

KATALOG CATALOGUE 2020/2021

DIE SCHWEIZ – HEIMAT UNSERER QUALITÄT

SWITZERLAND HOME OF QUALITY

Zwei Brüder, eine Leidenschaft: gutes Essen für Leib und Seele. Dafür brennen Arthur und Hermann Spring, als sie 1946 das Unternehmen in der Schweiz gründen. Mit dem Anspruch an die höchste Qualität ihrer Produkte für Profi- und Hobbyköche, dem Mut neue Wege zu gehen und dem Gefühl für die sich stetig wandelnden Bedürfnisse ihrer Kunden legen sie den Grundstein für den Erfolg der Marke Spring.

Dabei ist Essen für die Gebrüder Spring von Anfang an nicht nur Nahrungsaufnahme, sondern auch Geselligkeit. Mit ihrer Erfindung des Fondue Bourguignonne im Jahr 1953 machen die pfiffigen Schweizer das Kochen am Tisch weltweit salonfähig.

Innovative Ideen für Koch- und Tischkultur ziehen sich wie ein roter Faden durch die Unternehmensgeschichte. 1977 lanciert Spring die ersten Gastronorm Chafing Dishes zum professionellen Kochen und Präsentieren. Bereits seit 1994 verwendet das Unternehmen bei seinen Kochgeschirrlinien induktionsfähiges Mehrschichtmaterial. Und mit der wiederbeschichtbaren Antihaft-Bratpfanne VULCANO GLI setzt Spring ein Zeichen für Nachhaltigkeit. Seit 2009 leitet eine neue Geschäftsführung die Firma Spring national und international, 2010 siedelt das Unternehmen nach Solingen um. Dort lebt die Schweizer Philosophie fort – im hohen Qualitäts-Standard und in der zeitlos klassischen Optik des vielfältigen Sortiments. Typisch Spring: Bei der Weiterentwicklung der Kollektion sind überwiegend Schweizer Designer am Werk.

Die Küche liebt Spring.

Two brothers, one passion: good food for body and soul. Therefore, Arthur and Hermann Spring are burning when they establish the company in Switzerland in 1946. With the demand for the highest quality of their products for professional and hobby cooks, the courage to go new ways and the mind for the continuously changing needs of their customers, they lay the foundation for the success of the brand Spring.

From the beginning on food is not only an aliment, but also conviviality for the Spring brothers. In 1953 the smart Swiss make table cooking socially acceptable with their Invention of the Fondue Bourguignonne.

Innovative ideas for cooking and table culture are a common thread throughout the company's history.

In 1977, Spring launched the first Gastronorm Chafing Dishes for professional cooking and presentation. Already since 1994, the company is offering a multi-layer material for all cookware lines which is suitable for induction. And with the recoatable non-stick frying pan VULCANO GLI, Spring sets a benchmark for sustainability.

Since 2009, a new management is carrying the company Spring nationally and internationally. In 2010, the company moved to Solingen. There the Swiss philosophy lives on - in the high quality standard and in the timelessly classic look of the wide assortment of goods. Typically Spring: For the further development of our product line Swiss Designer are at work, by the majority.

Good food loves Spring.







SORGFÄLTIG KOMPONIERT FÜR IHREN ERFOLG

CAREFULLY COMPONENTS FOR YOUR SUCCESS



Das Steak brutzelt, der Teller für Tisch Drei muss raus, die nächste Bestellung kommt herein. In Profiküchen wird unter Hochdruck gearbeitet. Die Produkte von Spring halten diesen Anforderungen stand. Denn sie werden gemeinsam mit Chefköchen entwickelt.

Die Pfannen und Töpfe aus induktiven Mehrschichtmaterial leiten die Wärme rasch und gleichmäßig weiter. Für ein schonendes und energiesparendes Kochen. Das funktionelle Design, die glänzende Optik und die leichte Pflege machen die Arbeit zum Vergnügen.

The steak sizzles, the plate for table Three must go out, the next order comes in. Chefs are working under high pressure. Spring products meet these requirements because they are developed together with chefs.

The pans and pots made of multi-layer material, suitable for induction, transfer the heat quickly and evenly. For a gentle and energy-saving cooking. The functional design, the glossy look and the easy care make the work a pleasure.





WELTWEIT ZU IHREN DIENSTEN

WORLDWIDE TO YOUR SERVICE

Frühstück in Frankfurt, Dinner in Dubai. Immer dabei: die Produkte von Spring. Sie sind weltweit in renommierten Hotels vertreten, denn Qualität setzt sich durch. Chafing Dishes halten Köstlichkeiten auf dem Buffet warm, Weinkühler garantieren perfekten Trinkgenuss. Spring liefert ein funktionelles und optisch ansprechendes Sortiment - für das Vor- und Zubereiten bis zum stilvollen Präsentieren der Speisen. Das durchdachte Design setzt kulinarische Köstlichkeiten ins rechte Licht. Schließlich isst das Auge mit!

Breakfast in Frankfurt, dinner in Dubai. Always there: the products from Spring. They are represented in famous hotels around the world, as quality will succeed. Chafing Dishes keep warm delights on the buffet, wine coolers guarantee perfect drinking sensation. Spring provides a functional and visually appealing range - for preparing and finishing up to the stylish presentation of the dishes. The elaborated design puts culinary delicacies in the true light. Finally, the eye must be pleased.











































PROFI-QUALITÄT FÜR PROFI-GENIESSER

PROFESSIONAL QUALITY FOR PROFESSIONALS



Schneiden, abschmecken, dazu ein Glas Wein und gute Gespräche. Kochen mit Freunden ist ein Fest für die Sinne. Hobbyköche und ihre Gäste profitieren von Töpfen und Pfannen in Gastronomie-Qualität. Wie die richtigen Zutaten, trägt das Sortiment von Spring zum Gelingen des Abends bei.

Besonders gemütlich wird es, wenn Raclette oder Fondue auf den Tisch kommen. Die praktischen Geräte laden zum Experimentieren und Probieren beim Nachbarn ein.

Der Kracher: das Pizza-Raclette für knusprige Stückchen in eigener Kreation.



Cutting, tasting, a glass of wine and good conversation. Cooking with friends is a feast for the senses. Hobby cooks and their guests will benefit from pots and pans in gastronomic quality. As well as the right ingredients, the assortment of Spring contributes to the success of the evening.

It becomes especially cozy when raclette or fondue comes to the table. The practical devices invite you to experiment and taste at the neighbor.

The highlight: Our Pizza Raclette for crispy bits in your own creation.





KITCHENWARE

Raclette4^{Classic}

Raclette8^{Classic}

Raclette8Fun

PizzaRaclette6

INHALT / CONTENT



Topfserie Brigade Premium	14 - 19
Topfserie Cristal	20 - 25
Topfserie Fusion2+	26 - 29
Topfserie Finesse	30 - 33
Topfserie Culinox	34 - 37
Bratpfanne Vulcano Classic	42 - 43
Bratpfanne Vulcano Ceraplus	44 - 45
Bratpfanne Vulcano Cut Resist	46 - 47
Bratpfanne Performance Classic	48 - 49
Bratpfanne Vulcano Aluminium Mini Line	50 - 51
Bratpfanne Brigade Premium	52 - 53
Bratpfanne Intensive	54 - 55
Tajine / Wok	56 - 59
Tools	60 - 64
Spring Grips	65 - 67
Spring Cleaner	68 - 69
TABLE TOP COOKING	SEITE
Fondue Bourguignonne/Chinoise	72 - 75
Cheese Fondue	77 - 80
Fondue Accessories	81 - 84
Hot drinks	85
Elektro Line	86 - 87
Raclette2 ^{compact}	90
Paciette (compact	01

FRONT COOKING	SEITE
Table Concept / Wine Coolers	108
Carving Station	109
Convertible Cooking System CCS	110 - 113
Induction Units	114 - 115

BUFFET SOLUTIONS	SEITE
Induktions-Chafing Dish CBS Classic	118 - 125
Induktions-Chafing Dish CBS Advantage	126 - 133
Chafing Dish Rondo	134 - 135
Chafing Dish Rondo Renaissance	136 - 137
Chafing Dish Rondo Classic	138 - 139
Chafing Dish Rondo Advantage	140 - 141
Rondo Built-in	142 - 143
Rondo Configuration Table	144 - 145
Chafing Dish Eco	146 - 149
Soup Tureens	150
Round Chafing Dish	151
Eco Configuration Table	152 - 153
Inserts / Water Pans	154 - 157
Caldor / Spring Fire	158
Heating Units	159
Burners & Accessoires	160 - 161

93

94

95

96 - 98

Raclette - Ofen Chalet / Gourmet Party 99

Chalet 100 - 103 11









KITCHENWARE

TÖPFE

Kochen ist eine hoch emotionale Leidenschaft. Nur wer mit ganzem Herzen in der Küche steht, wird sich und seine Gäste mit den wundervollsten Gerichten und kreativen Köstlichkeiten überraschen. Spring arbeitet mit derselben Leidenschaft bei der Herstellung von Kochgeschirr und Zubehör. Unsere Designer und Techniker entwickeln gemeinsam mit anerkannten Spitzenköchen seit 1946 die Werkzeuge für die perfekte Küche.

Designorientierte Gestaltung, Ergonomie und Alltagstauglichkeit müssen den grossen Auftritt in der Küche und auf dem Tisch begleiten. Die Wahl von hervorragenden Materialien und die sorgfältige Herstellung auf technologisch höchstem Niveau gehören dazu. Spring hat sich mit ganzem Herzen der Liebe zur Küche verschrieben.

Lassen Sie sich verführen.

Cooking is all about passion and emotion. Cook with heart and soul, and you'll continually delight your guests with delicious, creative surprises. Spring is just as passionate when it comes to producing cookware and accessories. Since 1946 our designers and engineers have been working with top chefs to create the perfect tools for a perfect cuisine.

Whether you're cooking in the kitchen or on the tabletop, to get the very best results you need cookware that combines attractive design, ergonomics and day-to-day functionality, plus outstanding materials finished to the highest technological standards. Spring believes in cooking with love.

Let yourself be seduced.



Geschlossener Topf- und Schüttrand Sealed rim





Ergonomische Stiele und Griffe Ergonomic handles





Thermally insulating handle construction

Innenskalierung in Litern

Interior scale in liters





BRIGADE PREMIUM

1

Stilsichere Kenner und Könner setzen auf den modernen Klassiker Brigade Premium, der Form und Funktion perfekt vereinigt. Die Griffe sind ergonomisch geformt, die satinierte Oberfläche aus Edelstahl 18/0 bleibt auch im täglichen Einsatz makellos. Die komplette Kochgeschirr-Linie Brigade Premium bewährt sich seit Jahren bei Küchenchefs der Spitzengastronomie und ambitionierten Hobbyköchen.

Experts and connoisseurs of style love modern classic Brigade Premium for its perfect fusion of form and function. Grips and handles are ergonomically designed, and the 18/0 stainless steel satin finish will survive everyday use unscathed. The entire Brigade Premium cookware line has stood the test of time to become a firm favourite with top professional chefs and ambitious home gourmets alike.



BRIGADE PREMIUM

Bratentopf nieder mit Deckel Casserole with lid	Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EAN
Gasserole with hu	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	171	10.5 cm	04 1550 06 24	7640113010106



Fleischtopf mit Deckel	Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EAN
Deep casserole with lid	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	4052356002579



Fleisch-/Gemüsetopf mit Deckel	Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EAN
Deep casserole with lid	22 cm	6.5 L	17.0 cm	04 1558 06 22	4052356002180
	24 cm	9.01	20.0 cm	04 1558 06 24	4052356002197



Stielkasserolle nieder mit Deckel	Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EAN
Saucepan with lid	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





BRIGADE PREMIUM



Stielkasserolle hoch mit Deckel	Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EAN
Deep saucepan with lid	18 cm	2.71	11 0 cm	04 1553 06 18	7640113010430



Sauteuse	Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	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-Topf inkl. Einsatz und Deckel aus Edelstahl, satiniert Pasta set Pasta pot incl. insert and lid in brus-

hed stainless steel

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



EAN	ArtNr.	Ø	Deckel
7640113010287	04 1550 61 16	16 cm	Lid
7640113010294	04 1550 61 18	18 cm	
7640113010300	04 1550 61 20	20 cm	
7640113010317	04 1550 61 22	22 cm	
7640113010324	04 1550 61 24	24 cm	



________1

BRIGADE PREMIUM

Starter Set 4-teilig/4 pieces		Ø	ArtNr.	EAN
,	Fleischtopf/Deep casserole	16 cm		
	Fleischtopf/Deep casserole	18 cm		
	Fleischtopf/Deep casserole	20 cm		
	Stielkasserolle nieder o. Deckel/Saucepan without lid	16 cm	04 1413 06 04	7640113018627



Starter Set 4-teilig/4 pieces		ø	ArtNr.	EAN
7 tollig/ 7 places	Fleischtopf/Deep casserole	16 cm		
	Fleischtopf/Deep casserole	20 cm		
	Fleischtopf/Deep casserolet	24 cm		
	Bratentopf/Casserole	20 cm	04 8585 06 04 405235	6001466





BRIGADE PREMIUM PLUS



 Fleischtopf ohne Deckel Deep casserole without lid
 Ø
 Inhalt Inhalt
 Höne Höne
 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



 Fleisch-/Gemüsetopf ohne Deckel
 Ø
 Inhalt
 Höhe
 Art.-Nr.
 EAN

 Deep casserole without lid
 32 cm
 16.0 L
 20.0 cm
 04 8558 60 32
 4052356005419

 36 cm
 31.5 L
 30.0 cm
 04 8558 60 36
 4052356005433



 Deckel Lid
 Ø
 Art.-Nr.
 EAN

 32 cm
 04 8550 61 32
 4052356005440

 36 cm
 04 8550 61 36
 4052356005457







CRISTAL

Die Jubiläumslinie von Spring gehört seit mehr als 25 Jahren zur guten Küche wie Salz und Pfeffer. Erfrischend klar in Form und keinem Modetrend folgend, ist Cristal auch nach jahrzehntelangem Einsatz in unzähligen Küchen ein wahres Meisterwerk. Die große Auswahl an Töpfen und Pfannen lässt das Herz jeder Frau höher schlagen und gibt ihr die Sicherheit, immer das geeignete Kochgeschirr auf dem Herd zu wissen.

For the last twentyfive years, Spring's anniversary line has been as much a part of good cooking as salt and pepper. With refreshingly clean and timeless forms, Cristal remains a masterpiece, even after decades of use in countless kitchens. With an extensive selection of professional-quality pots and pans to choose from, women working in the kitchen can be sure of always having the right cookware for the job.





CRISTAL

Bratentopf nieder mit Deckel	Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EAN
Casserole with lid	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
Fleischtopf mit Deckel	Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EAN
Deep casserole with lid	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
Fleisch-/Gemüsetopf mit Deckel	Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EAN
Deep casserole with lid	24 cm	9.0 L	20.0 cm	02 8558 06 24	4052356002456
Stielkasserolle nieder mit Deckel Saucenan with lid	Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EAN
Stielkasserolle nieder mit Deckel Saucepan with lid	Ø 16 cm	Inhalt 1.4 L	Höhe 7.5 cm	ArtNr. 02 8551 06 16	EAN 7640113015954



 Deckel
 Ø
 Art.-Nr.
 EAN

 Lid
 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



22 _____Spring_

Г		
	CRISTAL	



Mini Bratpfanne	Ø		Höhe	ArtNr.	EAN
Mini frying pan	12 cm		3.0 cm	02 1485 60 12	405235600714
Mini Stielkasserolle	ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EAN
Mini saucepan	9 cm	0.35 L	4.8 cm	02 8551 60 09	405235600715
Mini Fleischtopf	ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EAM
Mini deep casserole	9 cm	0.35 L	4.8 cm	02 8554 06 09	4052356007130
Milchtopf	Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EAN
Milk pot	14 cm	1.8 L	12.5 cm	02 8577 60 14	764011301617
Milchtopf mit Antihaftversiegelung	Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EAN
Milk pot with non-stick coating	14 cm	1.8 L	12.5 cm	02 8588 60 14	4052356007116

Ø Inhalt

Höhe

Saucenwärmer-Garnitur

EAN

Art.-Nr.

23



<u>Spring</u>

CRISTAL

Starter Set 4-teilig/4 pieces		Ø	ArtNr.	EAN
	Fleischtopf/Deep casserole	16 cm		
	Fleischtopf/Deep casserole	18 cm		
	Fleischtopf/Deep casserole	20 cm		
	Stielkasserolle nieder o. Deckel/Saucepan without lid	16 cm	02 8681 06 04	7640113018757















FUSION2+

Edelstahl trifft Silikon.

Auch ein Traditionsunternehmen wie die Marke Spring kann neue Wege gehen und stellt sich täglich neuen Herausforderungen. Dies ist mit der Serie Fusion2⁺ gelungen. Das bewährte 5 Lagen-Mehrschichtmaterial gepaart mit silikonummantelten, wärmeisolierenden Griffen, Glasdeckeln zum energiesparenden Sichtgaren und mit der praktischen Ausgießfunktion am Schüttrand macht diese Serie zu einem Multitalent in jeder Küche.

Stainless steel meets silicone.

Even a traditional company like Spring can break new ground and meets new challenges everyday. This has been achieved with the Fusion2+ series. The proven 5-layer multi-ply material paired with silicone-coated, heat-insulating handles, glass lids for energy-saving visual cooking and with the useful spout at the pouring edge makes this series a multitalent in every kitchen.





27

FUSION2⁺

Bratentopf nieder mit Deckel Casserole with lid	Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EAN
Casserole with hit	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	471	10.5 cm	03 1550 06 24	4052356007277



Fleischtopf mit Deckel	Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EAN
Deep Casserole with lid	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
	24 cm	6.5 L	14.0 cm	03 1554 06 24	4052356007314



Stielkasserolle nieder mit Deckel	Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EAN
Saucepan with lid	16 cm	1.4 L	7.5 cm	03 1551 06 16	4052356007284



Sauteuse	Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EAN
	20 cm	201	7.0 cm	02 1566 60 20	4052256007221



28 _____Spring

FUSION2⁺



Bratpfanne	Ø	Höhe	ArtNr.	EAN
5-Lagen-Mehrschichtmaterial,				
3-fach Antihaftversiegelung	24 cm	4.2 cm	06 8478 60 24	4052356006621
Frying pan	28 cm	4.5 cm	06 8478 60 28	4052356006638
5-ply material,				
3-layer non-stick coating				



EAN	ArtNr.	Ø	Deckel	
4052356007451	03 1550 61 16	16 cm	Lid	
4052356007468	03 1550 61 20	20 cm		
A052356007A75	03 1550 61 24	24 cm		



Starter Set		Ø	ArtNr. EAN
4-teilig/4 pieces	Fleischtopf/Deep casserole	16 cm	
	Fleischtopf/Deep casserole	20 cm	
	Fleischtopf/Deep casserole	24 cm	
	Bratentonf/Casserole	20 cm	03 8585 06 04 4052356007338





Spring 29







FINESSE

Kulinarischer Hochgenuss beginnt bereits auf dem Herd. Hierfür entscheidend ist die Auswahl des richtigen Kochgeschirrs. Mit den elegant geformten Edelstahlgriffen und den hochwertigen Glasdeckeln schärft und verfeinert die Linie Finesse auch den visuellen Genuss beim Kochen.

Gourmets wissen: Ein bisschen Finesse gehört auf jeden Herd!

Great culinary pleasure starts on top of the stove. Therefore essential is the choice of the right cookware. With its elegantly shaped stainless steel handles and high quality glass lids the Finesse series sharpens and refines the visual indulgence while cooking.

Gourmets know: A little Finesse belongs on every stove!





