

Die ,TITAN'-ALU-INDUKTIONSPfannen sind das Ergebnis hochwertiger Handarbeit. Der Kern aus handgegossenem Aluminium weist die höchstmögliche Wärmeleitfähigkeit auf. Die 7 mm starken Böden bleiben durch den spannungsfreien Guss plan. Geringes Gesamtgewicht und hervorragende Kocheigenschaften. Eine zusätzliche Plasmabeschichtung auf der Unterseite dieser Pfannen macht sie geeignet für Induktionskochstellen. Als Oberfläche wird innen und außen eine Plasmaschicht aus ,Titan'-Aluminium-Oxyd auf den Aluguss aufgeschmolzen. Hoher Antihaft-Effekt und gute Kratzfestigkeit sind so gewährleistet. Dauereinsatz und Reinigung sind problemlos. Auch für den uneingeschränkten Einsatz im Backofen geeignet.

These ,Titanium' aluminium induction pans are the result of high quality work done by hand. The core, made of hand cast aluminium, produces the highest possible heat conductivity. The 7 mm ground bases remain flat due to stress free casting and overall weight of the pans is relatively low, yet they have superb cooking properties.

A plasma coating of aluminium oxide is melted onto both the inside and the outside of the cast aluminium. This ensures a high non-stick and scratch resistant surface. An additional magnetic plasma coating on the underside of these pans makes them perfectly suitable for induction use.

Long use and cleaning are no problem and the pans are suitable for use in ovens up to 250°C.

## ,TITANIUM'-OXIDE-ALU-MAGNETIC INDUCTION

- hochwertiger Kokillenguss
- mit Antihaftgrund aus ,Titan'-Aluminiumoxyd
- backofenfest
- speziell für Induktion
- made for induction use
- non-stick
- oven safe
- excellent heat conductor
- high quality

Wir haben die bewährte ,Titan'-Alu-Serie um diese induktionsfähige Variante erweitert. Eine zusätzliche Magnetschicht haftet optimal am Pfannenboden und überträgt die Hitze unmittelbar an den Aluminiumkern.



### Lyoner Bratpfanne, induktionsgeeignet

mit schwerem Stiel aus Edelstahl 18/10, hoher Wirkungsgrad auf Induktionsstellen durch Spezialbeschichtung, backofenfest bis +250°C

#### Frying Pan

with 18/10 stainless steel handle, suitable in ovens up to 250°C



Art-Nr. Part No.	∅ dia. cm	Höhe Depth cm	Stiellänge Handle Length cm	∅ Boden ∅ Base cm	Preis €
5578/200	20	3,5	22	17	81,—
5578/240	24	3,5	22	18	93,—
5578/280	28	5,8	32	19,5	125,—
5578/320	32	5,8	32	23,5	147,—
5578/360	36	6	38	28	164,—
5578/400	40	6	38	31,5	179,—

Deckel bitte separat bestellen (Art. 5509 auf Seite 19).  
Please order lids no. 5509 on page 19 separately.

### Bratpfanne, induktionsgeeignet

mit Stiel aus Edelstahl 18/10, hoher Wirkungsgrad auf Induktionsstellen durch Spezialbeschichtung, backofenfest bis +250°C

#### Frying Pan, shallow

with 18/10 stainless steel handle, suitable in ovens up to 250°C



Art-Nr. Part No.	∅ dia. cm	Höhe Height cm	Stiellänge Handle Length cm	∅ Boden ∅ Base cm	Preis €
5573/200	20	3	20	17,5	79,—
5573/240	24	3	20	20	89,—
5573/280	28	3	20	23	106,—
5573/320	32	3	20	27	120,—

Deckel bitte separat bestellen (Art. 5509 auf Seite 19).  
Please order lids no. 5509 on page 19 separately.

### Bratpfanne, induktionsgeeignet

mit Stiel aus Edelstahl 18/10, hoher Wirkungsgrad auf Induktionsstellen durch Spezialbeschichtung, backofenfest bis +250°C

#### Frying Pan, medium

with 18/10 stainless steel handle, suitable in ovens up to 250°C



Art-Nr. Part No.	∅ dia. cm	Höhe Height cm	Stiellänge Handle Length cm	∅ Boden ∅ Base cm	Preis €
5575/200	20	5	20	16	85,—
5575/240	24	5	20	22	92,—
5575/280	28	5	20	26	105,—
5575/320	32	5	20	30	128,—

Deckel bitte separat bestellen (Art. 5509 auf Seite 19).  
Please order lids no. 5509 on page 19 separately.

### Bratpfanne, induktionsgeeignet

mit Stiel aus Edelstahl 18/10, hoher Wirkungsgrad auf Induktionsstellen durch Spezialbeschichtung, backofenfest bis +250°C

#### Frying Pan, deep

with 18/10 stainless steel handle, suitable in ovens up to 250°C



Art-Nr. Part No.	∅ dia. cm	Höhe Height cm	Stiellänge Handle Length cm	∅ Boden ∅ Base cm	Preis €
5579/240	24	7	20	18	96,—
5579/280	28	7	20	22	109,—

Deckel bitte separat bestellen (Art. 5509 auf Seite 19).  
Please order lids no. 5509 on page 19 separately.