

DIE STARKE MARKE FÜR DEN FACHHANDEL

Die Küche liebt Spring.
Good food loves Spring.

PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

PROFESSIONAL
GASTRONOMY QUALITY

Spring
SWISS DESIGN

Ergänzungskatalog Frühjahr 2022
supplementary catalogue spring 2022

DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

	Dämpfaufsatz Steamer insert	Ø 16-20 cm	Höhe 9.0 cm	Art.-Nr. 02 8525 60 20	EAN 7640113013318
	CRISTAL				
Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available					
	Dämpfaufsatz Steamer insert	Ø 16-20 cm	Höhe 9.0 cm	Art.-Nr. 04 1525 60 20	EAN 7640113010072
	BRIGADE PREMIUM				
Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available					
	Crêpe Pfanne Crêpe pan	Ø 28 cm	Höhe 2.0 cm	Art.-Nr. 13 7496 60 28	EAN 4052356008892
	PERFORMANCE CLASSIC				
Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available					
	Sauteuse 5-Lagen Mehrschichtmaterial Sauté pan 5-ply material	Ø 24 cm	Inhalt 3.4 L	Höhe 8.5 cm	Art.-Nr. 14 1569 60 24
					EAN 4052356008854
Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available					
	Bratpfanne 5-Lagen Mehrschichtmaterial 3-fach Antihaftversiegelung Frying pan 5-ply material 3 layer non-stick coating	Ø 26 cm	Höhe 4.3 cm	Art.-Nr. 14 8478 60 26	EAN 4052356009073
	VULCANO CLASSIC				
Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available					
	Glasdeckel Hitzebeständig bis 250°C Mit Griff aus Edelstahl rostfrei	Ø 20 cm		Art.-Nr. 14 8490 61 20	EAN 4052356008908
	Glass lidn Heat-resistant up to 250 °C With stainless steel handle	24 cm		14 8490 61 24	4052356008915
		28 cm		14 8490 61 28	4052356008922
		32 cm		14 8490 61 32	4052356008939
	DOMO				
Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available					

[WOK]

Die SPRING Wokpfanne vereint authentisch asiatische Tradition mit moderner Herstellungstechnik. Der typische Allrounder der fernöstlichen Küche besticht durch sein puristisches Design, das den traditionellen Woks der einfachen asiatischen Garküchen nachempfunden ist.

Beste Materialeigenschaften: Carbonstahl bietet eine hohe Temperaturbeständigkeit und entwickelt im Laufe der Benutzung eine natürliche Antihaf-Wirkung. Zudem ist das Material sehr robust und verträgt alle Arten an Kochutensilien.

Moderne Herstellungstechnik: Das Material ist dank einer Wärmebehandlung resistent gegen Rost und Verschmutzungen.

Komfortable Handhabung: Dank des dünn gezogenen Pfannenkörpers hat der Wok ein geringes Gewicht und kann daher bequem mit einer Hand geführt werden. Der ergonomische Pfannenstiel aus Holz wird nicht heiß, so ist eine sichere Benutzung garantiert.

The SPRING wok pan combines authentic Asian tradition with modern manufacturing technology. The typical all-rounder of Far Eastern cuisine impresses with its puristic design, which is based on the traditional woks of simple Asian cookshops.

Best material properties: Carbon steel offers high temperature resistance and develops a natural non-stick effect during use. In addition, the material is very robust and tolerates all types of cooking utensils.

Modern production technique: Thanks to a heat treatment, the material is resistant to rust and dirt.

Comfortable handling: Thanks to the thin material the wok has a low weight which makes it easy to work with, even with one hand. The ergonomic wooden handle will not get hot, which guarantees a safe use.



PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

PROFESSIONAL
GASTRONOMY QUALITY

WOK

Spring
SWISS DESIGN



Wokpfanne

Länge mit Stiel 60 cm

Wok pan

Length with handle 60 cm

CANTON

Ø

30 cm

Höhe

10.0 cm

Art.-Nr.

