

- Rechaud aus Edelstahl
- Untersetzer aus Edelstahl hochglanzpoliert
- Pastenbrenner, stufenlos regulierbar
- Passend für Fondue-Töpfe mit einem Bodendurchmesser bis 16 cm

- Warmer made of stainless steel
- Coaster made of mirror polished stainless steel
- Paste burner, infinitely adjustable
- Suitable for fondue pots with a diameter of up to 16 cm

Design by AKANTUS Germany

Ø	Art.-Nr.	EAN
16 cm	**26 9850 50 16**	4052356001152



Untersetzer für Fondue-Garnitur
Coaster for fondue set
Dessous-de-plat pour ensemble à fondue
Sottopentola per set di fonduta
Salvamanteles para juego de fondue
Onderzetter voor fondue garnituur

Gummibaum
Rubber tree



Ø	Art.-Nr.	EAN
20 cm	**28 9569 50 20**	4052356009608

Passend zur Fondue-Garnitur GRENOBLE/SAAS-FEE, speziell für den Einsatz mit Gasbrenner (Art.-Nr. 28 2330 68 07)
Suitable for fondue set GRENOBLE/SAAS-FEE, specially designed for use with gas burner (Item no. 28 2330 68 07)

Fleischfondue-Gabeln
Meat fondue forks
Fourchettes pour fondue à viande
Forchette per fonduta di carne
Tenedores para fondue de carne
Vleesfondue vorken

Komfortable Handhabung durch Widerhaken an den Spitzen – Fleischstücke werden leicht aufgespießt und gehen während des Garens nicht verloren. Verwechslung wird ausgeschlossen dank nummerierter bzw. farbiger Griffe.

Comfortable handling with barbs at the tips – pieces of meat are easily skewered and do not get lost during cooking. Confusion is impossible thanks to numbered resp. coloured handles.



BASIC
Edelstahl, Kunststoffgriff
Stainless steel, plastic handle

	Länge	Art.-Nr.	EAN
6 Stück/Set of 6	26.0 cm	**26 9026 06 06**	4052356002050



INOX
Edelstahl
Stainless steel

	Länge	Art.-Nr.	EAN
6 Stück/Set of 6	26.0 cm	**26 9027 06 06**	7640116143937



FUN
Edelstahl
Stainless steel

	Länge	Art.-Nr.	EAN
6 Stück/Set of 6	26.0 cm	**26 9028 06 06**	4052356000230

Käsefondue-Gabeln
Cheese fondue forks
Fourchettes pour fondue à fromage
Forchette per fonduta di formaggio
Tenedores para fondue de queso
Kaasfondue vorken

Komfortable Handhabung durch drei Spitzen – Stücke von Brot, Gemüse oder Obst werden leicht aufgespießt. Verwechslung wird ausgeschlossen dank nummerierter bzw. farbiger Griffe.

Comfortable handling with three tips – pieces of bread, vegetable or fruit are easily skewered. Confusion is impossible thanks to numbered resp. coloured handles.



BASIC
Edelstahl, Kunststoffgriff
Stainless steel, plastic handle

	Länge	Art.-Nr.	EAN
6 Stück/Set of 6	26.0 cm	**28 9026 06 06**	4052356002425



INOX
Edelstahl
Stainless steel

	Länge	Art.-Nr.	EAN
6 Stück/Set of 6	26.0 cm	**28 9028 06 06**	7640116143913



BASIC
Edelstahl, Kunststoffgriff
Stainless steel, plastic handle

	Länge	Art.-Nr.	EAN
6 Stück/Set of 6 ●	26.0 cm	**28 9029 06 06**	7640113010928
6 Stück/Set of 6 ●	26.0 cm	**28 9029 56 06**	4052356001107

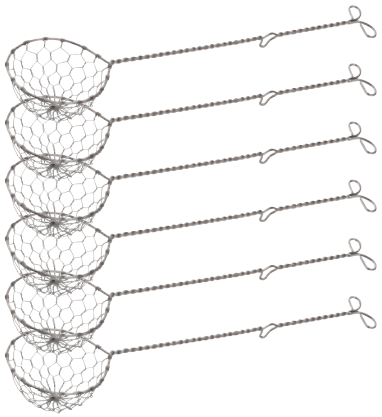
farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch



Fondue-Teller
Fondue plate
Assiette à fondue
Piatto da fonduta
Plato de fondue
Fondue bord

Aus hochwertiger Keramik, matt glasiert, spülmaschinenfest
In high-quality ceramics, matt glazed, dishwasher-safe

	Ø	Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	23 cm	**26 9658 50 00**	7640113012519
Weiß/white	23 cm	**26 9658 59 00**	7640116147188



Fondue-Siebchen INOX
Fondue spoons
Cuillères à fondue
Mestolini da fonduta
Coladores para fondue
Fondue zeefjes

Edelstahl, 6 Stück im Set
Stainless steel, set of 6 pieces

	Länge	Art.-Nr.	EAN
	22.0 cm	**26 9831 00 06**	7640113018429

Fondue-Siebchen PROFI
Fondue spoons
Cuillères à fondue
Mestolini da fonduta
Coladores para fondue
Fondue zeefjes

Edelstahl, 2 Stück im Set
Stainless steel, set of 2 pieces

	Länge	Art.-Nr.	EAN
	24.0 cm	**26 9831 06 02**	7640116156067





Aluminiumrondelle
Aluminium disc
Disque en aluminium
Disco in alluminio
Disco de aluminio
Aluminiumschijf

Für optimale Wärmeverteilung beim Käsefondue
For perfect heat distribution during the cheese fondue

Ø	Art.-Nr.	EAN
16 cm	**28 2985 00 16**	7640116142862
18.5 cm	**28 2985 00 18**	7640113012175



Pastenbrenner
Paste burner
Brûleur à pâte
Bruciatore di pasta
Quemador de pasta
Pasta brander

Regulierbar, für SPRING FIRE Brennpaste 80 g-Becher
With flame adjustment, for SPRING FIRE fuel gel 80 g cup

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
10 cm	5.0 cm	**56 2326 68 10**	7640113012250



Gas-Brenner
Gas burner
Brûleur à gaz
Bruciatore a gas
Quemador de gas
Gasbrander

- Hohe Heizleistung von 0.5 kW
- Stufenlos regulierbar
- Nachfüllbar mit Butangas
- Verbrauch: 37.2 g/h

- High heat output 0.5 kW
- Continuously adjustable
- Refillable with butane gas
- Consumption: 37.2 g/h

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
7 cm	6.5 cm	**28 2330 68 07**	7640116149892



Brennpaste SPRING FIRE
Fuel paste
Pâte combustible
Pasta combustibile
Pasta compustible
Brandpasta

	Art.-Nr.	EAN
3 Becher à 80 g für Pastenbrenner/ 3 cups with 80 g each for paste burners	**24 9302 80 00**	7640116149991
Flasche à 800 g/800 g bottle	**24 9360 80 00**	7640116149144

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch





Feuerzangenbowle-Set
Fire tongs punch set
Ensemble pour punch flambé
Set per punch fiammegiato
Juego para ponche flameado
"Feuerzangen" Bowle set

- Topf aus Edelstahl, außen hochglanzpoliert, innen matt gebürstet
- Für alle Herdarten geeignet
- Zuckeraufleger
- Rechaud aus Metall schwarz lackiert
- Pastenbrenner

- Pot in stainless steel, outside high mirror polished, inside brushed
- Suitable for all types of stoves
- Sugar holder
- Warmer in black lacquered metal
- Paste burner

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
21 cm	4.5 L	14.5 cm	**29 1000 60 20**	7640113011024



Zuckeraufleger
Sugar holder
Repose-sucre
Portazucchero
Porta azúcar
Suikerplateau

- Edelstahl hochglanzpoliert
- Passend für Töpfe Ø 20 cm – 26 cm

- Mirror polished stainless steel
- Fits to pots Ø 20 cm – 26 cm

Länge	Art.-Nr.	EAN
27.5 cm	**29 1000 00 27**	7640113010942



TABLE TOP

Weinkühler
Wine cooler
Seau à vin
Secchiello ghiaccio
Enfriador de vino
Wijnkoeler

- Edelstahl hochglanzpoliert
- Passend zu Ständer für Weinkühler 34 4819 60 22

- Mirror polished stainless steel
- Fits to wine cooler stand 34 4819 60 22

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
25.5 cm	4.0 L	20.0 cm	**34 4821 60 20**	7640113014742



TABLE TOP

Ständer für Weinkühler
Stand for wine cooler
Support pour seau à vin
Supporto per secchiello ghiaccio
Soporte para enfriador de vino
Wijnkoeler standaard

- Edelstahl hochglanzpoliert
- Passend zu Weinkühler 34 4821 60 20
- Mit schwerem Fuß für hohe Stabilität und hohem Rand für sicheren Stand des Weinkühlers

- Mirror polished stainless steel
- Fits to wine cooler 34 4821 60 20
- With heavy base for high stability and high rim for safe stand of the wine cooler

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16/22 cm	65.0 cm	**34 4819 60 22**	7640113011017

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch





Irish Coffee-Set
Irish Coffee set
Ensemble pour Irish Coffee
Set per Irish Coffee
Juego para Irish Coffee
Irish Coffee set

- Rechaud aus Edelstahl mit Brenner, inkl. Teelicht
- 2 Gläser aus Borosilikat, Inhalt 225 ml

- Stainless steel warmer with burner, incl. tealight
- 2 glasses made of borosilicate, capacity 225 ml

Art.-Nr.	EAN
34 2298 60 00	7640113010980



Irish Coffee-Gläser
Irish Coffee glasses
Verres pour Irish Coffee
Bicchiere per Irish Coffee
Copas para Irish Coffee
Irish Coffee glazen

- Borosilikatglas
- 6 Stück im Set
- Inhalt: 225 ml

- Borosilicate glass
- Set of 6 pieces
- Capacity: 225 ml

Art.-Nr.	EAN
34 9291 00 06	7640113017712

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

RACLETTE

Erfunden wurde das Raclette – wo sollte es anders sein – in der Schweiz.
Ursprünglich bestand dieses nur aus am offenen Feuer geschmolzenem Käse und Brot. Im Laufe der Zeit hat es sich glücklicherweise zu mehr als das entwickelt und ist inzwischen weltweit bei Genießern beliebt. Denn die zünftige Mahlzeit verbindet Gaumenfreuden mit Geselligkeit. Als Unternehmen mit Schweizer Wurzeln und Spezialist für das Kochen am Tisch bietet SPRING Ihnen alles für ein gemütliches Raclette-Essen. Ob zu zweit, mit Freunden oder der Familie. Die Raclettes sind in verschiedenen Größen erhältlich, eine Grillplatte aus Aluminium oder ein heißer Stein erweitert die Möglichkeiten.

Das PIZZARACLETTE6 ist unsere neuzeitliche Variante. Statt nur Käse zu schmelzen, wird zusätzlich Pizzateig, kreativ belegt, von unten knusprig braun gebacken. So bekommt jeder die Pizza, die ihm am besten schmeckt.

Alle Möglichkeiten auf einmal bietet das FONDUERACLETTE8. Die Kombination aus Raclette-Gerät und Fonduetopf wird ergänzt durch eine Grillplatte aus Aluminium und lässt keine Wünsche offen.

Zurück zum ursprünglichen Geschmackserlebnis führt der Raclette-Ofen CHALET. Die traditionelle Funktion und das puristische Design beschränken sich hier auf das Wesentliche – cremig geschmolzenen Käse.

Alle Geräte sind sicher und einfach in der Bedienung und leicht zu reinigen. Gute Gründe, sie häufiger herauszuholen:
Geselligkeit hat das ganze Jahr Saison!

Raclette was invented - where else would it be - in Switzerland. Originally, it consisted only of cheese and bread melted over an open fire. Fortunately, over the course of time it has developed into more than that and is now popular with gourmets worldwide. This is because the hearty meal combines culinary delights with conviviality. As a company with Swiss roots and a specialist in cooking at the table, SPRING offers you everything you need for a cosy raclette meal. Whether as a couple, with friends or with the family. The raclettes are available in different sizes, an aluminium grill plate or a hot stone extends the possibilities.

The PIZZARACLETTE6 is our modern version. Instead of just melting cheese, pizza dough with creative toppings is also baked until crispy brown from below. So, everyone gets the pizza that tastes best to them.

The FONDUERACLETTE8 offers all possibilities at once. The combination of raclette device and fondue pot is complemented by an aluminium grill plate and leaves nothing to be desired.

The CHALET raclette oven takes you back to the original taste experience. The traditional function and puristic design are limited here to the essentials - creamy melted cheese.

All appliances are safe, simple to use and easy to clean. Good reasons to get them out more often:
conviviality is in season all year round!

FEATURES

	Personen Persons Personnes Persone Personas Personen	**Raclette**	**Fondue**	**BBQ**	**Elektrisch** Electric Électrique Elettrico Eléctrico Elektrisch	**Pastenbrenner** Paste burner Brûleur à pâte Bruciatore di pasta Quemador de pasta Pasta brander	**Teelicht** Tealight Bougie à chauffe-plat Lumino da tè Vela pequeña Theelichtje	**Steinplatte** Stone plate Plaque en pierre Piastra di pietra Placa de piedra Grillsteen	**Grillplatte** Grill plate Plaque à grillades Piastra di griglia Placa de parrilla Grillplaat	**Abstellfläche für Pfännchen** Parking shelf for pans Étage de rangement pour des poêlons Piano per riporre padelline Superficie para estacionar mini-sartenes Parkeerzone voor pannetjes	**Stufenlose Temperatureinstellung** Infinitely variable temperature adjustment Réglage en continu de la température Regolazione continua della temperatura Regulación continua de la temperatura Temperatuurregelaar traploos instelbaar	**An- / Ausschalter** On/off switch Interrupteur marche/arrêt Interruttore on/off Interruptor de encendido/apagado Aan/uit schakelaar	**Leistungsstarkes Heizelement** Powerful heating element Élément chauffant puissant Elemento riscaldante potente Elemento calefactor potente Krachtig verwarmingselement	**Abnehmbares Netzkabel** Detachable power cord Câble d'alimentation détachable Cavo di rete rimovibile Cable de red desmontable Afneembaare voedingskabel
RACLETTE 2 COMPACT	2	✓		✓	✓				✓	✓		✓	✓	
RACLETTE 4 COMPACT	4	✓		✓	✓				✓	✓		✓	✓	
RACLETTE 8 CLASSIC DUO	8	✓		✓	✓			✓	✓	✓	✓		✓	
RACLETTE 8 CLASSIC / Grillplatte	8	✓		✓	✓				✓	✓	✓		✓	✓
RACLETTE 8 CLASSIC / Steinplatte	8	✓		✓	✓			✓		✓	✓		✓	✓
RACLETTE 2 CLASSIC	2	✓		✓	✓				✓	✓	✓		✓	
RACLETTE 4 CLASSIC	4	✓		✓	✓				✓	✓	✓		✓	
RACLETTE 8 FUN	8	✓		✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓
RACLETTE GOURMET PARTY	2	✓				✓								
RACLETTE GOURMET	1	✓					✓							
RACLETTE GOURMET	2	✓					✓							
RACLETTE FONDUE 8 CLASSIC	8	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓		✓	
PIZZA RACLETTE 6	6	✓		✓	✓				✓	✓	✓		✓	✓
RACLETTE CHALET		✓		✓	✓				✓		✓		✓	✓



Spring
SWISS DESIGN











RACLETTE



RACLETTE2COMPACT





- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihaftbeschichtung, 23.5 x 10.5 cm
- Ein-/Ausschalter mit Funktionsanzeige
- Praktische, integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- Gehäuse mit integrierten Griffen
- 2 Pfännchen
- 2 Spachtel

- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, 23.5 x 10.5 cm
- On/off switch with function display
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- Housing with integrated handles
- 2 Pans
- 2 Scrapers

Maße: 34.5 x 10.5 x 11.5 cm

220-240 V I 50/60 Hz I 400 W


2x


2x

	Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	**30 3700 70 01**	4052356001442
Rot/red	**30 3700 30 01**	4052356002104

Kurz Kurz Design

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

RACLETTE4 COMPACT





- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihaftbeschichtung, 43.0 x 10.5 cm
- Ein-/Ausschalter mit Funktionsanzeige
- Integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- Gehäuse mit integrierten Griffen
- 4 Pfännchen
- 4 Spachtel

- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, 43.0 x 10.5 cm
- On/off switch with function display
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- Housing with integrated handles
- 4 Pans
- 4 Scrapers

Maße: 54.0 x 10.5 x 11.5 cm

220-240 V I 50/60 Hz I 650 W



Kurz Kurz Design

	Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	**30 3900 70 01**	4052356003385
Rot/red	**30 3900 30 01**	4052356003361





RACLETTE8 CLASSIC DUO



- Massive Steinplatte mit polierter Oberfläche und Saftrille, 42.0 x 21.0 cm
- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihaftbeschichtung, 42.0 x 21.0 cm
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Praktische, integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- Gehäuse aus gebürstetem Aluminiumguss
- 8 Pfännchen
- 8 Spachtel

- Stone plate with polished surface and juice groove, 42.0 x 21.0 cm
- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, 42.0 x 21.0 cm
- Infinitely variable temperature adjustment
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- Housing made of brushed cast aluminium
- 8 Pans
- 8 Scrapers

Maße: 42 x 21.5 x 14 cm

230 V I 50/60 Hz I 1200 W



8x 8x

Art.-Nr.	EAN
32 6732 00 01	4052356009615

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

RACLETTE8 CLASSIC



- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihaftbeschichtung, beidseitig verwendbar (Grillfläche und Crêpe-Formen), 40.0 x 25.0 cm
- Stufenlose Temperatureinstellung mit Funktionsanzeige
- Praktische, integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- Gehäuse aus gebürstetem Aluminiumguss mit wärmeisolierenden Griffen
- 8 Pfännchen
- 8 Spachtel
- Mit abnehmbarem Netzkabel
- Optionales Zubehör: Steinplatte, Art.-Nr. 32 6740 01 01

- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, double-sided use (grilling surface and crêpes recesses), 40.0 x 25.0 cm
- Infinitely variable temperature adjustment with function display
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- Housing made of brushed cast aluminium with heat insulating handles
- 8 Pans
- 8 Scrapers
- With detachable power cord
- Optional accessory: Stone plate, item no. 32 6740 01 01

Maße: 48 x 27 x 14.5 cm

220 – 240 V I 50/60Hz I 1200 W



8x 8x

	Art.-Nr.	EAN
Aluminium-Grillplatte/ aluminium grill plate	**32 6731 00 01**	4052356006126

RACLETTE8 CLASSIC

- Massive Steinplatte mit polierter Oberfläche und Saftrille, 40.0 x 25.0 cm
- Stufenlose Temperatureinstellung mit Funktionsanzeige
- Praktische, integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- Gehäuse aus gebürstetem Aluminiumguss mit wärmeisolierenden Griffen
- 8 Pfännchen
- 8 Spachtel
- Mit abnehmbarem Netzkabel
- Optionales Zubehör: Aluminium-Grillplatte, Art.-Nr. 32 6730 01 01

