

HENDI

Tools for Chefs

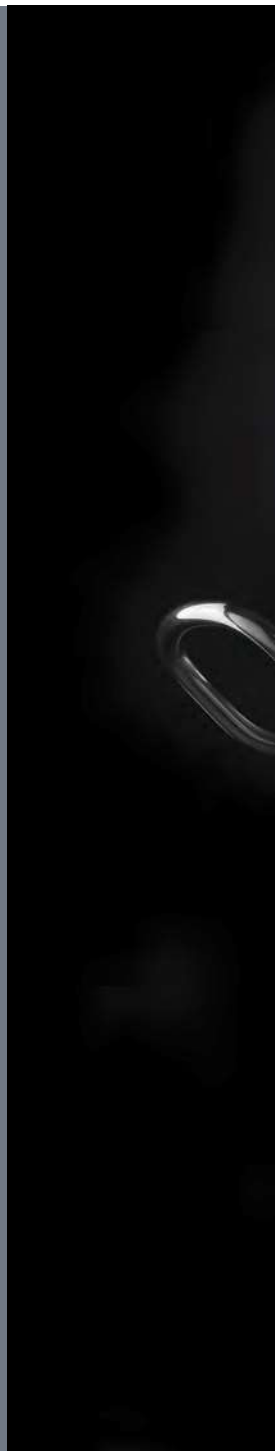
KATALOG 2026 | 2027

- TÖPFE, PFANNEN, GN-BEHÄLTER
- MESSER KÜCHENARTIKEL
- EISCREME BACKEN
- LEBENSMITTEL-VERARBEITUNG
- VAKUUM-VERPACKUNG
- THERMISCHE VERARBEITUNG
- ÖFEN BLECHE
- PIZZA & PASTA KEBAB
- KÜHLUNG
- TISCHARTIKEL
- BUFFET
- BAR
- KAFFEE HEISSGETRÄNKE
- THERMOBOXEN TRANSPORTWÄGEN
- GESCHIRRSPÜLER HYGIENE
- MÖBEL
- BBQ

01

Pots, pans, GN containers

Cook with passion, serve with perfection





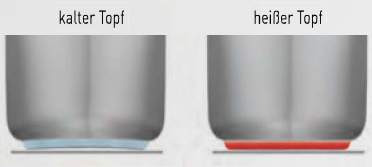
TÖPFE UND PFANNEN MIT SANDWICHBODEN PROFI LINE

Video ansehen



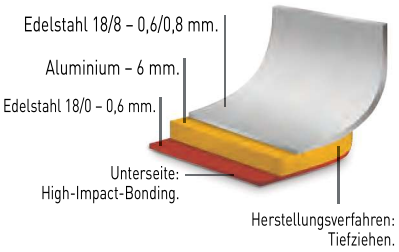
MEHRSCHICHTIGER SANDWICHBODEN

- Perfekte Materialverbindung – der Boden wird durch spezielles Impact Bonding geformt, wodurch eine perfekte Verbindung der Schichten gewährleistet wird.
- Korrosionsbeständig.
- Energieeinsparungen von bis zu 30% und schnellere Wärmeverteilung.
- Schnellere Kochprozesse.
- Optimale Wärmeverteilung über die gesamte Bodenfläche, gleichmäßiges Kochen ohne Anbrennen.
- Sandwichboden, gefertigt durch Impact Bonding unter einem Gewicht von 2.500 Tonnen.
- Aluminiumreinheit – 95%.
- Über 99% Verbindungseffizienz der 3 Schichten.



- Der dicke Sandwichboden (Edelstahl/Aluminium/ Edelstahl) verbindet die wärmeverteilenden Eigenschaften des Aluminiums mit der Haltbarkeit und den magnetischen Eigenschaften des Edelstahls und ist daher für Induktionsherde geeignet.
- Der Sockel wird mit Hilfe von High-Impact-Bonding geformt, das die gesamte Oberfläche der Schichten nahtlos verschweißt.
- Die hohlen Griffe sorgen dafür, dass die Wärme aus den Pfannen nicht in die Griffe übertragen wird.
- Töpfe und Pfannen sind leicht zu reinigen.





KOCHTOPF, HOCH - MIT DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
832004	3	0,6	ø160x(H)150	**30,95**
832202	5,9	0,6	ø200x(H)190	**40,95**
832400	9,8	0,8	ø240x(H)220	**61,45**
832509	15,9	0,8	ø280x(H)260	**84,30**
832608	24	1	ø320x(H)300	**119,10**
832707	36,5	1	ø360x(H)360	**153,00**
832806	50	1	ø400x(H)400	**187,00**
832929	71	1,2	ø450x(H)450	**232,00**


832400

KOCHTOPF, MITTEL - MIT DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
831007	2,1	0,6	ø160x(H)110	**27,95**
831205	4	0,6	ø200x(H)130	**37,50**
831403	6,7	0,8	ø240x(H)150	**51,65**
831502	10,3	0,8	ø280x(H)170	**64,90**
831601	15,1	0,8	ø320x(H)190	**85,30**
831700	23,2	1	ø360x(H)230	**126,00**


831205

KOCHTOPF, NIEDRIG - MIT DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
830000	1,5	0,6	ø160x(H)75	**27,00**
830208	2,8	0,6	ø200x(H)90	**34,25**
830406	4,8	0,6	ø240x(H)105	**42,95**
830505	7,5	0,8	ø280x(H)120	**57,85**
830604	12	0,8	ø320x(H)150	**77,45**