16 9211 60 30

EAN

4052356009066



Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available

PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

PROFESSIONAL
GASTRONOMY QUALITY

GRIPS

Spring
SWISS DESIGN



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

	Art.-Nr.	EAN
rot-schwarz/red-black	20 9402 66 02	4052356009059

19 x 12 cm

SPRING GRIPS



Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available

Topflappen, 2er Set
Pot holder, set of 2 pieces

	Art.-Nr.	EAN
rot-schwarz/red-black	20 9404 66 02	4052356009042

17 x 17 cm

SPRING GRIPS



Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available



Handschuh kurz, 2er Set
Short stove mitt, set of 2 pieces

rot-schwarz/red-black

Art.-Nr.
20 9405 66 02

EAN
4052356009028

23 x 15 cm

SPRING GRIPS

Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available



Handschuh lang, 2er Set
Long stove mitt, set of 2 pieces

rot-schwarz/red-black

Art.-Nr.
20 9406 66 02

EAN
4052356009035

33 x 15 cm

SPRING GRIPS

Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available

Vorratsdose quadratisch

Dose aus Borosilikatglas
Deckel aus Edelstahl mit Silikondichtung

Maße
11.7 x 11.7 cm

Inhalt
320 ml

Höhe
6.0 cm

Art.-Nr.
18 1685 06 30

EAN
4052356009103

Food Canister square

Canister made of borosilicate glass
Lid made of stainless steel with silicone seal

13.5 x 13.5 cm

520 ml

6.6 cm

Art.-Nr.
18 1685 06 50

EAN
4052356009097

15.5 x 15.5 cm

800 ml

7.4 cm

Art.-Nr.
18 1685 06 80

EAN
4052356009080

TOOLS FUSION2+



Liefertermin / Delivery Date: Februar / February

Vorratsdose rechteckig

Dose aus Borosilikatglas
Deckel aus Edelstahl mit Silikondichtung

Maße
15.0 x 11.0 cm

Inhalt
370 ml

Höhe
5.5 cm

Art.-Nr.
18 1687 06 40

EAN
4052356009134

Food Canister rectangular

Canister made of borosilicate glass
Lid made of stainless steel with silicone seal

17.7 x 13.2 cm

640 ml

6.0 cm

Art.-Nr.
18 1687 06 60

EAN
4052356009127

20.6 x 15.5 cm

1000 ml

7.0 cm

Art.-Nr.
18 1687 06 90

EAN
4052356009110

TOOLS FUSION2+



Liefertermin / Delivery Date: Februar / February



Fondue-Caquelon

Gusseisen, schwarz matt emailiert, induktionstauglich
Inkl. Spritzschutz und 8 Gabeln

Fondue caquelon

Cast iron, black mat enamelled, suitable for induction
Incl. splash guard and 8 forks

SAAS FEE

INDUCTION

Ø 20.0 cm Inhalt 2.0 L Art.-Nr. 28 9251 06 20 EAN 4052356008731

Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available



Fondue-Caquelon

Gusseisen, rot glänzend emailiert, induktionstauglich
Inkl. Spritzschutz und 8 Gabeln

Fondue caquelon

Cast iron, glossy red enamelled, suitable for induction
Incl. splash guard and 8 forks

SAAS FEE

INDUCTION

Ø 20.0 cm Inhalt 2.0 L Art.-Nr. 28 9256 06 20 EAN 4052356008748

Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available



Käse Raclette

Metall schwarz lackiert, mit Bodenplatte aus Buchenholz
Inklusive Wärmeverteilscheibe aus Edelstahl rostfrei,
2 Pfännchen, Schaber aus Buchenholz und Sicherheits-
Pastenbrenner

Cheese Raclette

Black lacquered metal, with bottom plate made of beech wood
Including heat distribution disc made of stainless steel,
2 raclette pans, spatulas made of beech wood and safety
paste burners

GOURMET PARTY

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

Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available



Fondue-Rechaud

Metall schwarz lackiert, mit Bodenplatte aus Buchenholz
Inklusive Wärmeverteilscheibe aus Edelstahl rostfrei
Für Fonduetöpfe bis max. Ø 17 cm Bodendurchmesser

Fondue rechaud

Black lacquered metal, with bottom plate made of beech wood
Including heat distribution disc made of stainless steel
For fondue pot with bottom diameter up to max. Ø 17 cm

GOURMET PARTY

Größe 23.5 x 22.5 x 11.5 cm Art.-Nr. 30 3520 70 18 EAN 4052356008779

Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available



Raclette Pfännchen

Antihftbeschichtet, mit Griff aus Buchenholz

Raclette pan

Non-stick coated, with handle made of beach wood

GOURMET PARTY

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

Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available

Pizza Raclette6

silber

Pizza Raclette6

silver

PIZZA RACLETTE6

Größe

46.0 x 16.0 x 21.5 cm

Art.-Nr.

