

Pfannen & Töpfe

In diesem Katalog sind alle Pfannen & Töpfe enthalten, welche aktuell in unserer ganzjährigen Ausstellung in Ruggell zu finden sind. Viele Artikel / Modelle sind natürlich auch in verschiedenen Ausführungen / Grössen bestellbar.

Für detailliertere Produktbeschreibungen, Preisangaben & Fragen, etc. können Sie uns jederzeit kontaktieren, oder schauen Sie doch einfach bei uns vorbei:

Marxer Gastrochem AG
Industriering 7
FL-9491 Ruggell

info@gastrochem.li
Tel. +423 / 373 62 85
Fax. +423 / 373 56 10

Inhaltsverzeichnis:

Demeyere - Modell „ Stielkasserolle “	3
Demeyere - Modell „ Sauteuse “	4
Demeyere - Modell „ Kochtopf “	4
Demeyere - Modell „ Bratpfanne Ecoglide “	5
Noser – Inox Modell „ FUTURA “	6
Noser – Inox Modell „ HOTEL “	7
Noser – Inox Modell „ SWISS HOTEL “	8
Noser – Inox Modell „ SWISS HOTEL “ - DECKEL	9
Noser – Inox Modell „ TITAN “	10
Noser – Inox Modell „ TITAN Rösti “	11
Piazza - Modell „ Bratpfanne “	12
Piazza - Modell „ Kochtopf “	12
Piazza - Modell „ Stielkasserolle “	13
Piazza - Modell „ Deckel “	13
Pujadas – Modell „ Induktionswok “	14
Pujadas – Modell „ Bratpfanne “	14
Pujadas – Modell „ Sauteuse “	15
Staub - Modell „ Grillpfanne Eisenguss “	15

Demeyere – Modell „Stielkasserolle“:

Bestehend aus 18/10 Chromnickelstahl. Der patentierte Inductobase Boden (6.4 bis 6.9mm) garantiert eine optimale Hitzeverteilung. Wurde optimiert für die Induktionstechnologie und ist für alle Herdarten geeignet. Die Silvinox Oberflächeveredelung sorgt für einen unverwüstlichen silbrigen Glanz.

Art. D44414

Stielkasserolle „demeyere“ halbhoch, ohne Deckel

- Ø 14cm
- Höhe: 8 cm
- 1.0-Liter Inhalt
-



Art. D44416

Stielkasserolle „demeyere“ halbhoch, ohne Deckel

- Ø 16cm
- Höhe: 9 cm
- 1.5-Liter Inhalt



Art. D44418

Stielkasserolle „demeyere“ halbhoch, ohne Deckel

- Ø 18cm
- Höhe: 10 cm
- 2.2-Liter Inhalt



Art. D44518

Deckel „demeyere“

- Ø 18cm



Art. D44520

Deckel „demeyere“

- Ø 20cm



Auch in weiteren verschiedenen Grössen / Modellen auf Bestellung erhältlich!

Demeyere – Modell „Sauteuse“:

7-schichtiges Material (3 – 3.3mm) mit Aluminiumkernen sorgt für eine optimale Hitzeverteilung bis in die Wände. Wurde optimiert für die Induktionstechnologie und ist für alle Herdarten geeignet. Die Silvinox Oberflächenveredelung sorgt für einen unverwüstlichen silbrigen Glanz.

Art. D54918

Sauteuse „demeyere“ ohne Deckel

- Ø 18cm
- Höhe: 7 cm
- 1.5-Liter Inhalt



Art. D54920

Sauteuse „demeyere“ ohne Deckel

- Ø 20cm
- Höhe: 8 cm
- 2.0-Liter Inhalt



Demeyere – Modell „Kochtopf“:

Bestehend aus 18/10 Chromnickelstahl. Der patentierte Inductobase Boden (6.4 bis 6.9mm) garantiert eine optimale Hitzeverteilung. Wurde optimiert für die Induktionstechnologie und ist für alle Herdarten geeignet. Die Silvinox Oberflächeveredelung sorgt für einen unverwüstlichen silbrigen Glanz.

Art. D44336

Kochtopf „demeyere“, halbhoch, ohne Deckel

- Ø 36cm
- Höhe: 22 cm
- 21-Liter Inhalt



Auch in weiteren verschiedenen Grössen / Modellen auf Bestellung erhältlich!

Demeyere – Modell „Bratpfanne Ecoglide“:

Der Pfannenkörper und Griff bestehen aus 18/10 Chromnickelstahl. Der Boden besteht aus 3-Schichten und ist 3mm stark. Die Beschichtung ist eine spezielle Escalibur-Beschichtung, welche sehr widerstandsfähig und langlebig ist. Die Ecoglide ist für alle Herdarten inkl. Induktionsherde geeignet. Um die Beschichtung zu schonen sollten jedoch keine metallischen Bratenwender, Gabeln, Messer etc. verwendet werden.

