

Spring

KATALOG
CATALOGUE
2023 / 2024



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

KOCHGESCHIRR / COOKWARE

BRIGADE PREMIUM	13 - 18
BRIGADE BASIC	19 - 21
CRISTAL	23 - 27
FUSION2+	29 - 31
FINESSE2+	33 - 37
CULINOX	39 - 43
GOURMET	45 - 47
MERIDIAN INTENSE PRO	49 - 51
INTERNATIONAL COOKING	68 - 69
WOK	70 - 71

PFANNEN / PANS

BRIGADE PREMIUM	56 - 57
VULCANO CLASSIC	58 - 59
VULCANO INTENSE PRO	60 - 61
VULCANO CUT RESIST	62 - 63
PERFORMANCE CLASSIC	64 - 65
MERIDIAN INTENSE PRO	66
VULCANO MINI LINE	67
ARIZONA	68
Accessoires	79

TOOLS

TOOLS FUSION2+	72 - 78
SPRING GRIPS	81 - 85

TABLE TOP

FONDUE	88 - 102
HOT & COLD DRINKS	104 - 105
RACLETTE	106 - 121
ELEKTRO LINE	122 - 125
CHALET	126 - 129

FRONT COOKING

Cooling / Heating units	134
Carving Station	135
CCS	136 - 137
Induction	138 - 143

BUFFET SOLUTION

Chafing Dishes	145 - 181
CBS CLASSIC	146 - 151
Configuration Table	152 - 153
CBS ADVANTAGE	154 - 163
Configuration Table	164 - 165
RONDO	166 - 171
Configuration Table	172 - 173
ECO CATERING	174 - 179
Configuration Table	180 - 181
Accessoires	182 - 193

REGISTER

194 - 195

DIE SCHWEIZ – URSPRUNG UNSERER QUALITÄT

SWITZERLAND – ORIGIN OF OUR QUALITY

Als die Schweizer Brüder Arthur und Hermann Spring ihr Unternehmen 1946 gründen, ist der Grundgedanke vor allem einer – die Leidenschaft für gutes Essen mit Produkten zu verbinden, die ihren Anspruch an kompromisslose Qualität und höchste Funktionalität erfüllen und Essen nicht nur Nahrungsaufnahme sein lassen, sondern den Fokus auf Geselligkeit und Professionalität legen.

Innovative Ideen für Koch- und Tischkultur ziehen sich seitdem wie ein roter Faden durch die erfolgreiche Unternehmensgeschichte. Mit der Erfindung ihres Fondue Bourguignonne legen die Brüder 1953 den Grundstein für den Siegeszug des „Kochen am Tisch“. 1977 bringt SPRING die ersten Gastronorm Chafing Dishes für das „Professionelle Präsentieren am Buffet“ auf den Markt. Und bereits seit 1994 verfügen unsere Kochgeschirrserien über induktionsfähiges Mehrschichtmaterial.

Der hohe Anspruch an Qualität und Funktionalität lebt in der Philosophie von SPRING auch am Standort Solingen fort – was könnte passender sein als die Verbindung mit einem Ort, der wie kaum ein anderer für gebündeltes Know-How und große Handwerkskunst steht und sich aufgrund der Jahrhunderte alten Messertradition nicht umsonst offiziell „Klingenstadt“ nennen darf?

Und das spiegelt sich wider. In der hohen Gastronomie-Qualität der Produkte, in der überzeugenden Funktionalität und in der zeitlos klassischen Optik des vielfältigen Sortiments.

Die Küche liebt Spring.

When the Swiss brothers Arthur and Hermann Spring founded their company in 1946, the basic idea was one above all – to combine a passion for good food with products that fulfil their demand for uncompromising quality and the highest level of functionality, and to make eating not just about a simple food intake, but to focus on conviviality and professionalism.

Since then, innovative ideas for cooking and table culture have run like a thread through the company's successful history. With the invention of their Fondue Bourguignonne in 1953, the brothers lay the foundation for the triumph of "cooking at the table". In 1977, SPRING launched the first Gastronorm Chafing Dishes for „professional presentation at the buffet“. And our cookware series have had induction-compatible multilayer material since 1994.

The high demand for quality and functionality also lives on in the philosophy of SPRING at the Solingen location – what could be more fitting than the connection with a place that stands for bundled know-how and great craftsmanship like hardly any other and which, due to its centuries-old knife tradition, cannot officially call itself "Blade City" for nothing?

And this is reflected. In the high gastronomy quality of the products, in the convincing functionality and in the timelessly classic look of the versatile range.

Good food loves Spring.



Spring







PROFI-QUALITÄT FÜR GENIESSER

PROFESSIONAL QUALITY FOR CONNOISSEURS

Kochen ist ein Fest für die Sinne; zusammen mit Familie und Freunden wird es zu einem intensiven Erlebnis. Vorbereiten, zubereiten, abschmecken; dazu ein Glas Wein und gute Gespräche – die besten Voraussetzungen für das Gelingen eines guten Essens, ebenso wie die richtigen Zutaten und die Produkte von SPRING. Töpfe und Pfannen in Gastronomie-Qualität und zahlreiche Tools und Accessoires lassen keine Wünsche offen. Unser umfangreiches Sortiment an Fondues und Raclettes sorgen für gemütliche Stunden und machen Lust auf das Experimentieren.

Cooking is a feast for the senses; together with family and friends it becomes an intense experience. Preparing, cooking, tasting; accompanied by a glass of wine and good conversation - the best prerequisites for the success of a good meal, just like the right ingredients and the products from SPRING. Pots and pans in gastronomy quality and numerous tools and accessories leave nothing to be desired. Our extensive range of fondues and raclettes ensures cosy hours and make you want to experiment.



SORGFÄLTIG KOMPONIERT
FÜR IHREN ERFOLG

CAREFULLY COMPOSED
FOR YOUR SUCCESS





WELTWEIT ZU IHREN DIENSTEN

WORLDWIDE AT YOUR SERVICE

Die Produkte von SPRING halten maximalen Anforderungen stand und überzeugen in jeder Hinsicht. Technologisch auf höchstem Niveau, qualitativ erstklassig, funktionell und optisch ansprechend. Dies gilt für unsere Kochgeschirre, Pfannen, Elektrogeräte und Accessoires für die heimische Küche ebenso wie für unser umfangreiches Sortiment an Gastronomie-Ausstattung. Durchdachte Chafing Dishes für jede Buffet-Situation sowie passendes Zubehör rücken Speisen ins rechte Licht und sind in renommierten Hotels weltweit zu Hause.

SPRING products withstand maximum demands and convince in every respect. Technologically at the highest level, qualitatively first-class, functional and visually appealing. This applies to our cookware, pans, electrical appliances and accessories for the home kitchen as well as to our extensive range of catering equipment. Sophisticated chafing dishes for every buffet situation and matching accessories put food in the right light and are at home in renowned hotels worldwide.



KOCHGESCHIRR

COOKWARE

Höchste Qualität für höchste Ansprüche

Nicht nur bei der Auswahl der Zutaten ist die Qualität entscheidend. Beste Materialien, durchdachte Funktion und überzeugende Optik führen zu außergewöhnlichen Kochgeschirren ohne Kompromisse, die den Spaß am Kochen mit präziser Küchenarbeit in Einklang bringen und den Grundstein für ein gelungenes Essen bilden.

So einzigartig wie der Geschmack sind auch die Anforderungen. Unser breites Sortiment an Kochgeschirren verfügt über verschiedenste Design-Linien, die für jeden Anspruch und jeden Einsatzzweck die idealen Töpfe bereithalten. Klassisch schlicht wie die Serie CRISTAL, geradlinig wie BRIGADE PREMIUM, raffiniert und innovativ wie die Serien FINESSE2+ und FUSION2+, oder edel wie CULINOX.

Einsteiger kommen mit der Serie BRIGADE BASIC auf ihre Kosten, und ganz neu im Sortiment sind unsere Serien GOURMET mit farblich abgesetzten Griffen in schwarz oder roségold, sowie das Kochgeschirr MERIDIAN INTENSE PRO aus 100% recyceltem Aluminium - wie alle unsere Kochgeschirre eine Harmonie von Form und Funktion mit Liebe zum Detail, die das Beste aus jeder Zutat herausholt.

The highest quality for the highest demands

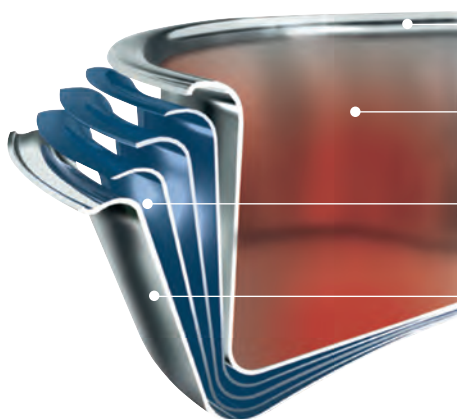
Quality is not only decisive in the selection of ingredients. The best materials, well thought-out function and convincing appearance result in exceptional cookware without compromise, which harmonises the fun of cooking with precise kitchen work and forms the foundation for a successful meal.

The requirements are as unique as the taste. Our wide range of cookware has a variety of design lines that offer the ideal pots for every demand and every purpose. Classically simple like the CRISTAL series, straightforward like BRIGADE PREMIUM, refined and innovative like the FINESSE2+ and FUSION2+ series, or elegant like CULINOX.

Beginners get their money's worth with the BRIGADE BASIC series, and brand new in the range are our GOURMET series with colour-contrasting handles in black or rose gold, as well as the MERIDIAN INTENSE PRO cookware made of 100% recycled aluminium - like all our cookware, a harmony of form and function with attention to detail that brings out the best in every ingredient.

5-Lagen Mehrschichtmaterial

5-layer multi-ply material



Wärmeleitfähigkeit

Heat conductivity

Edelstahlschicht 18/10 innen

Inner layer in stainless steel 18/10

Dreifacher Aluminiumkern

Three-layer aluminium core

Außenschicht aus induktionstauglichem Edelstahl 18/0 oder reinem Kupfer

Outer layer in induction-compatible stainless steel 18/0 or pure copper



FEATURES



	Topfkörper Pot body Corps de la casserole Corpo della pentola Cuerpo de la olla Panbody	Beschichtung Coating Revêtement Rivestimento Revestimiento Coating	Wärmeleitfähigkeit Thermal conductivity Conductivité thermique Conducibilità termica Conductividad térmica Warmtespreiding	Geschlossener Rand Closed rim Bord fermé Bordo chiuso Borde cerrado Gesloten rand	Schüttmulde Pouring spout Bec verseur Beccuccio Pico de vertido Schenkuit	Passgenauer Deckel Perfectly fitting lid Couvercle précisément ajusté Coperchio precisam. aggiustato Coperchio in vetro con guarnizione Tapa precisamente ajustada Perfect passend deksel	Glasdeckel Glass lid Couvercle en verre Coperchio in vetro Tapa de vidrio Glazen deksel	Glasdeckel mit Dichtung Glass lid with seal Couvercle en verre avec joint Coperchio in vetro con guarnizione Tapa de vidrio con junta Glazen deksel met afdichting	Silikonummantelte Griffe Silicone coated handles Poignées revêtues de silicone Impugnatura rivestiti di silicone Mangos revestidos de silicona Grepren met siliconen coating	Genietete Griffe Riveted handles Poignées rivetées Impugnatura rivetate Mangos remachados Geklonken grepen	Innenskala Inner scale Graduation intérieure Scala interna Escala interior Maataanduiding	Professionelle Gastronomie-Qualität Professional gastronomy quality Qualité gastronomie professionnelle Qualità gastronomia professionale Calidad gastronómica profesional Professionele gastronomische kwaliteit
BRIGADE PREMIUM	Edelstahl satiniert Stainless steel satined Acier inoxydable satiné Acciaio inossidabile satinato Acero inoxidable satinado Roestvrij edelstaal gesatineerd		✓	✓		✓					✓	✓
BRIGADE PREMIUM PLUS	Edelstahl satiniert Stainless steel satined Acier inoxydable satiné Acciaio inossidabile satinato Acero inoxidable satinado Roestvrij edelstaal gesatineerd		✓	✓							✓	✓
BRIGADE BASIC	Edelstahl satiniert Stainless steel satined Acier inoxydable satiné Acciaio inossidabile satinato Acero inoxidable satinado Roestvrij edelstaal gesatineerd		✓	✓		✓	✓				✓	✓
CRISTAL	Edelstahl hochglanzpoliert Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli miroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst		✓	✓		✓					✓	✓
FUSION2+	Edelstahl hochglanzpoliert Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli miroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
FINESSE2+	Edelstahl hochglanzpoliert Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli miroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst		✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓
CULINOX	Edelstahl + Kupfer glänzend Stainless steel + copper glossy Acier inoxydable + cuivre brillant Acciaio inossidabile + rame lucido Acero inoxidable + cobre pulido Roestvrij edelstaal + koper glanzend		✓	✓		✓			✓	✓	✓	✓
GOURMET	Edelstahl gebürstet Stainless steel brushed Acier inoxydable brossé Acciaio inossidabile spazzolato Acero inoxidable cepillado Roestvrij edelstaal geborsteld		✓	✓		✓			✓	✓	✓	✓
MERIDIAN INTENSE PRO	Aluminium 100% recycelt 100% recycled aluminium Aluminium 100% recyclé Alluminio 100% riciclato Aluminio 100% reciclado 100% gerecycled aluminium	✓	✓	✓		✓	✓		✓			✓

- **Wärmeleitfähigkeit:** Bewährte Materialien in bester SPRING-Qualität garantieren eine schnelle Reaktion auf die ausgewählte Temperatur und bieten eine optimale Wärmeübertragung vom Boden bis in die Topfwand und somit von allen Seiten ins Kochgut. Ein Rundum-Kocheffekt für gleichmäßiges sowie energie- und zeitsparendes Kochen.

- **Geschlossener Rand:** Der speziell geschlossene Schüttrand garantiert kleckerfreies Ausgießen.

- **Innenskala:** Für dauerhaft präzises Abmessen direkt im Topf ist das SPRING-Kochgeschirr mit einer praktischen Innenskalierung ausgestattet.

- **Passgenaue Deckel:** Gut schließende Deckel sorgen für schonendes Garen mit wenig Flüssigkeit. Serienabhängig aus Edelstahl oder hitzebeständigem Glas zum energiesparenden Sichtgaren. So bleiben Vitamine und Geschmack erhalten.

- **Glasdeckel mit Dichtung:** Dank der Dichtung aus Silikon schließt der Deckel besonders dicht für schonendes Garen mit wenig Flüssigkeit.

- **Robuste Griffe:** Für eine sichere Handhabung und angenehme Haptik – serienabhängig genietet, farblich abgesetzt, silikonummantelt (bis 250 °C hitzebeständig) oder wärmeisolierend angeschweißt.
- **Thermal conductivity:** Proven materials in the best SPRING quality guarantee a quick reaction to the selected temperature and offer optimum heat transfer from the bottom to the pot wall and thus into the food from all sides. An all-round cooking effect for even, energy- and time-saving cooking.

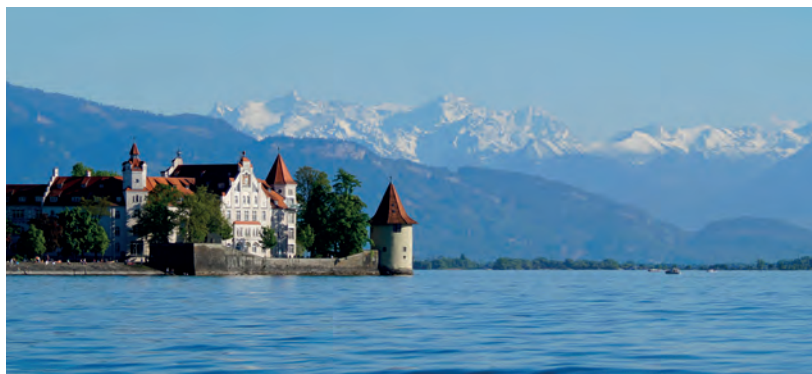
- **Closed rim:** The specially closed pouring rim guarantees drip-free pouring.

- **Inner scale:** The SPRING cookware is equipped with a useful inner scale for durably precise measuring directly in the pot.

- **Perfectly fitting lid:** The well-closing lid ensures gentle cooking with little liquid. Depending on the series made of stainless steel or heat resistant glass for energy-saving visible cooking. This preserves vitamins and taste.

- **Glass lid with silicone:** Thanks to the silicone seal, the lid closes particularly tight for gentle cooking with little liquid.

- **Sturdy handles:** For a safe handling and comfortable haptics - depending on the series riveted, of contrasting colour, silicone coated (heat resistant up to 250 °C) or heat-insulating welded.



Spring





BRIGADE PREMIUM

Eine perfekte Mahlzeit beginnt mit dem richtigen Equipment. Stilsichere Kenner und Könner setzen auf den modernen Klassiker BRIGADE PREMIUM. Form und Funktion werden perfekt vereint, so bleibt die satinierte Oberfläche auch im täglichen Einsatz makellos. Die Serie bewährt sich seit vielen Jahren bei ambitionierten Hobbyköchen sowie den Küchenchefs in der Spitzengastronomie. Dank der großen Auswahl an Kochgeschirren steht auch bei Ihnen zu Hause der passende Begleiter parat.

A perfect meal starts with the right equipment. Stylish connoisseurs and experts rely on the modern classic BRIGADE PREMIUM. Form and function combine perfectly, so the satin surface remains flawless even in daily use. The complete series has proven itself for many years with ambitious hobby cooks as well as chefs in top gastronomy. Thanks to the large selection of cookware, the right companion is also available for your home.



Bratentopf

Shallow casserole
Faitout bas
Pentola bassa
Olla baja
Kookpan laag

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	7.5 cm	04 1550 06 16	7640113010157
20 cm	2.7 L	9.0 cm	04 1550 06 20	7640113010171
22 cm	3.6 L	9.5 cm	04 1550 06 22	7640113010188
24 cm	4.7 L	10.5 cm	04 1550 06 24	7640113010195



Kochtopf

Casserole
Faitout
Pentola
Olla
Kookpan

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	2.0 L	10.0 cm	04 1554 06 16	7640113010454
18 cm	2.7 L	11.0 cm	04 1554 06 18	7640113010461
20 cm	3.7 L	12.0 cm	04 1554 06 20	7640113010478
24 cm	6.5 L	14.0 cm	04 1554 06 24	7640113010492



Kochtopf hoch

Deep casserole
Faitout haut
Pentola alta
Olla alta
Kookpan hoog

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
22 cm	6.5 L	17.0 cm	04 1558 06 22	4052356002180
24 cm	9.0 L	20.0 cm	04 1558 06 24	4052356002197



Stielkasserolle nieder

Saucepan
Casserole basse à queue
Casseruola bassa ad un manico
Cazo
Steelpan laag

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	7.5 cm	04 1551 06 16	7640113010348
18 cm	2.0 L	8.0 cm	04 1551 06 18	7640113010355
20 cm	2.7 L	9.0 cm	04 1551 06 20	7640113010362



	Stielkasserolle hoch	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Deep saucepan	18 cm	2.7 L	11.0 cm	04 1553 06 18	7640113010430 
	Casserole haute à queue					
	Casseruola alta ad un manico					
	Pote					
	Steelpan					

	Sauteuse	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Sauté pan	16 cm	1.1 L	6.0 cm	04 1566 60 16	7640113010560
	Sauteuse	18 cm	1.5 L	6.5 cm	04 1566 60 18	7640113010577
	Sautoir	20 cm	2.0 L	7.0 cm	04 1566 60 20	7640113010584
	Cazo cónico	24 cm	3.4 L	8.5 cm	04 1566 60 24	7640113010591
	Sauteuse					

	Pasta-Set	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Pasta set	22 cm	6.5 L	23.0 cm	04 1563 06 22	7640113010553 
	Ensemble de pasta					
	Pasta set					
	Pasta set					
	Pastaset					
- Kochtopf hoch, Siebeinsatz und Deckel - Siebeinsatz auch zum Dampfgaren geeignet - Deep casserole, strainer insert and lid - Strainer insert also ideal for steam cooking						

	Dämpfaufsatz	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Steamer insert	16 cm	9.0 cm	04 1525 60 20	7640113010072 
	Panier à vapeur				
	Cestello a vapore				
	Cesta de vapor				
	Steamer opzet				
	Universell passend für Töpfe von Ø 16 bis 20 cm Universally suitable for pots from Ø 16 to 20 cm				

	Deckel	Ø	Art.-Nr.	EAN
	Lid			
	Couvercle	16 cm	04 1550 61 16	7640113010287
	Coperchio	18 cm	04 1550 61 18	7640113010294
	Tapa	20 cm	04 1550 61 20	7640113010300
	Deksel	22 cm	04 1550 61 22	7640113010317
		24 cm	04 1550 61 24	7640113010324



Bratpfanne
Frying pan
Poêle à frire
Padella
Sartén
Braadpan

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	3.3 cm	04 1485 60 20	7640113010966
24 cm	4.0 cm	04 1485 60 24	7640113010027
28 cm	4.4 cm	04 1485 60 28	7640113010041
32 cm	4.5 cm	04 1485 60 32	7640113010058



Servierpfanne XL hoch
Baking pan XL deep
Poêle à servir XL haute
Padella per servire XL alta
Sartén para servir XL alta
Serveerpan XL hoog

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	7.0 cm	04 1490 60 28	4052356005969





Topf-Set 4-teilig

Pot set 4 pcs.

Ensemble de casseroles 4 pcs.

Set di pentole 4 pz.

Bateria de cocina 4 pzs.

Pannenset 4-delig

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Stielkasserolle nieder ohne Deckel/Saucepan without lid

Ø

Inhalt

Höhe

Art.-Nr.

EAN

04 1413 06 04

7640113018627



Topf-Set 4-teilig

Pot set 4 pcs.

Ensemble de casseroles 4 pcs.

Set di pentole 4 pz.

Bateria de cocina 4 pzs.

Pannenset 4-delig

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Bratentopf/Shallow casserole

Ø

Inhalt

Höhe

Art.-Nr.

EAN

04 8585 06 04

4052356001466





Bräter	Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Roasting pan	35.0 x 25.0 cm	4.4 L	6.5 cm	04 1535 60 35	4052356010277
Braisière	40.0 x 26.0 cm	5.1 L	6.5 cm	04 1535 60 40	4052356010284
Brasiera					
Rustidera					
Braadslede					



Deckel für Bräter	Maße	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Lid for roasting pan	35.0 x 26.0 cm	3.0 cm	04 1535 61 35	4052356010291
Couvercle pour braisière	40.0 x 26.0 cm	3.0 cm	04 1535 61 40	4052356010307
Coperchio per brasiera				
Tapa para rustidera				
Deksel voor braadsleede				



Kochtopf ohne Deckel	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Casserole without lid	32 cm	12.9 L	16.0 cm	04 8554 60 32	4052356005402
Faitout sans couvercle	36 cm	22.4 L	22.0 cm	04 8554 60 36	4052356005426
Pentola senza coperchio					
Olla sin tapa					
Kookpan zonder deksel					

BRIGADE PREMIUM PLUS



Kochtopf hoch ohne Deckel	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Deep casserole without lid	32 cm	16.0 L	20.0 cm	04 8558 60 32	4052356005419
Faitout haut sans couvercle	36 cm	31.0 L	30.5 cm	04 8558 60 36	4052356005433
Pentola alta senza coperchio					
Olla alta sin tapa					
Kookpan hoog zonder deksel					

BRIGADE PREMIUM PLUS



Deckel	Ø	Art.-Nr.	EAN
Lid	32 cm	04 8550 61 32	4052356005440
Couvercle	36 cm	04 8550 61 36	4052356005457
Coperchio			
Tapa			
Deksel			

BRIGADE PREMIUM PLUS



BRIGADE BASIC

Topf-Set 3-teilig

Pot set 3 pcs.

Ensemble de casseroles 3 pcs.

Set di pentole 3 pz.

Batería de cocina 3 pzs.

Pannenset 3-delig

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Stielkasserolle nieder ohne Deckel/Saucepan without lid

Ø

Inhalt

Höhe

Art.-Nr.

EAN

04 8080 06 03

4052356007109



16 cm

2.0 L

10.0 cm

20 cm

3.7 L

12.0 cm

16 cm

1.4 L

7.5 cm



Topf-Set 4-teilig

Pot set 4 pcs.

Ensemble de casseroles 4 pcs.

Set di pentole 4 pz.

Batería de cocina 4 pzs.

Pannenset 4-delig

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Bratentopf/Shallow casserole

Ø

Inhalt

Höhe

Art.-Nr.

EAN

04 8080 06 04

4052356004856



16 cm

2.0 L

10.0 cm

20 cm

3.7 L

12.0 cm

24 cm

6.5 L

14.0 cm

20 cm

2.7 L

9.0 cm



Topf-Set 5-teilig

Pot set 5 pcs.

Ensemble de casseroles 5 pcs.

Set di pentole 5 pz.

Batería de cocina 5 pzs.

Pannenset 5-delig

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Bratentopf/Shallow casserole

Stielkasserolle nieder ohne Deckel/Saucepan without lid

Ø

Inhalt

Höhe

Art.-Nr.

EAN

04 8080 06 05

4052356010635



16 cm

2.0 L

10.0 cm

20 cm

3.7 L

12.0 cm

24 cm

6.5 L

14.0 cm

20 cm

2.7 L

9.0 cm

16 cm

1.4 L

7.5 cm



	Bratentopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Shallow casserole					
	Faitout bas	16 cm	1.4 L	7.5 cm	04 8080 06 16	4052356009370
	Pentola bassa	20 cm	2.7 L	9.0 cm	04 8080 06 20	4052356007949
	Olla baja	24 cm	4.7 L	10.5 cm	04 8080 06 24	4052356009387
	Kookpan laag					



	Kochtopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Casserole					
	Faitout	16 cm	2.0 L	10.0 cm	04 8084 06 16	4052356007918
	Pentola	20 cm	3.7 L	12.0 cm	04 8084 06 20	4052356007925
	Olla	24 cm	6.5 L	14.0 cm	04 8084 06 24	4052356007932
	Kookpan					



	Stielkasserolle nieder	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Saucepan					
	Casserole basse à queue	16 cm	1.4 L	7.5 cm	04 8081 06 16	4052356007956
	Casseruola bassa ad un manico					
	Cazo					
	Steelpan laag					



	Glasdeckel	Ø	Art.-Nr.	EAN
	Glass lid			
	Couvercle en verre	16 cm	04 8080 61 16	4052356006867
	Coperchio in vetro	20 cm	04 8080 61 20	4052356006874
	Tapa de vidrio	24 cm	04 8080 61 24	4052356006881
	Glazen deksel			





CRISTAL

Erfrischend klar in der Form und keinem Modetrend folgend, setzt das Kochgeschirr aus der Kollektion CRISTAL seit über 30 Jahren Maßstäbe in der Küche. Dank der ansprechenden Optik und des zeitlosen Designs präsentieren Sie die Speisen ganz stilecht auch am Tisch. Die große Auswahl an Töpfen und Pfannen deckt jeden Bedarf – ob Suppe für die nächste Familienfeier oder köstliche Gerichte direkt in kleinen Größen serviert.

Refreshingly clear in form and not following any fashion trend, the cookware from the CRISTAL collection has been setting standards in the kitchen for over 30 years. Thanks to the appealing look and timeless design, you can present your food in style even at the table. The large selection of pots and pans covers every need - whether soup for the next family celebration or delicious dishes served directly in small portions.



	Bratentopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Shallow casserole	16 cm	1.4 L	7.5 cm	02 8550 06 16	7640113015886
	Faitout bas	20 cm	2.7 L	9.0 cm	02 8550 06 20	7640113015909
	Pentola bassa Olla baja Kookpan laag	24 cm	4.7 L	10.5 cm	02 8550 06 24	7640113015923
						
	Kochtopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm	02 8554 06 16	7640113016036
	Faitout	20 cm	3.7 L	12.0 cm	02 8554 06 20	7640113016050
	Pentola Olla Kookpan	24 cm	6.5 L	14.0 cm	02 8554 06 24	4052356002586
						
	Kochtopf hoch	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Deep casserole	24 cm	9.0 L	20.0 cm	02 8558 06 24	4052356002456
	Faitout haut					
	Pentola alta Olla alta Kookpan hoog					
						
	Stielkasserolle nieder	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Saucepan	16 cm	1.4 L	7.5 cm	02 8551 06 16	7640113015954
	Casserole basse à queue	20 cm	2.7 L	9.0 cm	02 8551 06 20	7640113015978
	Casseruola bassa ad un manico Cazo Steelpan laag					
						
	Dämpfaufsatz	Ø		Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Steamer insert	16 cm		9.0 cm	02 8525 60 20	7640113013318
	Panier à vapeur					
	Cestello a vapore Cesta de vapor Steamer opzet					
						
Universell passend für Töpfe von Ø 16 bis 20 cm Universally suitable for pots from Ø 16 to 20 cm						
	Deckel	Ø			Art.-Nr.	EAN
	Lid					
	Couvercle	16 cm			02 7550 61 16	7640113014469
	Coperchio	18 cm			02 7550 61 18	7640113014476
	Tapa	20 cm			02 7550 61 20	7640113014483
	Deksel	22 cm			02 7550 61 22	7640113014490
		24 cm			02 7550 61 24	7640113014506

	Bratpfanne MINI	Ø		Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Frying pan Poêle à frire Padella Sartén Braadpan	12 cm		3.0 cm	02 1485 60 12	4052356007147 
Induktionsgeeignet, abhängig vom Minstdurchmesser der Topferkennung des Herdes Suitable for induction depending on the minimum diameter of the stove pan detection						
	Stielkasserolle MINI	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Saucepan Casserole Casseruola Cazo Steelpan	9 cm	0.35 L	4.8 cm	02 8551 60 09	4052356007154 
Induktionsgeeignet, abhängig vom Minstdurchmesser der Topferkennung des Herdes Suitable for induction depending on the minimum diameter of the stove pan detection						
	Kochtopf MINI	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Casserole Faitout Pentola Olla Kookpan	9 cm	0.35 L	4.8 cm	02 8554 06 09	4052356007130 
Induktionsgeeignet, abhängig vom Minstdurchmesser der Topferkennung des Herdes Suitable for induction depending on the minimum diameter of the stove pan detection						
	Milchtopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Milk pot Pot à lait Bollilatte Cazo para leche Melkkoker	14 cm	1.8 L	12.5 cm	02 8577 60 14	7640113016173 
	Milchtopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Milk pot Pot à lait Bollilatte Cazo para leche Melkkoker	14 cm	1.8 L	12.5 cm	02 8588 60 14	4052356007116 
[VULCANO CLASSIC] Antihafbeschichtung / non-stick coating						
	Saucenwärmer-Garnitur	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Sauce warmer set Ensemble à chauffe-sauce Set di scaldia salse Juego de calentador de salsas Sauswarmer garnituur	10 cm	0.5 L	17.0 cm	02 8358 06 10	7640113012663 
Topf mit Deckel, Rechaud und Teelicht. Induktionsgeeignet, abhängig vom Minstdurchmesser der Topferkennung des Herdes Pot with lid, warmer and tea light. Suitable for induction depending on the minimum diameter of the stove pan detection						

[CRISTAL]

Topf-Set 4-teilig

Pot set 4 pcs.

Ensemble de casseroles 4 pcs.

Set di pentole 4 pz.

Batería de cocina 4 pzs.

Pannenset 4-delig

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Stielkasserolle nieder ohne Deckel/Saucepan without lid

Ø

Inhalt

Höhe

Art.-Nr.

EAN

02 8681 06 04

7640113018757



16 cm

2.0 L

10.0 cm

18 cm

2.7 L

11.0 cm

20 cm

3.7 L

12.0 cm

16 cm

1.4 L

7.5 cm



Topf-Set 4-teilig

Pot set 4 pcs.

Ensemble de casseroles 4 pcs.

Set di pentole 4 pz.

Batería de cocina 4 pzs.

Pannenset 4-delig

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Bratentopf/Shallow casserole

Ø

Inhalt

Höhe

Art.-Nr.

EAN

02 8585 06 04

4052356002432



16 cm

2.0 L

10.0 cm

20 cm

3.7 L

12.0 cm

24 cm

6.5 L

14.0 cm

20 cm

2.7 L

9.0 cm







FUSION2⁺

Edelstahl trifft Silikon.

Die Kombination hochwertigster Materialien macht das Kochgeschirr der Serie FUSION2⁺ zu einem optischen Highlight, das auch in Bezug auf die Funktion auf ganzer Linie überzeugt. Der polierte Edelstahl, das bewährte 5 Lagen-Mehrschichtmaterial und die silikonummantelten, wärmeisolierenden und hitzebeständigen Griffe beeindrucken ebenso wie der Glasdeckel mit seitlichen Öffnungen, der dank seiner Dichtung aus Silikon besonders gut schließt und so das schonende Garen mit wenig Flüssigkeit ermöglicht. Rundum perfekt wird das Kochgeschirr durch den geschlossenen Rand mit Schüttmulde und die praktische Innenskalierung.

Stainless steel meets silicone.

The combination of the highest quality materials makes the cookware FUSION2⁺ series a visual highlight, which also entirely convinces in terms of function. The polished stainless steel, the proven 5-layer multiply material and the silicone coated, heat-insulating and heat-resistant handles impress as much as the glass lid with side openings that, thanks to its silicone seal, closes particularly tightly and thus enables gentle cooking with little liquid. The cookware becomes perfect all round thanks to the closed rim with pouring spout and the useful inner scale.



	Bratentopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Shallow casserole	16 cm	1.4 L	7.5 cm	03 1550 06 16	4052356007253
	Faitout bas	20 cm	2.7 L	9.0 cm	03 1550 06 20	4052356007260
	Pentola bassa	24 cm	4.7 L	10.5 cm	03 1550 06 24	4052356007277
	Olla baja					
	Kookpan laag					

	Kochtopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm	03 1554 06 16	4052356007291
	Faitout	20 cm	3.7 L	12.0 cm	03 1554 06 20	4052356007307
	Pentola					
	Olla					
	Kookpan					

	Kochtopf hoch	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Deep casserole	24 cm	7.4 L	17.0 cm	03 1558 06 24	4052356009769
	Faitout haut					
	Pentola alta					
	Olla alta					
	Kookpan hoog					

	Stielkasserolle nieder	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Saucepan	16 cm	1.4 L	7.5 cm	03 1551 06 16	4052356007284
	Casserole basse à queue					
	Casseruola bassa ad un manico					
	Cazo					
	Steelpan laag					

	Sauteuse	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Sauté pan	20 cm	2.0 L	7.0 cm	03 1566 60 20	4052356007321
	Sauteuse					
	Sautoir					
	Cazo cónico					
	Sauteuse					

	Glasdeckel	Ø	Art.-Nr.	EAN
	Glass lid	16 cm	03 1550 61 16	4052356007451
	Couvercle en verre	20 cm	03 1550 61 20	4052356007468
	Coperchio in vetro	24 cm	03 1550 61 24	4052356007475
	Tapa de vidrio			
	Glazen deksel			



Topf-Set 4-teilig

Pot set 4 pcs.

Ensemble de casseroles 4 pcs.

Set di pentole 4 pz.

Bateria de cocina 4 pzs.

Pannenset 4-delig

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Bratentopf/Shallow casserole

Ø	Inhalt	Höhe
16 cm	2.0 L	10.0 cm
20 cm	3.7 L	12.0 cm
24 cm	6.5 L	14.0 cm
20 cm	2.7 L	9.0 cm

Art.-Nr.

03 8585 06 04

EAN

4052356007338



Topf-Set 5-teilig

Pot set 5 pcs.

Ensemble de casseroles 5 pcs.

Set di pentole 5 pz.

Bateria de cocina 5 pzs.

