

Cookware SilvInox

- Edelstahl 18/10
- schwere Qualität
- silberweißer Glanz
- induktionsoptimiert
- Mehrschichtenmaterial
- Kaltgriffe
- Schüttrand
- 18/10 stainless steel
- heavy gauge
- silvery shine
- excellent for induction
- multilayered material
- cool grip handles
- pouring rim

The *SilvInox*® range of pots and pans is specifically designed for use on induction hobs. Optimal design, high quality 7-layered material made of stainless steel 18/10 and aluminium, the InductoBase® within the TriplInduc® bottom is superb magnetised for optimum energy efficiency. Since the surface of the material has been electrochemically treated by the SILVINOX® technology, these products will retain their silvery shine even after dishwasher use. All handles are welded so as to be perfectly hygienic.

Die Kochtopfserie *SilvInox*® ist eine speziell für die Induktionstechnik entwickelte Produktlinie. Optimierte Radien, hochqualitative 7-Schichtenmaterialien aus rostfreiem Chromnickel-Edelstahl 18/10 und Aluminium, sowie der auf allen Induktionsflächen funktionierende InductoBase®, dessen untere Lagen einen magnetisierten TriplInduc® für optimale Energieausnutzung enthält. Die SILVINOX® Behandlung ergibt eine silberweiße Oberfläche, die die Spülmaschinenreinigung unterstützt. Die Griffe sind hygienisch verschweißt.

Art-Nr. Part No.	∅ innen ∅ Inside cm	Höhe außen Outer Height cm	∅ Boden ∅ Base cm	Preis €	
443/200	3 l	20	10	18	109,—
443/240	5 l	24	12	22	125,—
443/280	8 l	28	13,5	26	159,—
443/300	12 l	30	16,5	26	195,—
443/360	20 l	36	21	30	299,—

Deckel bitte separat bestellen (Art. 449)
Please order lids no. 449 separately



Kochtopf
mittelhohe Form
Casserole

Art-Nr. Part No.	∅ cm	Höhe Depth cm	Preis €	
442/240	5 l	24	12	83,—

Deckel bitte separat bestellen (Art. 449)
Please order lids no. 449 separately



Dampfkochaufsatz
mit Silikondichtung, in beliebiger Zahl auf Topf 443/240 stapelbar
Steamer Insert
with silicone seal, matches 443/240

Art-Nr. Part No.	∅ innen ∅ Inside cm	Höhe Depth cm	Stiellänge Handle Length cm	Preis €	
548/160	16	5,5	17,5	1 l	136,—
548/180	18	6	17,5	1,5 l	146,—
548/200	20	7	17,5	2 l	159,—
548/220	22	7,5	18	2,5 l	169,—
548/240	24	9	18	3 l	159,—
548/280	28	9	22	4,5 l	179,—

Deckel bitte separat bestellen (Art. 449).
Please order lids no. 449 separately.



Sauteuse
mit glattem Rand
Sauteuse

Art-Nr. Part No.	passend zu Matches	Preis €
449/180	/180	34,—
449/200	/200	35,—
449/240	/240	40,—
449/280	/280	45,—
449/300	/300	49,—
449/360	/360	59,—



Deckel
passend zur Serie SilvInox®,
aus Edelstahl 18/10
Lid
matches all Silvinox® range