FINESSE

Bratentopf nieder mit Deckel Casserole with lid	Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EAN
oasserote with he	16 cm	1.4 L	7.5 cm	06 1550 06 16	4052356000551
	20 cm	2.7 L	9.0 cm	06 1550 06 20	4052356000568
	24 cm	4.7 L	10.5 cm	06 1550 06 24	4052356000575
Fleischtopf mit Deckel	Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EAN
Deep casserole with lid	16 cm	2.0 L	10.0 cm	06 1554 06 16	4052356000599
	20 cm	3.7 L	12.0 cm	06 1554 06 20	4052356000605
	24 cm	6.5 L	14.0 cm	06 1554 06 24	4052356000612
Fleisch-/Gemüsetopf mit Deckel Deep casserole with lid	Ø 24 cm	Inhalt 7.6 L	Höhe 17.0 cm	ArtNr. 06 1558 06 24	EAN 4052356005983
Stielkasserolle mit Deckel	Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EAN
Saucepan with lid	16 cm	1.4 L	7.5 cm	06 1551 06 16	4052356002630
Stielkasserolle hoch mit Deckel	Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EAN



Sauteuse Ø Inhalt Höhe Art.-Nr. EAN

20 cm 2.0 L 7.0 cm 06 1566 60 20 4052356000629



32 _____**Spring**____

FINESSE



		Gourmettopf mit Deckel Gourmet casserole with lid	ø Inhalt		Höhe	ArtNr.	EA
		Gourmet casserole with IId	28 cm	4.0 L	7.0 cm	06 1545 06 28	405235600054
		Gourmet Wok mit 2 Griffen	Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EA
		und Deckel Gourmet Wok with side grips and lid	30 cm	5.0 L	9.0 cm	06 8214 06 30	405235600260
		Glasdeckel Glass lid	ø			ArtNr.	EA
		uidos nu	30 cm			06 8214 61 30	405235600458
		Glasdeckel	Ø			ArtNr.	EA
		Glass lid	16 cm			06 1550 61 16	405235600090
			18 cm			06 1550 61 18	405235600333
			20 cm			06 1550 61 20	405235600091
			24 cm			06 1550 61 24	405235600092
	4		28 cm			06 1550 61 28	405235600143
Starter Set 4-teilig/4 pieces			Ø			ArtNr.	EA
	Fleischtopf/Deep casserole		16 cm				
	Fleischtopf/Deep casserole		20 cm				
	Fleischtopf/Deep casserole		24 cm				
	Bratentopf/Casserole		20 cm	3		06 8585 06 04	405235600063









CULINOX

Kupfer ist seit jeher das edelste Material, das für Kochgeschirr eingesetzt wird. Neu ist seine Anwendung im klar funktionalen Design der Spring Culinox Line. Die Griffe aus Edelstahl passen perfekt. Die gleichmässige Wärmeverteilung bis an den obersten Topfrand überzeugt auf allen Herdarten, inklusive Induktion.

Copper has always been the finest material used for cookware. New is its application in the clearly functional design of the Spring Culinox Line. The handles of stainless steel fit perfectly. The evenly heat distribution up to the top edge convinces on all types of stoves, including Induction.





CULINOX

Höhe EAN Bratpfanne Ø Art.-Nr. Frying pan 20 cm 3.5 cm 07 1485 60 20 4052356006539 24 cm 07 1485 60 24 4052356005013 4052356004269 28 cm 4.9 cm 07 1485 60 28 EAN **Bratentopf nieder mit Deckel** Ø Inhalt Höhe Art.-Nr. Casserole with lid 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 mit Deckel Inhalt Höhe Art.-Nr. EAN Saucepan with lid 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 Stielkasserolle hoch mit Deckel Inhalt Höhe Art.-Nr. EAN Deep saucepan with lid 20 cm 3.7 L 12.0 cm 07 1553 06 20 4052356004245

Inhalt

3.7 L

6.5 L

20 cm

24 cm

Höhe

12.0 cm

14.0 cm

Art.-Nr.

07 1554 06 20

07 1554 06 24

Fleischtopf mit Deckel Deep casserole with lid EAN

4052356004238 4052356004252



Gourmettopf mit Deckel Gourmet casserole with lid
 Ø
 Inhalt
 Höhe
 Art.-Nr.
 EAN

 28 cm
 4.0 L
 7.0 cm
 07 1545 06 28
 4052356005020



36 ______**Spring**_____

CULINOX



Sauteuse	Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	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
Mini-Bratpfanne	Ø		Höhe	ArtNr.	EAN
Mini frying pan	12.0 cm	Е	3.0 cm	07 1485 60 12	4052356005891
Mini Bratpfanne XL hoch Mini frying pan XL deep	Ø 16 cm		Höhe 4.0 cm	ArtNr. 07 1488 60 16	EAN 4052356007888
Mini-Stielkasserole Mini saucepan	Ø 9.0 cm	Inhalt 0.35 L	Höhe 4.8 cm	ArtNr. 07 1551 60 09	EAN 4052356005884
	700	277000480048			
Mini-Fleischtopf Mini deep casserole	Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EAN
	9.0 cm	0.351	4 8 cm	07 1554 06 09	4052356005877

9.0 cm 0.35 L 4.8 cm **07 1554 06 09** 4052356005877



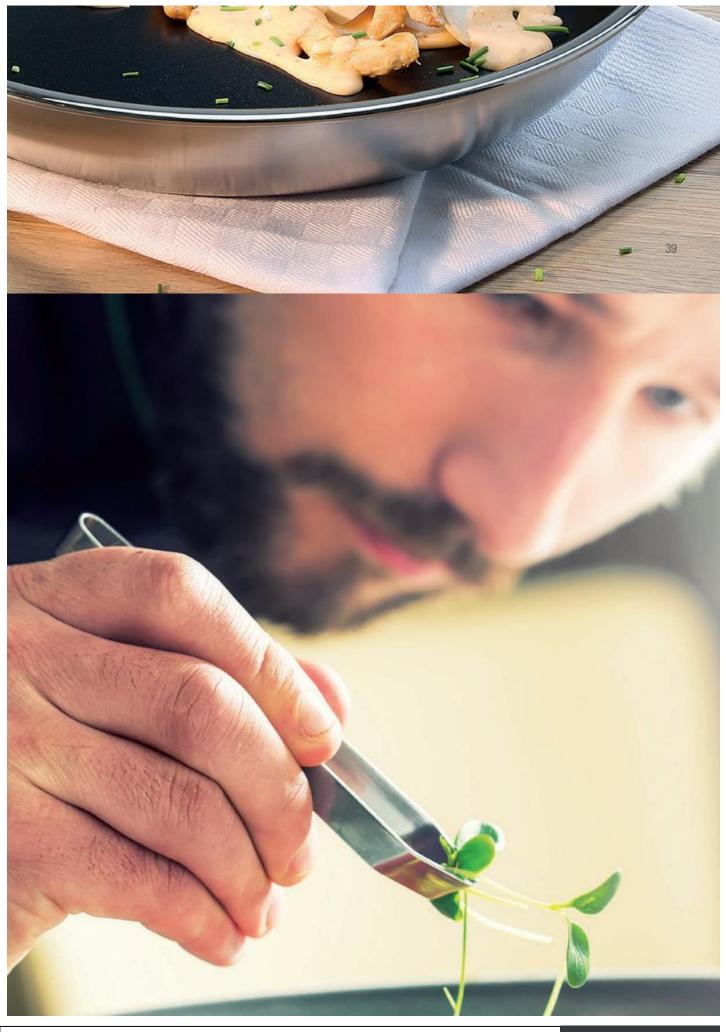
Deckel	Ø	ArtNr.	EAN
Lid	9 cm	07 1550 61 09	4052356006850
	16 cm	07 1550 61 16	4052356994409
	20 cm	07 1550 61 20	4052356994393
	24 cm	07 1550 61 24	4052356994386
	28 cm	07 1550 61 28	4052356994379



<u>Spring</u> ______ 37









KITCHENWARE PFANNEN







VULCANO CLASSIC

Die Vulcano Classic eignet sich hervorragend für Speisen, die leicht anhaften. Dank der abriebfesten Antihaftversiegelung gelingen luftige Eierspeisen oder feines Fischfilet, und panierte Schnitzel bleiben nicht am Pfannenboden kleben. Vulcano Classic Bratpfannen sind hoch erhitzbar, wiederbeschichtbar und somit äußerst langlebig.

The Vulcano Classic is perfectly suitable for food that sticks easily. Thanks to the abrasion-resistant non-stick coating, airy egg dishes or fine fish fillet and breaded escalope do not stick to the surface of the frying pan. Vulcano Classic frying pans can be heated up highly, they are recoatable and therefore extremely durable.





Classic Hochleistungs-Beschichtung

Classic High Performance Coating



42 Wiederbeschichtbar

Recoatable



Ergonomischer, wasserdichter Stiel

Ergonomic, waterproof handle



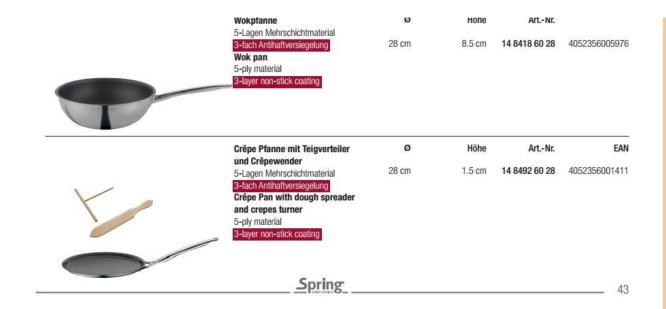
Hervorragende Antihaftwirkung bis 250°C

Outstanding non-stick properties up to 250°C

VULCANO CLASSIC



	Bratpfanne	Ø		Höhe	ArtNr.	EAM
	5-Lagen-Mehrschichtmaterial, 3-fach Antihaftversiegelung	20 cm		3.4 cm	14 8478 60 20	764011301527
	Frying pan	24 cm		4.2 cm	14 8478 60 24	7640113015282
	5-ply material, 3-layer non-stick coating	28 cm		4.5 cm	14 8478 60 28	7640113015299
	S-rayer non-suck coating	32 cm		4.9 cm	14 8478 60 32	7640116155497
	Bratpfanne XL hoch	ø		Höhe	ArtNr.	EAN
	5-Lagen-Mehrschichtmaterial,			2000		
	3-fach Antihaftversiegelung	24 cm		6.0 cm	14 8488 60 24	7640113015572
	Frying pan XL deep 5-ply material, 3-layer non-stick coating	28 cm		7.0 cm	14 8488 60 28	7640113015596
	Servierpfanne XL hoch	Ø		Höhe	ArtNr.	EAN
	5-Lagen-Mehrschichtmaterial, 3-fach Antihaftversiegelung	24 cm		6.0 cm	14 8490 60 24	4052356007635
	Baking pan XL deep	28 cm		7.0 cm	14 8490 60 28	7640113015732
	5-ply material, 3-layer non-stick coating	32 cm		8.0 cm	14 8490 60 32	4052356007062
	Sauteuse	Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EAN
	3-fach Antihaftversiegelung 3-layer non-stick coating	20 cm	2.0 L	7.0 cm	14 1566 60 20	4052356006768
9						



VULCANO CERAPLUS

In der Vulcano CeraPlus braten Sie Gemüse, Geschnetzeltes oder Bratkartoffeln schonend und kross an. Die Keramik-Antihaftversiegelung ist extrem hart und widerstandsfähig. Sie hält Temperaturen von sehr hoher Hitze stand. Die Vulcano CeraPlus Bratpfannen sind wiederbeschichtbar und somit äußerst langlebig.

In the Vulcano CeraPlus you fry vegetables, sliced beef or potatoes crispy and gently. The ceramic non-stick coating is extremely hard and resistant. It can withstand temperatures of very high heat. The Vulcano CeraPlus frying pans are recoatable and therefore extremely durable.





Ceramic-Antihaftversiegelung

Ceramic non-stick coating



44 Wiederbeschichtbar

Recoatable



Ergonomischer, wasserdichter Stiel

Ergonomic, waterproof handle



Hervorragende Antihaftwirkung bis 400°C

Outstanding non-stick properties up to 400°C

VULCANO CERAPLUS



Bratpfanne	Ø	Höhe	ArtNr.	EAN
5-Lagen Mehrschichtmaterial Keramik-Antihaftversiegelung	20 cm	3.4 cm	14 8278 60 20	4052356000162
Frying pan	24 cm	4.2 cm	14 8278 60 24	4052356000179
5-ply material Ceramic non-stick coating	28 cm	4.5 cm	14 8278 60 28	4052356000186
Bratpfanne XL hoch	Ø	Höhe	ArtNr.	
5-Lagen Mehrschichtmaterial Keramik-Antihaftversiegelung Frying pan XL deep 5-ply material Ceramic non-stick coating	28 cm	7.0 cm	14 8288 60 28	4052356002135
		1126-	ArtNr.	
Servierpfanne XL hoch 5-Lagen Mehrschichtmaterial	Ø	Höhe	ArtNr.	
Keramik-Antihaftversiegelung Baking pan XL deep 5-ply material Ceramic non-stick coating	28 cm	7.0 cm	14 8290 60 28	4052356002371

Ø

28 x 28 cm

Höhe

Art.-Nr.

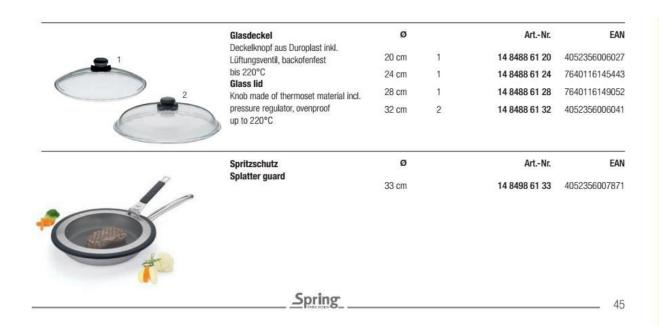
2.5 cm 14 8298 60 28 4052356002647



Grillpfanne

Grill pan 5-ply material Ceramic non-stick coating

5-Lagen Mehrschichtmaterial



VULCANO CUT RESIST

Die Pfanne mit dem Schutzschild: Scharfkantige Pfannenwender, zupackende Fleischzangen, robuste Spülschwämme – eine beschichtete Pfanne muss einiges wegstecken.

Die Vulcano Cut Resist von Spring ist besonders hart im Nehmen. Das liegt an der cleveren Konstruktion: Ein Netz leicht erhöhter Edelstahl-Stege legt sich wie ein Schutzschild über die Antihaftbeschichtung. So bleiben der Pfanne einschneidende Erlebnisse erspart, sie ist auch nach jahrelangem Gebrauch resistent gegen Kratzer und Abrieb.

The pan with the protective shield: sharp-edged spatulas, picking meat tongs, robust sponges – a cated pan has to put some away. The Vulcano Cut Resist by Spring is especially tough. This is due to the clever construction: A net of slightly elevated stainless steel struts lay like a protective shield over the non-stick coating. This way, the pan is spared the most dramatic experiences, it is also after years of use resistant to scratches and abrasion.





Vulcano Antihaftbeschichtung mit Wabenstruktur

Vulcano non-stick coating with pattern protects



5-Lagen-Mehrschichtmaterial

5-ply material

46



Ergonomischer, wasserdichter Stiel

Ergonomic, waterproof handle



Hervorragende Antihaftwirkung bis 250°C

Outstanding non-stick properties up to 250°C

VULCANO CUT RESIST



Ø Höhe Art.-Nr. EAN Bratpfanne 5-Lagen-Mehrschichtmaterial, 14 8494 60 20 20 cm 3.4 cm 4052356005563 Frying pan 5-ply material 24 cm 4.2 cm 14 8494 60 24 4052356004993 28 cm 4.5 cm 14 8494 60 28 4052356003873 32 cm 4.9 cm 14 8494 60 32 4052356005006



Bratpfanne XL hoch Ø Höhe Art.-Nr. EAN 5-Lagen-Mehrschichtmaterial, Frying pan XL deep 28 cm 7.0 cm 14 8498 60 28 4052356005570 5-ply material



EAN Servierpfanne XL hoch Ø Höhe Art.-Nr. 5-Lagen-Mehrschichtmaterial 24 cm 6.0 cm 14 8499 60 24 4052356007642 Baking pan XL deep 5-ply material 28 cm 7.0 cm 14 8499 60 28 4052356005938



Sauteuse Ø Inhalt Höhe Art.-Nr. EAN

00 am 0.01 7.0 44 4500 60 00 405005000077



Wokpfanne 5-Lagen Mehrschichtmaterial Wok pan 5-ply material Ø 28 cm Höhe 8.5 cm 14 844

Art.-Nr.

14 8448 60 28 4052356005945

EAN



Spring

47

PERFORMANCE CLASSIC

Die Pfannenkörper aus Aluminium in hochwertiger Schmiede-Qualität verleihen dieser Kollektion die hervorragende Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung. Dank des Vollflächen-Induktionsboden ist die Pfanne besonders energiesparend und für alle Herdarten geeignet. Die extra große Bratfläche und die ergonomisch geformten, wärmeisolierenden Griffe sorgen für eine komfortable Handhabung. Die Hochleistungs-Antihaftbeschichtung, ausgestattet mit hoher Hitzebeständigkeit bis 250°C und hoher Kratzfestigkeit, sorgt für die beste Antihaftwirkung.

The pan body made of aluminum in high grade forged quality gives this collection the excellent thermal conductivity properties as well as quick and even heat distribution. Thanks to the full induction bottom the pan is specially energy efficient and suitable for all kinds of stove. The extra-large frying surface and the ergonomically shaped handles provide a comfortable handling. The high performance non-stick coating equipped with a high heat-resistance till 250°C and a high scratch resistance gives the best non-stick effect.





Hochleistungs-Antihaftbeschichtung, hervorragende Antihaftwirkung bis 250°C

High performance non-stick coating, outstanding non-stick properties up to 250°C



Pfannenkörper aus Aluminium in hochwertiger Schmiede-Qualität

48

Pan body made of Aluminum in high grade forged quality



Ergonomischer Kunststoffgriff mit Wärmeisolierung

Ergonomically shaped handle with heat isolation



Extra große Bratfläche für komfortable Handhabung

Extra-large frying surface for comfortable handling

PERFORMANCE CLASSIC



	Bratpfanne	Ø	Höhe	ArtNr.	EAI
	Frying pan	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	Ø	Höhe	ArtNr.	EAN
	Baking pan XL deep				
		28 cm	7.0 cm	13 7490 60 28	4052356008410
9	Bratpfanne XL hoch, eckig	28 cm	7.0 cm	13 7490 60 28 ArtNr.	4052356008410



Servierpfanne XL hoch, eckig

Baking pan XL deep, square

Höhe

7.0 cm

Ø

28 cm

Art.-Nr.

13 7494 60 28 4052356008403

EAN

Glasdeckel, eckig

28 cm

Art.-Nr.

FAI

Deckelknopf aus Duroplast, backofenfest bis 220°C

Glass lid, square

Knob made of thermoset material, ovenproof up to 220°C

13 7492 61 28 4052356008397



Grillplatte Grill plate Маве

Art.-Nr.

EAN

37.0 x 28.0 cm 14 8098 60 28 4052356005921



Spring

49

VULCANO ALUMINIUM MINI LINE

Perfekter Begleiter zum Anbraten von kleinen Portionen z. B. Speckwürfel, Zwiebeln oder Rösten von Pinienkernen. Ideal auch für ein Spiegelei.

Perfect companion for frying small portions, for example bacon cubes, onions or roasting of pine nuts. Also ideal for fried eggs.

EAN	ArtNr.	Höhe	Ø	Bratpfanne Aluminium	
4052356003903	14 8068 51 16	3.6 cm	16 cm	3-fach Antihaftversiegelung Frying pan Aluminium 3-layer non-stick coating	
				Schwarz/black	
EAN	ArtNr.	Höhe	Ø	Bratpfanne Aluminium	
4052356003910	14 8068 52 16	3.6 cm	16 cm	3-fach Antihaftversiegelung Frying pan Aluminium 3-layer non-stick coating	
				Grün/green	
EAN	ArtNr.	Höhe	Ø	Bratpfanne	
4052356003927	14 8068 56 16	3.6 cm	16 cm	Aluminium 3-fach Antihaftversiegelung Frying pan Aluminium 3-layer non-stick coating	
				Rot/red	
EAN	ArtNr.	Höhe	Ø	Bratpfanne	
4052356007666	14 8068 58 16	3.6 cm	16 cm	Aluminium 3-fach Antihaftversiegelung Frying pan Aluminium 3-layer non-stick coating	



VULCANO ALUMINIUM MINI LINE







BRIGADE PREMIUM

Unbeschichtete Pfannen von Spring können sehr hoch erhitzt werden. Sie sind die ideale Wahl für saftige Steaks und knusprige Bratkartoffeln. Beim Anbraten von Fleisch bei hoher Temperatur verhindern Sie das übermäßige Austreten von Fleischsaft. So bleibt das Steak schön saftig und schmackhaft. Auch Bratkartoffeln gelingen wunderbar knusprig und kross.

Uncoated pans from Spring can be heated very high. They are the ideal choice for juicy steaks and crispy fried potatoes. When frying meat at high temperature, you prevent the excessively leakage of meat juice. So the steak remains perfectly juicy and tasty. Also fried potatoes succeed wonderfully crispy and crisp.





Geschlossener Schüttrand

Sealed rim



Ergonomischer, wasserdichter Stiel

Ergonomic, waterproof handle



5-Lagen-Mehrschichtmaterial

5-ply material

52



Fein polierte Bratfläche für wenig Ankleben

Finely polished frying surface for low sticking

BRIGADE PREMIUM



Bratpfanne Erving pan	Ø	Höhe	ArtNr.	EAN
Frying pan	20 cm	3.4 cm	04 1485 60 20	7640113010966
	24 cm	4.2 cm	04 1485 60 24	7640113010027
	28 cm	4.5 cm	04 1485 60 28	7640113010041
	32 cm	4.9 cm	04 1485 60 32	7640113010058



Servierpfanne XL hoch Baking pan XL deep

28 cm

Höhe 7.0 cm Art.-Nr.