830208

TÖPFE UND PFANNEN MIT SANDWICHBODEN PROFI LINE



KOCHTOPF, HOCH - OHNE DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
830529	3	0,6	ø160x(H)150	**23,95**
830536	5,9	0,6	ø200x(H)190	**32,00**
830543	9,8	0,8	ø240x(H)220	**51,25**
830567	15,9	0,8	ø280x(H)260	**72,70**
830574	24	1	ø320x(H)300	**102,50**
830581	36,5	1	ø360x(H)360	**130,00**
830628	50	1	ø400x(H)400	**157,95**
830635	71	1,2	ø450x(H)450	**200,00**



KOCHTOPF, MITTEL - OHNE DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
830307	2,1	0,6	ø160x(H)110	**21,00**
830314	4	0,6	ø200x(H)130	**29,10**
830321	6,7	0,8	ø240x(H)150	**40,80**
830338	10,3	0,8	ø280x(H)170	**52,20**
830345	15,1	0,8	ø320x(H)190	**67,25**
830390	23,2	1	ø360x(H)230	**103,50**



KOCHTOPF, NIEDRIG - OHNE DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
830130	1,5	0,6	ø160x(H)75	**20,00**
830147	2,8	0,6	ø200x(H)90	**25,95**
830161	4,7	0,6	ø240x(H)105	**32,65**
830178	7,3	0,8	ø280x(H)120	**45,50**
830185	12	0,8	ø320x(H)150	**59,60**



DECKEL FÜR TOPF

Artikelnummer	Wandstärke (mm)	mm	€
833919	0,6	ø160x(H)46	**6,80**
833926	0,6	ø200x(H)47	**8,00**
833933	0,6	ø240x(H)50	**9,80**
833940	0,6	ø280x(H)52	**11,15**
833957	0,8	ø320x(H)53	**16,00**
833964	0,8	ø360x(H)55	**19,50**
833971	0,8	ø400x(H)56	**24,50**
833988	0,8	ø450x(H)68	**29,00**

KASSEROLLE - OHNE DECKEL

- Langer Cool-Touch-Griff aus Edelstahl.

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
830048	1	0,6	ø140x(H)70	**18,25**
830055	1,5	0,6	ø160x(H)75	**20,15**
830154	2	0,6	ø180x(H)80	**23,00**
830253	2,8	0,6	ø200x(H)90	**26,30**



830048

SAUTEUSE - OHNE DECKEL

- Langer Cool-Touch-Griff aus Edelstahl.

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
830352	1	0,6	ø160x(H)60	**19,05**
830376	1,6	0,6	ø200x(H)60	**24,15**



830352

BRATPFANNE - OHNE DECKEL

- Langer Cool-Touch-Griff aus Edelstahl.

Artikelnummer	Wandstärke (mm)	mm	€
835449	0,6	ø200x(H)45	**22,15**
835432	0,8	ø240x(H)50	**28,60**
835531	0,8	ø280x(H)50	**34,95**
835630	0,8	ø320x(H)58	**41,35**



835432

BRATPFANNE, ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- Antihaftbeschichtung.
- Langer Cool-Touch-Griff aus Edelstahl.
- Griff mit Nieten befestigt.

Artikelnummer	Wandstärke (mm)	mm	€
835456	0,6	ø200x(H)45	**25,60**
835401	0,8	ø240x(H)50	**32,35**
835500	0,8	ø280x(H)50	**39,00**
835609	0,8	ø320x(H)58	**47,70**

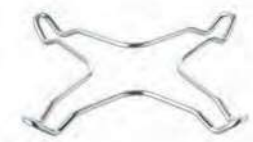


835401

TOPFTRÄGER

- Zum Aufsetzen kleiner Pfannen auf große Topfaufsätze.

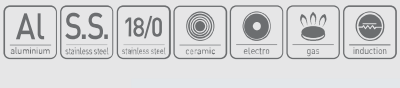
Artikelnummer	mm	€
839997	255x255x(H)25	**4,75**

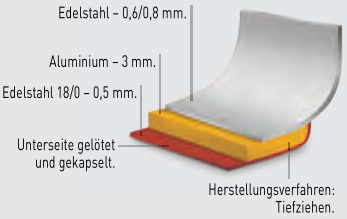


839997

TÖPFE UND PFANNEN MIT KAPSELBODEN, KITCHEN LINE

- Verkapselter Sandwichboden.
- Kombiniert die Wärmeverteilung von Aluminium mit der Haltbarkeit und den magnetischen Eigenschaften von Stahl, um Induktionskochen zu ermöglichen.
- Satiniertes Finish aller Außenflächen.
- Die mit Mehrfachschweißung befestigten Stahlgriffe bleiben kühl genug, um sie anzufassen.





Video ansehen


837306

KOCHTOPF, HOCH - MIT DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
837108	2,8	0,6	ø160x(H)140	**23,70**
837207	5	0,8	ø200x(H)160	**31,70**
837306	9	0,8	ø240x(H)200	**44,00**
837405	13,5	0,8	ø280x(H)220	**59,50**
837603	21	1	ø320x(H)270	**83,00**
837139	32	1	ø360x(H)320	**105,95**
837146	45	1	ø400x(H)360	**151,95**


836309

KOCHTOPF, MITTEL - MIT DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
836101	1,8	0,6	ø160x(H)95	**21,10**
836200	3,5	0,6	ø200x(H)115	**26,35**
836309	6	0,6	ø240x(H)135	**34,95**
836408	9,5	0,6	ø280x(H)155	**45,10**
836507	15	0,8	ø320x(H)190	**61,95**


836026

KOCHTOPF, NIEDRIG - MIT DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
836002	1,4	0,6	ø160x(H)75	**20,20**
836019	2,9	0,6	ø200x(H)95	**25,40**
836026	4,9	0,6	ø240x(H)110	**31,60**
836033	7,3	0,6	ø280x(H)120	**39,65**
836040	11,9	0,8	ø320x(H)150	**56,30**


839409

SAUTEUSE - OHNE DECKEL

- Langer Cool-Touch-Griff aus Edelstahl.

