

AMT[®]
GASTROGUSS

— DIE —
" **BESTE** *
PFANNE "
— DER WELT —

* „Die beste Pfanne der Welt“, sagt der VKD,
der größte Kochverband Deutschlands

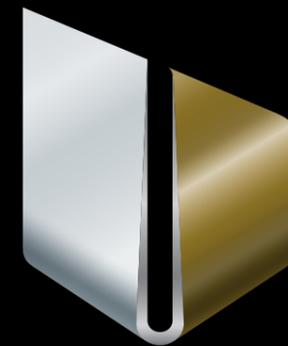
Produktkatalog

2020

UNSER ANSPRUCH WAR ES, EINE PFANNE ZU BAUEN,
DIE JEDEM EINSATZ GERECHT WIRD:

„DIE BESTE* PFANNE DER WELT“

* „Die Beste Pfanne der Welt“, sagt der VKD,
der größte Kochverband Deutschlands



german
brand
award
'17
winner



Gefertigt in präziser Handarbeit



Feinschliff für feinste Haptik

PERFEKTION IST UNSERE MOTIVATION.

Unsere Produkte

Brat- und Schwenkpfannen	28
Schmorpfannen und -töpfe	34
Koch-, Bratentöpfe und Kasserollen	40
Bräter	50
Eckpfannen	54
Sondermodelle	62
Gastronorm	74
Zubehör	88

EMPFOHLEN VON



Euro-Toques
Europäische
Union der Köche



VKD
Verband der Köche
Deutschlands e.V.



DANKE FÜR IHR VERTRAUEN!

Mit Ihrem Interesse für Produkte von AMT Gastroguss haben Sie eine gute Wahl getroffen.

Spitzenköche auf der ganzen Welt profitieren täglich von den exzellenten Eigenschaften unserer Produkte.

Seit jeher bekennen wir uns zu kompromissloser Qualität. Klasse geht bei uns vor Masse, damit unsere Kunden gesundheitsbewusster und energieeffizienter kochen können. Kein Anbrennen und Anhaften, kurze Reinigungszeit und vitalstoffschonende Zubereitung der Speisen überzeugen immer mehr Kunden von der Qualität unserer Produkte.

Durch ständige, enge Zusammenarbeit in der Produktentwicklung mit dem Verband der Köche Deutschlands und der Deutschen Köche-Nationalmannschaft können wir Ihnen auch in diesem Katalog wieder viele innovative Neuheiten präsentieren.

Mit Sachverstand und Begeisterung für unsere Produkte verbinden wir Tradition und Moderne, solides Handwerk und modernste Entwicklungstechnologien.

Unser hochwertiges Kochgeschirr aus besten Materialien und mit perfekter Ergonomie garantieren Ihnen hervorragende Kochergebnisse – eben Kochen mit allen Sinnen!

Als einer der wenigen Anbieter auf dem Markt, der die komplette Herstellung des Produktes im eigenen, nach der neuesten Norm „ISO 9001-2008“ zertifizierten Unternehmen durchführt, halten wir alle qualitätsrelevanten Arbeitsschritte in unserer Hand – zu Ihrem Vorteil!

Dipl.-Ing. Harald Möhl, Geschäftsführer
Alumetall-Gießtechnik GmbH

*Harald
Möhl*

UNSER QUALITÄTSMANAGEMENT IST KOMPROMISSLOS!

Wir erfüllen alle Normen, erhalten renommierte Preise und werden jährlich für unsere Produktinnovationen ausgezeichnet.

Eine klassische Qualitätsprüfung ist dabei unerlässlich, aber wir gingen einen entscheidenden Schritt weiter.

Dabei begaben wir uns auf die Suche nach einer kompromisslosen Qualitätsprüfung für unsere Produkte und wurden in den tiefen Wäldern Osteuropas fündig – und das Ergebnis überzeugt.



UNSER ABNEHMBARER STIEL

Praktisches ergonomisches Design

Die Vorteile auf einen Blick

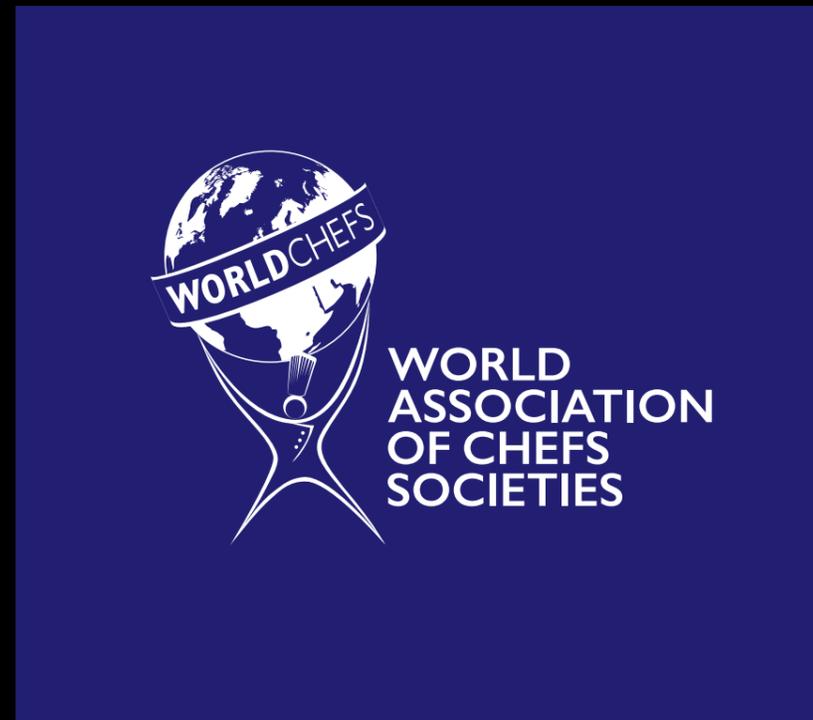
- Innovatives Produkt
- Platzsparend
- Keine Ofenhandschuhe nötig
- Kindersicheres Kochen
- Basierend auf AMT-Patent 2586346







Die World Association of Chefs Societies,
mit Mitgliedern in 106 Ländern,
empfiehlt unsere Produkte.



**DIE BESTEN KÖCHE VERWENDEN
UNSERE PRODUKTE**

www.worldchefs.org

WATERLESS COOKING

Inhaltschonendes, nährwerterhaltendes Kochen und dabei noch Energie und Geld sparen,
sowie die Umwelt schonen.



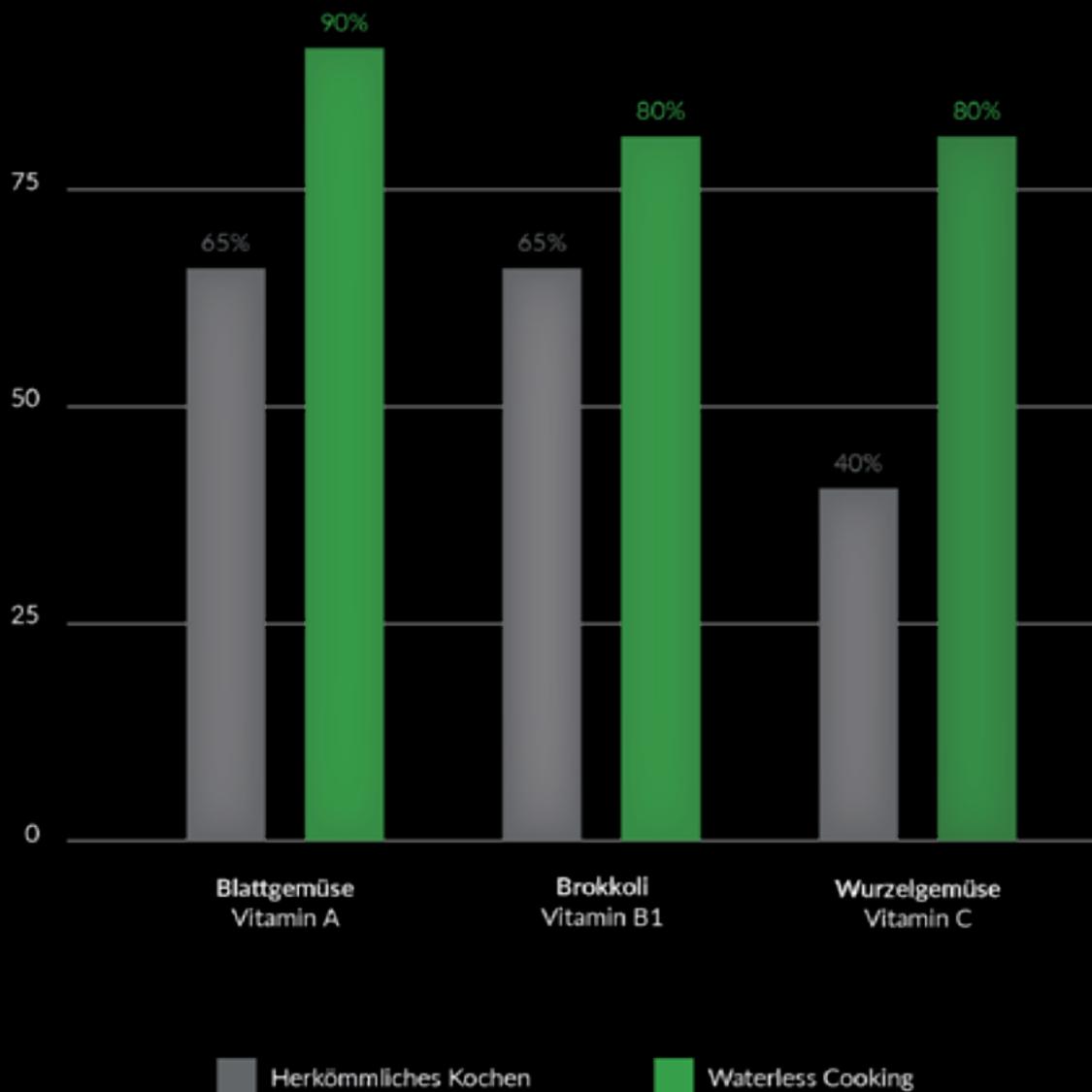
Was im ersten Moment unglaublich erscheint, wird durch die neuen, innovativen Waterless-Cooking-Sets von AMT, die unter Mitwirkung der Ernährungsprofis von Nestlé und den Spitzenköchen der Deutschen Köche-Nationalmannschaft entwickelt wurden, nun ermöglicht.

Kurze Aufheiz- und Garzeiten und gleichzeitige Kontrolle über das serienmäßige Thermometer – in den Waterless-Cooking-Sets von AMT überlassen Sie nichts dem Zufall.