- Solid stone plate with polished surface and juice groove, 40.0 x 25.0 cm
- Infinitely variable temperature adjustment with function display
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- Housing made of brushed cast aluminium with heat insulating handles
- 8 Pans
- 8 Scrapers
- With detachable power cord
- Optional accessory: Cast aluminium grill plate, item no. 32 6730 01 01



Maße: 48 x 27 x 14.5 cm

220 – 240 V I 50/60Hz I 1200 W



8x 8x

	Art.-Nr.	EAN
Steinplatte/ stone plate	**32 6741 00 01**	4052356007000

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

RACLETTE2 CLASSIC





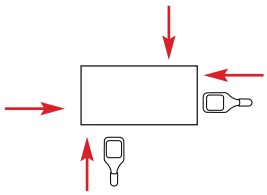
- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihaftbeschichtung, 24.0 x 10.5 cm
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Praktische, integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- Gehäuse aus gebürstetem Aluminiumguss
- 2 Pfännchen
- 2 Spachtel

- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, 24.0 x 10.5 cm
- Infinitely variable temperature adjustment
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- Housing made of brushed cast aluminium
- 2 Pans
- 2 Scrapers

Maße: 25.5 x 11 x 12.5 cm

230 V I 50/60 Hz I 440 W





	Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	**32 6728 70 01**	4052356009592
Silber/silver	**32 6728 00 01**	4052356009585

RACLETTE4 CLASSIC





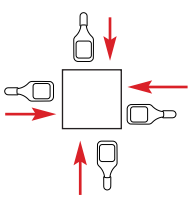
- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihaftbeschichtung, 21.0 x 21 cm
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Praktische, integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- Gehäuse aus gebürstetem Aluminiumguss
- 4 Pfännchen
- 4 Spachtel

- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, 21.0 x 21 cm
- Infinitely variable temperature adjustment
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- Housing made of brushed cast aluminium
- 4 Pans
- 4 Scrapers

Maße: 22.5 x 21.5 x 13.5 cm

230 V I 50/60 Hz I 750 W





	Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	**32 6729 70 01**	4052356007215
Silber/silver	**32 6729 00 01**	4052356007178

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch



RACLETTE8FUN





- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihaftbeschichtung, 47.0 x 23.5 cm
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Ein-/Ausschalter mit Funktionsanzeige
- Praktische, integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- 2 abnehmbare Edelstahlplatten zur leichten Reinigung
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Aluminiumguss
- 8 Pfännchen
- 8 Spachtel
- Mit abnehmbarem Netzkabel

- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, 47.0 x 23.5 cm
- Infinitely variable temperature adjustment
- On/off switch with function display
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- 2 removable stainless steel trays for easy cleaning
- Housing made of powder coated aluminium
- 8 Pans
- 8 Scrapers
- With detachable power cord

Maße: 47 x 24 x 15 cm

230 V I 50 Hz I 1300 W



8x 8x

	Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	**32 6771 70 01**	4052356005471
Rot/red	**32 6771 30 01**	4052356005464

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch



Raclette-Pfännchen
Raclette pans
Poêlons pour raclette
Padellini per raclette
Mini-sartenes para raclette
Raclette pannetjes

Maße	Art.-Nr.	EAN
10.5 x 9 x 1.0 cm	**32 6700 03 02**	4052356005822

Grifflänge/Length of handle: 11 cm

2 Stück im Set, mit Antihaftbeschichtung, passend für RACLETTE8 FUN
Set of 2 pieces, with non-stick coating, fits to RACLETTE8 FUN





Raclette-Pfännchen
Raclette pans
Poêlons pour raclette
Padellini per raclette
Mini-sartenes para raclette
Raclette pannetjes

Maße	Art.-Nr.	EAN
9.5 x 8.0 x 2.0 cm	**32 6729 03 02**	4052356007246

Grifflänge/Length of handle: 11 cm

2 Stück im Set, mit Antihaftbeschichtung, passend für RACLETTE2 CLASSIC / RACLETTE4 CLASSIC / RACLETTE8 CLASSIC DUO / RACLETTE FONDUE

Set of 2 pieces, with non-stick coating, fits to RACLETTE2 CLASSIC / RACLETTE4 CLASSIC / RACLETTE8 CLASSIC DUO / RACLETTE FONDUE





Raclette-Pfännchen
Raclette pans
Poêlons pour raclette
Padellini per raclette
Mini-sartenes para raclette
Raclette pannetjes

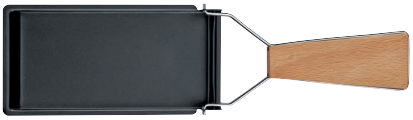
Maße	Art.-Nr.	EAN
10.5 x 9.0 x 1.0 cm	**30 3700 03 02**	4052356002265

Grifflänge/Length of handle: 9 cm

2 Stück im Set, mit Antihaftbeschichtung, passend für RACLETTE2 COMPACT / RACLETTE4 COMPACT / RACLETTE8 CLASSIC

Set of 2 pieces, with non-stick coating, fits to RACLETTE2 COMPACT / RACLETTE4 COMPACT / RACLETTE8 CLASSIC





Raclette-Pfännchen
Raclette pan
Poêlon pour raclette
Padellino per raclette
Mini-sartén para raclette
Raclette pannetje

Maße	Art.-Nr.	EAN
17.5 x 8.6 x 1.8 cm	**30 3510 03 01**	4052356008816

- 1 Stück, mit Antihaftbeschichtung und klappbarem Griff aus Buchenholz, passend zu Käse-Raclette GOURMET PARTY
- 1 piece, with non-stick coating and foldable handle made of beechwood, suitable for cheese Raclette GOURMET PARTY





Spachtel
Scrapers
Spatules
Spatole
Rasquetas
Schrapers

Länge	Art.-Nr.	EAN
13 cm	**30 3700 04 02**	4052356002272

- 2 Stück im Set
- Hochwertiger Kunststoff

- Set of 2 pieces
- High-quality plastics



farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

RACLETTE GOURMET PARTY





Käse-Raclette GOURMET PARTY
Cheese raclette
Raclette à fromage
Raclette di formaggio
Raclette de queso
Kaas-Raclette



- Rechaud aus schwarz lackiertem Metall
- Abnehmbare Bodenplatte aus Buchenholz
- Wärmeverteilplatte aus Edelstahl rostfrei, passend für Fondue-Töpfe mit einem Bodendurchmesser bis Ø 17 cm
- Je 2 Pfännchen mit klappbarem Griff aus Buchenholz und Spachtel aus Buchenholz, Pastenbrenner

- Warmer made of black lacquered metal
- Detachable bottom plate made of beech wood
- Stainless steel heat distribution plate, suitable for fondue pots with a bottom diameter up to Ø 17 cm
- 2 pans with foldable handle made of beechwood and scrapers made of beechwood each, paste burner

Maße	Art.-Nr.	EAN
23.5 x 22.5 x 11.5 cm	**30 3510 70 02**	4052356008762

Käse-Raclette GOURMET
Cheese raclette
Raclette à fromage
Raclette di formaggio
Raclette de queso
Kaas-Raclette



- Rechaud mit Bodenplatte aus Buchenholz
- 1 Pfännchen
- 1 Spachtel, Buchenholz
- 2 Teelichter

- Warmer with bottom plate made of beechwood
- 1 Pan
- 1 Scraper, beechwood
- 2 Tealights

Maße	Art.-Nr.	EAN
12.5 x 12.5 x 8 cm	**30 3500 70 01**	4052356007802

Käse-Raclette GOURMET
Cheese raclette
Raclette à fromage
Raclette di formaggio
Raclette de queso
Kaas-Raclette



- Rechaud mit Bodenplatte aus Buchenholz
- 2 Pfännchen
- 2 Spachtel, Buchenholz
- 4 Teelichter

- Warmer with bottom plate made of beechwood
- 2 Pans
- 2 Scrapers, beechwood
- 4 Tealights

Maße	Art.-Nr.	EAN
24.5 x 12.5 x 8 cm	**30 3500 70 02**	4052356007819

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

RACLETTE FONDUE 8CLASSIC



- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihaftbeschichtung, 31.0 x 31.0 cm
- Leistungsstarke Heizelemente zum Schmelzen von Käse, zum Grillen und für Fondue
- Separat regelbare Heizkreisläufe
- Stufenlose Temperatureinstellung mit Funktionsanzeige
- Praktische, integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- Fondue-Topf aus gebürstetem Edelstahl mit Spritzschutz, Ø 15.5 cm / 1.0 L, für alle Herdarten außer Induktion geeignet
- Gehäuse aus gebürstetem Aluminiumguss
- 8 Pfännchen
- 8 Spachtel
- 8 Fleischfondue-Gabeln

- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, 31.0 x 31.0 cm
- Powerful heating elements for melting cheese, grilling and for fondue
- Separately adjustable heating circuits
- Infinitely variable temperature adjustment with function display
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- Fondue pot made of brushed stainless steel with splashguard, Ø 15.5 cm / 1.0 L, suitable for all types of stoves, except induction
- Housing made of brushed cast aluminium
- 8 Pans
- 8 Scrapers
- 8 Meat fondue forks

Maße: 31 x 34 x 16.5 cm

220-240 V I 50/60 Hz I 1750 W



8x 8x 8x



Art.-Nr.	EAN
32 6733 00 01	4052356009752

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

PIZZA RACLETTE 6



Pizza im Raclette-Style - erleben Sie in geselliger Runde völlig neue Ideen und fantastische Vielfalt. Kreieren und backen Sie ganz nach Ihrem individuellen Geschmack Ihre Mini-Pizza direkt am Tisch und genießen Sie kleine Köstlichkeiten von der Grillplatte. Freuen Sie sich auf kreative Gaumenfreuden in gemütlicher Atmosphäre mit Freunden oder der Familie – mit dem PizzaRaclette6 von SPRING.

Pizza in raclette style - experience completely new ideas and fantastic variety in a convivial round. Create and bake your mini pizza directly at the table according to your individual taste and enjoy small delicacies from the grill plate. Look forward to creative culinary delights in a cozy atmosphere - with the SPRING PizzaRaclette6.



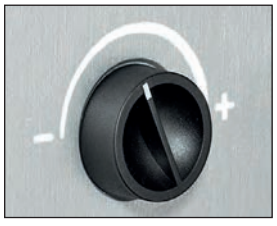


1 2 3

PIZZA
- Alle 3 Heizelemente sind eingeschaltet. Ober- und Unterhitze auf beiden Ebenen.
- All 3 heating elements are switched on. Top and bottom heat on both levels.

1

GRILL
- Nur das oberste Heizelement ist eingeschaltet für Oberhitze in der oberen Ebene.
- Only upper heating element is switched on for top heat in the upper level.



- Stufenlose Temperatureinstellung
- Infinitely variable temperature adjustment

- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihaftbeschichtung, 44.0 x 13.0 cm
- Leistungsstarke Heizelemente zum Backen von Pizza, Schmelzen von Käse und Grillen
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Praktische, integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem oder gebürstetem Aluminiumguss
- 6 Pfännchen
- 6 Spachtel
- 1 Teigausstecher
- Mit abnehmbarem Netzkabel

- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, 44.0 x 13.0 cm
- Powerful heating elements for baking pizza, melting cheese and grilling
- Infinitely variable temperature adjustment
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- Housing made of powder coated or brushed cast aluminium
- 6 Pans
- 6 Scrapers
- 1 Dough cutter
- With detachable power cord

Maße: 46 x 16 x 21.5 cm

220-240 V I 50/60 Hz I 1100 W



	Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	**33 6771 00 02**	7640113012458
Silber/silver	**33 6771 00 04**	4052356004979







Raclette-Pfännchen
Raclette pans
Poêlons pour raclette
Padellini per raclette
Mini-sartenes para raclette
Raclette pannetjes

2 Stück im Set, mit Antihaftbeschichtung, Grifflänge: 12 cm
Set of 2 pieces, with non-stick coating, length of handle: 12 cm

Maße	Art.-Nr.	EAN
10.5 x 10.5 x 2 cm	**33 6771 03 02**	4052356002234



Spachtel
Spatulas
Racloirs
Spatole
Rasquetas
Schrapers

2 Stück im Set, hochwertiger Kunststoff
Set of 2 pieces, high-quality plastics

Länge	Art.-Nr.	EAN
20 cm	**33 6771 04 02**	4052356002241



Teigausstecher
Pastry cutter
Emporte-pièce pizza
Stampo per tagliare
Molde para cortar
Uitstekker

Hochwertiger Kunststoff
High-quality plastics

Maße	Art.-Nr.	EAN
10.5 x 10.5 cm	**33 6771 01 01**	4052356002258

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

RACLETTE CHALET



Der SPRING Raclette-Ofen CHALET steht für den ursprünglichen Genuss und ist dabei gar nicht Old School. Die traditionelle Funktion gepaart mit dem modernen puristischen Design beschränkt sich auf das Wesentliche – cremig geschmolzenen Käse! Dazu einfach knuspriges, frisches Baguette und das Geschmacks-erlebnis ist perfekt. Ihre Familie und Freunde werden begeistert sein!

The Spring Raclette oven CHALET is all about classic enjoyment, but is by no means 'old school'. The traditional function combined with modern, puristic design keeps the oven scaled back to what's essential – creamy melted cheese! Simply add a crispy, fresh baguette and the taste experience is perfect. Your family and friends will be thrilled!

RACLETTE CHALET

Der Raclette-Ofen CHALET zeichnet sich durch perfekte Verarbeitung und hohe Funktionalität aus und erinnert durch das Prinzip, Käse an der Oberfläche zu schmelzen, dennoch an alte Zeiten, als man dies noch am offenen Feuer tat. Das kompakte Gerät steht auf einem extra stabilen Fuß aus pulverbeschichtetem Stahlguss. Ein höhenverstellbarer und 360° schwenkbarer Arm mit neigbarer Käseauflage aus robustem, gebürstetem Edelstahl garantiert eine komfortable Handhabung. Zusätzlich verfügt der Raclette-Ofen auch über eine Grillplatte aus Aluminium-Guss mit hochwertiger Antihaftbeschichtung für das Grillen von Gemüse, Fleisch- oder Fischstücken sowie das Aufwärmen von Brotscheiben. Für den perfekten Schmelz- und Bräunungsgrad des Käses lässt sich die Hitze stufenlos regulieren.

The CHALET raclette oven is distinguished by its perfect workmanship and high functionality and, due to the principle of melting cheese on the surface, is nevertheless reminiscent of the old days when this was still done over an open fire. The compact appliance stands on an extra stable base made of powder-coated cast steel. A height-adjustable and 360° swivelling arm with an inclinable cheese rest made of robust, brushed stainless steel guarantees comfortable handling. In addition, the raclette oven also has a grill plate made of cast aluminium with a high-quality non-stick coating for grilling vegetables, pieces of meat or fish as well as reheating slices of bread. The heat can be infinitely adjusted for the perfect degree of melting and browning of the cheese.

Raclette-Ofen CHALET
Raclette oven
Four à Raclette
Fornellino da Raclette
Fundidor de Raclette
Raclette grill

- Passend für rechteckige Käsestücke bis 17.5 x 7.5 x 11 cm
- Mit 360° schwenkbarem und höhenverstellbarem Arm
- Neigbare Käseauflage zum leichten Servieren
- Spachtel mit glatter und gezahnter Kante für komfortables Abstreifen und Servieren des geschmolzenen Käses
- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihaftbeschichtung, 24.5 x 9.5 cm
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl
- Mit abnehmbarem Netzkabel

- Suitable for rectangular pieces of cheese up to 17.5 x 7.5 x 11 cm
- With 360° rotatable and height-adjustable swivel arm
- Inclinable cheese tray for easy serving
- Scraper with even and serrated edge for comfortable scraping and serving of the melted cheese
- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, 24.5 x 9.5 cm
- Infinitely variable temperature adjustment
- Housing made of brushed stainless steel
- With detachable power cord

Maße: 36.0 x 17.0 x 25.0 cm

230 V I 50 Hz I 600 W



Art.-Nr.	EAN
31 6751 00 01	4052356007345

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

Dörrautomat BASIC
Food dehydrator
Déshydrateur
Essiccatore
Deshidratador
Voedseldroger



- Horizontales Dörrsystem für gleichmäßiges Dörrergebnis
- Präzise Temperatureinstellung von 35 °C bis 70 °C
- Maximale Zeiteinstellung von 1 Stunde bis 24 Stunden
- Geräuscharmer Betrieb
- Tür mit praktischem Sichtfenster zur komfortablen Überwachung des Trocknungsgrades
- Intuitive Bedienung
- Mit rutschfesten Füßen
- 4 Dörrgitter
- 1 Tablett für Fruchtleder

- Horizontal dehydrating system for uniform results
- Precise temperature setting from 35 °C to 70 °C
- Maximum time setting from 1 hour to 24 hours
- Quiet operation
- Door with a useful window for convenient monitoring of the degree of dryness
- Intuitive operation
- With non-slip feet
- 4 Dehydration trays
- 1 Fruit leather tray

Maße: 30.0 x 25.5 x 21.0 cm

220-240 V I 50/60 Hz I 320-380 W

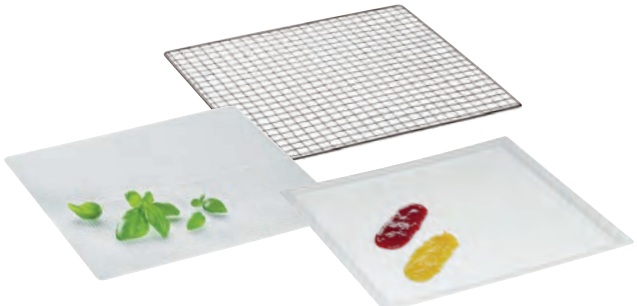
Gewicht	Art.-Nr.	EAN
2.92 kg	**38 1240 70 01**	4052356009325





Dörrautomat PROFESSIONAL
Food dehydrator
Déshydrateur
Essiccatore
Deshidratador
Voedseldroger





- Horizontales Dörrsystem für gleichmäßiges Dörrergebnis
- Präzise Temperatureinstellung von 35 °C bis 75 °C
- Zusatzfunktion für das Dörren bei Zimmertemperatur
- Maximale Zeiteinstellung von 30 Minuten bis 24 Stunden
- Geräuscharmer Betrieb
- Tür mit praktischem Sichtfenster zur komfortablen Überwachung des Trocknungsgrades
- Intuitive Bedienung
- Professionelles Edelstahlgehäuse mit Griffmulden
- Mit rutschfesten Füßen
- 6 Dörrgitter
- 1 Feingitter
- 1 Tablett für Fruchtleder

- Horizontal dehydrating system for uniform results
- Precise temperature setting from 35 °C to 75 °C
- Additional function for dehydration at room temperature
- Maximum time setting from 30 minutes to 24 hours
- Quiet operation
- Door with a useful window for convenient monitoring of the degree of dryness
- Intuitive operation
- Professional stainless steel housing with recessed handles
- With non-slip feet
- 6 Dehydration trays
- 1 Mesh tray
- 1 Fruit leather tray