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
839300	1	0,6	ø160x(H)60	**13,30**
839409	1,7	0,6	ø200x(H)65	**16,30**

KOCHTOPF, HOCH - OHNE DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
837757	2,8	0,6	ø160x(H)140	16,95
837764	5	0,8	ø200x(H)160	23,95
837771	8,9	0,8	ø240x(H)200	35,25
837788	13,4	0,8	ø280x(H)220	48,85
837795	21	1	ø320x(H)270	67,85
837115	32	1	ø360x(H)320	89,65
837122	45	1	ø400x(H)360	131,00


837771

KOCHTOPF, MITTEL - OHNE DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
837696	1,8	0,6	ø160x(H)95	14,60
837719	3,5	0,6	ø200x(H)115	19,00
837726	6	0,6	ø240x(H)135	26,15
837733	9,4	0,6	ø280x(H)155	34,00
837740	15	0,8	ø320x(H)190	47,55


837726

KOCHTOPF, NIEDRIG - OHNE DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
837641	1,4	0,6	ø160x(H)75	13,70
837658	2,9	0,6	ø200x(H)95	17,95
837665	4,9	0,6	ø240x(H)110	22,55
837672	7,3	0,6	ø280x(H)120	28,95
837689	11,9	0,8	ø320x(H)150	41,70


837665

DECKEL FÜR KOCHTÖPFE

Artikelnummer	mm	€
837818	ø160	6,35
837825	ø200	7,20
837832	ø240	8,30
837849	ø280	10,10
837856	ø320	13,25
837863	ø360	14,95
837870	ø400	17,30


837832

STIELKASSEROLLE - OHNE DECKEL

- Langer Cool-Touch-Griff aus Edelstahl.

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
838105	1,4	0,6	ø160x(H)75	14,20
838204	2,9	0,6	ø200x(H)95	18,45
838303	4,9	0,6	ø240x(H)110	24,55


838105

BRATPFANNE - OHNE DECKEL

- Langer Cool-Touch-Griff aus Edelstahl.

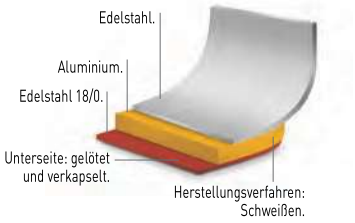
Artikelnummer	Wandstärke (mm)	mm	€
837153	0,6	ø200x(H)45	16,05
838501	0,6	ø240x(H)50	19,55
838600	0,6	ø280x(H)50	24,50
838617	0,6	ø320x(H)59	30,85


838501

TOPF- UND PFANNENSERIE BUDGET LINE

- Der Sandwichboden (Edelstahl, Aluminium, 18/0 Edelstahl) kombiniert die gute Hitzeverteilung von Aluminium mit der Langlebigkeit und den magnetischen Eigenschaften von Edelstahl und ermöglicht so die Verwendung mit Induktion.
- Satiniertes Finish aller äußeren Oberflächen.
- Genietete Edelstahlgriffe erhitzen sich nicht während des Gebrauchs.







KOCHTOPF, HOCH – MIT DECKEL

- Deckel mit Dampflöchern.

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
832882	17	0,8	ø280x(H)280	**63,00**
832899	21	0,8	ø300x(H)300	**67,75**
834206	25	0,8	ø345x(H)350	**77,50**
834404	36	1	ø360x(H)360	**99,50**
834701	50	1	ø400x(H)400	**119,50**
834909	71	1	ø450x(H)450	**145,00**
835104	98	1	ø500x(H)500	**195,00**

KOCHTOPF, MITTEL - MIT DECKEL

- Deckel mit Dampflöchern.

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
832820	9	0,8	ø250x(H)180	**49,00**
832837	14	0,8	ø300x(H)200	**63,05**
832844	23	1	ø350x(H)240	**83,10**
832851	32	1	ø400x(H)260	**102,80**

KOCHTOPF, NIEDRIG - MIT DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
836514	8,5	1,75	ø320x(H)110	**56,50**
836521	10,8	1,95	ø360x(H)110	**66,50**









833032

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	330x165x(H)95	**18,95**



833506

Video ansehen

Mit Einhängung für einfacheres Abtropfen

PASTAEINSATZ

- Geeignet für Kochtöpfe Ø 360mm - 831700.
- Mit Einhängung für einfacheres Abtropfen.

Artikelnummer	Liter	mm	€
833506	1,5	160x160x(H)230	**39,95**



833100

SPARGEL- UND NUDELTOPF XL

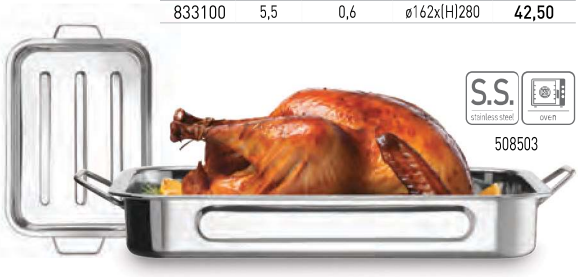
- Besonders hoch, um das Dämpfen von langem Spargel zu ermöglichen.
- Auch zum Dämpfen anderer Gemüsesorten, Dämpfen von Fisch, Kochen von Pasta, Warmhalten von Hotdogs, etc. geeignet.
- Set besteht aus Topf, Dämpfkorb und Deckel.

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
833100	5,5	0,6	ø162x(H)280	**42,50**

BRÄTER

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

Artikelnummer	mm	€
508503	310x240x(H)45	**13,25**
508510	385x275x(H)50	**16,25**
508527	430x310x(H)60	**21,25**



508503

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.