33 6771 00 04

EAN

4052356004979

230V / 50HZ / 1100 W



Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available

Warmhalteplatte PROFESSIONAL

Warming tray PROFESSIONAL

ELEKTRO LINE

Größe

53.5 x 33.5 x 3.8 cm

Art.-Nr.

38 1300 00 10

EAN

4052356008847

220-240 V / 50/60HZ / 230 W



Ideal für Buffet, Brunch, Festessen und mehr
Auch perfekt zum Vorwärmen von Speisetellern und Serviergeschirr
Temperatur auf der Oberfläche bis zu 115 °C
Oberfläche aus gehärtetem Glas
Ein-/Aus-Schalter und Betriebsanzeige
Geeignet für Gastronomiebehälter bis 1/1 GN Gastronorm

Ideal for buffet, brunch, banquet and more
Also perfect for warming plates and serving dishes
Temperature on the surface up to 115 °C
Surface made of tempered glass
On/Off switch and operation indicator
Suitable for gastronomic containers up to 1/1 GN Gastronorm



Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available

PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

PROFESSIONAL
GASTRONOMY QUALITY

CHALET

Spring
SWISS DESIGN



KURZ
Kurz Kurz Design

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 Gratin, Lasagne, schonend Gegartem oder anderen köstlichen Speisen, sondern bietet anschließend eine elegante 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.

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.

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

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



Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available

Auflaufform oval Baking dish oval	Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	26.0 cm	1.4 L	6.0 cm	37 3026 51 26	4052356008977
CHALET	30.0 cm	2.2 L	7.0 cm	37 3030 51 30	4052356008984



Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available

Ragout-Fin-Form Ragout fin mould	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	9 cm	200 ml	5.0 cm	37 4009 51 09	4052356009004
CHALET					



Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available

Crème Brûlée Form Crème Brûlée mould	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	12 cm	200 ml	3.5 cm	37 5012 51 12	4052356009011
CHALET					



Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available

Tortenform Tart mould	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	28 cm	1.7 L	4.5 cm	37 3028 51 28	4052356008991
CHALET					



Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available

Spiralbesen
Spiral whisk

TOOLS FUSION2+

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



Liefertermin / Delivery Date: Januar / January

Reibe fein
Fine grater

TOOLS FUSION2+

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



Liefertermin / Delivery Date: Januar / January

Timer
Aus hochwertigem Edelstahl
Timer
Made of high quality stainless steel

TOOLS FUSION2+

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



Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available



Induktionsgerät 3.5 kW

Freistehendes Induktionskochfeld mit abgewinkeltem Bedienfeld mit Touchpanel und großem LED-Display
Kochfunktion, Warmhaltefunktion, Timerfunktion
Auswählbare Leistung in 10 Stufen von 500 Watt bis 3500 Watt

220-240 V / 50/60HZ / 500-3500 W / 16 A / 4.4 KG

Temperatureinstellung von 60 °C bis 240 °C

Integrierter Timer bis zu 3 Stunden

Gehäuse aus satiniertem Edelstahl mit rutschfesten Füßen

Oberfläche aus gehärtetem Glas, Maße: 32 x 40 x 9,5 cm

Induction unit, 3.5 kW

stand alone induction cooktop with bevelled control panel with touch panel and large LED display
Cooking function, keep warm function, timer function
Selectable power in 10 levels from 500 watts to 3500 watts

Temperature adjustment from 60 °C to 240 °C

Integrated timer up to 3 hours

Housing made of stainless steel satin finish with non-slip feet

Surface made of tempered glass, dimensions: 32 x 40 x 9.5 cm

INDUCTION BASIC

Liefertermin / Delivery Date: Februar / February

Art.-Nr. **EAN**
58 9135 35 01 4052356009202



Induktionsgerät freistehend, 3.5 kW

Freistehendes Induktionskochfeld mit abgewinkeltem Bedienfeld mit Touchpanel und großem LED-Display
Kochfunktion, Warmhaltefunktion, Timerfunktion
Auswählbare Leistung in 10 Stufen von 500 Watt bis 3500 Watt