Pannenset 5-delig

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Bratentopf/Shallow casserole

Sauteuse/Sauté pan

Ø	Inhalt	Höhe
16 cm	2.0 L	10.0 cm
20 cm	3.7 L	12.0 cm
24 cm	6.5 L	14.0 cm
20 cm	2.7 L	9.0 cm
20 cm	2.0 L	7.0 cm

Art.-Nr.

03 8585 06 05

EAN

4052356010611





FINESSE2⁺

Harmonisches Design kombiniert mit praktischer Funktionalität.

Das Kochgeschirr FINESSE2⁺ überzeugt dank durchdachter Details am Herd zu Hause genauso wie in der Sterneküche. Das bewährte 5-Lagen Mehrschichtmaterial, wärmeisolierende Griffe, der Glasdeckel mit Silikondichtung und integrierten seitlichen Öffnungen sowie der speziell geschlossene Rand mit extra praktischer Schüttmulde machen das Kochgeschirr aus poliertem Edelstahl zum Multitalent, das keine Wünsche offenlässt. Natürlich ist auch diese Serie mit der praktischen Innenskalierung ausgestattet.

Harmonious design combined with useful functionality.

The cookware FINESSE2⁺ convinces at the stove at home as well as in the award-winning cuisine. The proven 5-layer multiply material, heat-insulating handles, the glass lid with silicone seal and integrated side openings as well as the specially closed rim with extra useful pouring spout make the cookware an all-rounder that leaves nothing to be desired. Of course, this series is also equipped with the useful inner scale.



	Bratentopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Shallow casserole	16 cm	1.4 L	7.5 cm	06 8550 06 16	4052356009813
	Faitout bas					
	Pentola bassa	20 cm	2.7 L	9.0 cm	06 8550 06 20	4052356009820
	Olla baja	24 cm	4.7 L	10.5 cm	06 8550 06 24	4052356009837
	Kookpan laag					

	Kochtopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm	06 8554 06 16	4052356009844
	Faitout					
	Pentola	20 cm	3.7 L	12.0 cm	06 8554 06 20	4052356009851
	Olla					
	Kookpan					

	Kochtopf hoch	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Deep casserole	24 cm	7.4 L	17.0 cm	06 8558 06 24	4052356009868
	Faitout haut					
	Pentola alta					
	Olla alta					
	Kookpan hoog					

	Stielkasserolle nieder	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Saucepan	16 cm	1.4 L	7.5 cm	06 8551 06 16	4052356009875
	Casserole basse à queue					
	Casseruola bassa ad un manico					
	Cazo					
	Steelpan laag					

	Stielkasserolle hoch	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Deep saucepan	18 cm	2.7 L	11.0 cm	06 8553 06 18	4052356009882
	Casserole haute à queue					
	Casseruola alta ad un manico					
	Pote					
	Steelpan					

	Sauteuse	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Sauté pan	20 cm	2.0 L	7.0 cm	06 8566 60 20	4052356009899
	Sauteuse					
	Sautoir					
	Cazo cónico					
	Sauteuse					



Gourmettopf mit Glasdeckel
Gourmet casserole with glass lid
Casserole gourmet, couvercle en verre
Casseruola bassa, coperchio in vetro
Rustidera con tapa de vidrio
Hapjespan met glazen deksel

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	4.0 L	7.0 cm	06 8545 06 28	4052356009936



Glasdeckel
Glass lid · Couvercle en verre
Coperchio in vetro · Tapa de vidrio
Glazen deksel

Ø	Art.-Nr.	EAN
28 cm	06 8545 61 28	4052356009981

Wok mit Glasdeckel
Wok with glass lid
Wok avec couvercle en verre
Wok con coperchio in vetro
Wok con tapa de vidrio
Wok met glazen deksel

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
30 cm	5.0 L	9.0 cm	06 8514 06 30	4052356009929



Glasdeckel
Glass lid · Couvercle en verre
Coperchio in vetro · Tapa de vidrio
Glazen deksel

Ø	Art.-Nr.	EAN
30 cm	06 8514 61 30	4052356009998

Glasdeckel
Glass lid
Couvercle en verre
Coperchio in vetro
Tapa de vidrio
Glazen deksel

Ø	Art.-Nr.	EAN
16 cm	06 8550 61 16	4052356009943
18 cm	06 8550 61 18	4052356009950
20 cm	06 8550 61 20	4052356009967
24 cm	06 8550 61 24	4052356009974



Topf-Set 4-teilig

Pot set 4 pcs.
 Ensemble de casseroles 4 pcs.
 Set di pentole 4 pz.
 Bateria de cocina 4 pzs.
 Pannenset 4-delig

Kochtopf/Casserole
 Kochtopf/Casserole
 Kochtopf/Casserole
 Bratentopf/Shallow casserole

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
			06 8080 06 04	4052356009905
16 cm	2.0 L	10.0 cm		
20 cm	3.7 L	12.0 cm		
24 cm	6.5 L	14.0 cm		
20 cm	2.7 L	9.0 cm		



Topf-Set 5-teilig

Pot set 5 pcs.
 Ensemble de casseroles 5 pcs.
 Set di pentole 5 pz.
 Bateria de cocina 5 pzs.
 Pannenset 5-delig

Kochtopf/Casserole
 Kochtopf/Casserole
 Kochtopf/Casserole
 Bratentopf/Shallow casserole
 Sauteuse

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
			06 8080 06 05	4052356009912
16 cm	2.0 L	10.0 cm		
20 cm	3.7 L	12.0 cm		
24 cm	6.5 L	14.0 cm		
20 cm	2.7 L	9.0 cm		
20 cm	2.0 L	7.0 cm		



Spring





CULINOX

Eine glänzende Idee – Kupfer ist seit jeher das edelste Material, das für die Herstellung von Töpfen und Pfannen eingesetzt wird. Mit der Serie CULINOX interpretiert SPRING diesen Klassiker neu. Die 0,5 mm Außenschicht aus reinem Kupfer macht das Kochgeschirr zu einem besonderen Hingucker. Kombiniert mit unserem bewährten Mehrschichtmaterial ist es für alle Herdarten inklusive Induktion geeignet.

A brilliant idea - copper has always been the noblest material used to produce pots and pans. With the CULINOX series, SPRING reinterprets this classic. The 0.5 mm outer layer of pure copper makes the cookware a special eye-catcher. Combined with our proven multilayer material, it is suitable for all types of stoves including induction.



CULINOX

	Bratpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Frying pan	20 cm	4.0 cm	07 1485 60 20	4052356006539
	Poêle à frire	24 cm	5.0 cm	07 1485 60 24	4052356005013
	Padella	28 cm	5.0 cm	07 1485 60 28	4052356004269
	Sartén				
	Braadpan				



	Bratpfanne oval	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Frying pan oval	30 cm	5.0 cm	07 1485 86 30	4052356010468
	Poêle à frire ovale				
	Padella ovale				
	Sartén ovalada				
	Braadpan ovaal				



	Bratentopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Shallow casserole	16 cm	1.4 L	7.5 cm	07 1550 06 16	4052356009301
	Faitout bas	20 cm	2.7 L	9.0 cm	07 1550 06 20	4052356006515
	Pentola bassa	24 cm	4.7 L	10.5 cm	07 1550 06 24	4052356007444
	Olla baja					
	Kookpan laag					



	Stielkasserolle nieder	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Saucepan	16 cm	1.4 L	7.5 cm	07 1551 06 16	4052356004214
	Casserole basse à queue	20 cm	2.7 L	9.0 cm	07 1551 06 20	4052356006713
	Casseruola bassa ad un manico					
	Cazo					
	Steelpan laag					



	Deckel	Ø	Art.-Nr.	EAN
	Lid	9 cm	07 1550 61 09	4052356006850
	Couvercle	16 cm	07 1550 61 16	4052356994409
	Coperchio	20 cm	07 1550 61 20	4052356994393
	Tapa	24 cm	07 1550 61 24	4052356994386
	Deksel	28 cm	07 1550 61 28	4052356994379

	Kochtopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm	07 1554 06 16	4052356009318
	Faitout	20 cm	3.7 L	12.0 cm	07 1554 06 20	4052356004238
	Pentola	24 cm	6.5 L	14.0 cm	07 1554 06 24	4052356004252
	Olla					
	Kookpan					



	Gourmettopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Gourmet casserole	28 cm	4.0 L	7.0 cm	07 1545 06 28	4052356005020
	Casserole gourmet					
	Casseruola bassa					
	Rustidera					
	Hapjespan					



	Stielkasserolle hoch	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Deep saucepan	20 cm	3.7 L	12.0 cm	07 1553 06 20	4052356004245
	Casserole haute à queue					
	Casseruola alta ad un manico					
	Pote					
	Steelpan					



	Sauteuse	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Sauté pan	18 cm	1.5 L	6.5 cm	07 1566 60 18	4052356006522
	Sauteuse	20 cm	2.0 L	7.0 cm	07 1566 60 20	4052356004221
	Sautoir					
	Cazo cónico					
	Sauteuse					





Bratpfanne MINI

Frying pan
Poêle à frire
Padella
Sartén
Braadpan

Ø

12.0 cm

Höhe

3.0 cm

Art.-Nr.

07 1485 60 12

EAN

4052356005891



Nicht für Induktion geeignet / not suitable for induction

Bratpfanne XL MINI hoch

Frying pan XL deep
Poêle à frire XL haute
Padella XL alta
Sartén XL alta
Braadpan XL hoog

Ø

16 cm

Höhe

4.0 cm

Art.-Nr.

07 8488 60 16

EAN

4052356010116



Induktionsgeeignet, abhängig vom Minstdurchmesser der Topferkennung des Herdes
Suitable for induction depending on the minimum diameter of the stove pan detection

Stielkasserolle MINI

Saucepan
Casserole
Casseruola
Cazo
Steelpan

Ø

9.0 cm

Inhalt

0.35 L

Höhe

4.8 cm

Art.-Nr.

07 1551 60 09

EAN

4052356005884



Nicht für Induktion geeignet / not suitable for induction

Kochtopf MINI

Casserole
Faitout
Pentola
Olla
Kookpan

Ø

9.0 cm

Inhalt

0.35 L

Höhe

4.8 cm

Art.-Nr.

07 1554 06 09

EAN

4052356005877



Nicht für Induktion geeignet / not suitable for induction



Bräter
Roasting pan
Braising
Brasiera
Rustidera
Braadslede

Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
35.0 x 25.0 cm	5.0 L	6.0 cm	07 1535 60 25	4052356009394



Nicht für Induktion geeignet / not suitable for induction

Marmeladentopf
Jam pot
Bassine à confiture
Pentola per marmellata
Cazuela para mermelada
Jampan

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
26 cm	3.0 L	11.5 cm	07 1548 60 26	4052356010390



Hervorragende Wärmeleiteigenschaften, ideal für das Einkochen von Marmelade und Gelee. Unterstützt das Gelieren des im Obst enthaltenen Pektins. Für intensiven Geschmack, natürliche Farbe und weniger Zuckerzusatz. Konische Topf-Form für leichtes Umrühren und schnelles Verdunsten der Flüssigkeit. Kupfer, Wandstärke 1.7 mm

Excellent heat conductivity, ideal for making jam and jelly. Supports jellying of the pectin contained in the fruit. For an intense flavour, natural colour and less added sugar. Conical pot shape for easy stirring and quick evaporation of the liquid. Copper, thickness 1.7 mm

Schüssel
Bowl
Bol
Ciotola
Cuenco
Beslagkom

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	2.8 L	11.0 cm	18 9000 86 20	4052356010192
24 cm	4.7 L	13.5 cm	18 9000 86 24	4052356010208





Spring
GOURMET

Spring
GOURMET

3.0L

GOURMET

Nicht nur für Feinschmecker – die Serie GOURMET von SPRING besticht durch geradliniges Design und höchste Funktionalität. Durchdachte Details erleichtern die täglichen Herausforderungen in der Küche; die bewährte Qualität überzeugt auf ganzer Linie. Der gebürstete Edelstahl und farblich abgesetzte Edelstahlgriffe unterstreichen die raffinierte Optik und machen das Kochgeschirr auch beim Servieren am Tisch zu einem visuellen Highlight.

Not only for gourmets - the SPRING series GOURMET impresses with its clear design and maximum functionality. Well thought-out details facilitate the daily challenges in the kitchen; the proven quality convinces all along the line. The brushed stainless steel and colour-contrasting stainless steel handles emphasize the refined look and also make the cookware a visual highlight when serving at the table.



[GOURMET BLACK]



Topf-Set 4-teilig

Pot set 4 pcs.

Ensemble de casseroles 4 pcs.

Set di pentole 4 pz.

Bateria de cocina 4 pzs.

Pannenset 4-delig

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Bratentopf/Shallow casserole

Ø

Inhalt

Höhe

Art.-Nr.

EAN

05 8585 51 04

4052356010123



16 cm

2.0 L

10.0 cm

20 cm

3.7 L

12.0 cm

24 cm

6.5 L

14.0 cm

20 cm

2.7 L

9.0 cm



Topf-Set 5-teilig

Pot set 5 pcs.

Ensemble de casseroles 5 pcs.

Set di pentole 5 pz.

Bateria de cocina 5 pzs.

Pannenset 5-delig

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Bratentopf/Shallow casserole

Stielkasserolle nieder ohne Deckel/Saucepan without lid

Ø

Inhalt

Höhe

Art.-Nr.

EAN

05 8585 51 05

4052356009783



16 cm

2.0 L

10.0 cm

20 cm

3.7 L

12.0 cm

24 cm

6.5 L

14.0 cm

20 cm

2.7 L

9.0 cm

16 cm

1.4 L

7.5 cm





Topf-Set 4-teilig

Pot set 4 pcs.
Ensemble de casseroles 4 pcs.
Set di pentole 4 pz.
Bateria de cocina 4 pzs.
Pannenset 4-delig

Kochtopf/Casserole
Kochtopf/Casserole
Kochtopf/Casserole
Bratentopf/Shallow casserole

Ø	Inhalt	Höhe
16 cm	2.0 L	10.0 cm
20 cm	3.7 L	12.0 cm
24 cm	6.5 L	14.0 cm
20 cm	2.7 L	9.0 cm

Art.-Nr.
05 8585 54 04

EAN
4052356010130



Topf-Set 5-teilig

Pot set 5 pcs.
Ensemble de casseroles 5 pcs.
Set di pentole 5 pz.
Bateria de cocina 5 pzs.
Pannenset 5-delig

Kochtopf/Casserole
Kochtopf/Casserole
Kochtopf/Casserole
Bratentopf/Shallow casserole
Stielkasserolle nieder ohne Deckel/Saucepan without lid

Ø	Inhalt	Höhe
16 cm	2.0 L	10.0 cm
20 cm	3.7 L	12.0 cm
24 cm	6.5 L	14.0 cm
20 cm	2.7 L	9.0 cm
16 cm	1.4 L	7.5 cm

Art.-Nr.
05 8585 54 05

EAN
4052356009776





MERIDIAN INTENSE PRO

Bei der Serie MERIDIAN INTENSE PRO vereint SPRING die besten Eigenschaften in einem Kochgeschirr. Der Topfkörper aus 100% recyceltem Aluminium mit Vollflächen-Induktionsboden garantiert eine hervorragende Wärmeverteilung und eine schnelle Reaktion auf die ausgewählte Temperatur. Die 3-fach-Antihaf-versiegelung mit mineralisch verstärkter Grundsicht, Zwischenschicht für höchste Kratzfestigkeit und Deckschicht mit Partikeln aus echten Schweizer Bergkristallen ist extrem kratzfest, hitzebeständig und geeignet für die Verwendung von Kochutensilien aus Edelstahl. Abgerundet wird das Kochgeschirr durch einen Glasdeckel für energiesparendes Sichtgaren.

With the MERIDIAN INTENSE PRO series, SPRING combines the best features in one cookware. The pot body made of 100% recycled aluminium guarantees excellent heat distribution from the bottom to the pot wall. Thanks to the full-surface induction base, a quick reaction to the selected temperature is guaranteed. The 3-layer non-stick coating with mineral-reinforced base layer, intermediate layer for maximum scratch resistance and top layer with particles of genuine Swiss mountain crystals is extremely scratch-resistant, heat-resistant and suitable for use with stainless steel cooking utensils. The cookware is rounded off with a glass lid for energy-saving visible cooking.



MERIDIAN INTENSE PRO



Bratentopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Shallow casserole	16 cm	1.4 L	7.5 cm	13 1550 06 16	4052356010314
Faitout bas	20 cm	3.0 L	10.5 cm	13 1550 06 20	4052356010321
Pentola bassa					
Olla baja					
Kookpan laag					



Kochtopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Casserole	24 cm	5.8 L	14.0 cm	13 1554 06 24	4052356010338
Faitout					
Pentola					
Olla					
Kookpan					



Stielkasserolle	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Saucepan	18 cm	2.2 L	9.5 cm	13 1552 06 18	4052356010352
Casserole à queue					
Casseruola ad un manico					
Cazo					
Steelpan					



Gourmettopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Gourmet casserole	28 cm	4.0 L	7.5 cm	13 1545 06 28	4052356010345
Casserole gourmet					
Casseruola bassa					
Rustidera					
Hapjespan					



Bratpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Frying pan	20 cm	4.5 cm	13 5678 60 20	4052356010369
Poêle à frire	24 cm	4.8 cm	13 5678 60 24	4052356010376
Padella	28 cm	5.0 cm	13 5678 60 28	4052356010383
Sartén				
Braadpan				



Glasdeckel	Ø	Art.-Nr.	EAN
Glass lid	16 cm	13 1550 61 16	4052356010475
Couvercle en verre	18 cm	13 1550 61 18	4052356010482
Coperchio in vetro	20 cm	13 1550 61 20	4052356010499
Tapa de vidrio	24 cm	13 1550 61 24	4052356010505
Glazen deksel	28 cm	13 1545 61 28	4052356010512

[MERIDIAN INTENSE PRO]

Spring



Topf-Set 4-teilig

Pot set 4 pcs.

Ensemble de casseroles 4 pcs.

Set di pentole 4 pz.

Bateria de cocina 4 pzs.

Pannenset 4-delig

Bratentopf/Shallow casserole

Bratentopf/Shallow casserole

Kochtopf/Casserole

Bratpfanne/Frying pan

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
			13 9090 06 04	4052356010628
16 cm	1.4 L	7.5 cm		
20 cm	3.0 L	10.5 cm		
24 cm	5.8 L	14.0 cm		
28 cm		5.0 cm		



 **INTENSE PRO**
SWISS TECHNOLOGY 

Spring



farbiger Geschenkkarton



Karte mit Euroloch





PFANNEN

PANS

Höchste Qualität für höchste Ansprüche

Pfannen gehören zur Grundausstattung jeder Küche, denn sie sind wahre Multitalente und ihre Einsatzmöglichkeiten vielfältig. Steaks und Schnitzel, Pfannkuchen, Spiegelei und Omelett, Bratkartoffeln, Gemüsepfanne, ein Wokgericht oder Geschmortes – für jede Speise gibt es die passende Pfanne.

Idealerweise verfügt ein Haushalt, in dem regelmäßig gekocht wird, über mehrere Pfannen in unterschiedlichen Ausführungen und für die verschiedenen Einsatzzwecke. SPRING hält hierfür ein umfangreiches Sortiment an Pfannen bereit.

Eins haben alle Pfannen gemeinsam – die Wahl hervorragender Materialien, die designorientierte Gestaltung, die sorgfältige Herstellung auf technologisch höchstem Niveau und die Vorzüge in puncto Ergonomie und Alltagstauglichkeit.

Kurzum: die professionelle Gastronomie-Qualität von SPRING.

The highest quality for the highest demands

Pans are part of the basic equipment of every kitchen, as they are true multi-talents, and their uses are manifold. Steaks and cutlets, pancakes, fried eggs and omelettes, roast potatoes, stir-fried vegetables, a wok dish or braised food - there is a suitable pan for every dish.

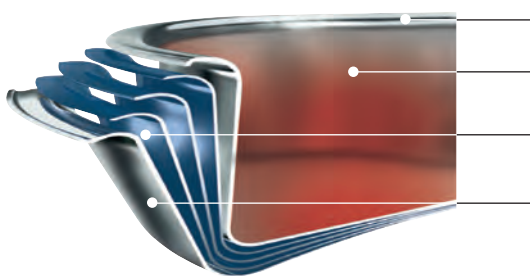
Ideally, a household that cooks regularly should have several pans in different versions and for different uses. SPRING has an extensive range of pans for this purpose.

All pans have one thing in common - the choice of excellent materials, the design-oriented construction, the careful production at the highest technological level and the advantages in terms of ergonomics and suitability for everyday use.

In short: the professional gastronomy quality from SPRING.

5-Lagen Mehrschichtmaterial

5-layer multi-ply material



Wärmeleitfähigkeit
Heat conductivity

Edelstahlschicht 18/10 innen
Inner layer in stainless steel

Dreifacher Aluminiumkern
Three-layer aluminium core

**Außenschicht aus
induktionstauglichem Edelstahl 18/0**
Outer layer in induction-compatible 18/0 stainless steel



FEATURES

	Pfannenkörper Pan body Corps du poêle Corpo della padella Cuerpo de la sartén Panbody	Ergonomische Griffe Ergonomic handles Poignées ergonomiques Impugnatura ergonomiche Mangos ergonómicos Ergonomische grepen	Beschichtung Coating Revêtement Rivestimento Revestimiento Coating	Temperaturbereich Temperature range Échelle de température Campo di temperatura Gama de temperatura Temperatuurbereik	★ ★ ★ Niedrig Low Bas Basso Bajo Laag Mittel Medium Moyen Medio Medio Gemiddeld Hoch High Haut Alto Alto Hoog	Wärmeleitfähigkeit Thermal conductivity Conductivité thermique Conducibilità termica Conductividad térmica Warmtespreiding	Geschlossener Rand Closed rim Bord fermé Bordo chiuso Borde cerrado Gesloten rand	Für Edelstahl Küchenhelfer geeignet Suitable for stainless steel kitchen utensils Approprié pour des ustensils de cuisine en acier inoxydable Appropriato per utensili da cucina in acciaio inossidabile Apropiado para utensilios de cocina de acero inoxidable Geschikt voor keukenhulpers van roestvrij edelstaal	Professionelle Gastronomie-Qualität Professional gastronomy quality Qualité gastronomie professionnelle Qualità gastronomia professionale Calidad gastronómica profesional Professionele gastronomische kwaliteit
BRIGADE PREMIUM	Edelstahl satiniert Stainless steel satined Acier inoxydable satiné Acciaio inossidabile satinato Acero inoxidable satinado Roestvrij edelstaal gesatineerd	Edelstahl hochglanz poliert Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli miroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst			★ ★	✓	✓	✓	✓
VULCANO CLASSIC	Edelstahl poliert Stainless steel polished Acier inoxydable poli Acciaio inossidabile lucidato Acero inoxidable pulido Roestvrij edelstaal gepolijst	Edelstahl hochglanz poliert Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli miroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst	✓		★ ★	✓	✓		✓
VULCANO INTENSE PRO	Edelstahl poliert Stainless steel polished Acier inoxydable poli Acciaio inossidabile lucidato Acero inoxidable pulido Roestvrij edelstaal gepolijst	Edelstahl hochglanz poliert Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli miroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst	✓		★ ★	✓	✓		✓
VULCANO CUT RESIST	Edelstahl satiniert Stainless steel satined Acier inoxydable satiné Acciaio inossidabile satinato Acero inoxidable satinado Roestvrij edelstaal gesatineerd	Edelstahl hochglanz poliert Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli miroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst	✓		★ ★	✓	✓	✓	✓
PERFORMANCE CLASSIC	Aluminium Aluminium Aluminium Aluminio Aluminio Aluminium	Hochwertiger Kunststoff High quality plastic Plastique de haute qualité Plastica di alta qualità Plástico de alta calidad Hoogwaardig kunststof	✓		★ ★	✓	✓		✓
MERIDIAN INTENSE PRO	Aluminium 100% recycelt 100% recycled aluminium Aluminium 100% recyclé Alluminio 100% riciclato Aluminio 100% reciclado 100% gerecycled aluminium	Edelstahl hochglanz poliert Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli miroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst	✓		★ ★	✓	✓	✓	✓
VULCANO MINI LINE	Aluminium Aluminium Aluminium Aluminio Aluminio Aluminium	Hochwertiger Kunststoff High quality plastic Plastique de haute qualité Plastica di alta qualità Plástico de alta calidad Hoogwaardig kunststof	✓		★ ★	✓	✓		✓
ARIZONA	Carbonstahl Carbon steel L'acier au carbone L'acciaio al carbonio El acero al carbono Koolstofstaal	Holz Wood Bois Legno Madera Hout			★ ★	✓	✓	✓	✓

- **Wärmeleitfähigkeit:** Bewährte Materialien in bester SPRING-Qualität garantieren eine schnelle Reaktion auf die ausgewählte Temperatur und bieten eine optimale Wärmeübertragung vom Boden bis in den oberen Pfannenrand und somit von allen Seiten ins Bratgut. Ein Rundum-Kocheffekt für gleichmäßiges sowie energie- und zeitsparendes Braten und Kochen.
- **Geschlossener Rand:** Der speziell geschlossene Schüttrand garantiert kleckerfreies und punktgenaues Ausgießen.
- **Passgenaue Deckel:** Universell passende Glasdeckel sind separat erhältlich.
- **Robuste Griffe:** Für eine sichere Handhabung, ergonomisches Arbeiten und eine angenehme Haptik – Modellabhängig dauerhaft mit dem Pfannenkörper verschweißt, genietet oder farblich abgesetzt – aus Edelstahl, hitzebeständigem Kunststoff oder Holz.

- ★ **Niedrige bis mittlere Temperatur:** Schonendes Garen für empfindliche Lebensmittel.
- ★ **Mittlere bis hohe Temperatur:** Schonendes Anbraten für empfindliche Lebensmittel und sanftes Garen.
- ★ **Hohe Temperatur:** Scharfes Anbraten für intensive Röstaromen.

Alle Pfannen haben einen 4-farbigen Einleger mit ausführlichen Produktinformationen, der gleichzeitig eine ansprechende und homogene Präsentation am POS garantiert.

- **Thermal conductivity:** Proven materials in the best SPRING quality guarantee a quick reaction to the selected temperature and offer optimum heat transfer from the bottom to the rim of the pan and thus into the food from all sides. An all-round cooking effect for even, energy- and time-saving cooking.
- **Closed rim:** The specially closed pouring rim guarantees drip-free pouring.
- **Perfectly fitting lid :** Universally fitting glass lids are available separately.
- **Sturdy handles:** For a safe handling, ergonomic working and comfortable haptics - depending on the series solidly welded to the pan body, riveted or of contrasting colour - made of stainless steel, heat resistant plastics or wood.

- ★ **Low to medium temperature:** Gentle cooking of delicate food.
- ★ **Medium to high temperature:** Gentle roasting of delicate food and gentle cooking.
- ★ **High temperature:** Searing for intense roast flavours.

All of the pans have a 4-coloured insert with detailed product information that guarantees an appealing and homogeneous presentation at the POS.



Spring



BRIGADE PREMIUM

Geschlossener Schüttrand

Closed pouring rim

Ergonomischer, wasserdichter Stiel

Ergonomic, waterproof handle

Fein polierte Bratfläche für gleichmäßiges Braten

Finely polished surface for even frying

5-Lagen Mehrschichtmaterial

5-layer multi-ply material

Die Pfanne BRIGADE PREMIUM ist unsere unbeschichtete Pfanne aus Edelstahl, die sehr hoch erhitzt werden kann. Sie ist die ideale Wahl für saftige Steaks, krosse Bratkartoffeln und knuspriges Seafood. Dank des geschlossenen Schüttrands lassen sich auch Fonds und Soßen bequem und punktgenau ausgießen. Der ergonomisch geformte Kaltmetallgriff ist fest mit dem Pfannenkörper verschweißt. Die puristische Pfanne ist besonders langlebig und pflegeleicht.

The BRIGADE PREMIUM pan is our uncoated stainless steel pan that can be heated to very high temperatures. It is the ideal choice for juicy steaks, crispy fried potatoes and crunchy seafood. Thanks to the closed pouring rim, also stocks and sauces can be poured comfortably and precisely. The ergonomically shaped cold metal handle is firmly welded to the body of the pan. The puristic pan is particularly durable and easy to clean.



Bratpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Frying pan	20 cm	3.3 cm	04 1485 60 20	7640113010966
Poêle à frire	24 cm	4.0 cm	04 1485 60 24	7640113010027
Padella	28 cm	4.4 cm	04 1485 60 28	7640113010041
Sartén	32 cm	4.5 cm	04 1485 60 32	7640113010058
Braadpan				



Servierpfanne XL hoch	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Baking pan XL deep	28 cm	7.0 cm	04 1490 60 28	4052356005969
Poêle à servir XL haute				
Padella per servire XL alta				
Sartén para servir XL alta				
Serveerpan XL hoog				



Sauteuse	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Sauté pan	16 cm	1.1 L	6.0 cm	04 1566 60 16	7640113010560
Sauteuse	18 cm	1.5 L	6.5 cm	04 1566 60 18	7640113010577
Sautoir	20 cm	2.0 L	7.0 cm	04 1566 60 20	7640113010584
Cazo cónico	24 cm	3.4 L	8.5 cm	04 1566 60 24	7640113010591
Sauteuse					



VULCANO CLASSIC

Geschlossener Schüttrand

Closed pouring rim

Ergonomischer, wasserdichter Stiel

Ergonomic, waterproof handle

VULCANO CLASSIC Hochleistungs-Beschichtung

VULCANO CLASSIC High-performance coating

5-Lagen Mehrschichtmaterial

5-layer multi-ply material

Wie der Name schon sagt, ist die Pfanne VULCANO CLASSIC der Allrounder für alle stark anhaftenden Speisen, die bei mittlerer Hitze schonend gebraten werden möchten – zum Beispiel Spiegelei, Fisch oder Gemüse. Die bis 250 °C hitzebeständige Hochleistungs-Antihaftbeschichtung lässt keine Wünsche offen. Der geschlossene Kaltmetallgriff ist solide mit dem Pfannenkörper verschweißt.

As the name suggests, the VULCANO CLASSIC pan is the all-rounder for all strongly adhering dishes that need to be fried gently at medium heat - for example fried eggs, fish or vegetables. The high-performance non-stick coating, which is heat-resistant up to 250 °C, leaves nothing to be desired. The closed cold metal handle is solidly welded to the body of the pan.



	Bratpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Frying pan	20 cm	3.3 cm	14 8478 60 20	7640113015275
	Poêle à frire				
	Padella	24 cm	4.0 cm	14 8478 60 24	7640113015282
	Sartén	26 cm	4.3 cm	14 8478 60 26	4052356009073
	Braadpan	28 cm	4.4 cm	14 8478 60 28	7640113015299
		32 cm	4.5 cm	14 8478 60 32	7640116155497

	Bratpfanne XL hoch	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Frying pan XL deep	24 cm	6.0 cm	14 8488 60 24	7640113015572
	Poêle à frire XL haute				
	Padella XL alta	28 cm	6.1 cm	14 8488 60 28	7640113015596
	Sartén XL alta				
	Braadpan XL hoog				

	Servierpfanne XL hoch	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Baking pan XL deep	24 cm	6.0 cm	14 8490 60 24	4052356007635
	Poêle à servir XL haute				
	Padella per servire XL alta	28 cm	6.1 cm	14 8490 60 28	7640113015732
	Sartén para servir XL alta				
	Serveerpan XL hoog	32 cm	7.0 cm	14 8490 60 32	4052356007062

	Sauteuse	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Sauté pan	20 cm	2.0 L	7.0 cm	14 1566 60 20	4052356006768
	Sauteuse					
	Sautoir					
	Cazo cónico					
	Sauteuse					

	Wokpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Wok pan	28 cm	9.0 cm	14 8418 60 28	4052356005976
	Poêle à wok				
	Padella wok				
	Sartén wok				
	Wokpan				

	Crêpe-Pfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Crêpe pan	28 cm	1.5 cm	14 8492 60 28	4052356001411
	Poêle à crêpe				
	Padella per crêpe				
	Sartén para crêpe				
	Crêpe-pan				

[VULCANO INTENSE PRO]

Geschlossener Schüttrand

Closed pouring rim



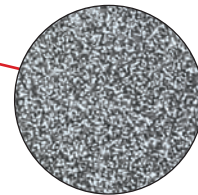
Ergonomischer, wasserdichter Stiel

Ergonomic, waterproof handle



VULCANO INTENSE PRO Hochleistungs-Beschichtung

VULCANO INTENSE PRO High-performance coating



5-Lagen Mehrschichtmaterial

5-layer multi-ply material

Die Pfanne VULCANO INTENSE PRO ist besonders hart im Nehmen. Die extrem kratzfeste und hitzebeständige Antihaftbeschichtung verfügt über Partikel aus echten Schweizer Bergkristallen und ist für das Anbraten von Steak ebenso geeignet wie das Ausbacken von Pfannkuchen. Besonders bei der Verwendung von Kochutensilien aus Edelstahl ist sie auch noch nach langem Gebrauch resistent gegen Kratzer und Abrieb. Der geschlossene Kaltmetallgriff ist solide mit dem Pfannenkörper aus Edelstahl verschweißt.

The VULCANO INTENSE PRO pan is particularly tough. The extremely scratch-resistant and heat-resistant non-stick coating contains particles of genuine Swiss mountain crystals and is just as suitable for searing steak as it is for baking pancakes. It particularly resists scratches and abrasion when used with stainless steel cooking utensils, even after long use. The closed cold metal handle is solidly welded to the stainless steel pan body.





Bratpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Frying pan				
Poêle à frire	20 cm	3.3 cm	14 8678 60 20	4052356009141
Padella	24 cm	4.0 cm	14 8678 60 24	4052356009158
Sartén	26 cm	4.3 cm	14 8678 60 26	4052356009707
Braadpan	28 cm	4.4 cm	14 8678 60 28	4052356009165
	32 cm	4.5 cm	14 8678 60 32	4052356009172



Bratpfanne XL hoch	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Frying pan XL deep				
Poêle à frire XL haute	28 cm	6.1 cm	14 8688 60 28	4052356009189
Padella XL alta				
Sartén XL alta				
Braadpan XL hoog				



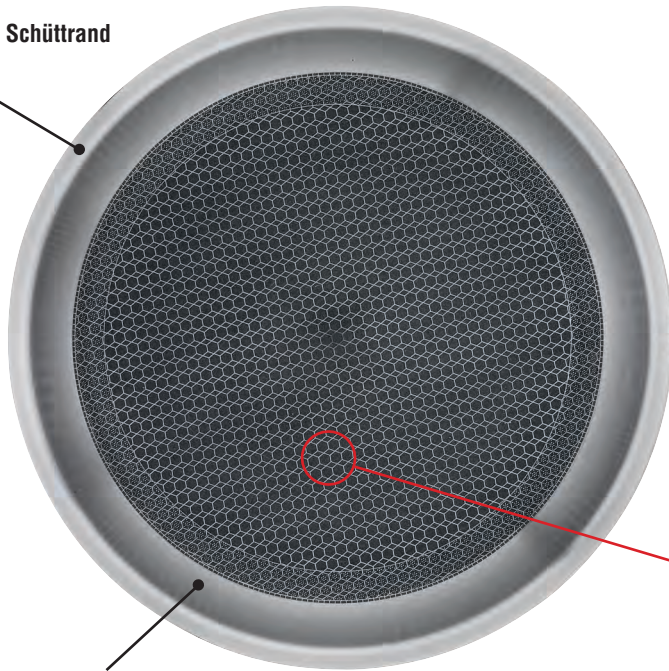
Servierpfanne XL hoch	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Baking pan XL deep				
Poêle à servir XL haute	24 cm	6.0 cm	14 8690 60 24	4052356009714
Padella per servire XL alta	28 cm	6.1 cm	14 8690 60 28	4052356009196
Sartén para servir XL alta	32 cm	7.0 cm	14 8690 60 32	4052356009721
Serveerpan XL hoog				



[VULCANO CUT RESIST]

Geschlossener Schüttrand

Closed pouring rim



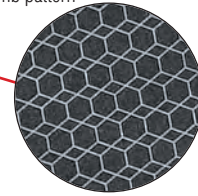
Ergonomischer, wasserdichter Stiel

Ergonomic, waterproof handle



VULCANO CLASSIC Hochleistungs-Beschichtung mit erhöhter Wabenstruktur

VULCANO CLASSIC High-performance coating with raised honeycomb pattern



5-Lagen Mehrschichtmaterial

5-layer multi-ply material

Die VULCANO CUT RESIST verbindet die hervorragenden Antihaft-Eigenschaften mit optimaler Kratzfestigkeit. Ein Netz leicht erhöhter Edelstahl-Stege legt sich wie ein Schutzschild über die hochwertige Antihaftbeschichtung und sorgt so dafür, dass scharfkantige Wender und Kochmesser der Bratfläche nichts anhaben können. So ist die Pfanne mit Edelstahlkörper bestens geeignet für das krosse Braten von Speck oder Garnelen, aber auch ein Omelett gelingt in ihr perfekt. Auch hier ist der ergonomisch geformte, geschlossene Kaltmetallgriff fest mit dem Pfannenkörper verschweißt.