EAN

04 1490 60 28 4052356005969



Spring 53

INTENSIVE

Aus dickem Massivstahl, sandgestrahlt, mit Vorgebrauchsschutz behandelt. Stiel aus Eisen.

Eisenpfannen können sehr hoch erhitzt werden, so dass diese perfekt zum krossen Anbraten für köstliche Bratkartoffeln oder zarte Steaks geeignet sind. Made of thick, sand-blasted steel with protective pre-use coating and iron handle. Suitable for all types of stove, including induction. Due to the high temperature these pans can be heated to, they are perfectly adapted for frying delicious tender steaks or fried potatoes.



Convert web pages and HTML files to PDF in your applications with the Pdfcrowd HTML to PDF API

Printed with Pdfcrowd.com



Body of the frying pan made of solid steel



Stiel dreifach vernietet Handle triple riveted



Stiel aus geschmiedetem Eisen Handle of forged iron

54



Extrem hoch erhitzbar Can be heated up to high temperatures

INTENSIVE



Bratpfanne	Ø	Höhe	ArtNr.	EAN
Frying pan				
	20 cm	3.8 cm	12 7481 60 20	4052356005341



Bratpfanne	Ø	Höhe	ArtNr.	EAN
Frying pan	24 cm	4.3 cm	12 7481 60 24	4052356005372



Bratpfanne	Ø	Höhe	ArtNr.	EAN
Frying pan	28 cm	4.8 cm	12 7481 60 28	4052356005389



Bratpfanne Frying pan Ø 32 cm Höhe

5.3 cm

Art.-Nr.

12 7481 60 32 4052356005396

EAN



<u>Spring</u>

55

TAJINE & WOK

Traditionelle, orientalische Kochkunst gepaart mit den Vorzügen eines zeitgemäßen Kochgeschirrs – mit der Tajine von Spring können Sie Ihre Lieben mit Geschmackserlebnissen wie aus 1000 und einer Nacht verwöhnen, ohne dabei auf die Vorteile der modernen Küche zu verzichten. Dank des induktionstauglichen Unterteils aus emailliertem Gusseisen kann die Tajine bereits auf dem Herd zum Anbraten eingesetzt werden, um dann, mit aufgelegtem Deckel aus Keramik, das Essen schonend und energiesparend weiter zu garen. Der kegelförmige Deckel sorgt dafür, dass die Hitze gleichmäßig gehalten und der entstehende Wasserdampf an das Gargut abgegeben wird. Das Essen schmort im eigenen Saft und wird dadurch besonders zart und geschmacksintensiv.

Traditional, oriental cuisine paired with the advantages of contemporary cookware – the Spring Tagine lets you indulge your loved ones with a taste of 1000 and one nights using the benefits of modern cuisine. Thanks to the cast iron base suitable for induction, the tagine can be used on the stove for frying, and then, with the ceramic lid on, cooks the food gently and conserving energy. The conical lid ensures that the heat is kept evenly and helps return condensed steam back to the food. The meal stews in its own juice, this way it becomes particularly tender and flavourful.





Tajine schwarz Tajine black

Inhalt 28 cm 2.0 L

EAN Art.-Nr. 12 1538 51 28 4052356007543



Tajine rot Tajine red 28 cm

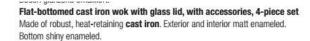
Inhalt Art.-Nr. EAN Ø 2.0 L 12 1538 56 28 4052356007536



Guss-Wok mit Flachboden inkl. Glasdeckel, mit Zubehör-Set, 4-teilig Aus robustem, wärmespeicherndem Gusseisen. Außen und innen matt. Boden alänzend emailliert.

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

EAN





Guss-Wok mit Flachboden inkl. Deckel, mit Zubehör-Set, 6-teilig Aus robustem, wärmespeicherndem Gusseisen. Außen und innen matt, Boden glänzend emailliert. Deckel- und Seitengriffe aus Hartholz.

35 cm 4.0 L 10.0 cm **16 9213 06 35** 7640113016784

Flat-bottomed cast iron wok with lid, with accessories, 6-piece set

Made of robust, heat-retaining **cast iron**. Exterior and interior matt and bottom shiny enameled. Hardwood lid handle and side grips.





57

Spring

WOK

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

Asian and far-eastern cuisine has conquered the world, bringing a taste of adventure to home and professional kitchens. Spring Wok's combine exotic cooking methods with the timetested Swiss qualities of Spring cookware: 5-ply material, surface made of high-gloss 18/0 stainless steel finish, ergonomic handles and grips and clean, elegant design. The line also includes our classic one in cast iron.





Wokpfanne Vulcano Classic 5-Lagen Mehrschichtmaterial 3-fach Antihaftversiegelung Wok pan Vulcano Classic 5-ply material 3 layer non-stick coating

Höhe Art.-Nr. Ø 14 8418 60 28 4052356005976 28 cm 8.5 cm



EAN **Wokpfanne Vulcano Cut Resist** Höhe Art.-Nr. 5-Lagen Mehrschichtmaterial 28 cm 8.5 cm 14 8448 60 28 4052356005945 Wok pan Vulcano Cut Resist 5-ply material

EAN



Stielwok mit Rundboden

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

Wok with long handle and round bottom

5-ply material, with rounded bottom suitable for wok hobs, with sturdy professional handle, without lid.

Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EAN
35 cm	4.0 L	9.5 cm	16 8217 60 35	7640113014773



TOOLS

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.

Die neue Küchenhelfer-Serie FUSION2⁺ in gewohnter SPRING-Qualität begeistert Küchenchefs und ambitionierte Hobbyköche gleichermaßen.

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.

The new kitchen tool series FUSION2⁺ in usual SPRING quality inspires professional chefs and ambitious home gourmets equally.







TOOLS FUSION2+



EAN	ArtNr.	Länge	Melonenausstecher	
4052356008045	18 1683 00 01	21 cm	Melon baller	
				0
EAN	ArtNr.	Länge	Pizzaschneider	
4052356008052	18 1683 00 02	22 cm	Pizza cutter	
				0
EAN	ArtNr.	Länge	Teigrädchen	
4052356008069	18 1683 00 03	20.5 cm	Pastry cutter	
				0
EAN	ArtNr.	Länge	Dosenöffner	
			Can opener	

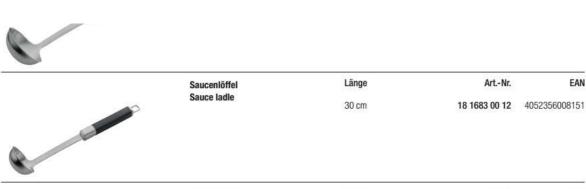




TOOLS FUSION2+

Spring

	Apfelausstecher	Länge	ArtNr.	EAN
	Apple corer	25.7 cm	18 1683 00 08	4052356008113
	Knoblauchpresse Garlic press	Länge	Art-Nr.	EAN
		21.4 cm	18 1683 00 09	4052356008120
Limit	Pendelschäler	Länge	ArtNr.	EAM
	mit austauschbarer Klinge Peeler with replaceable blade	21.5 cm	18 1683 00 10	4052356008137
	Schöpflöffel	Länge	ArtNr.	EAN
	Soup ladle	33.5 cm	18 1683 00 11	4052356008144





Spring

TOOLS FUSION2+



EAN







Spaghettiheber Spaghetti spoon Länge

Art.-Nr.

EAN

34.5 cm

Schneebesen Standard whisk Länge

Art.-Nr.

EAN

20 cm

18 1683 00 20 4052356008236

18 1683 00 19 4052356008229



Schneebesen Standard whisk Länge 25 cm

Art.-Nr. 18 1683 00 21 4052356008243

EAN



Spring

63

TOOLS

Dämpfaufsatz Steamer insert

Art.-Nr.

16-20 cm

Ø

18 1525 60 20 4052356008311



Schüssel Set 3-teilig mit Deckel Set of 3 bowls with lid

18 9004 06 03 4052356007895

Art.-Nr.

16 cm	1.4 L	10.0 cm
20 cm	2.8 L	12.0 cm
24 cm	4.7 L	14.0 cm

Inhalt

Höhe



EAN



Einsatz aus weißem Porzellan, Ofenfest White porcelain insert, Ovenproof

Ø	Inhalt	Höhe	ArtNr.	EAN
20 cm	1.0 L	7.0 cm	54 9546 60 20	4052356008427
24 cm	1.5 L	7.0 cm	54 9546 60 24	4052356008434





Spring

SPRING GRIPS



Der Topf mit den Kartoffeln muss vom Herd, die Lasagne kommt dampfend aus dem Ofen. Wenn es in der Küche heiß her geht, bleiben Sie ganz cool. Denn die Küchenhandschuhe und der Griffschutz Spring Grips schützen Ihre Hände beim Kontakt mit heißen Deckeln und Griffen, Auflauf-, Kuchenformen und Backblechen. Die Handschuhe fühlen sich angenehm weich auf der Haut an, die Noppenstruktur sorgt für zusätzliche Isolierung und einen guten Griff. Apropos: Wenn Sie aus der Gefriertruhe Gemüse oder Pommes Frites holen, verhindern die cleveren Helfer, dass es Ihre Hände eiskalt erwischt. Aus revolutionärem, thermoresistentem Material, fleckabweisend, geeignet von - 40°C bis +250°C.

The pot with the potatoes must be pulled from the stove, the steaming lasagne comes from the oven. When it's hot in the kitchen, you stay cool. The kitchen gloves and handle sleeves Spring Grips protect your hands from contact with hot covers and handles, casseroles, cake molds and baking sheets. The gloves feel pleasantly soft on the skin, the nub structure provides additional insulation and a good grip. By the way, when you bring vegetables or French fries from the freezer, the clever helpers prevent your hands from getting cold. Made of revolutionary, thermo resistant material, stain resistant, suitable from – 40 °C to + 250 °C.

 Handschuh kurz, 2er Set
 Art.-Nr.

 Short stove mitt, set of 2 pieces
 Schwarz/black
 20 9405 51 02

 23 x 15 cm
 Hellgrün/lime
 20 9405 52 02

 Rot/red
 20 9405 56 02

 Grau/grey
 20 9405 58 02



EAN

4052356000704

4052356000292

7640113011291

7640113011307

20 9405 60 02 4052356007567



SPRING GRIPS

Griffschutz, 2er Set		ArtNr.	EAN
Side handle sleeve, set of 2 pieces	Rot/red	20 9403 56 02	7640113011185
	Grau/grey	20 9403 58 02	7640113011192
10 x 5 cm	Schwarz/black	20 9403 59 02	4052356002760





Griffschutz GHOST, 2er Set Side handle sleeve GHOST, set of 2 pieces

19 x 12 cm

	ArtNr.	EAN
Schwarz/black	20 9402 51 02	4052356005075
Hellgrün/lime	20 9402 52 02	4052356005082
Rot/red	20 9402 56 02	4052356005099
Grau/grey	20 9402 58 02	4052356005105





_____Spring

SPRING GRIPS



Stapelschutz Pfannen, 2er Set Pan protector, set of 2 pieces

Ø 32 cm

 Art.-Nr.
 EAN

 Rot/red
 20 9409 56 02
 4052356002418

 Schwarz/black
 20 9409 51 02
 4052356006010







Art.-Nr.

Topfuntersetzer magnetisch FLEXI Magnetic coaster FLEXI

Rot/red **20 9410 56 01** 4052356006096 Schwarz/black **20 9410 51 01** 4052356006102







Spring

67

EAN

SPRING CLEANERS

Ideale Spezialreiniger für alle Spring Kochgeschirr-Linien und Tools, einfach und effizient in der Anwendung.

Special cleaners, ideal for all Spring cookware lines and tools, easy and efficient to use.

Kupfer-Reiniger	VE	Inhalt	ArtNr.	EAN
Copper Cleaner	12	250 g	22 9051 25 00	7640116149076
	6	750 g	22 9052 75 00	7640116148949
	3	5 ka	22 9051 50 00	7640113016302



Edelstahl-Reiniger	VE	Inhalt	ArtNr.	EAN
Inox Cleaner	12	250 g	22 9057 25 00	7640116149113
	6	750 a	22 9067 75 00	7640116149984



Silberpolitur Silver Polish	VE	Inhalt	ArtNr.	EAN
Silver Polish	6	750 g	22 9054 75 00	7640116147652
	3	5 kg	22 9053 50 00	7640113016333



68 ______Spring ____

SPRING CLEANERS



Formula Spring Cleaner	VE	Inhalt	ArtNr.	EAN
	10	0501	00 0050 05 00	7040440440044



Caldor	VE	Inhalt	ArtNr.	EAN
Thermisches Granulat				
Caldor	3	5 kg	22 9095 50 01	7640113016562
Thermal granulate				

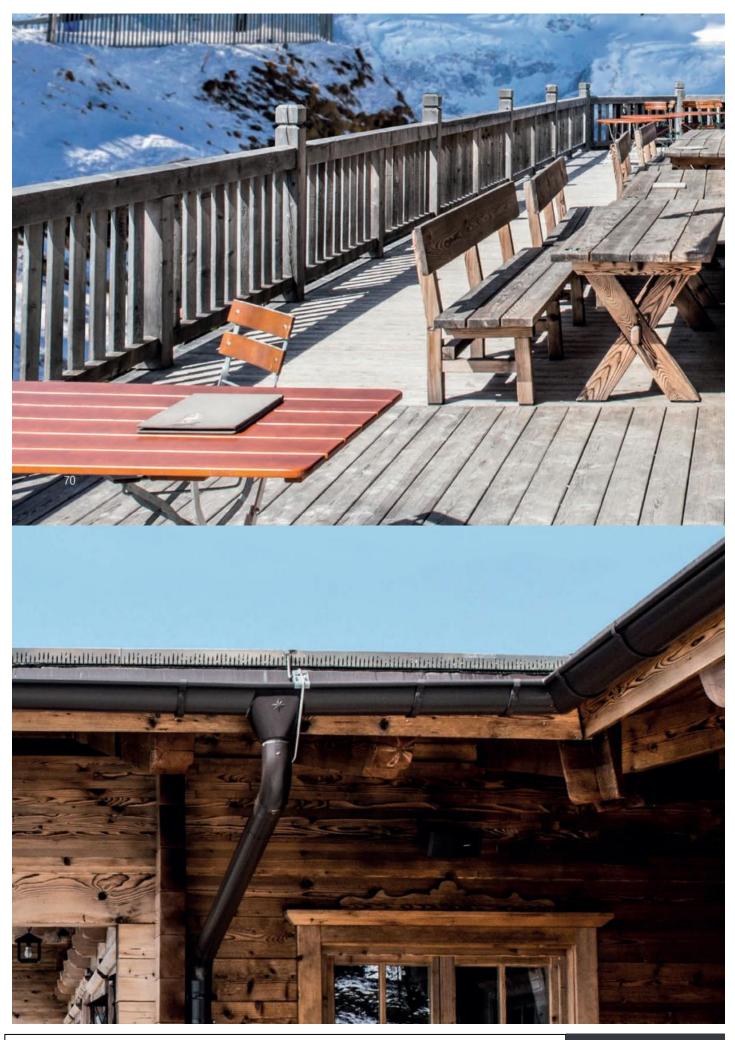


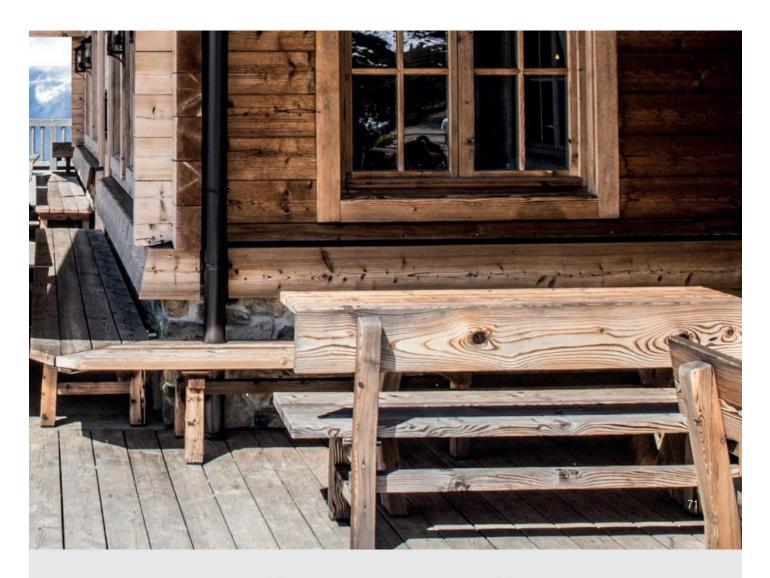




Spring 69







FONDUE BOURGUIGNONNE/CHINOISE



Fondue-Garnitur Professional EU

Fondue-Topf inkl. Spritzschutz aus Edelstahl gebürstet, induktionstauglich, inkl. Elektrorechaud und 6 Gabeln.

Fondue set Professional EU

Fondue pot incl. splash guard brushed stainless steel, suitable for induction, incl. electro stand and 6 forks.

Fondue-Garnitur CLASSIC ECO

Fondue-Topf mit schwarzem Kunststoffgriff, inkl. Spritzschutz und Deckel aus Edelstahl poliert, Rechaud und Rechauduntersatz aus Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.

Fondue set CLASSIC ECO

Fondus not with conthatic racin handle, incl. colach award and lid in high mirror poliched etainlace eta

r unuue put with synthetic resin nanue, incr. spiasn guaru anu nu in mgn minur punaneu stanness steet, stand and plate in high mirror polished stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.

> Inhalt Art.-Nr. 1.5 L 26 2240 60 18 7640116142787

Fondue-Topf CLASSIC

Edelstahl poliert, mit schwarzem Kunststoffgriff, inkl. Spritzschutz und Deckel.

Fondue pot CLASSIC

Stainless steel, with synthetic resin handle, incl. high mirror polish splash guard and lid.



EAN Inhalt Art.-Nr.

18 cm 1.5 L 26 2410 06 18 7640113012694

EAN

Spring

FONDUE BOURGUIGNONNE/CHINOISE



Fondue-Garnitur SWISS ECO

Fondue-Topf inkl. Spritzschutz und Deckel aus Edelstahl poliert,

Rechaud und Rechaudunterteil aus Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.

Fondue set SWISS ECO

Fondue pot incl. splash guard and lid in high mirror polished stainless steel, stand and plate in high mirror polished stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.



Inhalt

Art.-Nr.

EAN

18 cm 2.0 L 26 2140 60 18

7640113010706

Fondue-Topf SWISS ECO

Edelstahl poliert, inkl. Spritzschutz und Deckel

Fondue pot SWISS ECO

Stainless steel high mirror polished, incl. splash guard and lid



Ø Inhalt

Art.-Nr.

EAN

18 cm 2.0 L

26 2140 06 18

7640113010010

Fondue-Rechaud SWISS ECO Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner Fondue stand SWISS ECO

Stainless steel high mirror polished, incl. paste burner



Ø

Art.-Nr.

EAN

18 cm

26 2140 50 18

7640113010720

Spring

73

FONDUE BOURGUIGNONNE/CHINOISE

Fondue-Garnitur BASIC

Fondue-Topf inkl. Spritzschutz aus Edelstahl gebürstet, induktionstauglich, Rechaud verchromt, Rechaudunterteil aus schwarzem Holz, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.

Fondue set BASIC

Fondue pot incl. splash guard brushed stainless steel, suitable for induction, chrome stand, base in black wood, incl. paste burner and 6 forks.



INDUCTION

ø Inhalt

Art.-Nr.

EAN

18 cm 2.0 L

26 2651 60 20

7640116149656

Fondue-Garnitur CAROUSEL, 22-teilig

Fondue-Topf inkl. Spritzschutz aus Edelstahl gebürstet, induktionstauglich, Rechaud aus Edelstahl inkl. Pastenbrenner, Drehteller aus Holz schwarz inkl. 6 Gabeln, 6 runden Schalen und 6 Löffeln.

Fondue set CAROUSEL, 22-piece

Fondue pot incl. splash guard brushed stainless steel, suitable for induction, stand and burner in stainless steel, carousel in black wood incl. 6 forks, 6 bowls round and 6 spoons.



UNDUCTION	Ø	Inhalt	ArtNr.	EAN
INDUCTION	19 cm	2.0 L	26 2652 60 20	7640116149663

Fondue-Garnitur INTERLAKEN

Fondue-Topf emailliert inkl. Spritzschutz aus Edelstahl poliert, induktionstauglich,

Rechaud aus Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.

Fondue set INTERLAKEN

Fondue pot enamelled incl. splash guard in high mirror polished stainless steel, suitable for induction, stand in high mirror polished stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.



INDUCTION

Ø Inhalt

Art.-Nr.

EAN

cm 1.5 L **26 9830 60 16** 4052356994515

Spring

FONDUE BOURGUIGNONNE/CHINOISE



Fondue-Garnitur ANDERMATT

Fondue-Topf eloxiert inkl. Spritzschutz aus Edelstahl gebürstet, induktionstauglich, Rechaud aus Edelstahl gebürstet, inkl. Gasbrenner und 6 Gabeln.