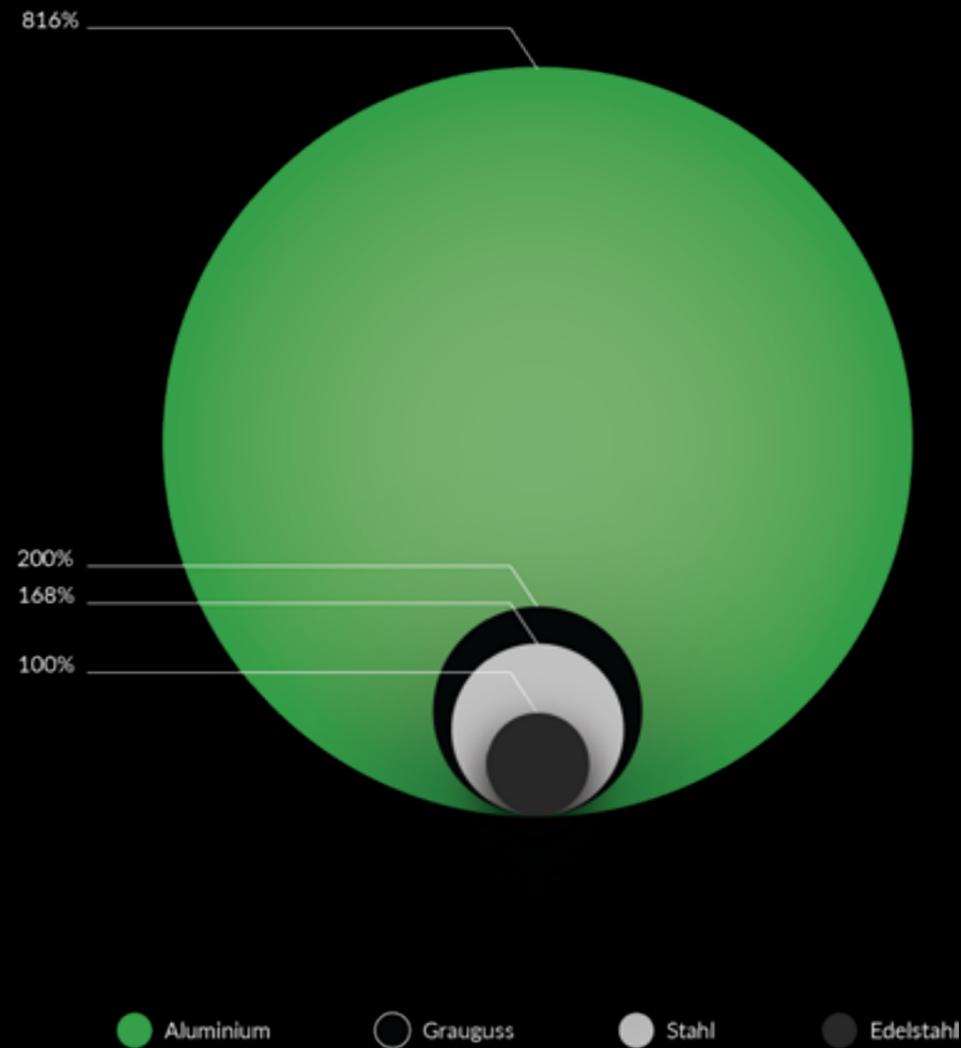
VITALSTOFFERHALTENDES KOCHEN MIT DEM AMT WATERLESS COOKING SYSTEM

Mineralstoff- und Vitaminerhalt in %



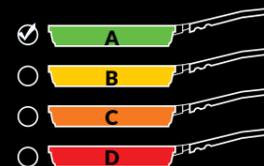
FÜR DIE UMWELT, FÜR DEN GELDBEUTEL, FÜR DAS WOHLBEFINDEN.

Wärmeleitfähigkeit der Werkstoffe im Vergleich zu Edelstahl

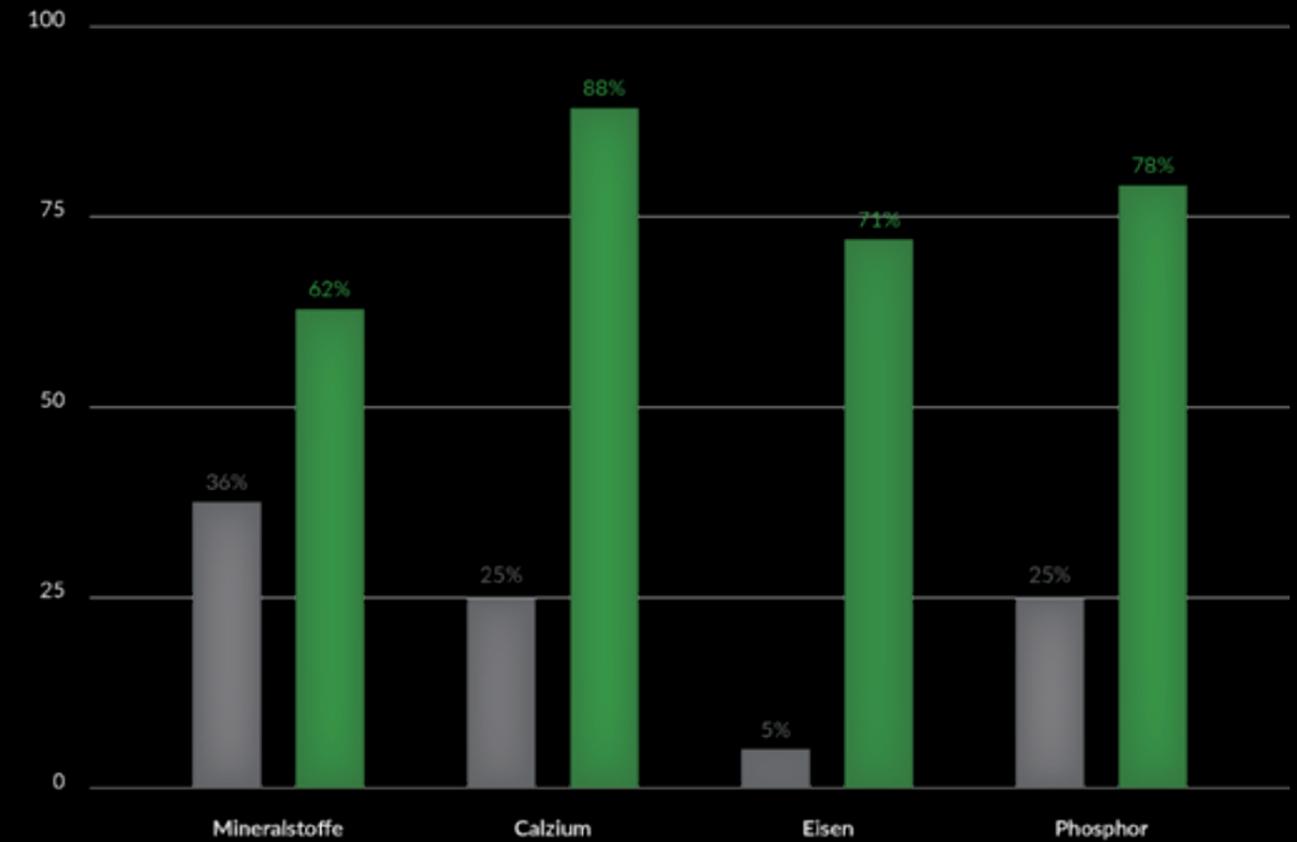


UNSERE PFANNE (528)
BRÄT ENERGIEEFFIZIENT

UNSERE PFANNE IST DIE ERSTE ENERGIE-
EFFIZIENTE PFANNE IHRER ART.



Vitamin- und Mineralstoffgehalt im Vergleich

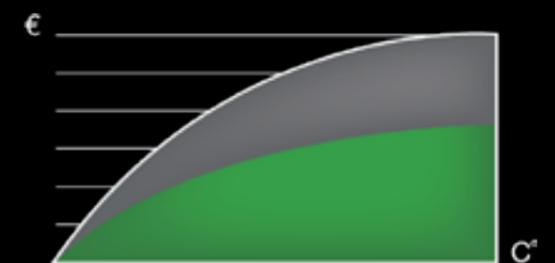


Herkömmliches Kochgeschirr

Kochgeschirr von AMT

Kosteneffizienz im Vergleich

Datenquelle: Nestlé Professional GmbH, 1/2014



DIE BESTEN DER WELT KOCHEN MIT DEM BESTEN DER WELT



Auf der „Olympiade der Köche“ IKA 2016 kochten 65 der 69 zum Wettkampf angetretenen internationalen Mannschaften mit dem Kochgeschirr von AMT Gastroguss. Gemeinsam mit der Deutschen Köche-Nationalmannschaft entwickeln wir Kochgeschirr für höchste Ansprüche. Die Erfahrungen der Köche und unsere Produkttests fließen direkt in die Gestaltung unserer Produkte ein.

Durch diesen regen Erfahrungsaustausch erarbeiten wir ständig Kochgeschirr auf Weltmeisterniveau. Aus diesem Grund ist AMT Gastroguss offizieller Ausstatter der Deutschen Köche-Nationalmannschaft.



Deutsche Köche-Nationalmannschaft –
Forschungs- und Entwicklungspartner von AMT

65 DER 69 KÖCHE-NATIONALMANNSCHAFTEN KOCHEN MIT UNSEREN PRODUKTEN





FORTSCHRITTLICH BESCHICHTET

- 1 Antihaftveredelung.** Antihafschicht aus unserer einzigartigen Lotan®-Spezialversiegelung mit Verstärkung durch keramische Bestandteile.
- 2 Verstärkungsschicht mit Keramikpartikeln.** Sorgt für langanhaltende Abriebfestigkeit im harten Dauereinsatz, auch unter Profibedingungen in Großküchen.
- 3 Anti-Korrosionsschicht.** Gegen aggressive Reinigungsmittel, Fruchtsäuren und Essig als optimaler Korrosionsschutz. Schützt das Aluminium wirksam vor Korrosion.
- 4 Titanoxid-Schicht.** Für optimale Schnitt- und Kratzfestigkeit, fast so hart wie Diamant, per Plasmabeschichtungsverfahren bei 20.000 °C eingebrannt.
- 5 Handgegossener Alugusskörper.** Mit Hochleistungs-Strahlgut vorbehandelte Oberfläche, hierdurch 12-fach vergrößerte Oberfläche für beste Haftung der nachfolgenden Schichten.

Lotan®

Lotan® revolutioniert die Beschichtungstechnologie in gastronomischen Anwendungen.

Unsere selbstentwickelte Beschichtung Lotan® vereinfacht das Reinigen und hält die Pfannen immer hygienisch sauber.

Die Antihafteigenschaft wird durch Lotan® um ein Vielfaches erhöht und reduziert den Wasserverbrauch.

PFOA
frei



BRAT- UND SCHWENKPFANNEN

Omelett, Pfannkuchen und Spiegelei gelingen wie von Zauberhand.