The VULCANO CUT RESIST combines the outstanding non-stick properties with optimum scratch resistance. A net of slightly raised stainless-steel bars covers the high-quality non-stick coating like a protective shield and ensures that sharp-edged turners and robust sponges cannot harm it. This makes the pan with stainless steel body ideal for crispy frying of bacon or prawns, but it also makes a perfect omelette. Here, too, the ergonomically shaped, closed cold metal handle is firmly welded to the body of the pan.



	Bratpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Frying pan	20 cm	3.3 cm	14 8494 60 20	4052356005563
	Poêle à frire				
	Padella	24 cm	4.0 cm	14 8494 60 24	4052356004993
	Sartén	28 cm	4.4 cm	14 8494 60 28	4052356003873
	Braadpan	32 cm	4.5 cm	14 8494 60 32	4052356005006

	Bratpfanne XL hoch	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Frying pan XL deep	24 cm	6.0 cm	14 8498 60 24	4052356009547
	Poêle à frire XL haute				
	Padella XL alta	28 cm	6.1 cm	14 8498 60 28	4052356005570
	Sartén XL alta				
	Braadpan XL hoog				

	Servierpfanne XL hoch	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Baking pan XL deep	24 cm	6.0 cm	14 8499 60 24	4052356007642
	Poêle à servir XL haute				
	Padella per servire XL alta	28 cm	6.1 cm	14 8499 60 28	4052356005938
	Sartén para servir XL alta				
	Serveerpan XL hoog	32 cm	7.0 cm	14 8499 60 32	4052356009530

	Sauteuse	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Sauté pan	20 cm	2.0 L	7.0 cm	14 1569 60 20	4052356006775
	Sauteuse					
	Sautoir	24 cm	3.4 L	8.5 cm	14 1569 60 24	4052356008854
	Cazo cónico					
	Sauteuse					

	Wokpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Wok pan	28 cm	9.0 cm	14 8448 60 28	4052356005945
	Poêle à wok				
	Padella wok				
	Sartén wok				
	Wokpan				

[PERFORMANCE CLASSIC]

Extra große Bratfläche

Extra-large frying surface

Ergonomischer Kunststoffgriff mit Wärmeisolierung

Ergonomically shaped handle with heat isolation

PERFORMANCE CLASSIC Hochleistungs-Beschichtung

PERFORMANCE CLASSIC High-performance coating

Pfannenkörper aus Aluminium in hochwertiger Schmiede-Qualität

Pan body made of aluminium in high grade forged quality

Die Pfanne PERFORMANCE CLASSIC bietet eine hervorragende Antihaftwirkung für alle stark anhaftenden Gerichte. Zu den weiteren Vorzügen zählen die extragroße Bratfläche sowie der besonders hohe Pfannenrand. Dank des Vollflächen-Induktionsbodens ist ein schnelles und energiesparendes Aufheizen möglich; die Hochleistungs-Antihaftbeschichtung im Pfannenkörper aus Aluminium in hochwertiger Schmiede-Qualität ist hitzebeständig bis 250 °C. Für komfortable Handhabung sorgt der ergonomische Kunststoffgriff mit Wärmeisolierung.

The PERFORMANCE CLASSIC pan offers excellent non-stick properties for all strongly adhering dishes. Additional advantages are the extra large frying surface and the particularly high rim of the pan. Thanks to the full-surface induction bottom, the pan can be heated fast and saving energy. The non-stick coating in the pan body made of aluminium in high grade forged quality is heat resistant up to 250 °C. The ergonomic plastic handle with heat insulation ensures a comfortable handling.



	Bratpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Frying pan				
	Poêle à frire	20 cm	5.5 cm	13 7478 60 20	4052356007369
	Padella	24 cm	5.5 cm	13 7478 60 24	4052356007376
	Sartén	28 cm	5.5 cm	13 7478 60 28	4052356007383
	Braadpan				

	Servierpfanne XL hoch	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Baking pan XL deep				
	Poêle à servir XL haute	28 cm	7.0 cm	13 7490 60 28	4052356008410
	Padella per servire XL alta				
	Sartén para servir XL alta				
	Serveerpan XL hoog				

	Bratpfanne XL hoch, eckig	Maße	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Frying pan XL deep, square				
	Poêle à frire XL, haute, carrée	28 x 28 cm	7.0 cm	13 7492 60 28	4052356008380
	Padella XL, alta, angolosa				
	Sartén XL, alta, cuadrada				
	Braadpan XL, hoog, vierkant				

	Glasdeckel · Glass lid				
	Couvercle en verre · Coperchio in vetro				
	Tapa de vidrio · Glazen deksel				
	- Mit Griff aus Duroplast, backofenfest bis 180 °C				
	- With handle made of thermoset material, ovenproof up to 180 °C				
					
		28 x 28 cm	13 7492 61 28	4052356008397	EAN

	Crêpe-Pfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Crêpe pan				
	Poêle à crêpe	28 cm	2.0 cm	13 7496 60 28	4052356008892
	Padella per crêpe				
	Sartén para crêpe				
	Crêpe-pan				

	Pancakes-Pfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Pancakes pan				
	Poêle à pancakes	26 cm	2.0 cm	13 7497 60 26	4052356009424
	Padella per pancakes				
	Sartén para pancakes				
	Pancakes pan				



- 7 Vertiefungen mit Ø 8 cm
- Ideal für die Zubereitung von Pancakes, Spiegeleiern oder anderen Eierspeisen
- 7 recesses with Ø 8 cm
- Perfect for preparing pancakes, fried eggs or other egg dishes

[MERIDIAN INTENSE PRO]

Diese Pfanne vereint die besten Eigenschaften. Im Körper aus 100% recyceltem Aluminium mit Vollflächen-Induktionsboden sorgt eine 3-fach-Antihaftbeschichtung mit Partikeln aus echten Schweizer Bergkristallen für höchste Kratzfestigkeit.

This pan combines the best features. In the body made of 100% recycled aluminium with full-surface induction bottom a 3-layer non-stick coating with particles of genuine Swiss mountain crystals assures maximum scratch resistance.

Bratpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Frying pan	20 cm	4.5 cm	13 5678 60 20	4052356010369
Poêle à frire	24 cm	4.8 cm	13 5678 60 24	4052356010376
Padella	28 cm	5.0 cm	13 5678 60 28	4052356010383
Sartén				
Braadpan				



- Pfannenkörper aus 100% recyceltem Aluminium
- Vollflächen-Induktionsboden
- Hochleistungs-Beschichtung mit Partikeln aus echten Schweizer Bergkristallen
- Fest vernieteter Griff aus Edelstahl



- Pan body made of 100% recycled aluminium
- Full-surface induction bottom
- High-performance coating with particles of genuine Swiss mountain crystals
- Solidly riveted stainless steel handle

[VULCANO MINI LINE]



Klein und fein. Die Bratpfannen MINI stehen ihren großen Verwandten in nichts nach. Der leichte Pfannenkörper aus Aluminium mit der bewährten Hochleistungs-Antihafbeschichtung sorgt wie der Vollflächen-Induktionsboden für beste Ergebnisse. Einfach in der Handhabung, effizient und schnell.

Small and fine. The frying pans MINI are in no way inferior to their larger relatives. The lightweight aluminium pan body with the proven high-performance non-stick coating ensures the best results, just like the full-surface induction base. Easy to use, efficient and fast.

MINI LINE ELEGANCE



Bratpfanne MINI

Frying pan
Poêle à frire
Padella
Sartén
Braadpan

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
1. Schwarz mit hellem Griff in Holzoptik Black with light handle in wooden look			
18 cm	4.0 cm	14 8069 51 18	4052356008335
2. Schwarz mit dunklem Griff in Holzoptik Black with dark handle in wooden look			
18 cm	4.0 cm	14 8071 51 18	4052356008359

MINI LINE CLASSIC



Bratpfanne MINI

Frying pan
Poêle à frire
Padella
Sartén
Braadpan

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
1. Schwarz/black			
16 cm	3.6 cm	14 8068 51 16	4052356003903
18 cm	4.0 cm	14 8068 51 18	4052356004528
2. Rot/red			
16 cm	3.6 cm	14 8068 56 16	4052356003927
18 cm	4.0 cm	14 8068 56 18	4052356004542

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
3. Grün matt/green matt			
18 cm	4.0 cm	14 8068 62 18	4052356010246
4. Roségold metallic			
18 cm	4.0 cm	14 8068 74 18	4052356010239
5. Rot metallic/red metallic			
18 cm	4.0 cm	14 8068 76 18	4052356010215
6. Grau metallic/grey metallic			
18 cm	4.0 cm	14 8068 78 18	4052356010260
7. Blau matt/blue matt			
18 cm	4.0 cm	14 8068 81 18	4052356010253
8. Kupfer metallic/copper metallic			
18 cm	4.0 cm	14 8068 86 18	4052356010222

INTERNATIONAL COOKING

Extra große Bratfläche

Extra-large frying surface

Festvernieteter Pfannengriff aus Buchenholz

Solidly riveted pan handle made of beech wood

Für den Einsatz mit allen Arten von Kochutensilien geeignet

For use of all types of cooking utensils

Pfannenkörper aus dünn gezogenem Carbonstahl

Pan body made of thinly drawn carbon steel

Die Bratpfanne ARIZONA kombiniert Leichtigkeit mit Robustheit. Der Pfannenkörper aus dünn gezogenem, wärmebehandeltem Carbonstahl ermöglicht ein besonders schnelles Aufheizen und entwickelt im Laufe des Gebrauchs eine natürliche Antihaf-Wirkung. So gelingen krosse Bratkartoffeln und saftige Medaillons ebenso wie die klassischen Baked Beans. Der Pfannenstiel aus Buchenholz mit praktischer Aufhänge-Öse ist solide mit dem Pfannenkörper vernietet.

The ARIZONA frying pan combines lightness with robustness. The pan body made of thinly drawn, heat-treated carbon steel enables particularly fast heating and develops a natural non-stick effect during use. Crispy fried potatoes and juicy medallions are just as successful as the classic baked beans. The beech wood pan handle with useful suspension eyelet is solidly riveted to the pan body.



Bratpfanne ARIZONA

Frying pan
Poêle à frire
Padella
Sartén
Braadpan



Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	3.5 cm	16 1485 60 20	4052356010154
24 cm	4.6 cm	16 1485 60 24	4052356010161
28 cm	5.5 cm	16 1485 60 28	4052356010178

- Dünngezogener Pfannenkörper aus Carbonstahl
- Spezielle Wärmebehandlung für Widerstandsfähigkeit gegen Rost und Verschmutzungen
- Festvernieter Pfannengriff aus Buchenholz mit praktischer Öse zum Aufhängen

- Thinly drawn carbon steel pan body
- Special heat treatment for resistance to rust and dirt
- Solidly riveted pan handle made of beech wood with useful eyelet for hanging

Wokpfanne CANTON

Wok pan
Poêle à wok
Sartén wok
Padella wok
Wokpan



Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
30 cm	10.0 cm	16 9211 60 30	4052356009066



- Dünngezogener Pfannenkörper aus Carbonstahl
- Spezielle Wärmebehandlung für Widerstandsfähigkeit gegen Rost und Verschmutzungen
- Festvernieter Pfannengriff aus Buchenholz

- Thinly drawn carbon steel pan body
- Special heat treatment for resistance to rust and dirt
- Solidly riveted pan handle made of beech wood

TAJINE



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
grau/grey	28 cm	2.0 L	20.0 cm	12 1538 51 28	4052356007543
rot/red	28 cm	2.0 L	20.0 cm	12 1538 56 28	4052356007536



- Unterteil aus emailliertem Gusseisen zum scharfen Anbraten
- Deckel aus glasierter Keramik, hitzebeständig bis 200 °C, konische Form zum Schmoren der Speisen im eigenen Saft
- Optimale Wärmespeichereigenschaften zum energiesparenden Garen und Servieren
- Für alle Herdarten geeignet, inkl. Induktion

- Base made of enamelled cast iron for searing
- Lid made of glazed ceramics, heat resistant up to 200 °C
- Optimal heat retention capability for energy saving cooking and serving
- Suitable for all types of stoves, incl. induction



[WOK]

Wok-Set

Wok set
Ensemble de wok
Set di wok
Juego de wok
Wokset

ASSILOVON
ROLMAN
DESIGN



Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
35 cm	4.0 L	9.5 cm	16 9212 06 35	4052356002043

- Wok aus emailliertem Gusseisen
- Deckel aus Glas
- Inkl. Abtropfgitter aus Edelstahl, 2 Stäbchen und Wendern aus Bambus
- Für alle Herdarten geeignet, inkl. Induktion
- Wok made of enamelled cast iron
- With glass lid
- Incl. draining rack, made of stainless steel, 2 turners and chopsticks made of bamboo
- Suitable for all types of stoves, incl. induction

Wok-Set

Wok set
Ensemble de wok
Set di wok
Juego de wok
Wokset



Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
35 cm	4.0 L	10.0 cm	16 9213 06 35	7640113016784

- Wok aus emailliertem Gusseisen mit Griffen aus Buchenholz
- Deckel aus lackiertem Metall mit Griff aus Buchenholz
- Inkl. Abtropfgitter aus Edelstahl, 2 Wendern und Stäbchen aus Bambus
- Für alle Herdarten geeignet, inkl. Induktion
- Wok made of enamelled cast iron with handles made of beech wood
- Lid made of lacquered metal with handle made of beech wood
- Incl. draining rack made of stainless steel, 2 turners and chopsticks made of bamboo
- Suitable for all types of stoves, incl. induction



Wokpfanne
Wok pan
Poêle à wok
Sartén wok
Padella wok
Wokpan

[VULCANO CLASSIC]

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	4.0 L	9.0 cm	14 8418 60 28	4052356005976



Wokpfanne
Wok pan
Poêle à wok
Sartén wok
Padella wok
Wokpan

[VULCANO CUT RESIST]

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	4.0 L	9.0 cm	14 8448 60 28	4052356005945



Stielwok mit Rundboden
Wok with round bottom
Wok avec fond rond
Wok con fondo rotondo
Wok con fondo redondo
Wok met ronde bodem

[BRIGADE PREMIUM]

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
35 cm	4.0 L	8.5 cm	16 8217 60 35	7640113014773



Deckel
Lid
Couvercle
Coperchio
Tapa
Deksel

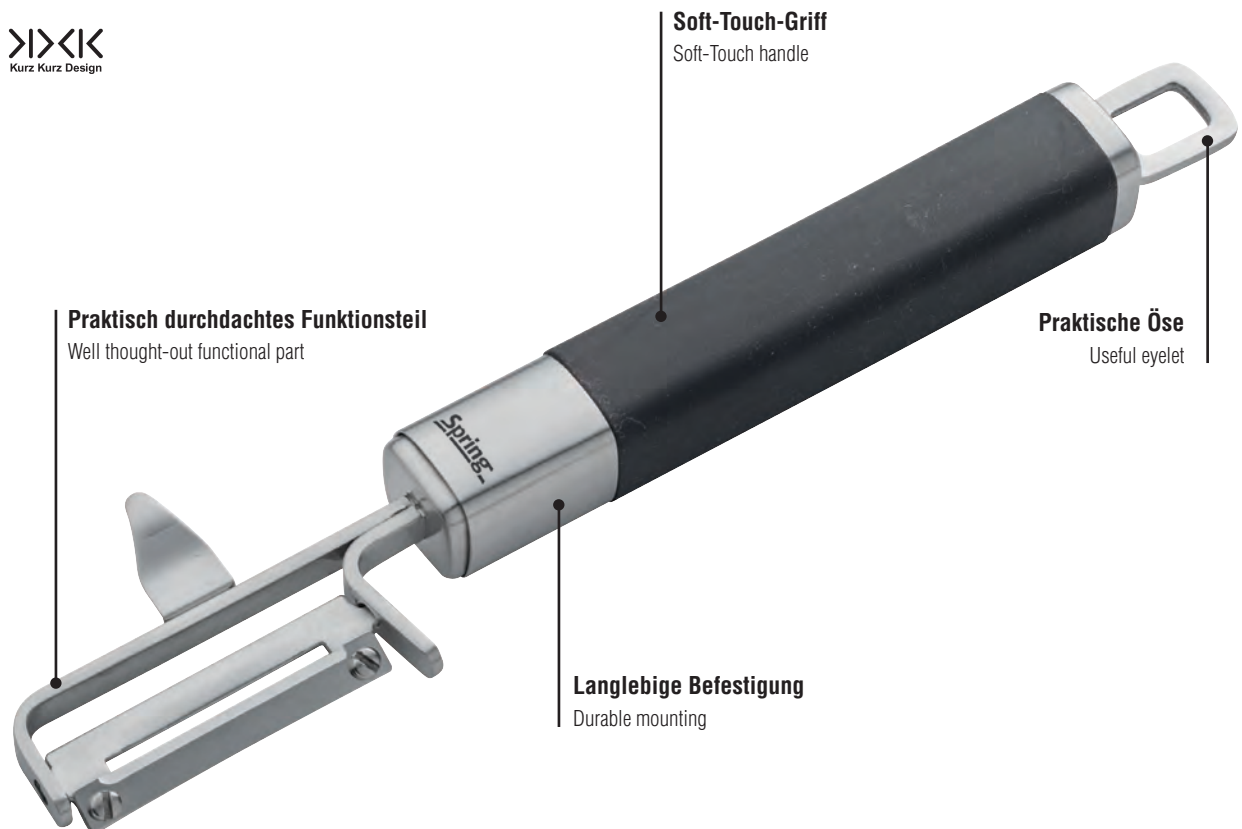


Ø	Art.-Nr.	EAN
35 cm	16 8217 61 35	7640113010751



[TOOLS FUSION2+]

KURZ
Kurz Kurz Design



Was wäre eine Küche ohne Werkzeug?

Die vielseitigen Küchenhelfer der Serie FUSION2+ aus robustem Edelstahl begeistern mit ihrem formschönen Design und hoher Funktionalität. Der speziell geformte Soft-Touch-Griff mit seiner exzellenten Haptik sorgt für eine komfortable Handhabung und ist präzise und wasserdicht verarbeitet. Dank der praktischen Öse am Griffende können die Helfer übersichtlich und jederzeit griffbereit aufbewahrt werden.

What would a kitchen be without tools?

The versatile kitchens tools of the series FUSION2+ made of robust stainless steel impresses with their elegant design and high functionality. The specially shaped Soft-Touch handle with its excellent haptics ensures comfortable handling and is precisely and waterproof finished. Thanks to the useful loop at the end of the handle the tools can be stored clearly and kept by hand at all times.



	Melonenausstecher	Länge	Art.-Nr.	EAN
	Melon baller	21 cm	18 1683 00 01	4052356008045
	Bouleur à melon			
	Scavino			
	Cuchara vaciadora			
	Meloenboller			
	Pizzaschneider	Länge	Art.-Nr.	EAN
	Pizza cutter	22 cm	18 1683 00 02	4052356008052
	Roulette à pizza			
	Rotella tagliapizza			
	Cortador pizzas			
	Pizzasnijder			
	Teigrädchen	Länge	Art.-Nr.	EAN
	Pastry cutter	20.5 cm	18 1683 00 03	4052356008069
	Roulette à pâte			
	Rotella tagliapasta			
	Rueda cortamasa			
	Deegrader			
	Dosenöffner	Länge	Art.-Nr.	EAN
	Can opener	23 cm	18 1683 00 04	4052356008076
	Ouvre boîte			
	Apriscatole			
	Abrelatas			
	Blikopener			
	Käsemesser	Länge	Art.-Nr.	EAN
	Cheese knife	30 cm	18 1683 00 05	4052356008083
	Couteau à fromage			
	Coltello formaggio			
	Cuchillo queso			
	Kaasmes			
	Käsehobel	Länge	Art.-Nr.	EAN
	Cheese plane	26.5 cm	18 1683 00 06	4052356008090
	Rabot à fromage			
	Taglia formaggio			
	Cortador queso			
	Kaasschaaf			



	Zitronenzester	Länge	Art.-Nr.	EAN
	Lemon zester Zesteur Rigalimoni Rallador limón Citroenschiltrekker	18.4 cm	18 1683 00 07	4052356008106



	Apfelausstecher	Länge	Art.-Nr.	EAN
	Apple corer Épépineur Foramele Descorazonador manzana Appelboor	25.7 cm	18 1683 00 08	4052356008113



	Knoblauchpresse	Länge	Art.-Nr.	EAN
	Garlic press Presse à ail Spremiaglio Prensaajos Knoflookpers	21.4 cm	18 1683 00 09	4052356008120



	Pendelschäler	Länge	Art.-Nr.	EAN
	Peeler Éplucheur Pela verdura Pela verduras Dunschiller	21.5 cm	18 1683 00 10	4052356008137



	Schöpflöffel	Länge	Art.-Nr.	EAN
	Soup ladle Louche Mestolo Cazo sopa Soeplepel	33.5 cm	18 1683 00 11	4052356008144



	Saucenlöffel	Länge	Art.-Nr.	EAN
	Sauce ladle Cuillère à sauce Cucchiaio salsa Cazo salsa Sauslepel	30 cm	18 1683 00 12	4052356008151



	Schaumlöffel Skimmer Écumeoire Schiumarola Espumadera Schuimspaan	Länge 34.5 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 13	EAN 4052356008168
	Kartoffelstampfer Potato masher Presse purée Schiacciapatate Prensa patatas Aardappelstamper	Länge 29.5 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 14	EAN 4052356008175
	Nylon Pfannenwender Nylon turner Pelle nylon Paletta nylon Pala freír nylon Nylonspaan Funktionsteil hitzebeständig bis 290 °C Functional part heat resistant up to 290 °C	Länge 38 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 15	EAN 4052356008182
	Serviergabel Serving fork Fourchette à servir Forchettone Tenedor de servir Serveervork	Länge 32 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 16	EAN 4052356008199
	Servierlöffel Serving spoon Cuillère à servir Cucchiaione Cucharón servir Serveerlepel	Länge 35 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 17	EAN 4052356008205
	Wender Turner Pelle Pala Pala freír Bakspaan	Länge 38.5 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 18	EAN 4052356008212

[TOOLS FUSION2+]

	Spaghettiheber	Länge	Art.-Nr.		EAN
	Spaghetti server	34.5 cm	18 1683 00 19		4052356008229
	Cuillère à spaghetti				
	Mestolo spaghetti				
	Cucharón spaghetti				
	Spaghettilepel				
	Schneebeesen	Länge	Art.-Nr.		EAN
	Standard whisk	20 cm	18 1683 00 20		4052356008236
	Fouet				
	Frusta				
	Batidor				
	Garde				
	Schneebeesen	Länge	Art.-Nr.		EAN
	Standard whisk	25 cm	18 1683 00 21		4052356008243
	Fouet				
	Frusta				
	Batidor				
	Garde				
	Spiralbesen	Länge	Art.-Nr.		EAN
	Spiral whisk	29.8 cm	18 1683 00 23		4052356009271
	Fouet				
	Frusta				
	Batidor				
	Garde				
	Reibe fein	Länge	Art.-Nr.		EAN
	Fine grater	34.5 cm	18 1683 00 24		4052356009288
	Râpe à fin				
	Grattugia fine				
	Rallador fino				
	Rasp fijn				
	Timer	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Timer	7 cm	5.4 cm	18 1684 06 06	4052356009363
	Minuteur				
	Contaminuti				
	Temporizador				
	Kookwekker				
	Bis 59 Minuten, aus hochwertigem Edelstahl Up to 59 minutes, made of high quality stainless steel				
					

	Profi-Pinzette	Länge	Art.-Nr.	EAN
	Tweezers	22 cm	18 1683 10 22	4052356009493
	Pincette			
	Pinza	30 cm	18 1683 10 30	4052356009509
	Pinzas			
	Pincet			



- Praktisch beim Braten, Kochen und Grillen
- Präzise Handhabung für das Wenden von kleinen Stücken Lebensmittel sowie beim Anrichten
- Useful for roasting, cooking and grilling
- Precise use for turning small pieces of food as well as decorating



	Profi-Pinzette mit Silikon	Länge	Art.-Nr.	EAN
	Tweezers with silicone	22 cm	18 1683 20 22	4052356009516
	Pincette avec silicone			
	Pinzas con silicone	30 cm	18 1683 20 30	4052356009523
	Pinzas con silicona			
	Pincet met silicone			



- Ideal beim Braten und Kochen in beschichtetem Kochgeschirr
- Spitzen silikonummantelt mit geriffelten Flächen für besten Halt
- Temperaturbeständig bis 250 °C
- Ideal for roasting and cooking in non-stick coated cookware
- Tips silicone coated with corrugated surfaces for optimum hold
- Temperature resistant up to 250 °C



	Vorratsdose	Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Food canister	11.7 x 11.7 cm	320 ml	6.0 cm	18 1685 06 30	4052356009103
	Boîte alimentaire					
	Contentitore di alimenti	13.5 x 13.5 cm	520 ml	6.6 cm	18 1685 06 50	4052356009097
	Contenedor de alimentos					
	Voorraaddoos	15.5 x 15.5 cm	800 ml	7.4 cm	18 1685 06 80	4052356009080



- Ideal zum Transportieren, Servieren, Aufwärmen und Aufbewahren
- Behälter aus Borosilikatglas
- Auslaufsicherer Deckel aus Edelstahl
- Perfect for transporting, serving, heating up, storing
- Container made of borosilicate glass
- Leak-proof lid made of stainless steel



	Vorratsdose	Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Food canister	15.0 x 11.0 cm	370 ml	5.5 cm	18 1687 06 40	4052356009134
	Boîte alimentaire					
	Contentitore di alimenti	17.7 x 13.2 cm	640 ml	6.0 cm	18 1687 06 60	4052356009127
	Contenedor de alimentos					
	Voorraaddoos	20.6 x 15.5 cm	1000 ml	7.0 cm	18 1687 06 90	4052356009110



- Ideal zum Transportieren, Servieren, Aufwärmen und Aufbewahren
- Behälter aus Borosilikatglas
- Auslaufsicherer Deckel aus Edelstahl
- Perfect for transporting, serving, heating up, storing
- Container made of borosilicate glass
- Leak-proof lid made of stainless steel



[TOOLS FUSION2+]



Schüssel-Set mit Glasdeckel 3-teilig

Bowl set with glass lid 3 pcs.

Ensemble de bols avec couvercle en verre 3 pcs.

Set di ciotole con coperchio in vetro 3 pz.

Set de cuencos con tapa de vidrio 3 pzs.

Beslagkommenset met glazen deksel 3-delig

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
			18 9014 06 03	4052356010185
16 cm	1.4 L	10.0 cm		
20 cm	2.8 L	12.0 cm		
24 cm	4.7 L	14.0 cm		

- Rutschfester Silikonboden
- Deckel mit Silikonrand, auslaufsicher
- Mit praktischer Innenskalierung
- Non-slip silicone base
- Glass lid with silicone rim, leakproof
- With useful inner scale



	Glasdeckel VULCANO	Ø	Art.-Nr.	EAN
	Glass lid			
	Couvercle en verre	20 cm	14 8488 61 20	4052356006027
	Coperchio in vetro	24 cm	14 8488 61 24	7640116155053
	Tapa de vidrio	26 cm	14 8488 61 26	7640116149946
	Glazen deksel	28 cm	14 8488 61 28	7640116149052

- Deckelknopf aus Duroplast, backofenfest bis 220 °C, mit Entlüftungsknopf
- Passend zu allen SPRING Kochgeschirren sowie Brat- und Servierpfannen
- Lid knob made of thermoset material, ovenproof up to 220 °C, with vent knob
- Suitable for all SPRING cookware as well as frying and serving pans

	Glasdeckel VULCANO	Ø	Art.-Nr.	EAN
	Glass lid			
	Couvercle en verre	32 cm	14 8488 61 32	4052356006041
	Coperchio in vetro			
	Tapa de vidrio			
	Glazen deksel			

- Deckelknopf aus Duroplast, backofenfest bis 220 °C, mit Entlüftungsknopf
- Passend zu allen SPRING Kochgeschirren sowie Brat- und Servierpfannen
- Lid knob made of thermoset material, ovenproof up to 220 °C, with vent knob
- Suitable for all SPRING cookware as well as frying and serving pans

	Glasdeckel DOMO	Ø	Art.-Nr.	EAN
	Glass lid			
	Couvercle en verre	20 cm	14 8490 61 20	4052356008908
	Coperchio in vetro	24 cm	14 8490 61 24	4052356008915
	Tapa de vidrio	28 cm	14 8490 61 28	4052356008922
	Glazen deksel	32 cm	14 8490 61 32	4052356008939

- Mit Griff aus Edelstahl rostfrei und Silikondichtung, backofenfest bis 250 °C
- Passend zu allen SPRING Kochgeschirren sowie Brat- und Servierpfannen
- With handle made of stainless steel and silicone gasket, ovenproof up to 250 °C
- Suitable for all SPRING cookware as well as frying and serving pans

	Spritzschutz VULCANO	Ø	Art.-Nr.	EAN
	Splash guard			
	Tamis anti-éclaboussures	33 cm	14 8499 61 33	4052356010086
	Paraspruzzi			
	Tapa antisalpicaduras			
	Spatzeef			

Extra feines Sieb, für Töpfe und Pfannen bis Ø 33 cm, klappbarer Griff
Extra fine mesh, suitable for pots and pans up to Ø 33 cm, foldable handle

[CLEANERS]	Kupfer-Reiniger	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
	Copper Cleaner	250 g	22 9051 25 00	7640116149076
	Nettoyant pour cuivre			
	Detergente per rame	750 g	22 9052 75 00	7640116148949
	Limpiador de cobre			
	Kopperreiniger			

- Spezialreiniger, ideal für das SPRING Kochgeschirr CULINOX, einfach und effizient in der Anwendung
- Special cleaner, ideal for all SPRING cookware CULINOX, easy and efficient to use





Mit SPRING GRIPS ist man auf der sicheren Seite. Topflappen, Griffschutz und Handschuh bewahren Hände und Arme vor Verbrennungen beim Kontakt mit heißen Deckeln und Griffen, Auflauf-, Kuchenformen und Backblechen. Eine spezielle Noppenstruktur sorgt für zusätzliche Isolierung und einen guten Griff. Das thermoresistente Material ist temperaturbeständig bis 250 °C.

Auch das Material verdient es, geschützt zu werden. Durch die Blume sagt es der Stapelschutz. Er bietet Pfannen effektiven Schutz vor Kratzern und Beschädigungen. Der Topfuntersetzer FLEXI hat eine unwiderstehliche Anziehungskraft. Das liegt an den Magneten, mit denen er fest an induktionsgeeigneten Topf- und Pfannenböden haftet. Damit Induktionskochfelder lange gepflegt bleiben, schützt die bis 300 °C hitzebeständige Schutzmatte effektiv vor Kratzern und Beschädigungen.

With SPRING GRIPS you are on the safe side. Pot holders, handle protectors and gloves protect hands and arms from burns when coming into contact with hot lids and handles, casserole dishes, cake pans and baking trays. A special dimpled structure provides extra insulation and a good grip. The thermoresistant material is temperature resistant up to 250 °C.

The material also deserves to be safeguarded. The pan protector provides effective protection for pans from scratches and damage. The FLEXI trivet has an irresistible attraction. Thanks to its magnets it firmly adheres to induction-compatible pot and pan bases. To ensure that induction cooktops remain well-maintained for a long time, the protection mat, which is heat-resistant up to 300 °C, effectively protects against scratches and damages.

Topflappen, 2er-Set

Pot holder, 2 pieces

Manique, 2 pièces

Presine, 2 pezzi

Agarrador, 2 piezas

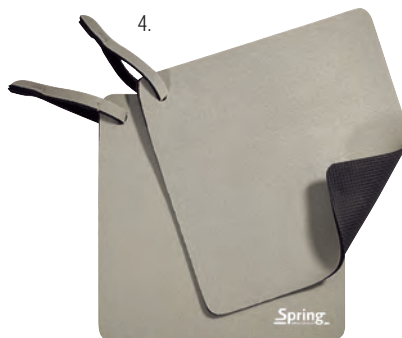
Pannanlap, 2 stuks

Maße 17 x 17 cm

Art.-Nr.

EAN

1. Schwarz-Schwarz/black-black	20 9404 51 02	4052356000698
2. Grün-Schwarz/green-black	20 9404 52 02	4052356000261
3. Rot-Schwarz/red-black	20 9404 56 02	7640113011246
4. Grau-Schwarz/grey-black	20 9404 58 02	7640113011253
5. Schwarz-Rot/black-red	20 9404 66 02	4052356009042



[

SPRING GRIPS

]

Griffschutz GHOST, 2er-Set

Side handle sleeve, 2 pieces
Manique de protection pour anses, 2 pièces
Presina di protezione per manici, 2 pezzi
Agarrador protector para asas, 2 piezas
Greepbeschermer, 2 stuks

Maße 19 x 12 cm	Art.-Nr.	EAN
1. Schwarz/black	20 9402 51 02	4052356005075
2. Grün/green	20 9402 52 02	4052356005082
3. Rot/red	20 9402 56 02	4052356005099
4. Grau/grey	20 9402 58 02	4052356005105
5. Rot-schwarz/red-black	20 9402 66 02	4052356009059



1.



2.



3.



4.



5.



Handschuh, 2er-Set

Oven glove, 2 pieces
Gant de cuisine, 2 pièces
Guanto da cucina, 2 pezzi
Manopla de cocina, 2 piezas
Ovenhandschoen, 2 stuks

Maße 23 x 15 cm

Art.-Nr.

EAN

1. Schwarz-Schwarz/black-black	20 9405 51 02	4052356000704
2. Grün-Schwarz/green-black	20 9405 52 02	4052356000292
3. Rot-Schwarz/red-black	20 9405 56 02	7640113011291
4. Grau-Schwarz/grey-black	20 9405 58 02	7640113011307
5. Schwarz-Rot/black-red	20 9405 66 02	4052356009028



Maße 33 x 15 cm

Art.-Nr.

EAN

1. Schwarz-Schwarz/black-black	20 9406 51 02	4052356000711
2. Grün-Schwarz/green-black	20 9406 52 02	4052356000322
3. Rot-Schwarz/red-black	20 9406 56 02	7640113011376
4. Grau-Schwarz/grey-black	20 9406 58 02	7640113011383
5. Schwarz-Rot/black-red	20 9406 66 02	4052356009035



SPRING GRIPS

Griffschutz, 2er-Set

Side handle sleeve, 2 pieces
Manique de protection pour anses, 2 pièces
Presina di protezione per manici, 2 pezzi
Agarrador protector para asas, 2 piezas
Greepbeschermer, 2 stuks

Maße 10 x 5 cm

Art.-Nr.