Fondue set ANDERMATT

Fondue pot anodized incl. splash guard brushed stainless steel, suitable for induction, stand in brushed stainless steel, incl. gas burner and 6 forks.



INDUCTION

ø Inhalt

Art.-Nr.

EAN

18 cm 2.0 L 26 2750 60 18

4052356006478

Fondue-Garnitur GSTAAD CULINOX

Fondue-Topf aus Kupfer poliert inkl. Spritzschutz aus Edelstahl poliert, induktionstauglich, Rechaud aus Edelstahl poliert. inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.



Fondue pot copper polished incl. splash guard in high mirror polished stainless steel, suitable for induction, stand in high mirror polished stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.

INDUCTION

Ø Inhalt 8 cm 1.5 L Art.-Nr. 26 9831 60 14

4052356005716

EAN

Fondue-Garnitur GSTAAD

Fondue-Topf inkl. Spritzschutz aus Edelstahl poliert, induktionstauglich, Rechaud aus Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.

Fondue set GSTAAD

Fondue pot incl. splash guard in high mirror polished stainless steel, suitable for induction, stand in high mirror polished stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.



INDUCTION

ø Inhalt

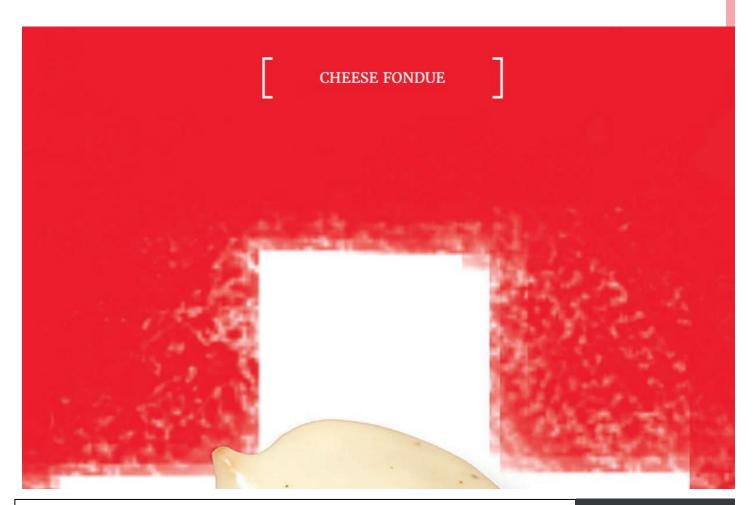
Art.-Nr.

26 9832 60 14

EAN

7640113011475

Spring





Guss-Fondue-Garnitur SAAS FEE

Fondue-Topf inkl. Spritzschutz und Rechaud aus emaillierten Gusselsen, induktionstauglich, inkl. Pastenbrenner und 8 Gabeln.

Cast Iron fondue set SAAS FEE

Fondue pot incl. splash guard and stand made of enamelled cast iron, suitable for induction, incl. paste burner and 8 forks.







	Ø	Inhalt	ArtNr.	EAN
Schwarz/black	20 cm	2.0 L	28 9251 60 20	4052356005730
Rot/red	20 cm	2.0 L	28 9256 60 20	4052356005723

Guss-Fondue-Garnitur GRENOBLE

Fondue-Topf inkl. Spritzschutz und Rechaud aus emaillierten Gusseisen, induktionstauglich, inkl. Pastenbrenner und 8 Gabeln.

Cast iron fondue set GRENOBLE

Fondue pot incl. splash guard and stand made of enamelled cast iron, suitable for induction, incl. seats burner and 9 feets.



	Ø	innait	ArtNr.	EAN
Schwarz matt/black mat	16 cm	1.5 L	28 9451 60 16	4052356007031
Rot/red	16 cm	1.5 L	28 9456 60 16	4052356007048

Spring 77

CHEESE FONDUE

Fondue-Caquelon ALUMINIUM INDUKTION

Innen antihaftbeschichtet, außen emailliert, Griff aus gebürstetem Edelstahl.

Fondue pot ALUMINIUM INDUKTION

Inside non-stick coating, outside enamelled, handle in brushed stainless steel.

INDUCTION





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

Set Fondue-Caquelon ALUMINIUM INDUKTION

Innen antihaftbeschichtet, außen emailliert, Griff aus gebürstetem Edelstahl, Fondue Rechaud PEAK Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.

Set Fondue pot ALUMINIUM INDUKTION

Inside non-stick coating, outside enamelled, handle in brushed stainless steel, Fondue stand PEAK stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.

INDUCTION



CHEESE FONDUE



Fondue-Caquelon MONTANA

Feuerfeste Keramik, matt glasiert.

Fondue pot MONTANA

Flameproof ceramic, matt.





Schwarz gold/black gold 2.0 L 28 9621 50 24 4052356006461 22 cm 2.0 L 28 9621 59 24 4052356006454 Weiß schwarz/white black 22 cm

Art.-Nr.

EAN



Fondue-Topf aus feuerfester Keramik, matt glasiert, Fondue Rechaud TRADITION Edelstahl, Rechaudunterteil aus Metall schwarz lackiert, inkl. Pastenbrenner, Aluminium Rondell und 6 Gabeln.

Fondue pot flameproof ceramic, matt, Fondue stand TRADITION stainless steel, lower part in black lacquered metal, incl. burner, aluminium disc and 6 forks.

Schwarz gold/black gold 2.0 L 28 9622 50 24 4052356006447 22 cm Weiß schwarz/white black 2.0 L 28 9622 59 24 4052356006430

Inhalt

Fondue-Garnitur Mini EDELWEISS

Fondue-Topf aus feuerfester Keramik, matt glasiert, Rechaud aus Metall schwarz lackiert, inkl. Pastenbrenner, Aluminium Rondell und 2 Gabeln.

Cheese fondue set EDELWEISS

Fondue pot flameproof ceramic, matt, stand in black lacquered metal, incl. burner, aluminium disc and 2 forks.



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

Art.-Nr.

Spring

EAN

CHEESE FONDUE

Fondue-Caquelon ECO, schwarz Feuerfeste Keramik, matt glasiert

Fondue pot ECO, black

Flameproof ceramic, matt



Inhalt Art.-Nr. EAN 24 cm 2.0 L 28 9620 50 24 7640116141759 Fondue-Caquelon ECO, weiß Feuerfeste Keramik, matt glasiert Fondue pot ECO, white Flameproof ceramic, matt



Ø In

Inhalt

Art.-Nr.

EAN

24 cm

2.0 L

28 9620 59 24

7640116141766

Fondue-Caquelon Cheese mit Gabeln Feuerfeste Keramik, matt glasiert Fondue pot Cheese with forks

Flameproof ceramic, matt



ø Ir

Inhalt

Art.-Nr.

EAN

24 cm 2.0 L

28 9670 60 24

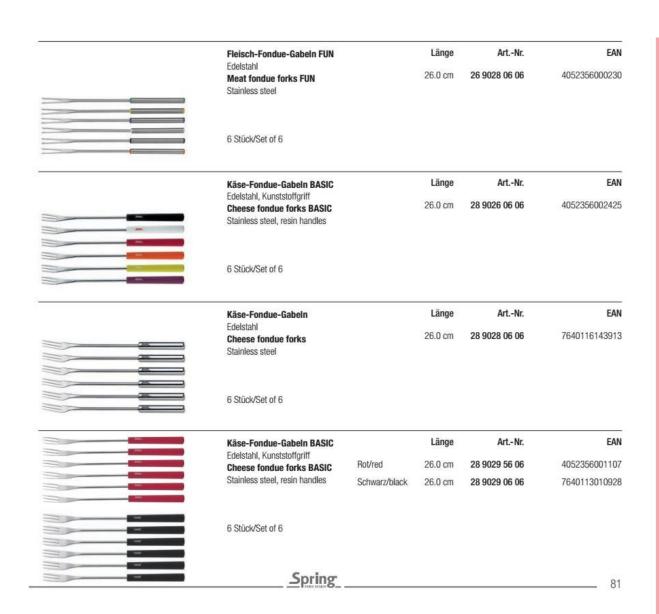
4052356002487

Spring

FONDUE ACCESSOIRES



Fleisch-Fondue-Gabeln BASIC Länge Art.-Nr. EAN Edelstahl, Kunststoffgriff 26 9026 06 06 26.0 cm 4052356002050 Meat fondue forks BASIC Stainless steel, resin handles 6 Stück/Set of 6 Länge Art.-Nr. EAN Fleisch-Fondue-Gabeln Edelstahl 26.0 cm 26 9027 06 06 7640116143937 Meat fondue forks Stainless steel 6 Stück/Set of 6



FONDUE ACCESSOIRES

Fondue-Rechaud TRADITION

Edelstahl, Rechaudunterteil aus Metall schwarz lackiert, inkl. Pastenbrenner und Aluminium Rondell.

Fondue stand TRADITION

Stainless steel, lower part in black lacquered metal, incl. burner and aluminium disc.



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

Gas-Rechaud

Edelstahl, stufenlos regulierbar, nachfüllbar

Gas stand

Stainless steel, infinitely adjustable, refillable



Art.-Nr.

EAN

EAN

4052356001152

28 2251 50 18 18 cm

7640116149755

Fondue-Rechaud PEAK

Rechaud aus Edelstahl, Rechaudunterteil aus Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner.

Fondue stand PEAK

Stand in stainless steel, plate in high mirror polished stainless steel, incl. paste burner.



Art.-Nr. 16 cm 26 9850 50 16

Fondue-Teller

Aus hochwertiger Keramik, matt glasiert, spülmaschinenfest

Fondue plate

In high-quality ceramic, matt, dishwasher-safe



EAN VE Art.-Nr. 7640113012519 6 Schwarz/black 23.0 cm 26 9658 50 00 Weiß/white 23.0 cm 26 9658 59 00 7640116147188

FONDUE ACCESSOIRES



Fondue-Siebchen INOX

Edelstahl

Wire skimmer INOX

Stainless steel



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

Fondue-Siebchen PROFI Edelstahl, 2 Stück im Set Wire skimmer PROFI



Länge

Art.-Nr.

EAN

24.0 cm

26 9831 06 02

7640116156067

Gasbrenner mit Anzünder

Sicherheitsgasbrenner, Gehäuse aus Edelstahl und Kunststoff, stufenlos regulierbar, nachfüllbar.

Gas burner with starter

Safety burner in stainless steel and synthetic, infinitely adjustable, refillable.



Ø Höhe

Art.-Nr.

EAN

8 cm 8.2 cm

28 2320 68 08

4052356007499

Gas-Brenner

Sicherheitsgasbrenner, Gehäuse aus Edelstahl poliert, stufenlos regulierbar, nachfüllbar.

Gas burner

Safety burner in polished stainless steel, infinitely adjustable, refillable.



Ø Höhe

Art.-Nr.

EAN

7 cm 6.5 cm

28 2330 68 07

7640116149892

Spring

83

FONDUE ACCESSOIRES

Aluminium Rondell

Für die optimale Wärmeverteilung beim Käsefondue.

Aluminium disc

For a perfect heat distribution during the cheese fondue.



Ø

Art.-Nr.

EAN

16 cm 18.5 cm 28 2985 00 16 28 2985 00 18 7640116142862 7640113012175

Pastenbrenne

Edelstahl, rund, mit Feinregulierung, für Spring FIRE Brennpaste 80 g-Becher oder Aluminium-Behälter.

Paste burner

10 cm 5.0 cm



Ø Höhe Art.-Nr. EAN

56 2326 68 10

7640113012250

Spring FIRE Brennpaste

3 Becher à 80 g für Pastenbrenner

Spring FIRE fuel gel

Set of 3 cups with each 80 g for paste burner



VE	ArtNr.	EAN
12	24 9302 80 00	7640116149991



84

Spring FIRE Brennpaste Flasche à 800 g Spring FIRE fuel gel 800 g bottle

VE Art.-Nr.

12

24 9360 80 00 7640116149144

EAN

Spring



HOT DRINKS



Feuerzangenbowle-Set, Topf, Rechaud und Zuckeraufleger

Topf aus Edelstahl, außen hochglanzpoliert, innen matt gebürstet, induktionstauglich, Rechaud aus Metall schwarz lackiert, inkl. Pastenbrenner.

Fire tong punch set, pot, stand and sugar holder

Pot and tongs in stainless steel, outside high mirror polished, inside brushed, suitable for induction, stand in black lacquered metal, incl. paste burner.

INDUCTION

 Ø
 Inhalt
 Höhe
 Art.-Nr.
 EAN

 21 cm
 4.5 L
 14.5 cm
 29 1000 60 20
 7640113011024

Zuckeraufleger für Feuerzangenbowle

Edelstahl hochglanzpoliert, passend für Töpfe 20cm - 26cm.

Sugar holder for fire tong punch Highly polished stainless steel, fits to pots 20cm – 26cm.



Art.-Nr.

EAN

29 1000 00 27

7640113010942

Irish Coffee-Set

Irish-Coffee-Wärmer aus Edelstahl und 2 Irish Coffee-Gläser.

Irish coffee set

Comprising Irish coffee warmer in stainless steel and 2 Irish coffee glasses.



Art.-Nr.

EAN

34 2298 60 00

7640113010980

Irish Coffee Gläser Irish coffee glasses



6

Art.-Nr.

EAN

34 9291 00 06

7640113017712

Spring

85

ELEKTRO LINE

Wärmeplatte Warming tray



Leistung Art.-Nr. EAN

53.5 × 33.5 × 3.5 cm 350W **38 1400 00 10** 4052356004504

Dörrautomat

Material: professionelles Edelstahlgehäuse mit Griffmulden. 6 Dörrgitter aus Edelstahl, 1 Feingitter, 1 Tablett für Fruchtleder. Maximale Zeiteinstellung von 30 Minuten bis 24 Stunden. Präzise Temperatureinstellung von 35 °C bis 75°C. Geräuscharmer Betrieb. Mit Bedienungsanleitung.

Food Dehydrator Professional

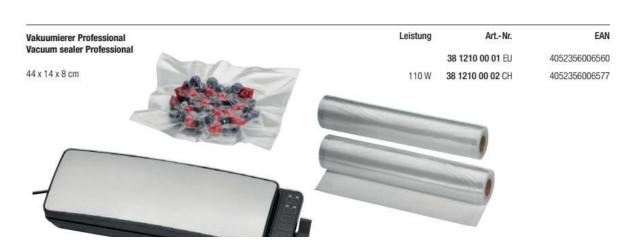
Material: professional stainless steel housing with recessed grips. 6 Dehydration trays in stainless steel, 1 Fruit leather tray. Maximum time setting from 30 minutes to 24 hours. Precise temperature setting from 35 °C to 75 °C. Low noise operation. With instruction manual.



6 _____Spring

ELEKTRO LINE







Vakuum- und Sous Vide Folie Vacuum- und Sous vide film

Größe	ArtNr.	EAN
2 x 20 x 600 cm	38 1210 20 60	4052356006584
2 x 28 x 600 cm	38 1210 28 60	4052356006591

Sous Vide Garer Professional

Material: Edelstahl rostfrei / hochwertiger Kunststoff. 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. Wasserstandkontrolle mit integrierter Abschaltautomatik. Starke Federhalterung für sichere Fixierung am Topfrand. Mit Bedienungsanleitung.

Sous Vide Garer Professional

Material: stainless steel / high quality plastic. Can be used in vessels up to 20 liters 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 fixation at the edge of the pot. With instruction manual.





Leistung	ArtNr.	EAN
	38 1220 00 01 EU	4052356006546
1300 W	38 1220 00 02 CH	4052356006553
		38 1220 00 01 EU

<u>Spring</u>

. 87







Antihaftbeschichtete Pfännchen mit hitzebeständigen Griffen

Non-stick coated pans with heat-insulated handles

88



Grillplatte Aluminium-Guss, antihaftbeschichtet und abnehmbar

Grill plate made of cast aluminium, non-stick coated and removable



Abstellfläche für unbenutzte Pfännchen

Space for empty pans not in use



TABLE TOP COOKING RACLETTES

Goldgelb schmilzt der Käse im Pfännchen, Kartoffeln und Mixed Pickles stehen bereit. Erfunden wurde das Raclette in der Schweiz, es ist weltweit bei Genießern beliebt. Denn die zünftige Mahlzeit verbindet Gaumenfreuden mit Geselligkeit. Als Unternehmen mit Schweizer Wurzeln und Spezialist für das

The cheese melts golden in the pans, potatoes and mixed pickles are ready. The raclette was invented in Switzerland and became popular with connoisseurs around the world. For good reason - the hearty meal combines culinary delights with conviviality. As a company with Swiss roots and a specialist in

Kochen am Tisch bietet Spring Ihnen alles für ein gemütliches Raclette-Essen. Ob zu zweit, mit Freunden oder der Familie. Jeder füllt sein Pfännchen und schaut, was der Nachbar macht. Die Raclettes sind in verschiedenen Größen erhältlich, eine Alu-Grillplatte oder ein heißer Stein erweitern die Möglichkeiten. Die Geräte sind sicher und einfach in der Bedienung und leicht zu reinigen. Gute Gründe, das Raclette häufiger herauszuholen: Geselligkeit hat das ganze Jahr Saison!

cooking at the table, Spring offers you everything for a cozy raclette meal. Whether for two, with friends or family. Everyone fills his pan and looks at what the neighbor is doing. The raclettes are available in various sizes, an aluminum grill plate or a hot stone extend the possibilities. The appliances are safe, easy to operate and easy to clean. Good reasons to use the raclette more often: Conviviality is in season the whole year!



Leistungsstarke Heizspirale High-performance heating coil



Herausnehmbare Edelstahlplatten Removable stainless steel plates



Stufenlose Temperaturregulierung Infinitely variable temperature regulation

89

RACLETTE2COMPACT

Raclette2^{Compact}

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihaftbeschichtet. Mittelteil aus Edelstahl, poliert. Maße: 34.5 x 12 x 10.5 cm.

Im Lieferumfang enthalten: 2 Pfännchen, 2 Schaber, Gebrauchsanleitung.

Raclette2^{Compact}

Grill plate made of cast aluminium with non stick coating. Middle section made of stainless steel, mirror polished. Dimensions: $34.5 \times 12 \times 10.5$ cm. Set includes 2 dishes, 2 spatulas, instruction manual.





50 Hz 400 W Rot/red 230 V

30 3700 30 01 EU 4052356002104 30 3700 30 02 CH 4052356002111

EAN

EAN

Art.-Nr.



30 3700 70 01 EU 4052356001442

30 3700 70 02 CH 4052356001459

Art.-Nr.



Art.-Nr. EAN 30 3700 03 02 2 Stück/Set of 2 4052356002265

RACLETTE4^{COMPACT}



Raclette4^{Compact}

90

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihaftbeschichtet. Mittelteil aus Edelstahl, poliert. Maße: 54.5 x 12 x 10.5 cm.

Im Lieferumfang enthalten: 4 Pfännchen, 4 Schaber, Gebrauchsanleitung.

Raclette4^{Compact}

Grill plate made of cast aluminium with non stick coating. Middle section made of stainless steel, mirror polished. Dimensions: $54.5 \times 12 \times 10.5 \text{ cm}$. Set includes 4 dishes, 4 spatulas, instruction manual.





Rot/red 220-240V 50 Hz 650 W 30 3900 30 01 EU 4052356003361 30 3900 30 02 CH 4052356003378



 Schwarz/black
 220-240V
 50 Hz
 650 W
 30 3900 70 01 EU
 4052356003385

 30 3900 70 02 CH
 4052356003392

Art.-Nr.

