



HENDI

Tools for Chefs | 2020

TÖPFE UND
PFANNEN



GASTRONORM-
BEHÄLTER



KÜCHEN-
ARTIKEL



EISPORTIONIERER
& BÄCKEREI-
PRODUKTE



LEBENSMITTEL-
VERARBEITUNG



THERMISCHE
LEBENSMITTEL-
VERARBEITUNG



PIZZA, PASTA
& KEBAB



ÖFEN & PASTA



KÜHLUNG
UND VITRINEN



LAGERUNG
& TRANSPORT



HYGIENE



BAR- UND
GETRÄNKE-
ARTIKEL



HEISS-
GETRÄNKE



TISCHARTIKEL



BUFFET



GRILLER UND
HEIZGERÄTE





TOPF- UND PFANNENSERIE PROFI LINE

- Satiniert mit hochglanzpoliertem, verstärktem Rand.
- Stabile, mehrfach punktgeschweißte Griffe, welche die Wärme nicht aufnehmen.
- Säurebeständig.
- Der Sandwichboden (Edelstahl, Aluminium, magnetischer Stahl) verbindet die Vorteile der Hitzeverteilung von Aluminium mit den magnetischen Vorzügen von Edelstahl.
- Der Boden wird durch Anpressen auf der ganzen Fläche am Topf angebracht und nahtlos geschweißt.
- Dies garantiert eine optimale Hitzeverteilung und höchstmöglichen Schutz vor Korrosion.
- Deckel aus 1 mm starkem Edelstahl mit eingelassenen Löchern zur Verhinderung des Überkochens.

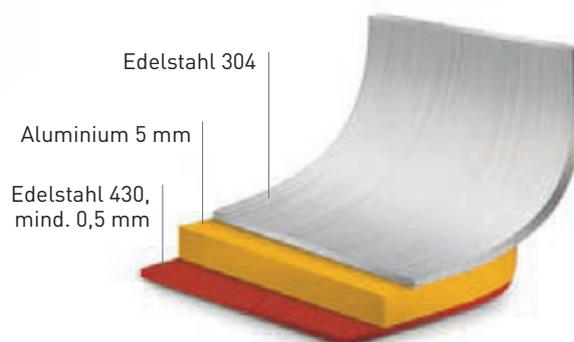


Sehen Sie sich den Film an



KOCHTOPF, HOCH - MIT DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
832004	3	0.7	ø160x(H)150	28,50
832202	6	0.7	ø200x(H)190	37,25
832400	10	0.7	ø240x(H)220	50,75
832509	16	0.7	ø280x(H)260	66,95
832608	24	0.8	ø320x(H)300	93,95
832707	37	1	ø360x(H)360	148,95
832806	50	1	ø400x(H)400	186,50





Überkochschutz



Stabile Griffe, welche die Wärme nicht aufnehmen



Gekapselter Sandwichboden



831700

831601

831502

831403

831205

831007

KOCHTOPF, MITTEL - MIT DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
831007	2	0.7	ø160x(H)110	25,95
831205	4	0.7	ø200x(H)130	33,95
831403	7	0.7	ø240x(H)150	43,25
831502	10	0.7	ø280x(H)170	58,95
831601	15	0.8	ø320x(H)190	80,95
831700	23.5	1	ø360x(H)230	124,95



833506

Mit Einhängung für einfacheres Wasserablaufen



PASTAEINSATZ

- Geeignet für Kochtöpfe Ø 360mm - Art.Nr. 831700 mit Einhängung für einfacheres Wasserablaufen

Artikelnummer	Liter	mm	€
833506	1.5	160x160x(H)230	39,95



TOPF- UND PFANNENSERIE PROFI LINE



830604



830505



830406



830208

830000



KOCHTOPF, NIEDRIG - MIT DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
830000	1.5	0.7	ø160x(H)75	24,95
830208	2.8	0.7	ø200x(H)90	30,95
830406	4.8	0.7	ø240x(H)105	41,95
830505	7.5	0.7	ø280x(H)120	55,25
830604	12	0.8	ø320x(H)150	77,50

830048

830055

830154

830253



KASSEROLLE - OHNE DECKEL

- Mit langem Edelstahlhohlgriff

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
830048	1	0.7	ø140x(H)70	14,75
830055	1.5	0.7	ø160x(H)75	16,75
830154	2	0.7	ø180x(H)80	19,95
830253	3	0.7	ø200x(H)90	25,95