EAN

1. Rot/red
2. Schwarz/black

20 9403 56 02

7640113011185

20 9403 59 02

4052356002760



Griffschutz XL, 2er-Set

Side handle sleeve XL, 2 pieces
Manique de protection pour anses XL, 2 pièces
Presina di protezione per manici XL, 2 pezzi
Agarrador protector para asas XL, 2 piezas
Greepbeschermer XL, 2 stuks

Maße 15 x 6.5 cm

Art.-Nr.

EAN

1. Rot/red
2. Schwarz/black

20 9401 56 02

4052356009790

20 9401 59 02

4052356009806



Pfannen-Griffschutz

Pan holder
Manique pour poêle
Presine per padella
Agarrador para sartenes
Greepbeschermer voor pannen

Maße 20 x 5 cm

Art.-Nr.

EAN

Rot/red

20 9407 56 01

4052356000452



Stapelschutz, 2er-Set

Pan protector, set of 2 pieces
Protecteur de poêle, ensemble de 2 pièces
Prottetore di padella, set di 2 pezzi
Protector de sartén, set de 2 piezas
Panbeschermer, 2 stuks per set

Ø 32 cm

Art.-Nr.

EAN

1. Rot/red

20 9409 56 02

4052356002418

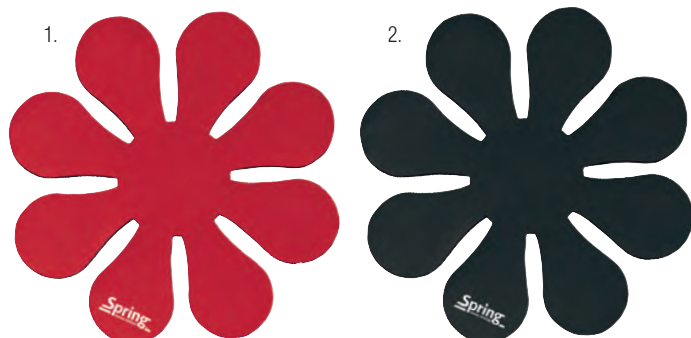
2. Schwarz/black

20 9409 51 02

4052356006010



- Passend für alle Pfannen mit bis zu Ø 32 cm
- Auch als Untersetzer einsetzbar
- Suitable for all pans with up to Ø 32 cm
- Also usable as a coaster



Untersetzer FLEXI

Trivet
Dessous-de-plat
Sottopentola
Salvamanteles
Onderzetter

Länge 19 cm

Art.-Nr.

EAN

1. Rot/red

20 9410 56 01

4052356006096

2. Schwarz/black

20 9410 51 01

4052356006102



Magnetisch mit rutschfester Silikonummantelung
Magnetic with non-slip silicone coating



Schutzmatte für Induktionskochfelder, 2 Stück

Protection mat for induction cooktops, 2 pieces
Tapis de protection pour cuisinières à induction, 2 pièces
Tappetino protettivo per piastre a induzione, 2 pezzi
Alfombrilla protectora para placas de inducción, 2 piezas
Beschermdende mat voor inductiekookplaten, 2 stuks

Ø

Art.-Nr.

EAN

18 cm

20 9411 51 18

4052356009400

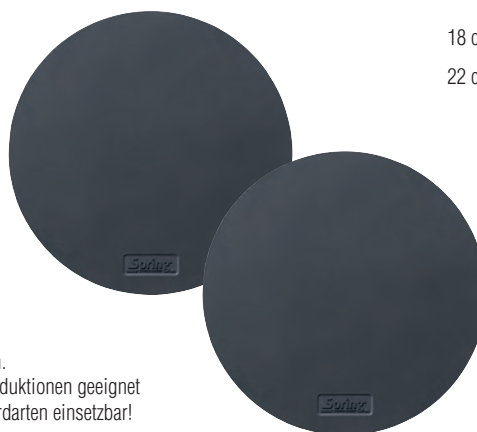
22 cm

20 9411 51 22

4052356009417



- Silikon, schwarz
- Schützt Glaskeramikflächen vor Kratzern und Verschmutzungen.
- Auch als Anti-Rutschmatte für Chafing Dishes auf Warmhalteinduktionen geeignet
- Nur auf Induktionskochfeldern einsetzen! Nicht auf anderen Herdarten einsetzbar!
- Silicone, black
- Protects glass ceramic surfaces against scratches and soiling
- Also suitable as a non-slip mat for Chafing Dishes used on induction units with keep warm function
- Use only on induction cooktops! Not to be used on other kind of stoves!



+300°C







FONDUE

Das Wort Fondue heißt genau genommen „geschmolzen“, vom französischen Wort „fondre“ = schmelzen.

Nicht ohne Grund, denn das erste Essen dieser Form, dass in den Geschichtsbüchern Erwähnung fand, war das ursprüngliche Schmelzen von Käse am offenen Feuer – der Legende nach wollte ein armer Hirte in den Bergen seine tägliche karge Mahlzeit aus Käse und Brot etwas abwechslungsreicher gestalten. Ob es ein Schweizer war, ist nicht überliefert, aber sicher ist, dass die Wurzeln dieser köstlichen Essensart in den französischsprachigen Regionen der Westalpen liegen.

Inzwischen werden mit dem Begriff Fondue ganz allgemein alle Gerichte beschrieben, bei denen mundgerechte Stücke Lebensmittel in Flüssigkeiten gegart oder getaucht werden. Das wohl bekannteste Trio besteht aus Fondue Bourguignonne, dem Klassiker mit Fett, seinem Pendant Fondue Chinoise mit Brühe, und dem Käsefondue, das dem Ursprung sicher am nächsten kommt.

Welches auch immer der Favorit ist – SPRING bietet mit einem umfassenden Sortiment an verschiedensten Fondue-Garnituren, Caquelons und Zubehör eine Auswahl, die ihresgleichen sucht.

Ob puristisch, rustikal oder mit Dekor – es ist für jeden Geschmack etwas dabei. Sämtliche Garnituren enthalten Topf, Rechaud, Brenner und Gabeln für den vollendeten Fondue-Genuss. Individualisten stellen ihr Set ganz einfach selbst zusammen und kombinieren dabei ganz nach Gusto Caquelons, Pasten- oder Gasbrenner mit Rechauds und Fondue-Gabeln. Durchdachte und funktionale Accessoires wie Fondue-Teller, Siebchen und Co. runden die stimmige, hochqualitative Kollektion ab.

Strictly speaking, the word fondue means "melted", from the French word "fondre" = to melt.

Not without reason, because the first meal of this form that found mention in the history books was the original melting of cheese on an open fire – according to legend, it was a poor shepherd in the mountains who wanted to make his daily meagre meal of cheese and bread a little more varied. Whether it was a Swiss is not handed down, but it is certain that the roots of this delicious way of eating lie in the French-speaking regions of the Western Alps.

Meanwhile, the term fondue is generally used to describe any dish in which bite-sized pieces of food are cooked or dipped in liquids. Probably the best known trio consists of fondue bourguignonne, the classic with grease, its counterpart fondue chinoise with broth, and cheese fondue, which is certainly the closest to the origin.

Whichever is the favourite – SPRING offers a comprehensive range of different fondue sets, caquelons and accessories, a selection that is second to none.

Whether puristic, rustic or with decoration – there is something for every taste. All sets include pot, warmer, burner and forks for the perfect fondue pleasure. Individualists can easily put together their own set, combining caquelons, paste or gas burners with warmers and fondue forks to suit their taste. Well thought-out and functional accessories such as fondue plates, sieves and the like round off the harmonious, high-quality collection.

FEATURES

	Personen Servings Personnes Persone Personas Personen	Bourguignonne Chinoise	Käse Cheese Fromage Formaggio Queso Kaas	Schokolade Chocolate Chocolat Cioccolato Chocolate Chocolade	Induktion Induction Induction Induzione Inducción Inductie	Pastenbrenner Paste burner Brûleur à pâte Bruciatore di pasta Quemador de pasta Pasta brander	Gasbrenner Gas burner Brûleur à gaz Bruciatore a gas Quemador de gas Gasbrander	Elektrisches Rechaud Electric warmer Réchaud électrique Fornelletto elettrico Infiernillo eléctrico Elektrisch rechaud	Edelstahl rostfrei Stainless steel Acier inoxydable Acciaio inossidabile Acero inoxidable Edelstaal roestvrij	Emalliertes Gusseisen Enamelled cast iron Fonte émaillée Ghisa smaltata Hierro fundido esmaltado Geëmailleerd gietijzer	Glasierete Keramik Glazed ceramics Céramique glacée Ceramica invetriata Cerámica esmaltada Geglazuurd keramiek	Aluminium, antihaftbeschichtet Aluminium, non-stick coated Aluminium, revêtu antiadhésif Alluminio, rivestito antiaderente Aluminio, revestido antiaderente Aluminium, met anti-aanbaklaag
FONDUE-GARNITUR SWISS ECO	6	✓				✓			✓			
FONDUE-GARNITUR CLASSIC ECO	6	✓				✓			✓			
FONDUE-GARNITUR BASIC	6	✓			✓	✓			✓			
FONDUE-GARNITUR DAVOS	6	✓			✓	✓			✓			
FONDUE-GARNITUR DAVOS CULINOX	6	✓				✓			✓			
FONDUE-GARNITUR ANDERMATT	6	✓			✓	*	✓		✓			
FONDUE-GARNITUR GRENOBLE	8	✓	✓		✓	✓	**			✓		
FONDUE-GARNITUR PROFESSIONAL	6	✓	✓	✓	✓			✓	✓			
FONDUE-GARNITUR CAROUSEL	6	✓			✓	*	✓		✓			
FONDUE-TOPF SAAS-FEE		✓	✓		✓					✓		
FONDUE-GARNITUR SAAS-FEE	8	✓	✓		✓	✓	**			✓		
FONDUE-TOPF ALUMINIUM INDUKTION			✓		✓							✓
KÄSEFONDUE-GARNITUR ALUMINIUM INDUKTION	6		✓		✓	✓	**					✓
CAQUELON MONTANA			✓								✓	
KÄSEFONDUE-GARNITUR MONTANA	6		✓			✓	**				✓	
KÄSEFONDUE-GARNITUR MINI EDELWEISS	2		✓	✓		✓					✓	
CAQUELON ECO			✓								✓	

* wahlweise kann ein Pastenbrenner als Wärmequelle eingesetzt werden * optionally a paste burner can be used as heat source

** wahlweise kann der Gasbrenner als Wärmequelle eingesetzt werden ** optionally the gas burner can be used as heat source



Fondue-Garnitur SWISS ECO

Fondue set
Ensemble à fondue
Set di fonduta
Juego de fondue
Fondue garnituur

- Topf, abnehmbarer Spritzschutz und Deckel aus Edelstahl poliert
- Perfekt auf den Topf abgestimmtes Rechaud mit Untersetzer
- Fonduegabeln mit farbiger Markierung
- Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Fondue-Topf: Ø 18 cm / Inhalt 2.0 L,
- für alle Herdarten außer Induktion geeignet
- 1 Spritzschutz
- 1 Rechaud mit Pastenbrenner und Untersetzer
- 6 Fleischfondue-Gabeln



- Pot, removable splashguard and lid made of polished stainless steel
- Perfectly matching warmer with coaster
- Fondue forks with colour marking
- Safety paste burner for comfortable handling
- 1 Fondue pot: Ø 18 cm / Capacity: 2.0 L, suitable for all types of stoves, except induction
- 1 Splashguard
- 1 Warmer with paste burner and coaster
- 6 Meat fondue forks



Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	2.0 L	26 2140 60 18	7640113010706

Fondue-Garnitur CLASSIC ECO

Fondue set
Ensemble à fondue
Set di fonduta
Juego de fondue
Fondue garnituur

- Topf mit Stielgriff aus schwarzem Kunststoff
- Topf, abnehmbarer Spritzschutz und Deckel aus Edelstahl poliert
- Perfekt auf den Topf abgestimmtes Rechaud mit Untersetzer
- Fonduegabeln mit farbiger Markierung
- Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Fondue-Topf: Ø 18 cm / Inhalt 1.5 L,
- für alle Herdarten außer Induktion geeignet
- 1 Spritzschutz
- 1 Rechaud mit Pastenbrenner und Untersetzer
- 6 Fleischfondue-Gabeln



- Pot with handle made of black plastics
- Pot, removable splashguard and lid made of polished stainless steel
- Perfectly matching warmer with coaster
- Fondue forks with colour marking
- Safety paste burner for comfortable handling
- 1 Fondue pot: Ø 18 cm / Capacity: 1.5 L, suitable for all types of stoves, except induction
- 1 Splashguard
- 1 Warmer with paste burner and coaster
- 6 Meat fondue forks



Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	1.5 L	26 2240 60 18	7640116142787

Fondue-Garnitur BASIC

Fondue set
Ensemble à fondue
Set di fonduta
Juego de fondue
Fondue garnituur



- Topf und abnehmbarer Spritzschutz aus gebürstetem Edelstahl
- Stabiles, verchromtes Rechaud mit Bodenplatte aus schwarz lackiertem Holz
- Fonduegabeln mit farbiger Markierung
- Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Fondue-Topf : Ø 18 cm / Inhalt 2.0 L, für alle Herdarten geeignet
- 1 Spritzschutz
- 1 Rechaud mit Pastenbrenner
- 6 Fleischfondue-Gabeln FUN

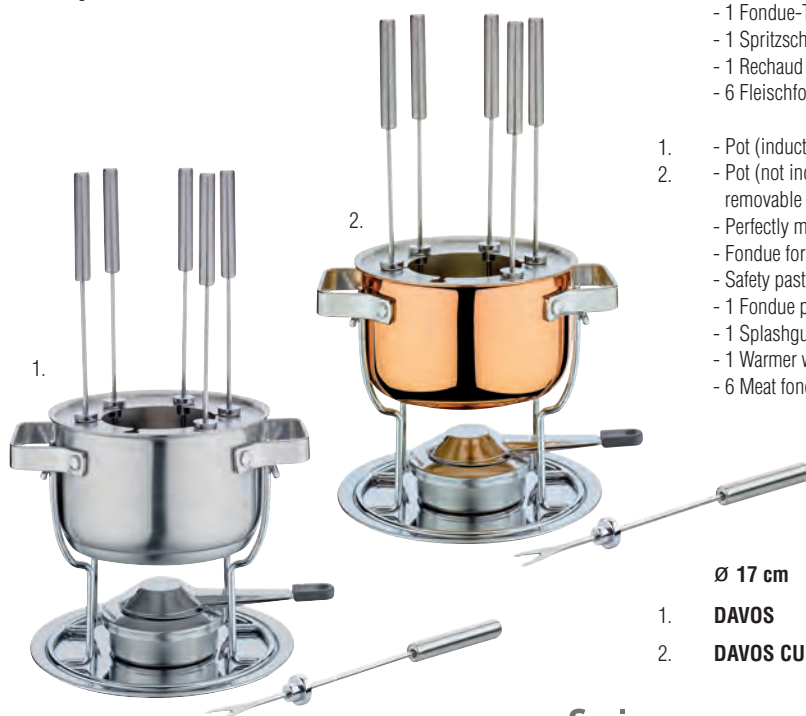


- Pot and removable splashguard made of brushed stainless steel
- Robust, chromed warmer with base plate made of black lacquered wood
- Fondue forks with colour marking
- Safety paste burner for comfortable handling
- Fondue pot: Ø 18 cm / Capacity 2.0 L, suitable for all types of stoves
- 1 Splashguard
- 1 Warmer with paste burner
- 6 Meat fondue forks FUN

Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	2.0 L	26 2651 60 20	7640116149656

Fondue-Garnitur DAVOS

Fondue set
Ensemble à fondue
Set di fonduta
Juego de fondue
Fondue garnituur



- Topf (induktiv) und abnehmbarer Spritzschutz aus Edelstahl poliert
 - Topf (nicht induktiv) aus Edelstahl verkupfert, abnehmbarer Spritzschutz aus Edelstahl poliert
- Perfekt auf den Topf abgestimmtes Rechaud mit Untersetzer
 - Fonduegabeln mit Halterung zum Einhängen – verhindert ein Verhaken
 - Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
 - 1 Fondue-Topf: Ø 17 cm / Inhalt 1.5 L
 - 1 Spritzschutz
 - 1 Rechaud mit Pastenbrenner und Untersetzer
 - 6 Fleischfondue-Gabeln



- Pot (inductive) and removable splashguard made of polished stainless steel
 - Pot (not inductive) made of stainless steel copper coated, removable splashguard made of polished stainless steel
- Perfectly matching warmer with coaster
 - Fondue forks with support for suspending – prevents from getting caught
 - Safety paste burner for comfortable handling
 - 1 Fondue pot: Ø 17 cm / Capacity: 1.5 L
 - 1 Splashguard
 - 1 Warmer with paste burner and coaster
 - 6 Meat fondue forks

	Ø 17 cm	Inhalt 1.5 L	Art.-Nr.	EAN
1.	DAVOS		26 9841 60 18	4052356009738
2.	DAVOS CULINOX		26 9842 60 18	4052356009745



Fondue-Garnitur ANDERMATT

Fondue set
Ensemble à fondue
Set di fonduta
Juego de fondue
Fondue garnituur



- Topf aus massivem Edelstahl mit matt schwarzer Außenbeschichtung
- Abnehmbarer Spritzschutz aus Edelstahl gebürstet
- Perfekt auf den Topf abgestimmtes Rechaud mit rutschfesten Füßchen für sicheren Halt
- Fonduegabeln mit farbiger Markierung
- Leistungsstarker, stufenlos regelbarer Gasbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Fondue-Topf: Ø 18 cm / Inhalt: 2.0 L, für alle Herdarten geeignet
- 1 Spritzschutz
- 1 Rechaud mit Gasbrenner
- 6 Fleischfondue-Gabeln



- Pot made of sturdy stainless steel with black matt outer coating
- Removable splashguard made of brushed stainless steel
- Perfectly matching warmer with anti-slip feet for secure hold
- Fondue forks with colour marking
- Powerful, continuously adjustable gas burner for comfortable handling
- 1 Fondue pot: Ø 18 cm / Capacity: 2.0 L, suitable for all types of stoves
- 1 Splashguard
- 1 Warmer with gas burner
- 6 Meat fondue forks

Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	2.0 L	26 2750 60 18	4052356006478

Fondue-Garnitur GRENOBLE

Fondue set
Ensemble à fondue
Set di fonduta
Juego de fondue
Fondue garnituur



- Topf und abnehmbarer Spritzschutz aus emailliertem Gusseisen
- Massives, perfekt auf den Topf abgestimmtes Rechaud aus emailliertem Gusseisen
- Geeignet für Fondues auf Basis von Fett oder Brühe sowie Käsefondues
- Fonduegabeln mit farbiger Markierung
- Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Fondue-Topf: Ø 16 cm / Inhalt: 1.5 L, für alle Herdarten geeignet
- 1 Spritzschutz
- 1 Rechaud mit Pastenbrenner
- 8 Fleischfondue-Gabeln



- Pot and removable splashguard made of enamelled cast iron
- Solid, perfectly matching warmer made of enamelled cast iron
- Suitable for fondues based on grease or broth as well as cheese fondues
- Fondue forks with colour marking
- Safety paste burner for comfortable handling
- 1 Fondue pot: Ø 16 cm / Capacity: 1.5 L, suitable for all types of stoves
- 1 Splashguard
- 1 Warmer with paste burner
- 8 Meat fondue forks

Ø 16 cm	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Schwarz matt/black matt	1.5 L	28 9451 60 16	4052356007031
Rot glänzend/red glossy	1.5 L	28 9456 60 16	4052356007048

Fondue-Garnitur PROFESSIONAL

Fondue set
Ensemble à fondue
Set di fonduta
Juego de fondue
Fondue garnituur

[ELEKTRO LINE]



- Topf (induktiv) aus Edelstahl gebürstet
- Abnehmbarer Spritzschutz aus Edelstahl poliert
- Elektrisches Rechaud mit voreingestellten Temperaturstufen für
 - Fondue Bourguignonne/Chinoise,
 - Käse
 - Schokolade
 und manueller Temperaturregelung
- 6 Fleischfondue-Gabeln



- Pot (inductive) made of brushed stainless steel
- Removable splashguard made of polished stainless steel
- Electric warmer with pre-set temperature levels for
 - Fondue Bourguignonne/Chinoise
 - Cheese
 - Chocolate
 and manual temperature setting
- 6 meat fondue forks

220-240 V | 50/60 Hz | 1200 W



Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	1.4 L	38 1250 60 01	4052356007659

Fondue-Garnitur CAROUSEL

Fondue set
Ensemble à fondue
Set di fonduta
Juego de fondue
Fondue garnituur



- Topf aus Edelstahl gebürstet
- Abnehmbarer Spritzschutz aus Edelstahl poliert
- Perfekt auf den Topf abgestimmtes Rechaud mit kugelgelagertem Drehteller aus schwarz lackiertem massivem Holz
- Fonduegabeln mit farbiger Markierung
- Leistungsstarker, stufenlos regelbarer Gasbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Fondue-Topf: Ø 19 cm / Inhalt: 2.0 L, für alle Herdarten geeignet
- 1 Spritzschutz
- 1 Rechaud mit Gasbrenner
- 1 Drehteller Ø 40 cm
- 6 Fleischfondue-Gabeln
- 6 Extra-dickwandige Porzellanschälchen, 200 ml
- 6 Servier-Löffelchen



- Pot made of brushed stainless steel
- Removable splashguard made of polished stainless steel
- Perfectly matching warmer with ball-bearing Lazy Susan made of solid, black lacquered wood
- Fondue forks with colour marking
- Powerful, continuously adjustable gas burner for comfortable handling
- 1 Fondue pot: Ø 19 cm / Capacity: 2.0 L, suitable for all types of stoves
- 1 Splashguard
- 1 Warmer with gas burner
- 1 Lazy Susan Ø 40 cm
- 6 Meat fondue forks
- 6 Extra thick-walled porcelain bowls, 200 ml
- 6 Serving spoons

Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
19 cm	2.0 L	26 2652 60 20	7640116149663



Caquelon SAAS-FEE

- Topf und abnehmbarer Spritzschutz aus emailliertem Gusseisen
- Geeignet für Fondues auf Basis von Fett oder Brühe sowie Käsefondues
- Bodendurchmesser Ø 13 cm
- Für alle Herdarten geeignet
- Passend zu allen Rechauds von SPRING



- Pot and removable splashguard made of enamelled cast iron
- Suitable for fondues based on grease or broth as well as cheese fondues
- Bottom diameter Ø 13 cm
- Suitable for all types of stoves
- Fits to all SPRING warmers



	Ø 20 cm	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Schwarz matt/black matt		2.0 L	28 9210 50 20	4052356010697
Rot glänzend/red glossy		2.0 L	28 9210 56 20	4052356010680

Fondue-Garnitur SAAS-FEE

Fondue set
Ensemble à fondue
Set di fonduta
Juego de fondue
Fondue garnitur

- Topf und abnehmbarer Spritzschutz aus emailliertem Gusseisen
- Massives, perfekt auf den Topf abgestimmtes Rechaud aus massivem Gusseisen
- Geeignet für Fondues auf Basis von Fett oder Brühe sowie Käsefondues
- Fonduegabeln mit farbiger Markierung
- Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Fondue-Topf: Ø 20 cm / Inhalt: 2.0 L, für alle Herdarten geeignet
- 1 Spritzschutz
- 1 Rechaud mit Pastenbrenner
- 8 Fleischfondue-Gabeln



- Pot and removable splashguard made of enamelled cast iron
- Solid, perfectly matching warmer made of enamelled cast iron
- Suitable for fondues based on grease or broth as well as cheese fondues
- Fondue forks with colour marking
- Safety paste burner for comfortable handling
- 1 Fondue pot: Ø 20 cm / Capacity: 2.0 L, suitable for all types of stoves
- 1 Splashguard
- 1 Warmer with paste burner
- 8 Meat fondue forks



	Ø 20 cm	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Schwarz matt/black matt		2.0 L	28 9251 60 20	4052356005730
Rot glänzend/red glossy		2.0 L	28 9256 60 20	4052356005723

[

FONDUE

]



Caquelon ALUMINIUM INDUKTION

- Topf aus robustem Aluminium
- Griff aus Edelstahl gebürstet
- Solide Emaillierung außen, hochwertige Antihftbeschichtung innen
- Bodendurchmesser Ø 15 cm
- Für alle Herdarten geeignet
- Passend zu allen Rechauds von SPRING



- Pot made of sturdy aluminium
- Handle made of brushed stainless steel
- Solid enamelling on the outside, high-quality non-stick coating inside
- Bottom diameter Ø 15 cm
- Suitable for all types of stoves
- Fits to all SPRING warmers



	Ø 23 cm	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Rot/red		2.0 L	28 9656 06 24	4052356000988
Schwarz/black		2.0 L	28 9660 06 24	7640116149847

Käsefondue-Garnitur ALUMINIUM INDUKTION

Cheese fondue set
Ensemble à fondue à fromage
Set di fonduta di formaggio
Juego de fondue de queso
Kaasfondue garnituur

- Caquelon aus robustem Aluminium
- Griff aus Edelstahl gebürstet
- Solide Emaillierung außen, hochwertige Antihftbeschichtung innen
- Inkl. Rechaud PEAK mit Untersetzer
- Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Fondue-Topf: Ø 23 cm / Inhalt: 2.0 L
- Für alle Herdarten geeignet
- 1 Rechaud mit Pastenbrenner und Untersetzer
- 6 Käsefondue-Gabeln



- Caquelon made of sturdy aluminium
- Handle made of brushed stainless steel
- Solid enamelling on the outside, high-quality non-stick coating inside
- Incl. warmer PEAK with coaster
- Safety paste burner for comfortable handling
- 1 Fondue pot: Ø 23 cm / 2.0 L
- 1 Warmer with paste burner and coaster
- 6 Cheese fondue forks

	Ø 23 cm	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Rot/red		2.0 L	28 9656 60 24	4052356001381
Schwarz/black		2.0 L	28 9660 60 24	4052356001404

Caquelon MONTANA



Schwarz gold/black gold

- Topf aus feuerfester Keramik, matt glasiert mit goldfarbenem Dekor
- Bodendurchmesser Ø 16 cm
- Für alle Herdarten außer Induktion geeignet
- Passend zu allen Rechauds von SPRING
- Pot made of fireproof ceramics, matt glaze with gold-coloured decor
- Bottom diameter Ø 16 cm
- Suitable for all types of stoves, except induction
- Fits to all SPRING warmers



Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
22 cm	2.0 L	28 9621 50 24	4052356006461

Käsefondue-Garnitur MONTANA

Cheese fondue set
Ensemble à fondue à fromage
Set di fonduta di formaggio
Juego de fondue de queso
Kaasfondue garnituur



Schwarz gold/black gold

- Caquelon aus feuerfester Keramik, schwarz matt glasiert mit goldfarbenem Dekor
- Inkl. Rechaud mit Bodenplatte aus schwarz lackiertem Metall
- Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Caquelon: Ø 22 cm / 2.0 L, für alle Herdarten außer Induktion geeignet
- 1 Rechaud mit Pastenbrenner
- 1 Wärmeverteilscheibe aus Aluminium
- 6 Käsefondue-Gabeln
- Caquelon made of fireproof ceramics, black matt glazed with gold-coloured decor
- Incl. warmer with base plate made of black lacquered metal
- Safety paste burner for comfortable handling
- 1 Fondue pot: Ø 22 cm / 2.0 L, suitable for all types of stoves, except induction
- 1 Warmer with paste burner
- 1 Heat distributing disc made of aluminium
- 6 Cheese fondue forks



Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
22 cm	2.0 L	28 9622 50 24	4052356006447

Käsefondue-Garnitur MINI EDELWEISS

Cheese fondue set
Ensemble à fondue à fromage
Set di fonduta di formaggio
Juego de fondue de queso
Kaasfondue garnituur



- Caquelon aus feuerfester Keramik, schwarz matt glasiert mit weißem Dekor
- Perfekt auf den Topf abgestimmtes Rechaud aus schwarz lackiertem Metall
- Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Caquelon: Ø 14 cm / 1.0 L, für alle Herdarten außer Induktion geeignet
- 1 Rechaud mit Pastenbrenner
- 1 Wärmeverteilscheibe aus Aluminium
- 2 Käsefondue-Gabeln
- Caquelon made of fireproof ceramics, black matt glazed with white decor
- Perfectly matching warmer made of black lacquered metal
- Safety paste burner for comfortable handling
- 1 Fondue pot: Ø 14 cm / 1.0 L, suitable for all types of stoves, except induction
- 1 Warmer with paste burner
- 1 Heat distributing disc made of aluminium
- 2 Cheese fondue forks



Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
14 cm	1.0 L	28 9621 50 16	4052356007024



[FONDUE]

Caquelon ECO

- Topf aus feuerfester Keramik, matt glasiert
- Bodendurchmesser Ø 16 cm
- Für alle Herdarten außer Induktion geeignet
- Passend zu allen Rechauds von SPRING
- Fondue- pot made of fireproof ceramics, matt glazed
- Bottom diameter Ø 16 cm
- Suitable for all types of stoves, except induction
- Fits to all SPRING warmers



Ø 24 cm	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	2.0 L	28 9620 50 24	7640116141759
Weiß/white	2.0 L	28 9620 59 24	7640116141766





Fondue-Rechaud TRADITION

Fondue warmer
Réchaud à fondue
Rechaud di fonduta
Soporte de fondue
Fondue rechaud

- Rechaud aus Edelstahl gebürstet
- Bodenplatte aus schwarz lackiertem Metall
- Wärmeverteilscheibe aus Aluminium gebürstet für Käsefondues
- Pastenbrenner, stufenlos regulierbar
- Passend für Fondue-Töpfe mit einem Bodendurchmesser bis 17 cm
- Warmer made of brushed stainless steel
- Base plate made of black lacquered metal
- Heat distributing disc made of brushed aluminium for cheese fondues
- Paste burner, infinitely adjustable
- Suitable for fondue pots with a diameter of up to 17 cm



Ø	Art.-Nr.	EAN
20 cm	28 9662 50 20	7640113010935



Fondue-Rechaud SWISS ECO

Fondue warmer
Réchaud à fondue
Rechaud di fonduta
Soporte de fondue
Fondue rechaud

- Rechaud aus Metall verchromt
- Untersetzer aus Edelstahl hochglanzpoliert
- Pastenbrenner, stufenlos regulierbar
- Passend für Fondue-Töpfe mit einem Bodendurchmesser bis 16 cm
- Warmer made of chromed metal
- Coaster made of mirror polished stainless steel
- Paste burner, infinitely adjustable
- Suitable for fondue pots with a diameter of up to 16 cm



Ø	Art.-Nr.	EAN
18 cm	26 2140 50 18	7640113010720



Fondue-Rechaud PEAK

Fondue warmer
Réchaud à fondue
Rechaud di fonduta
Soporte de fondue
Fondue rechaud

- Rechaud aus Edelstahl
- Untersetzer aus Edelstahl hochglanzpoliert
- Pastenbrenner, stufenlos regulierbar
- Passend für Fondue-Töpfe mit einem Bodendurchmesser bis 16 cm
- Warmer made of stainless steel
- Coaster made of mirror polished stainless steel
- Paste burner, infinitely adjustable
- Suitable for fondue pots with a diameter of up to 16 cm



Design by
AKANTUS
Germany

Ø	Art.-Nr.	EAN
16 cm	26 9850 50 16	4052356001152



Untersetzer für Fondue-Garnitur

Coaster for fondue set
Dessous-de-plat pour ensemble à fondue
Sottopentola per set di fonduta
Salvamanteles para juego de fondue
Onderzetter voor fondue garnituur

Gummibaum
Rubber tree



Ø	Art.-Nr.	EAN
20 cm	28 9569 50 20	4052356009608

Passend zur Fondue-Garnitur GRENOBLE/SAAS-FEE, speziell für den Einsatz mit Gasbrenner (Art.-Nr. 28 2330 68 07)
Suitable for fondue set GRENOBLE/SAAS-FEE, specially designed for use with gas burner (Item no. 28 2330 68 07)



farbiger Geschenkkarton



Karte mit Euroloch

Fleischfondue-Gabeln

Meat fondue forks

Fourchettes pour fondue à viande

Forchette per fonduta di carne

Tenedores para fondue de carne

Vleesfondue vorken

Komfortable Handhabung durch Widerhaken an den Spitzen – Fleischstücke werden leicht aufgespießt und gehen während des Garens nicht verloren. Verwechslung wird ausgeschlossen dank nummerierter bzw. farbiger Griffe.

Comfortable handling with barbs at the tips – pieces of meat are easily skewered and do not get lost during cooking. Confusion is impossible thanks to numbered resp. coloured handles.



BASIC

Edelstahl, Kunststoffgriff
Stainless steel, plastic handle

Länge

Art.-Nr.



6 Stück/Set of 6

26.0 cm

26 9026 06 06

4052356002050



INOX

Edelstahl
Stainless steel

Länge

Art.-Nr.



6 Stück/Set of 6

26.0 cm

26 9027 06 06

7640116143937



FUN

Edelstahl
Stainless steel

Länge

Art.-Nr.



6 Stück/Set of 6

26.0 cm

26 9028 06 06

4052356000230

Käsefondue-Gabeln

Cheese fondue forks

Fourchettes pour fondue à fromage

Forchette per fonduta di formaggio

Tenedores para fondue de queso

Kaasfondue vorken

Komfortable Handhabung durch drei Spitzen – Stücke von Brot, Gemüse oder Obst werden leicht aufgespießt. Verwechslung wird ausgeschlossen dank nummerierter bzw. farbiger Griffe.

Comfortable handling with three tips – pieces of bread, vegetable or fruit are easily skewered. Confusion is impossible thanks to numbered resp. coloured handles.



BASIC

Edelstahl, Kunststoffgriff
Stainless steel, plastic handle

Länge

Art.-Nr.



6 Stück/Set of 6

26.0 cm

28 9026 06 06

4052356002425



INOX

Edelstahl
Stainless steel

Länge

Art.-Nr.



6 Stück/Set of 6

26.0 cm

28 9028 06 06

7640116143913



BASIC

Edelstahl, Kunststoffgriff
Stainless steel, plastic handle

Länge

Art.-Nr.