EAN

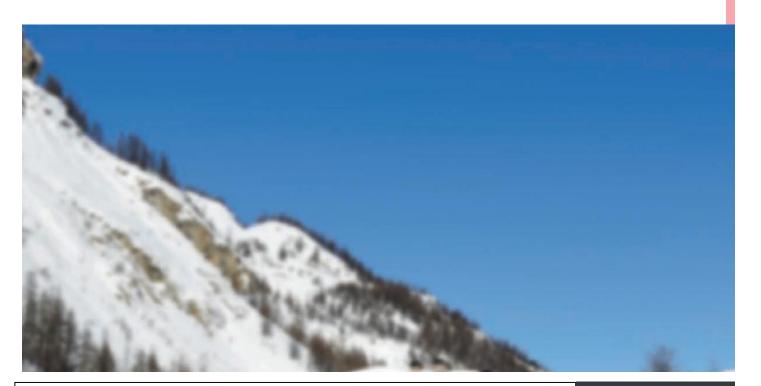
91

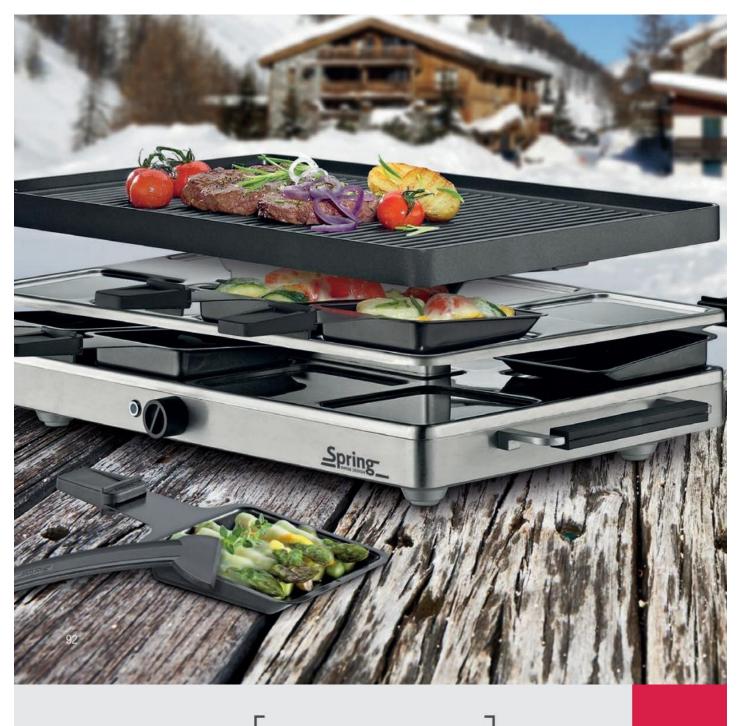


 Spatula
 Art.-Nr.
 EAN

 High-quality plastic
 2 Stück/Set of 2
 30 3700 04 02
 4052356002272

Spring _____





RACLETTE4^{CLASSIC}



Raclette4^{Classic}

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihaftbeschichtet. Gehäuse aus Aluminiumguss in den Farben silber, rot und schwarz erhältlich.

Maße: 22.5 x 21.5 x 13.5 cm. Im Lieferumfang enthalten: 4 Pfännchen, 4 Schaber, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.

Raclette4^{Classic}

Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating. Body made of cast aluminium available in the colors silver, red and black. Dimensions: $22.5 \times 21.5 \times 13.5$ cm. Set includes 4 dishes, 4 spatulas,

1.5 m power cord, instruction manual.





Art.-Nr. EAN
230 V 50 Hz 750 W 32 6729 00 01 EU 4052356007178
32 6729 00 02 CH 4052356007185



Art.-Nr. EAN
230 V 50 Hz 750 W 32 6729 30 01 EU 4052366007192
32 6729 30 02 CH 4052356007208



230 V 50 Hz 750 W **32 6729 70 01** EU 4052356007215 **32 6729 70 02** CH 4052356007222

Art.-Nr.

Art.-Nr.



Raclette Pfännchen Antihaftbeschichtet Raclette dish With non-stick coating

2 Stück/Set of 2 32 6729 03 02 4052356007246

Spring

___ 93

EAN

EAN

RACLETTE8CLASSIC

Raclette8^{Classic}

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihaftbeschichtet oder Grillplatte aus Granitstein mit polierter Oberfläche. Gehäuse aus Aluminium-Guss satiniert.

Maße: 47.5 x 27.0 x 14.0 cm. Im Lieferumfang enthalten: 8 Pfännchen,
8 Schaber, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.

Raclette8^{Classic}

Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating or grill plate in granite, polished surface. Body made of cast aluminium satin finish. Dimensions: 47.5 x 27.0 x 14.0 cm. Set includes 8 dishes, 8 spatulas, 1.5 m power cord, instruction manual.





Art.-Nr. EAN
32 6731 00 01 EU 4052356006126
32 6731 00 02 CH 4052356006133



RACLETTE8FUN

Spring



Raclette8^{FUN} mit Alu-Grillplatte

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihaftbeschichtet. Gehäuse aus Aluminium Guss pulverbeschichtet. Herausnehmbare Edelstahlplatten zur leichten Reinigung. Maße: 47 x 24 x 15.5 cm. Im Lieferumfang enthalten: 8 Pfännchen, 8 Schaber, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.

Raclette8^{FUN} with aluminium grill plate

Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating. Body made of cast aluminium powder coated. Removable stainless steel plates for easier cleaning. Dimensions: 47 x 24 x 15.5 cm. Set includes 8 dishes, 8 spatulas, 1.5 m power cord, instruction manual.







Rot/red 32 6771 30 01 EU 4052356005464 230 V 50 Hz 1300 W 32 6771 30 02 CH 4052356005488

Art.-Nr.

EAN



Art.-Nr. EAN
32 6771 70 01 EU 4052356005471
32 6771 70 02 CH 4052356005495



Raclette Pfännchen Antihaftbeschichtet Raclette dish With non-stick coating

Art.-Nr. EAN 2 Stück/Set of 2 32 6700 03 02 4052356005822

Spring 95

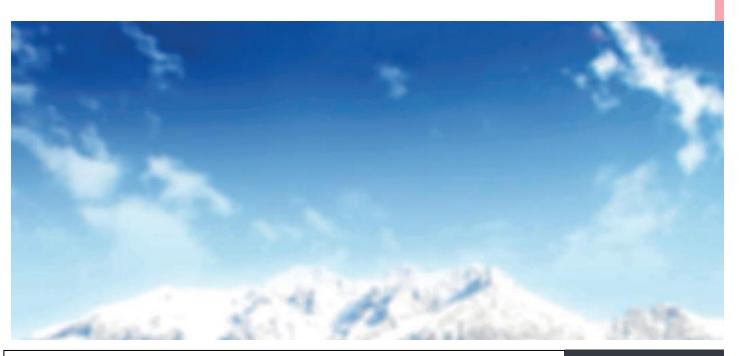




TABLE TOP COOKING
PIZZARACLETTE6

Geselligkeit hat einen neuen Namen: PizzaRaclette6. Genießen Sie mit Freunden, Familie und Kindern. Ob knusprige Sociability has a new name now: PizzaRaclette6.
Enjoy with friends, family and children. Crusty pizza like in your

Spring Spring

Pizza wie beim Italiener, vergnügliches Raclette oder gegrillte Fisch-, Fleisch- oder Gemüsespezialitäten auf der antihaftbeschichteten Grillplatte.

Alles ist möglich - Die Party liebt Spring.

favourite italian restaurant, pleasurable raclette or grilled fish, meat or vegetable on the non-stick grilling surface. Everything is possible - Party loves Spring.





Hochwertige Grillplatte aus Aluminium-Guss

High value grill plate made of cast aluminum



Drei leistungsstarke Heizspiralen Three high performance heating elements



Antihaftbeschichtete Pfännchen

Non-stick coated pans



Abstellfläche für unbenutzte Pfännchen Space for empty pans not in use



Stufenlose Temperaturregelung Infinitely variable temperature regulation



An- und Ausschalten der beiden unteren Heizspiralen

On-/ and off switch for the two lower heating elements

97

PIZZARACLETTE6

PizzaRaclette6

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihaftbeschichtet. Gehäuse aus Aluminium-Guss, pulverbeschichtet in den Farben rot und schwarz erhältlich. Maße: 46 x 16 x 21.5 cm. Im Lieferumfang enthalten: 6 Pfännchen, 6 Schaber, 1 Teigausstecher, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.

PizzaRaclette6

Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating. Body made of cast aluminium, powder coated available in the colors red and black. Dimensions: 46 x 16 x 21.5 cm. Set includes 6 dishes, 6 spatulas, 1 pastry cutter, 1 power cord 1.5 m, instruction manual.



RACLETTE CHALET GOURMET PARTY



Raclette-Ofen^{CHALET}

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihaftbeschichtet. Gehäuse aus Edelstahl satiniert. Maße: $36.2 \times 17.0 \times 25.0$ cm. Im Lieferumfang enthalten: 1 Schaber, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.

Raclette-oven^{CHALET}

Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating. Body made of stainless steel satin finish. Dimensions: 36.2 x 17.0 x 25.0 cm. Set includes 1 spatulas, 1 power cord 1.5 m, instruction manual.







Art.-Nr. EAN

31 6751 00 01 EU 4052356007345 31 6751 00 02 CH 4052356007352

230 V Käse Raclette Gourmet 1er

Cheese Raclette Gourmet for 1



Art.-Nr. EAN

12.0 × 12.5 × 8.0 cm 30 3500 70 01 4052356007802

Käse Raclette Gourmet 2er Cheese Raclette Gourmet for 2

Maße

50 Hz 600 W

Art.-Nr.

EAN

 $24.0 \times 12.5 \times 8.0 \text{ cm}$

30 3500 70 02

4052356007819

Spring

CHALET

Die formschöne Koch- und Servierkollektion CHALET aus feuerfester Ofenkeramik lässt dank robuster SPRING Qualität aus europäischer Fertigung keine Wünsche offen.

Das Geschirr eignet sich nicht nur hervorragend zur Zubereitung von Gratins, Lasagne, schonend Gegartem oder anderen köstlichen Speisen, sondern bietet anschließend eine elegante

The stylish cooking and serving collection CHALET made of fireproof oven ceramics leaves nothing to be desired thanks to robust SPRING quality from European production.

The ovenproof dishes are not only ideal for preparing gratins, lasagna, gently cooked or other delicious dishes, but in addition also provide an elegant solution for serving and arranging.

Lösung zum Servieren und Anrichten.

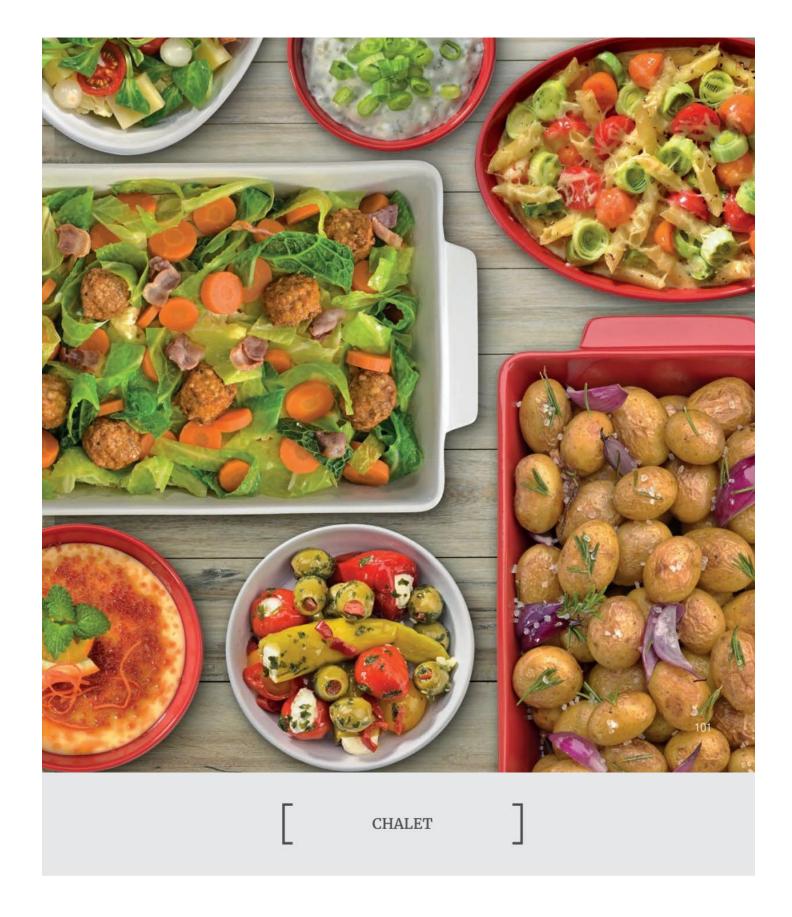
Nicht nur elegant, sondern auch funktional – dank der hitzebeständigen Glasur sind die Formen bis 270°C ofenfest und zusätzlich noch stapelbar.

Not only elegant but also functional - thanks to the heatresistant glaze, the molds are ovenproof up to 270°C and can also be stacked.

>I><I<







 Auflaufform rechteckig Baking dish rectangular
 Größe
 Höhe
 Art.-Nr.
 EAN

 28.5 x 15.0 cm
 7.5 cm
 37 2028 59 15
 4052356008496

 35.0 x 21.0 cm
 7.5 cm
 37 2035 59 21
 4052356008472

40.0 x 24.0 cm



7.5 cm 37 2040 59 24 4052356008458



Auflaufform oval Baking dish oval
 Größe
 Höhe
 Art.-Nr.
 EAN

 26.0 cm
 6.0 cm
 37 3026 59 26
 4052356008571

 30.0 cm
 7.0 cm
 37 3030 59 30
 4052356008595



Ragout-Fin-Form Ragout fin mould Ø Höhe

5.0 cm

3.5 cm

4.5 cm

Art.-Nr. EAN 37 4009 59 09 4052356008557



Crème Brûlée Form Crème Brûlée mould Ø 12.0 cm

9.0 cm

Höhe Art.-Nr.

37 5012 59 12 4052356008533

EAN



Tortenform Tart mould Ø 28.0 cm Höhe Art.-Nr.

EAN

37 3028 59 28 4052356008519



102 -

<u>Spring</u>

CHALET



EAN

Auflaufform rechteckig Baking dish rectangular
 Größe
 Höhe

 28.5 x 15.0 cm
 7.5 cm

 35.0 x 21.0 cm
 7.5 cm

40.0 x 24.0 cm

 Höhe
 Art.-Nr.

 7.5 cm
 37 2028 56 15

 7.5 cm
 37 2035 56 21

37 2040 56 24

7.5 cm

4052356008502 4052356008489





Auflaufform oval	Größe	Höhe	ArtNr.	EAN
Baking dish oval	26.0 cm	6.0 cm	37 3026 56 26	4052356008588
	30.0 cm	7.0 cm	37 3030 56 30	4052356008601
Ragout-Fin-Form	Ø	Höhe	ArtNr.	EAN
Ragout fin mould	9.0 cm	5.0 cm	37 4009 56 09	4052356008564
Crème Brûlée Form Crème Brûlée mould	Ø	Höhe	ArtNr.	EAN
creme bruiee moulu	12.0 cm	3.5 cm	37 5012 56 12	4052356008540
	12	Häho	6.4 No.	FAN.
Tortenform Tart mould	Ø	Höhe	ArtNr.	EAN
Tart mould	28.0 cm	4.5 cm	37 3028 56 28	4052356008526
Spring				100
				103



GAS



TRO





ERLEBNISWELT GASTRONOMIE

WORLD OF GASTRONOMY EXTENSIVE





Aber auch für die hochwertige Gastronomie ist Spring ein Vorreiter. Angefangen von der fachgerechten Vor- und Zubereitung der Speisen bis hin zur ansprechenden Präsentation vor dem Gast bietet Spring das passende Konzept. 1977 entwickelte Spring die ersten Gastronorm Chafing Dishes und bietet heute eine umfangreiche Auswahl aus über 100 Modellen an, die für jeden Bedarf das richtige Modell parat hält.

But Spring is also a pioneer in the high-quality gastronomy. Starting with the professional preparation of dishes to serving them attractively to the guests, Spring has the right concept. In 1977 Spring developed the first Gastronorm chafing dishes and offers now an extensive selection of over 100 models with just the right model for every demand.

107

TABLE CONCEPT WINE COOLERS

Kühl- und Wärmplatte Einbau Cooling and heating plate built-in



Maße Art.-Nr.

57.0 × 36.0 cm 64 8926 95 11

7640116142176

EAN

Kühl- und Wärmplatte Auftisch Cooling and heating plate stand alone



Maße Art.-Nr. EAN

57.0 × 36.0 cm

64 8926 95 22

4052356005358

Weinkühler INOX

Edelstahl hochglanzpoliert, passend zu Weinkühlerständer 34 4819 60 22.

Wine cooler INOX

Mirror polished stainless steel, matches wine cooler stand 34 4819 60 22.



EAN Inhalt Höhe Art.-Nr.

25.5 cm 4.0 L 20.0 cm 34 4821 60 20

7640113014742

Weinkühlerständer

Edelstahl hochglanzpoliert, Fuß mit Gussstück beschwert.

Wine cooler stand

Mirror polished stainless steel, cast iron-weighted base.

Ø 16/22 cm Höhe

Art.-Nr.

EAN

65.0 cm 34 4819 60 22

7640113011017

108

Spring

CARVING STATION





Carving Station Mit Edelstahlfuß und einer Lampe. **Carving Station**

With stainless steel base and one lamp.



220-240V / 2.8A / ~50/60Hz

Art.-Nr.

EAN

27.0 x 18.0 x 61,5 cm 49 2027 18 10

4052356006706



Carving Station

Mit Edelstahlfuß und zwei Lampen.

Carving Station

With stainless steel base and two lamps.

220-240V / 2.8A / ~50/60Hz

Art.-Nr.

EAN

27.0 x 18.0 x 61,5 cm

49 2027 18 20

4052356006508



Carving Station mit Unterhitze

Edelstahl mit weißer Steinplatte, 1 Wärmestrahler (275 Watt), zusätzlich beheizt (100 Watt).

Carving Station with bottom heat

Stainless steel with white stone plate, 1 Heating Lamps (275 watt), additionally heated (100 watt).

220-240V / 2.8A / ~50/60Hz

Gewicht

Art.-Nr.

EAN

45.0 x 44.0 x 62.0 cm

15.0 kg

49 3000 45 44

4052356004825



Carving Station mit Unterhitze

Edelstahl mit weißer Steinplatte, 2 Wärmestrahler (je 275 Watt), zusätzlich beheizt (100 Watt).

Carving Station with bottom heat

Stainless steel with white stone plate, 2 Heating Lamps (275 watt each), additionally heated (100 watt).

230V / 2.8A / ~50/60Hz

Gewicht

Art.-Nr.

EAN

63.5 x 46.0 x 62.0 cm

18.7 kg

49 3000 64 46

4052356004412

Spring

109







Das Powermanagement-Induktionsrechaud ist ideal für den vielseitigen und präzisen Finsatz.

Induction unit with power management allows precise cooking in a wide range of situations.

Stecker Plug	Schuko (EU) CH
Spannung Voltage	220-230 VAC
Frequenz Frequency	50/60 Hz
Stromaufnahme Power consumption	max 16 A
Nennleistung Rated output	3.2 kW

110



CONVERTIBLE COOKING SYSTEM CCS Die intelligente, flexible und mobile Kochstation CCS ermöglicht das professionelle Kochen, bei fast überall verfügbaren 230V, an jedem Standort, dank integriertem Dampfabzug auch in geschlossenen Räumen. Mit den zwei Induktionskochstellen sind der Anwendung keine Grenzen gesetzt. Ein ideales Arbeitsgerät für Gastronomie und Catering, das dank funktionalem Design in jede moderne Küchenwelt passt.

The CCS is an intelligent, flexible, mobile cooking station. Running on the almost universally available 230-volt power supply, it's great for professional food preparation at practically any location. And thanks to its built-in ventilation system, it can be used in enclosed spaces as well. With two induction units, the food preparation options are almost unlimited. Thanks to its functional design, the CCS is a perfect professional tool that will look great and perform well in any modern restaurant or catering environment.



Dank dem integrierten 3fach-Filter Dampfabzug kann auch in geschlossenen Räumen ohne Emissionen gekocht werden. Die Filter des abnehmbaren Dampfabzuges sind schnell und leicht gereinigt.

With a built-in triple filter ventilation unit eliminating fumes and cooking odours, the CCS can also be used in enclosed spaces. The filters of the removable unit can be cleaned quickly and easily.

Schuko (EU) CH
220-240 VAC
50/60 Hz
1.3 A
150 W

111

CCS

Spring CCS ist dank kompakten Ausmaßen und hoher Beweglichkeit gut zu transportieren. Der integrierte 3fach-Filter

Spring CCS's compact dimensions and great mobility make it easy to transport. With a built-in triple filter ventilation unit and

Dampfabzug und die Spritzschutz-Scheiben bieten die perfekte Lösung für den Innen- und Außeneinsatz. Die Ablagen, Scheiben und der Dampfabzug können im Korpus verstaut werden. Nach Entfernen des Spritzschutzes aus Glas und des Abzugschachtes entsteht aus der Kochstation CCS im Handumdrehen ein Buffet, das in Kombination mit Spring-Mehrschicht-Kochgeschirr oder CBS-Servern sicheres und sauberes Warmhalten und Präsentieren der Speisen ermöglicht. Mit der präzise regelbaren Koch-Funktion der Induktionsrechauds werden Speisen zudem direkt vor dem Gast zubereitet. Das Spring CCS eignet sich auch in Kombination mit konventionellen Buffets. Das CCS ist mit einem Schubladenfach ausgestattet, die Module können flexibel und schnell für jeden Einsatz angepasst werden, lange Ablageflächen erfüllen schmale zusätzliche und Kochanforderungen.

glass splash screens, it's ideal for both indoor and outdoor use. The trays, screens and ventilation unit can be stored inside the body of the CCS. Remove the splash guards and ventilation unit to transform the CCS cooking station into a buffet that in combination with Spring's multi-ply cookware or CBS servers can be used to present food elegantly and keep it warm. The induction cooker has precise controls for cooking in front of guests. The Spring CCS can also be used in conjunction with conventional buffets. Thanks to the CCS's integrated shelf holder, modules can be adapted quickly and easily to any situation, including long and narrow surfaces to cover a variety of additional cooking requirements.