Maße: 34.0 x 45.0 x 31.0 cm

220-240 V I 50/60 Hz I 550-650 W

Gewicht	Art.-Nr.	EAN
8.0 kg	**38 1240 00 01**	4052356007161

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

Induktionsgerät 3,5 kW BASIC
Induction unit
Réchaud à induction
Fornello a induzione
Placa de inducción
Inductie kookplaat



- Freistehendes Induktionskochfeld mit abgeschrägtem Bedienfeld
- Touchpanel und großes LED-Display
- Kochfunktion, Warmhaltefunktion, Timerfunktion
- Auswählbare Leistung in 10 Stufen von 500 Watt bis 3500 Watt
- Temperatureinstellung von 60 °C bis 240 °C
- Integrierter Timer bis zu 3 Stunden
- Gehäuse aus Edelstahl mit rutschfesten Füßen
- Oberfläche aus gehärtetem Glas

- Stand alone induction cooktop with bevelled control panel
- With touch panel and large LED display
- Cooking function, keep warm function, timer function
- Selectable power in 10 levels from 500 watts to 3500 watts
- Temperature adjustment from 60 °C to 240 °C
- Integrated timer up to 3 hours
- Housing made of stainless steel with non-slip feet
- Surface made of tempered glass

Maße: 32 x 40 x 9.5 cm

220-240 V I 50/60 Hz I 3500 Watt I 16 A

	Art.-Nr.	EAN
Silber/silver	**58 9135 35 01**	4052356009202
Schwarz/black	**58 9170 35 01**	4052356009219

Warmhalteplatte GN1/1
Warming tray
Chauffe-plat
Piastra scaldavivande
Placa calefactora
Warmhoudrechaud

PROFESSIONELLE GASTRONOMIE-QUALITÄT



- Präzise Temperatureinstellung in 1 °C – Schritten von 40 °C – 120 °C
- Passend für Gastronorm-Behälter bis GN1/1
- Gehäuse aus Edelstahl hochglanzpoliert
- Oberfläche aus gehärtetem Glas

- Exact temperature setting in 1 °C – steps from 40 °C – 120 °C
- Suitable for gastronomic containers up to GN1/1
- Housing made of mirror polished stainless steel
- Surface made of tempered glass

220-240 V I 50/60 Hz I 350 W

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
53.5 x 37.0 x 3.0 cm	5.8 kg	**38 1400 00 10**	4052356004504

Warmhalteplatte PROFESSIONAL
Warming tray
Chauffe-plat
Piastra scaldavivande
Placa calefactora
Warmhoudrechaud



- Temperatur auf der Oberfläche bis zu 115 °C
- Passend für Gastronorm-Behälter bis GN1/1
- Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl, Oberfläche aus gehärtetem Glas

- Temperature on the surface up to 115 °C
- Suitable for gastronomic containers up to GN1/1
- Brushed stainless steel housing, surface made of tempered glass

220-240 V I 50/60 Hz I 230 W

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
53.8 x 33.8 x 1.8 cm	3.46 kg	**38 1300 00 10**	4052356008847

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

Sous Vide-Stick PROFESSIONAL

- Einsetzbar in Gefäßen bis zu 20 Litern Fassungsvermögen
- Temperaturanzeige in °C oder °F.
- Präzise Temperatureinstellung bis 95 °C / 203 °F
- Maximale Zeiteinstellung bis 59:59 Stunden
- Wasserstandskontrolle mit integrierter Abschaltautomatik
- Starke Federhalterung für sichere Fixierung am Topfrand

- Suitable for pots up to 20 L capacity
- Temperature display in °C or °F
- Precise temperature setting up to 95 °C / 203 °F
- Maximum time setting up to 59:59 hours
- Water level control with integrated automatic switch-off
- Strong spring holder for secure fixing at the pot rim

Maße: 42 x 11 x 9 cm

220-240 V I 50/60 Hz I 1300 Watt

Art.-Nr.	EAN
38 1220 00 01	4052356006546



CHALET

Exklusiv entworfen für SPRING, gefertigt in Portugal – die ebenso elegante wie funktionale Koch- und Servierkollektion CHALET lässt dank ihrer bewährten SPRING-Qualität keine Wünsche offen.
Die Formen eignen sich nicht nur hervorragend für die Zubereitung von köstlichen Speisen. Dank der Keramik als ausgezeichnetem Wärmespeicher bleiben diese auch während des Anrichtens und Servierens lange heiß.

Exclusively designed for SPRING, manufactured in Portugal - the CHALET cooking and serving collection, which is as elegant as it is functional, leaves nothing to be desired thanks to its proven SPRING quality.
The moulds are not only ideal for preparing delicious dishes. Thanks to the ceramics as an excellent heat accumulator, they also stay hot for a long time during arranging and serving.



Feuerfeste Ofenkeramik
Fireproof oven ceramics

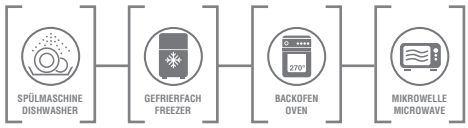
Ofenfest bis 270 °C / Gefrierfest bis -20 °C
Ovenproof up to 270 °C / Freezer proof up to -20 °C

Praktische Seitengriffe für komfortable Handhabung
Useful side handles for comfortable handling

Stapelbar dank des durchdachten Designs
Stackable thanks to well-thought design

MADE IN PORTUGAL

Kurz Kurz Design







Auflaufform
Baking dish
Plat à four
Pirofila
Fuente para horno
Ovenschaal

Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28.5 x 15.0 cm	1.4 L	7.5 cm	**37 2028 56 15**	4052356008502
35.0 x 21.0 cm	3.0 L	7.5 cm	**37 2035 56 21**	4052356008489
40.0 x 24.0 cm	4.2 L	7.5 cm	**37 2040 56 24**	4052356008465



Auflaufform
Baking dish
Plat à four
Pirofila
Fuente para horno
Ovenschaal

Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
26.0 x 18.0 cm	1.4 L	6.0 cm	**37 3026 56 26**	4052356008588
30.0 x 20.0 cm	2.2 L	7.0 cm	**37 3030 56 30**	4052356008601



Ragout Fin-Form
Ragout fin mould
Moule à Ragout fin
Stampo di Ragout fin
Molde de Ragout fin
Ragout fin schaaltje

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
9.0 cm	0.2 L	5.0 cm	**37 4009 56 09**	4052356008564



Crème Brûlée-Form
Crème Brûlée mould
Moule à Crème Brûlée
Stampo di Crème Brûlée
Molde de Crème Brûlée
Crème Brûlée schaaltje

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
12.0 cm	0.2 L	3.5 cm	**37 5012 56 12**	4052356008540



Tortenform
Tart mould
Moule à tarte
Stampo torta
Molde de tarta
Taartvorm

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28.0 cm	1.7 L	4.5 cm	**37 3028 56 28**	4052356008526

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch



Auflaufform
Baking dish
Plat à four
Pirofila
Fuente para horno
Ovenschaal

Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28.5 x 15.0 cm	1.4 L	7.5 cm	**37 2028 51 15**	4052356008946
35.0 x 21.0 cm	3.0 L	7.5 cm	**37 2035 51 21**	4052356008953
40.0 x 24.0 cm	4.2 L	7.5 cm	**37 2040 51 24**	4052356008960



Auflaufform
Baking dish
Plat à four
Pirofila
Fuente para horno
Ovenschaal

Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
26.0 x 18.0 cm	1.4 L	6.0 cm	**37 3026 51 26**	4052356008977
30.0 x 20.0 cm	2.2 L	7.0 cm	**37 3030 51 30**	4052356008984



Ragout Fin-Form
Ragout fin mould
Moule à Ragout fin
Stampo di Ragout fin
Molde de Ragout fin
Ragout fin schaaltje

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
9.0 cm	0.2 L	5.0 cm	**37 4009 51 09**	4052356009004



Crème Brûlée-Form
Crème Brûlée mould
Moule à Crème Brûlée
Stampo di Crème Brûlée
Molde de Crème Brûlée
Crème Brûlée schaaltje

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
12.0 cm	0.2 L	3.5 cm	**37 5012 51 12**	4052356009011



Tortenform
Tart mould
Moule à tarte
Stampo torta
Molde de tarta
Taartvorm

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28.0 cm	1.7 L	4.5 cm	**37 3028 51 28**	4052356008991

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch



Auflaufform
Baking dish
Plat à four
Pirofila
Fuente para horno
Ovenschaal

Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28.5 x 15.0 cm	1.4 L	7.5 cm	**37 2028 59 15**	4052356008496
35.0 x 21.0 cm	3.0 L	7.5 cm	**37 2035 59 21**	4052356008472
40.0 x 24.0 cm	4.2 L	7.5 cm	**37 2040 59 24**	4052356008458



Auflaufform
Baking dish
Plat à four
Pirofila
Fuente para horno
Ovenschaal

Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
26.0 x 18.0 cm	1.4 L	6.0 cm	**37 3026 59 26**	4052356008571
30.0 x 20.0 cm	2.2 L	7.0 cm	**37 3030 59 30**	4052356008595



Ragout Fin-Form
Ragout fin mould
Moule à Ragout fin
Stampo di Ragout fin
Molde de Ragout fin
Ragout fin schaaltje

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
9.0 cm	0.2 L	5.0 cm	**37 4009 59 09**	4052356008557



Crème Brûlée-Form
Crème Brûlée mould
Moule à Crème Brûlée
Stampo di Crème Brûlée
Molde de Crème Brûlée
Crème Brûlée schaaltje

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
12.0 cm	0.2 L	3.5 cm	**37 5012 59 12**	4052356008533



Tortenform
Tart mould
Moule à tarte
Stampo torta
Molde de tarta
Taartvorm

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28.0 cm	1.7 L	4.5 cm	**37 3028 59 28**	4052356008519

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

[GAS

Spring
SWISS DESIGN

TRO]



ERLEBNISWELT GASTRONOMIE

THE GASTRONOMY EXPERIENCE



Auch für die Gastronomie ist SPRING ein zuverlässiger Service-Partner mit jahrzehntelanger Erfahrung. Professionelle Ausstattung für die ansprechende Präsentation vor dem Gast und ausgefeilte Buffetsysteme bieten eine Auswahl, die für jeden Bedarf die richtige Kombination bereithält.

SPRING is also a reliable service partner with decades of experience for the catering industry. Professional equipment for appealing presentation to the guest and sophisticated buffet systems offer a selection that has the right combination for every need.

Kühl- und Wärmeplatte
Cooling and warming tray
Plaque à refroidir et chauffer
Piastra raffreddante e riscaldante
Placa enfriadora y calentadora
Koel- en verwarmingsplaat

Technische Daten
Netzteil: 220/240 V
Stromverbrauch: 144 W (6A/24 Stunden)
Betriebsspannung: 100 – 240 V / 50/60 Hz
Ausgangsspannung: 24 VDC

- Oberfläche aus eloxiertem Aluminium, mit thermoelektrischen Peltier-Modulen zur Kälte- oder Wärmeerzeugung
- Vorlaufzeit: 30 Minuten bis zum Erreichen einer gleichmäßigen Oberflächentemperatur
- Optimale Umgebungstemperatur: 20 °C
- 2 Temperaturstufen – kalt 4~6 °C und warm 65 °C
- Passend für Gastronorm-Behälter oder Tabletts bis zu GN1/1

- Surface made of anodized aluminium, with thermo electrical Peltier-modules for cooling or heating
- Lead time: 30 minutes to reach a uniform surface temperature
- Optimal surrounding temperature: 20 °C
- 2 temperature settings – cold 4~6 °C and warm 65 °C
- Suitable for gastronomic containers or trays up to GN1/1



Einbau
Built-in

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
57.0 x 36.0 cm	8.0 kg	**64 8926 95 11**	7640116142176

Auftisch
On table

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
57.0 x 36.0 cm	8.0 kg	**64 8926 95 22**	4052356005358

Warmhalteplatte GN1/1
Warming tray
Chauffe-plat
Piastra scaldavivande
Placa calefactora
Warmhoudrechaud

PROFESSIONELLE GASTRONOMIE-QUALITÄT

- Präzise Temperatureinstellung in 1 °C – Schritten von 40 °C – 120 °C
- Passend für Gastronorm-Behälter bis GN1/1
- Gehäuse aus Edelstahl hochglanzpoliert
- Oberfläche aus gehärtetem Glas

- Exact temperature setting in 1 °C – steps from 40 °C – 120 °C
- Suitable for gastronomic containers up to GN1/1
- Housing made of mirror polished stainless steel
- Surface made of tempered glass

220-240 V I 50/60 Hz I 350 W



Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
53.5 x 37.0 x 3.0 cm	5.8 kg	**38 1400 00 10**	4052356004504

Warmhalteplatte PROFESSIONAL
Warming tray
Chauffe-plat
Piastra scaldavivande
Placa calefactora
Warmhoudrechaud

- Temperatur auf der Oberfläche bis zu 115 °C
- Passend für Gastronorm-Behälter bis GN1/1
- Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl, Oberfläche aus gehärtetem Glas

- Temperature on the surface up to 115 °C
- Suitable for gastronomic containers up to GN1/1
- Brushed stainless steel housing, surface made of tempered glass

220-240 V I 50/60 Hz I 230 W



Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
53.8 x 33.8 x 1.8 cm	3.46 kg	**38 1300 00 10**	4052356008847



Wärmelampe SINGLE
Heating lamp
Lampe de chauffage
Lampada riscaldante
Lámpara calentadora
Warmtelamp

- Edelstahl hochglanzpoliert, mit stabilem Fuß
- Flexibel einstellbarer Lampenschirm
- Infrarotlampe austauschbar (IR 250 CH IR2)
- Heizleistung Wärmelampe 250 W

- Stainless steel mirror polished, with a stable base
- Flexibly adjustable lampshade
- Changeable infrared lamp (IR 250 CH IR2)
- Heating power of warming lamp 250 W

220-240 V I 50/60 Hz I 250 W I 1.13 A

Maße	Art.-Nr.	EAN
27.0 x 18.0 x 61.5 cm	**49 2027 18 10**	4052356006706



Wärmelampe DUO
Heating lamp
Lampe de chauffage
Lampada riscaldante
Lámpara calentadora
Warmtelamp

- Edelstahl hochglanzpoliert, mit stabilem Fuß
- Flexibel einstellbare Lampenschirme
- Infrarotlampem austauschbar (IR 250 CH IR2)
- Heizleistung Wärmelampe 2 x 250 W

- Stainless steel mirror polished, with a stable base
- Flexibly adjustable lampshades
- Changeable infrared lamps (IR 250 CH IR2)
- Heating power of warming lamp 2 x 250 W

220-240 V I 50/60 Hz I 500 W I 2.27 A

Maße	Art.-Nr.	EAN
37.0 x 34.0 x 61.5 cm	**49 2027 18 20**	4052356006508



Carving Station SINGLE

- Edelstahl hochglanzpoliert mit Steinplatte
- Mit Unterhitze (50 W) und 1 Wärmelampe (250 W)
- Flexibel einstellbarer Lampenschirm
- Infrarotlampe austauschbar (IR 250 CH IR2)

- Stainless steel mirror polished, with stone plate
- With bottom heat (50 W) and 1 warming lamp (250 W)
- Flexibly adjustable lampshade
- Changeable infrared lamp (IR 250 CH IR2)

220-240 V I 50/60 Hz I 300 W I 1.36 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
45.0 x 44.0 x 62.0 cm	17.5 kg	**49 3000 45 44**	4052356004825



Carving Station DUO

- Edelstahl hochglanzpoliert mit Steinplatte
- Mit Unterhitze (50 W) und 2 Wärmelampen (2 x 250 W)
- Flexibel einstellbarer Lampenschirm
- Infrarotlampe austauschbar (IR 250 CH IR2)

- Stainless steel mirror polished, with stone plate
- With bottom heat (50 W) and 2 warming lamps (2 x 250 W)
- Flexibly adjustable lampshade
- Changeable infrared lamp (IR 250 CH IR2)

220-240 V I 50/60 Hz I 600 W I 2.5 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
63.5 x 46.0 x 62.0 cm	21.2 kg	**49 3000 64 46**	4052356004412

Das SPRING Convertible Cooking System ist dank seiner kompakten Maße und der hohen Beweglichkeit der ideale Begleiter für das Kochen vor dem Gast.

The SPRING Convertible Cooking System is the ideal companion for cooking in front of guests thanks to its compact dimensions and high mobility.



1

- Leistungsstarker Dunstabzug mit integriertem 3-fach-Filter
- Powerful ventilation unit with integrated triple filter

2

- Flexibel ansteckbare Platten erweitern das Maß auf bis zu 146 x 90 cm
- Flexibly mountable shelves extend the size up to 146 x 90 cm

3

- 360° schwenkbare Rollen sorgen für hohe Beweglichkeit im Innen- und Außenbereich
- 360° turnable rolls assure highest portability inside and outside

4

- Abnehmbarer Spritzschutz aus Glas für sauberes Arbeiten
- Detachable splash guard made of glass assures clean working

5

- Doppel-Induktionsgerät mit Sensor-Touch-Bedienung, 9 Leistungsstufen, Timerfunktion und Tastensperre (230 V | 50 Hz | 3.2 kW | 13.9A)
- Double induction cooktop with sensor-touch-operation, 9 power levels, timer function and key lock (230 V | 50 Hz | 3.2 kW | 13.9A)

6

- Herausziehbar, mit Stegen zum Verstauen aller ansteckbaren Komponenten
- Pull out base, with holders for storage of all mountable components

Die Station bietet dank leistungsstarkem, präzise regelbarem Induktionsgerät, integriertem Dunstabzug mit 3-fach-Filter und Spritzschutz-Scheiben aus Glas die perfekte Lösung für den Innen- und Außeneinsatz. Zusätzlich ansteckbare Ablageflächen erweitern die Einsatzmöglichkeiten. Ablagen, Scheiben und Dampfabzug können im Korpus verstaut werden, so dass sich das CCS sehr gut transportieren lässt.

Durch Entfernen des Spritzschutzes und des Abzugsschachtes entsteht zudem im Handumdrehen ein Buffet, das in Kombination mit SPRING Kochgeschirr oder der SPRING Chafing Dishes ein sicheres und sauberes Präsentieren der Speisen ermöglicht; auch in Kombination mit konventionellen Buffets.

With its powerful, precisely controllable induction unit, integrated steam extractor with triple filter and glass splash protection panes the station offers the perfect solution for indoor and outdoor use. Additionally mountable shelves extend the range of uses. Shelves, panes and steam extractor can be stowed in the body, making the CCS very easy to transport.

In addition, by removing the splash guard and the extractor shaft, a buffet is created in no time at all, which, in combination with SPRING cookware or SPRING Chafing Dishes, allows food to be presented safely and cleanly; also in combination with conventional buffets.

