

Art-Nr. Part No.	Ø dia. cm	Höhe Depth cm	Stiellänge Handle Length cm	Preis €
5003/240	24	4	17	17,50
5003/280	28	4,5	22	22,50
5003/320	32	5	25,5	29,50
5003/360	36	5,5	31	39,—
5003/400	40	6	31	49,—
5003/500	50	6	41	112,—



**Eisenpfanne, Lyoneser Form**  
aus ungeschwärtztem Stahl, Materialstärke 2,5 bis 3 mm, gebläuter Flachgriff mit Aufhängeöse, induktionsgeeignet, schwere Qualität

### Frying Pan

mild steel, flat blue steel handle with hanging loop, material thickness: 2.5 - 3 mm, suitable for any cooking method including induction, heavy gauge

Art-Nr. Part No.	Ø dia. cm	Höhe Height cm	Preis €
5080/340	34	5	32,—
5080/420	42	5,5	43,—
5080/470	47	6,5	52,—
5080/600	60	6,5	104,—



### Paella-Eisenpfanne

aus gebläutem Stahl, Materialstärke 1,5 mm, mit ungeschwärtzten Griffen, induktionsgeeignet, schwere Qualität

### Paella Pan

blue steel, 1.5 mm thick, mild steel handles, suitable for any cooking method including induction, heavy gauge

Art-Nr. Part No.	Ø dia. cm	Höhe Height cm	Preis €
5080/240	24	4	17,—
5080/400	40	6	48,—



### Paella-Eisenpfanne

aus ungeschwärtztem Stahl, Materialstärke 2,5 mm, induktionsgeeignet, extra schwere Qualität

### Paella Pan

mild steel, 2.5 mm thick, heavy gauge

Art-Nr. Part No.	Ø dia. cm	Höhe Depth cm	Stiellänge Handle Length cm	Preis €
5007/200	20	3	18	10,—
5007/240	24	3	21	12,—
5007/280	28	3	24	14,—



### Eisenpfanne, Lyoneser Form

aus ungeschwärtztem flachem Stahl, mit geschmiedetem Hakengriff, induktionsgeeignet, schwere Qualität

### Frying Pan

mild steel, with blue steel handle, suitable for any cooking method including induction, heavy gauge

Art-Nr. Part No.	Ø dia. cm	Höhe Depth cm	Stiellänge Handle Length cm	Preis €
5030/120	12	2,5	12,5	7,50



### Eisen-Blinispfännchen

aus 2,5 mm starkem ungeschwärtztem Stahl, gebläuter Flachgriff mit Aufhängeöse, induktionsgeeignet, schwere Qualität

### Blinis Pan

mild steel, material thickness: 2.5 mm flat blue steel handle with hanging loop, suitable for any cooking method including induction, heavy gauge

Art-Nr. Part No.	Ø dia. cm	Höhe Depth cm	Stiellänge Handle Length cm	Preis €
5100/200	20	2	18	8,—
5100/240	24	2	20	11,—
5100/280	28	3	27	16,—



### Crêpes-Eisenpfanne

(Omelettepfanne) aus ungeschwärtztem Stahl, Materialstärke 2 mm, gebläuter Flachgriff mit Aufhängeöse, induktionsgeeignet, schwere Qualität

### Crêpes Pan

mild steel 2 mm flat blue steel handle with hanging loop, suitable for any cooking method including induction, heavy gauge