



- (N) Behuizing van roestvrijstaal 18/10, ergonomische handgrepen van gegoten roestvrijstaal, speciaal deksel ontwerp voor ondersteuning op zijhandgreep, ingekapselde sandwichbodem
- (E) Cookware body made of 18/10 stainless steel, ergonomic handles made of cast stainless steel, special lid designed to hold on the side handle, encapsulated sandwich base
- (F) Corps en acier inox 18/10, anses en fonte d'acier inox, ergonomiques, couvercle spécial, conçu pour reposer sur la poignée, fond thermo-diffuseur encapsulé
- (D) Kochbedarf aus CNS 18/10, griffe aus gussedelstahl hergestellt. Absolut ergonomisch, spezielles deckeldesign zum Halten im seitengriff, kapselförmiger thermodiffusionsunterboden

(N) **BAIN-MARIE PAN - middelhoog model, compleet met binnenpan en deksel**

- (E) BAIN-MARIE STOCKPOT - medium, complete with inner pot and lid
- (F) TRAITEUR- BAIN-MARIE - demi traiteur, complet avec récipient intérieur et couvercle
- (D) BAIN-MARIE KOCHTOPF - Halbhoch, Komplett mit Innenbehälter und Deckel

GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB

EURO	No.		Ø cm	H cm	Lit.
145,00	720.963	A	20	10	3,10
		B	24	14	
178,00	720.964	A	24	12	5,40
		B	28	16	
195,00	720.965	A	28	14	8,60
		B	32	19	

GRIJS/GREY/GRIS/GRAU

EURO	No.		Ø cm	H cm	Lit.
145,00	720.973	A	20	10	3,10
		B	24	14	
178,00	720.974	A	24	12	5,40
		B	28	16	
195,00	720.975	A	28	14	8,60
		B	32	19	

ROOD/RED/ROUGE/ROT

EURO	No.		Ø cm	H cm	Lit.
145,00	720.983	A	20	10	3,10
		B	24	14	
178,00	720.984	A	24	12	5,40
		B	28	16	
195,00	720.985	A	28	14	8,60
		B	32	19	

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.		Ø cm	H cm	Lit.
128,00	720.993	A	20	10	3,10
		B	24	14	
N.M.L.	720.994	A	24	12	5,40
		B	28	16	
174,00	720.995	A	28	14	8,60
		B	32	19	