112

CCS

<u>Spring</u>

CCS mit Schubladen GN 1/3



Maße mit Spritzschutz aus Glas und eingesetzten Ablagen Dimensions with splash guards and shelves inserted

146 x 90 x 144 cm 165 kg

Maße ohne Spritzschutz und Ablagen Dimensions without splash guards and shelves inserted

99 x 67 x 93 cm

Art.-Nr.

EAN

62 8810 32 01

7640116149533



113

INDUCTION UNITS



Mit Warmhaltefunktion Induction unit, 2.5 kW Keep-warm function

42.5 x 33.0 x 11.0 cm 6.5 kg

Art.-Nr.

EAN

230 V / 10.9 A / ~50/60 Hz 58 9630 25 01

4052356008441



Induktionsgerät, 3.5 kW Mit Warmhaltefunktion Induction unit, 3.5 kW Keep-warm function

52.0 x 38.5 x 17.5 cm 13 kg

Art.-Nr.

EAN

230 V / 15.2 A / ~50/60 Hz 58 9635 35 01

7640116140356



Induktionsgerät für Wok, 3.5 kW Induction unit for wok, 3.5 kW

52.0 x 38.5 x 22.0 cm 14 kg

Art.-Nr.

EAN

230 V / 15.2 A / ~50/60 Hz 58 9640 35 01

7640116140363



Induktionsgerät, 3.5 kW Mit Warmhaltefunktion Induction unit, 3.5 kW Keep-warm function

43.0 x 34.0 x 12.0 cm 8.5 kg

Art.-Nr.

EAN

230 V / 15.2 A / ~50/60 Hz 58 9335 35 01

4052356006812



Doppel-Induktionsgerät, 3.2 kW Mit Warmhaltefunktion Induction unit with two zones,

Keep-warm function

70.0 x 43.5 x 9.7 cm 13.0 kg

Art.-Nr.

EAN

230 V / 13.9 A / ~50/60 Hz 62 9847 32 00

7640116148451

Spring

INDUCTION UNITS



Einbau-Induktionsgerät, 2.5 kW

Mit Schott-Ceranglas, Touch-Screen-Bedienung, Warmhaltefunktion und kabelloser Fernbedienung.

Built-in induction unit, 2.5 kW

With Schott Ceran glass ceramic panel, touch controls, keep-warm function and wireless remote control.



36.0 x 36.0 x 8.5 cm 6.5 kg

Art.-Nr.

EAN

230 V / 10.9 A / ~50/60 Hz 58 9840 25 31

7640116144903



Einbau-Induktionsgerät, 2.5 kW

Mit Schott-Ceranglas, Warmhaltefunktion, Bedienelement und kabelloser

Fernbedienung.

Built-in induction unit, 2.5 kW

With Schott Ceran glass ceramic panel, keep-warm function, control element and wireless remote control.

36.0 x 36.0 x 8.5 cm

Art.-Nr.

EAN

230 V / 10.9 A / ~50/60 Hz 58 9841 25 31

7640116144910

Einbau-Induktionsgerät, 1.0 kW

Mit Schott-Ceranglas, Toch-Screen-Bedienung nur Warmhaltefunktion und kabelloser Fernbedienung.

Built-in induction unit, 1.0 kW

With Schott Ceran glass ceramic panel, touch control only keep-warm function and wireless remote control.

36.0 x 36.0 x 8.5 cm 3.9 kg

Art.-Nr.

EAN

230 V / 4.3 A / ~50/60 Hz 58 9842 10 31

4052356000797

Mobile Induktionsplatte für CBS, 1.0 kW Mobile Induction for CBS, 1.0 kW

Ø 24.5 × 8.6 cm

1.5 kg

Art.-Nr.

EAN

230 V / 4.3 A / ~50/60 Hz 58 9842 10 24

4052356004023

Flächeninduktion, 3.5 kW Full surface induction, 3.5 kW

80.0 x 38.0 x 11.0 cm 12.6 kg



Art.-Nr.

EAN

230 V / 15.2 A / ~50/60 Hz 58 9843 35 31

4052356003811

Spring

115





CONVERTIBLE BUFFET SYSTEM CBS

116



Das Convertible Buffet System (CBS) von Spring eröffnet dem Profi eine Welt von Möglichkeiten für die Zubereitung und Bereitstellung von Speisen. Das Spring CBS eignet sich für à la carte Portionen auf dem warmen Buffet oder ist auch ideal für das kalte Buffet. Dazu wird die Wasserwanne mit Eis gefüllt und sorgt für eine langanhaltende Kühlung.

The Convertible Buffet System (CBS) from Spring provides a world of possibilities for professional food preparation and presentation. The Spring CBS is perfectly suitable for presenting à la carte portions on a hot buffet as well as for cold buffets. For that purpose the waterpan filled with ice ensures a long-lasting cooling.



117

Das neue 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

Die Deckelbremse

sorgt für ein automatisches und geräuscharmes Schließen des Deckels.

Lid closes

silently thanks to the built-in lid brake automatically.



Robuster Griff

 $aus\ hochglanz poliertem\ Edelstahl.$

Robust handle

in highly polished stainless steel.

2

Leicht austauschbare Einsätze

aus Edelstahl oder Porzellan sind einfach in der Handhabung und Reinigung.

The stainless steel or porcelain servers

are easy to swap, easy to use and easy to clean.



Gestell für den Betrieb

mit Pasten-Brennern oder der mobilen Induktion.

Frame for usage

with paste burners or the mobile induction.

3

Die Kompensböden

sind extrem wärmeleitfähig und eignen sich für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherden sowie Brennern.

Capsule base:

highly heat conductive, and suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves and burners.

CBS CLASSIC

Spring.



Die 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 position of 60° lid closes automatically.



Einfaches Anbringen und Entfernen des Deckels in 90° Position.

Lid can be fitted and removed easily in the 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 feet of the CBS are vertically adjustable to your individual requirements.



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

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



Leichtes Austauschen der Einsätze dank des praktischen Hebebolzen auf der Rückseite

Easy swapping of inserts thanks to the practical lifting pin in the back.

119

CBS WINDOW Chafing Dish

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3 incl. lid with glass window and lid brake.



 Inhalt
 Art.-Nr.
 EAN

 5.0 L
 51 3000 06 23
 7640113012526

CBS WINDOW Chafing Dish

41.0 x 44.0 x 23.0 cm

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund \oslash 38 cm inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert \oslash 38 cm incl. lid with glass window and lid brake.



 Inhalt
 Art.-Nr.
 EAN

 46.0 x 50.0 x 23.0 cm
 5.5 L
 51 3000 06 38
 7640113012533

Spring



CBS WINDOW Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 3005 06 23.

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 3005 06 23.



 Inhalt
 Art.-Nr.
 EAN

 41.0 x 44.0 x 35.0 cm
 5.0 L
 51 3002 06 23
 7640113012564

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl- Einsatz rund ⊘ 38 cm, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell 51 3005 06 38. CBS WINDOW Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert \varnothing 38 cm, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 3005 06 38.



 Inhalt
 Art.-Nr.
 EAN

 46.0 x 50.0 x 35.0 cm
 5.5 L
 51 3002 06 38
 7640113012571

<u>Spring</u> ______ 121



CBS WINDOW Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl- Einsatz GN 1/1, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 3005 06 10.

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 1/1, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 3005 06 10.

	Inhalt	ArtNr.	EAN
59.0 x 44.0 x 35.0 cm	9.5 L	51 3002 06 10	4052356000414



CBS WINDOW Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl- Einsatz GN 1/1 inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 1/1 incl. lid with glass window and lid brake.

	Inhalt	ArtNr.	EAN
59.0 x 44.0 x 23.0 cm	9.5 L	51 3000 06 10	4052356000421



CBS runde Suppenstation Ø 38 cm

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 3005 06 38.

CBS round soup station Ø 38 cm

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 3005 06 38.

	Inhalt	ArtNr.	EAN
50.0 x 49.0 x 47.0 cm	11.0 L	51 3004 11 38	4052356000940



CBS Suppentopf Ø 38 cm

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS soup tureen Ø 38 cm

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert, incl. lid with glass window and lid brake.

	Inhalt	ArtNr.	EAN
50.0 x 42.0 x 32.0 cm	11.0 L	51 3004 06 38	4052356000957

Spring

CBS CLASSIC



Ø 38 cm

Ø 38 cm

CBS Gestell für GN 1/1

Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner

CBS frame for GN 1/1

Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.



Art.-Nr.

EAN

51.0 x 37.5 x 12.0 cm

51 3005 06 10

4052356000438

CBS Gestell für GN 2/3

Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner

CBS frame for GN 2/3

Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.



Art.-Nr.

EAN

35.0 x 38.0 x 12.0 cm

51 3005 06 23

7640113012601

CBS Gestell für Ø 38 cm

Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner

CBS frame for \emptyset 38 cm

Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.



Art.-Nr.

EAN

29.0 x 44.0 x 12.0 cm

51 3005 06 38

7640113012618

Mobile Induktionsplatte für CBS Mobile Induction for CBS

Ø 24.5 × 8.6 cm 1.5 kg



Art.-Nr.

EAN

230 V / 4.3 A / ~50/60 Hz

58 9842 10 24

4052356004023

Spring

123

CBS CLASSIC
CONFIGURATION TABLE

Frame for Cl 51 3005 06 2		白色		✓
Frame for Cl 51 3005 06			✓	
Spoon rest 56 0530 68 0	00		✓	✓
Mobile indu 58 9842 10 2			mit/with 99 9842 10 23 und/and 51 3005 06 10	mit/with 99 9842 10 23 und/and 51 3005 06 23
GN 1/3	54 0522 60 30*		3 x GN 1/3 oder/or 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3	2 x GN 1/3*
GN 2/3	54 0522 60 23		1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3	√
GN 1/2	54 0522 60 50		2 x GN 1/2*	
GN 1/1	54 0522 60 10		✓	
GN 1/3	54 9543 60 30*		3 x GN 1/3 oder/or 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3	2 x GN 1/3*
GN 2/3	54 9543 60 70		1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3	✓
GN 1/2	54 9542 60 50		2 x GN 1/2*	
Inserts GN 1/1	54 9541 60 10		✓	
			51 3000 06 10 / 51 3002 06 10 GN 1/1	51 3000 06 23 / 51 3002 06 23 GN 2/3

Beil Verwendung mehrerer GN Einsätze in einem Chafing-Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege
 For usage of several GN inserts in one chafing dish we recommend to use the respective quantity of struts.

Spring

CBS CLASSIC CONFIGURATION TABLE



	51 3000 06 38 / 51 3002 06 38 Ø 38 cm	51 3004 11 38 / 51 3004 06 38 Suppe
51 3020 00 38	✓	
51 3010 00 38	✓	
51 3030 00 38		✓
58 9842 10 24	mit/with 99 9842 10 38 und/and 51 3005 06 38	mit/with 99 9842 10 38 und/and 51 3005 06 38
56 0530 68 00	✓	✓
51 3005 06 38	✓	✓

Bel Verwendung mehrerer GN Einsätze in einem Chafing-Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege
 For usage of several GN inserts in one chafing dish we recommend to use the respective quantity of struts.

Spring _ 125

Das neue Convertible Buffet System (CBS) Advantage von Spring eröffnet eine Vielzahl von Möglichkeiten für eine perfekte Speisenpräsentation.

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





Die Deckelbremse

sorgt für ein automatisches und geräuscharmes Schließen des Deckels.

Lid closes

silently thanks to the built-in lid brake automatically.



Robuster Griff

aus hochglanzpoliertem Edelstahl.

Robust handle

in highly polished stainless steel.

2

Leicht austauschbare Einsätze

aus Edelstahl oder Porzellan sind einfach in der Handhabung und Reinigung.

The stainless steel or porcelain servers

are easy to swap, easy to use and easy to clean.



Gestell für den Betrieb

mit Pasten-Brennern oder der mobilen Induktion.

Frame for usage

with paste burners or the mobile induction.

3

Die Kompensböden

sind extrem wärmeleitfähig und eignen sich für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherden sowie Brennern.

Capsule base:

highly heat conductive, and suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves and burners.

126





Geräuschloses Öffnen des Deckels dank eingebauter Deckelbremse.

Lid opens silently thanks to the built-in lid brake.



Einfaches Anbringen und Entfernen des Deckels in 90° Position.

Lid can be fitted and removed easily in the 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 feet of the CBS are vertically adjustable to your individual requirements.



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

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



Leichtes Austauschen der Einsätze dank der praktischen Griffmulde an der Seite.

Easily exchange the inserts thanks to the practical handle recess the side.



Für die Aufbewahrung und den Transport können die CBS Advantage Buffet Server problemlos gestapelt werden.

CBS Advantage buffet server are easy to stack for storage or transport.

127



CBS WINDOW Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 7005 06 23.

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 7005 06 23.

II	GN 1/1

GN 2/3

Ø 30 cm

Ø 30 cm

Inhalt Art.-Nr. EAN
5.0 L 51 7002 06 23 4052356004351

CBS WINDOW Chafing Dish Station

47.0 x 47.5 x 37.5 cm

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 1/1, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 7005 06 10.

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 1/1, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 7005 06 10.

4	

 Inhalt
 Art.-Nr.
 EAN

 65.0 x 47.5 x 37.5 cm
 9.5 L
 51 7002 06 10
 4052356004344

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund Ø 30 cm, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 7005 06 30.

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert Ø 30 cm,incl. Iid with glass window and Iid brake, with paste burner incl. frame no. 51 7005 06 30.



 Inhalt
 Art.-Nr.
 EAN

 38.5 x 48.5 x 37.5 cm
 4.6 L
 51 7002 06 30
 4052356004337

CBS runde Suppenstation

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 7005 06 30

CBS round soup station

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. $51\,7005\,06\,30$

 Inhalt
 Art.-Nr.
 EAN

 38.5 x 48.5 x 43.0 cm
 13.0 L
 51 7004 11 30
 4052356006089

Spring





CBS WINDOW Chafing Dish

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3 incl. lid with glass window and lid brake.



 Inhalt
 Art.-Nr.
 EAN

 40.0 x 48.0 x 16.0 cm
 5.0 L
 51 7000 06 23
 4052356004290

CBS WINDOW Chafing Dish

GN 2/3

Ø 30 cm

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 1/1, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 1/1 incl. lid with glass window and lid brake.



 Inhalt
 Art.-Nr.
 EAN

 57.5 x 47.5 x 16.0 cm
 9.5 L
 51 7000 06 10
 4052356004283

CBS WINDOW Chafing Dish

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund \oslash 30 cm, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert \varnothing 30 cm incl. lid with glass window and lid brake.



 Inhalt
 Art.-Nr.
 EAN

 38.5 x 48.5 x 16.0 cm
 4.6 L
 51 7000 06 30
 4052356004276

CBS Suppentopf

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund \oslash 30 cm, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS soup tureen

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert ${\cal O}$ 30 cm, incl. lid with glass window and lid brake.



Inhalt Art.-Nr. EAN

Ø 30 cm 38.5 x 48.5 x 23.0 cm 13.0 L **51 7004 06 30** 4052356006065

Spring

129

CBS WINDOW Chafing Dish Station Kupfer

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3, inkl. Deckel in Kupfer mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 7005 06 23.

CBS WINDOW Chafing Dish Station Copper

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3, incl. lid in copper with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 7005 06 23.



Inhalt Art.-Nr. EAN 47.0 x 47.5 x 37.5 cm 5.0 L 51 7002 86 23 4052356008298

CBS WINDOW Chafing Dish Station Kupfer

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 1/1, inkl. Deckel in Kupfer mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 7005 06 10.

CBS WINDOW Chafing Dish Station Copper

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 1/1, incl. lid in copper with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 7005 06 10.



GN 2/3

	Inhalt	ArtNr.	EAN
65.0 x 47.5 x 37.5 cm	9.5 L	51 7002 86 10	4052356008281

CBS WINDOW Chafing Dish Station Kupfer

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund Ø 30 cm, inkl. Deckel in Kupfer mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 7005 06 30.

CBS WINDOW Chafing Dish Station Copper

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert Ø 30 cm, incl. lid in copper with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 7005 06 30.



130 _

Inhalt Art.-Nr. EAN Ø 30 cm 38.5 x 48.5 x 37.5 cm 51 7002 86 30 4052356008304 4.6 L



CBS WINDOW Chafing Dish Kupfer

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3, inkl. Deckel in Kupfer mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish Copper

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3 incl. lid in copper with glass window and lid brake.



 Inhalt
 Art.-Nr.
 EAN

 40.0 x 48.0 x 16.0 cm
 5.0 L
 51 7000 86 23
 4052356008267

CBS WINDOW Chafing Dish Kupfer

GN 2/3

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 1/1, inkl. Deckel in Kupfer mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish Copper

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 1/1 incl. lid in copper with glass window and lid brake.



 Inhalt
 Art.-Nr.
 EAN

 57.5 x 47.5 x 16.0 cm
 9.5 L
 51 7000 86 10
 4052356008250

CBS WINDOW Chafing Dish Kupfer

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund \varnothing 30 cm, inkl. Deckel in Kupfer mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish Copper

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert ∅ 30 cm incl. lid in copper with glass window and lid brake.



 Inhalt
 Art.-Nr.
 EAN

 38.5 x 48.5 x 16.0 cm
 4.6 L
 51 7000 86 30
 4052356008274

Spring

Ø 30 cm

_ 131



Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner

CBS frame for GN 2/3

Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.



Art.-Nr.

EAN

47.0 x 28.0 x 24.5 cm

51 7005 06 23

4052356004320

CBS Gestell für GN 1/1

Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner

CBS frame for GN 1/1

Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.



Art.-Nr.

EAN

65.0 x 28.0 x 24.5 cm

51 7005 06 10

4052356004313

CBS Gestell für Ø 30 cm

Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner

CBS frame for \emptyset 30 cm

Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.



Art.-Nr.

EAN

34.5 x 34.5 x 24.5 cm

51 7005 06 30

4052356004306

2 _____

Spring



			51 7000 06 10 / 51 7000 86 10 / 51 7002 06 10 / 51 7002 86 10	51 7000 06 23 / 51 7000 86 23 / 51 7002 06 23 / 51 7002 86 23	51 7000 06 30 / 51 7000 86 30 / 51 7002 06 30 / 51 7002 86 30 Ø 30 cm	51 7004 11 30 / 51 7004 06 30 Ø 30 cm
Inserts GN 1/1	54 9541 60 10		GN 1/1	GN 2/3	v so ciii	0 30 till
GN 1/2	54 9542 60 50	1	2 x GN 1/2*			
GN 2/3	54 9543 60 70		1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3	✓		
GN 1/3	54 9543 60 30*		3 x GN 1/3 oder/or 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3	2 x GN 1/3*		
54 9546 60 30		0			✓	
54 9545 60 30		80			✓	
54 0510 60 30		0			✓	
51 7030 00 30						✓
GN 1/1	54 0522 60 10		✓			
GN 1/2	54 0522 60 50	6	2 x GN 1/2*			
GN 2/3	54 0522 60 23		1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3	✓		***************************************
GN 1/3	54 0522 60 30*		3 x GN 1/3 oder/or 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3			
58 9842 10 24			✓	✓	✓	✓
56 0530 68 00			✓	\checkmark	✓	\checkmark
51 7005 06 10		No.	✓			
51 7005 06 23				✓		
51 7005 06 30					✓	✓

Bei Verwendung mehrerer GN Einsätze in einem Chafing-Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege
 For usage of several GN inserts in one chafing dish we recommend to use the respective quantity of struts.

Die Chafing Dish-Linie RONDO überzeugt mit Eleganz und verleiht jedem exklusiven Buffet ein stilvolles Ambiente.

Chafing dishes in the RONDO line help create an atmosphere of refined elegance at any exclusive buffet.



1

Geräuschloses Öffnen

des Deckels dank eingebauter Deckelbremse.

Lid opens silently

thanks to the built-in lid brake.

3

Anwendung mit diversen Heizquellen möglich: Brennpaste, Elektroheizung.

Can be used with different heat sources: gel burners or electric heating units.

2

Öffnungswinkel des Deckels

kann auf 100° oder 180° eingestellt werden.

Lid

can be set to open 100° or 180°.

4

Hochwertiger Edelstahl, hochglanzpoliert.

Deckelgriff, Bremsgehäuse und Füße wahlweise verchromt oder vergoldet.

High-quality stainless steel polished to a high gloss.The lid handle, lid brake housing and feet come in a choice or chrome or gold plate.