EMAILLIERTER GUSSEISENTOPF

- Aus Gusseisen und mit Emaille-Beschichtung auf der Außenseite.
- Deckel mit Noppen auf der Innenseite, die die Wassertropfen (die z.B. durch Verdampfen enstehen) rückleiten, sodass das Gericht stets aromatisch bleibt und nicht austrocknet.
- Geeignet für alle Wärmequellen, einschließlich Induktion.
- Nicht spülmaschinengeeignet.
- Erhältlich in verschiedenen Größen; die kleinste kann auch als Servierform verwendet werden (Artikelnummer: 626856, 626894).

Artikelnummer	Farbe	Liter	mm	€
626856	Rot	0,27	130x100x(H)48	**24,50**
626894	Schwarz	0,27	130x100x(H)48	**24,50**
626832	Rot	3,7	317x240x(H)105	**59,50**
626870	Schwarz	3,7	317x240x(H)105	**59,50**
626849	Rot	4,4	365x290x(H)115	**64,50**
626887	Schwarz	4,4	365x290x(H)115	**64,50**
626825	Rot	6,88	405x255x(H)134	**96,50**
626863	Schwarz	6,88	405x255x(H)134	**96,50**





KASSEROLLE MIT ANTIHAFT-BESCHICHTUNG

- Aus Aluminiumdruckguss mit hitzebeständiger Beschichtung.
- PTFE-Antihaftbeschichtung.
- Deckelgriff aus rostfreiem Edelstahl.
- Geeignet für Gas-, Induktions-, Elektro- und Keramikherde.
- Induktionsboden.
- Ofenfest bis 250°C; nicht für höhere Temperaturen geeignet.
- Die Kasserolle ist backofengeeignet.
- Der Deckel ist nicht backofengeeignet.

Artikelnummer	Liter	mm	€
611043	9	405x332x(H)138	**43,90**
611036	7,5	387x310x(H)130	**37,45**
611029	7	367x290x(H)122	**34,35**
611012	4,3	425x332x(H)70	**38,05**



DECKELHALTER

- Aus Edelstahl gefertigt.
- Rutschfeste Beschichtung.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm	€
470534	224x52x(H)105	**9,95**

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

BRATPFANNEN AUS ALUMINIUMDRUCKGUSS ‚TITANIUM PROFESSIONAL'

- 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 „Teflon™ Platinum Plus"-Antihaftbeschichtung ist bis 250°C temperaturbeständig.
- Durch die 3-fache Beschichtung sind die Pfannen sehr verschleißfest und somit für den intensiven Gebrauch sehr gut geeignet.
- Einfach zu reinigen.





INDUKTIONSBRATPFANNE

Artikelnummer	ø Boden (mm)	mm	€
629154	190	ø250x(H)50	**38,95**
629253	220	ø290x(H)55	**48,95**
629345	260	ø330x(H)60	**55,95**

GRILLPLATTE FÜR INDUKTIONSKOCHER

Artikelnummer	mm	€
629130	390x260x(H)35	**25,95**



BRATPFANNEN AUS ALUMINIUMDRUCKGUSS „TITANIUM PROFESSIONAL"

- 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.

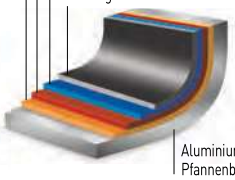


Grundbeschichtung für besseren Korrosionsschutz, höhere Stoßfestigkeit und längere Haltbarkeit der Beschichtungen.

Titanium Beschichtung sorgt für mehr Abrieb- und Verschleißschutz.

Mittelschicht: Whitford® Xylan Antihaftbeschichtung.

Deckschicht: Verstärkt die Antihaftbeschichtung und sorgt für eine glänzendere Oberfläche.



Aluminium Pfannenboden



629208

BRATPFANNE TITANIUM PROFESSIONAL

Artikelnummer	ø Boden (mm)	mm	€
629109	180	ø240x(H)55	**34,95**
629307	260	ø320x(H)55	**47,95**
629208	220	ø280x(H)55	**39,95**
629352	300	ø360x(H)55	**66,45**
629390	340	ø400x(H)55	**74,50**



839010

WOKPFANNE TITANIUM PROFESSIONAL

Artikelnummer	ø Boden (mm)	mm	€
839010	157	ø320x(H)100	**49,95**



629505

SAUTIERPFANNE TITANIUM PROFESSIONAL

Artikelnummer	ø Boden (mm)	mm	€
629505	225	ø280x(H)85	**41,95**



629802



629604



629413

GRILLPFANNE MIT GERILLTER BRATFLÄCHE TITANIUM PROFESSIONAL

Artikelnummer	ø Boden (mm)	mm	€
629802	220	550x290x(H)55	**43,45**

FISCHPFANNE - OVAL TITANIUM PROFESSIONAL

Artikelnummer	ø Boden (mm)	mm	€
629604	175	400x275x(H)35	**46,95**

CRÊPES PFANNE TITANIUM PROFESSIONAL

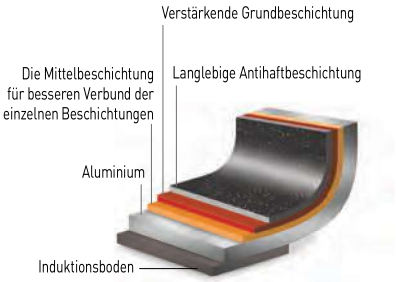
Artikelnummer	ø Boden (mm)	mm	€
629413	260	ø320x(H)20	**45,95**

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

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.
- Epoxidbeschichteter Edelstahlgriff.
- Die Marmor-Antihaftbeschichtung ist bis 260°C temperaturbeständig.
- Durch eine spezielle Dreifachbeschichtung sind die Pfannen sehr verschleißfest und einfach zu reinigen.