830352

SAUTEUSE - OHNE DECKEL

- Mit langem Edelstahlhohlgriff

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
830352	0.9	0.7	ø160x(H)60	14,75
830376	1.5	0.7	ø200x(H)60	20,25



830376

BRATPFANNE - OHNE DECKEL

- Mit langem Edelstahlhohlgriff

Artikelnummer	Wandstärke (mm)	mm	€
835432	0.7	ø240x(H)45	22,50
835531	0.7	ø280x(H)50	27,25
835630	0.7	ø320x(H)55	37,50



835432

835531

835630

BRATPFANNE, ANTIHAFTBESCHICHTET - OHNE DECKEL

- Teflon® Platinum Plus Beschichtung mit sehr guten Anti-Haft-Eigenschaften.

- Mit langem genietetem Edelstahlhohlgriff.

Artikelnummer	Wandstärke (mm)	mm	€
835401	0.7	ø240x(H)45	28,95
835500	0.7	ø280x(H)50	37,50
835609	0.7	ø320x(H)55	48,50



835401

835500

835609

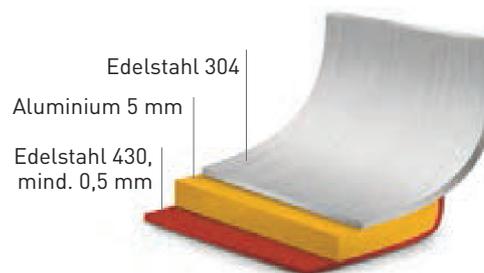


Unser Komplettes Angebot
an Induktionskochern
finden Sie auf Seite **152-161**



TOPF- UND PFANNENSERIE KITCHEN LINE

- Mit gekapseltem Sandwichboden.
- Kombiniert die gute Hitzeverteilung von Aluminium mit den magnetischen Eigenschaften von Edelstahl, um das Kochen mit Induktion zu ermöglichen.
- Mattierung auf der ganzen Außenfläche.
- Stabile, mehrfach punktgeschweißte Griffe, die die Wärme nicht aufnehmen.



GEMÜSETOPF - MIT DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
837108	2.8	0.6	ø160x(H)140	19,25
837207	5	0.6	ø200x(H)160	24,75
837306	9	0.6	ø240x(H)200	35,75
837405	13.5	0.7	ø280x(H)220	45,95
837603	20	0.8	ø320x(H)270	72,50



FLEISCHTOPF - MIT DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
836101	1.7	0.6	ø160x(H)95	14,95
836200	3.5	0.6	ø200x(H)115	18,95
836309	5.5	0.6	ø240x(H)135	24,95
836408	9	0.7	ø280x(H)155	33,95
836507	15	0.8	ø320x(H)190	50,95



Gekapselter Sandwichboden



Überkochschutz



Stabile Griffe, welche die Wärme nicht aufnehmen



Sehen Sie sich den Film an



BRATENTOPF - MIT DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
836002	1.5	0.6	ø160x(H)75	13,95
836019	3	0.6	ø200x(H)95	17,95
836026	5	0.6	ø240x(H)115	23,95
836033	7.4	0.7	ø280x(H)120	30,95
836040	12	0.8	ø320x(H)150	46,50

838105

838204

838303



STIELKASSEROLLE - OHNE DECKEL

- Mit langem Edelstahlhohlgriff

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
838105	1.5	0.6	ø160x(H)75	9,95
838204	3	0.6	ø200x(H)95	13,95
838303	5	0.6	ø240x(H)115	18,75

SAUTEUSE - OHNE DECKEL

- Mit langem Edelstahlhohlgriff

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
839409	1.6	0.6	ø200x(H)75	12,25



839409

BRATPFANNE - OHNE DECKEL

- Mit langem Edelstahlhohlgriff

Artikelnummer	Wandstärke (mm)	mm	€
838501	0.6	ø240x(H)45	14,75
838600	0.6	ø280x(H)50	17,95
838617	0.7	ø320x(H)55	24,75



