

# Kupferkochgeschirr

Das Kupfergeschirr ist technologische Spitze; das Mehrschichtenmaterial sorgt für perfekte Hitzeverteilung. Hochwertiges Design verpackt in echtem Kupfer - typisch **contacto** eben.

## Copperware

*Copperware is technologically the leader; the multi-layer material ensures perfect heat distribution. High quality design packed in real copper - typical **contacto**.*

Eine 0,5 mm starke Kupferschicht gibt dieser schweren Serie ihre Wertigkeit. Innen ist es edelstahlgelappt, was die Wärmeverteilung verbessert, die das Geschirr uneingeschränkt für alle Lebensmittel geeignet macht. Die Griffe sind aus Edelstahl gefertigt und aufgenietet.

*The 0.5 mm thick copper layer gives this range an exclusive quality. The 2 mm 18/10 multiply material makes it suitable for all kind of food. The riveted handles are made from stainless steel, as are the lid knobs.*



- 0,5 mm starkes Kupfer
- 2 mm Edelstahl
- genietete Edelstahlgriffe
- ideal zur Präsentation
- induktionsgeeignet
- 0.5 mm thick copper
- 2 mm multiply
- stainless steel handles
- ideal for presentation
- suitable for induction

### Kupfer-Flambierpfanne

#### Copper Flambé Pan



Art-Nr. Part No.	∅ innen ∅ Inside cm	Höhe außen Outer Height cm	∅ Boden ∅ Base cm	Preis €
8773/200	20	4	14	57,—
8773/240	24	4,5	18	67,—
8773/280	28	5	20	78,—

### Kupfer-Stielkasserolle

mit Schüttrand, mit Deckel

#### Copper Sauté Pan

with pouring rim and lid



Art-Nr. Part No.	∅ innen ∅ Inside cm	Höhe außen Outer Height cm	∅ Boden ∅ Base cm	Preis €	
8776/160	1,6 l	16	8,5	13,5	50,—
8776/180	2 l	18	8,5	15,5	78,—

### Kupfer-Sauteuse

mit Schüttrand

#### Copper Sauteuse

with pouring rim



Art-Nr. Part No.	∅ innen ∅ Inside cm	Höhe außen Outer Height cm	∅ Boden ∅ Base cm	Preis €	
8775/200	1,8 l	20	7	14	67,—