Die abgebildeten Stiele sind exemplarisch und können abweichen.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte sind auch als Induktionsvariante erhältlich

Brat- und
Schwenkpfannen



Schwenkpfanne Art.-Nr. 420

⌀ 20 cm, H 4 cm, mit Stiel

Schwenkpfanne Art.-Nr. I-420

⌀ 20 cm, H 4 cm, mit Stiel, Induktion



Schwenkpfanne Art.-Nr. 424

⌀ 24 cm, H 4 cm, mit Stiel

Schwenkpfanne Art.-Nr. I-424

⌀ 24 cm, H 4 cm, mit Stiel, Induktion



Schwenkpfanne Art.-Nr. 428

⌀ 28 cm, H 4 cm, mit Stiel

Schwenkpfanne Art.-Nr. I-428

⌀ 28 cm, H 4 cm, mit Stiel, Induktion



Schwenkpfanne Art.-Nr. 432

⌀ 32 cm, H 4 cm, mit Stiel

Schwenkpfanne Art.-Nr. I-432

⌀ 32 cm, H 4 cm, mit Stiel, Induktion



Bratpfanne Art.-Nr. 520

⌀ 20 cm, H 5 cm, mit Stiel

Bratpfanne Art.-Nr. I-520

⌀ 20 cm, H 5 cm, mit Stiel, Induktion



Bratpfanne Art.-Nr. 524

⌀ 24 cm, H 5 cm, mit Stiel

Bratpfanne Art.-Nr. I-524

⌀ 24 cm, H 5 cm, mit Stiel, Induktion



Brat- und
Schwenkpfannen

Brat- und
Schwenkpfannen



Bratpfanne flach Art.-Nr. 526

⌀ 26 cm, H 5 cm, mit Stiel

Bratpfanne flach Art.-Nr. I-526

⌀ 26 cm, H 5 cm, mit Stiel, Induktion



Bratpfanne flach Art.-Nr. 532

⌀ 32 cm, H 5 cm, mit Stiel

Bratpfanne flach Art.-Nr. I-532

⌀ 32 cm, H 5 cm, mit Stiel, Induktion



Brat- und
Schwenkpfannen



ETM **TESTMAGAZIN** • URTEIL

AMT Gastroguss 528 28cm

SEHR GUT

92,1%

Antihafbeschichtete Pfanne im Onlinetest
www.etm-testmagazin.de

02/2015

Bratpfanne flach Art.-Nr. 528

⌀ 28 cm, H 5 cm, mit Stiel

Bratpfanne flach Art.-Nr. I-528

⌀ 28 cm, H 5 cm, mit Stiel, Induktion





SCHMORPFANNEN UND -TÖPFE

Ideal zum Schmoren, Anbräunen oder kurz Anbraten.

Die abgebildeten Stiele/ Griffe sind exemplarisch und können abweichen.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte sind auch als Induktionsvariante erhältlich



Schmorpfanne Art.-Nr. 720

Ø 20 cm, H 7 cm, mit Stiel

Schmorpfanne Art.-Nr. I-720

Ø 20 cm, H 7 cm, mit Stiel, Induktion



Schmorpfanne Art.-Nr. 724

Ø 24 cm, H 7 cm, mit Stiel

Schmorpfanne Art.-Nr. I-724

Ø 24 cm, H 7 cm, mit Stiel, Induktion



Schmorpfanne Art.-Nr. 726

Ø 26 cm, H 7 cm, mit Stiel

Schmorpfanne Art.-Nr. I-726

Ø 26 cm, H 7 cm, mit Stiel, Induktion



Schmorpfanne Art.-Nr. 728

Ø 28 cm, H 7 cm, mit Stiel

Schmorpfanne Art.-Nr. I-728

Ø 28 cm, H 7 cm, mit Stiel, Induktion



Schmorpfanne Art.-Nr. 820

Ø 20 cm, H 8 cm, mit Griffen

Schmorpfanne Art.-Nr. I-820

Ø 20 cm, H 8 cm, mit Griffen, Induktion



Schmorpfanne Art.-Nr. 824

Ø 24 cm, H 8 cm, mit Griffen

Schmorpfanne Art.-Nr. I-824

Ø 24 cm, H 8 cm, mit Griffen, Induktion



Schmorpfannen
und -töpfe



Schmorpfanne Art.-Nr. 826

Ø 26 cm, H 8 cm, mit Griffen

Schmorpfanne Art.-Nr. I-826

Ø 26 cm, H 8 cm, mit Griffen, Induktion



Schmorpfanne Art.-Nr. 828

Ø 28 cm, H 8 cm, mit Griffen

Schmorpfanne Art.-Nr. I-828

Ø 28 cm, H 8 cm, mit Griffen, Induktion



Schmorpfanne Art.-Nr. 828GS

Ø 28 cm, H 8 cm, mit Griff und Stiel

Schmorpfanne Art.-Nr. I-828GS

Ø 28 cm, H 8 cm, mit Griff und Stiel, Induktion



Schmorpfanne Art.-Nr. 832

Ø 32 cm, H 8 cm, mit Griffen

Schmorpfanne Art.-Nr. I-832

Ø 32 cm, H 8 cm, mit Griffen, Induktion



Schmorpfannen
und -töpfe



KOCH-, BRATENTÖPFE UND KASSEROLEN

Eintöpfe, Gulasch und Pasta gelingen perfekt.
Vitaminschonendes Dünsten und Schmoren.

Die abgebildeten Griffe sind exemplarisch und können abweichen.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte
sind auch als Induktionsvariante erhältlich

WASSERLOS KOCHEN

Ein Garant für Wohlbefinden



Koch-, Braten-
töpfe und
Kasserollen

Eine aufregende und spannende Art, frische und nahrhafte Gerichte zuzubereiten, und deren natürlich-leuchtende Farben sowie ihre knackige Konsistenz zu erhalten. Ein Gericht nur durch die natürliche Kondensation zuzubereiten, ist eine einfache Art gesundheitsbewusst zu kochen. Ihre Nahrung wird in ihrem eigenen Kondenswasser schonend gegart.

Sie erhalten bis zu 90 % der Vitamine und Mineralien in Ihrer Nahrung. Konventionelles Kochen erhält im Gegensatz hierzu teils gerade mal 40 % der selben Vitamine und Mineralien.



