



(N) Serie pannen uit gietaluminium, met anti-aanbaklaag en "koude" grepen, eenvoudig te reinigen, met sandwichbodem waardoor geschikt voor alle verhittingsbronnen

(E) Series pans of cast aluminium, with non-stick coating and "stay cool" handles, easy to clean, with the sandwich base which makes them suitable for all hob types

(F) Série poêles en fonte d'aluminium, avec revêtement anti-adhésif, poignées "softtouch" qui restent froid, facile à nettoyer avec fond rapporté pour tous feux

(D) Komplett Serie Pfannen aus Aluminiumguss, mit Antihaf-Beschichtung und "Kaltgriff", einfache Reinigung, mit Sandwich-Boden geeignet für Herde

(N) STEELPAN - met schenktuit zonder deksel

(E) SAUCE PAN - with spout without lid

(F) CASSEROLE - avec bec verseur sans couvercle

(D) STIELKASSEROLLE - mit Ausguss ohne Deckel

EURO	No.	Ø cm
14,85	862.600	16



(N) SAUTEUSE - met deksel

(E) SAUTEUSE - with lid

(F) SAUTEUSE - avec couvercle

(D) SAUTEUSE - mit Deckel

EURO	No.	Ø cm
N.M.L.	862.610	24



(N) LYONNAISERPAN

(E) LYONNAISE FRY PAN

(F) POÊLE LYONNAISE

(D) LYONERPFANNE

EURO	No.	Ø cm
N.M.L.	862.620	20
15,95	862.621	24
N.M.L.	862.622	26
N.M.L.	862.623	28



(N) CRÊPESPAN

(E) CRÊPE SUZETTES PAN

(F) POÊLE À CRÊPES

(D) CRÊPE-SUZETTE-PFANNE

EURO	No.	Ø cm
21,00	862.635	28