CCS GN1/3

Bestandteile:
- 1 x Gestell mit Verkleidung
- 1 x Spritzschutz aus Glas, 2-tlg; Maße: 85.0 x 50.0 x 0.6 cm
- 1 x Einbau-Induktionsgerät 62 9847 32 00
- 1 x Dunstabzug mit 3-fach-Filter (220 – 240 V I 50/60 Hz I 150 W I 1.3A)
- 2 x Ablageplatte, hinten; Maße: 71.0 x 28.0 x 2.5 cm
- 2 x Ablageplatte, seitlich; Maße: 56.5 x 28.0 x 2.5 cm
- 2 x Edelstahleinsatz GN1/3, Inhalt: 4.0 L
- 1 x Elektro-Anschluss

Components:
- 1 x Frame with walls
- 1 x Splash guard made of glass, 2 pcs.; dimensions: 85.0 x 50.0 x 0.6 cm
- 1 x Built-In induction unit 62 9847 32 00
- 1 x Steam extractor with triple filter (220 – 240 V I 50/60 Hz I 150 W I 1.3A)
- 2 x Shelf, back side; dimensions: 71.0 x 28.0 x 2.5 cm
- 2 x Side shelves; dimensions: 56.5 x 28.0 x 2.5 cm
- 2 x Stainless steel insert GN1/3, Capacity: 4.0 L
- 1 x Electric power connection



Maße inkl Spritzschutz und angesteckten Ablagen Dimensions incl. splash guards and mounted shelves	Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
146 x 90 x 144 cm	99 x 67 x 93 cm	165 kg	**62 8810 32 01**	7640116149533

INDUCTION
FUNCTION TABLE

		Kochfunktion Cooking function Fonction de cuisson Funzione di cottura Función de cocción Kookfunctie	**Warmhaltefunktion** Keep warm function Fonction chauffe-plat Funzione scaldavivande Función calentadora Warmhoudfunctie
AUFTISCH-INDUKTION			
58 9630 25 01 2.5 KW		✓	✓
58 9635 35 01 3.5 KW		✓	✓
58 9640 35 01 3.5 KW		✓	
58 9335 35 01 3.5 KW		✓	✓
58 9135 35 01 3.5 KW		✓	✓
58 9170 35 01 3.5 KW		✓	✓
EINBAU-INDUKTION			
58 9840 25 31 2.5 KW		✓	✓
58 9841 25 31 2.5 KW		✓	✓
58 9842 10 31 1.0 KW			✓
58 9842 10 24 1.0 KW			✓
62 9847 32 00 3.2 KW		✓	
58 9843 35 31 3.5 KW			✓
58 9842 03 31 0.3 KW 			✓

INDUCTION FUNCTION TABLE

Timer Timer Minuteur Timer Temporizador Timer	**Temperatureinstellung** Temperature adjustment Réglage de température Regolazione della temperatura Ajuste de la temperatura Temperatuurinstelling	**Leistungsstufen** Power levels Niveaux de puissance Livelli di potenza Niveles de potencia Prestatieniveaus	**Topferkennung ab Ø** Pot recognition as from Ø Détection casserole de Ø Riconoscimento pentola da Ø Detección olla de Ø Panherkenning vanaf Ø	**Tastensperre** Key lock Verrouillage touche Blocco tastiera Bloqueo tecla toetsblokkering	**Infrarot-Fernbedienung** Infrared remote control Télécommande infrarouge Telecomando a infrarossi Mando a distancia de infrarojos Radio afstandsbediening	**Bedienelement** Control unit Élément de commande Elemento di controllo Elemento de control Bedieningselement
	✓ 60-220 °C		12 cm			
	✓ 50-240 °C	✓ 1-19	12 cm			
		✓ 1-19				
✓	✓ 60-240 °C	✓ 1-12	12 cm			
✓	✓ 60-240 °C	✓ 1-10	12 cm			
✓	✓ 60-240 °C	✓ 1-10	12 cm			
✓	✓ 60-240 °C		8 cm	✓	✓	
✓	✓ 60-240 °C		8 cm		✓	✓
✓	✓ 60-95 °C		8 cm	✓	✓	
		✓ 1-3	8 cm			✓
✓		✓ 1-9	10 cm			
✓	✓ 60-95 °C		12 cm	✓	✓	
	✓ 60-95 °C		10 cm		✓	✓



Induktionsgerät 2.5 kW
Induction unit
Réchaud à induction
Fornello a induzione
Placa de inducción
Inductie kookplaat

- Freistehendes Kochfeld mit Koch- und Warmhaltefunktion
- Temperatureinstellung von 60 °C – 220 °C
- Passend für Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von 12 bis 27 cm
- Gehäuse aus Edelstahl / SCHOTT CERAN® Oberfläche

- Stand-alone cooktop with cooking and keep warm function
- Temperature adjustment from 60 °C – 220 °C
- Suitable for cookware with a bottom diameter from 12 to 27 cm
- Housing made of stainless steel / SCHOTT CERAN® surface

230V I 50/60 Hz I 2500 W I 10.9 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
42.5 x 33.0 x 11.0 cm	6.5 kg	**58 9630 25 01**	4052356008441



Induktionsgerät 3.5 kW
Induction unit
Réchaud à induction
Fornello a induzione
Placa de inducción
Inductie kookplaat

- Freistehendes Kochfeld mit Koch- und Warmhaltefunktion
- Temperatureinstellung von 50 °C – 240 °C
- 19 Leistungsstufen
- Passend für Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von 12 bis 30 cm
- Gehäuse aus Edelstahl / SCHOTT CERAN® Oberfläche

- Stand-alone cooktop with cooking and keep warm function
- Temperature adjustment from 50 °C – 240 °C
- 19 Power levels
- Suitable for cookware with a bottom diameter from 12 to 30 cm
- Housing made of stainless steel / SCHOTT CERAN® surface

230V I 50/60 Hz I 3500 W I 15.2 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
52.0 x 38.5 x 17.5 cm	13.5 kg	**58 9635 35 01**	7640116140356



Induktionsgerät für Wok 3.5 kW
Induction unit for wok
Réchaud à induction pour wok
Fornello a induzione per wok
Placa de inducción para wok
Inductie kookplaat voor wok

- Freistehendes Kochfeld mit Rundboden, ideal für Wok 16 8217 60 35
- 19 Leistungsstufen
- Gehäuse aus Edelstahl / SCHOTT CERAN® Oberfläche

- Stand-alone cooktop with round bottom, ideal for Wok 16 8217 60 35
- 19 Power levels
- Housing made of stainless steel / SCHOTT CERAN® surface

230V I 50/60 Hz I 3500 W I 15.2 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
52.0 x 38.5 x 22.0 cm	14 kg	**58 9640 35 01**	7640116140363

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch



Induktionsgerät 3.5 kW
Induction unit
Réchaud à induction
Fornello a induzione
Placa de inducción
Inductie kookplaat

- Freistehendes Kochfeld mit Koch- und Warmhaltefunktion, Timerfunktion
- Temperatureinstellung von 60 °C – 240 °C
- 12 Leistungsstufen
- Passend für Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von 12 bis 26 cm
- Gehäuse aus Edelstahl / SCHOTT CERAN® Oberfläche

- Stand-alone cooktop with cooking and keep warm function, timer function
- Temperature adjustment from 60 °C – 240 °C
- 12 Power levels
- Suitable for cookware with a bottom diameter from 12 to 26 cm
- Housing made of stainless steel / SCHOTT CERAN® surface

220-240V I 50/60 Hz I 3500 W I 16 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
43.2 x 34.0 x 11.7 cm	7.5 kg	**58 9335 35 01**	4052356006812



Induktionsgerät BASIC 3.5 kW
Induction unit
Réchaud à induction
Fornello a induzione
Placa de inducción
Inductie kookplaat

Gehäuse aus satiniertem Edelstahl
Housing made of satined stainless steel

- Freistehendes Induktionskochfeld mit Kochfunktion, Warmhaltefunktion, Timerfunktion
- Temperatureinstellung von 60 °C – 240 °C
- 10 Leistungsstufen
- Passend für Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von 12 bis 26 cm
- Oberfläche aus gehärtetem Glas

- Stand alone induction cooktop with cooking function, keep warm function, timer function
- Temperature adjustment from 60 °C – 240 °C
- 10 power levels
- Suitable for cookware with a bottom diameter from 12 to 26 cm
- Surface made of tempered glass

220-240V I 50/60 Hz I 3500 W I 16 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
32.0 x 40.0 x 9.5 cm	4.4 kg	**58 9135 35 01**	4052356009202



Induktionsgerät BASIC 3.5 kW
Induction unit
Réchaud à induction
Fornello a induzione
Placa de inducción
Inductie kookplaat

Gehäuse aus schwarz lackiertem Metall
Housing made of black laquered metal

- Freistehendes Induktionskochfeld mit Kochfunktion, Warmhaltefunktion, Timerfunktion
- Temperatureinstellung von 60 °C – 240 °C
- 10 Leistungsstufen
- Passend für Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von 12 bis 26 cm
- Oberfläche aus gehärtetem Glas

- Stand alone induction cooktop with cooking function, keep warm function, timer function
- Temperature adjustment from 60 °C – 240 °C
- 10 power levels
- Suitable for cookware with a bottom diameter from 12 to 26 cm
- Surface made of tempered glass

220-240V I 50/60 Hz I 3500 W I 16 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
32.0 x 40.0 x 9.5 cm	4.4 kg	**58 9170 35 01**	4052356009219

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

Einbau-Induktionsgerät 2.5 kW
Built-in induction unit
Réchaud à induction encastrable
Fornello a induzione installabile
Placa de inducción encastrada
Inbouw inductie kookplaat

Ø > 8 cm



- Mit Koch-, Warmhalte-, Timerfunktion und Tastensperre
- Temperatureinstellung von 60 °C – 240 °C
- Sensor-Touch-Bedienung
- Inklusive Infrarot-Fernbedienung (inkl. 3V Mignon-Zelle, Typ CR2025)
- SCHOTT CERAN® Oberfläche

- With cooking function, keep warm function, timer function, key lock
- Temperature adjustment from 60 °C – 240 °C
- Sensor touch operation
- Including infrared remote control (incl. 3V Mignon cell, Type CR2025)
- SCHOTT CERAN® surface

220-240 V I 50/60 Hz I 2500 W I 10.9 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
36.0 x 36.0 x 8.6 cm	3.8 kg	**58 9840 25 31**	7640116144903

Einbau-Induktionsgerät 2.5 kW
Built-in induction unit
Réchaud à induction encastrable
Fornello a induzione installabile
Placa de inducción encastrada
Inbouw inductie kookplaat

Ø > 8 cm



- Mit Koch-, Warmhalte- und Timerfunktion
- Temperatureinstellung von 60 °C – 240 °C
- Bedienelement
- Inklusive Infrarot-Fernbedienung (inkl. 3V Mignon-Zelle, Typ CR2025)
- SCHOTT CERAN® Oberfläche

- With cooking function, keep warm function, timer function
- Temperature adjustment from 60 °C – 240 °C
- Control element
- Including infrared remote control (incl. 3V Mignon cell, Type CR2025)
- SCHOTT CERAN® surface

220-240 V I 50/60 Hz I 2500 W I 10.9 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
36.0 x 36.0 x 8.6 cm	4.5 kg	**58 9841 25 31**	7640116144910

Einbau-Induktionsgerät 1.0 kW
Built-in induction unit
Réchaud à induction encastrable
Fornello a induzione installabile
Placa de inducción encastrada
Inbouw inductie kookplaat

Ø > 8 cm



- Mit Warmhalte-, Timerfunktion und Tastensperre
- Temperatureinstellung von 60 °C – 95 °C
- Sensor-Touch-Bedienung
- Inklusive Infrarot-Fernbedienung (inkl. 3V Mignon-Zelle, Typ CR2025)
- SCHOTT CERAN® Oberfläche

- Keep warm function, with timer function and key lock
- Temperature adjustment from 60 °C – 95 °C
- Sensor touch operation
- Including infrared remote control (incl. 3V Mignon cell, Type CR2025)
- SCHOTT CERAN® surface

220-240 V I 50/60 Hz I 1000 W I 4.3 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
36.0 x 36.0 x 8.6 cm	3.8 kg	**58 9842 10 31**	4052356000797

Induktionsgerät CBS 1.0 kW
Induction unit
Réchaud à induction
Fornello a induzione
Placa de inducción
Inductie kookplaat

Ø > 8 cm



- Warmhalteinduktion mit Bedienelement zum Einsatz als Rechaud der induktiven Chafing Dishes der Serie CBS
- 3 Leistungsstufen
- Oberfläche aus gehärtetem Glas
- Nur zusammen mit CBS Gestell und Adapterrahmen verwendbar

- Keep warm induction unit with control element for use as a warmer for induction suitable Chafing Dishes of collection CBS
- 3 Power levels
- Surface made of tempered glass
- Only usable together with CBS frame and adapter frame

220-240 V I 50Hz I 1000 W I 4.3 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
Ø 24.5 × 8.6 cm	1.5 kg	**58 9842 10 24**	4052356004023

Einbau-Induktionsgerät CCS 3.2 kW
Built-in induction unit
Réchaud à induction encastrable
Fornello a induzione installabile
Placa de inducción encastrada
Inbouw inductie kookplaat

- Mit Koch- und Timerfunktion
- Doppel-Induktionskochfeld mit Sensor-Touch-Bedienung
- 9 Leistungsstufen
- SCHOTT CERAN® Oberfläche

- Cooking function and timer function
- Double induction cooktop with sensor touch operation
- 9 Power levels
- SCHOTT CERAN® surface

Ø > 10 cm



230 V I 50 Hz / 3200 W / 13.9 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
70.0 x 43.5 x 9.7 cm	11.0 kg	**62 9847 32 00**	7640116148451

Flächeninduktion 3.5 kW
Full surface induction
Induction à pleine surface
Induzione a superficie piena
Inducción a toda superficie
Inductie op hele oppervlak

- Mit Warmhalte-, Timerfunktion und Tastensperre
- Vollflächiges Einbau-Induktionsgerät
- Temperatureinstellung von 60 °C – 95 °C
- Sensor-Touch-Bedienung
- Inklusive Infrarot-Fernbedienung (inkl. 3V Mignon-Zelle, Typ CR2025)
- SCHOTT CERAN® Oberfläche

- With keep warm function, timer function and key lock
- Full surface built-in induction unit
- Temperature setting from 60 °C – 95 °C
- Sensor touch operation
- Including infrared remote control (incl. 3V Mignon cell, Type CR2025)
- SCHOTT CERAN® surface

Ø > 12 cm



230 V I 50/60 Hz I 3500 W I 15.2 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
80.0 x 38.0 x 11.0 cm	12.6 kg	**58 9843 35 31**	4052356003811

Einbau-Induktionsgerät 0.3 kW
Built-in induction unit
Réchaud à induction encastrable
Fornello a induzione installabile
Placa de inducción encastrada
Inbouw inductie kookplaat

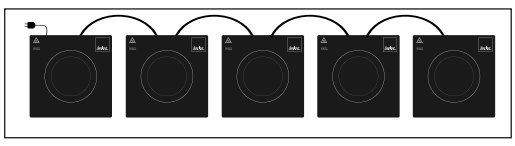
- Warmhaltefunktion
- Mit innovativem Lüftungssystem ohne Ventilator
- Temperatureinstellung von 60 °C – 95 °C
- Erweiterbar auf bis zu 5 Geräte
- Bedienelement
- Inklusive Infrarot-Fernbedienung (inkl. 3V Mignon-Zelle, Typ CR2025)
- SCHOTT CERAN® Oberfläche

- Keep warm function
- With innovative ventilation system without fan
- Temperature adjustment from 60 °C – 95 °C
- Expandable up to 5 devices
- Control unit
- Including infrared remote control (incl. 3V Mignon cell, Type CR2025)
- SCHOTT CERAN® surface

Ø > 10 cm



230 V I 50/60 Hz I 300 W



Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
35.5 x 35.5 x 9.12 cm	4.8 kg	**58 9842 03 31**	4052356009356



BUFFET SOLUTION

Mit unseren Buffet-Stationen und ergänzendem Zubehör bieten wir einzigartige Lösungen für einen professionellen Auftritt, die durch Qualität, Funktion und Flexibilität überzeugen. Dank des hochwertigen, aber schlichten Designs passen die Chafing Dishes & Co., die mit der gleichen Liebe zum Detail entwickelt wurden wie alle Produkte von SPRING, in jedes Ambiente und lenken die Aufmerksamkeit auf die kulinarische Vielfalt.

With our buffet stations and complementary accessories, we offer unique solutions for a professional appearance that impress with quality, function and flexibility. Thanks to the high-quality but simple design, the Chafing Dishes & co., which have been developed with the same attention to detail as all SPRING products, fit into any ambience and draw attention to the culinary variety.



Das Convertible Buffet System CBS von SPRING eröffnet eine Vielzahl von Möglichkeiten für eine perfekte Speisenpräsentation.

The new SPRING Convertible Buffet System (CBS) offers a variety of possibilities for a perfect and professional food presentation.



1

- für einen komfortablen Überblick über den Inhalt
- for a comfortable overview of the content

2

- ausgefeiltes System für den Austausch der Einsätze
- well thought-out system for changing inserts

3

- sorgt für ein automatisches und geräuscharmes Schließen des Deckels.
- assures an automatic and silent closing of the lid

4

- aus Edelstahl oder Porzellan, einfach in Handhabung und Reinigung
- made of stainless steel, easy to use and clean

5

- hervorragende Wärmeleiteigenschaften, für den Einsatz auf allen Buffet-Situationen geeignet
- outstanding heat conductivity, suitable for all Buffet Solutions

6

- für einen besonders sicheren Stand, geeignet für die Anwendung mit CBS Induktionsgerät oder Pastenbrenner
- for a particularly safe stand, suitable for the use with CBS induction unit or paste burner



Die eingebaute Deckelbremse sorgt für ein geräuscharmes Schließen des Deckels. Ab einem Winkel von 60° schließt der Deckel automatisch.

Lid closes silently thanks to the built-in lid brake. As from a position of 60° the lid closes automatically.



In 90°-Position kann der Deckel leicht angebracht und entfernt werden.

The lid can be fixed and removed easily in a 90° position.



Beim Betrieb ohne Gestell kann das CBS mit dem integrierten höhenverstellbaren Fuß an Ihre individuelle Buffet-Situation angepasst werden.

When used without frame the integrated foot of the CBS is vertically adjustable to your individual requirements.



Kondenswasser wird durch die Öffnung im Deckel über die Abflussmulde in die Wasserwanne zurückgeführt.

Condensed water is drained back into the water pan through an opening in the lid.



Der praktische Hebebolzen auf der Rückseite vereinfacht das Austauschen der Einsätze.

The useful lifting pin at the back facilitates changing the inserts.