Waterless cooking Set Art.-Nr. 1220-SET

⌀ 20 cm, H 12 cm, inkl. Dünsteinsatz und Deckel

Waterless cooking Set Art.-Nr. I-1220-SET

⌀ 20 cm, H 12 cm, inkl. Dünsteinsatz und Deckel, Induktion

Waterless cooking Set Art.-Nr. 1424-SET

⌀ 24 cm, H 14 cm, inkl. Dünsteinsatz und Deckel

Waterless cooking Set Art.-Nr. I-1424-SET

⌀ 24 cm, H 14 cm, inkl. Dünsteinsatz und Deckel, Induktion



Koch-, Braten-
töpfe und
Kasserollen



Waterless cooking Set Art.-Nr. 3326-SET

33 × 26 cm, H 12 cm, oval, inkl. Dünsteinsatz und Deckel

Waterless cooking Set Art.-Nr. I-3326-SET

33 × 26 cm, H 12 cm, oval, inkl. Dünsteinsatz und Deckel, Induktion



Koch-, Braten-
töpfe und
Kasserollen

Milch- und Soßentopf Art.-Nr. 816

⌀ 16 cm, H 8 cm, mit Ausgüssen und Stiel

Milch- und Soßentopf Art.-Nr. I-816

⌀ 16 cm, H 8 cm, mit Ausgüssen und Stiel, Induktion



Milch- und Soßentopf Art.-Nr. 916

⌀ 16 cm, H 10 cm, mit Stiel

Milch- und Soßentopf Art.-Nr. I-916

⌀ 16 cm, H 10 cm, mit Stiel, Induktion



Milch- und Soßentopf Art.-Nr. 918

⌀ 18 cm, H 10 cm, mit Ausgüssen und Stiel

Milch- und Soßentopf Art.-Nr. I-918

⌀ 18 cm, H 10 cm, mit Ausgüssen und Stiel, Induktion



Milch- und Soßentopf Art.-Nr. 1120

⌀ 20 cm, H 11 cm, mit Ausgüssen und Stiel

Milch- und Soßentopf Art.-Nr. I-1120

⌀ 20 cm, H 11 cm, mit Ausgüssen und Stiel, Induktion



Milch- und Soßentopf Art.-Nr. 1214

⌀ 14 cm, H 12 cm, mit Ausguss und Griff



Bratentopf Art.-Nr. 1020

⌀ 20 cm, H 10 cm, mit Griffen

Bratentopf Art.-Nr. I-1020

⌀ 20 cm, H 10 cm, mit Griffen, Induktion



Bratentopf Art.-Nr. 1024

⌀ 24 cm, H 10 cm, mit Griffen

Bratentopf Art.-Nr. I-1024

⌀ 24 cm, H 10 cm, mit Griffen, Induktion



Bratentopf Art.-Nr. 1026

⌀ 26 cm, H 10 cm, mit Griffen

Bratentopf Art.-Nr. I-1026

⌀ 26 cm, H 10 cm, mit Griffen, Induktion



Koch-, Braten-
töpfe und
Kasserollen

Koch-, Braten-
töpfe und
Kasserollen



Bratentopf Art.-Nr. 1228

Ø 28 cm, H 11 cm, mit Griffen

Bratentopf Art.-Nr. I-1228

Ø 28 cm, H 11 cm, mit Griffen, Induktion



Bratentopf Art.-Nr. 1232

Ø 32 cm, H 11 cm, mit Griffen

Bratentopf Art.-Nr. I-1232

Ø 32 cm, H 11 cm, mit Griffen, Induktion



Kochtopf Art.-Nr. 716

Ø 16 cm, H 8,5 cm, mit Griffen

Kochtopf Art.-Nr. I-716

Ø 16 cm, H 8,5 cm, mit Griffen, Induktion



Kochtopf Art.-Nr. 920

Ø 20 cm, H 12 cm, mit Griffen

Kochtopf Art.-Nr. I-920

Ø 20 cm, H 12 cm, mit Griffen, Induktion



Kochtopf Art.-Nr. 924

Ø 24 cm, H 14 cm, mit Griffen

Kochtopf Art.-Nr. I-924

Ø 24 cm, H 14 cm, mit Griffen, Induktion



Kochtopf Art.-Nr. 926

Ø 26 cm, H 15 cm, mit Griffen

Kochtopf Art.-Nr. I-926

Ø 26 cm, H 15 cm, mit Griffen, Induktion



Koch-, Braten-
töpfe und
Kasserollen

Koch-, Braten-
töpfe und
Kasserollen



Kochtopf Art.-Nr. 928

Ø 28 cm, H 16 cm, mit Griffen

Kochtopf Art.-Nr. I-928

Ø 28 cm, H 16 cm, mit Griffen, Induktion



Kochtopf Art.-Nr. 1632

Ø 32 cm, H 16 cm, mit Griffen

Kochtopf Art.-Nr. I-1632

Ø 32 cm, H 16 cm, mit Griffen, Induktion



Kochtopf Art.-Nr. 2132

Ø 32 cm, H 21 cm, mit Griffen

Kochtopf Art.-Nr. I-2132

Ø 32 cm, H 21 cm, mit Griffen, Induktion



SCHNELLKOCHTOPF



Schnellkochtopf Art.-Nr. 822SK-SET

Ø 22 cm, H 10 cm, inkl. Glasdeckel

Schnellkochtopf Art.-Nr. I-822SK-SET

Ø 22 cm, H 10 cm, inkl. Glasdeckel, Induktion

Schnellkochtopf Art.-Nr. 922SK-SET

Ø 22 cm, H 14 cm, inkl. Glasdeckel

Schnellkochtopf Art.-Nr. I-922SK-SET

Ø 22 cm, H 14 cm, inkl. Glasdeckel, Induktion

Schnellkochtopf Art.-Nr. 1822SK-SET

Ø 22 cm, H 18 cm, inkl. Glasdeckel

Schnellkochtopf Art.-Nr. I-1822SK-SET

Ø 22 cm, H 18 cm, inkl. Glasdeckel, Induktion

Schnellkochtopf Art.-Nr. 924SK-SET

Ø 24 cm, H 14 cm, inkl. Glasdeckel

Schnellkochtopf Art.-Nr. I-924SK-SET

Ø 24 cm, H 14 cm, inkl. Glasdeckel, Induktion

Schnellkochtopf Art.-Nr. 1924SK-SET

Ø 24 cm, H 19 cm, inkl. Glasdeckel

Schnellkochtopf Art.-Nr. I-1924SK-SET

Ø 24 cm, H 19 cm, inkl. Glasdeckel, Induktion

Schnellkochtopf Art.-Nr. 2424SK-SET

Ø 24 cm, H 24 cm, inkl. Glasdeckel

Schnellkochtopf Art.-Nr. I-2424SK-SET

Ø 24 cm, H 24 cm, inkl. Glasdeckel, Induktion

Koch-, Braten-
töpfe und
Kasserollen





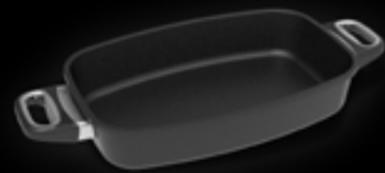
BRÄTER

Jeder Braten, aber auch schmackhaftes Gemüse oder knusprige Rippchen gelingen spielend.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte sind auch als Induktionsvariante erhältlich

Bräter



Bräter Art.-Nr. 63321

33 × 21 cm, 6 cm

Bräter Art.-Nr. I-63321

33 × 21 cm, 6 cm, Induktion

Hierzu passt der Deckel Art.-Nr. 03321S



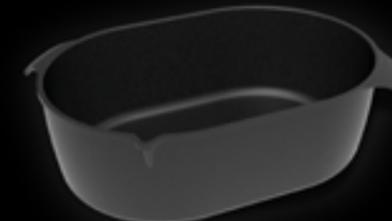
Bräter Art.-Nr. 3321

33 × 21 cm, 11 cm

Bräter Art.-Nr. I-3321

33 × 21 cm, 11 cm, Induktion

Hierzu passt der Deckel Art.-Nr. 03321S

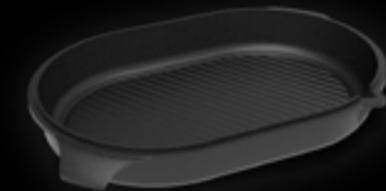


Bräter mit Ausgießer Art.-Nr. 4228

42 × 28 cm, 12 cm

Bräter mit Ausgießer Art.-Nr. I-4228

42 × 28 cm, 12 cm, Induktion

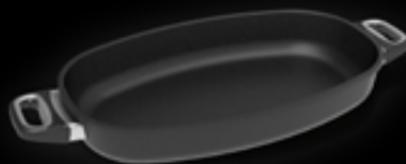


Bräterdeckel Art.-Nr. 4228

42 × 28 cm, 5,5 cm, Grillboden

Bräterdeckel Art.-Nr. I-4228

42 × 28 cm, 5,5 cm, Induktion, Grillboden, Deckel zu Art.-Nr. 4228 / I-4228



Bräter Art.-Nr. 74024

40 × 24 cm, 6 cm

Bräter Art.-Nr. I-74024

40 × 24 cm, 6 cm, Induktion

Hierzu passt der Deckel Art.-Nr. 04024S



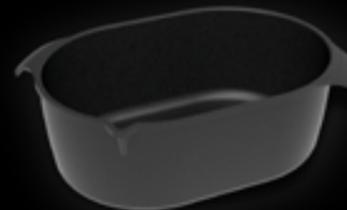
Jumbobräter Art.-Nr. 4024

40 × 24 cm, 12 cm

Jumbobräter Art.-Nr. I-4024

40 × 24 cm, 12 cm, Induktion

Hierzu passt der Deckel Art.-Nr. 04024S

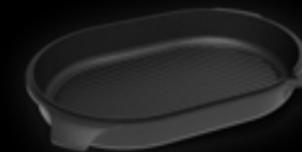


Bräter mit Ausgießer Art.-Nr. 3222

32 × 22 cm, 12 cm

Bräter mit Ausgießer Art.-Nr. I-3222

32 × 22 cm, 12 cm, Induktion



Bräterdeckel Art.-Nr. 63222

32 × 22 cm, 5,5 cm Grillboden

Bräterdeckel Art.-Nr. I-63222

32 × 22 cm, 5,5 cm, Induktion, Deckel zu Art.-Nr. 3222 / I-3222



Multibräter Art.-Nr. 93824

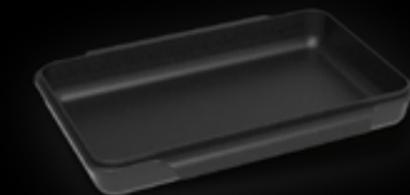
38 × 24 cm, 9 cm

Multibräter Art.-Nr. 93824A

38 × 24 cm, 9 cm,

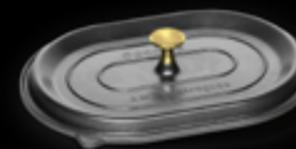
mit abnehmbaren Stielen

Hierzu passt der Deckel Art.-Nr. 493824



Multibräterdeckel Art.-Nr. 493824

38 × 24 cm, 4 cm



Bräterdeckel „La Cocotte“ Art.-Nr. 13222

32 × 22 cm

Passend zu Bräter Art.-Nr. 3222 / 63222

Bräterdeckel „La Cocotte“ Art.-Nr. 14228

43,5 × 24,5 cm

Passend zu Bräter Art.-Nr. 4228 / 64228

Anwendungsbeispiel
63222 + 3222

Bräter



ECKPFANNEN

Die quadratische Form bietet mehr Platz zum Braten von Koteletts, Schnitzeln und Spießern.

Die abgebildeten Stiele sind exemplarisch und können abweichen.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte sind auch als Induktionsvariante erhältlich



Eckpfannen



Eck-Pfanne flach Art.-Nr. E205

20 × 20 cm, 5 cm, mit Stiel

Eck-Pfanne flach Art.-Nr. I-E205

20 × 20 cm, 5 cm, mit Stiel, Induktion



Eck-Pfanne flach Art.-Nr. E205G

20 × 20 cm, 5 cm, Grillboden mit Stiel

Eck-Pfanne flach Art.-Nr. I-E205G

20 × 20 cm, 5 cm, Grillboden mit Stiel, Induktion



Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. E246

24 × 24 cm, 6 cm, mit Stiel

Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. I-E246

24 × 24 cm, 6 cm, mit Stiel, Induktion



Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. E267G

26 × 26 cm, 7 cm, Grillboden mit Stiel

Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. I-E267G

26 × 26 cm, 7 cm, Grillboden mit Stiel, Induktion



Eck-Pfanne flach Art.-Nr. E285

28 × 28 cm, 5 cm, mit Stiel

Eck-Pfanne flach Art.-Nr. I-E285

28 × 28 cm, 5 cm, mit Stiel, Induktion



Eck-Pfanne mit Barbeque-Muster Art.-Nr. E285BBQ

28 × 28 cm, 5 cm, mit Barbeque-Muster und Stiel

Eck-Pfanne mit Barbeque-Muster Art.-Nr. I-E285BBQ

28 × 28 cm, 5 cm, mit Barbeque-Muster und Stiel, Induktion



Eckpfannen



Eck-Pfanne flach Art.-Nr. E264

26 × 26 cm, 4 cm, mit Stiel

Eck-Pfanne flach Art.-Nr. I-E264

26 × 26 cm, 4 cm, mit Stiel, Induktion



Eck-Pfanne flach Art.-Nr. E264G

26 × 26 cm, 4 cm, Grillboden mit Stiel

Eck-Pfanne flach Art.-Nr. I-E264G

26 × 26 cm, 4 cm, Grillboden mit Stiel, Induktion



Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. E267

26 × 26 cm, 7 cm, mit Stiel

Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. I-E267

26 × 26 cm, 7 cm, mit Stiel, Induktion



Eck-Pfanne flach Art.-Nr. E285G

28 × 28 cm, 5 cm, Grillboden mit Stiel

Eck-Pfanne flach Art.-Nr. I-E285G

28 × 28 cm, 5 cm, Grillboden mit Stiel, Induktion



Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. E269GS

26 × 26 cm, 9 cm, mit Griff und Stiel

Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. I-E269GS

26 × 26 cm, 9 cm, mit Griff und Stiel, Induktion



Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. E287GS

28 × 28 cm, 7 cm, mit Griff und Stiel

Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. I-E287GS

28 × 28 cm, 7 cm, mit Griff und Stiel, Induktion



Eckpfannen

Eckpfannen



Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. E207

20 × 20 cm, 7 cm, mit Griffen

Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. I-E207

20 × 20 cm, 7 cm, mit Griffen, Induktion



Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. E268

26 × 26 cm, 8 cm, mit Griffen

Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. I-E268

26 × 26 cm, 8 cm, mit Griffen, Induktion



Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. E287

28 × 28 cm, 7 cm, mit Griffen

Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. I-E287

28 × 28 cm, 7 cm, mit Griffen, Induktion



Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. E247

24 × 24 cm, 7 cm, mit Griffen

Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. I-E247

24 × 24 cm, 7 cm, mit Griffen, Induktion



Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. E269

26 × 26 cm, 9 cm, mit Griffen

Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. I-E269

26 × 26 cm, 9 cm, mit Griffen, Induktion



Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. E289

28 × 28 cm, 9 cm, mit Griffen

Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. I-E289

28 × 28 cm, 9 cm, mit Griffen, Induktion



Eckpfannen



SONDERMODELLE

Erfüllen die höchsten Ansprüche verschiedenster Rezepte.