134

RONDO CHAFING DISH





Mit der eingebauten Deckelbremse ist das Öffnen und Schließen des Deckels einfach und geräuschlos.

Lid opens and closes easily and quietly thanks to the built-in lid brake.



Integriertes System zur Rückführung von Kondenswasser in die Wasserwanne.

An integrated system channels condensation back into the water pan.



Mit dem zusätzlichen Stützring können bis zu 10 cm tiefe Einsätze verwendet werden.

An additional supporting frame allows the use of inserts up to 10 cm deep.

RONDO RENAISSANCE

RONDO RENAISSANCE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel
Edelstahl, mit Einsatz, Stützring und Brennerblech, Deckelbremse.
RONDO RENAISSANCE chafing dish with rolltop lid
Stainless steel, with insert, supporting frame and burner holder, lid brake.

Füße, Deckelgriff und Deckelbremse verchromt Chrome-plated feet, handle and lid brake housing



 Inhalt
 Art.-Nr.
 EAN

 66.0 x 49.0 x 40.0 cm
 9.5/14.0 L
 48 2555 06 10
 7640113011819

RONDO RENAISSANCE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel
Edelstahl, mit Einsatz, Stützring und Brennerblech, Deckelbremse.
RONDO RENAISSANCE chafing dish with rolltop lid
Stainless steel, with insert, supporting frame and burner holder, lid brake.

Füße, Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet Gold-plated feet, handle and lid brake housing



136 -

 Inhait
 Art.-Nr.
 EAN

 66.0 x 49.0 x 40.0 cm
 9.5/14.0 L
 48 2555 96 10
 7640113011826

Spring

Convert web pages and HTML files to PDF in your applications with the Pdfcrowd HTML to PDF API

Printed with Pdfcrowd.com

RONDO RENAISSANCE





Runder RONDO RENAISSANCE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel Edelstahl, für 40 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse. RONDO RENAISSANCE round chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 40 cm, with insert and burner holder, lid brake.

Füße, Deckelgriff und Deckelbremse verchromt Chrome-plated feet, handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	ArtNr.	EAN
56 cm	50.0 cm	8.0 L	48 2556 06 40	7640113011888



Füße, Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet Gold-plated feet, handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	ArtNr.	EAN
56 cm	50.0 cm	8.0 L	48 2556 96 40	7640113011901



RONDO RENAISSANCE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, für 30 cm Einsätze, mit Einsatz, Stützring und Brennerblech, Deckelbremse. RONDO RENAISSANCE chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 30cm, with insert, supporting frame and burner holder, lid brake.

Füße, Deckelgriff und Deckelbremse verchromt Chrome-plated feet, handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	ArtNr.	EAN
46 cm	39.0 cm	4.6 L	48 2556 06 30	7640113011871



Füße, Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet Gold-plated feet, handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	ArtNr.	EAN
46 cm	39.0 cm	4.6 L	48 2556 96 30	7640113011895

Spring

137

RONDO CLASSIC

RONDO CLASSIC Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, mit Einsatz, Stützring und Brennerblech, Deckelbremse.

RONDO CLASSIC chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, with insert, supporting frame and burner holder, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt Chrome-plated handle and lid brake housing



Inhalt

Art.-Nr.

EAN

66.0 x 48.0 x 40.0 cm 9.5/14.0 L

46 2509 06 10

7640113011338

RONDO CLASSIC Chafing Dish mit Rolltop-Deckel Edelstahl, mit Einsatz, Stützring und Brennerblech, Deckelbremse.

RONDO CLASSIC chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, with insert, supporting frame and burner holder, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet Gold-plated handle and lid brake housing



138

GN 1/1

Inhalt

Art.-Nr.

EAN

66.0 x 48.0 x 40.0 cm 9.5/14.0 L

46 2509 96 10

7640113011345

Spring

RONDO CLASSIC





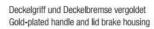


Runder RONDO CLASSIC Chafing Dish mit Rolltop-Deckel Edelstahl, für 40 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse. RONDO CLASSIC round chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 40 cm, with insert and burner holder, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt Chrome-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	ArtNr.	EAN
56 cm	50.0 cm	8.0 L	46 2510 06 40	7640113011406



Ø	Höhe	Inhalt	ArtNr.	EAN
56 cm	50.0 cm	8.0 L	46 2510 96 40	7640113011420





Runder RONDO CLASSIC Chafing Dish mit Rolltop-Deckel Edelstahl, für 30 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse. RONDO CLASSIC round chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 30 cm, with insert and burner holder, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt Chrome-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	ArtNr.	EAN
46 cm	39.0 cm	4.6 L	46 2510 06 30	7640113011390

Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet Gold-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	ArtNr.	EAN
46 cm	39.0 cm	4.6 L	46 2510 96 30	7640113011413

<u>Spring</u> 139

RONDO ADVANTAGE

Für die Aufbewahrung und den Transport können die Chafing Dishes RONDO ADVANTAGE problemlos gestapelt werden.

RONDO ADVANTAGE chafing dishes are easy to stack for storage or transport.





RONDO ADVANTAGE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse, rutschhemmende Füße, stapelbar.

RONDO ADVANTAGE chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, with insert and burner holder, lid brake, non-slip feet; stackable.



Inhalt Art.-Nr. EAN

66.0 x 45.0 x 42.0 cm 9.5/14.0 L 44 2585 06 10 7640113012069

Spring

140 _

RONDO ADVANTAGE





Runder RONDO ADVANTAGE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, für 40 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse, rutschhemmende Füße, stapelbar.

RONDO ADVANTAGE round chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 40 cm, with insert and burner holder, lid brake, non-slip feet; stackable.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt Chrome-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	ArtNr.	EAN
54 cm	50.0 cm	8.0 L	44 2586 06 40	7640113012106

Runder RONDO ADVANTAGE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, für 30 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse, rutschhemmende Füße, stapelbar.

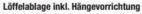
RONDO ADVANTAGE round chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 30 cm, with insert and burner holder, lid brake, non-slip feet; stackable.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt Chrome-plated handle and lid brake housing



Ø	Höhe	Inhalt	ArtNr.	EAN
44 cm	39.0 cm	4.6 L	44 2586 06 30	7640113012090



Für RONDO Renaissance, Classic und Advantage.

Spoon rest, attachable

For RONDO Renaissance, Classic and Advantage.



Art.-Nr. EAN

26.5 x 13.0 x 18.0 cm 56 0530 68 01 7640113013035

≥pring_______141

RONDO BUILT-IN



Runder RONDO Einbau-Chafing Dish mit Rolltop-Deckel Edelstahl, für 40 cm Einsätze, mit Einsatz, Deckelbremse. RONDO round built-in chafing dish with rolltop lid Stainless steel, for inserts of 40 cm, with insert, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt Chrome-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	ArtNr.	EAN
56 cm	22.5 cm	8.0 L	50 2547 06 40	7640113011758



Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet Gold-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	ArtNr.	EAN
56 cm	22.5 cm	8.0 L	50 2547 96 40	7640113011772

Runder RONDO Einbau-Chafing Dish mit Rolltop-Deckel Edelstahl, für 30 cm Einsätze, mit Einsatz, Deckelbremse. RONDO round built-in chafing dish with rolltop lid Stainless steel, for inserts of 30 cm, with insert, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt Chrome-plated handle and lid brake housing



Ø	Höhe	Inhalt	ArtNr.	EAN
46 cm	22.5 cm	4.6 L	50 2547 06 30	7640113011741



Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet Gold-plated handle and lid brake housing

Ø	Hohe	Inhalt	ArtNr.	EAN
46 cm	22.5 cm	4.6 L	50 2547 96 30	7640113011765

Spring

142 ___

RONDO BUILT-IN





RONDO Einbau-Chafing Dish mit Rolltop-Deckel Edelstahl, mit Einsatz und Stützring, Deckelbremse. RONDO built-in chafing dish with rolltop lid Stainless steel, with insert and supporting frame, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt Chrome-plated handle and lid brake housing

 Inhait
 Art.-Nr.
 EAN

 66.0 x 48.0 x 23.0 cm
 9.5/14.0 L
 50 2546 06 10
 7640113011680



Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet Gold-plated handle and lid brake housing

 Inhalt
 Art-Nr.
 EAN

 66.0 x 48.0 x 23.0 cm
 9.5/14.0 L
 50 2546 96 10
 7640113011697



Löffelablage Edelstahl Spoon rest Stainless steel

Art.-Nr. EAN 26.5 x 11.5 x 2.5 cm 56 0530 68 00 7640113011581

Spring

RONDO CONFIGURATION TABLE

			GN 1/1
Inserts GN 1/1	54 9541 60 10		✓
GN 2/3*	54 9543 60 70		1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*
GN 1/2*	54 9542 60 50		2 x GN 1/2*
GN 1/3*	54 9543 60 30		3 x GN 1/3* oder/or/ou 1 x GN 1/3* + 1 x GN 2/3*
GN 1/1	54 0521 60 10		√
GN 1/2*	54 0521 60 50		2 x GN 1/2*
GN 1/3*	54 0521 60 30		3 x GN 1/3*
GN 2/3*	54 0521 60 23		1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*
GN 1/1	54 0522 60 10		√
GN 1/2*	54 0522 60 50		2 x GN 1/2*
GN 1/3*	54 0522 60 30		3 x GN 1/3*
GN 2/3*	54 0522 60 23		1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*
Soup tureens 40 2557 06 0			2 x mit/with 54 0509 61 10
Adaptor lids 54 0509 61 10	0		✓
	1 / 60 9505 80 02 1 / 60 9508 60 02	6.06	✓
	1 / 60 9511 50 02 1 / 60 9510 50 02	48.48	2 x
Spoon rest, c 56 0530 68 0			✓

^{*} Bel Verwendung mehrerer GN Einsätze in einem Challing-Dish emgfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege

* For usage of several GN inserts in one challing dish we recommend to use the respective quantity of struts

** to use with the adaptor lid only

<u>Spring</u>

RONDO CONFIGURATION TABLE



		Ø 40 cm	Ø 30 cm
Inserts			
54 9546 60 30			✓
54 9546 60 40		✓	
54 9545 60 30			✓
54 9545 60 40	(8)	✓	
54 0510 60 30			✓
54 0510 60 40		✓	
Soup tureens**	OF # 30		
40 2557 06 10			mit/with 54 0510 61 10
Adaptor lids 54 0510 61 10			√
Heating units 60 9505 80 01 / 60 9505 80 02 60 9508 60 01 / 60 9508 60 02	1818	✓	
60 9511 50 01 / 60 9511 50 02 60 9510 50 01 / 60 9510 50 02	-8-8		✓
Spoon rest, can be hooked 56 0530 68 01		✓	✓

Bei Verwendung mehrerer GN Einsätze in einem Chafing-Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Aruzahl Stege
 For usage of several GN inserts in one chafing dieh we recommend to use the respective quantity of struts

^{**} nur zusammen mit Abdeckung verwenden ** to use with the adaptor lid only

ECO CHAFING DISH

Die ECO-Linie von Spring überzeugt mit perfekter Technik, makelloser Verarbeitung und zeitlosem Design. Das sind die entscheidenden Argumente für eine lange Lebensdauer. Spring's ECO line shines in terms of technical perfection, faultless workmanship and timeless design: the keys to a long working life.



1

Der Haubendeckel

kann seitlich oder hinten aufgesteilt werden.

The lin

can be kept open by placing it either to the side or the back.

3

Einfacher und leichter Transport

dank speziellen, runden Tragegriffen.

Easy to move around

thanks to special round carrying grips.

2

Edelstahl-Deckelknopf

wird nicht heiß.

Stainless steel knob

will not become hot.

4

Betrieb mit Pastenbrenner oder Elektroheizung.

Can be heated with a gel burner or electric heating unit.



Zur einfacheren Bedienung wird der Haubendeckel hinten aufgestellt, Kondenswasser fließt in die Auffangrinne.

For ease of use the open lid can be placed at the back; condensation flows into the gutter.



Auch das platzsparende seitliche Aufstellen des Haubendeckels ist möglich.

The lid can also be placed to the side to save space.



Für die Aufbewahrung und den Transport können die Chafing Dishes ECO problemlos gestapelt werden.

ECO chafing dishes are easy to stack for storage or transport.



Die Tip-up Funktion hält den Rolltop-Deckel aufgeklappt zum einfachen Auswechseln der verschiedenen Einsätze.

The tip-up function holds the roll-top lid open to allow easy swapping of inserts.

ECO CATERING



Chafing Dish ECO CATERING mit Haubendeckel

Edelstahl, ohne Einsatz, stapelbar.

ECO CATERING chafing dish with lift-off lid

Stainless steel, without insert, stackable.

Deckelknopf und Griffband verchromt Chrome-plated grip and lid knob

Inhalt Art.-Nr.

EAN

64.0 x 35.0 x 34.0 cm 9.5/14.0 L

40 2500 06 10

7640113011215



GN 1/1

Edelstahl, ohne Einsatz, Tip-up-Funktion zum einfachen Auswechseln der Einsätze.

ECO CATERING chafing dish with roll-top lid

Stainless steel, without insert, tip-up function for easy swapping of inserts.

Deckelgriff und Griffband verchromt Chrome-plated grip and lid knob



Inhalt

Art.-Nr.

EAN

64.0 x 38.0 x 39.0 cm 9.5/14.0 L

40 2587 06 10

7640113012113

Einbau Chafing Dish ECO mit Haubendeckel

Edelstahl, ohne Einsatz.

ECO built-in chafing dish with lift-off lid

Stainless steel, without insert.

Deckelknopf verchromt Chrome-plated lid knob

Inhalt Art.-Nr. EAN

GN 1/1 55.0 x 35.0 x 12.0 cm 9.5/14.0 L

42 2491 06 10

7640116143715

148 ______Spring

ECO CATERING



Suppenstation ECO CATERING

Edelstahl, 2 Suppentöpfe mit je 4,5 Liter Inhalt. Ohne Gestell auch als Einbauversion verwendbar.

ECO CATERING soup station

Stainless steel, two 4.5-litre soup tureens. Without frame can also be used as built-in soup station.

Deckelknopf und Griffband verchromt Chrome-plated grip and lid knob



 Inhalt
 Art.-Nr.
 EAN

 2 x 4.5 L
 40 2561 06 10
 7640113011918

Rolltop-Deckel

Edelstahl, Tip-up-Funktion zum einfachen Auswechseln der Einsätze. Deckelgriff verchromt.

Roll-top lid

Stainless steel, tip-up function for simple swapping of inserts. Chrome-plated lid knob.



Art.-Nr. EAN

53.0 x 33.0 x 17.0 cm 40 2533 61 10 7640113013349

Spring

SOUP TUREENS



Runde Suppenstation

Edelstahl, 10 Liter Suppentopf mit Windschutz. Ohne Gestell als Einbauversion verwendbar.

Round soup station

Stainless steel, 10-litre tureen, with wind break. Without frame can also be used as built-in unit.

	NO	Ì
0	5)	

Ø	Höhe	Inhalt	ArtNr.	EAN
37 cm	39.0 cm	10.0 L	40 2573 06 37	7640113011956

Suppentopf

Edelstahl, mit Deckel, nur mit Abdeckung für Suppentöpfe verwendbar.

Soup tureen

Stainless steel, with lid, to use with the adaptor lid for soup tureens only.



Ø	Höhe	Inhalt	ArtNr.	EAN
24 cm	18.0 cm	4.5 L	40 2557 06 04	7640113013783
30 cm	21.5 cm	10.0 L	40 2557 06 10	7640113013776

Deckelhalterung zu Suppentopf 4.5 L

Aus Edelstahl, zum einfachen Öffnen und Schließen der Suppentöpfe.

Lid holder for soup tureens 4.5 L

In stainless steel, for easy opening and closing of soup tureens.



EAN Art.-Nr. 40 2560 65 00 4052356006416

Deckelhalterung zu Suppentopf 10.0 L

Aus Edelstahl, zum einfachen Öffnen und Schließen der Suppentöpfe.

Lid holder for soup tureens 10.0 L

In stainless steel, for easy opening and closing of soup tureens.



Art.-Nr. 40 2560 67 00 EAN

7640116146723

Spring

ROUND CHAFING DISH





Runder Chafing Dish

Edelstahl, mit Einsatz und Windschutz. Ohne Gestell als Einbauversion verwendbar. Round chafing dish

Stainless steel, with insert and wind break. Without frame can also be used as

Ø	Höhe	Inhalt	ArtNr.	EAN
37 cm	33.0 cm	5.0 L	40 2539 06 30	7640113011598



Runder Chafing Dish ECO KING SIZE

Edelstahl, mit Einsatz, Windschutz und Brenner.

Round chafing dish ECO KING SIZE

Stainless steel, with insert, wind break and burner.

Ø	Höhe	Inhalt	ArtNr.	EAN
87 cm	56.0 cm	36.0 L	40 2539 96 70	7640113019808

Löffelablage Edelstahl Spoon rest Stainless steel



Art.-Nr.

EAN

26.5 x 11.5 x 2.5 cm

56 0530 68 00

7640113011581



Deckelhalterung Universal Lid holder Universal

Art.-Nr.

EAN

ECO CONFIGURATION TABLE

	Eco C	Eco Catering		Eco Round (Eco Round Chafing Dish	
	40 2500 06 10	40 2587 06 10	42 2491 06 10	40 2539 06 30	40 2539 96 70	
Inserts GN 1/1 54 9541 60 10	✓	✓	✓			
GN 2/3* 54 9543 60 70	✓	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	✓			
GN 1/2* 54 9542 60 50	✓	2 x GN 1/2*	✓			
GN 1/3* 54 9543 60 30	✓	3 x GN 1/3* oder 1 x GN 1/3* + 1 x GN 2/3*	✓			
4 9546 60 30				✓		
GN 1/1 54 0521 60 10	✓	✓	✓	✓	1	
GN 1/2* 54 0521 60 50	2 x GN 1/2*	2 x GN 1/2*	2 x GN 1/2*			
GN 1/3* 54 0521 60 30	3 x GN 1/3*	3 x GN 1/3*	3 x GN 1/3*			
GN 2/3* 54 0521 60 23	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*			
GN 1/1 54 0522 60 10	1	✓	1	✓	✓	
GN 1/2* 54 0522 60 50	2 x GN 1/2*	2 x GN 1/2*	2 x GN 1/2*			
GN 1/3* 54 0522 60 30	3 x GN 1/3*	3 x GN 1/3*	3 x GN 1/3*			
GN 2/3* 54 0522 60 23	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*			
54 0539 60 30				✓		
54 0539 60 70					✓	
56 0530 68 00	✓	✓	✓	✓	✓	

Bei Verwendung mehrerer GN Einsätze in einem Chafing-Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Slege
 For usage of several GN inserts in one chafing dish we recommend to use the respective quantity of struts.

ECO CONFIGURATION TABLE



	Eco Catering		Eco Built-in	Eco Round Chafing Dish	
	40 2500 06 10	40 2587 06 10	42 2491 06 10	40 2539 06 30	40 2539 96 70
Soup tureens** 2 x 40 2557 06 04	mit/with 54 0559 61 10	mit/with 54 0559 61 10	mit/with/avec 54 0559 61 10		
1 x 40 2557 06 10				mit/with 54 0573 61 30	
Adaptor lids 54 0559 61 10	✓	√	✓		
54 0573 61 30				✓	
Heating units 60 9505 80 01 60 9505 80 02 60 9508 60 01 60 9508 60 02	✓	✓	✓		2 x
60 9511 50 01 60 9511 50 02 60 9510 50 01 60 9510 50 02	2 x	2 x	2 x	✓	
56 0530 68 00	✓	✓	✓	✓	✓

^{**} nur zusammen mit Abdeckung verwenden ** to use with the adaptor lid only

<u>Spring</u> ______ 153

INSERTS



Ovenproof, for RONDO and CBS Advantage chafing dishes round,

divided into two equal sections.

Spring

INSERTS





Stützring, Edelstahl Für RONDO Einsätze mit 10 cm Tiefe Supporting frame, stainless steel For RONDO inserts with a depth of 10 cm

Art-Nr. EAN GN 1/1 54.0 x 34.0 x 7.0 cm 54 0509 00 11 7640113013073



Einsatz, Edelstahl, für RONDO Chafing Dishes rund **Insert,** stainless steel, for RONDO chafing dishes round

Ø	Hohe	Inhalt	ArtNr.	EAN
30 cm	7.5 cm	4.6 L	54 0510 60 30	7640113013134
40 cm	7.5 cm	8.0 L	54 0510 60 40	7640113013141



Einsatz, Edelstahl Insert, stainless steel

Inhalt	ArtNr.	EAN
14.0 L	54 0521 60 10	7640113013219
8.0 L	54 0521 60 23	7640113011550
6.5 L	54 0521 60 50	7640113013226
4.0 L	54 0521 60 30	7640113013233
	14.0 L 8.0 L 6.5 L	14.0 L 54 0521 60 10 8.0 L 54 0521 60 23 6.5 L 54 0521 60 50



Einsatz, Edelstahl Insert, stainless steel

	Inhalt	ArtNr.	EAN
53.0 x 32.5 x 6.5 cm	9.5 L	54 0522 60 10	7640113013264
32.5 x 35.2 x 6.5 cm	5.0 L	54 0522 60 23	7640113011543
32.5 x 26.5 x 6.5 cm	4.0 L	54 0522 60 50	7640113013271
32.5 x 17.6 x 6.5 cm	2.5 L	54 0522 60 30	7640113013288



Einsatz, Edelstahl, für runde Chafing Dishes ECO, CBS und CBS Suppenstation. Insert, stainless steel, for round chafing dishes ECO, CBS and CBS soup station.

