

Wasserkessel

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, mit Deckel, mit Flöte, mit schwarzem Duroplastgriff, einfacher Boden, nicht induktionsgeeignet

Kettle with Whistle

18/10 stainless steel, mirror polished finish, not suitable for induction, with black Duroplast handle and lid



| Art-Nr. Part No. | | ∅ Boden ∅ Base cm | Höhe gesamt Overall Height cm | Preis € |
|---------------------|-------|-------------------------|-------------------------------------|------------|
| 432/250 | 2,5 l | 18,5 | 23 | 30,— |

Mit beweglichem geschlossenen Griff: / With folding handle:

| | | | | |
|---------|-------|------|----|------|
| 432/450 | 4,5 l | 22,5 | 25 | 44,— |
|---------|-------|------|----|------|

Viertel-Einsatz für Teigwaren

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, mit abgerundeten Kanten, 3,5 mm-Lochung in der Wand und im Boden, mit Haken zum Einhängen am Topfrand

1/4 Pasta/Steamer Basket

18/10 stainless steel, mirror polished finish, 3.5 mm perforations in wall and base



| Art-Nr. Part No. | ∅ max. cm | Höhe gesamt Overall Height cm | Stiellänge Handle Length cm | Preis € |
|---------------------|--------------|-------------------------------------|-----------------------------------|------------|
|---------------------|--------------|-------------------------------------|-----------------------------------|------------|

Für Topf 2007/360, 2107/360 bzw. 2207/360: /
For 2007/360, 2107/360 and 2207/360 pots:

| | | | | |
|----------|----|----|----|-------|
| 1406/360 | 36 | 23 | 17 | 37,50 |
|----------|----|----|----|-------|

Für Topf 2007/400, 2107/400 bzw. 2207/400: /
For 2007/400, 2107/400 and 2207/400 pots:

| | | | | |
|----------|----|----|----|------|
| 1406/400 | 40 | 26 | 17 | 46,— |
|----------|----|----|----|------|

Passende Töpfe finden Sie auf Seite 10, 3 und 7.
See pages 10, 3 and 7 for 2007, 2107 and 2207 pots.

Pasta-Einsatz

aus Edelstahl 18/10, mit verstärkten Kaltgriffen, mit 3 mm Boden- und 5 mm Seitenlochung, schwere Qualität

Pasta Basket

18/10 stainless steel, with reinforced handles, with 3 mm perforations in base, 5 mm perforations on side



| Art-Nr. Part No. | | ∅ innen ∅ Inside cm | Höhe gesamt Overall Height cm | Preis € |
|---------------------|--------|---------------------------|-------------------------------------|------------|
| 1401/200 | 4,5 l | 20 | 14,5 | 43,— |
| 1401/240 | 8,5 l | 24 | 19 | 46,— |
| 1401/280 | 13,5 l | 28 | 22,5 | 49,— |

Passend in Kochtöpfe 2001, 2101, 2201 und 2007, 2107, 2207.
For 2001, 2101, 2201 stockpots and 2007, 2107, 2207 deep casseroles.

Dampfgar-Einsatz

aus Edelstahl 18/10, matt gebürstet mit hochglänzendem Rand, mit verstärkten Kaltgriffen, mit 3 mm Bodenlochung, schwere Qualität

Steamer Insert

18/10 stainless steel, matt polished with mirror polished rim, with reinforced handles, with 3 mm perforations in base



| Art-Nr. Part No. | | ∅ innen ∅ Inside cm | Höhe gesamt Overall Height cm | Preis € |
|---------------------|-------|---------------------------|-------------------------------------|------------|
| 1403/200 | 2,5 l | 20 | 9 | 32,— |
| 1403/240 | 5 l | 24 | 12 | 38,— |
| 1403/280 | 7 l | 28 | 12 | 53,— |
| 1403/320 | 12 l | 32 | 15 | 74,— |
| 1403/360 | 16 l | 36 | 17 | 89,— |

Passend in Fleischtöpfe 2007, 2107, 2207.
For 2007, 2107, 2207 deep casseroles.

Gemüsedämpf-Einsatz

aus Edelstahl 18/0, mit ∅ 3 mm Lochung, Bodenabstand 2 cm

Steamer Basket

18/0 stainless steel, 3 mm perforations, base clearance 2 cm



| Art-Nr. Part No. | ∅ min. cm | ∅ max. cm | Preis € |
|---------------------|--------------|--------------|------------|
| 1408/140 | 14 | 24 | 5,80 |
| 1408/200 | 20 | 32 | 8,90 |