Die abgebildeten Stiele sind exemplarisch und können abweichen.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte wurden für die Verwendung auf dem Grill entwickelt



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte sind auch als Induktionsvariante erhältlich

Sondermodelle



Wok Art.-Nr. 1126S

⌀ 26 cm, H 9 cm, mit Stiel

Wok Art.-Nr. I-1126S

⌀ 26 cm, H 9 cm, mit Stiel, Induktion



Wok Art.-Nr. 1128S

⌀ 28 cm, H 11 cm, mit Stiel

Wok Art.-Nr. I-1128S

⌀ 28 cm, H 11 cm, mit Stiel, Induktion



Wok Art.-Nr. 1030S

⌀ 30 cm, H 9 cm, mit Stiel

Wok Art.-Nr. I-1030S

⌀ 30 cm, H 9 cm, mit Stiel, Induktion



Wok Art.-Nr. 1032S

⌀ 32 cm, H 9 cm, mit Stiel

Wok Art.-Nr. I-1032S

⌀ 32 cm, H 9 cm, mit Stiel, Induktion



Wok Art.-Nr. 1132S

⌀ 32 cm, H 10 cm, mit Stiel

Wok Art.-Nr. I-1132S

⌀ 32 cm, H 10 cm, mit Stiel, Induktion



Wok Art.-Nr. 1132

⌀ 32 cm, H 10 cm, mit Seitengriffen

Wok Art.-Nr. I-1132

⌀ 32 cm, H 10 cm, mit Seitengriffen, Induktion



Wok Art.-Nr. 1136S

⌀ 36 cm, H 10 cm, mit Stiel

Wok Art.-Nr. I-1136S

⌀ 36 cm, H 10 cm, mit Stiel, Induktion



Wok Art.-Nr. 1136

⌀ 36 cm, H 10 cm, mit Seitengriffen

Wok Art.-Nr. I-1136

⌀ 36 cm, H 10 cm, mit Seitengriffen, Induktion



Sondermodelle

Sondermodelle



Fischpfanne Art.-Nr. 3524BBQ

35 × 24 cm, 5 cm, Barbeque-Boden mit Stiel

Fischpfanne Art.-Nr. I-3524BBQ

35 × 24 cm, 5 cm, Induktion, Barbeque-Boden mit Stiel



Fischpfanne Art.-Nr. 3524G

35 × 24 cm, 5 cm, Grillboden, mit Stiel

Fischpfanne Art.-Nr. I-3524G

35 × 24 cm, 5 cm, Induktion, Grillboden, mit Stiel



Fischpfanne Art.-Nr. 3524

35 × 24 cm, 5 cm, mit Stiel

Fischpfanne Art.-Nr. I-3524

35 × 24 cm, 5 cm, mit Stiel, Induktion



Fischpfanne Art.-Nr. 4127

41 × 27 cm, 5 cm, mit Stiel

Fischpfanne Art.-Nr. I-4127

41 × 27 cm, 5 cm, mit Stiel, Induktion



Sondermodelle



Crêpes-Pfanne Art.-Nr. 124

24 cm, 1 cm, mit Stiel

Crêpes-Pfanne Art.-Nr. I-124

24 cm, 1 cm, mit Stiel, Induktion



Crêpes-Pfanne Art.-Nr. 128

28 cm, 1 cm, mit Stiel

Crêpes-Pfanne Art.-Nr. I-128

28 cm, 1 cm, mit Stiel, Induktion





Cake pan Art.-Nr. 226

Ø 26 cm, H 1 cm, mit Stiel

Cake pan Art.-Nr. I-226

Ø 26 cm, H 1 cm, mit Stiel, Induktion



Sondermodelle

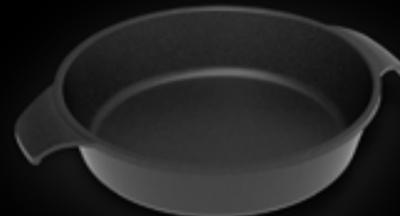


Servierpfanne Art.-Nr. 418

Ø 18 cm, H 4 cm, mit angegossenen Griffen

Servierpfanne Art.-Nr. I-418

Ø 18 cm, H 4 cm, mit angegossenen Griffen, Induktion



Servierpfanne Art.-Nr. 522

Ø 22 cm, H 5 cm, mit angegossenen Griffen

Servierpfanne Art.-Nr. I-522

Ø 22 cm, H 5 cm, mit angegossenen Griffen, Induktion



Sauteuse Art.-Nr. 620

Ø 20 cm, H 6 cm, mit Stiel

Sauteuse Art.-Nr. I-620

Ø 20 cm, H 6 cm, mit Stiel, Induktion



Sauteuse Art.-Nr. 624

Ø 24 cm, H 6 cm, mit Stiel

Sauteuse Art.-Nr. I-624

Ø 24 cm, H 6 cm, mit Stiel, Induktion



Sondermodelle



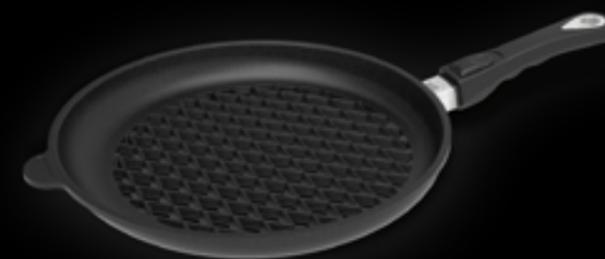
Paellapfanne Art.-Nr. 732

Ø 32 cm, H 7 cm, mit Messinggriffen, Innendurchmesser 28 cm



Gratinierpfanne Art.-Nr. 3520

35 x 23,5 cm, H 6 cm, Innenmaß, 42 x 24 cm Außenmaß, mit Messinggriffen



Grillrost-Pfanne Art.-Nr. 432BBQ-R-Z20B

Ø 32 cm, H 4 cm, mit abnehmbarem Stiel, gelocht zum Einsatz auf einem Grill





Lyoner Pfanne Art.-Nr. L532

⌀ 32 cm, H 5 cm, mit Edelstahlstiel

Lyoner Pfanne Art.-Nr. I-L532

⌀ 32 cm, H 5 cm, mit Edelstahlstiel, Induktion



Lyoner Pfanne Art.-Nr. L736

⌀ 36 cm, H 7 cm, mit Edelstahlstiel

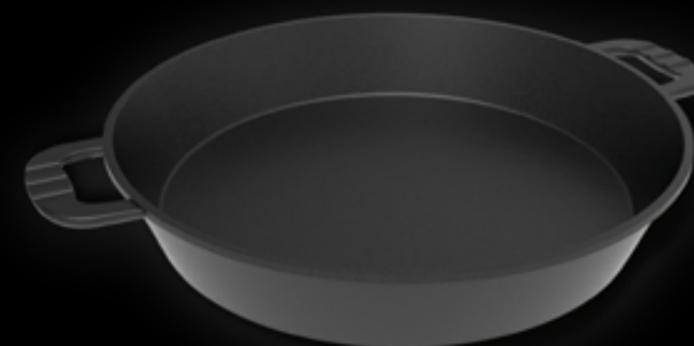
Lyoner Pfanne Art.-Nr. I-L736

⌀ 36 cm, H 7 cm, mit Edelstahlstiel, Induktion



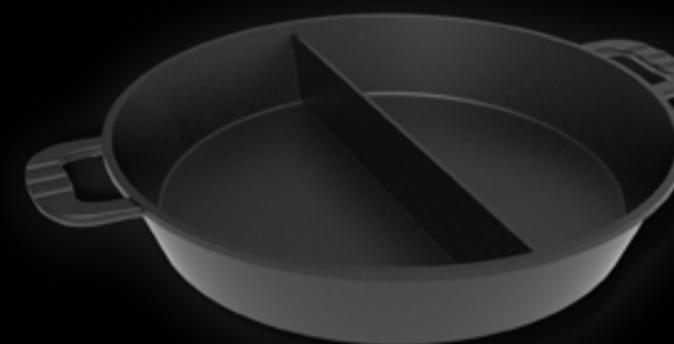
Großraumpfanne Art.-Nr. 738

⌀ 38 cm, H 7 cm, mit angegossenen Griffen



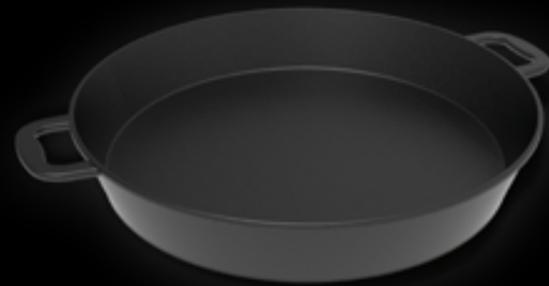
Großraumpfanne Art.-Nr. 750

⌀ 50 cm, H 8 cm, mit angegossenen Griffen



Großraumpfanne Art.-Nr. 750S

⌀ 50 cm, H 8 cm, mit angegossenen Griffen und Mittelsteg

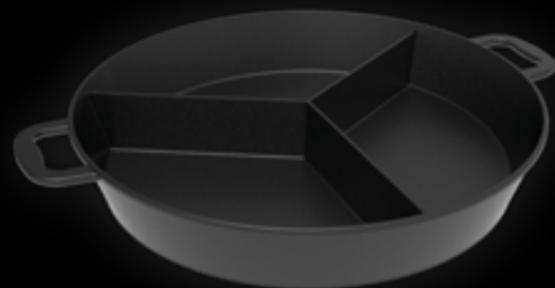


Großraumpfanne Art.-Nr. 965
 ⌀ 65 cm, H 8 cm, mit angegossenen Griffen

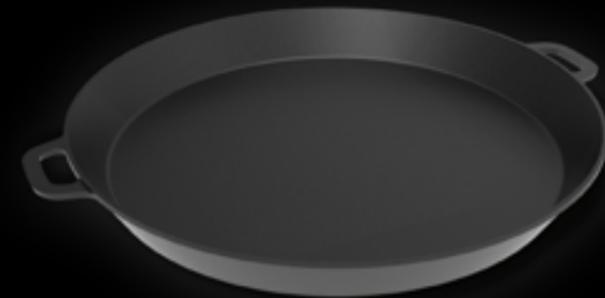
Sondermodelle



Großraumpfanne Art.-Nr. 965S
 ⌀ 65 cm, H 8 cm, mit angegossenen Griffen und Mittelsteg



Großraumpfanne Art.-Nr. 965-3S
 ⌀ 65 cm, H 8 cm, mit angegossenen Griffen und Dreifachsteg



Großraumpfanne Art.-Nr. 980
 ⌀ 80 cm, H 10 cm, mit angegossenen Griffen

Sondermodelle



Großraumpfanne Art.-Nr. 980S
 ⌀ 80 cm, H 10 cm, mit angegossenen Griffen und Mittelsteg



Großraumpfanne Art.-Nr. 980-3S
 ⌀ 80 cm, H 10 cm, mit angegossenen Griffen und Dreifachsteg



GASTRONORM

Für die professionelle Gastronomie.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte wurden für die Verwendung auf dem Grill entwickelt



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte sind auch als Induktionsvariante erhältlich



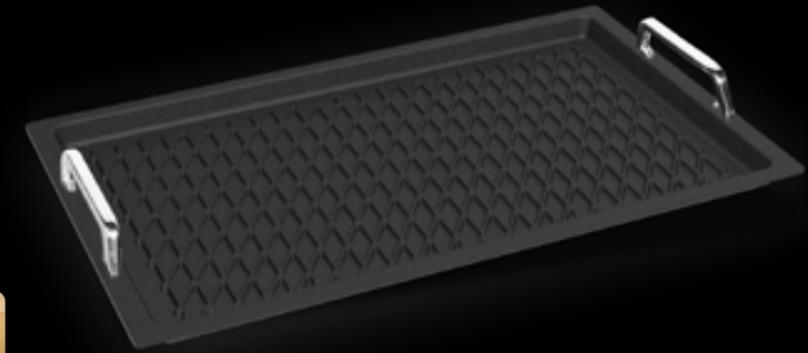
Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte sind ausschließlich geeignet für den KombiDämpfer