838501

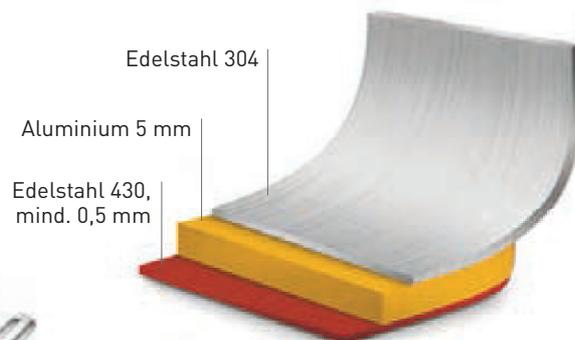
838600

838617



TOPF UND PFANNENSERIE BUDGET LINE

- Sandwichboden (Edelstahl/Aluminium/magnetischer Stahl) kombiniert die gute Hitzeverteilung von Aluminium mit den magnetischen Eigenschaften von Edelstahl.
- Satiniert.
- Genietete Edelstahlgriffe Griffe werden nicht heiß.



KOCHTOPF - MIT DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
832882	17	0.8	ø280x(H)280	52,50
832899	21	0.8	ø300x(H)300	57,50
834206	22	0.8	ø320x(H)280	62,50
834404	37	0.8	ø360x(H)360	89,50
834701	50	0.8	ø400x(H)400	110,00
834909	71	1	ø450x(H)450	162,50
835104	98	1	ø500x(H)500	198,50

KOCHTOPF, MITTEL - MIT DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
832820	9	0.8	ø250x(H)180	39,50
832837	14	0.8	ø300x(H)200	52,50
832844	24	0.8	ø360x(H)240	75,00
832851	32	0.8	ø400x(H)260	97,50

Gekapselter Sandwichboden



Genietete Griffe

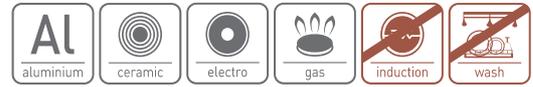


Stabile Griffe, welche die Wärme nicht aufnehmen



TOPFSERIE ALUMINIUM PROFI LINE

- Wandstärke min. 2,5 mm.
- Rand hochglanzpoliert.
- Solide Ausführung, leicht im Gewicht.
- Stabile, doppelt genietete Handgriffe.
- Sehr hohe und schnelle Wärmeaufnahme.



KOCHTOPF - MIT DECKEL

Artikelnummer	Liter	mm	€
611104	5.5	ø205x(H)180	32,95
611302	9.5	ø240x(H)210	42,95
611401	10	ø250x(H)235	45,65
611500	15.5	ø280x(H)250	60,75
611609	19	ø300x(H)280	64,50
611708	23	ø325x(H)285	72,50
612002	27.5	ø335x(H)330	75,00
612101	33.5	ø355x(H)340	84,50
612200	38.5	ø375x(H)360	93,50
612309	45	ø400x(H)360	104,95
612408	64.5	ø460x(H)415	129,95
612507	88	ø520x(H)445	167,50

611500



BOMBÉTOPF - MIT DECKEL

- Abgerundeter Boden

Artikelnummer	Liter	mm	€
610107	13	ø320x(H)180	45,95
610206	18	ø360x(H)200	52,95
610305	26	ø400x(H)220	68,50

610206



STIELKASSEROLLE - OHNE DECKEL

Artikelnummer	Liter	mm	€
613009	1	ø160x(H)80	16,75
613108	1.5	ø180x(H)90	20,85
613207	2.5	ø200x(H)100	25,95

613009



Besonders zur Zubereitung von Pasta, Reis und Gemüse geeignet



619100

EINSATZ REISKOCHTOPF - PERFORIERT

Artikelnummer	-	Liter	mm	€
619100	611708	21	ø320x (H)270	50,95
619209	611708	29	ø360x (H)290	58,50
619308	612309	41	ø400x (H)330	91,50



613603

REISKOCHTOPF - MIT DECKEL

- Perforierter Korb

Artikelnummer	Liter	mm	€
613603	23	ø325x(H)370	123,45
613702	33.5	ø355x(H)405	143,00
613801	45	ø400x(H)445	196,45



ALUMINIUMGUSSBRATPFANNEN

- Profi-Bratpfannen aus hartem Aluminiumguss, geeignet für alle Herdarten und für den Einsatz in Öfen.
- Aluminiumguss zeichnet sich durch schnelle Wärmeaufnahme aus, daher sind die Pfannen in kürzester Zeit einsatzbereit.
- Der Edelstahlgriff 18/10 nimmt keine Wärme auf.
- Die „Whitford® Xylan“ Antihaftbeschichtung ist bis 250°C temperaturbeständig.
- Zwischen Aluminium und der Beschichtung ist eine Titanium-Schicht eingearbeitet. Dieses Doppelschichtverfahren erhöht die Lebensdauer und sorgt für zusätzlichen Schutz vor Kratzern.
- Einfach zu reinigen.