Chafing Dish WINDOW GN1/1

- Inkl. Edelstahleinsatz GN1/1
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS

- Incl. stainless steel insert GN1/1
- Useable on built-in induction units or as station with frame for use with fuel paste or induction unit CBS

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
59.0 x 44.0 x 23.0 cm	9.5 L	**51 3000 06 10**	4052356000421



Gestell für GN1/1
Frame for GN1/1
Support pour GN1/1
Telaio per GN1/1
Marco para GN1/1
Onderstel voor GN1/1

- Inkl. 2 Halterungen für Brennpasten-Dosen
- Erweiterbar mit Adapterrahmen für den Betrieb mit dem Induktionsgerät CBS
- Passend zu Chafing Dishes GN1/1 der CBS CLASSIC-Serie

- Incl. 2 holders for fuel paste cups
- Expandable with adaptor frame for use with induction unit CBS
- Suitable for GN1/1 Chafing Dishes of CBS CLASSIC series

Maße	Art.-Nr.	EAN
51.0 x 37.5 x 12.0 cm	**51 3005 06 10**	4052356000438



Chafing Dish Station WINDOW GN1/1

- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahleinsatz GN1/1 und Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dosen

- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert GN1/1 and frame with holder for fuel paste cups

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
59.0 x 44.0 x 35.0 cm	9.5 L	**51 3002 06 10**	4052356000414



Chafing Dish WINDOW GN2/3

- Inkl. Edelstahleinsatz GN2/3
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS

- Incl. stainless steel insert GN2/3
- Useable on built-in induction units or as station with adaptor frame for use with fuel paste or induction unit CBS

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
41.0 x 44.0 x 23.0 cm	5.0 L	**51 3000 06 23**	7640113012526



Gestell für GN2/3
Frame for GN2/3
Support pour GN2/3
Telaio per GN2/3
Marco para GN2/3
Onderstel voor GN2/3

- Inkl. 1 Halterung für Brennpasten-Dose
- Erweiterbar mit Adapterrahmen für den Betrieb mit dem Induktionsgerät CBS
- Passend zu Chafing Dishes GN2/3 der CBS CLASSIC-Serie

- Incl. 1 holder for fuel paste cup
- Expandable with adaptor frame for use with induction unit CBS
- Suitable for GN2/3 Chafing Dishes of CBS CLASSIC series

Maße	Art.-Nr.	EAN
35.0 x 38.0 x 12.0 cm	**51 3005 06 23**	7640113012601



Chafing Dish Station WINDOW GN2/3

- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahleinsatz GN2/3 und Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dose

- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert GN2/3 and frame with holder for fuel paste cup

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
41.0 x 44.0 x 35.0 cm	5.0 L	**51 3002 06 23**	7640113012564



Chafing Dish WINDOW Ø 38 cm

- Inkl. Edelstahleinsatz Ø 38 cm
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS

- Incl. stainless steel insert Ø 38 cm
- Useable on built-in induction units or as station with adaptor frame for use with fuel paste or induction unit CBS

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46.0 x 50.0 x 23.0 cm	5.5 L	**51 3000 06 38**	7640113012533



Gestell rund Ø 38 cm
Frame round
Support rond
Telaio rotondo
Marco redondo
Onderstel rond

- Inkl. 1 Halterung für Brennpasten-Dose
- Erweiterbar mit Adapterrahmen für den Betrieb mit dem Induktionsgerät CBS
- Passend zu Chafing Dish Ø 38 cm und Suppentopf der CBS CLASSIC-Serie

- Incl. 1 holder for fuel paste cup
- Expandable with adaptor frame for use with induction unit CBS
- Suitable for Chafing Dish Ø 38 cm and soup tureen of CBS CLASSIC series

Maße	Art.-Nr.	EAN
29.0 x 44.0 x 12.0 cm	**51 3005 06 38**	7640113012618



Chafing Dish Station WINDOW Ø 38 cm

- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahleinsatz Ø 38 cm und Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dose

- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert Ø 38 cm and frame with holder for fuel paste cup

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46.0 x 50.0 x 35.0 cm	5.5 L	**51 3002 06 38**	7640113012571



Suppentopf WINDOW 11 L
Soup tureen
Casserole à soupe
Pentola da zuppa
Olla de sopa
Soepketel

- Inkl. Einsatz für Suppentopf 11 L
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS

- Incl. insert for soup tureen 11 L
- Useable on built-in induction units or as station with adaptor frame for use with fuel paste or induction unit CBS

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
50.0 x 42.0 x 32.0 cm	11.0 L	**51 3004 06 38**	4052356000957



Gestell rund Ø 38 cm
Frame round
Support rond
Telaio rotondo
Marco redondo
Onderstel rond

- Inkl. 1 Halterung für Brennpasten-Dosen
- Erweiterbar mit Adapterrahmen für den Betrieb mit dem Induktionsgerät CBS
- Passend zu Chafing Dish Ø 38 cm und Suppentopf der CBS CLASSIC-Serie

- Incl. 1 holder for fuel paste cup
- Expandable with adaptor frame for use with induction unit CBS
- Suitable for Chafing dish Ø 38 cm and soup tureen of CBS CLASSIC series

Maße	Art.-Nr.	EAN
29.0 x 44.0 x 12.0 cm	**51 3005 06 38**	7640113012618



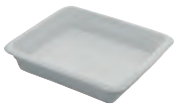
Soup Station WINDOW 11 L

- Bestehend aus Suppentopf, Einsatz für Suppentopf 11 L und Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dose

- Consisting of soup tureen, insert for soup tureen 11 L and frame with holder for fuel paste cup

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
50.0 x 49.0 x 47.0 cm	11.0 L	**51 3004 11 38**	4052356000940

CBS CLASSIC
CONFIGURATION TABLE

			 51 3000 06 10 **GN1/1**	 51 3000 06 23 **GN2/3**
GN1/1	54 9541 60 10		✓	
GN1/2	54 9542 60 50		2 x GN1/2*	
GN2/3	54 9543 60 70		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	✓
GN1/3	54 9543 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	2 x GN1/3*
GN1/1	54 0522 60 10		✓	
GN1/2	54 0522 60 50		2 x GN1/2*	
GN2/3	54 0522 60 23		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3 *	✓
GN1/3	54 0522 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	2 x GN1/3*
Induction unit CBS 1.0 kW ** 58 9842 10 24			✓ + 51 3005 06 10 + 99 9842 10 23	✓ + 51 3005 06 23 + 99 9842 10 23
GN1/1 51 3005 06 10			✓	
GN2/3 51 3005 06 23				✓

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
* For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

** Nur mit Adapterrahmen für Induktion verwenden.
** Use with adapter frame for induction only.

Zubehör auf den Seiten 182 ff.
Accessories on pages 182 ff.

CBS CLASSIC
CONFIGURATION TABLE

		 **Ø 38 cm** 51 3000 06 38	 **Soup** 51 3004 06 38
Ø 38 cm 51 3020 00 38		✓	
Ø 38 cm 51 3010 00 38		✓	
Ø 38 cm 51 3030 00 38			✓
Induction unit CBS 1.0 kW** 58 9842 10 24		✓ + 51 3005 06 38 + 99 9842 10 38	✓ + 51 3005 06 38 + 99 9842 10 38
Ø 38 cm 51 3005 06 38		✓	✓

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
* For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

** Nur mit Adapterrahmen für Induktion verwenden.
** Use with adapter frame for induction only.

Zubehör auf den Seiten 182 ff.
Accessories on pages 182 ff.

CBS ADVANTAGE

Die Chafing Dishes CBS ADVANTAGE überzeugen mit ihren klaren Linien, dem durchdachten Design und der platzsparenden Stapelbarkeit. Eine Variante mit verkupferten Elementen macht die Serie zu einem Hingucker auf jedem Buffet.

The CBS ADVANTAGE Chafing Dishes impress with their clear lines, sophisticated design and space-saving stackability. A version with copper-plated elements makes the series an eye-catcher on every buffet.



1

- für einen komfortablen Überblick über den Inhalt
- for a comfortable overview of the content

2

- ausgefeiltes System für Austausch der Einsätze
- well thought-out system for changing inserts

3

- sorgt für ein automatisches und geräuscharmes Schließen des Deckels
- assures an automatic and silent closing of the lid

4

- aus Edelstahl oder Porzellan, einfach in Handhabung und Reinigung
- made of stainless steel, easy to use and clean

5

- hervorragende Wärmeleiteigenschaften, für den Einsatz auf allen Buffet-Situationen geeignet
- outstanding heat conductivity, suitable for all types of Buffet Solutions

6

- für einen besonders sicheren Stand, geeignet für die Anwendung mit CBS Induktionsgerät oder Brennpaste
- for a particularly safe stand, suitable for the use with CBS induction unit or fuel paste



Die eingebaute Deckelbremse sorgt für ein geräuscharmes Schließen des Deckels. Ab einem Winkel von 60° schließt der Deckel automatisch.

The built-in lid brake assures a silent closing of the lid. As from a position of 60° the lid closes automatically.



In 90°-Position kann der Deckel leicht angebracht und entfernt werden.

The lid can be fixed and removed easily in a 90° position.



Bei Betrieb ohne Gestell kann das CBS mit dem integrierten höhenverstellbaren Fuß an Ihre individuelle Buffet-Situation angepasst werden.

When used without frame the integrated foot of the CBS is vertically adjustable to your individual requirements.



Kondenswasser wird durch die Öffnung im Deckel über die Abflussmulde in die Wasserwanne zurückgeführt.

Condensed water is drained back into the water pan through an opening in the lid.



Das Tauschen der Einsätze wird dank der praktischen seitlichen Griffmulde erheblich erleichtert.

Interchanging the inserts is particularly easy thanks to the useful notch at the side.



Für die Aufbewahrung und den Transport können die CBS Advantage Chafing Dishes platzsparend gestapelt werden.

CBS Advantage Chafing Dishes are stackable for space-saving storage or transport.



Chafing Dish WINDOW GN1/1

- Inkl. Edelstahleinsatz GN1/1
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS

- Incl. stainless steel insert GN1/1
- Useable on built-in induction units or as station with adaptor frame for use with fuel paste or induction unit CBS

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
57.5 x 47.5 x 16.0 cm	9.5 L	**51 7000 06 10**	4052356004283



Gestell für GN1/1
Frame for GN1/1
Support pour GN1/1
Telaio per GN1/1
Marco para GN1/1
Onderstel voor GN1/1

- Inkl. 2 Halterungen für Brennpasten-Dosen
- Inkl. 1 Adapterrahmen für den Betrieb mit dem Induktionsgerät CBS
- Passend zu Chafing Dishes GN1/1 der CBS ADVANTAGE-Serie

- Incl. 2 holders for fuel paste cups
- Incl. 1 frame for use of induction unit CBS
- Suitable for GN1/1 Chafing Dishes of CBS ADVANTAGE series

Maße	Art.-Nr.	EAN
65.0 x 28.0 x 24.5 cm	**51 7005 06 10**	4052356004313



Chafing Dish Station WINDOW GN1/1

- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahleinsatz GN1/1 und Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dosen und Adapterrahmen

- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert GN1/1 and frame with holder for fuel paste cups and adaptor frame

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
65.0 x 47.5 x 37.5 cm	9.5 L	**51 7002 06 10**	4052356004344



Chafing Dish WINDOW GN2/3

- Inkl. Edelstahleinsatz GN2/3
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS

- Incl. stainless steel insert GN2/3
- Useable on built-in induction units or as station with adaptor frame for use with fuel paste or induction unit CBS

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
40.0 x 48.0 x 16.0 cm	5.0 L	**51 7000 06 23**	4052356004290



Gestell für GN2/3
Frame for GN2/3
Support pour GN2/3
Telaio per GN2/3
Marco para GN2/3
Onderstel voor GN2/3

- Inkl. 1 Halterung für Brennpasten-Dose
- Inkl. 1 Adapterrahmen für den Betrieb mit dem Induktionsgerät CBS
- Passend zu Chafing Dishes GN2/3 der CBS ADVANTAGE-Serie

- Incl. 1 holder for fuel paste cup
- Incl. 1 frame for use of induction unit CBS
- Suitable for GN2/3 Chafing Dishes of CBS ADVANTAGE series

Maße	Art.-Nr.	EAN
47.0 x 28.0 x 24.5 cm	**51 7005 06 23**	4052356004320



Chafing Dish Station WINDOW GN2/3

- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahleinsatz GN2/3, Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dose und Adapterrahmen

- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert GN2/3, frame with holder for fuel paste cups and adaptor frame

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
47.0 x 47.5 x 37.5 cm	5.0 L	**51 7002 06 23**	4052356004351



Chafing Dish WINDOW Ø 30 cm

- Inkl. Edelstahleinsatz Ø 30 cm
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS

- Incl. stainless steel insert Ø 30 cm
- Useable on built-in induction units or as station with adaptor frame for use with fuel paste or induction unit CBS

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
38.5 x 48.5 x 16.0 cm	4.6 L	**51 7000 06 30**	4052356004276



Gestell rund Ø 30 cm
Frame round
Support rond
Telaio rotondo
Marco redondo
Onderstel rond

- Mit integrierter Halterung für Induktionsgerät CBS
- Inkl. 1 Halterung für Brennpasten-Dose
- Passend zu Chafing Dish Ø 30 cm und Suppentopf der CBS ADVANTAGE-Serie

- With integrated frame for induction unit CBS
- Incl. 1 holder for fuel paste cup
- Suitable for Chafing Dish Ø 30 cm and soup tureen of CBS ADVANTAGE series

Maße	Art.-Nr.	EAN
34.5 x 34.5 x 24.5 cm	**51 7005 06 30**	4052356004306



Chafing Dish Station WINDOW Ø 30 cm

- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahleinsatz Ø 30 cm und Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dose

- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert and frame with holder for fuel paste cup

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
38.5 x 48.5 x 37.5 cm	4.6 L	**51 7002 06 30**	4052356004337



Suppentopf WINDOW 13 L
Soup tureen
Casserole à soupe
Pentola da zuppa
Olla de sopa
Soepketel

- Inkl. Einsatz für Suppentopf 13 L
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS
- Incl. insert for soup tureen 13 L
- Useable on built-in induction units or as station with adaptor frame for use with fuel paste or induction unit CBS

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
38.5 x 48.5 x 23.0 cm	13.0 L	**51 7004 06 30**	4052356006065



Gestell rund Ø 30 cm
Frame round
Support rond
Telaio rotondo
Marco redondo
Onderstel rond

- Mit integrierter Halterung für Induktionsgerät CBS
- Inkl. 1 Halterung für Brennpasten-Dose
- Passend zu Chafing Dish Ø 30 cm und Suppentopf der CBS ADVANTAGE-Serie
- With integrated frame for induction unit CBS
- Incl. 1 holder for fuel paste cup
- Suitable for Chafing Dish Ø 30 cm and soup tureen of CBS ADVANTAGE series

Maße	Art.-Nr.	EAN
34.5 x 34.5 x 24.5 cm	**51 7005 06 30**	4052356004306



Soup Station WINDOW 13 L

- Bestehend aus Suppentopf, Einsatz für Suppentopf 13 L und Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dose
- Consisting of soup tureen, insert for soup tureen 13 L and frame with holder for fuel paste cup

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
38.5 x 48.5 x 43.0 cm	13.0 L	**51 7004 11 30**	4052356006089



Chafing Dish WINDOW COPPER GN1/1

- Deckel mit verkupfertem Rand, inkl. Edelstahleinsatz GN1/1
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS

- Lid with coppered rim, incl. stainless steel insert GN1/1
- Useable on built-in induction units or as station with adaptor frame for use with fuel paste or induction unit CBS

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
57.5 x 47.5 x 16.0 cm	9.5 L	**51 7000 86 10**	4052356008250



Gestell für GN1/1
Frame for GN1/1
Support pour GN1/1
Telaio per GN1/1
Marco para GN1/1
Onderstel voor GN1/1

- Inkl. 2 Halterungen für Brennpasten-Dosen
- Inkl. 1 Adapterrahmen für den Betrieb mit dem Induktionsgerät CBS
- Passend zu Chafing Dishes GN1/1 der CBS ADVANTAGE-Serie

- Incl. 2 holders for fuel paste cups
- Incl. 1 frame for use of induction unit CBS
- Suitable for GN1/1 Chafing Dishes of CBS ADVANTAGE series

Maße	Art.-Nr.	EAN
65.0 x 28.0 x 24.5 cm	**51 7005 06 10**	4052356004313



Chafing Dish Station WINDOW COPPER GN1/1

- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahleinsatz GN1/1, Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dosen und Adapterrahmen

- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert GN1/1, frame with holder for fuel paste cups and adaptor frame

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
65.0 x 47.5 x 37.5 cm	9.5 L	**51 7002 86 10**	4052356008281

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch



Chafing Dish WINDOW COPPER GN2/3

- Deckel mit verkupfertem Rand, inkl. Edelstahleinsatz GN2/3
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS

- Lid with coppered rim, incl. stainless steel insert GN2/3
- Useable on built-in induction units or as station with adaptor frame for use with fuel paste or induction unit CBS

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
40.0 x 48.0 x 16.0 cm	5.0 L	**51 7000 86 23**	4052356008267



Gestell für GN2/3
Frame for GN2/3
Support pour GN2/3
Telaio per GN2/3
Marco para GN2/3
Onderstel voor GN2/3

- Inkl. 1 Halterung für Brennpasten-Dose
- Inkl. 1 Adapterrahmen für den Betrieb mit dem Induktionsgerät CBS
- Passend zu Chafing Dishes GN2/3 der CBS ADVANTAGE-Serie

- Incl. 1 holder for fuel paste cup
- Incl. 1 frame for use of induction unit CBS
- Suitable for GN2/3 Chafing Dishes of CBS ADVANTAGE series

Maße	Art.-Nr.	EAN
47.0 x 28.0 x 24.5 cm	**51 7005 06 23**	4052356004320



Chafing Dish Station WINDOW COPPER GN2/3

- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahleinsatz GN2/3, Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dose und Adapterrahmen

- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert GN2/3, frame with holder for fuel paste cups and adaptor frame

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
47.0 x 47.5 x 37.5 cm	5.0 L	**51 7002 86 23**	4052356008298

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch



Chafing Dish WINDOW COPPER Ø 30 cm

- Deckel mit verkupfertem Rand, inkl. Edelstahleinsatz Ø 30 cm
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS

- Lid with coppered rim, incl. stainless steel insert Ø 30 cm
- Useable on built-in induction units or as station with adaptor frame for use with fuel paste or induction unit CBS

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
38.5 x 48.5 x 16.0 cm	4.6 L	**51 7000 86 30**	4052356008274



Gestell rund Ø 30 cm
Frame round
Support rond
Telaio rotondo
Marco redondo
Onderstel rond

- Mit integrierter Halterung für Induktionsgerät CBS
- Inkl. 1 Halterung für Brennpasten-Dose
- Passend zu Chafing Dish Ø 30 cm und Suppentopf der CBS ADVANTAGE-Serie

- With integrated frame for induction unit CBS
- Incl. 1 holder for fuel paste cup
- Suitable for Chafing Dish Ø 30 cm and soup tureen of CBS ADVANTAGE series

Maße	Art.-Nr.	EAN
34.5 x 34.5 x 24.5 cm	**51 7005 06 30**	4052356004306



Chafing Dish Station WINDOW COPPER Ø 30 cm

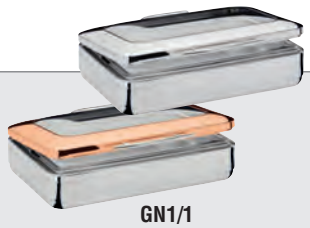
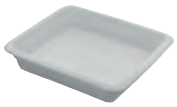
- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahleinsatz Ø 30 cm und Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dose

- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert Ø 30 cm and frame with holder for fuel paste cup

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
38.5 x 48.5 x 37.5 cm	4.6 L	**51 7002 86 30**	4052356008304



CBS ADVANTAGE CONFIGURATION TABLE

			 **GN1/1** 51 7000 06 10 51 7000 86 10	 **GN2/3** 51 7000 06 23 51 7000 86 23
GN1/1	54 9541 60 10		✓	
GN1/2	54 9542 60 50		2 x GN1/2*	
GN2/3	54 9543 60 70		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	✓
GN1/3	54 9543 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	2 x GN1/3 *
GN1/1	54 0522 60 10		✓	
GN1/2	54 0522 60 50		2 x GN1/2*	
GN2/3	54 0522 60 23		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	✓
GN1/3	54 0522 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	2 x GN1/3 *
Induction unit CBS 1.0 kW 58 9842 10 24			✓ + 51 7005 06 10	✓ + 51 7005 06 23
GN1/1 51 7005 06 10			✓	
GN2/3 51 7005 06 23				✓

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
* For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

** Nur mit Adapterrahmen für Induktion verwenden.
** Use with adapter frame for induction only.

Zubehör auf den Seiten 182 ff.
Accessories on pages 182 ff.