220-240 V / 50/60HZ / 500-3500 W / 16 A / 4.4 KG

Temperatureinstellung von 60 °C bis 240 °C

Integrierter Timer bis zu 3 Stunden

Gehäuse aus schwarz lackiertem Metall mit rutschfesten Füßen

Oberfläche aus gehärtetem Glas, Maße: 32 x 40 x 9,5 cm

Induction unit 3.5 kW

Stand alone induction cooktop with bevelled control panel with touch panel and large LED display
Cooking function, keep warm function, timer function
Selectable power in 10 levels from 500 watts to 3500 watts

Temperature adjustment from 60 °C to 240 °C

Integrated timer up to 3 hours

Housing made of black lacquered metal with non-slip feet

Surface made of tempered glass, dimensions: 32 x 40 x 9.5 cm

INDUCTION BASIC

Liefertermin / Delivery Date: Februar / February

Art.-Nr. **EAN**
58 9170 35 01 4052356009219



Einbau-Induktionsgerät, 300 W

Warmhalte-Induktion mit Schott®-Ceranglas
Mit innovativem Lüftungssystem ohne Ventilator
Erweiterbar auf bis zu 5 Geräte
Inklusive Infrarot-Fernbedienung
Maße: 35.5 x 35.5 x 9.12 cm

Art.-Nr. **EAN**
58 9842 03 31 4052356009356

230V / 50/60HZ / 300 W / 1.3 A

Built-in induction unit, 300 W

Keep-Warm induction with Schott Ceran glass
With innovative ventilation system without fan
Expandable up to 5 devices
Including infrared remote control
dimensions: 35.5 x 35.5 x 9.12 cm

INDUCTION



Liefertermin / Delivery Date: Februar / February

Mit der Bratpfanne **VULCANO INTENSE PRO** hebt die Marke SPRING die Perfektion in neue Höhen: echte Schweizer Bergkristalle für extreme Widerstafähigkeit vereint mit optimalen Brateigenschaften.

With the **VULCANO INTENSE PRO** frying pan, SPRING takes perfection to the next level: real Swiss rock crystals for extreme resistance combined with optimal frying properties.

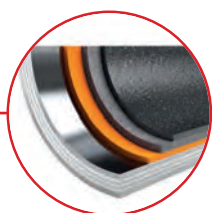


Die neu entwickelte Antihaftversiegelung **VULCANO INTENSE PRO** steht für höchste Leistungsfähigkeit und extra lange Lebensdauer getreu dem Motto: *Schweizer Gastronomiequalität auch für Zuhause.*

The newly developed non-stick coating **VULCANO INTENSE PRO** stands for highest performance and longevity in accordance to the motto: *professional Swiss gastronomy quality also at home.*

- Extrem kratzfeste und hitzebeständige Antihaftversiegelung mit Partikeln aus echten Schweizer Bergkristallen.

Extremely scratch- and heat-resistant non-stick coating made of real Swiss rock crystal particles.



- Geeignet für die Verwendung von Kochutensilien aus Edelstahl.

- Suitable for the use of stainless steel cooking utensils.



- 5-Lagen-Mehrschichtmaterial:

Edelstahl mit 3-fachem Aluminium Kern

- 5-layers of multi-ply material:
Stainless steel with a triple
layer aluminium core



PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

PROFESSIONAL
GASTRONOMY QUALITY

VULCANO
INTENSE PRO

Hart im Nehmen, für Sterne-verdächtige Ergebnisse

Typisch für die professionelle Gastronomie ist das Nebeneinander von feinen und robusten Manövern, denn wer ambitioniert kocht, macht keine Kompromisse, weder bei der Auswahl der Zutaten noch beim Material.