Art. D99220

Bratpfanne „demeyere“, antihaft Beschichtung

- Ø 20cm
- Höhe: 4 cm



Art. D99232

Bratpfanne „demeyere“, antihaft Beschichtung

- Ø 32cm
- Höhe: 6.3 cm



Auch in weiteren verschiedenen Grössen / Modellen auf Bestellung erhältlich!

Noser – Inox: Modelle „FUTURA“

Aus hochwertigem Edelstahl, mehrschichtiger Materialaufbau mit Aluminiumkern, äusserst schnelle und gleichmässige Wärmeaufnahme und –verteilung, auch an den Seitenwänden, handlich und leicht, einfach zu reinigen, mit ergonomischen Noser-Stielen.

Art. 91011

Saucenfännchen „FUTURA“

- Ø 11cm
- Höhe: 5.5 cm
- 0.4-Liter Inhalt



Art. 91018

Sauteuse „FUTURA“

- Ø 18cm
- Höhe: 6.5 cm
- 1.3-Liter Inhalt



Art. 91728

Bratpfanne „FUTURA“

- Ø 28cm
- Höhe: 5.5 cm



Art. 91920

Bratpfanne „FUTURA“ m. Antihftbeschichtung

- Ø 20cm
- Höhe: 3.8 cm



Art. 91928

Bratpfanne „FUTURA“ m. Antihftbeschichtung

- Ø 28cm
- Höhe: 5.5 cm



Auch in weiteren verschiedenen Grössen / Modellen auf Bestellung erhältlich!

Noser – Inox: Modelle „HOTEL“

Extra schwere Ausführung aus säurebeständigem Chromnickelstahl 1.4404 mit Molybdänlegierung in 1.5mm Materialstärke, Schüttrand, massiven Beschlägen und dickem, mehrschichtigem Wärmeleitboden.

Art. 100/24

Stielkasserolle nieder „HOTEL“

- Ø 24cm
- Höhe: 10 cm
- 4-Liter Inhalt



Art. 300/24

Kasserolle nieder „HOTEL“

- Ø 24cm
- Höhe: 10 cm
- 4-Liter Inhalt



Auch in weiteren verschiedenen Grössen / Modellen auf Bestellung erhältlich!

Noser – Inox: Modelle „SWISS HOTEL“

Aus hochwertigem Chromnickelstahl 1.4301 in 1.0 mm Materialstärke, bordiertem Rand, massiven Beschlägen und dickem, mehrschichtigem Wärmeleitboden.

Art. 4950/18

Kasserolle nieder „SWISS HOTEL“

- Ø 18cm
- Höhe: 9 cm
- 2-Liter Inhalt



Art. 4950//20

Kasserolle nieder „SWISS HOTEL“

- Ø 20cm
- Höhe: 9.5 cm
- 2.5-Liter Inhalt



Art. 4970/24

Kasserolle nieder „SWISS HOTEL“

- Ø 24cm
- Höhe: 11.5 cm
- 5-Liter Inhalt



Art. 4980/20

Fleischtopf $\frac{3}{4}$ hoch „SWISS HOTEL“

- Ø 20cm
- Höhe: 14 cm
- 4-Liter Inhalt



Auch in weiteren verschiedenen Grössen / Modellen auf Bestellung erhältlich!

Noser – Inox: Modelle „SWISS HOTEL“ – DECKEL:

Art. 00/18
Deckel
- Ø 18cm



Art. 00/20
Deckel
- Ø 20cm



Art. 00/24
Deckel
- Ø 24cm



Art. 00/26
Deckel
- Ø 26cm



Auch in weiteren verschiedenen Grössen / Modellen auf Bestellung erhältlich!

Noser – Inox: Modelle „TITAN“

Bratpfannen aus hochwertigem Chromnickelstahl, mit äusserst widerstandsfähiger Spezialbeschichtung, mehrschichtigem Wärmeleitboden und massiv, verschraubten Noser-Stielen, Wiederbeschichtung möglich.

Art. 690/15/20

Bratpfanne „TITAN“

- Ø 15/20
- Höhe: 4 cm



Art. 690/18/24

Bratpfanne „TITAN“

- Ø 18/24
- Höhe: 5.5 cm



Art. 690/24/32

Bratpfanne „TITAN“

- Ø 24/32
- Höhe: 6.5 cm



Art. 695/18/24

Bratpfanne hoch „TITAN“

- Ø 24
- Höhe: 7 cm



Art. 695/20/28

Bratpfanne hoch „TITAN“

- Ø 28
- Höhe: 9 cm



Art. 7924

Bratpfanne „TITAN“

- Ø 20
- Höhe: 3.5 cm



Art. 7920

Bratpfanne „TITAN“

- Ø 24
- Höhe: 4 cm



Noser – Inox: Modelle „TITAN Rösti“

Massive Bratpfannen aus Eisenblech, innen mit hochwertiger Antihafbeschichtung, aussen mit anthrazitfarbener Spezialbeschichtung für saubere und einfache Reinigung. Wiederbeschichtung möglich.