	 **Ø 30 cm** 51 7000 06 30 51 7000 86 30	 **Soup** 51 7004 06 30
Ø 30 cm 54 9546 60 30 	✓	
Ø 30 cm 54 9545 60 30 	✓	
Ø 30 cm 54 0510 60 30 	✓	
Ø 30 cm 51 7030 00 30 		✓
Induction unit CBS 1.0 kW 58 9842 10 24 	✓ + 51 7005 06 30	✓ + 51 7005 06 30
51 7005 06 30 	✓	✓

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
* For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

** Nur mit Adapterrahmen für Induktion verwenden.
** Use with adapter frame for induction only.

Zubehör auf den Seiten 182 ff.
Accessories on pages 182 ff.

RONDO

Die Chafing Dish-Serie RONDO verleiht dank ihrer Eleganz jedem Buffet ein stilvolles Ambiente. Verschiedene Designs und Ausführungen werden allen Ansprüchen gerecht und ermöglichen auch den Einbau in Buffets.

The RONDO Chafing Dish series gives every buffet a stylish ambience thanks to its elegance. Various designs and versions meet every demand and even allow the installation in buffets.



1

- für komfortables Öffnen, ermöglicht die Verwendung auch von tiefen Einsätzen
- for comfortable opening, allows the use even of deep inserts

2

- nach Bedarf einstellbar auf 100° oder 180°
- adjustable to 100° or 180° as needed

3

- sorgt für ein automatisches und geräuscharmes Schließen des Deckels
- assures an automatic and silent closing of the lid

4

- aus Edelstahl oder Porzellan, einfach in Handhabung und Reinigung
- made of stainless steel, easy to use and clean

5

- für den Betrieb mit Brennpaste; demontiert zum Betrieb mit Heizelement
- suitable for use with fuel paste; dismantled for use with heating unit

6

- für einen besonders sicheren Stand
- for a particularly safe stand



Die eingebaute Deckelbremse sorgt für ein geräuscharmes Schließen des Deckels.

The built-in lid brake assures a silent closing of the lid.



Das integrierte Ablaufsystem führt Kondenswasser zuverlässig zurück in die Wasserwanne.

The integrated draining system reliably leads condensed water back into the water pan.



Chafing Dish Station GN 1/1

Mit dem im Lieferumfang enthaltenen Stützrahmen können bis zu 10 cm tiefe Einsätze verwendet werden.

The included support frame allows the use of inserts with up to 10 cm depth.



Chafing Dish Station Ø 30 cm

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell, Edelstahleinsatz Ø 30 cm und Brennerblech

- With roll top lid
- Consisting of frame, stainless steel insert Ø 30 cm and burner holder



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 44.0 x 42.0 cm	4.6 L	**48 2556 06 30**	7640113011871



Chafing Dish Station Ø 40 cm

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell, Edelstahleinsatz Ø 40 cm und Brennerblech

- With roll top lid
- Consisting of frame, stainless steel insert Ø 40 cm and burner holder



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 54.5 x 50.0 cm	8.0 L	**48 2556 06 40**	7640113011888



Chafing Dish Station GN1/1

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell, Edelstahleinsatz GN1/1, Brennerblech und Stützrahmen zum Einsatz von bis zu 10 cm tiefen Einsätzen

- With roll top lid
- Consisting of frame, stainless steel insert GN1/1, burner holder and support frame for use of stainless steel inserts with up to 10 cm depth



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 49.0 x 40.0 cm	9.5 L	**48 2555 06 10**	7640113011819



Chafing Dish Station Ø 30 cm

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell, Edelstahleinsatz Ø 30 cm und Brennerblech

- With roll top lid
- Consisting of frame, stainless steel insert Ø 30 cm and burner holder



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 44.0 x 42.0 cm	4.6 L	**46 2510 06 30**	7640113011390



Chafing Dish Station Ø 40 cm

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell, Edelstahleinsatz Ø 40 cm und Brennerblech

- With roll top lid
- Consisting of frame, stainless steel insert Ø 40 cm and burner holder



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 54.5 x 50.0 cm	8.0 L	**46 2510 06 40**	7640113011406



Chafing Dish Station GN1/1

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell, Edelstahleinsatz GN1/1, Brennerblech und Stützrahmen zum Einsatz von bis zu 10 cm tiefen Einsätzen

- With roll top lid
- Consisting of frame, stainless steel insert GN1/1, burner holder and support frame for use of stainless steel inserts with up to 10 cm depth



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 48.0 x 40.0 cm	9.5 L	**46 2509 06 10**	7640113011338

Zur platzsparenden Aufbewahrung und zum komfortablen Transport sind die Chafing Dishes RONDO ADVANTAGE stapelbar.

For space sparing storage and comfortable transport the Chafing Dishes RONDO ADVANTAGE are stackable.



Chafing Dish Station Ø 30 cm

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell mit rutschhemmenden Füßen, stapelbar, Edelstahleinsatz Ø 30 cm und Brennerblech

- With roll top lid
- Consisting of frame with non-slip feet, stackable, stainless steel insert Ø 30 cm and burner holder





Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 44.0 x 42.0 cm	4.6 L	**44 2586 06 30**	7640113012090



Chafing Dish Station Ø 40 cm

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell mit rutschhemmenden Füßen, stapelbar, Edelstahleinsatz Ø 40 cm und Brennerblech

- With roll top lid
- Consisting of frame with non-slip feet, stackable, stainless steel insert Ø 40 cm and burner holder





Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 54.5 x 50.0 cm	8.0 L	**44 2586 06 40**	7640113012106



Chafing Dish Station GN1/1

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell mit rutschhemmenden Füßen, stapelbar, Edelstahleinsatz GN1/1, Brennerblech und Stützrahmen zum Einsatz von bis zu 10 cm tiefen Einsätzen

- With roll top lid
- Consisting of frame with non-slip feet, stackable, stainless steel insert GN1/1, burner holder and support frame for use of stainless steel inserts with up to 10 cm depth





Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 45.0 x 42.0 cm	9.5 L	**44 2585 06 10**	7640113012069

Die BUILT-IN Chafing Dishes RONDO können in Buffet-Systeme eingebaut und mit den regulierbaren Heizelementen betrieben werden.

The BUILT-IN Chafing Dishes RONDO can be mounted into buffet systems and operated with the adjustable heating units.

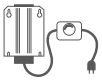
BUILT-IN



Chafing Dish Ø 30 cm

- Mit Rolltop-Deckel
- Inkl. Edelstahleinsatz Ø 30 cm

- With roll top lid
- Incl. stainless steel insert Ø 30 cm



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 44.0 x 22.5 cm	4.6 L	**50 2547 06 30**	7640113011741

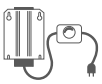
BUILT-IN



Chafing Dish Ø 40 cm

- Mit Rolltop-Deckel
- Inkl. Edelstahleinsatz Ø 40 cm

- With roll top lid
- Incl. stainless steel insert Ø 40 cm



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 54.5 x 27.0 cm	8.0 L	**50 2547 06 40**	7640113011758

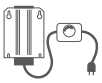
BUILT-IN



Chafing Dish GN1/1

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Edelstahleinsatz GN1/1 und Stützrahmen zum Einsatz von bis zu 10 cm tiefen Einsätzen

- With roll top lid
- Consisting of stainless steel insert GN1/1 and support frame for use of stainless steel inserts with up to 10 cm depth



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 48.0 x 23.0 cm	9.5 L	**50 2546 06 10**	7640113011680

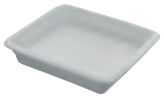
RONDO
CONFIGURATION TABLE



GN1/1
44 2585 06 10
46 2509 06 10
48 2555 06 10



GN1/1
50 2546 06 10

GN1/1	54 9541 60 10		✓	✓
GN1/2	54 9542 60 50		2 x GN1/2*	2 x GN1/2*
GN2/3	54 9543 60 70		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3* + 1 x GN1/3*
GN1/3	54 9543 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3* 1 x GN1/3* + 1 x GN2/3*
GN1/1	54 0522 60 10		✓	✓
GN1/2	54 0522 60 50		2 x GN1/2*	2 x GN1/2*
GN2/3	54 0522 60 23		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3* + 1 x GN1/3*
GN1/3	54 0522 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3*
GN1/1	54 0521 60 10		✓	✓
GN1/2	54 0521 60 50		2 x GN1/2*	2 x GN1/2*
GN2/3	54 0521 60 23		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3* + 1 x GN1/3*
GN1/3	54 0521 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*
4.5 L	40 2557 06 04		2 x + 1 x 54 0509 61 10	2 x + 1 x 54 0509 61 10
GN1/1	>54 0509 61 10		✓	✓
60 9505 80 01 / 60 9505 80 02 60 9511 50 01			1 x 60 9505 80 01 / 60 9505 80 02 2 x 60 9511 50 01	1 x 60 9505 80 01 / 60 9505 80 02 2 x 60 9511 50 01
60 9508 60 01 60 9510 50 01			1 x 60 9508 60 01 2 x 60 9510 50 01	

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
* For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

Zubehör auf den Seiten 182 ff.
Accessories on pages 182 ff.

RONDO
CONFIGURATION TABLE





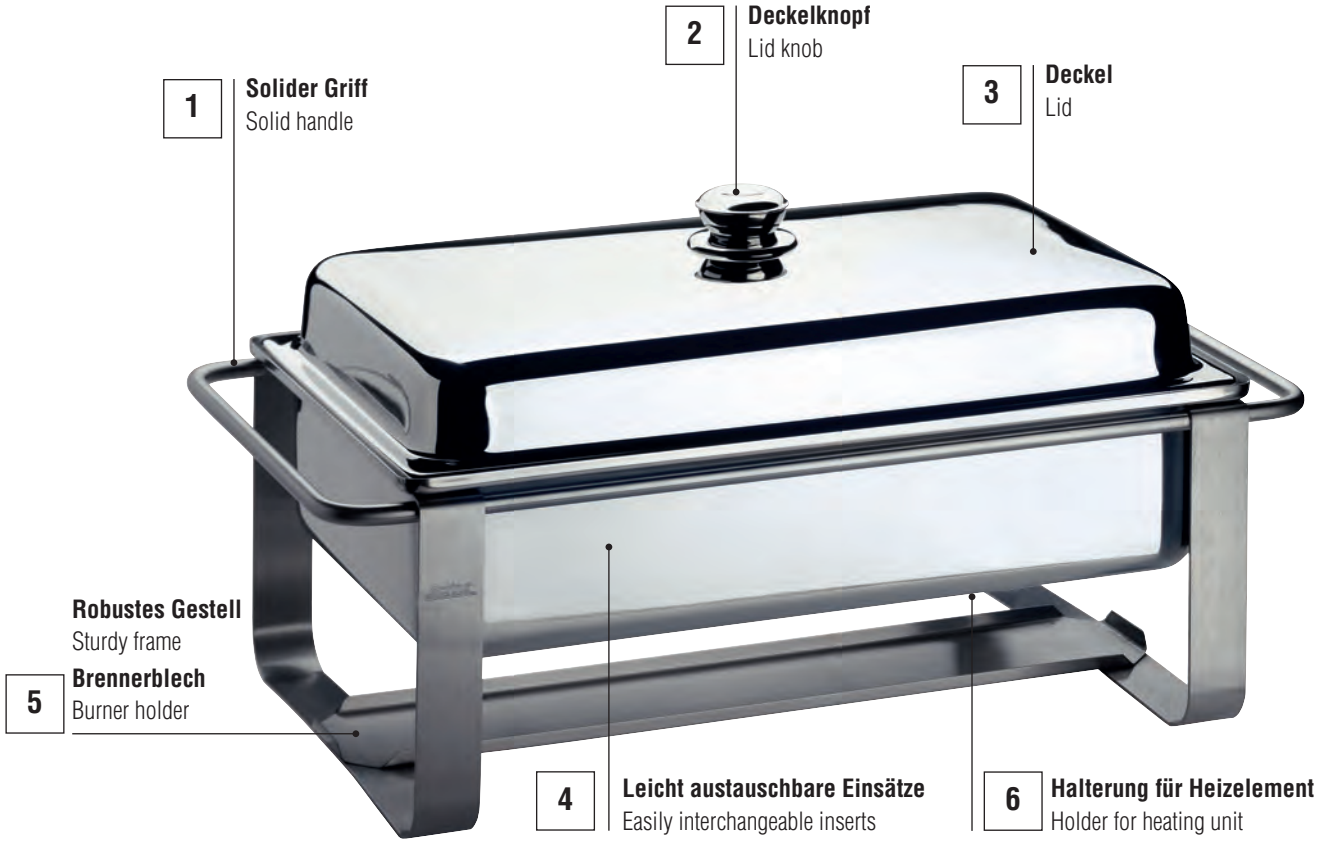

	Ø 40 cm 44 2586 06 40 46 2510 06 40 48 2556 06 40	**Ø 30 cm** 44 2586 06 30 46 2510 06 30 48 2556 06 30	**Ø 40 cm** 50 2547 06 40	**Ø 30 cm** 50 2547 06 30
Ø 30 cm 54 9546 60 30 		✓		✓
Ø 40 cm 54 9546 60 40	✓		✓	
Ø 30 cm 54 9545 60 30 		✓		✓
Ø 40 cm 54 9545 60 40	✓		✓	
Ø 30 cm 54 0510 60 30 		✓		✓
Ø 40 cm 54 0510 60 40	✓		✓	
10 L 40 2557 06 10 		✓ + 54 0510 61 10		✓ + 54 0510 61 10
Ø 30 cm 54 0510 61 10 		✓		✓
60 9505 80 01 / 60 9505 80 02 	1 x 60 9505 80 01 / 02		1 x 60 9505 80 01 / 02	
60 9511 50 01 		1 x 60 9511 50 01		1 x 60 9511 50 01
60 9508 60 01 	1 x 60 9508 60 01			
60 9510 50 01 		1 x 60 9510 50 01		

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
* For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

Zubehör auf den Seiten 182 ff.
Accessories on pages 182 ff.

Die Chafing Dish-Serie ECO CATERING überzeugt durch perfekte Technik, durchdachte Details und ein zeitloses Design. Vielfältige Kombinationsmöglichkeiten werden jedem Anspruch und allen Gegebenheiten am Buffet gerecht.

The ECO CATERING Chafing Dish series impresses with perfect technology, well thought-out details and a timeless design. A wide range of possible combinations meets every requirement and all conditions at the buffet.



1

- aus dem umlaufenden Rahmen herausgearbeitet für sicheren Transport
- built out of the circumferential frame for safe transport

2

- ist durch die besondere Konstruktion wärmeisolierend
- is heat insulating thanks to the special construction

3

- wahlweise mit Hauben- oder Rolltop-Deckel nutzbar, beide auch für tiefe Einsätze geeignet
- useable optionally with lift-off lid or roll top lid, both suitable for deep inserts as well

4

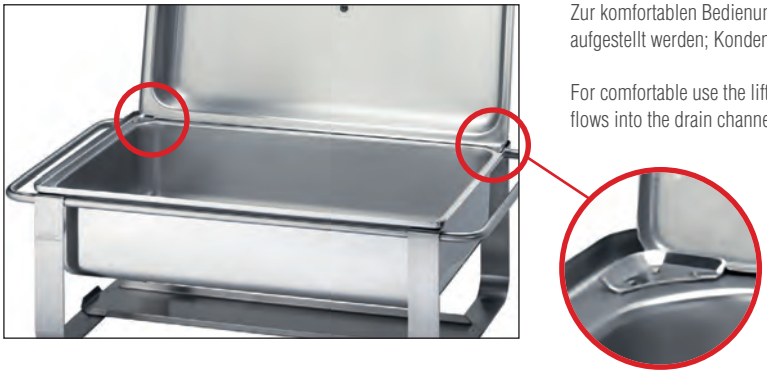
- aus Edelstahl oder Porzellan, einfach in Handhabung und Reinigung
- made of stainless steel, easy to use and clean

5

- für einen besonders sicheren Stand und Abstellen der Brennpastendosen
- for a particularly safe stand and placement of fuel paste cups

6

- für den Betrieb mit Heizelement
- suitable for use with heating unit



Zur komfortablen Bedienung kann der abgehobene Haubendeckel hinten aufgestellt werden; Kondenswasser fließt in die Auffangrinne.

For comfortable use the lift-off lid can be fixed at the back, condensed water flows into the drain channel.



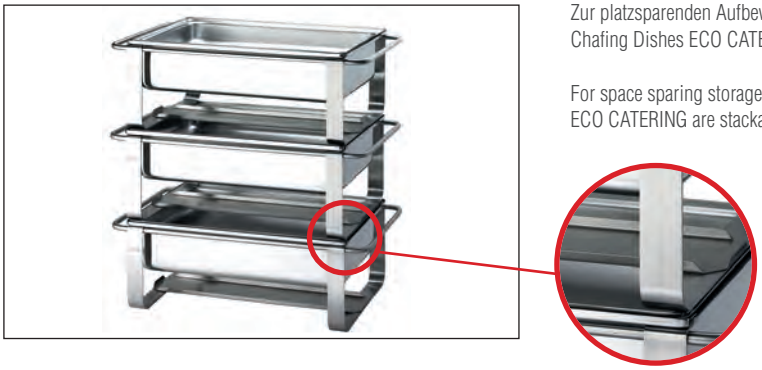
Auch das platzsparende seitliche Aufstellen des Haubendeckels ist möglich.

The lid can also be placed to the side to save space.



Der Rolltop-Deckel kann weit nach hinten geöffnet werden und ermöglicht so das leichte Entnehmen der Speisen. Die integrierte Deckelstütze erleichtert das Wechseln der Einsätze.

The roll top lid can be opened wide to the back and assures an easy removal of the food. The integrated lid support facilitates interchanging the inserts.



Zur platzsparenden Aufbewahrung und zum komfortablen Transport sind die Chafing Dishes ECO CATERING stapelbar.