6 Stück/Set of 6

● 26.0 cm

28 9029 06 06

7640113010928

6 Stück/Set of 6

● 26.0 cm

28 9029 56 06

4052356001107

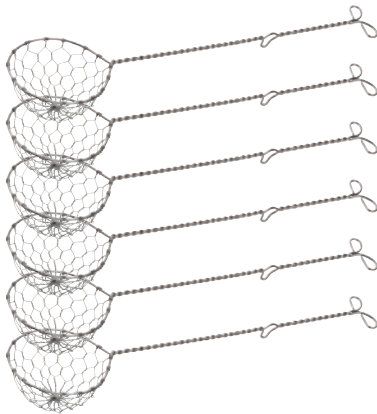


Fondue-Teller

Fondue plate
Assiette à fondue
Piatto da fonduta
Plato de fondue
Fondue bord

Aus hochwertiger Keramik, matt glasiert, spülmaschinenfest
In high-quality ceramics, matt glazed, dishwasher-safe

	Ø	Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	23 cm	26 9658 50 00	7640113012519
Weiß/white	23 cm	26 9658 59 00	7640116147188



Fondue-Siebchen INOX

Fondue spoons
Cuillères à fondue
Mestolini da fonduta
Coladores para fondue
Fondue zeefjes

Edelstahl, 6 Stück im Set
Stainless steel, set of 6 pieces

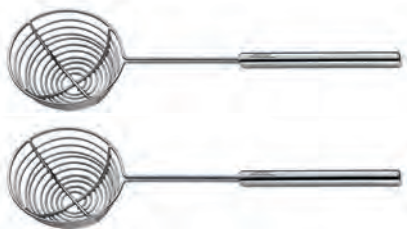


Länge	Art.-Nr.	EAN
22.0 cm	26 9831 00 06	7640113018429

Fondue-Siebchen PROFI

Fondue spoons
Cuillères à fondue
Mestolini da fonduta
Coladores para fondue
Fondue zeefjes

Edelstahl, 2 Stück im Set
Stainless steel, set of 2 pieces



Länge	Art.-Nr.	EAN
24.0 cm	26 9831 06 02	7640116156067



Aluminiumrondelle

Aluminium disc
Disque en aluminium
Disco in alluminio
Disco de aluminio
Aluminiumschijf



Für optimale Wärmeverteilung beim Käsefondue
For perfect heat distribution during the cheese fondue



	Ø	Art.-Nr.	EAN
	16 cm	28 2985 00 16	7640116142862
	18.5 cm	28 2985 00 18	7640113012175

Pastenbrenner

Paste burner
Brûleur à pâte
Bruciatore di pasta
Quemador de pasta
Pasta brander

Regulierbar, für SPRING FIRE Brennpaste 80 g-Becher
With flame adjustment, for SPRING FIRE fuel gel 80 g cup



	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	10 cm	5.0 cm	56 2326 68 10	7640113012250

Gas-Brenner

Gas burner
Brûleur à gaz
Bruciatore a gas
Quemador de gas
Gasbrander

- Hohe Heizleistung von 0.5 kW
- Stufenlos regulierbar
- Nachfüllbar mit Butangas
- Verbrauch: 37.2 g/h



- High heat output 0.5 kW
- Continuously adjustable
- Refillable with butane gas
- Consumption: 37.2 g/h



	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	7 cm	6.5 cm	28 2330 68 07	7640116149892

Brennpaste SPRING FIRE

Fuel paste
Pâte combustible
Pasta combustibile
Pasta compustibile
Brandpasta



	Art.-Nr.	EAN
3 Becher à 80 g für Pastenbrenner/ 3 cups with 80 g each for paste burners	24 9302 80 00	7640116149991
Flasche à 800 g/800 g bottle	24 9360 80 00	7640116149144

[HOT + COLD DRINKS]

Spring





Feuerzangenbowle-Set

Fire tongs punch set
Ensemble pour punch flambé
Set per punch fiammegiato
Juego para ponche flameado
"Feuerzangen" Bowle set

- Topf aus Edelstahl, außen hochglanzpoliert, innen matt gebürstet
- Für alle Herdarten geeignet
- Zuckeraufleger
- Rechaud aus Metall schwarz lackiert
- Pastenbrenner

- Pot in stainless steel, outside high mirror polished, inside brushed
- Suitable for all types of stoves
- Sugar holder
- Warmer in black lacquered metal
- Paste burner



EAN

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.
21 cm	4.5 L	14.5 cm	29 1000 60 20

7640113011024



Zuckeraufleger

Sugar holder
Repose-sucre
Portazucchero
Porta azúcar
Suikerplateau

- Edelstahl hochglanzpoliert
- Passend für Töpfe Ø 20 cm – 26 cm
- Mirror polished stainless steel
- Fits to pots Ø 20 cm – 26 cm



EAN

Länge	Art.-Nr.
27.5 cm	29 1000 00 27

7640113010942

TABLE TOP



Weinkühler

Wine cooler
Seau à vin
Secchiello ghiaccio
Enfriador de vino
Wijnkoeler

- Edelstahl hochglanzpoliert
- Passend zu Ständer für Weinkühler 34 4819 60 22
- Mirror polished stainless steel
- Fits to wine cooler stand 34 4819 60 22

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.
25.5 cm	4.0 L	20.0 cm	34 4821 60 20

7640113014742

TABLE TOP

Ständer für Weinkühler

Stand for wine cooler
Support pour seau à vin
Supporto per secchiello ghiaccio
Soporte para enfriador de vino
Wijnkoeler standaard

- Edelstahl hochglanzpoliert
- Passend zu Weinkühler 34 4821 60 20
- Mit schwerem Fuß für hohe Stabilität und hohem Rand für sicheren Stand des Weinkühlers
- Mirror polished stainless steel
- Fits to wine cooler 34 4821 60 20
- With heavy base for high stability and high rim for safe stand of the wine cooler

Ø	Höhe	Art.-Nr.
16/22 cm	65.0 cm	34 4819 60 22

7640113011017



Irish Coffee-Set

Irish Coffee set
Ensemble pour Irish Coffee
Set per Irish Coffee
Juego para Irish Coffee
Irish Coffee set

- Rechaud aus Edelstahl mit Brenner, inkl. Teelicht
- 2 Gläser aus Borosilikat, Inhalt 225 ml
- Stainless steel warmer with burner, incl. tealight
- 2 glasses made of borosilicate, capacity 225 ml



Art.-Nr.

34 2298 60 00



EAN

7640113010980

Irish Coffee-Gläser

Irish Coffee glasses
Verres pour Irish Coffee
Bicchieri per Irish Coffee
Copas para Irish Coffee
Irish Coffee glazen

- Borosilikatglas
- 6 Stück im Set
- Inhalt: 225 ml

- Borosilicate glass
- Set of 6 pieces
- Capacity: 225 ml



Art.-Nr.

34 9291 00 06

EAN

7640113017712

RACLETTE

Erfunden wurde das Raclette – wo sollte es anders sein – in der Schweiz.

Ursprünglich bestand dieses nur aus am offenen Feuer geschmolzenem Käse und Brot. Im Laufe der Zeit hat es sich glücklicherweise zu mehr als das entwickelt und ist inzwischen weltweit bei Genießern beliebt. Denn die zünftige Mahlzeit verbindet Gaumenfreuden mit Geselligkeit. Als Unternehmen mit Schweizer Wurzeln und Spezialist für das Kochen am Tisch bietet SPRING Ihnen alles für ein gemütliches Raclette-Essen. Ob zu zweit, mit Freunden oder der Familie. Die Raclettes sind in verschiedenen Größen erhältlich, eine Grillplatte aus Aluminium oder ein heißer Stein erweitert die Möglichkeiten.

Das PIZZARACLETTE6 ist unsere neuzeitliche Variante. Statt nur Käse zu schmelzen, wird zusätzlich Pizzateig, kreativ belegt, von unten knusprig braun gebacken. So bekommt jeder die Pizza, die ihm am besten schmeckt.

Alle Möglichkeiten auf einmal bietet das FONDUERACLETTE8. Die Kombination aus Raclette-Gerät und Fonduepfopf wird ergänzt durch eine Grillplatte aus Aluminium und lässt keine Wünsche offen.

Zurück zum ursprünglichen Geschmackserlebnis führt der Raclette-Ofen CHALET. Die traditionelle Funktion und das puristische Design beschränken sich hier auf das Wesentliche – cremig geschmolzenen Käse.

Alle Geräte sind sicher und einfach in der Bedienung und leicht zu reinigen. Gute Gründe, sie häufiger herauszuholen: Geselligkeit hat das ganze Jahr Saison!

Raclette was invented – where else would it be – in Switzerland. Originally, it consisted only of cheese and bread melted over an open fire. Fortunately, over the course of time it has developed into more than that and is now popular with gourmets worldwide. This is because the hearty meal combines culinary delights with conviviality. As a company with Swiss roots and a specialist in cooking at the table, SPRING offers you everything you need for a cosy raclette meal. Whether as a couple, with friends or with the family. The raclettes are available in different sizes, an aluminium grill plate or a hot stone extends the possibilities.

The PIZZARACLETTE6 is our modern version. Instead of just melting cheese, pizza dough with creative toppings is also baked until crispy brown from below. So, everyone gets the pizza that tastes best to them.

The FONDUERACLETTE8 offers all possibilities at once. The combination of raclette device and fondue pot is complemented by an aluminium grill plate and leaves nothing to be desired.

The CHALET raclette oven takes you back to the original taste experience. The traditional function and puristic design are limited here to the essentials – creamy melted cheese.

All appliances are safe, simple to use and easy to clean. Good reasons to get them out more often: conviviality is in season all year round!

FEATURES

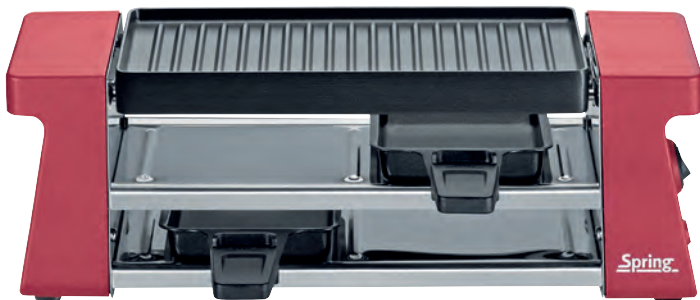
	Personen Persons Personnes Persone Personas Personen	Raclette	Fondue	BBQ	Elektrisch Electric Électrique Elettrico Eléctrico Elektrisch	Pastenbrenner Paste burner Brûleur à pâte Bruciatore di pasta Quemador de pasta Pasta brander	Teelicht Tealight Bougie à chauffe-plat Lumino da tè Vela pequeña Theelichtje	Steinplatte Stone plate Plaque en pierre Piastra di pietra Placa de piedra Grillsteen	Grillplatte Grill plate Plaque à grillades Piastra di griglia Placa de parrilla Grillplaat	Abstellfläche für Pfännchen Parking shelf for pans Étage de rangement pour des poêlons Piano per riporre padelline Superficie para estacionar mini-sartenes Parkeerzone voor pannetjes	Stufenlose Temperatureinstellung Infinitely variable temperature adjustment Réglage en continu de la température Regolazione continua della temperatura Regulación continua de la temperatura Temperatuurregelaar traploos instelbaar	An- / Ausschalter On/off switch Interrupteur marche/arrêt Interruttore on/off Interruptor de encendido/apagado Aan/uit schakelaar	Leistungsstarkes Heizelement Powerful heating element Élément chauffant puissant Elemento riscaldante potente Elemento calefactor potente Krachtig verwarmingselement	Abnehmbares Netzkabel Detachable power cord Câble d'alimentation détachable Cavo di rete rimovibile Cable de red desmontable Afneembare voedingskabel
RACLETTE 2 COMPACT	2	✓		✓	✓				✓	✓		✓	✓	
RACLETTE 4 COMPACT	4	✓		✓	✓				✓	✓		✓	✓	
RACLETTE 8 CLASSIC DUO	8	✓		✓	✓			✓	✓	✓	✓		✓	
RACLETTE 8 CLASSIC / Grillplatte	8	✓		✓	✓				✓	✓	✓		✓	✓
RACLETTE 8 CLASSIC / Steinplatte	8	✓		✓	✓			✓		✓	✓		✓	✓
RACLETTE 2 CLASSIC	2	✓		✓	✓				✓	✓	✓		✓	
RACLETTE 4 CLASSIC	4	✓		✓	✓				✓	✓	✓		✓	
RACLETTE 8 FUN	8	✓		✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓
RACLETTE GOURMET PARTY	2	✓				✓								
RACLETTE GOURMET	1	✓					✓							
RACLETTE GOURMET	2	✓					✓							
RACLETTE FONDUE 8 CLASSIC	8	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓		✓	
PIZZA RACLETTE 6	6	✓		✓	✓				✓	✓	✓		✓	✓
RACLETTE CHALET		✓		✓	✓				✓		✓		✓	✓



[RACLETTE]



[RACLETTE2^{COMPACT}]



- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihafbeschichtung, 23,5 x 10,5 cm
- Ein-/Ausschalter mit Funktionsanzeige
- Praktische, integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- Gehäuse mit integrierten Griffen
- 2 Pfännchen
- 2 Spachtel

- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, 23,5 x 10,5 cm
- On/off switch with function display
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- Housing with integrated handles
- 2 Pans
- 2 Scrapers

Maße: 34,5 x 10,5 x 11,5 cm

220-240 V | 50/60 Hz | 400 W



2x



2x



EAN

Art.-Nr.

Schwarz/black

30 3700 70 01

4052356001442

Rot/red

30 3700 30 01

4052356002104

>|<<K
Kurz Kurz Design

RACLETTE

Spring

RACLETTE⁴ COMPACT

- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihafbeschichtung, 43.0 x 10.5 cm
- Ein-/Ausschalter mit Funktionsanzeige
- Integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- Gehäuse mit integrierten Griffen
- 4 Pfännchen
- 4 Spachtel

- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, 43.0 x 10.5 cm
- On/off switch with function display
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- Housing with integrated handles
- 4 Pans
- 4 Scrapers

Maße: 54.0 x 10.5 x 11.5 cm

220-240 V | 50/60 Hz | 650 W



Art.-Nr.

Schwarz/black

30 3900 70 01

4052356003385

Rot/red

30 3900 30 01

4052356003361

KURZ
Kurz Kurz Design



[RACLETTE]



[RACLETTE8 CLASSIC DUO]

- Massive Steinplatte mit polierter Oberfläche und Safrille, 42,0 x 21,0 cm
- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihafbeschichtung, 42,0 x 21,0 cm
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Praktische, integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- Gehäuse aus gebürstetem Aluminiumguss
- 8 Pfännchen
- 8 Spachtel

- Stone plate with polished surface and juice groove, 42,0 x 21,0 cm
- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, 42,0 x 21,0 cm
- Infinitely variable temperature adjustment
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- Housing made of brushed cast aluminium
- 8 Pans
- 8 Scrapers

Maße: 42 x 21,5 x 14 cm

230 V | 50/60 Hz | 1200 W



8x

8x



Art.-Nr.

32 6732 00 01



EAN

4052356009615



farbiger Geschenkkarton



Karte mit Euroloch

RACLETTE8^{CLASSIC}

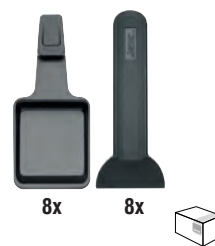


- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihafbeschichtung, beidseitig verwendbar (Grillfläche und Crêpe-Formen), 40.0 x 25.0 cm
- Stufenlose Temperatureinstellung mit Funktionsanzeige
- Praktische, integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- Gehäuse aus gebürstetem Aluminiumguss mit wärmeisolierenden Griffen
- 8 Pfännchen
- 8 Spachtel
- Mit abnehmbarem Netzkabel
- Optionales Zubehör: Steinplatte, Art.-Nr. 32 6740 01 01

- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, double-sided use (grilling surface and crêpes recesses), 40.0 x 25.0 cm
- Infinitely variable temperature adjustment with function display
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- Housing made of brushed cast aluminium with heat insulating handles
- 8 Pans
- 8 Scrapers
- With detachable power cord
- Optional accessory: Stone plate, item no. 32 6740 01 01

Maße: 48 x 27 x 14.5 cm

220 – 240 V | 50/60Hz | 1200 W



Art.-Nr.
Aluminium-Grillplatte/
aluminium grill plate **32 6731 00 01**

EAN
4052356006126

RACLETTE8^{CLASSIC}

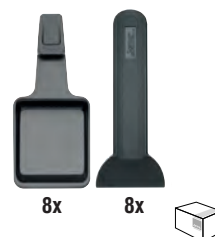


- Massive Steinplatte mit polierter Oberfläche und Safrille, 40.0 x 25.0 cm
- Stufenlose Temperatureinstellung mit Funktionsanzeige
- Praktische, integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- Gehäuse aus gebürstetem Aluminiumguss mit wärmeisolierenden Griffen
- 8 Pfännchen
- 8 Spachtel
- Mit abnehmbarem Netzkabel
- Optionales Zubehör: Aluminium-Grillplatte, Art.-Nr. 32 6730 01 01

- Solid stone plate with polished surface and juice groove, 40.0 x 25.0 cm
- Infinitely variable temperature adjustment with function display
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- Housing made of brushed cast aluminium with heat insulating handles
- 8 Pans
- 8 Scrapers
- With detachable power cord
- Optional accessory: Cast aluminium grill plate, item no. 32 6730 01 01

Maße: 48 x 27 x 14.5 cm

220 – 240 V | 50/60Hz | 1200 W

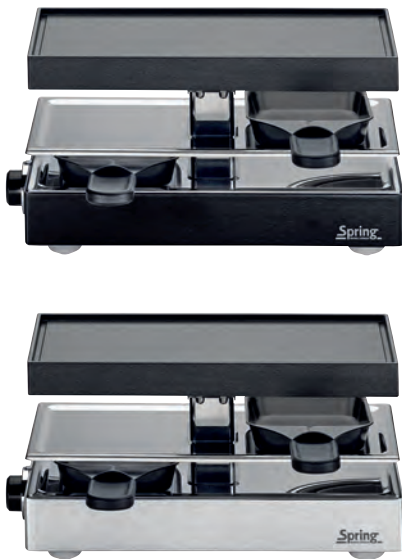


Art.-Nr.
Steinplatte/
stone plate **32 6741 00 01**

EAN
4052356007000

RACLETTE

RACLETTE²CLASSIC

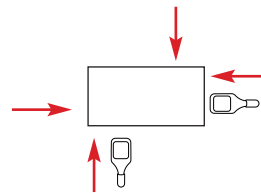


- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihafbeschichtung, 24.0 x 10.5 cm
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Praktische, integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- Gehäuse aus gebürstetem Aluminiumguss
- 2 Pfännchen
- 2 Spachtel

- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, 24.0 x 10.5 cm
- Infinitely variable temperature adjustment
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- Housing made of brushed cast aluminium
- 2 Pans
- 2 Scrapers

Maße: 25.5 x 11 x 12.5 cm

230 V | 50/60 Hz | 440 W



2x

2x



EAN

Art.-Nr.

Schwarz/black

32 6728 70 01

4052356009592

Silber/silver

32 6728 00 01

4052356009585

RACLETTE⁴CLASSIC

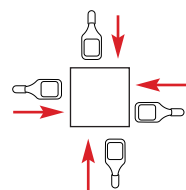


- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihafbeschichtung, 21.0 x 21 cm
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Praktische, integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- Gehäuse aus gebürstetem Aluminiumguss
- 4 Pfännchen
- 4 Spachtel

- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, 21.0 x 21 cm
- Infinitely variable temperature adjustment
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- Housing made of brushed cast aluminium
- 4 Pans
- 4 Scrapers

Maße: 22.5 x 21.5 x 13.5 cm

230 V | 50/60 Hz | 750 W



4x

4x



EAN

Art.-Nr.

Schwarz/black

32 6729 70 01

4052356007215

Silber/silver

32 6729 00 01

4052356007178



RACLETTE8FUN

- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihafbeschichtung, 47.0 x 23.5 cm
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Ein-/Ausschalter mit Funktionsanzeige
- Praktische, integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- 2 abnehmbare Edelstahlplatten zur leichten Reinigung
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Aluminiumguss
- 8 Pfännchen
- 8 Spachtel
- Mit abnehmbarem Netzkabel

- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, 47.0 x 23.5 cm
- Infinitely variable temperature adjustment
- On/off switch with function display
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- 2 removable stainless steel trays for easy cleaning
- Housing made of powder coated aluminium
- 8 Pans
- 8 Scrapers
- With detachable power cord

Maße: 47 x 24 x 15 cm

230 V | 50 Hz | 1300 W



8x

8x



EAN

Art.-Nr.

Schwarz/black

32 6771 70 01

4052356005471

Rot/red

32 6771 30 01

4052356005464



farbiger Geschenkkarton



Karte mit Euroloch

RACLETTE ACCESSOIRES

	Raclette-Pfännchen Raclette pans Poêlons pour raclette Padellini per raclette Mini-sartenes para raclette Raclette pannetjes	Maße 10.5 x 9 x 1.0 cm Grifflänge/Length of handle: 11 cm	Art.-Nr. 32 6700 03 02	EAN 4052356005822	
	2 Stück im Set, mit Antihafbeschichtung, passend für RACLETTE8 FUN Set of 2 pieces, with non-stick coating, fits to RACLETTE8 FUN				
	Raclette-Pfännchen Raclette pans Poêlons pour raclette Padellini per raclette Mini-sartenes para raclette Raclette pannetjes	Maße 9.5 x 8.0 x 2.0 cm Grifflänge/Length of handle: 11 cm	Art.-Nr. 32 6729 03 02	EAN 4052356007246	
	2 Stück im Set, mit Antihafbeschichtung, passend für RACLETTE2 CLASSIC / RACLETTE4 CLASSIC / RACLETTE8 CLASSIC DUO / RACLETTE FONDUE Set of 2 pieces, with non-stick coating, fits to RACLETTE2 CLASSIC / RACLETTE4 CLASSIC / RACLETTE8 CLASSIC DUO / RACLETTE FONDUE				
	Raclette-Pfännchen Raclette pans Poêlons pour raclette Padellini per raclette Mini-sartenes para raclette Raclette pannetjes	Maße 10.5 x 9.0 x 1.0 cm Grifflänge/Length of handle: 9 cm	Art.-Nr. 30 3700 03 02	EAN 4052356002265	
	2 Stück im Set, mit Antihafbeschichtung, passend für RACLETTE2 COMPACT / RACLETTE4 COMPACT / RACLETTE8 CLASSIC Set of 2 pieces, with non-stick coating, fits to RACLETTE2 COMPACT / RACLETTE4 COMPACT / RACLETTE8 CLASSIC				
	Raclette-Pfännchen Raclette pan Poêlon pour raclette Padellino per raclette Mini-sartén para raclette Raclette pannetje	Maße 17.5 x 8.6 x 1.8 cm	Art.-Nr. 30 3510 03 01	EAN 4052356008816	
	- 1 Stück, mit Antihafbeschichtung und klappbarem Griff aus Buchenholz, passend zu Käse-Raclette GOURMET PARTY - 1 piece, with non-stick coating and foldable handle made of beechwood, suitable for cheese Raclette GOURMET PARTY				
	Spachtel Scrapers Spatules Spatole Rasquetas Schrapers	Länge 13 cm	Art.-Nr. 30 3700 04 02	EAN 4052356002272	
	- 2 Stück im Set - Hochwertiger Kunststoff - Set of 2 pieces - High-quality plastics				



Käse-Raclette GOURMET PARTY

Cheese raclette
Raclette à fromage
Raclette di formaggio
Raclette de queso
Kaas-Raclette



- Rechaud aus schwarz lackiertem Metall
- Abnehmbare Bodenplatte aus Buchenholz
- Wärmeverteilerplatte aus Edelstahl rostfrei, passend für Fondue-Töpfe mit einem Bodendurchmesser bis Ø 17 cm
- Je 2 Pfännchen mit klappbarem Griff aus Buchenholz und Spachtel aus Buchenholz, Pastenbrenner



Maße

Art.-Nr.

EAN

23.5 x 22.5 x 11.5 cm

30 3510 70 02

4052356008762

Käse-Raclette GOURMET

Cheese raclette
Raclette à fromage
Raclette di formaggio
Raclette de queso
Kaas-Raclette



- Rechaud mit Bodenplatte aus Buchenholz
- 1 Pfännchen
- 1 Spachtel, Buchenholz
- 2 Teelichter



- Warmer with bottom plate made of beechwood
- 1 Pan
- 1 Scraper, beechwood
- 2 Tealights

Maße

Art.-Nr.

EAN

12.5 x 12.5 x 8 cm

30 3500 70 01

4052356007802

Käse-Raclette GOURMET

Cheese raclette
Raclette à fromage
Raclette di formaggio
Raclette de queso
Kaas-Raclette



- Rechaud mit Bodenplatte aus Buchenholz
- 2 Pfännchen
- 2 Spachtel, Buchenholz
- 4 Teelichter



- Warmer with bottom plate made of beechwood
- 2 Pans
- 2 Scrapers, beechwood
- 4 Tealights

Maße

Art.-Nr.

EAN

24.5 x 12.5 x 8 cm

30 3500 70 02

4052356007819

[RACLETTE FONDUE 8^{CLASSIC}]



RACLETTE FONDUE 8^{CLASSIC}

Spring

- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihafbeschichtung, 31.0 x 31.0 cm
- Leistungsstarke Heizelemente zum Schmelzen von Käse, zum Grillen und für Fondue
- Separat regelbare Heizkreisläufe
- Stufenlose Temperatureinstellung mit Funktionsanzeige
- Praktische, integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- Fondue-Topf aus gebürstetem Edelstahl mit Spritzschutz, Ø 15.5 cm / 1.0 L, für alle Herdarten außer Induktion geeignet
- Gehäuse aus gebürstetem Aluminiumguss
- 8 Pfännchen
- 8 Spachtel
- 8 Fleischfondue-Gabeln

- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, 31.0 x 31.0 cm
- Powerful heating elements for melting cheese, grilling and for fondue
- Separately adjustable heating circuits
- Infinitely variable temperature adjustment with function display
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- Fondue pot made of brushed stainless steel with splashguard, Ø 15.5 cm / 1.0 L, suitable for all types of stoves, except induction
- Housing made of brushed cast aluminium
- 8 Pans
- 8 Scrapers
- 8 Meat fondue forks

Maße: 31 x 34 x 16.5 cm

220-240 V | 50/60 Hz | 1750 W



Art.-Nr.

32 6733 00 01



EAN

4052356009752

Spring

117



farbiger Geschenkkarton



Karte mit Euroloch

PIZZA RACLETTE 6



Pizza im Raclette-Style - erleben Sie in geselliger Runde völlig neue Ideen und fantastische Vielfalt. Kreieren und backen Sie ganz nach Ihrem individuellen Geschmack Ihre Mini-Pizza direkt am Tisch und genießen Sie kleine Köstlichkeiten von der Grillplatte. Freuen Sie sich auf kreative Gaumenfreuden in gemütlicher Atmosphäre mit Freunden oder der Familie – mit dem PizzaRaclette6 von SPRING.

Pizza in raclette style - experience completely new ideas and fantastic variety in a convivial round. Create and bake your mini pizza directly at the table according to your individual taste and enjoy small delicacies from the grill plate. Look forward to creative culinary delights in a cozy atmosphere - with the SPRING PizzaRaclette6.



1

2

3



- Stufenlose Temperatureinstellung
- Infinitely variable temperature adjustment



1

2

3

PIZZA

- Alle 3 Heizelemente sind eingeschaltet. Ober- und Unterhitze auf beiden Ebenen.
- All 3 heating elements are switched on. Top and bottom heat on both levels.

1

GRILL

- Nur das oberste Heizelement ist eingeschaltet für Oberhitze in der oberen Ebene.
- Only upper heating element is switched on for top heat in the upper level.

Durach Design AG

DU DESIGN PLUS

118

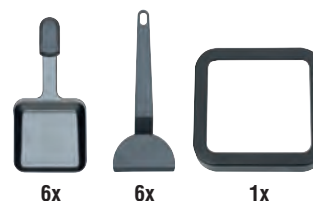
Spring

- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihafbeschichtung, 44.0 x 13.0 cm
- Leistungsstarke Heizelemente zum Backen von Pizza, Schmelzen von Käse und Grillen
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Praktische, integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem oder gebürstetem Aluminiumguss
- 6 Pfännchen
- 6 Spachtel
- 1 Teigausstecher
- Mit abnehmbarem Netzkabel

- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, 44.0 x 13.0 cm
- Powerful heating elements for baking pizza, melting cheese and grilling
- Infinitely variable temperature adjustment
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- Housing made of powder coated or brushed cast aluminium
- 6 Pans
- 6 Scrapers
- 1 Dough cutter
- With detachable power cord

Maße: 46 x 16 x 21.5 cm

220-240 V | 50/60 Hz | 1100 W



6x

6x

1x



Art.-Nr.

EAN

Schwarz/black

33 6771 00 02

7640113012458

Silber/silver

33 6771 00 04

4052356004979



Raclette-Pfännchen

Raclette pans
Poêlons pour raclette
Padellini per raclette
Mini-sartenes para raclette
Raclette pannetjes

2 Stück im Set, mit Antihafbeschichtung, Grifflänge: 12 cm
Set of 2 pieces, with non-stick coating, length of handle: 12 cm

Maße

Art.-Nr.

EAN

10.5 x 10.5 x 2 cm

33 6771 03 02

4052356002234



Spachtel

Spatulas
Racloirs
Spatole
Rasquetas
Schrapers

2 Stück im Set, hochwertiger Kunststoff
Set of 2 pieces, high-quality plastics

Länge

Art.-Nr.

EAN

20 cm

33 6771 04 02

4052356002241



Teigausstecher

Pastry cutter
Emporte-pièce pizza
Stampo per tagliare
Molde para cortar
Uitstekker

Hochwertiger Kunststoff
High-quality plastics

Maße

Art.-Nr.

EAN

10.5 x 10.5 cm

33 6771 01 01

4052356002258



farbiger Geschenkkarton



Karte mit Euroloch

[RACLETTE CHALET]



Der SPRING Raclette-Ofen CHALET steht für den ursprünglichen Genuss und ist dabei gar nicht Old School. Die traditionelle Funktion gepaart mit dem modernen puristischen Design beschränkt sich auf das Wesentliche – cremig geschmolzenen Käse! Dazu einfach knuspriges, frisches Baguette und das Geschmackserlebnis ist perfekt. Ihre Familie und Freunde werden begeistert sein!

The Spring Raclette oven CHALET is all about classic enjoyment, but is by no means 'old school'. The traditional function combined with modern, puristic design keeps the oven scaled back to what's essential – creamy melted cheese! Simply add a crispy, fresh baguette and the taste experience is perfect. Your family and friends will be thrilled!

Der Raclette-Ofen CHALET zeichnet sich durch perfekte Verarbeitung und hohe Funktionalität aus und erinnert durch das Prinzip, Käse an der Oberfläche zu schmelzen, dennoch an alte Zeiten, als man dies noch am offenen Feuer tat. Das kompakte Gerät steht auf einem extra stabilen Fuß aus pulverbeschichtetem Stahlguss. Ein höhenverstellbarer und 360° schwenkbarer Arm mit neigbarer Käseauflage aus robustem, gebürstetem Edelstahl garantiert eine komfortable Handhabung. Zusätzlich verfügt der Raclette-Ofen auch über eine Grillplatte aus Aluminium-Guss mit hochwertiger Antihafbeschichtung für das Grillen von Gemüse, Fleisch- oder Fischstücken sowie das Aufwärmen von Bratscheiben. Für den perfekten Schmelz- und Bräunungsgrad des Käses lässt sich die Hitze stufenlos regulieren.

The CHALET raclette oven is distinguished by its perfect workmanship and high functionality and, due to the principle of melting cheese on the surface, is nevertheless reminiscent of the old days when this was still done over an open fire. The compact appliance stands on an extra stable base made of powder-coated cast steel. A height-adjustable and 360° swivelling arm with an inclinable cheese rest made of robust, brushed stainless steel guarantees comfortable handling. In addition, the raclette oven also has a grill plate made of cast aluminium with a high-quality non-stick coating for grilling vegetables, pieces of meat or fish as well as reheating slices of bread. The heat can be infinitely adjusted for the perfect degree of melting and browning of the cheese.

Raclette-Ofen CHALET

Raclette oven

Four à Raclette

Fornellino da Raclette

Fundidor de Raclette

Raclette grill

- Passend für rechteckige Käsestücke bis 17.5 x 7.5 x 11 cm

- Mit 360° schwenkbarem und höhenverstellbarem Arm

- Neigbare Käseauflage zum leichten Servieren

- Spachtel mit glatter und gezahnter Kante für komfortables Abstreifen und Servieren des geschmolzenen Käses

- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihafbeschichtung, 24.5 x 9.5 cm

- Stufenlose Temperatureinstellung

- Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl

- Mit abnehmbarem Netzkabel

- Suitable for rectangular pieces of cheese up to 17.5 x 7.5 x 11 cm

- With 360° rotatable and height-adjustable swivel arm

- Inclinable cheese tray for easy serving

- Scraper with even and serrated edge for comfortable scraping and serving of the melted cheese

- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, 24.5 x 9.5 cm

- Infinitely variable temperature adjustment

- Housing made of brushed stainless steel

- With detachable power cord

Maße: 36.0 x 17.0 x 25.0 cm

230 V | 50 Hz | 600 W



Art.-Nr.

EAN

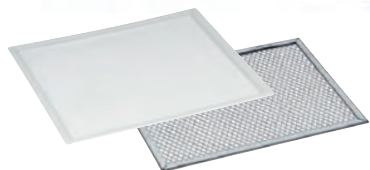
31 6751 00 01

4052356007345



Dörrautomat BASIC

Food dehydrator
Déshydrateur
Essiccatore
Deshidratador
Voedseldroger



- Horizontales Dörssystem für gleichmäßiges Dörresultat
- Präzise Temperatureinstellung von 35 °C bis 70 °C
- Maximale Zeiteinstellung von 1 Stunde bis 24 Stunden
- Geräuscharmer Betrieb
- Tür mit praktischem Sichtfenster zur komfortablen Überwachung des Trocknungsgrades
- Intuitive Bedienung
- Mit rutschfesten Füßen
- 4 Dörrgitter
- 1 Tablett für Fruchtleder
- Horizontal dehydrating system for uniform results
- Precise temperature setting from 35 °C to 70 °C
- Maximum time setting from 1 hour to 24 hours
- Quiet operation
- Door with a useful window for convenient monitoring of the degree of dryness
- Intuitive operation
- With non-slip feet
- 4 Dehydration trays
- 1 Fruit leather tray

Maße: 30.0 x 25.5 x 21.0 cm

220-240 V | 50/60 Hz | 320-380 W

Gewicht

2.92 kg

Art.-Nr.

38 1240 70 01



EAN

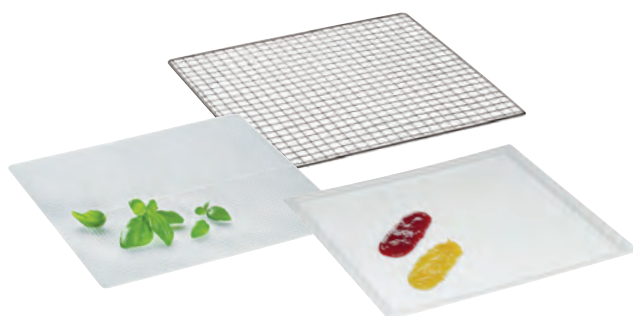
4052356009325





Dörrautomat PROFESSIONAL

Food dehydrator
Déshydrateur
Essiccatore
Deshidratador
Voedseldroger



- Horizontales Dörrsystem für gleichmäßiges Dörrergebnis
- Präzise Temperatureinstellung von 35 °C bis 75 °C
- Zusatzfunktion für das Dörren bei Zimmertemperatur
- Maximale Zeiteinstellung von 30 Minuten bis 24 Stunden
- Geräuscharmer Betrieb
- Tür mit praktischem Sichtfenster zur komfortablen Überwachung des Trocknungsgrades
- Intuitive Bedienung
- Professionelles Edelstahlgehäuse mit Griffmulden
- Mit rutschfesten Füßen
- 6 Dörrgitter
- 1 Feingitter
- 1 Tablett für Fruchtleider
- Horizontal dehydrating system for uniform results
- Precise temperature setting from 35 °C to 75 °C
- Additional function for dehydration at room temperature
- Maximum time setting from 30 minutes to 24 hours
- Quiet operation
- Door with a useful window for convenient monitoring of the degree of dryness
- Intuitive operation
- Professional stainless steel housing with recessed handles
- With non-slip feet
- 6 Dehydration trays
- 1 Mesh tray
- 1 Fruit leather tray

Maße: 34.0 x 45.0 x 31.0 cm

220-240 V | 50/60 Hz | 550-650 W

Gewicht

8.0 kg

Art.-Nr.

38 1240 00 01



4052356007161



Induktionsgerät 3,5 kW BASIC

Induction unit
Réchaud à induction
Fornello a induzione
Placa de inducción
Inductie kookplaat



- Freistehendes Induktionskochfeld mit abgeschrägtem Bedienfeld
- Touchpanel und großes LED-Display
- Kochfunktion, Warmhaltefunktion, Timerfunktion
- Auswählbare Leistung in 10 Stufen von 500 Watt bis 3500 Watt
- Temperatureinstellung von 60 °C bis 240 °C
- Integrierter Timer bis zu 3 Stunden
- Gehäuse aus Edelstahl mit rutschfesten Füßen
- Oberfläche aus gehärtetem Glas
- Stand alone induction cooktop with bevelled control panel
- With touch panel and large LED display
- Cooking function, keep warm function, timer function
- Selectable power in 10 levels from 500 watts to 3500 watts
- Temperature adjustment from 60 °C to 240 °C
- Integrated timer up to 3 hours
- Housing made of stainless steel with non-slip feet
- Surface made of tempered glass

Maße: 32 x 40 x 9.5 cm

220-240 V | 50/60 Hz | 3500 Watt | 16 A

Art.-Nr.