INDUKTIONSBRATPFANNE

Artikelnummer	Boden (mm)	mm	€
629154	ø180	ø240x (H)50	33,50
629253	ø220	ø280x (H)55	37,50
629345	ø260	ø320x (H)60	45,50



Grundbeschichtung für besseren Korrosionsschutz, höhere Schlagfestigkeit und längere Haltbarkeit der Beschichtungen.

Titanium Beschichtung sorgt für mehr Abrieb- und Verschleißschutz.

Whitford® Xylan Antihaftbeschichtung.

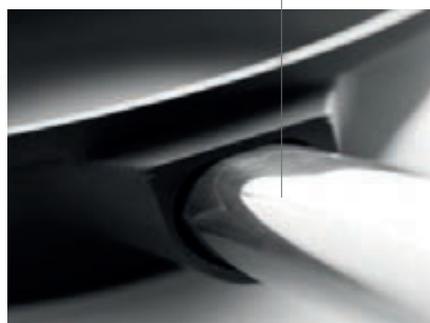
Deckschicht zum Verstärken der Antihaftbeschichtung und zum Aufhellen der Oberfläche.

Aluminium Pfannenboden Induktionsboden

Unser Komplettes Angebot an Induktionskochern finden Sie auf Seite **152-161**

Stabiler Edelstahlgriff

Induktionsboden



GRILLPLATTE ZUM INDUKTIONSKOCHEN

- Geeignet für Induktionskochfelder.
- Hergestellt aus Aluminiumguss mit Teflon® Anti-Haft-Beschichtung.

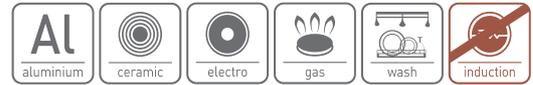
Artikelnummer	mm	€
629130	390x260x(H)35	19,95



629130

ALUMINIUMGUSSBRATPFANNEN

- Profi-Bratpfannen aus hartem Aluminiumguss, geeignet für alle Herdarten außer Induktion und für den Einsatz in Öfen.
- Aluminiumguss zeichnet sich durch schnelle Wärmeaufnahme aus, daher sind die Pfannen in kürzester Zeit einsatzbereit.
- Der Edelstahlgriff 18/10 nimmt keine Wärme auf.
- Die „Whitford® Xylan“ Antihaftbeschichtung ist bis 250°C temperaturbeständig.
- Zwischen Aluminium und der Beschichtung ist eine Schicht Titanium eingearbeitet. Dieses Doppelschichtverfahren erhöht die Lebensdauer und sorgt für zusätzlichen Schutz vor Kratzern.
- Einfach zu reinigen.

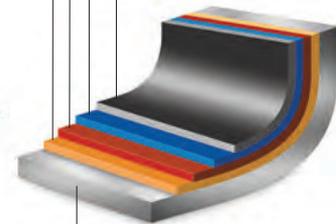


Grundbeschichtung für besseren Korrosionsschutz, höhere Schlagfestigkeit und längere Haltbarkeit der Beschichtungen.

Titanium Beschichtung sorgt für mehr Abrieb- und Verschleißschutz.

Whitford® Xylan Antihaftbeschichtung.

Deckschicht zum Verstärken der Antihaftbeschichtung und zum Aufhellen der Oberfläche.