For space sparing storage and comfortable transport the Chafing Dishes ECO CATERING are stackable.

BUILT-IN

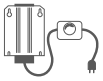


Chafing Dish GN1/1

- Mit Haubendeckel, ohne Einsatz
- Zum Einbau in Buffets, Betrieb nur mit regulierbarem Heizelement

- With lift-off lid, without insert
- To mount into buffets, operation only with adjustable heating unit

Für Einsätze bis maximal 14 L
For inserts of up to 14 L



Maße	Art.-Nr.	EAN
55.0 x 35.0 x 25.0 cm	**42 2491 06 10**	7640116143715



Chafing Dish Station GN1/1

- Mit Haubendeckel, ohne Einsatz
- Inkl. Gestell, stapelbar
- Ohne Gestell zum Einbau in Buffets geeignet, Betrieb dann nur mit regulierbarem Heizelement

- With lift-up lid, without insert
- Incl. frame, stackable
- Without frame suitable to mount into buffets, then operation only with adjustable heating unit

Für Einsätze bis maximal 14 L
For inserts of up to 14 L



Maße	Art.-Nr.	EAN
64.0 x 35.0 x 34.0 cm	**40 2500 06 10**	7640113011215



Chafing Dish Station GN1/1

- Mit Rolltop-Deckel, ohne Einsatz
- Inkl. Gestell, stapelbar
- Ohne Gestell zum Einbau in Buffets geeignet, Betrieb dann nur mit regulierbarem Heizelement

- With roll top lid, without insert
- Incl. frame, stackable
- Without frame suitable to mount in into buffets, then operation only with adjustable heating unit

Für Einsätze bis maximal 14 L
For inserts of up to 14 L



Maße	Art.-Nr.	EAN
64.0 x 38.0 x 39.0 cm	**40 2587 06 10**	7640113012113



Rolltop-Deckel
Roll top lid
Couvercle
Coperchio
Tapa
Deksel

- Komfortables Öffnen und Schließen
- Mit integrierter Deckelstütze für komfortables Wechseln der Einsätze

- Comfortable opening and closing
- With integrated lid support for comfortable interchanging of inserts



Maße	Art.-Nr.	EAN
53.0 x 33.0 x 17.0 cm	**40 2533 61 10**	7640113013349

Soup Station GN1/1

- Bestehend aus Gestell, 2 x Suppentopf mit Deckel je 4.5 L und Adapterrahmen für Suppentöpfe
- Ohne Gestell zum Einbau in Buffets geeignet, Betrieb dann nur mit regulierbarem Heizelement
- Deckelhalterung separat erhältlich

- Consisting of frame, 2 x soup pot with lid each 4.5 L and support frame for soup tureens
- Without frame suitable to mount into buffets, then operation only with adjustable heating unit
- Lid holder available separately





Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
64.0 x 35.0 x 34.0 cm	2 x 4.5 L	**40 2561 06 10**	7640113011918



Soup Station Ø 30 cm 10 L

- Bestehend aus Gestell, Suppentopf 10 L, Adapterring, Halterung für Brennpasten-Dose und Windschutz
- Ohne Gestell zum Einbau in Buffets geeignet, Betrieb dann nur mit regulierbarem Heizelement

- Consisting of frame, soup tureen 10 L, adaptor ring, holder for fuel paste cup and wind protection
- Without frame suitable to mount into buffets, then operation only with adjustable heating unit



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 38.5 x 39.0 cm	10.0 L	**40 2573 06 37**	7640113011956



Suppentopf
Soup tureen
Casserole à soupe
Pentola da zuppa
Olla de sopa
Soepketel

- Mit Deckel, passend zu Chafing Dishes ECO CATERING und RONDO, nur mit Adapterrahmen bzw. Adapterring verwendbar

- With lid, suitable for Chafing Dishes ECO CATERING and RONDO, useable only with adaptor frame resp. adaptor ring

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 21.0 x 23.0 cm	4.5 L	**40 2557 06 04**	7640113013783
Ø 31.0 x 23.0 cm	10.0 L	**40 2557 06 10**	7640113013776



Deckelhalterung zu Suppentopf
Lid holder for soup tureen
Porte-couvercle pour casserole à soupe
Supporto di coperchio per pentola da zuppa
Soporte de tapa para olla de sopa
Dekselhouder voor soepketel

	Art.-Nr.	EAN
für/for 4.5 L	**40 2560 65 00**	4052356006416
für/for 10 L	**40 2560 67 00**	7640116146723





Chafing Dish Station KING SIZE Ø 70 cm

- Mit Deckel
- Bestehend aus Gestell, Edelstahleinsatz Ø 70 cm, Halterung für Brennpasten-Dose und Windschutz

- With lid
- Consisting of frame, stainless steel insert Ø 70 cm, holder for fuel paste cup and wind protection



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 83.0 x 56.0 cm	36.0 L	**40 2539 96 70**	7640113019808

Edelstahleinsatz KING SIZE
Stainless steel insert
Insert en acier inoxydable
Inserto di acciaio inossidabile
Inserto de acero inoxidable
Edelstalen inzet

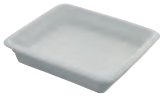


Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 70.0 cm x 10.0 cm	36.0 L	**54 0539 60 70**	7640113013387

ECO CATERING
CONFIGURATION TABLE





		GN1/1 40 2500 06 10	GN1/1 40 2587 06 10	GN1/1 42 2491 06 10
GN1/1	40 2533 61 10 	✓		✓
GN1/1	54 9541 60 10 	✓	✓	✓
GN1/2	54 9542 60 50 	2 x GN1/2*	2 x GN1/2*	2 x GN1/2*
GN2/3	54 9543 60 70 	1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*
GN1/3	54 9543 60 30 	3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*
GN1/1	54 0522 60 10 	✓	✓	✓
GN1/2	54 0522 60 50 	2 x GN1/2*	2 x GN1/2*	2 x GN1/2*
GN2/3	54 0522 60 23 	1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*
GN1/3	54 0522 60 30 	3 x GN1/3*_1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3*_1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3*_1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*
GN1/1	54 0521 60 10 	✓	✓	✓
GN1/2	54 0521 60 50 	2 x GN1/2*	2 x GN1/2*	2 x GN1/2*
GN2/3	54 0521 60 23 	1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*
GN1/3	54 0521 60 30 	3 x GN1/3*_1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3*_1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3*_1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*
4.5 L	40 2557 06 04 	2 x + 1 x 54 0559 61 10	2 x + 1 x 54 0559 61 10	2 x + 1 x 54 0559 61 10
GN1/1	54 0559 61 10 	✓	✓	✓
60 9505 80 01 / 60 9505 80 02 60 9511 50 01	 	qqqqq1 x 60 9505 80 01 / 60 9505 80 02 2 x 60 9511 50 01	1 x 60 9505 80 01 / 60 9505 80 02 2 x 60 9511 50 01	1 x 60 9505 80 01 / 60 9505 80 02 2 x 60 9511 50 01
60 9508 60 01 60 9510 50 01	 	1 x 60 9508 60 01 2 x 60 9510 50 01	1 x 60 9508 60 01 2 x 60 9510 50 01	

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
* For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

Zubehör auf den Seiten 182 ff.
Accessories on pages 182 ff.

ECO CATERING
CONFIGURATION TABLE

		 **Ø 70 cm** 40 2539 96 70
54 0539 60 70		✓
60 9505 80 01 / 60 9505 80 02		1 x 60 9505 80 01 / 60 9505 80 02
60 9508 60 01		1 x 60 9508 60 01

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
* For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

Zubehör auf den Seiten 182 ff.
Accessories on pages 182 ff.



Porzellaneinsatz GN1/1
Porcelain insert
Insert en porcelaine
Inserto di porcellana
Inserto de porcelana
Porseleinen inzet

- Stapelbar, passend zu allen SPRING Chafing Dishes, ofenfestes Hartporzellan
- Stackable, suitable for all SPRING Chafing Dishes, ovenproof hard porcelain

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
53.0 x 32.5 x 6.0 cm	8.0 L	**54 9541 60 10**	7640113018191



Porzellaneinsatz GN2/3*
Porcelain insert
Insert en porcelaine
Inserto di porcellana
Inserto de porcelana
Porseleinen inzet

- Stapelbar, passend zu allen SPRING Chafing Dishes, ofenfestes Hartporzellan
- Stackable, suitable for all SPRING Chafing Dishes, ovenproof hard porcelain

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
35.5 x 32.5 x 6.0 cm	5.0 L	**54 9543 60 70**	7640116144439



Porzellaneinsatz GN1/2*
Porcelain insert
Insert en porcelaine
Inserto di porcellana
Inserto de porcelana
Porseleinen inzet

- Stapelbar, passend zu allen SPRING Chafing Dishes, ofenfestes Hartporzellan
- Stackable, suitable for all SPRING Chafing Dishes, ovenproof hard porcelain

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
26.5 x 32.5 x 6.0 cm	3.2 L	**54 9542 60 50**	7640113018207



Porzellaneinsatz GN1/3*
Porcelain insert
Insert en porcelaine
Inserto di porcellana
Inserto de porcelana
Porseleinen inzet

- Stapelbar, passend zu allen SPRING Chafing Dishes, ofenfestes Hartporzellan
- Stackable, suitable for all SPRING Chafing Dishes, ovenproof hard porcelain

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
17.5 x 32.5 x 6.0 cm	2.5 L	**54 9543 60 30**	7640116144422

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
* For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.



Porzellaneinsatz GN2/3*
Porcelain insert
Insert en porcelaine
Inserto di porcellana
Inserto de porcelana
Porseleinen inzet

- Mit induktionstauglichem Boden
- Stapelbar, auch einsetzbar in allen SPRING Chafing Dishes, ofenfestes Hartporzellan
- Bottom suitable for induction
- Stackable, also useable in all SPRING Chafing Dishes, ovenproof hard porcelain

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
35.5 x 32.5 x 6.5 cm	5.0 L	**54 9343 60 70**	4052356007970



Porzellaneinsatz
Porcelain insert
Insert en porcelaine
Inserto di porcellana
Inserto de porcelana
Porseleinen inzet

- Stapelbar, passend zu SPRING-Kochgeschirr Ø 20/24 cm, ofenfestes Hartporzellan
- Stackable, suitable for SPRING cookware Ø 20/24 cm, ovenproof hard porcelain

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 20 cm x 7.0 cm	1.0 L	**54 9546 60 20**	4052356008427
Ø 24 cm x 7.0 cm	1.5 L	**54 9546 60 24**	4052356008434



- Stapelbar, ofenfestes Hartporzellan, passend zu:
- Stackable, ovenproof hard porcelain, suitable for:

	Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
RONDO / CBS ADVANTAGE	Ø 30 cm x 4.5 cm	2.2 L	**54 9546 60 30**	7640113013059



- Stapelbar, ofenfestes Hartporzellan, passend zu:
- Stackable, ovenproof hard porcelain, suitable for:

	Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
CBS CLASSIC	Ø 38 cm x 6.0 cm	5.5 L	**51 3020 00 38**	7640113012649
RONDO	Ø 40 cm x 6.0 cm	5.5 L	**54 9546 60 40**	4052356001336

Porzellaneinsatz YIN YANG
Porcelain insert
Insert en porcelaine
Inserto di porcellana
Inserto de porcelana
Porseleinen inzet

- Unterteilt in 2 gleich große Teile, ofenfestes Hartporzellan, passend zu:
- Divided into 2 equal sections, ovenproof hard porcelain, suitable for:



	Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
RONDO / CBS ADVANTAGE				
	Ø 30 cm x 4.5 cm	2.0 L	**54 9545 60 30**	7640113013066
	Ø 40 cm x 5.5 cm	5.0 L	**54 9545 60 40**	7640113018221

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
* For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.



Edelstahleinsatz
Stainless steel insert
Insert en acier inoxydable
Inserto di acciaio inossidabile
Inserto de acero inoxidable
Edelstalen inzet

Passend zu allen SPRING Chafing Dishes
Suitable for all SPRING Chafing Dishes

	Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
GN1/1	53.0 x 32.5 x 6.5 cm	9.5 L	**54 0522 60 10**	7640113013264
GN2/3*	35.5 x 32.5 x 6.5 cm	5.0 L	**54 0522 60 23**	7640113011543
GN1/2*	26.5 x 32.5 x 6.5 cm	4.0 L	**54 0522 60 50**	7640113013271
GN1/3*	17.6 x 32.5 x 6.5 cm	2.5 L	**54 0522 60 30**	7640113013288



Edelstahleinsatz RONDO, tief
Stainless steel insert, deep
Insert en acier inoxydable, profond
Inserto di acciaio inossidabile, profondo
Inserto de acero inoxidable, profundo
Edelstalen inzet, diep

Passend zu Chafing Dishes RONDO, nur mit Stützrahmen verwendbar
Suitable for Chafing Dishes RONDO, usable only with support frame

	Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
GN1/1	53.0 x 32.5 x 10.0 cm	14 L	**54 0521 60 10**	7640113013219
GN2/3*	35.5 x 32.5 x 10.0 cm	8.0 L	**54 0521 60 23**	7640113011550
GN1/2*	26.5 x 32.5 x 10.0 cm	6.5 L	**54 0521 60 50**	7640113013226
GN1/3*	17.6 x 32.5 x 10.0 cm	4.0 L	**54 0521 60 30**	7640113013233

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
* For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

1.



2.



Edelstahleinsatz
Stainless steel insert
Insert en acier inoxydable
Inserto di acciaio inossidabile
Inserto de acero inoxidable
Edelstalen inzet

- Passend zu Chafing Dishes RONDO rund und CBS ADVANTAGE
- Suitable for Chafing Dishes RONDO round and CBS ADVANTAGE

		Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
1. RONDO/CBS ADVANTAGE	**Ø 30 cm**	7.5 cm	4.6 L	**54 0510 60 30**	7640113013134
RONDO	**Ø 40 cm**	7.5 cm	8.0 L	**54 0510 60 40**	7640113013141
2. CBS CLASSIC	**Ø 38 cm**	6.5 cm	5.5 L	**51 3010 00 38**	7640113012632



Edelstahleinsatz ECO CATERING
Stainless steel insert
Insert en acier inoxydable
Inserto di acciaio inossidabile
Inserto de acero inoxidable
Edelstalen inzet

- Passend zu Chafing Dishes ECO CATERING rund
- Suitable for Chafing Dishes ECO CATERING round

	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 30 cm	8.5 cm	5.0 L	**54 0539 60 30**	7640113013363



Einsatz für Suppentopf CBS ADVANTAGE
Insert for soup tureen
Insert pour casserole à soupe
Inserto per pentola da zuppa
Inserto para olla de sopa
Inzet voor soepketel

- Passend zu Soup Station CBS ADVANTAGE, Edelstahl
- Suitable for Soup Station CBS ADVANTAGE, stainless steel

	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 30 cm	23.0 cm	13 L	**51 7030 00 30**	4052356006072



Einsatz für Suppentopf CBS CLASSIC
Insert for soup tureen
Insert pour casserole à soupe
Inserto per pentola da zuppa
Inserto para olla de sopa
Inzet voor soepketel

- Passend zu Soup Station CBS CLASSIC, Edelstahl
- Suitable for soup station CBS CLASSIC, stainless steel

	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 38 cm	22.0 cm	11 L	**51 3030 00 38**	4052356001008



Suppentopf
Soup tureen
Casserole à soupe
Pentola da zuppa
Olla de sopa
Soepketel

- Mit Deckel, passend zu Chafing Dishes ECO CATERING und RONDO, nur mit Adapterrahmen bzw. Adapterring verwendbar
- With lid, suitable for Chafing Dishes ECO CATERING and RONDO, useable only with adaptor frame resp. adaptor ring

	Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
	Ø 21.0 x 23.0 cm	4.5 L	**40 2557 06 04**	7640113013783
	Ø 31.0 x 23.0 cm	10.0 L	**40 2557 06 10**	7640113013776



Wasserbad RONDO GN1/1
Water pan
Bac à eau
Vaschetta per acqua
Cubeta para agua
Waterbak

Maße	Art.-Nr.	EAN
60.0 x 37.0 x 10.0 cm	**54 0509 66 10**	7640116155404



Wasserbad RONDO
Water pan
Bac à eau
Vaschetta per acqua
Cubeta para agua
Waterbak

Maße	Art.-Nr.	EAN
Ø 30 cm x 7.5 cm	**54 0510 66 30**	7640113019266
Ø 40 cm x 10.2 cm	**54 0510 66 40**	7640116145573



Stützrahmen für Einsatz tief RONDO GN1/1
Support frame for deep insert
Cadre de support pour insert profond
Cornice di supporto per inserto profondo
Marco de soporte para inserto profundo
Stutframe voor inzet diep

- Passend zu Chafing Dishes RONDO GN1/1, Edelstahl
- Suitable for Chafing Dishes RONDO GN1/1, stainless steel

Maße	Art.-Nr.	EAN
54.0 x 34.0 x 7.0 cm	**54 0509 00 11**	7640113013073



Adapterrahmen für Suppentöpfe RONDO GN1/1
Adaptor frame for soup tureens
Cadre adaptateur pour casseroles à soupe
Cornice adattatore per pentole da zuppa
Marco adaptador para ollas de sopa
Adapterframe voor soepketels

- Passend zu Chafing Dish RONDO GN1/1 und 2 x 4,5 L Suppentöpfe, Edelstahl
- Suitable for Chafing Dish RONDO GN1/1 and 2 x 4,5 L soup tureens, stainless steel

Maße	Art.-Nr.	EAN
53.0 x 33.0 x 3.5 cm	**54 0509 61 10**	7640113013097



Stützring für Suppentopf RONDO Ø 30 cm
Support ring for soup tureen
Anneau de support pour casserole à soupe
Anello di supporto per pentola da zuppa
Anillo de soporte para olla de sopa
Stutring voor soepketel

- Passend zu Chafing Dish RONDO Ø 30 cm und 10 L Suppentopf, Edelstahl
- Suitable for Chafing Dish RONDO Ø 30 cm and 10 L soup tureen, stainless steel

Maße	Art.-Nr.	EAN
Ø 30 cm x 8.5 cm	**54 0510 61 10**	7640113013172



Wasserbad ECO CATERING GN1/1
Water pan
Bac à eau
Vaschetta per acqua
Cubeta para agua
Waterbak

Maße	Art.-Nr.	EAN
55.0 x 34.5 x 12.0 cm	**54 0501 66 10**	7640116143180



Adapterrahmen für Suppentöpfe ECO CATERING GN1/1
Adaptor frame for soup tureens
Cadre adaptateur pour casseroles à soupe
Cornice adattatore per pentole da zuppa
Marco adaptador para ollas de sopa
Adapterframe voor soepketels

- Passend zu Chafing Dish ECO CATERING GN1/1 und 2 x 4,5 L Suppentöpfe, Edelstahl
- Suitable for Chafing Dish ECO CATERING GN1/1 and 2 x 4,5 L soup tureens, stainless steel