Silber/silver	58 9135 35 01	4052356009202
Schwarz/black	58 9170 35 01	4052356009219

Warmhalteplatte GN1/1

Warming tray
Chaufe-plat
Piastra scaldavivande
Placa calefactora
Warmhoudrechaud

PROFESSIONELLE GASTRONOMIE-QUALITÄT



- Präzise Temperatureinstellung in 1 °C – Schritten von 40 °C – 120 °C
- Passend für Gastronorm-Behälter bis GN1/1
- Gehäuse aus Edelstahl hochglanzpoliert
- Oberfläche aus gehärtetem Glas
- Exact temperature setting in 1 °C – steps from 40 °C – 120 °C
- Suitable for gastronomic containers up to GN1/1
- Housing made of mirror polished stainless steel
- Surface made of tempered glass

220-240 V | 50/60 Hz | 350 W

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
53.5 x 37.0 x 3.0 cm	5.8 kg	38 1400 00 10	4052356004504

Warmhalteplatte PROFESSIONAL

Warming tray
Chaufe-plat
Piastra scaldavivande
Placa calefactora
Warmhoudrechaud

- Temperatur auf der Oberfläche bis zu 115 °C
- Passend für Gastronorm-Behälter bis GN1/1
- Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl, Oberfläche aus gehärtetem Glas
- Temperature on the surface up to 115 °C
- Suitable for gastronomic containers up to GN1/1
- Brushed stainless steel housing, surface made of tempered glass

220-240 V | 50/60 Hz | 230 W



Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
53.8 x 33.8 x 1.8 cm	3.46 kg	38 1300 00 10	4052356008847

Sous Vide-Stick PROFESSIONAL

- Einsetzbar in Gefäßen bis zu 20 Litern Fassungsvermögen
- Temperaturanzeige in °C oder °F
- Präzise Temperatureinstellung bis 95 °C / 203 °F
- Maximale Zeiteinstellung bis 59:59 Stunden
- Wasserstandskontrolle mit integrierter Abschaltautomatik
- Starke Federhalterung für sichere Fixierung am Topfrand

- Suitable for pots up to 20 L capacity
- Temperature display in °C or °F
- Precise temperature setting up to 95 °C / 203 °F
- Maximum time setting up to 59:59 hours
- Water level control with integrated automatic switch-off
- Strong spring holder for secure fixing at the pot rim

Maße: 42 x 11 x 9 cm

220-240 V | 50/60 Hz | 1300 Watt

Art.-Nr.

38 1220 00 01

EAN

4052356006546



CHALET

Exklusiv entworfen für SPRING, gefertigt in Portugal – die ebenso elegante wie funktionale Koch- und Servierkollektion CHALET lässt dank ihrer bewährten SPRING-Qualität keine Wünsche offen.

Die Formen eignen sich nicht nur hervorragend für die Zubereitung von köstlichen Speisen. Dank der Keramik als ausgezeichnetem Wärmespeicher bleiben diese auch während des Anrichtens und Servierens lange heiß.

Exclusively designed for SPRING, manufactured in Portugal - the CHALET cooking and serving collection, which is as elegant as it is functional, leaves nothing to be desired thanks to its proven SPRING quality.

The moulds are not only ideal for preparing delicious dishes. Thanks to the ceramics as an excellent heat accumulator, they also stay hot for a long time during arranging and serving.

Feuerfeste Ofenkeramik
Fireproof oven ceramics

Ofenfest bis 270 °C / Gefrierfest bis -20 °C
Ovenproof up to 270 °C / Freezer proof up to -20 °C

Stapelbar dank des durchdachten Designs
Stackable thanks to well-thought design

Praktische Seitengriffe für komfortable Handhabung
Useful side handles for comfortable handling



>X<K
Kurz Kurz Design



	Auflaufform	Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Baking dish	28.5 x 15.0 cm	1.4 L	7.5 cm	37 2028 56 15	4052356008502
	Plat à four					
	Pirofila	35.0 x 21.0 cm	3.0 L	7.5 cm	37 2035 56 21	4052356008489
	Fuente para horno Ovenschaal	40.0 x 24.0 cm	4.2 L	7.5 cm	37 2040 56 24	4052356008465
	Auflaufform	Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Baking dish	26.0 x 18.0 cm	1.4 L	6.0 cm	37 3026 56 26	4052356008588
	Plat à four					
	Pirofila	30.0 x 20.0 cm	2.2 L	7.0 cm	37 3030 56 30	4052356008601
	Ragout Fin-Form	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Ragout fin mould	9.0 cm	0.2 L	5.0 cm	37 4009 56 09	4052356008564
	Moule à Ragout fin					
	Stampo di Ragout fin					
	Molde de Ragout fin					
	Ragout fin schaal					
	Crème Brûlée-Form	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Crème Brûlée mould	12.0 cm	0.2 L	3.5 cm	37 5012 56 12	4052356008540
	Moule à Crème Brûlée					
	Stampo di Crème Brûlée					
	Molde de Crème Brûlée					
	Crème Brûlée schaal					
	Tortenform	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Tart mould	28.0 cm	1.7 L	4.5 cm	37 3028 56 28	4052356008526
	Moule à tarte					
	Stampo torta					
	Molde de tarta					
	Taartvorm					

[CHALET]

	Auflaufform	Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Baking dish	28.5 x 15.0 cm	1.4 L	7.5 cm	37 2028 51 15	4052356008946
	Plat à four					
	Pirofila	35.0 x 21.0 cm	3.0 L	7.5 cm	37 2035 51 21	4052356008953
	Fuente para horno	40.0 x 24.0 cm	4.2 L	7.5 cm	37 2040 51 24	4052356008960
	Ovenschaal					

	Auflaufform	Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Baking dish	26.0 x 18.0 cm	1.4 L	6.0 cm	37 3026 51 26	4052356008977
	Plat à four					
	Pirofila	30.0 x 20.0 cm	2.2 L	7.0 cm	37 3030 51 30	4052356008984
	Fuente para horno					
	Ovenschaal					

	Ragout Fin-Form	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Ragout fin mould	9.0 cm	0.2 L	5.0 cm	37 4009 51 09	4052356009004
	Moule à Ragout fin					
	Stampo di Ragout fin					
	Molde de Ragout fin					
	Ragout fin schaalkje					

	Crème Brûlée-Form	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Crème Brûlée mould	12.0 cm	0.2 L	3.5 cm	37 5012 51 12	4052356009011
	Moule à Crème Brûlée					
	Stampo di Crème Brûlée					
	Molde de Crème Brûlée					
	Crème Brûlée schaalkje					

	Tortenform	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Tart mould	28.0 cm	1.7 L	4.5 cm	37 3028 51 28	4052356008991
	Moule à tarte					
	Stampo torta					
	Molde de tarta					
	Taartvorm					

	Auflaufform	Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Baking dish	28.5 x 15.0 cm	1.4 L	7.5 cm	37 2028 59 15	4052356008496
	Plat à four	35.0 x 21.0 cm	3.0 L	7.5 cm	37 2035 59 21	4052356008472
	Pirofila	40.0 x 24.0 cm	4.2 L	7.5 cm	37 2040 59 24	4052356008458
	Auflaufform	Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Baking dish	26.0 x 18.0 cm	1.4 L	6.0 cm	37 3026 59 26	4052356008571
	Plat à four	30.0 x 20.0 cm	2.2 L	7.0 cm	37 3030 59 30	4052356008595
	Pirofila					
	Ragout Fin-Form	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Ragout fin mould	9.0 cm	0.2 L	5.0 cm	37 4009 59 09	4052356008557
	Moule à Ragout fin					
	Stampo di Ragout fin					
	Crème Brûlée-Form	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Crème Brûlée mould	12.0 cm	0.2 L	3.5 cm	37 5012 59 12	4052356008533
	Moule à Crème Brûlée					
	Stampo di Crème Brûlée					
	Tortenform	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Tart mould	28.0 cm	1.7 L	4.5 cm	37 3028 59 28	4052356008519
	Moule à tarte					
	Stampo torta					



[GAS

TRO]



ERLEBNISWELT
GASTRONOMIE

—
THE GASTRONOMY
EXPERIENCE



Auch für die Gastronomie ist SPRING ein zuverlässiger Service-Partner mit jahrzehntelanger Erfahrung. Professionelle Ausstattung für die ansprechende Präsentation vor dem Gast und ausgefeilte Buffetsysteme bieten eine Auswahl, die für jeden Bedarf die richtige Kombination bereithält.

SPRING is also a reliable service partner with decades of experience for the catering industry. Professional equipment for appealing presentation to the guest and sophisticated buffet systems offer a selection that has the right combination for every need.

Kühl- und Wärmeplatte

Cooling and warming tray
Plaque à refroidir et chauffer
Piastra raffreddante e riscaldante
Placa enfriadora y calentadora
Koel- en verwarmingsplaat

Technische Daten

Netzteil: 220/240 V
Stromverbrauch: 144 W (6A/24 Stunden)
Betriebsspannung: 100 – 240 V / 50/60 Hz
Ausgangsspannung: 24 VDC



- Oberfläche aus eloxiertem Aluminium, mit thermoelektrischen Peltier-Modulen zur Kälte- oder Wärmeerzeugung
- Vorlaufzeit: 30 Minuten bis zum Erreichen einer gleichmäßigen Oberflächentemperatur
- Optimale Umgebungstemperatur: 20 °C
- 2 Temperarstufen – kalt 4–6 °C und warm 65 °C
- Passend für Gastronorm-Behälter oder Tablett bis zu GN1/1
- Surface made of anodized aluminium, with thermo electrical Peltier-modules for cooling or heating
- Lead time: 30 minutes to reach a uniform surface temperature
- Optimal surrounding temperature: 20 °C
- 2 temperature settings – cold 4–6 °C and warm 65 °C
- Suitable for gastronomic containers or trays up to GN1/1

Einbau

Built-in	Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
	57.0 x 36.0 cm	8.0 kg	64 8926 95 11	7640116142176

Auftisch

On table	Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
	57.0 x 36.0 cm	8.0 kg	64 8926 95 22	4052356005358

Warmhalteplatte GN1/1

Warming tray
Chauve-plat
Piastra scaldavivande
Placa calefactora
Warmhoudrechaud

PROFESSIONELLE GASTRONOMIE-QUALITÄT



- Präzise Temperatureinstellung in 1 °C – Schritten von 40 °C – 120 °C
- Passend für Gastronorm-Behälter bis GN1/1
- Gehäuse aus Edelstahl hochglanzpoliert
- Oberfläche aus gehärtetem Glas
- Exact temperature setting in 1 °C – steps from 40 °C – 120 °C
- Suitable for gastronomic containers up to GN1/1
- Housing made of mirror polished stainless steel
- Surface made of tempered glass

220-240 V | 50/60 Hz | 350 W

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
53.5 x 37.0 x 3.0 cm	5.8 kg	38 1400 00 10	4052356004504

Warmhalteplatte PROFESSIONAL

Warming tray
Chauve-plat
Piastra scaldavivande
Placa calefactora
Warmhoudrechaud

- Temperatur auf der Oberfläche bis zu 115 °C
- Passend für Gastronorm-Behälter bis GN1/1
- Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl, Oberfläche aus gehärtetem Glas
- Temperature on the surface up to 115 °C
- Suitable for gastronomic containers up to GN1/1
- Brushed stainless steel housing, surface made of tempered glass

220-240 V | 50/60 Hz | 230 W



Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
53.8 x 33.8 x 1.8 cm	3.46 kg	38 1300 00 10	4052356008847





Wärmelampe SINGLE

Heating lamp
Lampe de chauffage
Lampada riscaldante
Lámpara calentadora
Warmtelamp

- Edelstahl hochglanzpoliert, mit stabilem Fuß
- Flexibel einstellbarer Lampenschirm
- Infrarotlampe austauschbar (IR 250 CH IR2)
- Heizleistung Wärmelampe 250 W
- Stainless steel mirror polished, with a stable base
- Flexibly adjustable lampshade
- Changeable infrared lamp (IR 250 CH IR2)
- Heating power of warming lamp 250 W

220-240 V | 50/60 Hz | 250 W | 1.13 A

Maße	Art.-Nr.	EAN
27.0 x 18.0 x 61.5 cm	49 2027 18 10	4052356006706



Wärmelampe DUO

Heating lamp
Lampe de chauffage
Lampada riscaldante
Lámpara calentadora
Warmtelamp

- Edelstahl hochglanzpoliert, mit stabilem Fuß
- Flexibel einstellbare Lampenschirme
- Infrarotlampen austauschbar (IR 250 CH IR2)
- Heizleistung Wärmelampe 2 x 250 W
- Stainless steel mirror polished, with a stable base
- Flexibly adjustable lampshades
- Changeable infrared lamps (IR 250 CH IR2)
- Heating power of warming lamp 2 x 250 W

220-240 V | 50/60 Hz | 500 W | 2.27 A

Maße	Art.-Nr.	EAN
37.0 x 34.0 x 61.5 cm	49 2027 18 20	4052356006508



Carving Station SINGLE

- Edelstahl hochglanzpoliert mit Steinplatte
- Mit Unterhitze (50 W) und 1 Wärmelampe (250 W)
- Flexibel einstellbarer Lampenschirm
- Infrarotlampe austauschbar (IR 250 CH IR2)
- Stainless steel mirror polished, with stone plate
- With bottom heat (50 W) and 1 warming lamp (250 W)
- Flexibly adjustable lampshade
- Changeable infrared lamp (IR 250 CH IR2)

220-240 V | 50/60 Hz | 300 W | 1.36 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
45.0 x 44.0 x 62.0 cm	17.5 kg	49 3000 45 44	4052356004825



Carving Station DUO

- Edelstahl hochglanzpoliert mit Steinplatte
- Mit Unterhitze (50 W) und 2 Wärmelampen (2 x 250 W)
- Flexibel einstellbarer Lampenschirm
- Infrarotlampe austauschbar (IR 250 CH IR2)
- Stainless steel mirror polished, with stone plate
- With bottom heat (50 W) and 2 warming lamps (2 x 250 W)
- Flexibly adjustable lampshade
- Changeable infrared lamp (IR 250 CH IR2)

220-240 V | 50/60 Hz | 600 W | 2.5 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
63.5 x 46.0 x 62.0 cm	21.2 kg	49 3000 64 46	4052356004412

Das SPRING Convertible Cooking System ist dank seiner kompakten Maße und der hohen Beweglichkeit der ideale Begleiter für das Kochen vor dem Gast.

The SPRING Convertible Cooking System is the ideal companion for cooking in front of guests thanks to its compact dimensions and high mobility.



1

- Leistungsstarker Dunstabzug mit integriertem 3-fach-Filter
- Powerful ventilation unit with integrated triple filter

2

- Flexibel ansteckbare Platten erweitern das Maß auf bis zu 146 x 90 cm
- Flexibly mountable shelves extend the size up to 146 x 90 cm

3

- 360° schwenkbare Rollen sorgen für hohe Beweglichkeit im Innen- und Außenbereich
- 360° turnable rolls assure highest portability inside and outside

4

- Abnehmbarer Spritzschutz aus Glas für sauberes Arbeiten
- Detachable splash guard made of glass assures clean working

5

- Doppel-Induktionsgerät mit Sensor-Touch-Bedienung, 9 Leistungsstufen, Timerfunktion und Tastensperre (230 V | 50 Hz | 3.2 kW | 13.9A)
- Double induction cooktop with sensor-touch-operation, 9 power levels, timer function and key lock (230 V | 50 Hz | 3.2 kW | 13.9A)

6

- Herausziehbar, mit Stegen zum Verstauen aller ansteckbaren Komponenten
- Pull out base, with holders for storage of all mountable components

Die Station bietet dank leistungsstarkem, präzise regelbarem Induktionsgerät, integriertem Dunstabzug mit 3-fach-Filter und Spritzschutz-Scheiben aus Glas die perfekte Lösung für den Innen- und Außeneinsatz. Zusätzlich ansteckbare Ablageflächen erweitern die Einsatzmöglichkeiten. Ablagen, Scheiben und Dampfzug können im Korpus verstaut werden, so dass sich das CCS sehr gut transportieren lässt.

Durch Entfernen des Spritzschutzes und des Abzugsschachtes entsteht zudem im Handumdrehen ein Buffet, das in Kombination mit SPRING Kochgeschirr oder der SPRING Chafing Dishes ein sicheres und sauberes Präsentieren der Speisen ermöglicht; auch in Kombination mit konventionellen Buffets.

With its powerful, precisely controllable induction unit, integrated steam extractor with triple filter and glass splash protection panes the station offers the perfect solution for indoor and outdoor use. Additionally mountable shelves extend the range of uses. Shelves, panes and steam extractor can be stowed in the body, making the CCS very easy to transport.

In addition, by removing the splash guard and the extractor shaft, a buffet is created in no time at all, which, in combination with SPRING cookware or SPRING Chafing Dishes, allows food to be presented safely and cleanly; also in combination with conventional buffets.

CCS GN1/3

Bestandteile:

- 1 x Gestell mit Verkleidung
- 1 x Spritzschutz aus Glas, 2-tlg; Maße: 85.0 x 50.0 x 0.6 cm
- 1 x Einbau-Induktionsgerät 62 9847 32 00
- 1 x Dunstabzug mit 3-fach-Filter (220 – 240 V | 50/60 Hz | 150 W | 1.3A)
- 2 x Ablageplatte, hinten; Maße: 71.0 x 28.0 x 2.5 cm
- 2 x Ablageplatte, seitlich; Maße: 56.5 x 28.0 x 2.5 cm
- 2 x Edelstahlinsert GN1/3, Inhalt: 4.0 L
- 1 x Elektro-Anschluss

Components:

- 1 x Frame with walls
- 1 x Splash guard made of glass, 2 pcs.; dimensions: 85.0 x 50.0 x 0.6 cm
- 1 x Built-In induction unit 62 9847 32 00
- 1 x Steam extractor with triple filter (220 – 240 V | 50/60 Hz | 150 W | 1.3A)
- 2 x Shelf, back side; dimensions: 71.0 x 28.0 x 2.5 cm
- 2 x Side shelves; dimensions: 56.5 x 28.0 x 2.5 cm
- 2 x Stainless steel insert GN1/3, Capacity: 4.0 L
- 1 x Electric power connection



Maße inkl Spritzschutz und angesteckten Ablagen
Dimensions incl. splash guards and mounted shelves

146 x 90 x 144 cm

Maße

Gewicht

Art.-Nr.

EAN

99 x 67 x 93 cm

165 kg

62 8810 32 01

7640116149533

[INDUCTION FUNCTION TABLE]

		Kochfunktion Cooking function Fonction de cuisson Funzione di cottura Función de cocción Kookfunctie	Warmhaltefunktion Keep warm function Fonction chauffe-plat Funzione scaldavivande Función calentadora Warmhoudfunctie
AUFTISCH-INDUKTION			
58 9630 25 01 2.5 KW		✓	✓
58 9635 35 01 3.5 KW		✓	✓
58 9640 35 01 3.5 KW		✓	
58 9335 35 01 3.5 KW		✓	✓
58 9135 35 01 3.5 KW		✓	✓
58 9170 35 01 3.5 KW		✓	✓
EINBAU-INDUKTION			
58 9840 25 31 2.5 KW		✓	✓
58 9841 25 31 2.5 KW		✓	✓
58 9842 10 31 1.0 KW			✓
58 9842 10 24 1.0 KW			✓
62 9847 32 00 3.2 KW		✓	
58 9843 35 31 3.5 KW			✓
58 9842 03 31 0.3 KW	 		✓

INDUCTION FUNCTION TABLE

Timer Timer Minuteur Timer Temporizador Timer	Temperatureinstellung Temperature adjustment Réglage de température Regolazione della temperatura Ajuste de la temperatura Temperatuurinstelling	Leistungsstufen Power levels Niveaux de puissance Livelli di potenza Niveles de potencia Prestatieniveaus	Topferkennung ab Ø Pot recognition as from Ø Détection casserole de Ø Riconoscimento pentola da Ø Detección olla de Ø Panherkenning vanaf Ø	Tastensperre Key lock Verrouillage touche Blocco tastiera Bloqueo tecla toetsblokkering	Infrarot-Fernbedienung Infrared remote control Télécommande infrarouge Telecomando a infrarossi Mando a distancia de infrarojos Radio afstandsbediening	Bedienelement Control unit Élément de commande Elemento di controllo Elemento de control Bedieningselement
	✓ 60-220 °C		12 cm			
	✓ 50-240 °C	✓ 1-19	12 cm			
		✓ 1-19				
✓	✓ 60-240 °C	✓ 1-12	12 cm			
✓	✓ 60-240 °C	✓ 1-10	12 cm			
✓	✓ 60-240 °C	✓ 1-10	12 cm			
✓	✓ 60-240 °C		8 cm	✓	✓	
✓	✓ 60-240 °C		8 cm		✓	✓
✓	✓ 60-95 °C		8 cm	✓	✓	
		✓ 1-3	8 cm			✓
✓		✓ 1-9	10 cm			
✓	✓ 60-95 °C		12 cm	✓	✓	
	✓ 60-95 °C		10 cm		✓	✓

Induktionsgerät 2.5 kW

Induction unit
Réchaud à induction
Fornello a induzione
Placa de inducción
Inductie kookplaat



- Freistehendes Kochfeld mit Koch- und Warmhaltefunktion
- Temperatureinstellung von 60 °C – 220 °C
- Passend für Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von 12 bis 27 cm
- Gehäuse aus Edelstahl / SCHOTT CERAN® Oberfläche

- Stand-alone cooktop with cooking and keep warm function
- Temperature adjustment from 60 °C – 220 °C
- Suitable for cookware with a bottom diameter from 12 to 27 cm
- Housing made of stainless steel / SCHOTT CERAN® surface

230V | 50/60 Hz | 2500 W | 10.9 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
42.5 x 33.0 x 11.0 cm	6.5 kg	58 9630 25 01	4052356008441

Induktionsgerät 3.5 kW

Induction unit
Réchaud à induction
Fornello a induzione
Placa de inducción
Inductie kookplaat



- Freistehendes Kochfeld mit Koch- und Warmhaltefunktion
- Temperatureinstellung von 50 °C – 240 °C
- 19 Leistungsstufen
- Passend für Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von 12 bis 30 cm
- Gehäuse aus Edelstahl / SCHOTT CERAN® Oberfläche

- Stand-alone cooktop with cooking and keep warm function
- Temperature adjustment from 50 °C – 240 °C
- 19 Power levels
- Suitable for cookware with a bottom diameter from 12 to 30 cm
- Housing made of stainless steel / SCHOTT CERAN® surface

230V | 50/60 Hz | 3500 W | 15.2 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
52.0 x 38.5 x 17.5 cm	13.5 kg	58 9635 35 01	7640116140356

Induktionsgerät für Wok 3.5 kW

Induction unit for wok
Réchaud à induction pour wok
Fornello a induzione per wok
Placa de inducción para wok
Inductie kookplaat voor wok



- Freistehendes Kochfeld mit Rundboden, ideal für Wok 16 8217 60 35
- 19 Leistungsstufen
- Gehäuse aus Edelstahl / SCHOTT CERAN® Oberfläche

- Stand-alone cooktop with round bottom, ideal for Wok 16 8217 60 35
- 19 Power levels
- Housing made of stainless steel / SCHOTT CERAN® surface

230V | 50/60 Hz | 3500 W | 15.2 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
52.0 x 38.5 x 22.0 cm	14 kg	58 9640 35 01	7640116140363

Induktionsgerät 3.5 kW

Induction unit
Réchaud à induction
Fornello a induzione
Placa de inducción
Inductie kookplaat



- Freistehendes Kochfeld mit Koch- und Warmhaltefunktion, Timerfunktion
- Temperatureinstellung von 60 °C – 240 °C
- 12 Leistungsstufen
- Passend für Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von 12 bis 26 cm
- Gehäuse aus Edelstahl / SCHOTT CERAN® Oberfläche
- Stand-alone cooktop with cooking and keep warm function, timer function
- Temperature adjustment from 60 °C – 240 °C
- 12 Power levels
- Suitable for cookware with a bottom diameter from 12 to 26 cm
- Housing made of stainless steel / SCHOTT CERAN® surface

220-240V | 50/60 Hz | 3500 W | 16 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
43.2 x 34.0 x 11.7 cm	7.5 kg	58 9335 35 01	4052356006812

Induktionsgerät BASIC 3.5 kW

Induction unit
Réchaud à induction
Fornello a induzione
Placa de inducción
Inductie kookplaat

Gehäuse aus satiniertem Edelstahl
Housing made of satined stainless steel



- Freistehendes Induktionskochfeld mit Kochfunktion, Warmhaltefunktion, Timerfunktion
- Temperatureinstellung von 60 °C – 240 °C
- 10 Leistungsstufen
- Passend für Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von 12 bis 26 cm
- Oberfläche aus gehärtetem Glas
- Stand alone induction cooktop with cooking function, keep warm function, timer function
- Temperature adjustment from 60 °C – 240 °C
- 10 power levels
- Suitable for cookware with a bottom diameter from 12 to 26 cm
- Surface made of tempered glass

220-240V | 50/60 Hz | 3500 W | 16 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
32.0 x 40.0 x 9.5 cm	4.4 kg	58 9135 35 01	4052356009202

Induktionsgerät BASIC 3.5 kW

Induction unit
Réchaud à induction
Fornello a induzione
Placa de inducción
Inductie kookplaat

Gehäuse aus schwarz lackiertem Metall
Housing made of black laquered metal



- Freistehendes Induktionskochfeld mit Kochfunktion, Warmhaltefunktion, Timerfunktion
- Temperatureinstellung von 60 °C – 240 °C
- 10 Leistungsstufen
- Passend für Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von 12 bis 26 cm
- Oberfläche aus gehärtetem Glas
- Stand alone induction cooktop with cooking function, keep warm function, timer function
- Temperature adjustment from 60 °C – 240 °C
- 10 power levels
- Suitable for cookware with a bottom diameter from 12 to 26 cm
- Surface made of tempered glass

220-240V | 50/60 Hz | 3500 W | 16 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
32.0 x 40.0 x 9.5 cm	4.4 kg	58 9170 35 01	4052356009219



Einbau-Induktionsgerät 2.5 kW

Built-in induction unit
Réchaud à induction encastrable
Fornello a induzione installabile
Placa de inducción encastrada
Inbouw inductie kookplaat

- Mit Koch-, Warmhalte-, Timerfunktion und Tastensperre
- Temperatureinstellung von 60 °C – 240 °C
- Sensor-Touch-Bedienung
- Inklusive Infrarot-Fernbedienung (inkl. 3V Mignon-Zelle, Typ CR2025)
- SCHOTT CERAN® Oberfläche
- With cooking function, keep warm function, timer function, key lock
- Temperature adjustment from 60 °C – 240 °C
- Sensor touch operation
- Including infrared remote control (incl. 3V Mignon cell, Type CR2025)
- SCHOTT CERAN® surface

220-240 V | 50/60 Hz | 2500 W | 10.9 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
36.0 x 36.0 x 8.6 cm	3.8 kg	58 9840 25 31	7640116144903

Einbau-Induktionsgerät 2.5 kW

Built-in induction unit
Réchaud à induction encastrable
Fornello a induzione installabile
Placa de inducción encastrada
Inbouw inductie kookplaat

- Mit Koch-, Warmhalte- und Timerfunktion
- Temperatureinstellung von 60 °C – 240 °C
- Bedienelement
- Inklusive Infrarot-Fernbedienung (inkl. 3V Mignon-Zelle, Typ CR2025)
- SCHOTT CERAN® Oberfläche
- With cooking function, keep warm function, timer function
- Temperature adjustment from 60 °C – 240 °C
- Control element
- Including infrared remote control (incl. 3V Mignon cell, Type CR2025)
- SCHOTT CERAN® surface

220-240 V | 50/60 Hz | 2500 W | 10.9 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
36.0 x 36.0 x 8.6 cm	4.5 kg	58 9841 25 31	7640116144910

Einbau-Induktionsgerät 1.0 kW

Built-in induction unit
Réchaud à induction encastrable
Fornello a induzione installabile
Placa de inducción encastrada
Inbouw inductie kookplaat

- Mit Warmhalte-, Timerfunktion und Tastensperre
- Temperatureinstellung von 60 °C – 95 °C
- Sensor-Touch-Bedienung
- Inklusive Infrarot-Fernbedienung (inkl. 3V Mignon-Zelle, Typ CR2025)
- SCHOTT CERAN® Oberfläche
- Keep warm function, with timer function and key lock
- Temperature adjustment from 60 °C – 95 °C
- Sensor touch operation
- Including infrared remote control (incl. 3V Mignon cell, Type CR2025)
- SCHOTT CERAN® surface

220-240 V | 50/60 Hz | 1000 W | 4.3 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
36.0 x 36.0 x 8.6 cm	3.8 kg	58 9842 10 31	4052356000797

Induktionsgerät CBS 1.0 kW

Induction unit
Réchaud à induction
Fornello a induzione
Placa de inducción
Inductie kookplaat

- Warmhalteinduktion mit Bedienelement zum Einsatz als Rechaud der induktiven Chafing Dishes der Serie CBS
- 3 Leistungsstufen
- Oberfläche aus gehärtetem Glas
- Nur zusammen mit CBS Gestell und Adapterrahmen verwendbar
- Keep warm induction unit with control element for use as a warmer for induction suitable Chafing Dishes of collection CBS
- 3 Power levels
- Surface made of tempered glass
- Only usable together with CBS frame and adapter frame

220-240 V | 50Hz | 1000 W | 4.3 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
Ø 24.5 x 8.6 cm	1.5 kg	58 9842 10 24	4052356004023

Ø > 8 cm



Ø > 8 cm



Ø > 8 cm

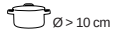


Ø > 8 cm



Einbau-Induktionsgerät CCS 3.2 kW

Built-in induction unit
Réchaud à induction encastrable
Fornello a induzione installabile
Placa de inducción encastrada
Inbouw inductie kookplaat



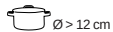
- Mit Koch- und Timerfunktion
- Doppel-Induktionskochfeld mit Sensor-Touch-Bedienung
- 9 Leistungsstufen
- SCHOTT CERAN® Oberfläche
- Cooking function and timer function
- Double induction cooktop with sensor touch operation
- 9 Power levels
- SCHOTT CERAN® surface

230 V | 50 Hz / 3200 W / 13.9 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
70.0 x 43.5 x 9.7 cm	11.0 kg	62 9847 32 00	7640116148451

Flächeninduktion 3.5 kW

Full surface induction
Induction à pleine surface
Induzione a superficie piena
Inducción a toda superficie
Inductie op hele oppervlak



- Mit Warmhalte-, Timerfunktion und Tastensperre
- Vollflächiges Einbau-Induktionsgerät
- Temperatureinstellung von 60 °C – 95 °C
- Sensor-Touch-Bedienung
- Inklusive Infrarot-Fernbedienung (inkl. 3V Mignon-Zelle, Typ CR2025)
- SCHOTT CERAN® Oberfläche

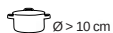
- With keep warm function, timer function and key lock
- Full surface built-in induction unit
- Temperature setting from 60 °C – 95 °C
- Sensor touch operation
- Including infrared remote control (incl. 3V Mignon cell, Type CR2025)
- SCHOTT CERAN® surface

230 V | 50/60 Hz | 3500 W | 15.2 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
80.0 x 38.0 x 11.0 cm	12.6 kg	58 9843 35 31	4052356003811

Einbau-Induktionsgerät 0.3 kW

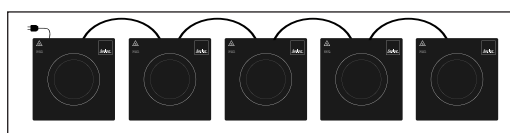
Built-in induction unit
Réchaud à induction encastrable
Fornello a induzione installabile
Placa de inducción encastrada
Inbouw inductie kookplaat



- Warmhaltefunktion
- Mit innovativem Lüftungssystem ohne Ventilator
- Temperatureinstellung von 60 °C – 95 °C
- Erweiterbar auf bis zu 5 Geräte
- Bedienelement
- Inklusive Infrarot-Fernbedienung (inkl. 3V Mignon-Zelle, Typ CR2025)
- SCHOTT CERAN® Oberfläche

- Keep warm function
- With innovative ventilation system without fan
- Temperature adjustment from 60 °C – 95 °C
- Expandable up to 5 devices
- Control unit
- Including infrared remote control (incl. 3V Mignon cell, Type CR2025)
- SCHOTT CERAN® surface

230 V | 50/60 Hz | 300 W



Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
35.5 x 35.5 x 9.12 cm	4.8 kg	58 9842 03 31	4052356009356



[BUFFET SOLUTION]

Mit unseren Buffet-Stationen und ergänzendem Zubehör bieten wir einzigartige Lösungen für einen professionellen Auftritt, die durch Qualität, Funktion und Flexibilität überzeugen. Dank des hochwertigen, aber schlichten Designs passen die Chafing Dishes & Co., die mit der gleichen Liebe zum Detail entwickelt wurden wie alle Produkte von SPRING, in jedes Ambiente und lenken die Aufmerksamkeit auf die kulinarische Vielfalt.

With our buffet stations and complementary accessories, we offer unique solutions for a professional appearance that impress with quality, function and flexibility. Thanks to the high-quality but simple design, the Chafing Dishes & co., which have been developed with the same attention to detail as all SPRING products, fit into any ambience and draw attention to the culinary variety.



CBS CLASSIC

Das Convertible Buffet System CBS von SPRING eröffnet eine Vielzahl von Möglichkeiten für eine perfekte Speisenpräsentation.

The new SPRING Convertible Buffet System (CBS) offers a variety of possibilities for a perfect and professional food presentation.



1

- für einen komfortablen Überblick über den Inhalt
- for a comfortable overview of the content

2

- ausgefeiltes System für den Austausch der Einsätze
- well thought-out system for changing inserts

3

- sorgt für ein automatisches und geräuscharmes Schließen des Deckels.
- assures an automatic and silent closing of the lid

4

- aus Edelstahl oder Porzellan, einfach in Handhabung und Reinigung
- made of stainless steel, easy to use and clean

5

- hervorragende Wärmeleiteigenschaften, für den Einsatz auf allen Buffet-Situationen geeignet
- outstanding heat conductivity, suitable for all Buffet Solutions

6

- für einen besonders sicheren Stand, geeignet für die Anwendung mit CBS Induktionsgerät oder Pastenbrenner
- for a particularly safe stand, suitable for the use with CBS induction unit or paste burner



Die eingebaute Deckelbremse sorgt für ein geräuscharmes Schließen des Deckels. Ab einem Winkel von 60° schließt der Deckel automatisch.

Lid closes silently thanks to the built-in lid brake. As from a position of 60° the lid closes automatically.



In 90°-Position kann der Deckel leicht angebracht und entfernt werden.

The lid can be fixed and removed easily in a 90° position.



Beim Betrieb ohne Gestell kann das CBS mit dem integrierten höhenverstellbaren Fuß an Ihre individuelle Buffet-Situation angepasst werden.

When used without frame the integrated foot of the CBS is vertically adjustable to your individual requirements.



Kondenswasser wird durch die Öffnung im Deckel über die Abflussmulde in die Wasserwanne zurückgeführt.

Condensed water is drained back into the water pan through an opening in the lid.



Der praktische Hebelbolzen auf der Rückseite vereinfacht das Austauschen der Einsätze.