Aluminium Pfannenboden



BRATPFANNE

Artikelnummer	Boden (mm)	mm	€
629109	ø180	ø240x (H)55	26,95
629208	ø220	ø280x (H)55	30,50
629307	ø260	ø320x (H)55	35,95
629352	ø300	ø360x (H)55	48,50
629390	ø340	ø400x (H)55	61,50



839010



629505

WOKPFANNE

Artikelnummer	Boden (mm)	mm	€
839010	ø157	ø320x (H)100	40,95

BRATPFANNE - EXTRA HOCH

Artikelnummer	Boden (mm)	mm	€
629505	ø225	ø280x (H)85	32,25



629802



629604



629413

GRILLPFANNE MIT GERILLTER BRATFLÄCHE

Artikelnummer	Boden (mm)	mm	€
629802	ø220	280x280x(H)55	35,95

FISCHPFANNE - OVAL

Artikelnummer	Boden (mm)	mm	€
629604	ø175	400x275x(H)35	36,95

CRÊPES PFANNE

Artikelnummer	Boden (mm)	mm	€
629413	ø260	ø320x (H)20	35,95



BRATPFANNEN ALUMINIUM „MARMOR PROFESSIONAL“

- Aus Aluminium, geeignet für alle Herdarten und für den Einsatz in Öfen.
- Aluminium hat eine sehr schnelle Wärmeaufnahme, daher sind die Pfannen in kürzester Zeit einsatzbereit.
- Epoxid beschichteter Edelstahlgriff.
- Die Marmor-Antihafbeschichtung ist bis 260°C temperaturbeständig.
- Durch die 3-schichtige Beschichtung sind die Pfannen sehr verschleißfest.
- Einfach zu reinigen.



BRATPFANNE

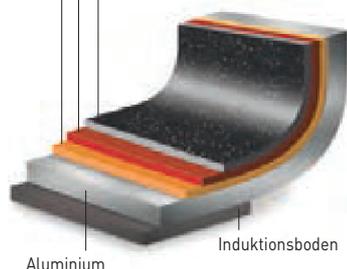
Artikelnummer	Wandstärke (mm)	Boden (mm)	mm	€
627600	4	140	ø200x(H)40	11,25
627617	4	180	ø240x(H)42	14,25
627624	4	220	ø280x(H)50	18,25
627631	4	260	ø320x(H)50	23,95
627648	4	280	ø360x(H)50	29,25
627655	4	300	ø390x(H)50	34,75
627662	4	200	ø260x(H)45	16,25



Verstärkende Grundbeschichtung

Die Mittelbeschichtung für besseren Verbund der einzelnen Beschichtungen

Langlebige Antihafbeschichtung



WOKPFANNE

Artikelnummer	Wandstärke (mm)	Boden (mm)	mm	€
627730	4	210	ø280x(H)75	21,95
627747	4	210	ø320x(H)100	29,95



CRÊPES PFANNE

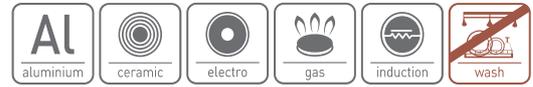
Artikelnummer	Wandstärke (mm)	Boden (mm)	mm	€
627679	4	240	ø280x(H)25	16,95
627686	4	280	ø320x(H)20	19,95

FISCHPFANNE

Artikelnummer	Wandstärke (mm)	Boden (mm)	mm	€
627716	4	185	280x400x(H)55	32,95

BRATPFANNEN ALUMINIUM „PLATINUM PROFESSIONAL“

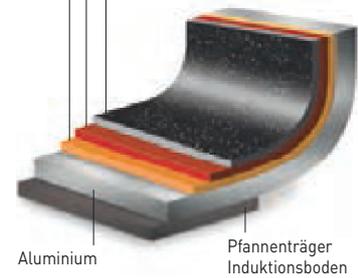
- Aus Aluminium, geeignet für alle Herdarten.
- Aluminium hat eine sehr schnelle Wärmeaufnahme, daher sind die Pfannen in kürzester Zeit einsatzbereit.
- Edelstahlgriff mit isolierendem Silikongriff.
- Die „Teflon™ Platinum Plus“ Antihafbeschichtung ist bis 260°C temperaturbeständig.
- Durch die 3-fache Beschichtung sind die Pfannen sehr verschleißfest und somit für den intensiven Gebrauch sehr gut geeignet.
- Einfach zu reinigen.