627631



BRATPFANNE

Artikelnummer	ø Boden (mm)	mm	€
627600	140	ø200x(H)40	**15,90**
627617	180	ø240x(H)42	**20,50**
627662	200	ø260x(H)45	**23,00**
627624	220	ø280x(H)50	**26,50**
627631	260	ø320x(H)50	**33,50**
627648	280	ø360x(H)50	**41,00**
627655	300	ø390x(H)50	**50,50**



627747 627686 627716

WOKPFANNE

Artikelnummer	ø Boden (mm)	mm	€
627730	210	ø280x(H)75	**31,25**
627747	210	ø320x(H)95	**40,00**

CRÊPE-PFANNE

Artikelnummer	ø Boden (mm)	mm	€
627679	240	ø280x(H)25	**22,25**
627686	280	ø320x(H)20	**28,75**

FISCHPFANNE - OVAL

Artikelnummer	ø Boden (mm)	mm	€
627716	185	280x400x(H)55	**46,50**

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“-Antihaftbeschichtung 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.







BRATPFANNE

Artikelnummer	ø Boden (mm)	mm	€
621103	140	ø200x(H)44	**28,00**
621110	180	ø240x(H)50	**35,50**
621127	200	ø260x(H)52	**38,50**
621134	200	ø280x(H)52	**43,90**
621158	215	ø320x(H)60	**52,00**

PAELLA-PFANNE

- Konstruktion aus Kohlenstoffstahl mit hervorragender Wärmeleitfähigkeit.
- Traditionelle spanische Paellapfanne.
- Breites, flaches Design.
- Geeignet für den Einsatz auf Gasbrennern, Holzkohlegrills, offenen Feuerstellen und in Öfen.
- Stabile Seitengriffe.
- Vor der ersten Verwendung muss das Produkt eingebrannt werden.

Artikelnummer	Kapazität	Geeignet für Gasgrill	mm	€
622094	4 Portionen*		ø300x(H)45	**9,00**
622100	6 Portionen*		ø340x(H)50	**10,95**
622117	8 Portionen*		ø380x(H)45	**13,65**
622216	10 Portionen*		ø420x(H)50	**16,95**
622308	12 Portionen*		ø460x(H)55	**19,95**
622353	16 Portionen*		ø550x(H)60	**36,95**
622407	20 Portionen*	146002	ø600x(H)55	**43,95**
622605	40 Portionen*	146804 & 146842	ø800x(H)75	**105,95**

* 1 Portion = 550 g





622094
622100
622308
622407

622605

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

WOKS UND BRATPFANNEN AUS KARBONSTAHL

- Hergestellt aus Karbonstahl.
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion.
- Nicht spülmaschinengeeignet.
- HINWEIS: Muss vor der Verwendung eingebrannt werden.





628058

BRATPFANNE

- Ergonomischer Griff aus Karbonstahl, mit Aufhängeloch.
- Kann im Backofen bei einer Temperatur von bis zu 220°C verwendet werden.

Artikelnummer	ø Boden (mm)	mm	€
628058	254	ø327x593	**29,50**



628003

BRATPFANNE

- Ergonomischer Griff aus Karbonstahl, mit Aufhängeloch.
- Kann im Backofen bei einer Temperatur von bis zu 220°C verwendet werden.

Artikelnummer	ø Boden (mm)	mm	€
628003	156	ø204x385	**15,50**
628010	186	ø244x470	**18,25**
628027	205	ø264x490	**20,00**
628034	230	ø282x504	**21,75**
628041	238	ø306x530	**23,75**



627976

CRÊPE-PFANNE

- Ergonomischer Griff aus Karbonstahl, mit Aufhängeloch.
- Flacher Boden, perfekt für die Zubereitung von Crêpes und Tortillas.
- Kann im Backofen bei einer Temperatur von bis zu 220°C verwendet werden.

Artikelnummer	ø Boden (mm)	mm	€
627976	255	520x282x(H)85	**22,75**



627983

GRILLPFANNE, QUADRATISCH

- Gerippte Oberfläche.
- Ergonomischer Griff aus Karbonstahl, mit Aufhängeloch.
- Mit Ausguss zum einfachen Ausgießen von überschüssigem Öl.
- Kann im Backofen bei einer Temperatur von bis zu 220°C verwendet werden.

Artikelnummer	mm	€
627983	480x282x(H)80	**27,00**



627945

SERVIERPFANNE

- Pfanne aus Karbonstahl.
- 2 Griffe aus Edelstahl.
- Kann im Backofen bei einer Temperatur von bis zu 250°C verwendet werden.

Artikelnummer	ø Boden (mm)	mm	€
627914	95	ø144x170	**11,75**
627921	110	ø164x195	**12,75**
627938	125	ø184x216	**13,75**
627945	140	ø204x240	**15,25**
627952	170	ø243x280	**18,00**
627969	185	ø264x297	**19,50**




627990


627907

WOK

- Ergonomischer Griff aus Karbonstahl, mit Aufhängeloch.
- Kann im Backofen bei einer Temperatur von bis zu 220°C verwendet werden.