The useful lifting pin at the back facilitates changing the inserts.

Chafing Dish WINDOW GN1/1

- Inkl. Edelstahlinsert GN1/1
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS
- Incl. stainless steel insert GN1/1
- Useable on built-in induction units or as station with frame for use with fuel paste or induction unit CBS



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
59.0 x 44.0 x 23.0 cm	9.5 L	51 3000 06 10	4052356000421

Gestell für GN1/1

Frame for GN1/1
Support pour GN1/1
Telaio per GN1/1
Marco para GN1/1
Onderstel voor GN1/1

- Inkl. 2 Halterungen für Brennpasten-Dosen
- Erweiterbar mit Adapterrahmen für den Betrieb mit dem Induktionsgerät CBS
- Passend zu Chafing Dishes GN1/1 der CBS CLASSIC-Serie
- Incl. 2 holders for fuel paste cups
- Expandable with adaptor frame for use with induction unit CBS
- Suitable for GN1/1 Chafing Dishes of CBS CLASSIC series



Maße	Art.-Nr.	EAN
51.0 x 37.5 x 12.0 cm	51 3005 06 10	4052356000438

Chafing Dish Station WINDOW GN1/1

- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahlinsert GN1/1 und Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dosen
- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert GN1/1 and frame with holder for fuel paste cups



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
59.0 x 44.0 x 35.0 cm	9.5 L	51 3002 06 10	4052356000414



Chafing Dish WINDOW GN2/3

- Inkl. Edelstahlinsert GN2/3
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS
- Incl. stainless steel insert GN2/3
- Useable on built-in induction units or as station with adaptor frame for use with fuel paste or induction unit CBS



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
41.0 x 44.0 x 23.0 cm	5.0 L	51 3000 06 23	7640113012526



Gestell für GN2/3

Frame for GN2/3
Support pour GN2/3
Telaio per GN2/3
Marco para GN2/3
Onderstel voor GN2/3

- Inkl. 1 Halterung für Brennpasten-Dose
- Erweiterbar mit Adapterrahmen für den Betrieb mit dem Induktionsgerät CBS
- Passend zu Chafing Dishes GN2/3 der CBS CLASSIC-Serie
- Incl. 1 holder for fuel paste cup
- Expandable with adaptor frame for use with induction unit CBS
- Suitable for GN2/3 Chafing Dishes of CBS CLASSIC series

Maße	Art.-Nr.	EAN
35.0 x 38.0 x 12.0 cm	51 3005 06 23	7640113012601



Chafing Dish Station WINDOW GN2/3

- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahlinsert GN2/3 und Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dose
- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert GN2/3 and frame with holder for fuel paste cup



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
41.0 x 44.0 x 35.0 cm	5.0 L	51 3002 06 23	7640113012564



Chafing Dish WINDOW Ø 38 cm

- Inkl. Edelstahlinsert Ø 38 cm
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS
- Incl. stainless steel insert Ø 38 cm
- Useable on built-in induction units or as station with adaptor frame for use with fuel paste or induction unit CBS



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46.0 x 50.0 x 23.0 cm	5.5 L	51 3000 06 38	7640113012533



Gestell rund Ø 38 cm

Frame round
Support rond
Telaio rotondo
Marco redondo
Onderstel rond

- Inkl. 1 Halterung für Brennpasten-Dose
- Erweiterbar mit Adapterrahmen für den Betrieb mit dem Induktionsgerät CBS
- Passend zu Chafing Dish Ø 38 cm und Suppentopf der CBS CLASSIC-Serie
- Incl. 1 holder for fuel paste cup
- Expandable with adaptor frame for use with induction unit CBS
- Suitable for Chafing Dish Ø 38 cm and soup tureen of CBS CLASSIC series

Maße	Art.-Nr.	EAN
29.0 x 44.0 x 12.0 cm	51 3005 06 38	7640113012618



Chafing Dish Station WINDOW Ø 38 cm

- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahlinsert Ø 38 cm und Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dose
- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert Ø 38 cm and frame with holder for fuel paste cup



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46.0 x 50.0 x 35.0 cm	5.5 L	51 3002 06 38	7640113012571

**Suppentopf WINDOW 11 L**

Soup tureen
Casserole à soupe
Pentola da zuppa
Olla de sopa
Soepketel

- Inkl. Einsatz für Suppentopf 11 L
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS
- Incl. insert for soup tureen 11 L
- Useable on built-in induction units or as station with adaptor frame for use with fuel paste or induction unit CBS



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
50.0 x 42.0 x 32.0 cm	11.0 L	51 3004 06 38	4052356000957

**Gestell rund Ø 38 cm**

Frame round
Support rond
Telaio rotondo
Marco redondo
Onderstel rond

- Inkl. 1 Halterung für Brennpasten-Dosen
- Erweiterbar mit Adapterrahmen für den Betrieb mit dem Induktionsgerät CBS
- Passend zu Chafing Dish Ø 38 cm und Suppentopf der CBS CLASSIC-Serie
- Incl. 1 holder for fuel paste cup
- Expandable with adaptor frame for use with induction unit CBS
- Suitable for Chafing dish Ø 38 cm and soup tureen of CBS CLASSIC series

Maße	Art.-Nr.	EAN
29.0 x 44.0 x 12.0 cm	51 3005 06 38	7640113012618

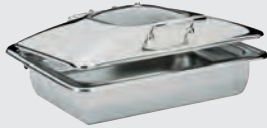
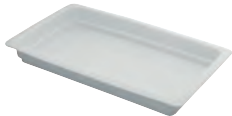
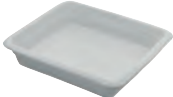
**Soup Station WINDOW 11 L**

- Bestehend aus Suppentopf, Einsatz für Suppentopf 11 L und Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dose
- Consisting of soup tureen, insert for soup tureen 11 L and frame with holder for fuel paste cup



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
50.0 x 49.0 x 47.0 cm	11.0 L	51 3004 11 38	4052356000940

[CBS CLASSIC CONFIGURATION TABLE]

				51 3000 06 10 GN1/1		51 3000 06 23 GN2/3
GN1/1	54 9541 60 10		✓			
GN1/2	54 9542 60 50		2 x GN1/2*			
GN2/3	54 9543 60 70		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*		✓	
GN1/3	54 9543 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*		2 x GN1/3*	
GN1/1	54 0522 60 10		✓			
GN1/2	54 0522 60 50		2 x GN1/2*			
GN2/3	54 0522 60 23		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3 *		✓	
GN1/3	54 0522 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*		2 x GN1/3*	
Induction unit CBS 1.0 kW ** 58 9842 10 24			✓ + 51 3005 06 10 + 99 9842 10 23		✓ + 51 3005 06 23 + 99 9842 10 23	
GN1/1 51 3005 06 10			✓			
GN2/3 51 3005 06 23					✓	

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
* For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

** Nur mit Adapterrahmen für Induktion verwenden.
** Use with adapter frame for induction only.

Zubehör auf den Seiten 182 ff.
Accessories on pages 182 ff.

[CBS CLASSIC CONFIGURATION TABLE]

		
	Ø 38 cm 51 3000 06 38	Soup 51 3004 06 38
Ø 38 cm 51 3020 00 38		✓
Ø 38 cm 51 3010 00 38		✓
Ø 38 cm 51 3030 00 38		✓
Induction unit CBS 1.0 kW** 58 9842 10 24		✓ + 51 3005 06 38 + 99 9842 10 38
Ø 38 cm 51 3005 06 38		✓

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
* For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

** Nur mit Adapterrahmen für Induktion verwenden.
** Use with adapter frame for induction only.

Zubehör auf den Seiten 182 ff.
Accessories on pages 182 ff.

CBS ADVANTAGE

Die Chafing Dishes CBS ADVANTAGE überzeugen mit ihren klaren Linien, dem durchdachten Design und der platzsparenden Stapelbarkeit. Eine Variante mit verkupferten Elementen macht die Serie zu einem Hingucker auf jedem Buffet.

The CBS ADVANTAGE Chafing Dishes impress with their clear lines, sophisticated design and space-saving stackability. A version with copper-plated elements makes the series an eye-catcher on every buffet.



1

- für einen komfortablen Überblick über den Inhalt
- for a comfortable overview of the content

2

- ausgefeiltes System für Austausch der Einsätze
- well thought-out system for changing inserts

3

- sorgt für ein automatisches und geräuscharmes Schließen des Deckels
- assures an automatic and silent closing of the lid

4

- aus Edelstahl oder Porzellan, einfach in Handhabung und Reinigung
- made of stainless steel, easy to use and clean

5

- hervorragende Wärmeleiteigenschaften, für den Einsatz auf allen Buffet-Situationen geeignet
- outstanding heat conductivity, suitable for all types of Buffet Solutions

6

- für einen besonders sicheren Stand, geeignet für die Anwendung mit CBS Induktionsgerät oder Brennpaste
- for a particularly safe stand, suitable for the use with CBS induction unit or fuel paste



Die eingebaute Deckelbremse sorgt für ein geräuscharmes Schließen des Deckels. Ab einem Winkel von 60° schließt der Deckel automatisch.

The built-in lid brake assures a silent closing of the lid. As from a position of 60° the lid closes automatically.



In 90°-Position kann der Deckel leicht angebracht und entfernt werden.

The lid can be fixed and removed easily in a 90° position.



Bei Betrieb ohne Gestell kann das CBS mit dem integrierten höhenverstellbaren Fuß an Ihre individuelle Buffet-Situation angepasst werden.

When used without frame the integrated foot of the CBS is vertically adjustable to your individual requirements.



Kondenswasser wird durch die Öffnung im Deckel über die Abflussmulde in die Wasserwanne zurückgeführt.

Condensed water is drained back into the water pan through an opening in the lid.



Das Tauschen der Einsätze wird dank der praktischen seitlichen Griffmulde erheblich erleichtert.

Interchanging the inserts is particularly easy thanks to the useful notch at the side.



Für die Aufbewahrung und den Transport können die CBS Advantage Chafing Dishes platzsparend gestapelt werden.

CBS Advantage Chafing Dishes are stackable for space-saving storage or transport.

Chafing Dish WINDOW GN1/1

- Inkl. Edelstahlinsert GN1/1
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS
- Incl. stainless steel insert GN1/1
- Useable on built-in induction units or as station with adaptor frame for use with fuel paste or induction unit CBS



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
57.5 x 47.5 x 16.0 cm	9.5 L	51 7000 06 10	4052356004283

Gestell für GN1/1

Frame for GN1/1
Support pour GN1/1
Telaio per GN1/1
Marco para GN1/1
Onderstel voor GN1/1

- Inkl. 2 Halterungen für Brennpasten-Dosen
- Inkl. 1 Adapterrahmen für den Betrieb mit dem Induktionsgerät CBS
- Passend zu Chafing Dishes GN1/1 der CBS ADVANTAGE-Serie
- Incl. 2 holders for fuel paste cups
- Incl. 1 frame for use of induction unit CBS
- Suitable for GN1/1 Chafing Dishes of CBS ADVANTAGE series



Maße	Art.-Nr.	EAN
65.0 x 28.0 x 24.5 cm	51 7005 06 10	4052356004313

Chafing Dish Station WINDOW GN1/1

- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahlinsert GN1/1 und Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dosen und Adapterrahmen
- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert GN1/1 and frame with holder for fuel paste cups and adaptor frame



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
65.0 x 47.5 x 37.5 cm	9.5 L	51 7002 06 10	4052356004344

Chafing Dish WINDOW GN2/3

- Inkl. Edelstahlinsert GN2/3
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS
- Incl. stainless steel insert GN2/3
- Useable on built-in induction units or as station with adaptor frame for use with fuel paste or induction unit CBS



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
40.0 x 48.0 x 16.0 cm	5.0 L	51 7000 06 23	4052356004290

Gestell für GN2/3

Frame for GN2/3
Support pour GN2/3
Telaio per GN2/3
Marco para GN2/3
Onderstel voor GN2/3

- Inkl. 1 Halterung für Brennpasten-Dose
- Inkl. 1 Adapterrahmen für den Betrieb mit dem Induktionsgerät CBS
- Passend zu Chafing Dishes GN2/3 der CBS ADVANTAGE-Serie
- Incl. 1 holder for fuel paste cup
- Incl. 1 frame for use of induction unit CBS
- Suitable for GN2/3 Chafing Dishes of CBS ADVANTAGE series



Maße	Art.-Nr.	EAN
47.0 x 28.0 x 24.5 cm	51 7005 06 23	4052356004320

Chafing Dish Station WINDOW GN2/3

- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahlinsert GN2/3, Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dose und Adapterrahmen
- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert GN2/3, frame with holder for fuel paste cups and adaptor frame



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
47.0 x 47.5 x 37.5 cm	5.0 L	51 7002 06 23	4052356004351

Chafing Dish WINDOW Ø 30 cm

- Inkl. Edelstahlinsert Ø 30 cm
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS
- Incl. stainless steel insert Ø 30 cm
- Useable on built-in induction units or as station with adaptor frame for use with fuel paste or induction unit CBS



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
38.5 x 48.5 x 16.0 cm	4.6 L	51 7000 06 30	4052356004276

Gestell rund Ø 30 cm

Frame round
Support rond
Telaio rotondo
Marco redondo
Onderstel rond

- Mit integrierter Halterung für Induktionsgerät CBS
- Inkl. 1 Halterung für Brennpasten-Dose
- Passend zu Chafing Dish Ø 30 cm und Suppentopf der CBS ADVANTAGE-Serie
- With integrated frame for induction unit CBS
- Incl. 1 holder for fuel paste cup
- Suitable for Chafing Dish Ø 30 cm and soup tureen of CBS ADVANTAGE series



Maße	Art.-Nr.	EAN
34.5 x 34.5 x 24.5 cm	51 7005 06 30	4052356004306

Chafing Dish Station WINDOW Ø 30 cm

- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahlinsert Ø 30 cm und Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dose
- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert and frame with holder for fuel paste cup



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
38.5 x 48.5 x 37.5 cm	4.6 L	51 7002 06 30	4052356004337

**Suppentopf WINDOW 13 L**

Soup tureen
Casserole à soupe
Pentola da zuppa
Olla de sopa
Soepketel

- Inkl. Einsatz für Suppentopf 13 L
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS
- Incl. insert for soup tureen 13 L
- Useable on built-in induction units or as station with adaptor frame for use with fuel paste or induction unit CBS



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
38.5 x 48.5 x 23.0 cm	13.0 L	51 7004 06 30	4052356006065

**Gestell rund Ø 30 cm**

Frame round
Support rond
Telaio rotondo
Marco redondo
Onderstel rond

- Mit integrierter Halterung für Induktionsgerät CBS
- Inkl. 1 Halterung für Brennpasten-Dose
- Passend zu Chafing Dish Ø 30 cm und Suppentopf der CBS ADVANTAGE-Serie
- With integrated frame for induction unit CBS
- Incl. 1 holder for fuel paste cup
- Suitable for Chafing Dish Ø 30 cm and soup tureen of CBS ADVANTAGE series

Maße	Art.-Nr.	EAN
34.5 x 34.5 x 24.5 cm	51 7005 06 30	4052356004306

**Soup Station WINDOW 13 L**

- Bestehend aus Suppentopf, Einsatz für Suppentopf 13 L und Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dose
- Consisting of soup tureen, insert for soup tureen 13 L and frame with holder for fuel paste cup



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
38.5 x 48.5 x 43.0 cm	13.0 L	51 7004 11 30	4052356006089

Chafing Dish WINDOW COPPER GN1/1

- Deckel mit verkupferten Rand, inkl. Edelstahlinsert GN1/1
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS
- Lid with coppered rim, incl. stainless steel insert GN1/1
- Useable on built-in induction units or as station with adaptor frame for use with fuel paste or induction unit CBS



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
57.5 x 47.5 x 16.0 cm	9.5 L	51 7000 86 10	4052356008250

Gestell für GN1/1

Frame for GN1/1
Support pour GN1/1
Telaio per GN1/1
Marco para GN1/1
Onderstel voor GN1/1

- Inkl. 2 Halterungen für Brennpasten-Dosen
- Inkl. 1 Adapterrahmen für den Betrieb mit dem Induktionsgerät CBS
- Passend zu Chafing Dishes GN1/1 der CBS ADVANTAGE-Serie
- Incl. 2 holders for fuel paste cups
- Incl. 1 frame for use of induction unit CBS
- Suitable for GN1/1 Chafing Dishes of CBS ADVANTAGE series



Maße	Art.-Nr.	EAN
65.0 x 28.0 x 24.5 cm	51 7005 06 10	4052356004313

Chafing Dish Station WINDOW COPPER GN1/1

- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahlinsert GN1/1, Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dosen und Adapterrahmen
- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert GN1/1, frame with holder for fuel paste cups and adaptor frame



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
65.0 x 47.5 x 37.5 cm	9.5 L	51 7002 86 10	4052356008281

Chafing Dish WINDOW COPPER GN2/3

- Deckel mit verkupferten Rand, inkl. Edelstahlinsert GN2/3
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS
- Lid with coppered rim, incl. stainless steel insert GN2/3
- Useable on built-in induction units or as station with adaptor frame for use with fuel paste or induction unit CBS



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
40.0 x 48.0 x 16.0 cm	5.0 L	51 7000 86 23	4052356008267

Gestell für GN2/3

Frame for GN2/3
Support pour GN2/3
Telaio per GN2/3
Marco para GN2/3
Onderstel voor GN2/3

- Inkl. 1 Halterung für Brennpasten-Dose
- Inkl. 1 Adapterrahmen für den Betrieb mit dem Induktionsgerät CBS
- Passend zu Chafing Dishes GN2/3 der CBS ADVANTAGE-Serie
- Incl. 1 holder for fuel paste cup
- Incl. 1 frame for use of induction unit CBS
- Suitable for GN2/3 Chafing Dishes of CBS ADVANTAGE series



Maße	Art.-Nr.	EAN
47.0 x 28.0 x 24.5 cm	51 7005 06 23	4052356004320

Chafing Dish Station WINDOW COPPER GN2/3

- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahlinsert GN2/3, Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dose und Adapterrahmen
- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert GN2/3, frame with holder for fuel paste cups and adaptor frame



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
47.0 x 47.5 x 37.5 cm	5.0 L	51 7002 86 23	4052356008298

Chafing Dish WINDOW COPPER Ø 30 cm

- Deckel mit verkupferten Rand, inkl. Edelstahlinsert Ø 30 cm
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS
- Lid with coppered rim, incl. stainless steel insert Ø 30 cm
- Useable on built-in induction units or as station with adaptor frame for use with fuel paste or induction unit CBS



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
38.5 x 48.5 x 16.0 cm	4.6 L	51 7000 86 30	4052356008274

Gestell rund Ø 30 cm

Frame round
Support rond
Telaio rotondo
Marco redondo
Onderstel rond

- Mit integrierter Halterung für Induktionsgerät CBS
- Inkl. 1 Halterung für Brennpasten-Dose
- Passend zu Chafing Dish Ø 30 cm und Suppentopf der CBS ADVANTAGE-Serie
- With integrated frame for induction unit CBS
- Incl. 1 holder for fuel paste cup
- Suitable for Chafing Dish Ø 30 cm and soup tureen of CBS ADVANTAGE series



Maße	Art.-Nr.	EAN
34.5 x 34.5 x 24.5 cm	51 7005 06 30	4052356004306

Chafing Dish Station WINDOW COPPER Ø 30 cm

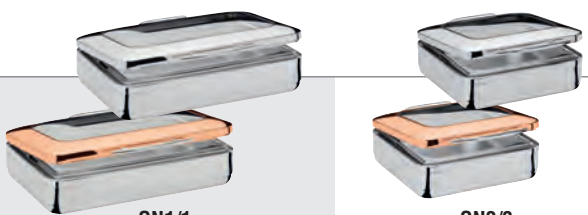
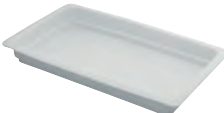
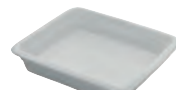
- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahlinsert Ø 30 cm und Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dose
- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert Ø 30 cm and frame with holder for fuel paste cup



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
38.5 x 48.5 x 37.5 cm	4.6 L	51 7002 86 30	4052356008304



[CBS ADVANTAGE CONFIGURATION TABLE]

			 GN1/1 51 7000 06 10 51 7000 86 10	GN2/3 51 7000 06 23 51 7000 86 23
GN1/1	54 9541 60 10		✓	
GN1/2	54 9542 60 50		2 x GN1/2*	
GN2/3	54 9543 60 70		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	✓
GN1/3	54 9543 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	2 x GN1/3 *
GN1/1	54 0522 60 10		✓	
GN1/2	54 0522 60 50		2 x GN1/2*	
GN2/3	54 0522 60 23		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	✓
GN1/3	54 0522 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	2 x GN1/3 *
Induction unit CBS 1.0 kW 58 9842 10 24			✓ + 51 7005 06 10	✓ + 51 7005 06 23
GN1/1 51 7005 06 10			✓	
GN2/3 51 7005 06 23				✓

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
 * For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

** Nur mit Adapterrahmen für Induktion verwenden.
 ** Use with adapter frame for induction only.

Zubehör auf den Seiten 182 ff.
 Accessories on pages 182 ff.

[CBS ADVANTAGE CONFIGURATION TABLE]

		 Ø 30 cm 51 7000 06 30 51 7000 86 30	 Soup 51 7004 06 30
Ø 30 cm 54 9546 60 30		✓	
Ø 30 cm 54 9545 60 30		✓	
Ø 30 cm 54 0510 60 30		✓	
Ø 30 cm 51 7030 00 30			✓
Induction unit CBS 1.0 kW 58 9842 10 24		✓ + 51 7005 06 30	✓ + 51 7005 06 30
51 7005 06 30		✓	✓

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
 * For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

** Nur mit Adapterrahmen für Induktion verwenden.
 ** Use with adapter frame for induction only.

Zubehör auf den Seiten 182 ff.
 Accessories on pages 182 ff.

RONDO

Die Chafing Dish-Serie RONDO verleiht dank ihrer Eleganz jedem Buffet ein stilvolles Ambiente. Verschiedene Designs und Ausführungen werden allen Ansprüchen gerecht und ermöglichen auch den Einbau in Buffets.

The RONDO Chafing Dish series gives every buffet a stylish ambience thanks to its elegance. Various designs and versions meet every demand and even allow the installation in buffets.



1

- für komfortables Öffnen, ermöglicht die Verwendung auch von tiefen Einsätzen
- for comfortable opening, allows the use even of deep inserts

2

- nach Bedarf einstellbar auf 100° oder 180°
- adjustable to 100° or 180° as needed

3

- sorgt für ein automatisches und geräuscharmes Schließen des Deckels
- assures an automatic and silent closing of the lid

4

- aus Edelstahl oder Porzellan, einfach in Handhabung und Reinigung
- made of stainless steel, easy to use and clean

5

- für den Betrieb mit Brennpaste; demontiert zum Betrieb mit Heizelement
- suitable for use with fuel paste; dismantled for use with heating unit

6

- für einen besonders sicheren Stand
- for a particularly safe stand



Die eingebaute Deckelbremse sorgt für ein geräuscharmes Schließen des Deckels.

The built-in lid brake assures a silent closing of the lid.



Das integrierte Ablaufsystem führt Kondenswasser zuverlässig zurück in die Wasserwanne.

The integrated draining system reliably leads condensed water back into the water pan.



Chafing Dish Station GN 1/1

Mit dem im Lieferumfang enthaltenen Stützrahmen können bis zu 10 cm tiefe Einsätze verwendet werden.

The included support frame allows the use of inserts with up to 10 cm depth.

Chafing Dish Station Ø 30 cm

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell, Edelstahlinsert Ø 30 cm und Brennerblech
- With roll top lid
- Consisting of frame, stainless steel insert Ø 30 cm and burner holder



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 44.0 x 42.0 cm	4.6 L	48 2556 06 30	7640113011871

Chafing Dish Station Ø 40 cm

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell, Edelstahlinsert Ø 40 cm und Brennerblech
- With roll top lid
- Consisting of frame, stainless steel insert Ø 40 cm and burner holder



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 54.5 x 50.0 cm	8.0 L	48 2556 06 40	7640113011888

Chafing Dish Station GN1/1

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell, Edelstahlinsert GN1/1, Brennerblech und Stützrahmen zum Einsatz von bis zu 10 cm tiefen Einsätzen
- With roll top lid
- Consisting of frame, stainless steel insert GN1/1, burner holder and support frame for use of stainless steel inserts with up to 10 cm depth



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 49.0 x 40.0 cm	9.5 L	48 2555 06 10	7640113011819



Chafing Dish Station Ø 30 cm

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell, Edelstahlinsert Ø 30 cm und Brennerblech
- With roll top lid
- Consisting of frame, stainless steel insert Ø 30 cm and burner holder



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 44.0 x 42.0 cm	4.6 L	46 2510 06 30	7640113011390



Chafing Dish Station Ø 40 cm

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell, Edelstahlinsert Ø 40 cm und Brennerblech
- With roll top lid
- Consisting of frame, stainless steel insert Ø 40 cm and burner holder



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 54.5 x 50.0 cm	8.0 L	46 2510 06 40	7640113011406



Chafing Dish Station GN1/1

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell, Edelstahlinsert GN1/1, Brennerblech und Stützrahmen zum Einsatz von bis zu 10 cm tiefen Einsätzen
- With roll top lid
- Consisting of frame, stainless steel insert GN1/1, burner holder and support frame for use of stainless steel inserts with up to 10 cm depth



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 48.0 x 40.0 cm	9.5 L	46 2509 06 10	7640113011338

[RONDO ADVANTAGE]

Zur platzsparenden Aufbewahrung und zum komfortablen Transport sind die Chafing Dishes RONDO ADVANTAGE stapelbar.

For space sparing storage and comfortable transport the Chafing Dishes RONDO ADVANTAGE are stackable.



Chafing Dish Station Ø 30 cm

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell mit rutschhemmenden Füßen, stapelbar, Edelstahlinsert Ø 30 cm und Brennerblech
- With roll top lid
- Consisting of frame with non-slip feet, stackable, stainless steel insert Ø 30 cm and burner holder



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 44.0 x 42.0 cm	4.6 L	44 2586 06 30	7640113012090



Chafing Dish Station Ø 40 cm

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell mit rutschhemmenden Füßen, stapelbar, Edelstahlinsert Ø 40 cm und Brennerblech
- With roll top lid
- Consisting of frame with non-slip feet, stackable, stainless steel insert Ø 40 cm and burner holder



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 54.5 x 50.0 cm	8.0 L	44 2586 06 40	7640113012106



Chafing Dish Station GN1/1

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell mit rutschhemmenden Füßen, stapelbar, Edelstahlinsert GN1/1, Brennerblech und Stützrahmen zum Einsatz von bis zu 10 cm tiefen Einsätzen
- With roll top lid
- Consisting of frame with non-slip feet, stackable, stainless steel insert GN1/1, burner holder and support frame for use of stainless steel inserts with up to 10 cm depth



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 45.0 x 42.0 cm	9.5 L	44 2585 06 10	7640113012069

Die BUILT-IN Chafing Dishes RONDO können in Buffet-Systeme eingebaut und mit den regulierbaren Heizelementen betrieben werden.

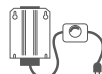
The BUILT-IN Chafing Dishes RONDO can be mounted into buffet systems and operated with the adjustable heating units.

[BUILT-IN]



Chafing Dish Ø 30 cm

- Mit Rolltop-Deckel
- Inkl. Edelstahleinsatz Ø 30 cm
- With roll top lid
- Incl. stainless steel insert Ø 30 cm



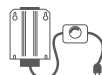
Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 44.0 x 22.5 cm	4.6 L	50 2547 06 30	7640113011741

[BUILT-IN]



Chafing Dish Ø 40 cm

- Mit Rolltop-Deckel
- Inkl. Edelstahleinsatz Ø 40 cm
- With roll top lid
- Incl. stainless steel insert Ø 40 cm



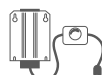
Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 54.5 x 27.0 cm	8.0 L	50 2547 06 40	7640113011758

[BUILT-IN]



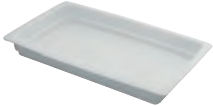
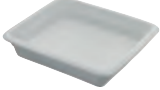
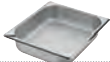
Chafing Dish GN1/1

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Edelstahleinsatz GN1/1 und Stützrahmen zum Einsatz von bis zu 10 cm tiefen Einsätzen
- With roll top lid
- Consisting of stainless steel insert GN1/1 and support frame for use of stainless steel inserts with up to 10 cm depth



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 48.0 x 23.0 cm	9.5 L	50 2546 06 10	7640113011680

[RONDO CONFIGURATION TABLE]

			 GN1/1 44 2585 06 10 46 2509 06 10 48 2555 06 10	 GN1/1 50 2546 06 10
GN1/1	54 9541 60 10		✓	✓
GN1/2	54 9542 60 50		2 x GN1/2*	2 x GN1/2*
GN2/3	54 9543 60 70		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3* + 1 x GN1/3*
GN1/3	54 9543 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3* 1 x GN1/3* + 1 x GN2/3*
GN1/1	54 0522 60 10		✓	✓
GN1/2	54 0522 60 50		2 x GN1/2*	2 x GN1/2*
GN2/3	54 0522 60 23		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3* + 1 x GN1/3*
GN1/3	54 0522 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3*
GN1/1	54 0521 60 10		✓	✓
GN1/2	54 0521 60 50		2 x GN1/2*	2 x GN1/2*
GN2/3	54 0521 60 23		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3* + 1 x GN1/3*
GN1/3	54 0521 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*
4.5 L	40 2557 06 04		2 x + 1 x 54 0509 61 10	2 x + 1 x 54 0509 61 10
GN1/1	>54 0509 61 10		✓	✓
60 9505 80 01 / 60 9505 80 02 60 9511 50 01	 		1 x 60 9505 80 01 / 60 9505 80 02 2 x 60 9511 50 01	1 x 60 9505 80 01 / 60 9505 80 02 2 x 60 9511 50 01
60 9508 60 01 60 9510 50 01	 		1 x 60 9508 60 01 2 x 60 9510 50 01	

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
 * For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

Zubehör auf den Seiten 182 ff.
 Accessories on pages 182 ff.

[RONDO CONFIGURATION TABLE]

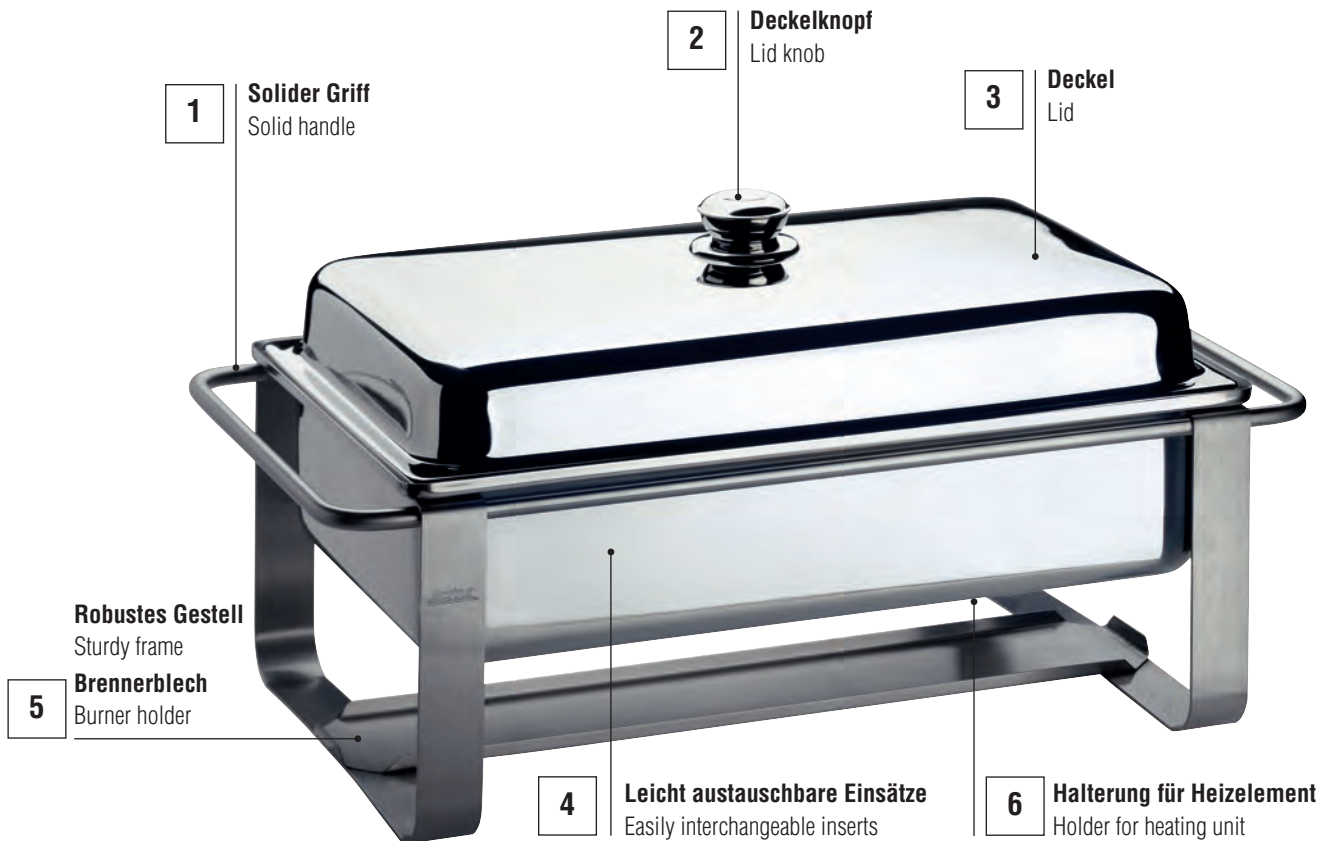
		 Ø 40 cm 44 2586 06 40 46 2510 06 40 48 2556 06 40	 Ø 30 cm 44 2586 06 30 46 2510 06 30 48 2556 06 30	 Ø 40 cm 50 2547 06 40	 Ø 30 cm 50 2547 06 30
Ø 30 cm 54 9546 60 30 			✓		✓
Ø 40 cm 54 9546 60 40 		✓		✓	
Ø 30 cm 54 9545 60 30 			✓		✓
Ø 40 cm 54 9545 60 40 		✓		✓	
Ø 30 cm 54 0510 60 30 			✓		✓
Ø 40 cm 54 0510 60 40 		✓		✓	
10 L 40 2557 06 10 			✓ + 54 0510 61 10		✓ + 54 0510 61 10
Ø 30 cm 54 0510 61 10 			✓		✓
60 9505 80 01 / 60 9505 80 02 		1 x 60 9505 80 01 / 02		1 x 60 9505 80 01 / 02	
60 9511 50 01 			1 x 60 9511 50 01		1 x 60 9511 50 01
60 9508 60 01 		1 x 60 9508 60 01			
60 9510 50 01 			1 x 60 9510 50 01		

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
 * For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

Zubehör auf den Seiten 182 ff.
 Accessories on pages 182 ff.

Die Chafing Dish-Serie ECO CATERING überzeugt durch perfekte Technik, durchdachte Details und ein zeitloses Design. Vielfältige Kombinationsmöglichkeiten werden jedem Anspruch und allen Gegebenheiten am Buffet gerecht.

The ECO CATERING Chafing Dish series impresses with perfect technology, well thought-out details and a timeless design. A wide range of possible combinations meets every requirement and all conditions at the buffet.