Gastronorm

BARBEQUE-MUSTER IN XXL



Gastronorm



GN 1/1 Art.-Nr. 25333BBQ

53 × 32,5 cm, 2 cm, Barbeque-Muster

GN 1/1 Art.-Nr. I-25333BBQ

53 × 32,5 cm, 2 cm, Barbeque-Muster, Induktion

GN 1/1 Art.-Nr. 25333G-BBQ

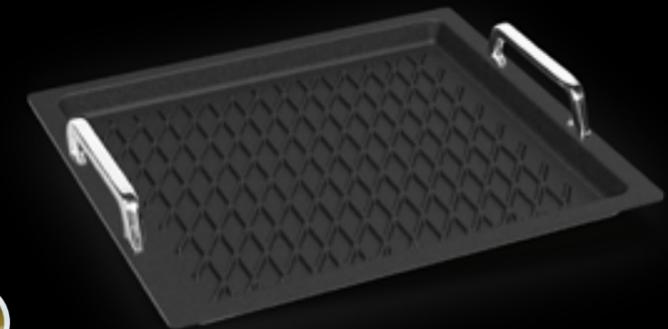
53 × 32,5 cm, 2 cm, Barbeque-Muster, mit Edelstahlgriffen

GN 1/1 Art.-Nr. I-25333G-BBQ

53 × 32,5 cm, 2 cm, Barbeque-Muster, Induktion, mit Edelstahlgriffen



GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2018



GN 2/3 Art.-Nr. 23733-BBQ

35,4 × 32,5 cm, 2 cm, Barbeque-Muster

GN 2/3 Art.-Nr. I-23733-BBQ

35,4 × 32,5 cm, 2 cm, Induktion, Barbeque-Muster

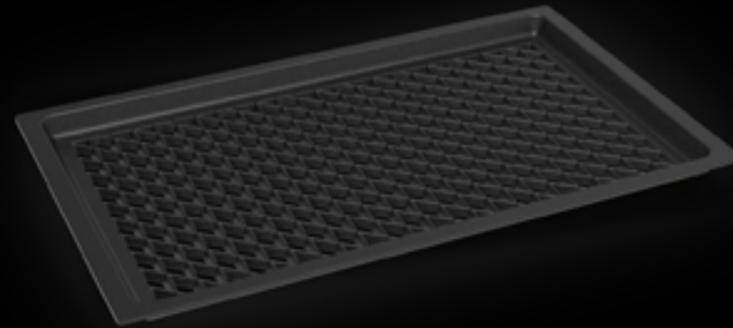
GN 2/3 Art.-Nr. 23733G-BBQ

35,4 × 32,5 cm, 2 cm, Barbeque-Muster, mit Edelstahlgriffen

GN 2/3 Art.-Nr. I-23733G-BBQ

35,4 × 32,5 cm, 2 cm, Barbeque-Muster, Induktion, mit Edelstahlgriffen





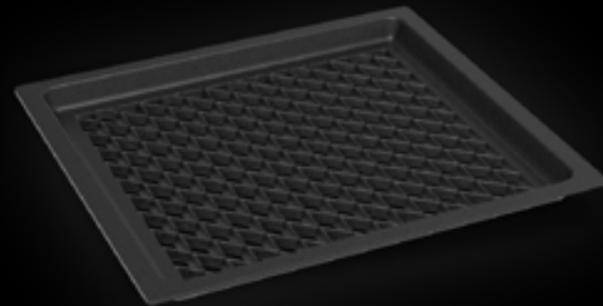
Gastronorm

GN 1 / 1 Art.-Nr. 25333BBQ-R

53 × 32,5 cm, 2 cm, Barbeque-Rost zum Einsatz auf einem Grill

GN 1 / 1 Art.-Nr. 25333G-BBQ-R

53 × 32,5 cm, 2 cm, Barbeque-Rost, mit Edelstahlgriffen zum Einsatz auf einem Grill

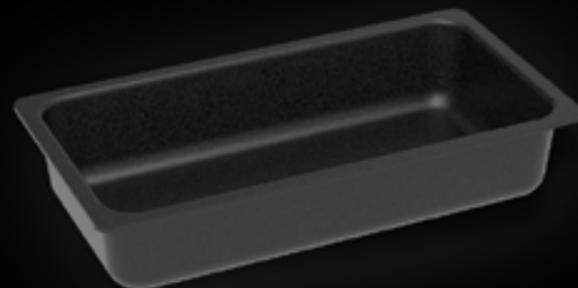


GN 2 / 3 Art.-Nr. 23733BBQ-R

35,4 × 32,5 cm, 2 cm, Barbeque-Rost zum Einsatz auf einem Grill

GN 2 / 3 Art.-Nr. 23733G-BBQ-R

35,4 × 32,5 cm, 2 cm, Barbeque-Rost, mit Edelstahlgriffen zum Einsatz auf einem Grill