Artikelnummer	ø Boden (mm)	mm	€
627990	180	ø304x530	**27,50**

WOK MIT HOLZGRIFF

- Griffe aus Gummiholz, auf einem Stahlkern montiert, einer davon mit Aufhängeloch

Artikelnummer	ø Boden (mm)	mm	€
627907	110	ø324x565	**43,75**

SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNG:



Schritt 1

Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit heißem Seifenwasser und einem Schwamm auswaschen



Schritt 2

Vor Gebrauch gründlich trocknen



Schritt 3

Pfanne erhitzen und Öl hinzufügen, Pfanne jedoch nicht überhitzen



Schritt 4

Zum Reinigen heißes fließendes Wasser und einen Schwamm oder eine Bürste verwenden und sofort abtrocknen



Schritt 5

Pfanne vor dem Verstauen mit etwas Öl einreiben, um die Patina-Schicht zu stärken, die ein Anhaften verhindert



Schritt 6

Pfanne bei angebrannten Rückständen mit Salz und Papiertüchern schrubben, jedoch niemals einweichen lassen oder in die Spülmaschine geben

KARBON-PFANNEN

- Hergestellt aus Karbonstahl.
- Ergonomischer Griff aus Karbonstahl mit Aufhängeloch.
- Geeignet für verschiedene Wärmequellen, einschließlich Induktion, Gas, Elektrik und Keramik.
- Nicht spülmaschinengeeignet.



- Ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit.
- Solide Konstruktion, sehr lange Lebensdauer.
- HINWEIS: Muss vor der Verwendung eingebrannt werden.



LYONNAISE-PFANNE

- Perfekt für eine Vielzahl von Kochtechniken, vom Anbraten und Braten bis zum Sautieren.
- Leicht und einfach zu handhaben – perfekt für das tägliche Kochen.
- Entwickelt im Laufe der Zeit eine natürliche Antihaftoberfläche.
- Erhitzt schnell – hervorragend zum Anbraten und Karamellisieren.
- Griff im französischen Stil für bequemen Halt.
- Ausgestattet mit einer Aufhängeöffnung zur einfachen Aufbewahrung.
- Sie kann bis zu 10 Minuten bei einer maximalen Temperatur von 200 °C im Ofen verwendet werden.

Artikelnummer	mm	€
629420	ø210x(H)100	13,95
629437	ø220x(H)100	14,95
629444	ø240x(H)100	16,95
629451	ø260x(H)130	18,95
629468	ø280x(H)130	23,45
629475	ø320x(H)130	26,45
629482	ø360x(H)140	35,45



CRÊPE-PFANNE

- Der Rand ist speziell dafür ausgelegt, dass Pfannkuchen leicht abgleiten können.

Artikelnummer	mm	€
629499	ø290x(H)100	21,95



PALATSCHINKENPFANNE

- Steiler Pfannenbodenwinkel zum einfachen Wenden von Palatschinken.

Artikelnummer	mm	€
629512	ø120x(H)100	7,50
629529	ø140x(H)100	8,50
629536	ø180x(H)100	10,45





GRIFFSCHUTZ FÜR PFANNEN

- Hergestellt aus hitzebeständigem Silikon.
- Geeignet für Pfannengriffe, einschließlich Gusseisen- und Edelstahlpfannen.
- Passt sicher um Metallgriffe.

Artikelnummer	mm	€
844465	141x(H)50	3,20

HENDI

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

BRATPFANNEN KLASSIK

- Klassische Bratpfannen aus Flachstahl.
- Die Lieblingspfannen von Köchen weltweit.
- Einfachheit, Qualität, Festigkeit und Vielseitigkeit - Eigenschaften, die von vielen Generationen geschätzt werden.
- Gut einölen, um sie stets einsatzbereit zu halten.
- Der Griff ist für besondere Stabilität und Widerstandsfähigkeit angeschweißt.





628614

BRATPFANNE

Artikelnummer	ø Boden (mm)	mm	€
628638	180	ø240x(H)45	**18,50**
628614	220	ø280x(H)50	**23,95**
628706	240	ø300x(H)50	**26,50**
628621	260	ø320x(H)50	**29,75**



628805

CRÊPE-PFANNE

Artikelnummer	ø Boden (mm)	mm	€
628805	200	ø230x(H)25	**14,25**

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



Schritt 1

Erhitzen Sie Speiseöl. Geben Sie Kartoffelschalen und Salz in die Pfanne und lassen Sie die Zutaten kurz 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 Sie es 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 lauwarmem 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.



GUSSEISENPFANNE

- Mit 2 Ausgüssen - 1 auf jeder Seite.
- Großer Griff mit Aufhängeloch.
- Erhältlich in 3 Größen (629314, 629321, 629338).

Artikelnummer	mm	€
629314	ø165x(H)35	9,95
629321	ø200x(H)40	12,95
629338	ø250x(H)40	16,45

S.S. stainless steel | ceramic | electro | gas | induction | oven | wash

INDUCTION READY



629925

GUSSEISEN-GRILLPFANNE

- Griff aus Gusseisen.
- Mit 2 Ausgüssen.

Artikelnummer	mm	€
629925	398x265x(H)48	23,95



629376

GUSSEISENTOPF

- Komplettes Set mit Deckel und Griff.
- Der Griff ist ideal zum Heben und zum Aufhängen über Feuer.

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm	€
629376	7,2	4	ø310x(H)130	**54,95**





629291

GUSSEISENTOPF

- Komplettes Set mit Deckel und Griff.
- Der Griff ist ideal zum Heben und zum Aufhängen des Topfes über dem Feuer.
- Auf 3 Beinen - traditionelles Design aus Südafrika.

Artikelnummer	mm	€
629291	ø245x(H)280	**50,95**

GUSSEISENPLATTE MIT HOLZUNTERLAGE UND GRIFF

- Platte und Griff aus Gusseisen.
- Unterlage aus Birkenholz.
- Ofenfeste Gussplatte.
- Mit abnehmbarem Griff.
- Nicht spülmaschinenfest.

Artikelnummer	mm	€
629383	280x143x(H)33	**17,95**



629383





629932

GUSSEISEN-GRILLPFANNE

- Griff aus Gusseisen.
- Mit 1 Ausguss.
- Temperaturbeständig bis zu 220°C.
- Mit einer schützenden Ölschicht vorbehandelt.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm	€
629932	230x230x(H)25	**16,95**



629369

GUSSEISEN-GRILLPFANNE

- Gerippte Oberfläche zum Grillen.
- Mit Ausgießer zum einfachen Entfernen von überschüssigem Öl/Fett.
- Griff mit Aufhängeloch.