Art. 6918

Röstipfännchen „TITAN Rösti“

- Ø 18
- Höhe: 3.5 cm



Art. 6924

Röstipfanne „TITAN Rösti“

- Ø 24
- Höhe: 5 cm



Art. 6928

Röstipfanne „TITAN Rösti“

- Ø 28
- Höhe: 5.3 cm



Auch in weiteren verschiedenen Grössen / Modellen auf Bestellung erhältlich!

Piazza – Modell „Bratpfanne“:

Alle Piazza-Kochtöpfe sind ganz aus 18/10 Chromnickelstahl gefertigt und verfügen über einen 9mm starken Kapselboden. Der Körper ist mattpoliert, der Schüttrand und die Griffe sind hochglanzpoliert. Auch für Induktionsherde geeignet.

Art. P093720

Bratpfanne „Piazza“ ohne Deckel

- Ø 20cm
- Höhe: 4 cm



Art. P093732

Bratpfanne „Piazza“ ohne Deckel

- Ø 32cm
- Höhe: 5 cm



Piazza – Modell „Kochtopf“:

Alle Piazza-Kochtöpfe sind ganz aus 18/10 Chromnickelstahl gefertigt und verfügen über einen 9mm starken Kapselboden. Der Körper ist mattpoliert, der Schüttrand und die Griffe sind hochglanzpoliert. Auch für Induktionsherde geeignet.

Art. P093424

Kochtopf „Piazza“, halbhoch, ohne Deckel

- Ø 24cm
- Höhe: 16 cm
- 7.2-Liter Inhalt



Art. P093228

Kochtopf „Piazza“, mittel, ohne Deckel

- Ø 28cm
- Höhe: 13 cm
- 8-Liter Inhalt



Auch in weiteren verschiedenen Grössen / Modellen auf Bestellung erhältlich!

Piazza – Modell „Stielkasserolle“:

Alle Piazza-Kochtöpfe sind ganz aus 18/10 Chromnickelstahl gefertigt und verfügen über einen 9mm starken Kapselboden. Der Körper ist mattpoliert, der Schüttrand und die Griffe sind hochglanzpoliert. Auch für Induktionsherde geeignet.

Art. P093316

Stielkasserolle „Piazza“, ohne Deckel

- Ø 16cm
- Höhe: 10 cm
- 1.9-Liter Inhalt



Art. P093320

Stielkasserolle „Piazza“, ohne Deckel

- Ø 20cm
- Höhe: 11 cm
- 3.3-Liter Inhalt



Piazza – Modell „Deckel“:

Art. P093920

Deckel

- Ø 20cm



Art. P093924

Deckel

- Ø 24cm



Auch in weiteren verschiedenen Grössen / Modellen auf Bestellung erhältlich!

Pujadas – Modell „Induktionswok“:

Die Excalibur-Beschichtung ist viermal resistenter als die traditionellen erstklassigen Antihaft-Beschichtungen! Sie ist kratzfest, auch bei Verwendung von Löffeln, Spachteln, Gabeln usw. aus Metall und ermöglicht eine Anwendung auf allen Hitzequellen, Induktionsherde inbegriffen. Sie ist leicht und mühelos zu reinigen und gewährleistet eine lange Lebensdauer. Sie ist spülmaschinenbeständig.

Art. 000.910000

Induktionswok Antihaft Plan

- Ø 36cm
- Höhe: 19 cm



Pujadas – Modell „Bratpfanne“:

Art. 86251020

Bratpfanne Multi-Metall 5-schichtig mit Excalibur Antihaftbeschichtung

- Ø 20cm
- Höhe: 4 cm



Auch in weiteren verschiedenen Grössen / Modellen auf Bestellung erhältlich!

Pujadas – Modell „Sauteuse“:

Die Sauteuse Linie für die Professionelle Küche aus Edelstahl 18/10 besteht aus 5 Schichten (Inox/Tri-Aluminium/Inox). Hochleistung für alle Hitzequellen. Die Griffe und Handgriffe sind hitzebeständig.

Art. 86234016

Sauteuse Multi-Metall 5-schichtig

- Ø 16cm
- Höhe: 6.5 cm
- 1.2-Liter Inhalt



Art. 86234018

Sauteuse Multi-Metall 5-schichtig

- Ø 18cm
- Höhe: 7.0 cm
- 1.7-Liter Inhalt



Art. 86234020

Sauteuse Multi-Metall 5-schichtig

- Ø 20cm
- Höhe: 7.5 cm
- 2.2-Liter Inhalt



Staub – Modell „Grillpfanne Eisenguss“:

Eisenguss, emailiert, für alle Herdarten inklusive Induktion geeignet. Die Grillpfanne ist spülmaschinenfest, lebensmittelecht und verfügt über einen aushängbaren/klappbaren Griff.

Art. 1202123

Grillpfanne quadratisch, schwarz

- 24 x 24 cm
- Boden: 22.5 cm



Auch in weiteren verschiedenen Grössen / Modellen auf Bestellung erhältlich!