GN 1 / 3 Art.-Nr. 51833

32,5 × 17,6 cm, 5 cm

GN 1 / 3 Art.-Nr. I-51833

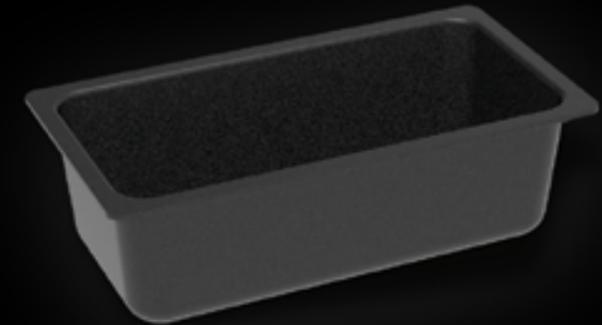
32,5 × 17,6 cm, 5 cm, Induktion

GN 1 / 3 Art.-Nr. 51833G

32,5 × 17,6 cm, 5 cm, mit Edelstahlgriffen

GN 1 / 3 Art.-Nr. I-51833G

32,5 × 17,6 cm, 5 cm, Induktion, mit Edelstahlgriffen



GN 1 / 3 Art.-Nr. 101833

32,5 × 17,6 cm, 10 cm

GN 1 / 3 Art.-Nr. I-101833

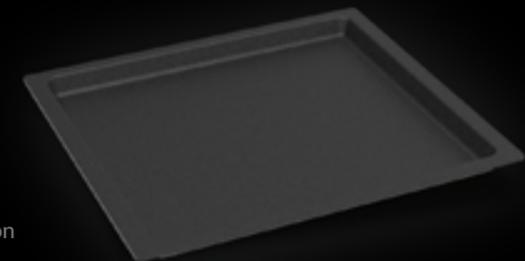
32,5 × 17,6 cm, 10 cm, Induktion

GN 1 / 3 Art.-Nr. 101833G

32,5 × 17,6 cm, 10 cm, mit Edelstahlgriffen

GN 1 / 3 Art.-Nr. I-101833G

32,5 × 17,6 cm, 10 cm, Induktion, mit Edelstahlgriffen



GN 2 / 3 Art.-Nr. 23733

35,4 × 32,5 cm, 2 cm

GN 2 / 3 Art.-Nr. I-23733

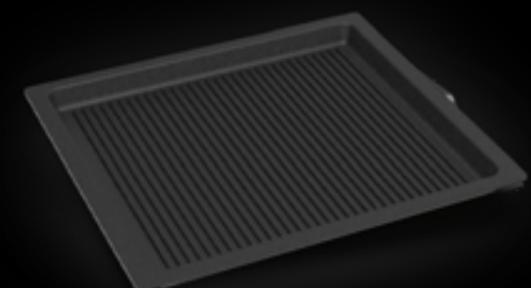
35,4 × 32,5 cm, 2 cm, Induktion

GN 2 / 3 Art.-Nr. 23733G

35,4 × 32,5 cm, 2 cm, mit Edelstahlgriffen

GN 2 / 3 Art.-Nr. I-23733G

35,4 × 32,5 cm, 2 cm, Induktion, mit Edelstahlgriffen



GN 2 / 3 Art.-Nr. 23733Grill

35,4 × 32,5 cm, 2 cm, Grillboden

GN 2 / 3 Art.-Nr. I-23733Grill

35,4 × 32,5 cm, 2 cm, Grillboden Induktion

GN 2 / 3 Art.-Nr. 23733GG

35,4 × 32,5 cm, 2 cm, Grillboden, mit Edelstahlgriffen

GN 2 / 3 Art.-Nr. I-23733GG

35,4 × 32,5 cm, 2 cm, Grillboden, Induktion, mit Edelstahlgriffen



Gastronorm

Gastronorm



GN 2 / 3 Art.-Nr. 53733

35,4 × 32,5 cm, 5,5 cm

GN 2 / 3 Art.-Nr. I-53733

35,4 × 32,5 cm, 5,5 cm, Induktion

GN 2 / 3 Art.-Nr. 53733G

35,4 × 32,5 cm, 5,5 cm, mit Edelstahlgriffen

GN 2 / 3 Art.-Nr. I-53733G

35,4 × 32,5 cm, 5,5 cm, Induktion, mit Edelstahlgriffen

GN 2 / 3 Art.-Nr. 53733GG

35,4 × 32,5 cm, 5,5 cm, Grillboden, mit Edelstahlgriffen

GN 2 / 3 Art.-Nr. I-53733GG

35,4 × 32,5 cm, 5,5 cm, Induktion, Grillboden, mit Edelstahlgriffen



GN 2 / 3 Art.-Nr. 103733

35,4 × 32,5 cm, 10 cm

GN 2 / 3 Art.-Nr. I-103733

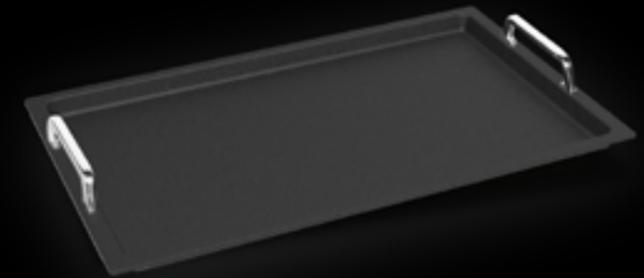
35,4 × 32,5 cm, 10 cm, Induktion

GN 2 / 3 Art.-Nr. 103733G

35,4 × 32,5 cm, 10 cm, mit Edelstahlgriffen

GN 2 / 3 Art.-Nr. I-103733G

35,4 × 32,5 cm, 10 cm, Induktion, mit Edelstahlgriffen



GN 1 / 1 Art.-Nr. 25333

53 × 32,5 cm, 2 cm

GN 1 / 1 Art.-Nr. I-25333

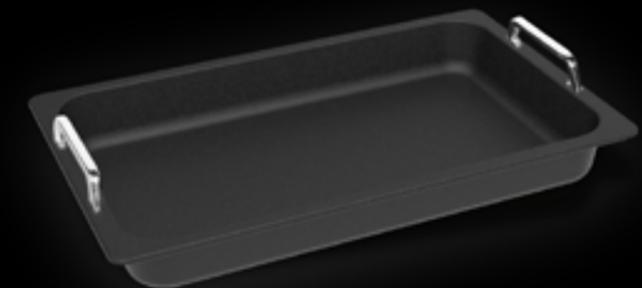
53 × 32,5 cm, 2 cm, Induktion

GN 1 / 1 Art.-Nr. 25333G

53 × 32,5 cm, 2 cm, mit Edelstahlgriffen

GN 1 / 1 Art.-Nr. I-25333G

53 × 32,5 cm, 2 cm, Induktion, mit Edelstahlgriffen



GN 1 / 1 Art.-Nr. 55333

53 × 32,5 cm, 5,5 cm

GN 1 / 1 Art.-Nr. I-55333

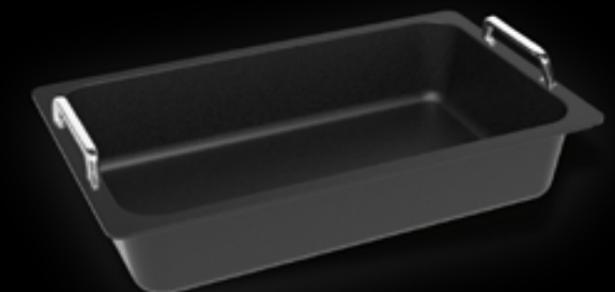
53 × 32,5 cm, 5,5 cm, Induktion

GN 1 / 1 Art.-Nr. 55333G

53 × 32,5 cm, 5,5 cm, mit Edelstahlgriffen

GN 1 / 1 Art.-Nr. I-55333G

53 × 32,5 cm, 5,5 cm, Induktion, mit Edelstahlgriffen



GN 1 / 1 Art.-Nr. 105333

53 × 32,5 cm, 10 cm

GN 1 / 1 Art.-Nr. I-105333

53 × 32,5 cm, 10 cm, Induktion

GN 1 / 1 Art.-Nr. 105333G

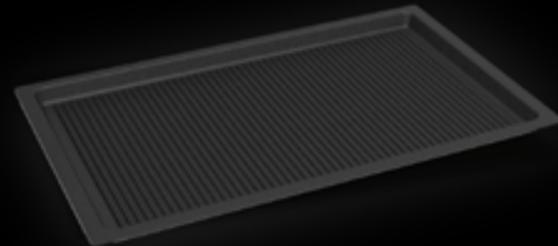
53 × 32,5 cm, 10 cm, mit Edelstahlgriffen

GN 1 / 1 Art.-Nr. I-105333G

53 × 32,5 cm, 10 cm, Induktion, mit Edelstahlgriffen



Gastronorm



Gastronorm

GN 1/1 Art.-Nr. 25333Grill

53 × 32,5 cm, 2 cm, Grillboden

GN 1/1 Art.-Nr. I-25333Grill

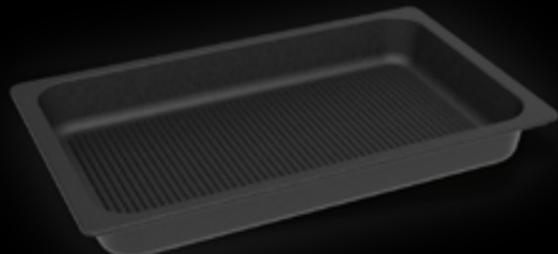
53 × 32,5 cm, 2 cm, Grillboden, Induktion

GN 1/1 Art.-Nr. 25333GG

53 × 32,5 cm, 2 cm, Grillboden, mit Edelstahlgriffen

GN 1/1 Art.-Nr. I-25333GG

53 × 32,5 cm, 2 cm, Grillboden, Induktion, mit Edelstahlgriffen



GN 1/1 Art.-Nr. 55333Grill

53 × 32,5 cm, 5,5 cm, Grillboden

GN 1/1 Art.-Nr. I-55333Grill

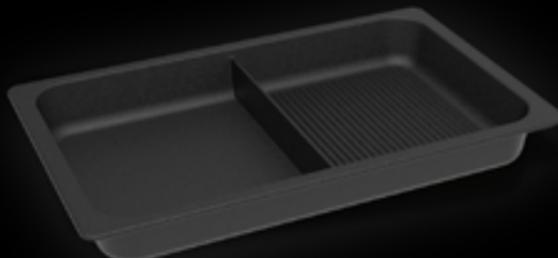
53 × 32,5 cm, 5,5 cm, Grillboden, Induktion

GN 1/1 Art.-Nr. 55333GG

53 × 32,5 cm, 5,5 cm, Grillboden, mit Edelstahlgriffen

GN 1/1 Art.-Nr. I-55333GG

53 × 32,5 cm, 5,5 cm, Grillboden, Induktion, mit Edelstahlgriffen



GN 1/1 Art.-Nr. 55333GS

53 × 32,5 cm, 5,5 cm, Steg Grill / Glatt

GN 1/1 Art.-Nr. I-3GS

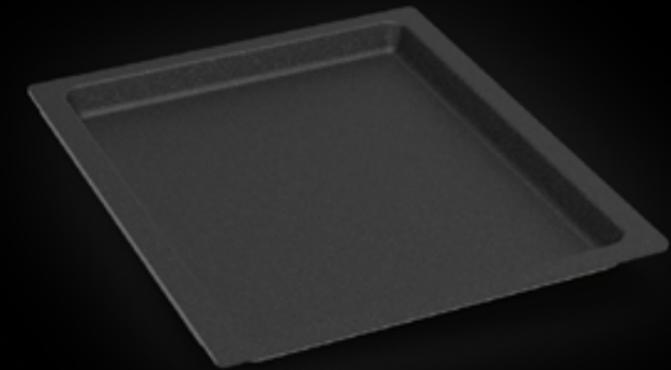
53 × 32,5 cm, 5,5 cm, Steg Grill / Glatt, Induktion

GN 1/1 Art.-Nr. 55333GGS

53 × 32,5 cm, 5,5 cm, Steg Grill / Glatt, mit Edelstahlgriffen

GN 1/1 Art.-Nr. I-55333GGS

53 × 32,5 cm, 5,5 cm, Steg Grill / Glatt, Induktion, mit Edelstahlgriffen



GN 1/2 Art.-Nr. 22733

26,5 × 32,5 cm, 2 cm

GN 1/2 Art.-Nr. I-22733

26,5 × 32,5 cm, 2 cm, Induktion

GN 1/2 Art.-Nr. 22733G

26,5 × 32,5 cm, 2 cm, mit Edelstahlgriffen

GN 1/2 Art.-Nr. I-22733G

26,5 × 32,5 cm, 2 cm, Induktion, mit Edelstahlgriffen

GN 1/2 Art.-Nr. 22733Grill

26,5 × 32,5 cm, 2 cm, Grillboden

GN 1/2 Art.-Nr. I-22733Grill

26,5 × 32,5 cm, 2 cm, Induktion, Grillboden

GN 1/2 Art.-Nr. 22733GG

26,5 × 32,5 cm, 2 cm, Grillboden, mit Edelstahlgriffen

GN 1/2 Art.-Nr. I-22733GG

26,5 × 32,5 cm, 2 cm, Induktion, Grillboden, mit Edelstahlgriffen



GN 1/2 Art.-Nr. 52733

26,5 × 32,5 cm, 5 cm

GN 1/2 Art.-Nr. I-52733

26,5 × 32,5 cm, 5 cm, Induktion

GN 1/2 Art.-Nr. 52733G

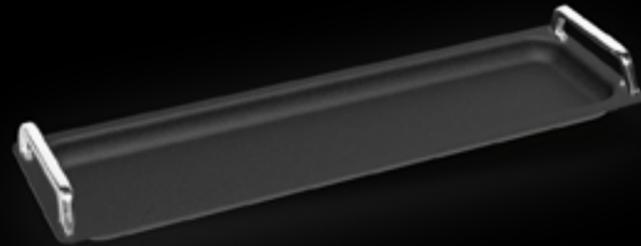
26,5 × 32,5 cm, 5 cm, mit Edelstahlgriffen