1

- aus dem umlaufenden Rahmen herausgearbeitet für sicheren Transport
- built out of the circumferential frame for safe transport

2

- ist durch die besondere Konstruktion wärmeisolierend
- is heat insulating thanks to the special construction

3

- wahlweise mit Hauben- oder Rolltop-Deckel nutzbar, beide auch für tiefe Einsätze geeignet
- useable optionally with lift-off lid or roll top lid, both suitable for deep inserts as well

4

- aus Edelstahl oder Porzellan, einfach in Handhabung und Reinigung
- made of stainless steel, easy to use and clean

5

- für einen besonders sicheren Stand und Abstellen der Brennpastendosen
- for a particularly safe stand and placement of fuel paste cups

6

- für den Betrieb mit Heizelement
- suitable for use with heating unit



Zur komfortablen Bedienung kann der abgehobene Haubendeckel hinten aufgestellt werden; Kondenswasser fließt in die Auffangrinne.

For comfortable use the lift-off lid can be fixed at the back, condensed water flows into the drain channel.



Auch das platzsparende seitliche Aufstellen des Haubendeckels ist möglich.

The lid can also be placed to the side to save space.



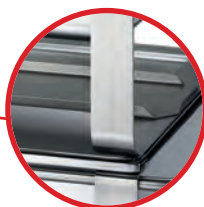
Der Rolltop-Deckel kann weit nach hinten geöffnet werden und ermöglicht so das leichte Entnehmen der Speisen. Die integrierte Deckelstütze erleichtert das Wechseln der Einsätze.

The roll top lid can be opened wide to the back and assures an easy removal of the food. The integrated lid support facilitates interchanging the inserts.



Zur platzsparenden Aufbewahrung und zum komfortablen Transport sind die Chafing Dishes ECO CATERING stapelbar.

For space sparing storage and comfortable transport the Chafing Dishes ECO CATERING are stackable.



BUILT-IN



Chafing Dish GN1/1

- Mit Haubendeckel, ohne Einsatz
- Zum Einbau in Buffets, Betrieb nur mit regulierbarem Heizelement
- With lift-off lid, without insert
- To mount into buffets, operation only with adjustable heating unit

Für Einsätze bis maximal 14 L
For inserts of up to 14 L



Maße

Art.-Nr.

EAN

55.0 x 35.0 x 25.0 cm

42 2491 06 10

7640116143715



Chafing Dish Station GN1/1

- Mit Haubendeckel, ohne Einsatz
- Inkl. Gestell, stapelbar
- Ohne Gestell zum Einbau in Buffets geeignet, Betrieb dann nur mit regulierbarem Heizelement
- With lift-up lid, without insert
- Incl. frame, stackable
- Without frame suitable to mount into buffets, then operation only with adjustable heating unit

Für Einsätze bis maximal 14 L
For inserts of up to 14 L



Maße

Art.-Nr.

EAN

64.0 x 35.0 x 34.0 cm

40 2500 06 10

7640113011215



Chafing Dish Station GN1/1

- Mit Rolltop-Deckel, ohne Einsatz
- Inkl. Gestell, stapelbar
- Ohne Gestell zum Einbau in Buffets geeignet, Betrieb dann nur mit regulierbarem Heizelement
- With roll top lid, without insert
- Incl. frame, stackable
- Without frame suitable to mount in into buffets, then operation only with adjustable heating unit

Für Einsätze bis maximal 14 L
For inserts of up to 14 L



Maße

Art.-Nr.

EAN

64.0 x 38.0 x 39.0 cm

40 2587 06 10

7640113012113



Rolltop-Deckel

Roll top lid
Couvercle
Coperchio
Tapa
Deksel

- Komfortables Öffnen und Schließen
- Mit integrierter Deckelstütze für komfortables Wechseln der Einsätze
- Comfortable opening and closing
- With integrated lid support for comfortable interchanging of inserts



Maße

53.0 x 33.0 x 17.0 cm

Art.-Nr.

40 2533 61 10

EAN

7640113013349

Soup Station GN1/1

- Bestehend aus Gestell, 2 x Suppentopf mit Deckel je 4.5 L und Adapterrahmen für Suppentöpfe
- Ohne Gestell zum Einbau in Buffets geeignet, Betrieb dann nur mit regulierbarem Heizelement
- Deckelhalterung separat erhältlich
- Consisting of frame, 2 x soup pot with lid each 4.5 L and support frame for soup tureens
- Without frame suitable to mount into buffets, then operation only with adjustable heating unit
- Lid holder available separately



Maße

64.0 x 35.0 x 34.0 cm

Inhalt

2 x 4.5 L

Art.-Nr.

40 2561 06 10

EAN

7640113011918



Soup Station Ø 30 cm 10 L

- Bestehend aus Gestell, Suppentopf 10 L, Adapterring, Halterung für Brennpasten-Dose und Windschutz
- Ohne Gestell zum Einbau in Buffets geeignet, Betrieb dann nur mit regulierbarem Heizelement
- Consisting of frame, soup tureen 10 L, adaptor ring, holder for fuel paste cup and wind protection
- Without frame suitable to mount into buffets, then operation only with adjustable heating unit



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 38.5 x 39.0 cm	10.0 L	40 2573 06 37	7640113011956



Suppentopf

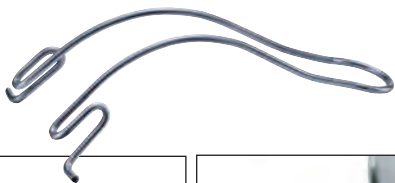
Soup tureen
Casserole à soupe
Pentola da zuppa
Olla de sopa
Soepketel

- Mit Deckel, passend zu Chafing Dishes ECO CATERING und RONDO, nur mit Adapterrahmen bzw. Adapterring verwendbar
- With lid, suitable for Chafing Dishes ECO CATERING and RONDO, useable only with adaptor frame resp. adaptor ring

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 21.0 x 23.0 cm	4.5 L	40 2557 06 04	7640113013783
Ø 31.0 x 23.0 cm	10.0 L	40 2557 06 10	7640113013776

Deckelhalterung zu Suppentopf

Lid holder for soup tureen
Porte-couvercle pour casserole à soupe
Supporto di coperchio per pentola da zuppa
Soporte de tapa para olla de sopa
Dekselhouder voor soepketel



	Art.-Nr.	EAN
für/for 4.5 L	40 2560 65 00	4052356006416
für/for 10 L	40 2560 67 00	7640116146723



Chafing Dish Station KING SIZE Ø 70 cm

- Mit Deckel
- Bestehend aus Gestell, Edelstahleinsatz Ø 70 cm, Halterung für Brennpasten-Dose und Windschutz
- With lid
- Consisting of frame, stainless steel insert Ø 70 cm, holder for fuel paste cup and wind protection



Edelstahleinsatz KING SIZE
Stainless steel insert
Insert en acier inoxydable
Inserto di acciaio inossidabile
Inserto de acero inoxidable
Edelstalen inzet



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 83.0 x 56.0 cm	36.0 L	40 2539 96 70	7640113019808

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 70.0 cm x 10.0 cm	36.0 L	54 0539 60 70	7640113013387

ECO CATERING CONFIGURATION TABLE

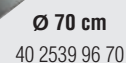


			GN1/1 40 2500 06 10	GN1/1 40 2587 06 10	GN1/1 42 2491 06 10
GN1/1 40 2533 61 10			✓		✓
GN1/1 54 9541 60 10			✓	✓	✓
GN1/2 54 9542 60 50			2 x GN1/2*	2 x GN1/2*	2 x GN1/2*
GN2/3 54 9543 60 70			1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*
GN1/3 54 9543 60 30			3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*
GN1/1 54 0522 60 10			✓	✓	✓
GN1/2 54 0522 60 50			2 x GN1/2*	2 x GN1/2*	2 x GN1/2*
GN2/3 54 0522 60 23			1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*
GN1/3 54 0522 60 30			3 x GN1/3*_1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3*_1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3*_1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*
GN1/1 54 0521 60 10			✓	✓	✓
GN1/2 54 0521 60 50			2 x GN1/2*	2 x GN1/2*	2 x GN1/2*
GN2/3 54 0521 60 23			1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*
GN1/3 54 0521 60 30			3 x GN1/3*_1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3*_1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3*_1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*
4.5 L 40 2557 06 04			2 x + 1 x 54 0559 61 10	2 x + 1 x 54 0559 61 10	2 x + 1 x 54 0559 61 10
GN1/1 54 0559 61 10			✓	✓	✓
60 9505 80 01 / 60 9505 80 02 60 9511 50 01		qqqqq1 x 60 9505 80 01 / 60 9505 80 02	2 x 60 9511 50 01	2 x 60 9511 50 01	2 x 60 9511 50 01
60 9508 60 01 60 9510 50 01		1 x 60 9508 60 01 2 x 60 9510 50 01	1 x 60 9508 60 01 2 x 60 9510 50 01	1 x 60 9508 60 01 2 x 60 9510 50 01	

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
* For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

Zubehör auf den Seiten 182 ff.
Accessories on pages 182 ff.

Spring



* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
* For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

Zubehör auf den Seiten 182 ff.
Accessories on pages 182 ff.



Porzellaneinsatz GN1/1

Porcelain insert
Insert en porcelaine
Inserto di porcellana
Inserto de porcelana
Porseleinen inzet

- Stapelbar, passend zu allen SPRING Chafing Dishes, ofenfestes Hartporzellan
- Stackable, suitable for all SPRING Chafing Dishes, ovenproof hard porcelain

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
53.0 x 32.5 x 6.0 cm	8.0 L	54 9541 60 10	7640113018191



Porzellaneinsatz GN2/3*

Porcelain insert
Insert en porcelaine
Inserto di porcellana
Inserto de porcelana
Porseleinen inzet

- Stapelbar, passend zu allen SPRING Chafing Dishes, ofenfestes Hartporzellan
- Stackable, suitable for all SPRING Chafing Dishes, ovenproof hard porcelain

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
35.5 x 32.5 x 6.0 cm	5.0 L	54 9543 60 70	7640116144439



Porzellaneinsatz GN1/2*

Porcelain insert
Insert en porcelaine
Inserto di porcellana
Inserto de porcelana
Porseleinen inzet

- Stapelbar, passend zu allen SPRING Chafing Dishes, ofenfestes Hartporzellan
- Stackable, suitable for all SPRING Chafing Dishes, ovenproof hard porcelain

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
26.5 x 32.5 x 6.0 cm	3.2 L	54 9542 60 50	7640113018207



Porzellaneinsatz GN1/3*

Porcelain insert
Insert en porcelaine
Inserto di porcellana
Inserto de porcelana
Porseleinen inzet

- Stapelbar, passend zu allen SPRING Chafing Dishes, ofenfestes Hartporzellan
- Stackable, suitable for all SPRING Chafing Dishes, ovenproof hard porcelain

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
17.5 x 32.5 x 6.0 cm	2.5 L	54 9543 60 30	7640116144422



Porzellaneinsatz GN2/3*

Porcelain insert
Insert en porcelaine
Inserto di porcellana
Inserto de porcelana
Porseleinen inzet

- Mit induktionstauglichem Boden

- Stapelbar, auch einsetzbar in allen SPRING Chafing Dishes, ofenfestes Hartporzellan

- Bottom suitable for induction

- Stackable, also useable in all SPRING Chafing Dishes, ovenproof hard porcelain

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
35.5 x 32.5 x 6.5 cm	5.0 L	54 9343 60 70	4052356007970



Porzellaneinsatz

Porcelain insert
Insert en porcelaine
Inserto di porcellana
Inserto de porcelana
Porseleinen inzet

- Stapelbar, passend zu SPRING-Kochgeschirr Ø 20/24 cm, ofenfestes Hartporzellan
- Stackable, suitable for SPRING cookware Ø 20/24 cm, ovenproof hard porcelain

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 20 cm x 7.0 cm	1.0 L	54 9546 60 20	4052356008427
Ø 24 cm x 7.0 cm	1.5 L	54 9546 60 24	4052356008434



- Stapelbar, ofenfestes Hartporzellan, passend zu:
- Stackable, ovenproof hard porcelain, suitable for:

RONDO / CBS ADVANTAGE

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 30 cm x 4.5 cm	2.2 L	54 9546 60 30	7640113013059



- Stapelbar, ofenfestes Hartporzellan, passend zu:
- Stackable, ovenproof hard porcelain, suitable for:

CBS CLASSIC RONDO

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 38 cm x 6.0 cm	5.5 L	51 3020 00 38	7640113012649
Ø 40 cm x 6.0 cm	5.5 L	54 9546 60 40	4052356001336

Porzellaneinsatz YIN YANG

Porcelain insert
Insert en porcelaine
Inserto di porcellana
Inserto de porcelana
Porseleinen inzet

- Unterteilt in 2 gleich große Teile, ofenfestes Hartporzellan, passend zu:
- Divided into 2 equal sections, ovenproof hard porcelain, suitable for:



RONDO / CBS ADVANTAGE

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 30 cm x 4.5 cm	2.0 L	54 9545 60 30	7640113013066
Ø 40 cm x 5.5 cm	5.0 L	54 9545 60 40	7640113018221



Edelstahleinsatz

Stainless steel insert
Insert en acier inoxydable
Inserto di acciaio inossidabile
Inserto de acero inoxidable
Edelstalen inzet

Passend zu allen SPRING Chafing Dishes
Suitable for all SPRING Chafing Dishes

	Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
GN1/1	53.0 x 32.5 x 6.5 cm	9.5 L	54 0522 60 10	7640113013264
GN2/3*	35.5 x 32.5 x 6.5 cm	5.0 L	54 0522 60 23	7640113011543
GN1/2*	26.5 x 32.5 x 6.5 cm	4.0 L	54 0522 60 50	7640113013271
GN1/3*	17.6 x 32.5 x 6.5 cm	2.5 L	54 0522 60 30	7640113013288



Edelstahleinsatz RONDO, tief

Stainless steel insert, deep
Insert en acier inoxydable, profond
Inserto di acciaio inossidabile, profondo
Inserto de acero inoxidable, profundo
Edelstalen inzet, diep

Passend zu Chafing Dishes RONDO, nur mit Stützrahmen verwendbar
Suitable for Chafing Dishes RONDO, usable only with support frame

	Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
GN1/1	53.0 x 32.5 x 10.0 cm	14 L	54 0521 60 10	7640113013219
GN2/3*	35.5 x 32.5 x 10.0 cm	8.0 L	54 0521 60 23	7640113011550
GN1/2*	26.5 x 32.5 x 10.0 cm	6.5 L	54 0521 60 50	7640113013226
GN1/3*	17.6 x 32.5 x 10.0 cm	4.0 L	54 0521 60 30	7640113013233

1. 	Edelstahleinsatz Stainless steel insert Insert en acier inoxydable Inserto di acciaio inossidabile Inserto de acero inoxidable Edelstalen inzet		- Passend zu Chafing Dishes RONDO rund und CBS ADVANTAGE - Suitable for Chafing Dishes RONDO round and CBS ADVANTAGE	
2. 	1. RONDO/CBS ADVANTAGE	Ø 30 cm	Höhe 7.5 cm Inhalt 4.6 L	Art.-Nr. 54 0510 60 30 EAN 7640113013134
	RONDO	Ø 40 cm	Höhe 7.5 cm Inhalt 8.0 L	Art.-Nr. 54 0510 60 40 EAN 7640113013141
	2. CBS CLASSIC	Ø 38 cm	Höhe 6.5 cm Inhalt 5.5 L	Art.-Nr. 51 3010 00 38 EAN 7640113012632

	Edelstahleinsatz ECO CATERING Stainless steel insert Insert en acier inoxydable Inserto di acciaio inossidabile Inserto de acero inoxidable Edelstalen inzet		- Passend zu Chafing Dishes ECO CATERING rund - Suitable for Chafing Dishes ECO CATERING round	
		Ø 30 cm	Höhe 8.5 cm Inhalt 5.0 L	Art.-Nr. 54 0539 60 30 EAN 7640113013363

	Einsatz für Suppentopf CBS ADVANTAGE Insert for soup tureen Insert pour casserole à soupe Inserto per pentola da zuppa Inserto para olla de sopa Inzet voor soepketel		- Passend zu Soup Station CBS ADVANTAGE, Edelstahl - Suitable for Soup Station CBS ADVANTAGE, stainless steel	
		Ø 30 cm	Höhe 23.0 cm Inhalt 13 L	Art.-Nr. 51 7030 00 30 EAN 4052356006072

	Einsatz für Suppentopf CBS CLASSIC Insert for soup tureen Insert pour casserole à soupe Inserto per pentola da zuppa Inserto para olla de sopa Inzet voor soepketel		- Passend zu Soup Station CBS CLASSIC, Edelstahl - Suitable for soup station CBS CLASSIC, stainless steel	
		Ø 38 cm	Höhe 22.0 cm Inhalt 11 L	Art.-Nr. 51 3030 00 38 EAN 4052356001008

	Suppentopf Soup tureen Casserole à soupe Pentola da zuppa Olla de sopa Soepketel		- Mit Deckel, passend zu Chafing Dishes ECO CATERING und RONDO, nur mit Adapterrahmen bzw. Adapterring verwendbar - With lid, suitable for Chafing Dishes ECO CATERING and RONDO, useable only with adaptor frame resp. adaptor ring	
	Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
	Ø 21.0 x 23.0 cm	4.5 L	40 2557 06 04	7640113013783
	Ø 31.0 x 23.0 cm	10.0 L	40 2557 06 10	7640113013776



Wasserbad RONDO GN1/1

Water pan
Bac à eau
Vaschetta per acqua
Cubeta para agua
Waterbak

Maße	Art.-Nr.	EAN
60.0 x 37.0 x 10.0 cm	54 0509 66 10	7640116155404



Wasserbad RONDO

Water pan
Bac à eau
Vaschetta per acqua
Cubeta para agua
Waterbak

Maße	Art.-Nr.	EAN
Ø 30 cm x 7.5 cm	54 0510 66 30	7640113019266
Ø 40 cm x 10.2 cm	54 0510 66 40	7640116145573



Stützrahmen für Einsatz tief RONDO GN1/1

Support frame for deep insert
Cadre de support pour insert profond
Cornice di supporto per inserto profondo
Marco de soporte para inserto profundo
Stutframe voor inzet diep

- Passend zu Chafing Dishes RONDO GN1/1, Edelstahl
- Suitable for Chafing Dishes RONDO GN1/1, stainless steel

Maße	Art.-Nr.	EAN
54.0 x 34.0 x 7.0 cm	54 0509 00 11	7640113013073



Adapterrahmen für Suppentöpfe RONDO GN1/1

Adaptor frame for soup tureens
Cadre adaptateur pour casseroles à soupe
Cornice adattatore per pentole da zuppa
Marco adaptador para ollas de sopa
Adapterframe voor soepketels

- Passend zu Chafing Dish RONDO GN1/1 und 2 x 4,5 L Suppentöpfe, Edelstahl
- Suitable for Chafing Dish RONDO GN1/1 and 2 x 4,5 L soup tureens, stainless steel

Maße	Art.-Nr.	EAN
53.0 x 33.0 x 3.5 cm	54 0509 61 10	7640113013097



Stützring für Suppentopf RONDO Ø 30 cm

Support ring for soup tureen
Anneau de support pour casserole à soupe
Anello di supporto per pentola da zuppa
Anillo de soporte para olla de sopa
Stutring voor soepketel

- Passend zu Chafing Dish RONDO Ø 30 cm und 10 L Suppentopf, Edelstahl
- Suitable for Chafing Dish RONDO Ø 30 cm and 10 L soup tureen, stainless steel

Maße	Art.-Nr.	EAN
Ø 30 cm x 8.5 cm	54 0510 61 10	7640113013172



Wasserbad ECO CATERING GN1/1

Water pan
Bac à eau
Vaschetta per acqua
Cubeta para agua
Waterbak

Maße	Art.-Nr.	EAN
55.0 x 34.5 x 12.0 cm	54 0501 66 10	7640116143180



Adapterrahmen für Suppentöpfe ECO CATERING GN1/1

Adaptor frame for soup tureens
Cadre adaptateur pour casseroles à soupe
Cornice adattatore per pentole da zuppa
Marco adaptador para ollas de sopa
Adapterframe voor soepketels

- Passend zu Chafing Dish ECO CATERING GN1/1 und 2 x 4,5 L Suppentöpfe, Edelstahl
- Suitable for Chafing Dish ECO CATERING GN1/1 and 2 x 4,5 L soup tureens, stainless steel

Maße	Art.-Nr.	EAN
53.0 x 33.0 x 3.5 cm	54 0559 61 10	7640113013820



Stützring für Suppentopf ECO CATERING Ø 30 cm

Support ring for soup tureen
Anneau de support pour casserole à soupe
Anello di supporto per pentola da zuppa
Anillo de soporte para olla de sopa
Stutring voor soepketel

- Passend zu Chafing Dish ECO CATERING Ø 30 cm und 10 L Suppentopf, Edelstahl
- Suitable for Chafing Dish ECO CATERING Ø 30 cm and 10 L soup tureen, stainless steel

Maße	Art.-Nr.	EAN
Ø 30 cm x 5.0 cm	54 0573 61 30	7640113013844



Steg

- Stabilizer bar
Traverse
Barra
Barra
Stutstuk
- Passend zu allen Chafing Dishes GN1/1 und GN2/3, Edelstahl
 - Zur Verwendung bei Einsätzen GN1/2, GN2/3 und GN1/3
 - Suitable for all Chafing Dishes GN1/1 and GN2/3, stainless steel
 - For usage with inserts GN1/2, GN2/3 and GN1/3

Maße	Art.-Nr.	EAN
32.0 x 1.5 x 2.0 cm	54 0522 00 11	7640113013301



GN1/1 - GN2/3



Ø 38 cm

Adapterrahmen für Induktion CBS

Adaptor frame for induction
Cadre adaptateur pour induction
Cornice adattatore per induzione
Marco adaptador para inducción
Adapterframe voor inductie

- Passend zu Gestell CBS CLASSIC und Induktionsgerät CBS 1.0 kW, Edelstahl
- Suitable for frame CBS CLASSIC and induction unit CBS 1.0 kW, stainless steel

	Maße	Art.-Nr.	EAN
GN1/1 - GN2/3	26.5 x 26.0 x 1.0 cm	99 9842 10 23	4052356004030
Ø 38 cm	Ø 26.5 x 0.8 cm	99 9842 10 38	4052356004139

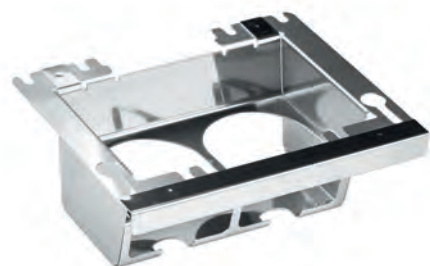


Brennerblech

Burner holder
Support à brûleur
Supporto da bruciatore
Soporte de quemador
Branderhouder

- Für 3 Dosen Brennpaste, passend zu Chafing Dishes GN1/1
- For 3 cups fuel paste, suitable for Chafing Dishes GN1/1

Maße	Art.-Nr.	EAN
34.0 x 19.5 x 10.0 cm	56 0509 68 10	7640113013080



Brennerblech

Burner holder
Support à brûleur
Supporto da bruciatore
Soporte de quemador
Branderhouder

- Für 2 Dosen Brennpaste, passend zu Chafing Dishes Ø 40 cm, Edelstahl
- For 2 cups fuel paste, suitable for Chafing dishes Ø 40 cm, stainless steel

Maße	Art.-Nr.	EAN
24.0 x 19.5 x 10.0 cm	56 0510 68 40	7640113013165



Brennerblech

Burner holder
Support à brûleur
Supporto da bruciatore
Soporte de quemador
Branderhouder

- Für 1 Dose Brennpaste, passend zu Chafing Dishes Ø 30 cm, Edelstahl
- For 1 cup fuel paste, suitable for Chafing dishes Ø 30 cm, stainless steel

Maße	Art.-Nr.	EAN
15.0 x 19.5 x 10.0 cm	56 0510 68 30	7640113013158



Windschutz ECO CATERING GN1/1

Wind protection
Abrivent
Protezione antivento
Paravientos
Windscherm

- Passend zu Chafing Dish ECO CATERING GN1/1, Edelstahl
- Suitable for Chafing Dish ECO CATERING GN1/1, stainless steel

Maße	Art.-Nr.	EAN
46.0 x 10.0 x 8.5 cm	56 0522 68 10	7640116140974



Pastenbrenner

Paste burner
Brûleur à pâte
Bruciatore di pasta
Quemador de pasta
Pasta brander

Regulierbar, für SPRING FIRE Brennpaste 80 g-Becher
With flame adjustment, for SPRING FIRE fuel gel 80 g cup

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
10 cm	5.0 cm	56 2326 68 10	7640113012250



Pastenbrenner KING SIZE

Paste burner
Brûleur à pâte
Bruciatore di pasta
Quemador de pasta
Pasta brander

Nicht regulierbar, Betrieb mit Alu-Behälter zum Befüllen mit SPRING FIRE Brennpaste
Not adjustable, use with aluminium cup that can be filled with SPRING FIRE fuel paste

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	7.0 cm	56 0194 68 19	7640113010614



Pastenbrenner für Chafing Dish

Paste burner for Chafing Dish
Brûleur à pâte pour Chafing Dish
Bruciatore di pasta per Chafing Dish
Quemador de pasta para Chafing Dish
Pasta brander voor Chafing Dish

Nicht regulierbar, langer Griff, für SPRING FIRE Brennpaste 80 g-Becher
Not adjustable, long handle, for SPRING FIRE fuel gel 80 g cup

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
10 cm	5.0 cm	56 0310 68 10	7640113012212



Brennpaste SPRING FIRE

Fuel paste
Pâte combustible
Pasta combustibile
Pasta compustibile
Brandpasta

	Art.-Nr.	EAN
3 Becher à 80 g für Pastenbrenner/ 3 cups with 80 g each for paste burner	24 9302 80 00	7640116149991
Flasche à 800 g/800 g bottle	24 9360 80 00	7640116149144

Alle SPRING Heizelemente sind spritzwassergeschützt (IP54) und verfügen über ein Kabel mit der Länge 2.5 m.

All SPRING heating units are splash water protected (IP54) and equipped with a cable of 2.5 m length.

Heizelement

Heating unit
Élément chauffant
Elemento riscaldante
Elemento calentador
Verwarmingselement

1.



- 1. - Für Chafing Dishes RONDO und ECO CATERING in den Größen GN1/1, Ø 40 cm und Ø 70 cm
- Mit Regler für stufenlose Temperatureinstellung
- For Chafing Dishes RONDO and ECO CATERING in GN1/1, Ø 40 cm and Ø 70 cm
- With control unit for infinitely adjustable temperature

230 V | 50/60 Hz | 800 W

Art.-Nr.

EAN

30.0 x 20.0 x 1.5 cm

60 9505 80 01 EU

7640113018009

30.0 x 20.0 x 1.5 cm

60 9505 80 02 CH

7640113017996

2.



- 2. - Für Chafing Dishes RONDO und ECO CATERING in den Größen GN1/1, Ø 40 cm und Ø 70 cm
- Ohne Regler
- For Chafing Dishes RONDO and ECO CATERING in GN1/1, Ø 40 cm and Ø 70 cm
- Without control unit

230 V | 50/60 Hz | 600 W

Art.-Nr.

EAN

30.0 x 20.0 x 1.5 cm

60 9508 60 01 EU

7640113018023

3.



- 3. - Für Chafing Dishes RONDO und ECO CATERING in den Größen GN1/1 und Ø 30 cm
- Mit Regler für stufenlose Temperatureinstellung
- For Chafing Dishes RONDO and ECO CATERING in GN1/1 and Ø 30 cm
- With control unit for infinitely adjustable temperature

230 V | 50/60 Hz | 500 W

Art.-Nr.

EAN

20.0 x 20.0 x 1.5 cm

60 9511 50 01 EU

7640113018085

4.



- 4. - Für Chafing Dishes RONDO und ECO CATERING in den Größen GN1/1 und Ø 30 cm
- Ohne Regler
- For Chafing Dishes RONDO and ECO CATERING in GN1/1 and Ø 30 cm
- Without control unit

230 V | 50/60 Hz | 500 W

Art.-Nr.

EAN

20.0 x 20.0 x 1.5 cm

60 9510 50 01 EU

7640113019754

[BUFFET SOLUTION]

Spring



[TABLE TOP]

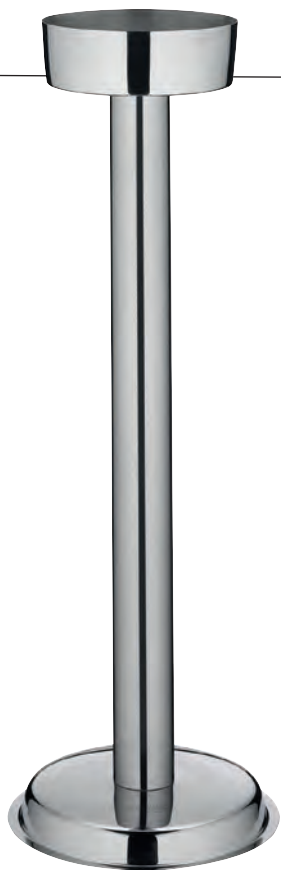


Weinkühler
Wine cooler
Seau à vin
Secchiello ghiaccio
Enfriador de vino
Wijnkoeler

- Edelstahl hochglanzpoliert
- Passend zu Ständer für Weinkühler 34 4819 60 22
- Mirror polished stainless steel
- Fits to wine cooler stand 34 4819 60 22

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
25.5 cm	4.0 L	20.0 cm	34 4821 60 20	7640113014742

[TABLE TOP]



Ständer für Weinkühler
Stand for wine cooler
Support pour seau à vin
Supporto per secchiello ghiaccio
Soporte para enfriador de vino
Wijnkoeler standaard

- Edelstahl hochglanzpoliert
- Passend zu Weinkühler 34 4821 60 20
- Mit schwerem Fuß für hohe Stabilität und hohem Rand für sicheren Stand des Weinkühlers
- Mirror polished stainless steel
- Fits to wine cooler 34 4821 60 20
- With heavy base for high stability and high rim for safe stand of the wine cooler

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16/22 cm	65.0 cm	34 4819 60 22	7640113011017

Löffelablage



Spoon rest
Porte cuillère
Portacucchiaio
Reposa cuchara
Lepelhouder

Edelstahl hochglanzpoliert
Stainless steel mirror polished



Maße	Art.-Nr.	EAN
------	----------	-----

26.5 x 11.5 x 2.5 cm

56 0530 68 00

7640113011581

Deckelhalter UNIVERSAL

Lid holder
Support de couvercle
Supporto de coperchio
Soporte de tapa
Dekselhouder



Maße

28.0 x 20.5 x 47.0 cm

Art.-Nr.

56 0532 68 48

EAN

4052356006751

Schutzmatte für Induktionskochfelder, 2 Stück

Protection mat for induction cooktops, 2 pieces
Tapis de protection pour cuisinières à induction, 2 pièces
Tappetino protettivo per piastre a induzione, 2 pezzi
Alfombrilla protectora para placas de inducción, 2 piezas
Beschermente mat voor inductiekookplaten, 2 stuks

- Silikon, schwarz
- Schützt Glaskeramikflächen vor Kratzern und Verschmutzungen
- Auch als Anti-Rutschmatte für Chafing Dishes auf Warmhalteinduktionen geeignet
- Nur auf Induktionskochfeldern einsetzen! Nicht auf anderen Herdarten einsetzbar!

- Silicone, black
- Protects glass ceramic surfaces against scratches and soiling
- Also suitable as a non-slip mat for Chafing Dishes used on induction units with keep warm function
- Use only on induction cooktops! Not to be used on other kind of stoves!



Ø

Art.-Nr.

EAN

18 cm 20 9411 51 18

4052356009400

22 cm 20 9411 51 22

4052356009417

[REGISTER]

A

Adapterrahmen	186, 187
Aluminiumrondelle	102
Apfelsausstecher	74
Auflaufform	127-129

B

Bratentopf	14, 21, 24, 30, 34, 40, 50
Bräter	18, 43
Bratpfanne	16, 25, 40, 42, 50, 57-69
Brennerblech	188
Brennpaste	102, 189

C

Caquelon	94, 96, 98
Carving Station	135
CCS	136, 137
Chafing Dish	148-181
Crème Brûlée-Form	127-129
Crêpe-Pfanne	59, 65

D

Dämpfaufsatz	15, 24
Deckel	15, 18, 21, 24, 30, 35, 40, 50, 65, 79, 177
Deckelhalter	193
Deckelhalterung	178
Dörrautomat	122, 123
Dosenöffner	73

E

Edelstahleinsatz	184, 185
Einbau-Chafing Dish	171, 176
Einbau-Induktionsgerät	142, 143
Einsatz für Chafing Dish	182-185

F

Feuerzangenbowle-Set	104
Flächeninduktion	143
Fleischfondue-Gabeln	100
Fondue-Garnitur	90-97
Fondue-Rechaud	99
Fondue-Siebchen	101
Fondue-Teller	101
Fondue-Topf	94, 96, 98

G

Gasbrenner	102
Gestell für Chafing Dish	148-151, 156-162
Gourmettopf	35, 41, 50
Griffschutz	82, 84

H

Handschuh	83
Heizelement	190

I

Induktionsgerät	124, 140-143
Irish Coffee-Gläser	105
Irish Coffee-Set	105

K

Kartoffelstampfer	75
Käse-Raclette	115
Käsefondue-Gabeln	100
Käsefondue-Garnitur	96, 97
Käsehobel	73
Käsemesser	73
Knoblauchpresse	74
Kochtopf	14, 18, 19, 21, 24, 25, 30, 34, 41, 42, 50
Kühl-Wärmeplatte	134
Kupfer-Reiniger	79

L

Löffelablage	192
--------------	-----

M

Marmeladentopf	43
Melonenausstecher	73
Milchtopf	25
Mini-Bratpfanne	25, 42, 67
Mini-Kochtopf	25, 42
Mini-Stielkasserolle	25, 42

P

Pancakes-Pfanne	65
Pasta-Set	15
Pastenbrenner	102, 189
Pendelschäler	74
Pfannenwender	75
Pinzette	77
PizzaRaclette6	118, 119
Pizzaschneider	73
Porzellaneinsatz	182, 183
Porzellaneinsatz Induktion	183

R

Raclette	108-113
RacletteFondue8	117
Raclette-Ofen	121
Raclette-Pfännchen	114, 119
Ragout fin-Form	127-129
Reibe	76
Rolltop-Deckel	177

S

Saucenlöffel	74
Saucenwärmer-Garnitur	25
Sauteuse	15, 30, 34, 41, 57, 59, 63
Schaumlöffel	75
Schneebeisen	76
Schöpföffel	74
Schüssel	43
Schüssel-Set	78
Schutzmatte für Induktionskochfeld	85, 193
Serviergabel	75
Servierlöffel	75
Servierpfanne	16, 57, 59, 61, 63, 65
Sous Vide-Stick	125
Spachtel	114, 119
Spaghettiheber	76
Spiralbesen	76
Spritzschutz	79
Ständer für Weinkühler	104, 192
Stapelschutz	85
Steg	187
Stielkasserolle	14, 15, 21, 24, 25, 30, 34, 40-42, 50
Stützrahmen	186
Stützring	186, 187
Suppenstation	151, 159, 177, 178
Suppentopf	178, 185

T

Tajine	69
Teigausstecher	119
Teigrädchen	73
Timer	76
Topflappen	81
Topf-Set	17, 20, 26, 31, 36, 46, 47, 51
Tortenform	127-129

U

Untersetzer	85, 99
-------------	--------

V

Vorratsdose	77
-------------	----

W

Wärmelampe	135
Warmhalteplatte	124, 134
Wasserbad	186, 187
Weinkühler	104, 192
Wender	75
Windschutz	188
Wok	35, 69, 70
Wokpfanne	59, 63, 71

Z

Zitronenzester	74
Zuckeraufleger für Feuerzangenbowle	104

www.spring.ch



Vertrieb über

KÜCHENPROFI - GROUP



KÜCHENPROFI GmbH
42699 Solingen · Hörscheider Weg 29
Tel.: +49 (0) 212/6582-0
Germany