Unser Komplettes Angebot an Induktionskochern finden Sie auf Seite **152-161**



Verstärkende Grundbeschichtung
Die Mittelbeschichtung für besseren Verbund der einzelnen Beschichtungen
Langlebige Antihafbeschichtung



BRATPFANNEN

Artikelnummer	Wandstärke (mm)	Boden (mm)	mm	€
621103	4	140	ø200x(H)44	19,85
621110	4	180	ø240x(H)50	24,50
621127	4	200	ø260x(H)52	27,95
621134	4	220	ø280x(H)52	31,85
621158	4	260	ø320x(H)60	37,50

Induktionsboden



Hitzeisolierter Griff



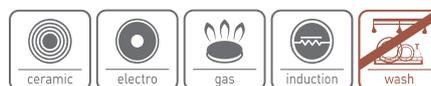
Sehr harte Marmor-Antihafbeschichtung





BRATPFANNEN KLASSIK STAHL

- Traditionelle Bratpfannen aus Flachstahl.
- Pfannen, die von Profiköchen bevorzugt werden.
- Einfachheit, Qualität, Festigkeit und Flexibilität: seit Generationen geschätzte Eigenschaften.



BRATPFANNE

Artikelnummer	Wandstärke (mm)	Boden (mm)	mm	€
628591	3	150	ø200x(H)45	10,25
628607	3	190	ø250x(H)50	14,25
628614	3	220	ø280x(H)50	16,25
628621	3	260	ø320x(H)50	20,50
628638	3	180	ø240x(H)45	12,95
628706	3	240	ø300x(H)50	17,50
628713	3	280	ø370x(H)55	26,50



Sehen Sie sich den Film an



628805



628850

CRÊPES PFANNE

Artikelnummer	Wandstärke (mm)	mm	€
628805	2.5	ø230x(H)25	10,95

BLINIPFANNE

Artikelnummer	Wandstärke (mm)	mm	€
628850	2.5	ø140x(H)35	8,25

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



Schritt 1
Erhitzen Sie Speiseöl. Geben Sie Kartoffelschalen und Salz in die Pfanne und lassen die Zutaten kurze Zeit bei hoher Temperatur in der Pfanne.



Schritt 2
Reiben Sie die Mischung vorsichtig mit einem Küchentuch an jede Stelle der Innenseite der Pfanne.



Schritt 3
Nachdem Sie die Pfanne gründlich eingerieben haben, leeren Sie die Pfanne. Es bleiben nun nur noch die Rückstände der Kartoffelschalen in der Pfanne.



Schritt 4
Um die Rückstände zu entfernen, fügen Sie viel Salz hinzu und verreiben das Salz anschließend mit einem Küchentuch bis die Rückstände entfernt sind. Führen Sie diesen Schritt nicht auf dem Herd aus.



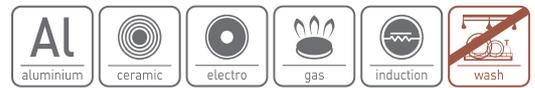
Schritt 5
Zum Entfernen des schmutzigen Salzes, waschen Sie die Pfanne mit lauwarmen Wasser aus und gießen anschließend eine dünne Ölschicht ein.



Schritt 6
Verteilen Sie nun das Öl mit einem sauberen Küchentuch. Die Pfanne ist nun einsatzbereit.

TOPFSERIE KUPFER

- 2,5 mm dicke, 3-lagige Ausführung bestehend aus Edelstahl (0,4 mm), Aluminium (1,5 mm) und Kupfer (0,4 mm).
- Mit genieteten Griffen.



STIELKASSEROLE

- ohne Deckel



Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
607053	1.5	2.5	ø160x(H)80	39,95



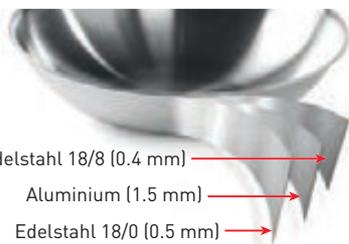
607053

607060



BRATPFANNE

Artikelnummer	Wandstärke (mm)	mm	€
607060	2.5	ø240x(H)50	49,95



Edelstahl 18/8 (0.4 mm) →
 Aluminium (1.5 mm) →
 Edelstahl 18/0 (0.5 mm) →



WOKPFANNE, 3-SCHICHTEN - OHNE DECKEL

- Sehr schnelle Erhitzung und exzellente Hitzeverteilung.
- Extrem widerstandsfähig.
- Langer Hohlgriff aus Edelstahl.
- Abgeflachter Boden mit Ø 145 mm.

