

Die TITAN-ALU-Pfannen sind das Ergebnis hochwertiger Handarbeit.

Der Kern aus handgegossenem Aluminium weist die höchstmögliche Wärmeleitfähigkeit vor. Die 7 mm starken Böden bleiben durch den spannungsfreien Guss plan. Geringes Gesamtgewicht und hervorragende Kocheigenschaften. Geeignet für Elektro-, Gas- und CERAN®-Kochstellen. Als Oberfläche wird innen und außen eine Plasmaschicht aus Titan-Aluminium-Oxyd auf den Aluguss aufgeschmolzen. Hoher Antihaft-Effekt und gute Kratzfestigkeit sind so gewährleistet. Dauereinsatz und Reinigung sind problemlos. Auch für den uneingeschränkten Einsatz im Backofen geeignet.

These TITANIUM-OXIDE-ALUMINIUM frying and roasting pans are manufactured from cast aluminium which give the base a thickness of 7 mm. The strong handles are made from 18/10 stainless steel. All pans are coated with a titanium-oxide non-stick finish. Suitable for any cooking method except induction, oven save up to 250°C.

For a version of these pans which are suitable for induction please go to TITAN-OXIDE-ALU-MAGNETIC later in this catalogue.

## TITANIUM-OXIDE-ALUMINIUM

- hochwertiger Kokillenguss
- mit Antihaftgrund aus Titan-Aluminiumoxyd
- backofenfest
- nicht induktionsgeeignet
- non-stick
- durable
- easy to clean
- excellent heat conductor
- some suitable for induction

Wir haben diese bewährte Serie um eine induktionsfähige Variante erweitert, die Sie unter der Rubrik „TITAN-OXIDE-ALU-MAGNETIC“ an anderer Stelle in diesem Katalog finden.

### Lyoner Bratpfanne

aus Aluminium-Granit-Guss, plangedrehter Boden, mit schwerem Edelstahl-Stiel, backofenfest bis +250°C, nicht induktionsgeeignet

#### Frying Pan

cast granite aluminium, ground base, with heavy 18/10 stainless steel handle



Art-Nr. Part No.	Ø cm	Höhe Height cm	Stiellänge Handle Length cm	Ø Boden Ø Base cm	Preis €
5508/200	20	3,5	22	17	53,—
5508/240	24	3,5	22	18	59,—
5508/280	28	5,8	32	19,5	85,—
5508/320	32	5,8	32	23,5	99,—
5508/360	36	6	38	28	116,—
5508/400	40	6	38	31,5	131,—

Deckel bitte separat bestellen (Art. 5509)  
Please order lids no. 5509 separately.

### Bratpfanne

flache Form, Stiel aus Edelstahl 18/10, backofenfest bis +250°C, nicht induktionsgeeignet

#### Frying Pan, shallow

with 18/10 stainless steel handle



Art-Nr. Part No.	Ø cm	Höhe Height cm	Stiellänge Handle Length cm	Ø Boden Ø Base cm	Preis €
5503/200	20	3	20	17,5	51,—
5503/240	24	3	20	20	56,—
5503/280*	28	3	20	23	64,—
5503/320*	32	3	20	27	72,—

\*mit Gegengriff

Deckel bitte separat bestellen (Art. 5509)  
\*with extra cast aluminium side handle  
Please order lids no. 5509 separately.

### Bratpfanne

mittelhohe Form, Stiel aus Edelstahl 18/10, backofenfest bis +250°C, nicht induktionsgeeignet

#### Frying Pan, medium

medium, with 18/10 stainless steel handle



Art-Nr. Part No.	Ø cm	Höhe Height cm	Stiellänge Handle Length cm	Ø Boden Ø Base cm	Preis €
5505/200	20	5	20	16	53,—
5505/240	24	5	20	20	58,50
5505/280	28	5	20	21,5	66,—
5505/320*	32	5	20	30	77,50

\*mit Gegengriff

Deckel bitte separat bestellen (Art. 5509)  
\*with extra cast aluminium side handle  
Please order lids no. 5509 separately.

### Bratpfanne

hohe Form, Stiel aus Edelstahl 18/10, backofenfest bis +250°C, nicht induktionsgeeignet

#### Frying Pan, deep

deep, with 18/10 stainless steel handle



Art-Nr. Part No.	Ø cm	Höhe Height cm	Stiellänge Handle Length cm	Preis €
5507/240*	24	7	20	64,50
5507/280*	28	7	20	72,50

\*mit Gegengriff

Deckel bitte separat bestellen (Art. 5509)  
\*with extra cast aluminium side handle  
Please order lids no. 5509 separately.