Ø	Höhe	Inhalt	ArtNr.	EAN
30 cm (ECO)	8.5 cm	5.0 L	54 0539 60 30	7640113013363
38 cm (CBS)	6.5 cm	5.5 L	51 3010 00 38	7640113012632
38 cm (CBS Soup)	22.0 cm	11.0 L	51 3030 00 38	4052356001008
30 cm (CBS Soup)	23.0 cm	13.0 L	51 7030 00 30	4052356006072

Einsatz, Edelstahl, mit Griffen, für runden Chafing Dish ECO KING SIZE. Insert, stainless steel, with handles, for round chafing dish ECO KING SIZE.





 Ø
 Höhe
 Inhalt
 Art.-Nr.
 EAN

 70 cm
 10.0 cm
 36.0 L
 54 0539 60 70
 7640113013387

Spring

_ 155

INSERTS/WATER PANS



Steg, Edelstahl

Passt in alle GN 1/1 und GN 2/3 Chafing Dishes und CBS.
Zur Verwendung bei Porzellan-Einsätzen GN1/2, GN 1/3, GN 2/3.

Strut, stainless steel
Fits into all GN 1/1 and GN 2/3 chafing dishes and CBS.
To be used with porcelain inserts GN 1/2, GN 1/3, GN 2/3.

Art.-Nr.

EAN

54 0522 00 11

7640113013301

Wasserbad, Edelstahl, Zu RONDO Chafing Dishes Water pan, stainless steel For RONDO chafing dishes



Art.-Nr.

EAN

GN 1/1

60.0 x 37.0 x 10.0 cm Wasserbad, Edelstahl 54 0509 66 10

7640116155404





Art.-Nr.

EAN

GN 1/1

55.0 x 34.5 x 12.0 cm

54 0501 66 10

7640116143180

Wasserbad rund, Edelstahl Zu RONDO Chafing Dishes Round water pan, stainless steel For RONDO chafing dishes



a

Art Mr

EAN



156

30 cm (Rondo) 40 cm (Rondo)

54 0510 66 30 54 0510 66 40

ALL-INI.

7640113019266 7640116145573

CAN

Spring

INSERTS



Abdeckung, Edelstahl

Für Chafing Dishes RONDO GN 1/1, passend zu 2 x 4.5 L Suppentöpfen.

Adaptor lid, stainless steel

For RONDO 1/1 GN chafing dishes, for two 4.5-litre soup tureens.



Art.-Nr. EAN

53.0 x 33.0 x 3.5 cm

54 0509 61 10

7640113013097

Abdeckung, Edelstahl

Für RONDO Chafing Dishes mit \varnothing 30 cm. Passend zu Suppentopf mit 10 Liter Inhalt.

Adaptor lid, stainless steel

For RONDO chafing dishes with Ø 30 cm. For 10-litre soup tureen.



Ø Art.-Nr. EAN

30 cm 54 0510 61 10 7640113013172

Abdeckung, Edelstahl

Für GN 1/1 Chafing Dish ECO, passend zu 2 x 4.5 L Suppentöpfen.

Adaptor lid, stainless steel

For ECO 1/1 GN chafing dishes, for two 4.5-litre soup tureens.



Art.-Nr. EAN

53.0 x 33.0 x 3.5 cm 54 055

54 0559 61 10

7640113013820

Abdeckung, Edelstahl,

Für runde Chafing Dishes ECO mit \varnothing 30 cm, passend zu Suppentopf mit 10 L Inhalt. Adaptor lid, stainless steel

For round chafing dishes ECO with \varnothing 30 cm, for 10-litre soup tureen.





Ø

Art.-Nr.

EAN

30 cm

54 0573 61 30

7640113013844

Spring

157

CALDOR/SPRING FIRE

Caldor

Wiederverwendbares, thermisches Granulat zum Warmhalten von gekochten Eiern, für den Einsatz in Chafing Dishes. Eimer à 5 kg.

Caldor

Reusable, thermal granulate for keeping warm boiled eggs, to be used in Chafing Dishes. $5\ \mathrm{kg}$ tub.





VE Art.-Nr. EAN
3 22 9095 50 01 7640113016562

Spring FIRE Brennpaste

3 Becher à 80 g für Pastenbrenner Spring FIRE fuel gel

3 cups with each 80 g for paste burner



VE	ArtNr.	EAN
12	24 9302 80 00	7640116149991



Spring FIRE Brennpaste Flasche à 800 g Spring FIRE fuel gel 800 g bottle



VE Art.-Nr. EAN

12 24 9360 80 00

7640116149144

158 ______Spring

HEATING UNITS



EAN

EAN

EAN



Elektro-Heizelement

Für alle GN 1/1 und runden Chafing Dishes mit \varnothing 40 cm und \varnothing 70 cm, mit stufenlos einstellbarem Leistungsregler, Kabellänge 2.5 m, CE, 50–60 Hz.

Electric heating unit

For all 1/1 GN and 40 cm and 70 cm diameter chafing dishes, with infinitely adjustable heat control, 2.5 m cable, CE, 50-60 Hz.

30.0 x 20.0 x 1.5 cm 800 W/230V **60 9505 80 01** EU 7640113018009 30.0 x 20.0 x 1.5 cm 800 W/230V **60 9505 80 02** CH 7640113017996

Art.-Nr.

Art.-Nr.

Art.-Nr.



Elektro-Heizelement

Für alle GN 1/1 und runden Chafing Dishes mit \varnothing 40 cm und \varnothing 70 cm, ohne Regler, Kabellänge 2.5 m, CE, 50–60 Hz.

Electric heating unit

For all 1/1 GN and 40 cm and 70 cm diameter chafing dishes, without heat control unit, 2.5 m cable, CE, 50-60 Hz.

30.0 x 20.0 x 1.5 cm 600 W/230V 60 9508 60 01 EU 7640113018023 30.0 x 20.0 x 1.5 cm 600 W/230V 60 9508 60 02 CH 7640113018016



Elektro-Heizelement

Für runde Chafing Dishes mit \oslash 30 cm und alle GN 1/1, mit stufenlos einstellbarem Leistungsregler, Kabellänge 2.5 m, CE, 50–60 Hz.

Electric heating unit

For 30 cm-diameter round chafing dishes and all GN 1/1, with infinitely adjustable heat control, 2.5 m cable, CE, 50-60 Hz.

20.0 x 20.0 x 1.5 cm 500 W/230V **60 9511 50 01** EU 7640113018085 20.0 x 20.0 x 1.5 cm 500 W/230V **60 9511 50 02** CH 7640113018061



Elektro-Heizelement

Für runde Chafing Dishes mit \varnothing 30 cm und alle GN 1/1, ohne Regler, Kabellänge 2.5 m, CE, 50–60 Hz.

Electric heating unit

For 30 cm-diameter round chafing dishes and all GN 1/1, without heat control unit, 2.5 m cable, CE, 50-60 Hz.



Art.-Nr. E

_ 159

20.0 x 20.0 x 1.5 cm 500 W/230V **60 9510 50 01** EU 7640113019754 20.0 x 20.0 x 1.5 cm 500 W/230V **60 9510 50 02** CH 7640113019747

Spring

BURNERS/ACCESSOIRES

Brennerblech, Edelstahl Für 3 Dosen zu GN 1/1 Chafing Dishes **Burner holder,** stainless steel Holds 3 tins, for 1/1 GN chafing dishes



Art.-Nr. EAN

56 0509 68 10 7640113013080

Brennerblech, Edelstahl Für 1 Dose zu runden Chafing Dishes Ø 30 cm Burner holder, stainless steel, Holds 1 tin, for 30 cm-diameter round chafing dishes



Art.-Nr. EAN

56 0510 68 30 7640113013158

Brennerblech, Edelstahl Für 2 Dosen zu runden Chafing Dishes Ø 40 cm Burner holder, stainless steel Holds 2 tins, for 40 cm-diameter round chafing dishes



Art.-Nr. EAN 56 0510 68 40 7640113013165

Windschutz, Edelstahl

Zu ECO Chafing Dishes GN 1/1 Wind break, stainless steel For 1/1 GN ECO chafing dishes





Art.-Nr.

EAN

56 0522 68 10

7640116140974

Spring

BURNERS/ACCESSOIRES



Pastenbrenner, Edelstahl

Rund, mit Feinregulierung, für Spring FIRE Brennpaste 80 g-Becher.

Paste burner, stainless steel

Round, with fine flame adjustment, for Spring FIRE fuel gel, 80 g goblet.



Ø	Höhe	ArtNr.	EAN
10 cm	5.0 cm	56 2326 68 10	7640113012250

Pastenbrenner, Edelstahl

Nicht regulierbar, für KING SIZE Chafing Dish. Betrieb mit Alu-Behälter zum Befüllen mit Spring FIRE Brennpaste.

Paste burner, stainless steel

Not adjustable, for KING SIZE chafing dish.

Usage with aluminium cup that can be filled with Spring FIRE fuel paste.



Ø	Höhe	ArtNr.	EAN
20 cm	7.0 cm	56 0194 68 19	7640113010614

Pastenbrenner, Edelstahl

Nicht regulierbar, langer Griff, passend zu allen Chafing Dishes ECO.

Für Spring FIRE Brennpaste 80g-Becher.

Gel burner, stainless steel,

Not adjustable, long handle, matches all chafing dishes ECO. For Spring FIRE fuel gel 80g goblet.



Ø	Höhe	ArtNr.	EAN
10 cm	5.0 cm	56 0310 68 10	7640113012212

CONTACT

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29 D-42699 Solingen Germany

Tel. 0049-212-65 82 190 0049-212-65 82 199 info@spring.ch www.spring.ch

Vertriebsleiter/Head of sales:

Philip Laumayer Tel. 0049-212-65-82-192 Mail: p.laumayer@spring.ch

Deutschland/Germany

R Sachsen, Thüringen, Sachsen-Anhalt, Brandenburg

Handelsagentur Marko Heim Untere Hauntstraße 29. D-09244 Lichtenau Tel. 037208-88898

Fax: 037208-88897 Mobil: 0177-2341956 Mail: marko.heim@t-online.de

F Gastronomie/Foodservice Nordöstliches-NRW,

westliches Niedersachsen Handelsvertretung Holger Lohse

Eischeider Straße 36a, D-53819 Neunkirchen-Seelscheid 02247-9000159 Tel.

Fax: 02247-9000739 Mobil: 0172-2486127 Mail: h.lohse@spring.ch

Hamburg, Niedersachsen, Bremen, Schleswig-Holstein

Handelsberatung Bernhard Zawadzki Mühlenstraße 6, D-34346 Hann.Münden

Tel. 05541-955872 Fax: 05541-955757 Mobil: 0178-8080560 Mail: b.zawadzki@spring.ch

bm-Handelsagenturen Handelsagentur Heike Balbach Mozartstraße 40, D-67165 Waldsee Tel. 06236-500166

Fax: 06236-500148 Mobil: 0171-4491883

Handelsagentur CDH Andreas Pritzl

07432-9840490

07432-9840492

Mail: andreas.pritzl@web.de

Mobil: 0172-6234873

Mail: heike.balbach@bm-handelsagenturen.com

Heilig-Brünnle-Straße 82/1, D-72461 Albstadt

R Fachhandel/Retail Bayern, Franken

Handelsvertretung Samuel Blattmann Thanellerstraße 15, D-86163 Augsburg

Tel. 0821-2623331 0821-2623330 Fax: Mobil: 0176-86121488

Mail: samuelblattmann@t-online.de

Berlin und neue Bundesländer

D-09603 Grossschirma/Seifersdorf

Handelsvertretung Ingo Staud

037328-16714 Mobil: 0172-7965359

Mail: info@ingo-staud.de

An der Alten Schule 9

Tel. 037328-7340

Niederrhein, Kölner Bucht, Eifel, **Baden-Württemberg**

Handelsvertretung Frank Königs Tönisvorsterstr. 53. D-47839 Krefeld

Siegtal, Bergisches Land

Tel. 02151-541565 Fax: 02151-541563 Mobil: 0173-5430303 Mail: f.koenigs@spring.ch

Rheinland-Pfalz, Saarland und Hessen

Fax:

R Berlin Handelsberatung Bernhard Zawadzki Mühlenstraße 6, D-34346 Hann.Münden

> Tel. 05541-955872 05541-955757 Fax: Mobil: 0178-8080560 Mail: b.zawadzki@spring.ch

Worldwide F Gastronomie/Foodservice

Australia Tomkin Australia Pty Ltd

148, McEvoy Street, Alexandria 2015 NSW 0061-28-6654675 Fax: 0061-28-6654643 Mail: sales@tomkin.com.au

Bulgaria

Tel

Fax:

Dimitar Manov Str. 28bL1 1408 Sofia

Tel. 00359-29-640955/809168 Tel. 00359-29-640956 Mail: doteldiana@hotmail.com

R France

R Fachhandel/Retail

Plus Belle La Table Sarl Philippe Poncet Les Belles Voies F-14500 Roullours Mobil: 0033-643167067 Mail: pponcet@live.fr

Austria

Handelsagentur Josef Senn Schmiedgasse 7, A-6020 Innsbruck 0043-512-342040 0043-512-342041 Mobil: 0043-664-3001176 Mail: j.senn@agentur-senn.at

R China

Gentalink (Shanghai) Commercial Co. LTD Room B1, Floor 16th, No.585, West Longhua Rd, Xuhui District Shanghai 200232

0086-21-64698795 0086-21-64698794 Tel Fax: Mail: gental@ms15.hinet.net

Great Britain The Best Marketing Co. Ltd.

Valentine House Enville, 8 The Close South Staffordshire DY7 5HX England

Tel. 0044-1384-877439 0044-1384-671713 Fax: Mobil: 0044-7855-534260

Mail: john@bestmarketing-company.com

Belgium/Luxembourg

Deri Agenturen Luc De Ridder

Bierbeekstraat 23, B-3001 Heverlee Mobil: 0032-474-362796

Cyprus

Lakis Trapalides & Son Ltd. Karaiskaki 39, 3-7 St. Andrew Street Mail: lucderidder.deri@gmail.com

54, Erinnis Street Limassol

Tel. 00357-253-63230 00357-253-46856 Fax: Mail: stella@trapalides.com

Für Bestellungen gelten die in der Preisliste aufgeführten Allgemeinen Geschäftsbedingungen, Änderungen im Sortiment behalten wir uns vor. Orders are subject to our general terms and conditions listed in the pricelist. Collection is subject to modifications.

162

CONTACT



Greece

P. KOSTOPOULOS & SONS AEBE 1-3, Thessalonikis Str. 183-46 Moshato Athens Tel. 0030-210-48 39 700 0030-210-48 39 710 Fax: info@kostopoulos.com

Hong Kong / Macau / China Anglo-Swiss Trading Co. (HK) LTD Room 511, Tower 1, Silvercord 30 Canton Road, Tsim Sha Tsui Kowloon, Hong Kong Tel. 00852-2375-1111 00853-2375-3409 Fax:

sales@anglo-swiss.com.hk

Iceland Islensk Dreifing ehf

Skútuvogi 1e Póstholf 5036, 104 Reykjavík Tel. 00354-5687374 Fax: 00354-5888478

Mail: islenskdreifing@simnet.is

[India

Verpaco India Pvt. Ltd. C6-6587, Vasant Kunj, 110070 New Dehli Showroom: Sector 7, Plot Nos. 93, IMT Manesar 122050 Haryana

0091-11-Tel.

2689715/26124624/46038686

Mail: info@verpaco.com

RIsrael

Malys H & M Ltd. 2 Lechi St., Design Center 51200 Bnei-Brak 0097-235502966

0097-235501107 Mail: haim@malys.co.il

Italy

Wiedenmann & C. s.a.s Via Enzo Ferran 6/17 IT-20020 Arese (MI)

0039-02-94387815 Mobil: 0039-335-6038836 wiedenmanngg@gmail.com Mail:

Jordan, Syria

United Trading for Porcelain and Art Ltd. Sweifeh-Hamra Street, Building #3 P.O. Box: 2642, Amman 11181, Jordan Tel. 00962-65818855

Mobile: 00962-799970000 Mail: utpa@sweiss.com

- Iraq

Samawar 100s street - opposite Erbil International Airport

Erbil - Iraq

Netherlands

A.G. Kessler & Zn. v.o.f. Vermogenweg 209, NL-3641 ST Mijdrecht

Tel. 0031-297-250561 0031-297-284837 Fax: info@kessler.nl

| Netherlands Internal Holding

Takkebijsters 47, 4817 BL Breda 0031-76-5721030 0031-76-5721031 Mail: info@interhal.nl

New Zealand

Reso Tech Foods Ltd 24A William Pickering Drive, Albany P.O. Box 302581, North Harbour 0751 Auckland

0064-9-4142522 0064-9-4157333 Mail: tim@resotech.co.nz

Oman

Arcus Hospitality Office No: 21A. Al Amal Medical Center Building, Al Alam Street, Al Khuwair PO Box: 2372

Tel. 00968-22516636 00968-22516636 Fax: sales@arcushospitality.com

Poland

Foodlovers.pl ul. Rumiana 5 "b", 02-956 Warszawa 0048-501756772 Mail: info@foodlovers.pl

Portugal

Schmidt-Stosberg Lda.

Av. General Humberto Delgado, 141, Vila Verde 2705-887, Terrugem-Sintra

Tel. 00351-219614420 00351-219614426 Mail: info@s-stos.com

Qatar

Royal Hospitality Co. W.L.L. Room 101 Sheik Jassim Building Tower P.O. Box 82905, Al Wakrah Qatar 00974-44641981 Tel 00974-44641379 Fax:

Mail: dipu@royal-hospitality.net

Saudi Arabia, Bahrain Port Stores

P.O. Box 38, 22nd Cross, Alkhobar Street Alkhobar 31952

Tel. 00966-13-8982992/11-4627652 Fax: 00966-13-8946185

Mail: sales@portstores.com

R South Africa

Stainless Steel Solutions Koja Stürmer PO Box 616 Edgemead ZA-7407 Cape Town 0027-215563454

Mail: kolja@krdm.co.za

Spain

Home Solutions Bcn 21, S.L. C/Garriga, 82 ES-8912 Badalona 0034-93-8893880 Tel. Fax: 0034-6-00444051

Mail: monica@homesolutionsbcn.com

Switzerland

WySo GmbH, Sonja Wyss Dorf 18, CH-6018 Buttisholz Tel. 0041-41-9221409 0041-41-9221408 Fay: Mobil: 0041-78-6226803 Mail: s.wyss@spring.ch

R Taiwan

Gentalink Co., LTD 4F-1, No. 2, Ruei Guang Road, Neihu District, 114 Taipei

0086-2-27917711 Tel. Fax: 0086-2-27917705 Mail: gental@ms15.hinet.net

Turkey

Reyhan Altinsu IDA AGENCY Yeni Asir Is Merkezi, 1385 Sk. No: 3, K: 6, D: 601-602 TR-35210 Alsancak-Izmir 0090-232-4463279/59 0090-232-4463229 Mail: info@ida-agency.com

United Arab Emirates

Blue Horizon Trading CO. L.L.C. P.O. Box 8175, Dubai Tel. 00971-433-53177 00971-433-50465 Fax: bhte@emirates.net.ae

R USA

Frieling USA Inc. The Frieling Building 398 York Southern Rd. Fort Mill, SC 29715-7715 Tel. 001-803-548-2000 001-803-548-2060 Fax: Mail: mfs@frieling.com

00964-750-890550 Mail: raid@samawar-iraq.com

F Kuwait Alshaya Trading Co. W.L.L.

Food Service Equipment & Laundry Division
— SOE Department
P.O. Box 181, 13002 Safat
Tel. 00965-22243697
Fax: 00965-22242894

nermin.elkhouly@alshaya.com Manju.thomas@alshaya.com Mail:

Singapore
Andy Mannhart Asia Pte. Ltd.
705 Sims Drive, 06-10,
Shun Li Industrial Complex 387384 Singapore Tel. 0065-6748-0688 Fax: 0065-6745-2282

Mail: singapore@andymannhart.com

163





Spring International GmbH Höhscheider Weg 29 D-42699 Solingen Germany Tel. +49 212 65 82 190 Fax+49 212 65 82 199 info@spring.ch www.spring.ch