



**(N) Serie pannen van lichtgewicht gegoten staal met rvs steel of greep en krasvaste anti-aanbaklaag, perfect op hoge temperaturen**

- (E) series pans of lightweight cast steel with stainless steel handle or grip, with scratch-resistant anti-stick coating, perfectly at high temperatures
- (F) Série poêle fonte d'acier léger et manche ou poignée inox, avec revêtement fortes et anti-adhésif résistant aux rayures, parfaitement pour la cuisson aux hautes températures
- (D) Serie Pfanne Leichtgewicht Gusseseisen mit CNS griff, mit kratzfester Antihalt-Beschichtung, perfekt bei hohen Temperaturen

**(N) LYONNAISERPAN**

- (E) LYONNAISE FRY PAN
- (F) POËLE LYONNAISE
- (D) LYONERPFANNE

EURO	No.	Ø cm
31,00	720.790	20
33,00	720.791	24
40,50	720.792	28
41,50	720.793	30

**(N) BRAADPAN - laag, inclusief deksel**

- (E) ROAST POT - shallow, with lid
- (F) FAITOUT - avec couvercle
- (D) KASSEROLLE - Flache, mit Deckel

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
N.M.L.	720.930	24	6	2,0
N.M.L.	720.931	28	7	3,0
N.M.L.	720.932	30	8	3,8

**(N) BRAADPAN - hoog, inclusief deksel**

- (E) ROAST POT - deep, with lid
- (F) BRAISIÈRE - avec couvercle
- (D) KASSEROLLE - Hohe, mit Deckel

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
N.M.L.	720.935	26	10	3,4
N.M.L.	720.936	28	11	3,8
N.M.L.	720.938	32	13	6,0

**(N) WOK - inclusief deksel**

- (E) WOK - with lid
- (F) WOK - avec couvercle
- (D) WOK - mit Deckel

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
59,50	720.912	32	8	4,4

