



## Cookware 2100 Professional

- Edelstahl 18/10
- schwere Qualität
- matt gebürstet
- induktionsgeeignet
- 7 mm Sandwichboden
- Kaltgriffe
- Schüttrand
- stainless steel
- heavy gauge
- satin polished finish
- suitable for induction
- 7 mm sandwich base
- cool grip handles
- pouring rim

The **contacto** 2100 series can be used in both large and small commercial kitchens and will look good after years of use due to its strength and its practical matt polished finish. Suitable for any cooking method including induction up to  $\varnothing$  50 cm.

Manufactured from 18/10 stainless steel:  
 $\varnothing$  12-24 cm => material thickness 0.8 mm  
 $\varnothing$  28-36 cm => material thickness 1.0 mm  
 $\varnothing$  40-60 cm => material thickness 1.2 mm

All these pots and pans have a heavy 7 mm aluminium/stainless steel sandwich base.

Die **contacto**-Kochtopfserie 2100 hat matt polierte Oberflächen, und ist somit unempfindlicher gegen optische Verunreinigungen.

Die Handgriffe sind punktverschweißt und verhindern so ein Erhitzen der Grifffläche. Die Schüttränder sind nach außen geweitet und erlauben ein leichtes Abschütten.

Ganz aus rostfreiem Chromnickel-Edelstahl 18/10 hergestellt:

0,8 mm Materialstärke bei  $\varnothing$  12-24 cm  
 1,0 mm Materialstärke bei  $\varnothing$  28-36 cm  
 1,2 mm Materialstärke bei  $\varnothing$  40-60 cm

Der 7 mm starke Boden ist in der bewährten Sandwich-Technik (Edelstahl-Alu-Edelstahl) gefertigt. Auf allen Kochstellen einsetzbar; Töpfe und Pfannen bis einschließlich  $\varnothing$  50 cm sind auch für Induktionskochflächen geeignet.



Art-Nr. Part No.	∅ innen ∅ Inside cm	Höhe außen Outer Height cm	∅ Boden ∅ Base cm	Preis €	
2109/140	1 l	14	7	12	22,-
2109/160	1,5 l	16	8	14	22,50
2109/180	2 l	18	8	16	29,-
2109/200	2,5 l	20	8,5	18	30,-
2109/220	3,5 l	22	9,5	20	37,-
2109/240	4,5 l	24	11	21,5	39,-
2109/260	5,5 l	26	11	23	50,-
2109/280	7 l	28	13	25	53,-
2109/320	12 l	32	16	28	75,-
2109/360	17 l	36	18	32	99,-
2109/400	24 l	40	19,5	34	132,-
2109/450	35 l	45	22,5	40,5	192,-
2109/500	38 l	50	20,5	45	235,-
2109/600	70 l	60	26	53	352,-

Deckel bitte separat bestellen (Art. 2161)  
 Please order lids separately (Part No.2161)



### Bratentopf

flache Form

### Casserole/Braising Pan

shallow

Art-Nr. Part No.	∅ innen ∅ Inside cm	Höhe außen Outer Height cm	∅ Boden ∅ Base cm	Preis €	
2107/160	2 l	16	11,5	14	24,50
2107/180	3 l	18	12	16	30,-
2107/200	4 l	20	12,5	18	33,-
2107/220	5 l	22	14	20	39,50
2107/240	6,5 l	24	16	21,5	43,-
2107/260	8 l	26	16	23	58,-
2107/280	10 l	28	17,5	25	60,-
2107/320	15 l	32	19,5	28,5	86,-
2107/360	22 l	36	23	32,5	112,-
2107/400	28 l	40	26	34,5	142,-
2107/450	44 l	45	29	40	204,-
2107/500	54 l	50	31	44,5	280,-
2107/600	100 l	60	35	53	385,-

Deckel bitte separat bestellen (Art. 2161)  
 Please order lids separately (Part No. 2161)



### Fleischtopf

### Deep Casserole

Art-Nr. Part No.	∅ innen ∅ Inside cm	Höhe außen Outer Height cm	∅ Boden ∅ Base cm	Preis €	
2104/240	9 l	24	21	21,5	51,-
2104/280	15 l	28	25	25	75,-
2104/320	22 l	32	28,5	28	118,-
2104/360	30 l	36	30	32,5	155,-
2104/400	40 l	40	33	34,5	184,-

Deckel bitte separat bestellen (Art. 2161)  
 Please order lids separately (Part No. 2161)



### Kochtopf

mittelhohe Form

### Stock Pot

medium