Artikelnummer	mm	€
839003	ø360x(H)90	62,50

839003



508527

BRÄTER

- Mit Griffen.
- Nur für den Einsatz in Öfen und nicht geeignet für direkte Erhitzung.



Artikelnummer	mm	€
508503	315x245x(H)50	8,95
508510	385x275x(H)60	11,25
508527	430x310x(H)60	13,35



836057



Gelochter Einsatz mit Griffen, zum einfachen Entnehmen der Lebensmittel

FISCHKOCHTOPF 60 CM

- Mit Einsatz zum Pochieren von Fisch.
- Einfache Reinigung.

Artikelnummer	mm	€
836057	674x188x(H)125	39,95





NEW!

SPARGELTOPF-SET XL

- Die zusätzliche Höhe ermöglicht das Dämpfen von extra langem Spargel.
- Kann auch zum Dämpfen von anderem Gemüse, Dämpfen von Fisch, Kochen von Nudeln, Warmhalten von Hot Dogs, etc. verwendet werden.
- Das Set besteht aus Pfanne, Dampfkorb und Deckel.

Artikelnummer	Liter	mm	€
833100	5.5	ø160x(H)280	28,95



833100

NEW!

BAIN-MARIE TOPF

- Doppelwandig mit Wasserbehälter.
- Mit Edelstahlgriff.
- Füllen Sie den Behälter mit Wasser, um z.B. Schokolade zu schmelzen.

Artikelnummer	Liter	mm	€
833032	1	330x160x(H)95	14,95



833032



GOURMETPFANNE

- Antihafbeschichtung.
- Ideal zum Servieren von Rührei, Shrimps und anderen warmen Snacks sowie kleinen Gerichten.
- Phenolharz-Griffe.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
110126	2	ø140x(H)30	9,25



110126



TOPFTRÄGER

- Zum Aufsetzen kleiner Pfannen auf große Topfaufsätze

Artikelnummer	mm	€
839997	255x255x(H)25	4,25



839997





PAELLAPFANNEN



622759



622766



622704



622728



622742



622841

622858

622827

622834

622810

PAELLAPFANNE EMAILLIERT

- Mit 2 Griffen.
- Emaillierter Flachstahl.

Artikelnummer	mm	€
622704	ø100x(H)20	4,25
622711	ø120x(H)25	4,50
622728	ø150x(H)27	4,95
622735	ø200x(H)36	6,25
622742	ø240x(H)40	6,95

PAELLASCHÜSSEL, EMAILLIERT

- Tiefe Ausführung.
- Emaillierter Flachstahl.

Artikelnummer	mm	€
622810	ø145x(H)40	5,25
622827	ø170x(H)40	5,75
622834	ø185x(H)43	6,50
622841	ø205x(H)57	6,95
622858	ø245x(H)70	7,25



PAELLAPFANNE

- Hochwertige Bratpfannen aus Flachstahl.
- 2 Griffe.
- Pflegehinweis: Ölen Sie die Pfannen nach Gebrauch ein, um Rost vorzubeugen.



Artikelnummer	Geeignet für den Gasgrill Fiesta	mm	€
622100		ø340x (H)40	6,85
622308		ø460x (H)40	12,50
622407	146002	ø600x (H)40	27,50
622605	146804	ø800x (H)50	65,00



625002



625057



625101



MUSCHELTOPF, EMAILLIERT - MIT DECKEL

- Schwarz emailliert.

- Geflanschter Rand aus Edelstahl.

Artikelnummer	max. Inhalt in Kg.	Liter	mm	€
625002	1.2	2.3	ø190x(H)190	7,25
625057	1.6	3	ø210x(H)200	8,25
625101	2.4	5	ø225x(H)210	11,95



625606



625804



625705



TOPF, EMAILLIERT - MIT DECKEL

- Schwarz emailliert.

- Geflanschter Rand aus Edelstahl.

Artikelnummer	Liter	mm	€
625606	0.8	ø125x(H)145	5,95

SUPPEN-/SOSSENTÖPFCHEN - MIT DECKEL

- Emailliert.

- Geflanschter Rand aus Edelstahl.

- Niedriger Deckel.

Artikelnummer	-	Liter	mm	€
625705	schwarz	0.6	ø135x(H)103	5,95
625804	blau	0.3	ø120x(H)95	5,45