Durch und durch schweizerisch in Qualitätsanspruch, Verarbeitung, Präzision und Zuverlässigkeit hebt SPRING mit der **VULCANO INTENSE PRO** die Perfektion auf einen neuen Gipfel: Partikel aus echten Schweizer Bergkristallen bilden die Deckschicht der Dreifach-Hochleistungs-Versiegelung für höchste Kratzfestigkeit vereint mit überragenden Antihaft-Eigenschaften.

Das Ergebnis: Alles an dieser Pfanne ist perfekt durchdacht und präzise verarbeitet wie ein Schweizer Uhrwerk.

In der **VULCANO INTENSE PRO** können auch Wender oder Schneebesen aus Edelstahl zum Einsatz kommen.

Das ist die Schweizer Gastronomiequalität, die Sterne-verdächtige Gerichte auch zu Hause möglich macht.

Dank der Langlebigkeit des Materials bleibt das Bratvergnügen viele Jahre erhalten – große Pfannen-Kunst für eine kleine Ewigkeit.

Exceptional pan engineering for star-worthy cooking results

Professional gastronomy simultaneously combines the use of delicate and robust manoeuvres, because those who cook ambitiously make no compromises, neither in the choice of ingredients nor in the materials used.

Swiss all the way to the core in quality standards, workmanship, precision and reliability. SPRING takes culinary perfection to a higher peak with their **VULCANO INTENSE PRO**: real Swiss rock crystal particles form the top layer of the high-performance triple coating for maximum scratch-resistance combined with outstanding non-stick properties.

The result: Everything about this pan is perfectly thought out and precisely crafted like a Swiss clockwork. Stainless steel spatulas or whisks can also be used in the **VULCANO INTENSE PRO**.

This is Swiss gastronomic quality that makes star-worthy dishes possible even at home.

Thanks to the durability of the material, the frying pleasure lasts for many years – exceptional pan engineering made to last for eternity.

Spring
SWISS DESIGN



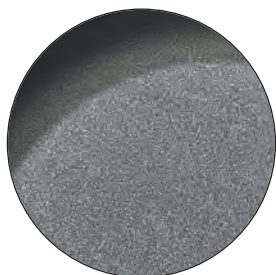
INTENSE PRO
SWISS TECHNOLOGY





Bratpfanne
Frying pan

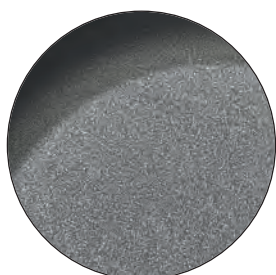
Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	3.4 cm	14 8678 60 20	4052356009141
24 cm	4.2 cm	14 8678 60 24	4052356009158
28 cm	4.5 cm	14 8678 60 28	4052356009165
32 cm	4.9 cm	14 8678 60 32	4052356009172



Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available

Bratpfanne XL hoch
Frying pan XL deep

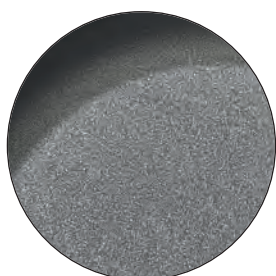
Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	7.0 cm	14 8688 60 28	4052356009189



Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available

Servierpfanne XL hoch
Baking pan XL deep

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	7.0 cm	14 8690 60 28	4052356009196



Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available

PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

PROFESSIONAL
GASTRONOMY QUALITY

NEUHEITEN /
NOVELTIES 2022

Spring
SWISS DESIGN



Dörrautomat BASIC
Food dehydrator BASIC

ELEKTRO LINE

Größe 30.0 x 25.5 x 21.0 cm
Art.-Nr. 38 1240 70 01
EAN 4052356009325

220-240 V / 50/60HZ / 320-380 W



Horizontales Dörrsystem für gleichmäßiges Dörresultat
Präzise Temperatureinstellung von 35 °C bis 70 °C
Maximale Zeiteinstellung von 1 Stunde bis 24 Stunden
4 x Dörrgitter aus Edelstahl und 1 x Fruchtlederblech

Horizontal dehydrating system for uniform results
Precise temperature setting from 35 °C to 70 °C
Maximum time setting from 1 hour to 24 hours
4 x Dehydration trays, 1 x Fruit leather tray