Maße	Art.-Nr.	EAN
53.0 x 33.0 x 3.5 cm	**54 0559 61 10**	7640113013820



Stützring für Suppentopf ECO CATERING Ø 30 cm
Support ring for soup tureen
Anneau de support pour casserole à soupe
Anello di supporto per pentola da zuppa
Anillo de soporte para olla de sopa
Stutring voor soepketel

- Passend zu Chafing Dish ECO CATERING Ø 30 cm und 10 L Suppentopf, Edelstahl
- Suitable for Chafing Dish ECO CATERING Ø 30 cm and 10 L soup tureen, stainless steel

Maße	Art.-Nr.	EAN
Ø 30 cm x 5.0 cm	**54 0573 61 30**	7640113013844



Steg
Stabilizer bar
Traverse
Barra
Barra
Stutstuk

- Passend zu allen Chafing Dishes GN1/1 und GN2/3, Edelstahl
- Zur Verwendung bei Einsätzen GN1/2, GN2/3 und GN1/3
- Suitable for all Chafing Dishes GN1/1 and GN2/3, stainless steel
- For usage with inserts GN1/2, GN2/3 and GN1/3

Maße	Art.-Nr.	EAN
32.0 x 1.5 x 2.0 cm	**54 0522 00 11**	7640113013301

GN1/1 - GN2/3



Ø 38 cm



Adapterrahmen für Induktion CBS
Adaptor frame for induction
Cadre adaptateur pour induction
Cornice adattatore per induzione
Marco adaptador para inducción
Adapterframe voor inductie

- Passend zu Gestell CBS CLASSIC und Induktionsgerät CBS 1.0 kW, Edelstahl
- Suitable for frame CBS CLASSIC and induction unit CBS 1.0 kW, stainless steel

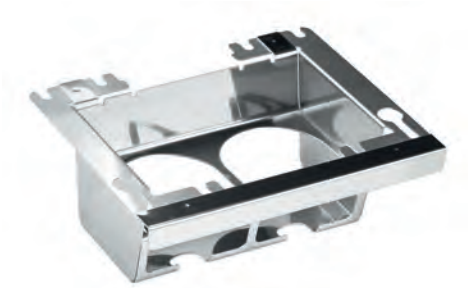
	Maße	Art.-Nr.	EAN
GN1/1 - GN2/3	26.5 x 26.0 x 1.0 cm	**99 9842 10 23**	4052356004030
Ø 38 cm	Ø 26.5 x 0.8 cm	**99 9842 10 38**	4052356004139



Brennerblech
Burner holder
Support à brûleur
Supporto da bruciatore
Soporte de quemador
Branderhouder

- Für 3 Dosen Brennpaste, passend zu Chafing Dishes GN1/1
- For 3 cups fuel paste, suitable for Chafing Dishes GN1/1

Maße	Art.-Nr.	EAN
34.0 x 19.5 x 10.0 cm	**56 0509 68 10**	7640113013080



Brennerblech
Burner holder
Support à brûleur
Supporto da bruciatore
Soporte de quemador
Branderhouder

- Für 2 Dosen Brennpaste, passend zu Chafing Dishes Ø 40 cm, Edelstahl
- For 2 cups fuel paste, suitable for Chafing dishes Ø 40 cm, stainless steel

Maße	Art.-Nr.	EAN
24.0 x 19.5 x 10.0 cm	**56 0510 68 40**	7640113013165



Brennerblech
Burner holder
Support à brûleur
Supporto da bruciatore
Soporte de quemador
Branderhouder

- Für 1 Dose Brennpaste, passend zu Chafing Dishes Ø 30 cm, Edelstahl
- For 1 cup fuel paste, suitable for Chafing dishes Ø 30 cm, stainless steel

Maße	Art.-Nr.	EAN
15.0 x 19.5 x 10.0 cm	**56 0510 68 30**	7640113013158



Windschutz ECO CATERING GN1/1
Wind protection
Abrivent
Protezione antivento
Paravientos
Windscherm

- Passend zu Chafing Dish ECO CATERING GN1/1, Edelstahl
- Suitable for Chafing Dish ECO CATERING GN1/1, stainless steel

Maße	Art.-Nr.	EAN
46.0 x 10.0 x 8.5 cm	**56 0522 68 10**	7640116140974



Pastenbrenner
Paste burner
Brûleur à pâte
Bruciatore di pasta
Quemador de pasta
Pasta brander

Regulierbar, für SPRING FIRE Brennpaste 80 g-Becher
With flame adjustment, for SPRING FIRE fuel gel 80 g cup

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
10 cm	5.0 cm	**56 2326 68 10**	7640113012250



Pastenbrenner KING SIZE
Paste burner
Brûleur à pâte
Bruciatore di pasta
Quemador de pasta
Pasta brander

Nicht regulierbar, Betrieb mit Alu-Behälter zum Befüllen mit SPRING FIRE Brennpaste
Not adjustable, use with aluminium cup that can be filled with SPRING FIRE fuel paste

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	7.0 cm	**56 0194 68 19**	7640113010614



Pastenbrenner für Chafing Dish
Paste burner for Chafing Dish
Brûleur à pâte pour Chafing Dish
Bruciatore di pasta per Chafing Dish
Quemador de pasta para Chafing Dish
Pasta brander voor Chafing Dish

Nicht regulierbar, langer Griff, für SPRING FIRE Brennpaste 80 g-Becher
Not adjustable, long handle, for SPRING FIRE fuel gel 80 g cup

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
10 cm	5.0 cm	**56 0310 68 10**	7640113012212



Brennpaste SPRING FIRE
Fuel paste
Pâte combustible
Pasta combustibile
Pasta compustible
Brandpasta

	Art.-Nr.	EAN
3 Becher à 80 g für Pastenbrenner/ 3 cups with 80 g each for paste burner	**24 9302 80 00**	7640116149991
Flasche à 800 g/800 g bottle	**24 9360 80 00**	7640116149144

Alle SPRING Heizelemente sind spritzwassergeschützt (IP54) und verfügen über ein Kabel mit der Länge 2.5 m.

All SPRING heating units are splash water protected (IP54) and equipped with a cable of 2.5 m length.

Heizelement
Heating unit
Élément chauffant
Elemento riscaldante
Elemento calentador
Verwarmingselement

1.



1.
- Für Chafing Dishes RONDO und ECO CATERING in den Größen GN1/1, Ø 40 cm und Ø 70 cm
- Mit Regler für stufenlose Temperatureinstellung

- For Chafing Dishes RONDO and ECO CATERING in GN1/1, Ø 40 cm and Ø 70 cm
- With control unit for infinitely adjustable temperature

230 V I 50/60 Hz I 800 W

	Art.-Nr.	EAN
30.0 x 20.0 x 1.5 cm	**60 9505 80 01** EU	7640113018009
30.0 x 20.0 x 1.5 cm	**60 9505 80 02** CH	7640113017996

2.



2.
- Für Chafing Dishes RONDO und ECO CATERING in den Größen GN1/1, Ø 40 cm und Ø 70 cm
- Ohne Regler

- For Chafing Dishes RONDO and ECO CATERING in GN1/1, Ø 40 cm and Ø 70 cm
- Without control unit

230 V I 50/60 Hz I 600 W

	Art.-Nr.	EAN
30.0 x 20.0 x 1.5 cm	**60 9508 60 01** EU	7640113018023

3.



3.
- Für Chafing Dishes RONDO und ECO CATERING in den Größen GN1/1 und Ø 30 cm
- Mit Regler für stufenlose Temperatureinstellung

- For Chafing Dishes RONDO and ECO CATERING in GN1/1 and Ø 30 cm
- With control unit for infinitely adjustable temperature

230 V I 50/60 Hz I 500 W

	Art.-Nr.	EAN
20.0 x 20.0 x 1.5 cm	**60 9511 50 01** EU	7640113018085

4.



4.
- Für Chafing Dishes RONDO und ECO CATERING in den Größen GN1/1 und Ø 30 cm
- Ohne Regler

- For Chafing Dishes RONDO and ECO CATERING in GN1/1 and Ø 30 cm
- Without control unit

230 V I 50/60 Hz I 500 W

	Art.-Nr.	EAN
20.0 x 20.0 x 1.5 cm	**60 9510 50 01** EU	7640113019754





TABLE TOP

Weinkühler
Wine cooler
Seau à vin
Secchiello ghiaccio
Enfriador de vino
Wijnkoeler

- Edelstahl hochglanzpoliert
- Passend zu Ständer für Weinkühler 34 4819 60 22

- Mirror polished stainless steel
- Fits to wine cooler stand 34 4819 60 22

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
25.5 cm	4.0 L	20.0 cm	**34 4821 60 20**	7640113014742

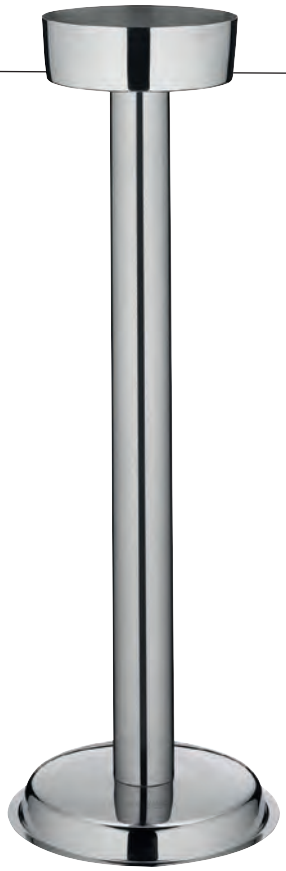


TABLE TOP

Ständer für Weinkühler
Stand for wine cooler
Support pour seau à vin
Supporto per secchiello ghiaccio
Soporte para enfriador de vino
Wijnkoeler standaard

- Edelstahl hochglanzpoliert
- Passend zu Weinkühler 34 4821 60 20
- Mit schwerem Fuß für hohe Stabilität und hohem Rand für sicheren Stand des Weinkühlers

- Mirror polished stainless steel
- Fits to wine cooler 34 4821 60 20
- With heavy base for high stability and high rim for safe stand of the wine cooler

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16/22 cm	65.0 cm	**34 4819 60 22**	7640113011017



Löffelablage
Spoon rest
Porte cuillère
Portacucchiaio
Reposa cuchara
Lepelhouder

Edelstahl hochglanzpoliert
Stainless steel mirror polished



Maße	Art.-Nr.	EAN
26.5 x 11.5 x 2.5 cm	**56 0530 68 00**	7640113011581

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

Deckelhalter UNIVERSAL
Lid holder
Support de couvercle
Supporto de coperchio
Soporte de tapa
Dekselhouder





Maße	Art.-Nr.	EAN
28.0 x 20.5 x 47.0 cm	**56 0532 68 48**	4052356006751

Schutzmatte für Induktionskochfelder, 2 Stück
Protection mat for induction cooktops, 2 pieces
Tapis de protection pour cuisinières à induction, 2 pièces
Tappetino protettivo per piastre a induzione, 2 pezzi
Alfombrilla protectora para placas de inducción, 2 piezas
Beschermende mat voor inductiekookplaten, 2 stuks

- Silikon, schwarz
- Schützt Glaskeramikflächen vor Kratzern und Verschmutzungen
- Auch als Anti-Rutschmatte für Chafing Dishes auf Warmhalteinduktionen geeignet
- Nur auf Induktionskochfeldern einsetzen! Nicht auf anderen Herdarten einsetzbar!

- Silicone, black
- Protects glass ceramic surfaces against scratches and soiling
- Also suitable as a non-slip mat for Chafing Dishes used on induction units with keep warm function
- Use only on induction cooktops! Not to be used on other kind of stoves!





Ø	Art.-Nr.	EAN
18 cm	**20 9411 51 18**	4052356009400
22 cm	**20 9411 51 22**	4052356009417

farbiger Geschenkkarton Karte mit Euroloch

REGISTER

A

Adaptor frame 186, 187
Aluminium disc 102
Apple corer 74

B

Baking dish 127-129
Baking pan 16, 57, 59, 61, 63, 65
Bowl 43
Bowl set 78
Built-In Chafing Dish 171, 176
Burner holder 188

C

Can opener 73
Caquelon 94, 96, 98
Carving Station 135
Casserole 14,18,19,21,24,25,30,34,41,42,50
CCS 136, 137
Chafing Dish 148-181
Cheese fondue forks 100
Cheese fondue set 96, 97
Cheese knife 73
Cheese plane 73
Cheese raclette 115
Coaster 85, 99
Cooling/heating plate 134
Copper Cleaner 79
Crème Brûlée mould 127-129
Crêpe pan 59, 65

F

Fire tongs punch set 104
Fondue plate 101
Fondue pot 94, 96, 98
Fondue set 90-97
Fondue spoons 101
Fondue warmer 99
Food canister 77
Food dehydrator 122, 123
Frame for Chafing Dish 148-151, 156-162
Frying pan 16, 25, 40, 42, 50, 57-69
Fuel paste 102, 189

G

Garlic press 74
Gas burner 102
Gourmet casserole 35, 41, 50
Grater 76

H

Heating element 190
Heating lamp 135

I

Induction unit 124, 140-143
Insert for Chafing Dish 182-185
Irish Coffee glasses 105
Irish Coffee set 105

J

Jam pot 43

L

Lemon zester 74
Lid 15,18,21,24,30,35,40,50,65,79,177
Lid holder 178, 193

M

Meat fondue forks 100
Melon baller 73
Milk pot 25
Mini casserole 25, 42
Mini frying pan 25, 42, 67
Mini saucepan 25, 42

O

Oven glove 83

P

Pan holder 84
Pan protector 85
Pancakes pan 65
Pasta set 15
Paste burner 102, 189
Pastry cutter 73
Peeler 74
Pizza cutter 73
PizzaRaclette6 118, 119
Porcelain insert 182, 183
Porcelain insert induction 183
Pot holder 81
Pot set 17, 20, 26, 31, 36, 46, 47, 51
Potato masher 75
Protection mat for induction cooktops 85, 193

R

Raclette 108-113
Raclette Oven 121
Raclette pan 114, 119
RacletteFondue8 117
Ragout fin mould 127-129
Roasting pan 18, 43
Roll top lid 177

S

Serving spoon 75
Side handle sleeve 82, 84
Skimmer 75
Soup ladle 74
Soup Station 151, 159, 177, 178
Soup tureen 178, 185
Sous Vide Stick 125
Spaghetti server 76
Spiral whisk 76
Splash guard 79
Spoon rest 192
Stabilizer bar 187
Stainless steel insert 184, 185
Stand for wine cooler 104, 192
Standard whisk 76
Steamer insert 15, 24
Sugar holder 104
Support ring 186, 187

T

Tajine 69
Tart mould 127-129
Timer 76
Turner 75
Tweezers 77

W

Warming tray 124, 134
Water pan 186, 187
Wind protection 188
Wine cooler 104, 192
Wok 35, 69, 70
Wok pan 59, 63, 71

A

Adapterrahmen 186, 187
Aluminiumrondelle 102
Apfelausstecher 74
Auflaufform 127-129

B

Bratentopf 14, 21, 24, 30, 34, 40, 50
Bräter 18, 43
Bratpfanne 16, 25, 40, 42, 50, 57-69
Brennerblech 188
Brennpaste 102, 189

C

Caquelon 94, 96, 98
Carving Station 135
CCS 136, 137
Chafing Dish 148-181
Crème Brûlée-Form 127-129
Crêpe-Pfanne 59, 65

D

Dämpfaufsatz 15, 24
Deckel 15,18,21,24,30,35,40,50,65,79,177
Deckelhalter 193
Deckelhalterung 178
Dörrautomat 122, 123
Dosenöffner 73

E

Edelstahleinsatz 184, 185
Einbau-Chafing Dish 171, 176
Einbau-Induktionsgerät 142, 143
Einsatz für Chafing Dish 182-185

F

Feuerzangenbowle-Set 104
Flächeninduktion 143
Fleischfondue-Gabeln 100
Fondue-Garnitur 90-97
Fondue-Rechaud 99
Fondue-Siebchen 101
Fondue-Teller 101
Fondue-Topf 94, 96, 98

G

Gasbrenner 102
Gestell für Chafing Dish 148-151, 156-162
Gourmettopf 35, 41, 50
Griffschutz 82, 84

H

Handschuh 83
Heizelement 190

I

Induktionsgerät 124, 140-143
Irish Coffee-Gläser 105
Irish Coffee-Set 105

K

Kartoffelstampfer 75
Käse-Raclette 115
Käsefondue-Gabeln 100
Käsefondue-Garnitur 96, 97
Käsehobel 73
Käsemesser 73
Knoblauchpresse 74
Kochtopf 14,18,19,21,24,25,30,34,41,42,50
Kühl-Wärmeplatte 134
Kupfer-Reiniger 79

L

Löffelablage 192

M

Marmeladentopf 43
Melonenausstecher 73
Milchtopf 25
Mini-Bratpfanne 25, 42, 67
Mini-Kochtopf 25, 42
Mini-Stielkasserolle 25, 42

P

Pancakes-Pfanne 65
Pasta-Set 15
Pastenbrenner 102, 189
Pendelschäler 74
Pfannenwender 75
Pinzette 77
PizzaRaclette6 118, 119
Pizzaschneider 73
Porzellaneinsatz 182, 183
Porzellaneinsatz Induktion 183

R

Raclette 108-113
RacletteFondue8 117
Raclette-Ofen 121
Raclette-Pfännchen 114, 119
Ragout fin-Form 127-129
Reibe 76
Rolltop-Deckel 177

S

Saucenlöffel 74
Saucenwärmer-Garnitur 25
Sauteuse 15, 30, 34, 41, 57, 59, 63
Schaumlöffel 75
Schneebesen 76
Schöpflöffel 74
Schüssel 43
Schüssel-Set 78
Schutzmatte für Induktionskochfeld 85, 193
Serviergabel 75
Servierlöffel 75
Servierpfanne 16, 57, 59, 61, 63, 65
Sous Vide-Stick 125
Spachtel 114, 119
Spaghettiheber 76
Spiralbesen 76
Spritzschutz 79
Ständer für Weinkühler 104, 192
Stapelschutz 85
Steg 187
Stielkasserolle 14,15,21,24,25,30,34,40-42,50
Stützrahmen 186
Stützring 186, 187
Suppenstation 151, 159, 177, 178
Suppentopf 178, 185

T

Tajine 69
Teigausstecher 119
Teigrädchen 73
Timer 76
Topflappen 81
Topf-Set 17, 20, 26, 31, 36, 46, 47, 51
Tortenform 127-129

U

Untersetzer 85, 99

V

Vorratsdose 77

W

Wärmelampe 135
Warmhalteplatte 124, 134
Wasserbad 186, 187
Weinkühler 104, 192
Wender 75
Windschutz 188
Wok 35, 69, 70
Wokpfanne 59, 63, 71

Z

Zitronenzester 74
Zuckeraufleger für Feuerzangenbowle 104

www.spring.ch

Vertrieb über

KÜCHENPROFI - GROUP

KÜCHENPROFI GmbH
42699 Solingen · Höhscheider Weg 29
Tel.: +49 (0) 212/6582-0
Germany

4 105235 610086 18

© Spring International GmbH I Katalog 2023/2024
5/23/8.000/ 3.05 ME I Art.-Nr. 98 9995 00 00