Artikelnummer	mm	€
629369	250x250x(H)50	**21,95**

SUPPEN-/SAUCENTÖPFCHEN





625057

MUSCHELTOPF MIT DECKEL

- Schwarz emailliert.
- Geflanschter Rand aus Edelstahl.

Artikelnummer	max. Inhalt in Kg.	Liter	Füllmenge (l)	mm	€
625002	1	2	2,0	ø200x(H)180	**12,75**
625057	1,5	2,5	2,5	ø220x(H)190	**15,50**
625101	2	4,2	4,2	ø260x(H)210	**18,95**



625804



625705

SUPPEN- & SAUCENTÖPFCHEN MIT DECKEL

- Emailliert.
- Geflanschter Rand aus Edelstahl.
- Niedriger Deckel.

Artikelnummer	Farbe	Liter	mm	€
625804	Blau	0,3	ø115x(H)90	**10,50**
625705	Schwarz	0,5	ø135x(H)105	**11,50**



839003

Edelstahl 18/8 (0,4 mm)
Aluminium (1,5 mm)
Edelstahl 18/0 (0,5 mm)

WOKPFANNE, 3-SCHICHTEN - OHNE DECKEL

- 3-Schicht Material: Außenschicht CNS 18/10 (0,5mm), Zwischenschicht Aluminium (1,5mm), Innenschicht CNS 18/8 (0,4mm) vom Boden bis zum Rand.
- Sehr schnelle Erhitzung und exzellente Hitzeverteilung.
- Extrem widerstandsfähig.
- Langer Hohlgriff aus Edelstahl.
- Abgeflachter Boden mit Ø 125 mm.

Artikelnummer	mm	€
839003	ø360x(H)100	**75,00**



EMAILLIERTE PFANNE

- Aus Kohlenstoffstahl mit Emaillebeschichtung gefertigt.
- Ausgestattet mit zwei Griffen.
- Geeignet für den Einsatz auf Gas-, Keramik- und Elektroherden.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm	€
622704	ø100x(H)20	4,95
622711	ø120x(H)25	5,95
622728	ø150x(H)27	7,40
622735	ø200x(H)36	8,95
622742	ø240x(H)40	9,60
622773	ø300x(H)50	16,45
622780	ø340x(H)50	19,95



PAELLASCHÜSSEL, EMAILLIERT

- Tiefe Ausführung.
- Aus emailliertem Stahl.

Artikelnummer	mm	€
622810	ø145x(H)40	6,45
622827	ø170x(H)40	6,95
622834	ø185x(H)43	7,95
622841	ø205x(H)57	8,45
622858	ø245x(H)70	9,45

AUFLAUFFORM, EMAILLIERT

- Hergestellt aus Karbonstahl.
- Emailliertes Finish.
- 2 Griffe.
- Geeignet für Gas-, Keramik- und Elektroherde.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm	€
622551	ø200x(H)45	8,45
622544	ø160x(H)45	7,35
622537	ø140x(H)45	6,95
622520	ø120x(H)40	5,95
622513	ø100x(H)40	5,45





GASTRONORM-BEHÄLTER

- Bezeichnung der genormten Behältergrößen für die Lebensmittelindustrie gemäß der Norm EN 631-1:1996.
- Die Standardisierung der Behältermaße erleichtert deren Verwendung in verschiedenen Küchengeräten, die gestaltet sind basierend auf diesen Dimensionen, z.B. in Backöfen, Isolierbehältern, Kühlschränken, Bain-Maries, Transportwagen



HÖHE (MM)



20 mm



40 mm



65 mm



100 mm



150 mm



200 mm

ABMESSUNGEN DER GASTRONORM-BEHÄLTER



GN 2/1
650x530 mm



GN 1/1
530x325 mm



GN 2/3
354x325 mm



GN 2/4
530x162 mm



GN 1/2
325x265 mm



GN 1/3
325x176 mm



GN 1/4
265x162 mm



GN 1/6
176x162 mm



GN 1/9
176x108 mm

Gastronorm-Behälter

GN-BEHÄLTER AUS EDELSTAHL



	PROFI LINE PLUS	PROFI LINE	KITCHEN LINE	BUDGET LINE
GEEIGNET FÜR:				
Multifunktionsöfen	✓	✓	✓	✓
Bain-Marie-Systeme	✓	✓	✓	✓
Chafing Dishes	✓	✓	✓	✓
Kühlschränke	✓	✓	✓	✓
Lebensmittelaufbewahrung	✓	✓	✓	✓
Spülmaschinengeeignet	✓	✓	✓	✓
EIGENSCHAFTEN:				
Temperaturbeständig	-40 / 300°C	-40 / 300°C	-40 / 300°C	-40 / 300°C
Stapelbar	✓	✓	✓	✓
AUFBAU:				
Material	AISI 304	AISI 304	AISI 201	AISI 201
Dicke (mm)	0,8	0,7-0,8	0,6-0,7	0,6-0,7
Verfügbare Höhe (mm)	20-200	20-200	20-200	20-200
ZUBEHÖR:				
Perforierte Behälter	✓	✓	✓	
Deckel	✓	✓	✓	✓
Deckel mit Silikondichtung	✓	✓	✓	✓
Deckel mit Löffelaussparung	✓	✓	✓	
Abtropfgitter			✓	✓
Steg für GN Behälter	✓	✓	✓	✓
ZUSATZINFORMATIONEN:	Die einheitliche Wandstärke von 0,8 mm, einschließlich des oberen Randes, sorgt für erhöhte Festigkeit und verbesserte Formbeständigkeit. Entspricht den strengsten Vorschriften für den Kontakt mit Lebensmitteln (z. B. geeignet für den Einsatz im Krankenhaus). Hervorragende Korrosionsbeständigkeit. Sehr strapazierfähig für eine lange Lebensdauer.	Konform mit den meisten strengen Lebensmittelvorschriften (für Krankenhäuser). Ausgezeichneter Korrosionsschutz (hohe Salz- und Säurebeständigkeit). Reduzierter Innenradius für maximalen Inhalt. Massives Design und sehr langlebig.	Verstärkte Ecken für erhöhte Stabilität. Bei normalem. Gebrauch korrosionsbeständig.	Bei normalem. Gebrauch korrosionsbeständig.