Liefertermin / Delivery Date: April / April

Profi-Pinzette
Profi-tweezers

TOOLS FUSION2*

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



Liefertermin / Delivery Date: Mai / May

Profi-Pinzette mit Silikon
Hitzebeständig bis 250 °C
Profi tweezers with silicone
Heat resistant up to 250 °C

schwarz/black

TOOLS FUSION2*

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



Liefertermin / Delivery Date: Mai / May

Glasdeckel

Deckelknopf aus Duroplast inkl.
Lüftungsventil
Backofenfest bis 220°C

Ø
26 cm

Art.-Nr.
14 8488 61 26

EAN
7640116149946

Glass lid

Lid knob made of thermoset material incl.
vent knob
ovenproof up to 220 °C

VULCANO



Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available

**Schutzmatte für Induktionskochfelder,
2er Set**

Silikon, hitzebeständig bis 300 °C
Schützt die Glaskeramikoberfläche vor Kratzern
und Verschmutzungen

Ø
18 cm
22 cm

Art.-Nr.
20 9411 51 18
20 9411 51 22

EAN
4052356009400
4052356009417

**Protection mat for induction cooktops,
set of 2 pieces**

Silicone, heat resistant up to 300 °C
Protection of glass ceramic surface against
scratches and soiling

schwarz/black

SPRING GRIPS



Liefertermin / Delivery Date: Mai / May

PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

PROFESSIONAL
GASTRONOMY QUALITY

NEUHEITEN
CULINOX

Spring
SWISS DESIGN

Bräter rechteckig
Roasting pan rectangular

Maße
35.0 x 25.0 cm

Inhalt
5.0 L

Höhe
6.0 cm

Art.-Nr.
07 1535 60 25

EAN
4052356009394

CULINOX

Nicht induktionsgeeignet / not suitable for induction



Liefertermin / Delivery Date: Mai / May

Bratentopf nieder
Casserole

Ø
16 cm

Inhalt
1.4 L

Höhe
7.5 cm

Art.-Nr.
07 1550 06 16

EAN
4052356009301

CULINOX



Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available

Fleischtopf hoch
Deep Casserole

Ø
16 cm

Inhalt
2.0 L

Höhe
10.0 cm

Art.-Nr.
07 1554 06 16

EAN
4052356009318

CULINOX



Liefertermin / Delivery Date: verfügbar / available

[VULCANO CUT RESIST]

Bratpfanne XL hoch
5-Lagen-Mehrschichtmaterial
Frying pan XL deep
5-ply material

Ø
24 cm

Höhe
6.0 cm

Art.-Nr.
14 8498 60 24

EAN
4052356009547

VULCANO CUT RESIST



Liefertermin / Delivery Date: April / April

Servierfanne XL hoch
5-Lagen-Mehrschichtmaterial
Baking pan XL deep
5-ply material

Ø
32 cm

Höhe
8.0 cm

Art.-Nr.
14 8499 60 32

EAN
4052356009530

VULCANO CUT RESIST



Liefertermin / Delivery Date: April / April



PHILOSOPHIE

SPRING hat sich mit ganzem Herzen dem Genuss verschrieben!

Kochen ist ein Fest für die Sinne, emotionale Leidenschaft, Geselligkeit und bringt das Besondere auch ins Alltägliche. Das perfekte Ergebnis erfordert die besten Zutaten – hochwertige und exklusive Lebensmittel verdienen die beste Zubereitung – mit SPRING.

Ihr Maßstab: Unsere Passion!

Designer und Techniker entwickeln mit anerkannten Spitzenköchen aus aller Welt die Werkzeuge für Ihre gehobene Küche und den Genuss bei Tisch. Designorientierte Gestaltung, Ergonomie und Alltagstauglichkeit sind die Voraussetzungen. Die Auswahl hervorragender Materialien sowie die sorgfältige Herstellung auf technologisch höchstem Niveau gehören dazu.

Alles für Ihren Genuss – und das seit 1946.

Die Küche liebt Spring.

PHILOSOPHY

SPRING is wholeheartedly dedicated to culinary enjoyment!

Cooking is a feast for the senses, emotional passion, conviviality and brings the special into everyday life. The perfect result requires the best ingredients - high-quality and selected food deserves the best preparation - with SPRING.

Your benchmark: Our passion!