GN 1/2 Art.-Nr. I-52733G

26,5 × 32,5 cm, 5 cm, Induktion, mit Edelstahlgriffen



Gastronorm



GN 2 / 4 Art.-Nr. 25316

53 × 16,2 cm, 2 cm

GN 2 / 4 Art.-Nr. I-25316

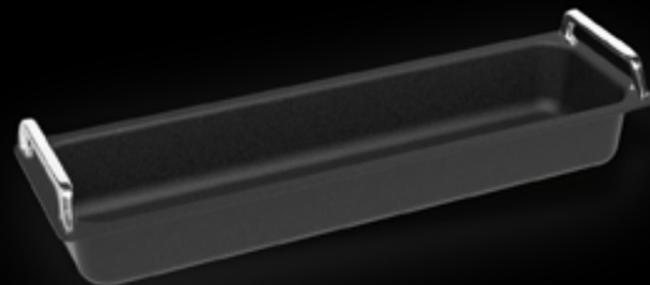
53 × 16,2 cm, 2 cm, Induktion

GN 2 / 4 Art.-Nr. 25316G

53 × 16,2 cm, 2 cm, mit Edelstahlgriffen

GN 2 / 4 Art.-Nr. I-25316G

53 × 16,2 cm, 2 cm, Induktion, mit Edelstahlgriffen



GN 2 / 4 Art.-Nr. 55316

53 × 16,2 cm, 2 cm

GN 2 / 4 Art.-Nr. I-55316

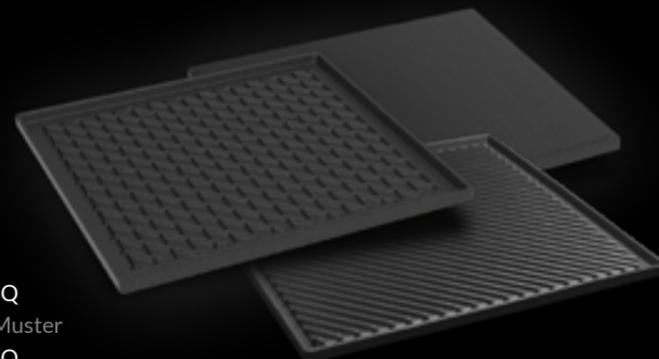
53 × 16,2 cm, 2 cm, Induktion

GN 2 / 4 Art.-Nr. 55316G

53 × 16,2 cm, 2 cm, mit Edelstahlgriffen

GN 2 / 4 Art.-Nr. I-55316G

53 × 16,2 cm, 2 cm, Induktion, mit Edelstahlgriffen



Grill- & Pizzaplatte 2 / 3 Art.-Nr. 13733BBQ

35,4 × 32,5 cm, 2 cm, Barbeque-Muster

Grill- & Pizzaplatte 1 / 1 Art.-Nr. 15333BBQ

53 × 32,5 cm, 2 cm, Barbeque-Muster

Grill- & Pizzaplatte 2 / 3 Art.-Nr. 13733G

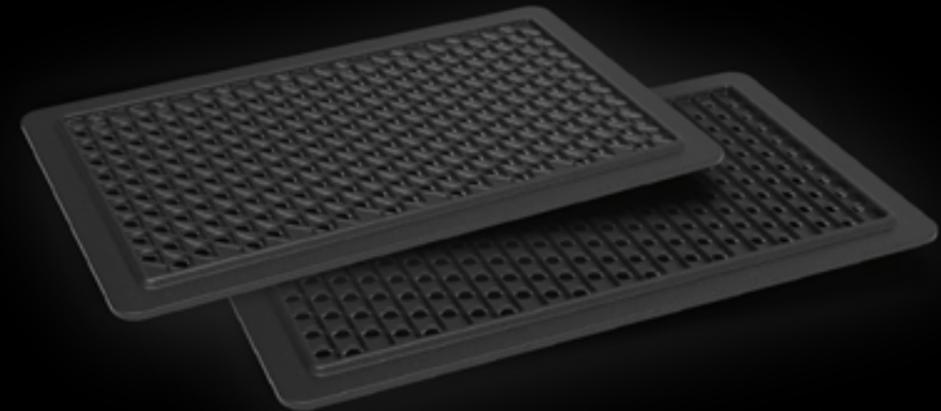
35,4 × 32,5 cm, 2 cm, Grillboden

Grill- & Pizzaplatte 1 / 1 Art.-Nr. 15333G

53 × 32,5 cm, 2 cm, Grillboden

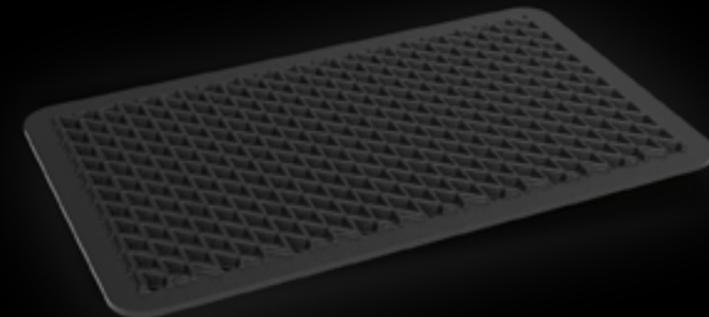
Grill- & Pizzaplatte Art.-Nr. 16040G

60 × 40 cm, 2 cm, Grillboden



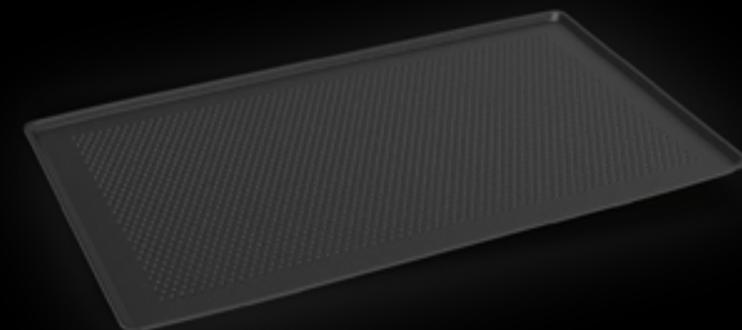
Barbeque-Rost Art.-Nr. 15333BBQ-R

53 × 32,5 cm, 1 cm, Barbeque-Rost



Barbeque-Rost Art.-Nr. 15333BBQ-GL-R

53 × 32,5 cm, 1 cm, Barbeque-Rost



GN 1 / 1 Backplatte Art.-Nr. 5333BP-1

53 × 32,5 cm, gegossen, gelocht





Gastronorm

GN 1 / 1 Backplatte Art.-Nr. 5333BP-2
 53 × 32,5 cm, gegossen



GN 1 / 1 Mehrzweck-Backplatte Art.-Nr. 5333WP
 53 × 32,5 cm, gegossen



GN 1 / 1 Backblech Art.-Nr. 5333BBL-3
 53 × 32,5 cm

Bäckernorm Backblech Art.-Nr. 6040BBL-2
 60 × 40 cm

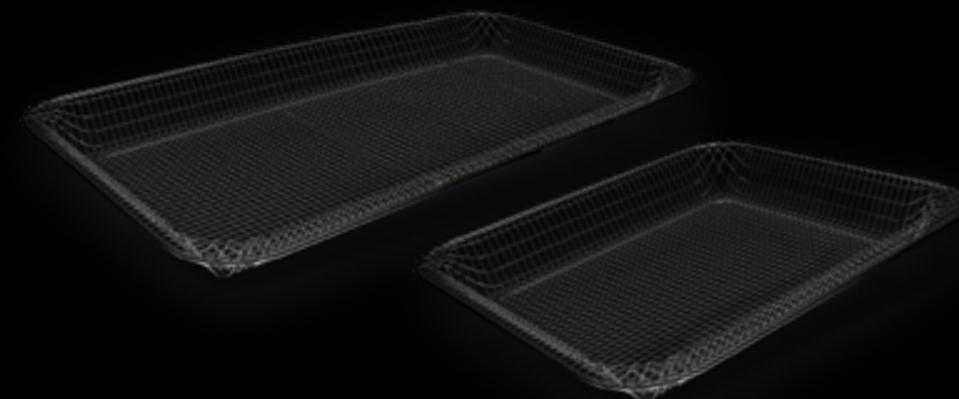
GN 1 / 1 Muldenblech Art.-Nr. 5333MBL
 53 × 32,5 cm, mit 8 Mulden

GN 1 / 1 Mehrzweck-Backblech Art.-Nr. 5333-WBL
 53 × 32,5 cm



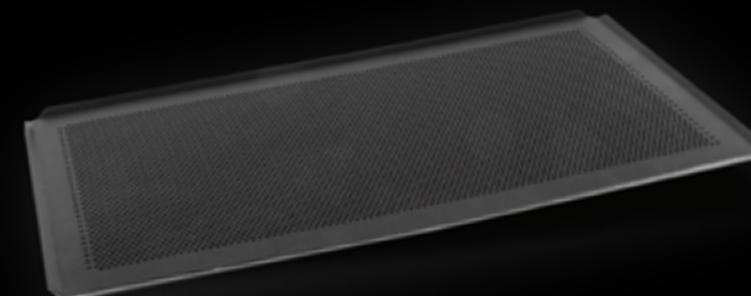
GN 1 / 1 Muldenplatte Art.-Nr. 5333MP
 53 × 32,5 cm, mit 11 Mulden

GN 2 / 3 Muldenplatte Art.-Nr. 3733MP
 35,4 × 32,5 cm, mit 6 Mulden



GN 1 / 1 Kombi-Korb Art.-Nr. 45333FK
 53 × 32,5 cm

GN 2 / 3 Kombi-Korb Art.-Nr. 43733FK
 35,4 × 32,5 cm



GN 1 / 1 Backblech Art.-Nr. 5333BBL-1
 53 × 32,5 cm, gelocht

Bäckernorm Backblech Art.-Nr. 6040BBL-1
 60 × 40 cm, gelocht



Gastronorm



ZUBEHÖR

Alles, was das Köche-Herz begehrt.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten
Produkte sind hitzefest bis 240 °C



Zubehör

Glasdeckel Art.-Nr.

016 018 020 022 024 026 028 030 032
 ⌀ 16 cm ⌀ 18 cm ⌀ 20 cm ⌀ 22 cm ⌀ 24 cm ⌀ 26 cm ⌀ 28 cm ⌀ 30 cm ⌀ 32 cm

Deckelknöpfe müssen separat bestellt werden.



Deckel Art.-Nr. E26, 26 × 26 cm
 Deckel Art.-Nr. E28, 28 × 28 cm



Glasdeckel Art.-Nr. 03321

33 × 21 cm, passend für Art.-Nr. 63321 und 3321



Glasdeckel Art.-Nr. 036S
 ⌀ 36 cm, Wok-Deckel mit 18/10-Rand,
 passend für Art.-Nr. 1136S und 1136



Deckel Art.-Nr. E20S
 20 × 20 cm, 18/10-Rand
 Deckel Art.-Nr. E24S
 24 × 24 cm, 18/10-Rand



Deckel Art.-Nr. 04127S

41 × 27 cm, Fischpfannendeckel,
18/10-Rand

Deckel Art.-Nr. 03524S

35 × 24 cm, Fischpfannendeckel,
18/10-Rand

Deckel Art.-Nr. 04024S

40 × 24 cm, Bräterdeckel, 18/10-Rand

Deckel Art.-Nr. 04228S

42 × 28 cm, Bräterdeckel, 18/10-Rand

Deckel Art.-Nr. 03222S

32 × 22 cm, Bräterdeckel, 18/10-Rand



Zubehör



Dünsteinsatz Art.-Nr. Dünst-E28

28 × 28 cm, 8 cm, mit Griffen
passend für Art.-Nr. E287 und E289

Glas-Dünsteinsatz Art.-Nr. Dünst-020

⌀ 20 cm, passt auf alle Produkte ⌀ 20

Glas-Dünsteinsatz Art.-Nr. Dünst-024

⌀ 24 cm, passt auf alle Produkte ⌀ 24



Lüfterknopf Art.-Nr. Z1-L2
 Deckelknopf



Lüfterknopf Art.-Nr. Z1-L
 Deckelknopf mit Permanententlüftung



Zubehör

Lüfterknopf Art.-Nr. Z1-Aroma



Edelstahlstiel Art.-Nr. Z4

Kann an Kochgeschirr mit Stiel angebracht werden. Ersetzt Z30



Exklusiv-Stiel Art.-Nr. Z30

Kann an Kochgeschirr mit Stiel angebracht werden. Ersetzt Z2, backofenfest bis 240C

Abnehmbarer Stiel Art.-Nr. Z20A
mit blauem Schieber
Abnehmbarer Stiel Art.-Nr. Z20B
mit schwarzem Schieber

Exklusiv-Griffe Art.-Nr. Z5a

Ersetzt die regulären Seitengriffe, backofenfest bis 240C

Silikonwender Art.-Nr. Kue-001
Farbe: grau, 18/10-Stiel

Zubehör

Silikonlöffel Art.-Nr. Kue-002
Farbe: grau, 18/10-StielSilikonteigschaber Art.-Nr. Kue-003
Farbe: grau, 18/10-Stiel

Zubehör



Silikonpinsel Art.-Nr. Kue-004
Farbe: grau, 18/10-Stiel



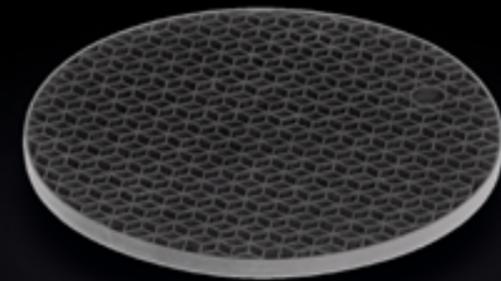
Silikonzange, Art.-Nr. Kue-006
Farbe: grau, 18/10



Zubehör



Schneebeesen Art.-Nr. Kue-005
Farbe: grau, 18/10-Stiel



Silikonuntersetzer und Topflappen, Art.-Nr. Kue-007
Farbe: grau



AMT Alumetall Gießtechnik GmbH
Glörstraße 20 - 22
58579 Schalksmühle
Deutschland

Fon DE +49 2355 5083 - 0
Fon Int. +49 2355 5083 - 15
Fax +49 2355 509 - 777

info@gastroguss.de

www.bestpan.com

KONTAKT