Designers and technicians work with renowned top chefs from all over the world to develop the tools for your sophisticated cuisine and enjoyment at the table. Design-oriented forming, ergonomics and suitability for everyday use are the requirements. The selection of excellent materials and careful production at the highest technological level are part of this.

Everything for your culinary enjoyment - since 1946.

The kitchen loves SPRING.

PHILOSOPHIE

SPRING s'est consacré au plaisir de tout cœur!

La cuisine est une fête des sens, de la passion émotionnelle, de la convivialité et fait entrer le spécial dans la vie de tous les jours. Un résultat parfait nécessite les meilleurs ingrédients – des aliments de qualité et sélectionnés méritent la meilleure préparation - avec SPRING.

Votre mesure : Notre passion !

Des concepteurs et techniciens travaillent avec les plus grands chefs du monde entier pour développer les outils nécessaires à votre cuisine sophistiquée et à votre plaisir à table. Une conception axée sur le design, l'ergonomie et l'aptitude à l'usage quotidien sont les conditions essentielles. La sélection d'excellents matériaux et une production soignée au plus haut niveau technologique en font partie.

Tout pour votre plaisir - depuis 1946.

La cuisine adore SPRING.

FILOSOFIA

SPRING è votata al piacere, con tutto il cuore!

Cucinare è una festa per i sensi, è passione emotiva, è convivialità e porta un tocco speciale nel quotidiano. Il risultato perfetto richiede gli ingredienti migliori – alimenti esclusivi e di qualità si meritano la miglior preparazione – con SPRING.

Il vostro metro: la nostra passione!

Designer e tecnici sviluppano, in collaborazione con cuochi di gran fama provenienti da tutto il mondo, gli attrezzi per la vostra raffinatissima cucina e il piacere a tavola. Le premesse sono forme di design, ergonomia e idoneità per l'uso quotidiano. Abbinare alla scelta di materiali d'eccellenza e a una fabbricazione accurata ai massimi livelli tecnici.

Il tutto per il vostro piacere – dal 1946.

La cucina ama SPRING.

FILOSOFÍA

¡Disfrute del placer de cocinar con SPRING!

Cocinar es una fiesta para los sentidos, una vía para canalizar nuestras emociones, la excusa perfecta para disfrutar en buena compañía y una forma de darle un toque especial a nuestro día a día. Para que el resultado sea perfecto, se necesitan los mejores ingredientes; los alimentos exclusivos de alta calidad merecen ser preparados con lo mejor de lo mejor: SPRING.

La clave: ¡nuestra pasión!

Especialistas en diseño y tecnología desarrollan junto con chefs de renombre de todo el mundo los utensilios que necesita en su cocina para poder disfrutar al máximo del placer de la comida. Los requisitos fundamentales son el diseño, la ergonomía y la idoneidad para el uso diario. A estos se suman la elección de materiales excelentes y una cuidadosa fabricación con el máximo nivel tecnológico.

Trabajamos para su satisfacción desde 1946.

La cocina prefiere SPRING.

FILOSOFIE

SPRING heeft haar hart verpand aan gezelligheid en genieten!

Koken is een feest voor de zintuigen, emotionele passie en plezier, en maakt elke dag weer bijzonder. Een perfect resultaat vereist de beste ingrediënten - hoogwaardige en exclusieve levensmiddelen verdienen de best mogelijke bereiding - met SPRING.

Deze maatstaf is onze passie!

Ontwerpers en technici werken samen met gerenommeerde topkoks van over de gehele wereld om het gereedschap voor de verfijnde keuken en kokkerellen aan tafel te ontwikkelen. Designgericht ontwerp, ergonomie en inzetbaarheid voor onbezorgd dagelijks gebruik zijn de voorwaarden. De selectie van uitstekende materialen en een zorgvuldige productie op het allerhoogste technologische niveau zijn daar een onderdeel van.

Alles voor uw genot - sinds 1946.

De keuken houdt van SPRING.

PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

PROFESSIONAL
GASTRONOMY QUALITY

Spring
SWISS DESIGN



4 805 23 561 009 5 4

© Spring International GmbH | Ergänzungskatalog 2022 | 98-5514-20-22 | 12/2021/4000/ZD BL

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