BPA FREI

	GN-BEHÄLTER AUS KUNSTSTOFF				GN-BEHÄLTER PORZELLAN
	SAN	POLYPROPYLEN			
					
	COOL	PROFI LINE	KITCHEN LINE	HACCP	
					✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	-40 / 90°C	-40 / 80°C	-40 / 100°C	-40 / 80°C	-40 / 600°C
	✓	✓	✓	✓	✓
	SAN	Polypropylen	Polypropylen	Polypropylen	Porzellan
	2,0-3,0	2,0-2,9	2,0-2,9	2,0-2,9	
	65-200	100-200	65-200	65-200	20-65
	✓	✓	✓	✓	
		✓			
	✓				
	Ideal für den Einsatz in Gefrierschränken. Ausgezeichnete Transparenz. Hohe Stoßfestigkeit. Der Boden ist fotografiert und kratzfest. Mit GN-Größen- und Kapazitätsmarkierungen.	Mit GN-Größen- und Kapazitätsmarkierungen. Halbtransparentes Material.	Mit GN-Größen- und Kapazitätsmarkierungen. Halbtransparentes oder schwarzes Material.	Mit integriertem HACCP Etikett zur Nachverfolgung der Lebensmittellagerung. Mit GN-Größen- und Kapazitätsmarkierungen. Transparente. Ausführung Deckel und Farbclips gemäß HACCP Vorschriften separat erhältlich. Luftdicht.	Besonders langlebiges Porzellan, eines der härtesten auf dem Markt. Hohe Thermoschockbeständigkeit, hält extreme Temperaturschwankungen aus Hohe Stoßunempfindlichkeit bei relativ geringem Gewicht Extrem reines und strahlendes Weiß

GASTRONORM-BEHÄLTER PROFI LINE PLUS

- Hergestellt aus hochwertigem AISI 304.
- Stärke: 0,8 mm.
- Starke Kanten mit derselben Stärke von 0,8 mm für zusätzliche Stabilität.
- Solides Design mit glatten Kanten.
- Ausgezeichnete Korrosionsbeständigkeit.
- Geeignet für Heißluftöfen, Kühlschränke, Bain-Marie-Systeme und Chafing Dishes.
- Temperaturbereich: -40°C bis 300°C.
- Für den Lebensmittelkontakt geeignet.
- Der optimierte Innenradius erhöht das Fassungsvermögen.
- Stapelbar.



NEW





GN 2/1	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

HENDI

2/1



818664

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
818688	58	200	**74,95**
818671	44	150	**60,30**
818664	29	100	**46,80**
818657	19	65	**38,45**
818640	11	40	**34,45**
818633	5,5	20	**32,20**

1/1



818244

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
818268	28	200	**52,45**
818251	21	150	**37,70**
818244	14	100	**28,15**
818237	9	65	**21,40**
818220	5	40	**19,15**
818213	2,5	20	**17,35**

2/3



818428

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
818442	15,5	200	**42,75**
818435	13	150	**32,40**
818428	9	100	**22,30**
818411	5,5	65	**17,10**
818404	3	40	**14,75**
818398	1,5	20	**12,25**

2/4



818619

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
818626	8,6	150	**28,25**
818619	5,8	100	**21,80**
818602	4	65	**15,95**
818596	2,5	40	**13,90**
818589	1,2	20	**10,80**

1/2



818305

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
818329	12,5	200	**34,00**
818312	9,5	150	**24,15**
818305	6,5	100	**17,15**
818299	4	65	**13,55**
818282	2	40	**11,00**
818275	1	20	**9,40**

1/3



818367

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
818381	7,8	200	**27,30**
818374	5,7	150	**20,85**
818367	4	100	**13,45**
818350	2,5	65	**11,30**
818343	1,5	40	**9,20**
818336	0,8	20	**7,00**

1/4



818480

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
818503	5,5	200	**23,45**
818497	4	150	**17,45**
818480	2,8	100	**11,85**
818473	1,7	65	**8,80**
818466	1,3	40	**7,25**
818459	0,9	20	**6,15**

1/6



818527

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
818541	3,4	200	**25,00**
818534	2,4	150	**13,30**
818527	1,6	100	**9,25**
818510	1	65	**6,80**

1/9



818565

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
818572	1,3	150	**13,75**
818565	1	100	**8,05**
818558	0,6	65	**5,35**

PERFORIERTE GN-BEHÄLTER

- Perforierter Boden.
- Behälter mit einer Tiefe von 100 mm oder mehr haben zusätzlich zum Boden perforierte Seitenwände.
- Der optimierte Innenradius erhöht das Fassungsvermögen.
- Stapelbar.



NEW

1/1



818022

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
818008	28	200	**55,15**
818015	21	150	**40,50**
818022	14	100	**30,75**
818039	9	65	**24,00**
818046	5	40	**21,80**
818053	2,5	20	**20,00**

2/3



818084

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
818060	15,5	200	**44,80**
818077	13	150	**34,45**
818084	9	100	**23,90**
818091	5,5	65	**18,95**
818107	3	40	**16,80**

1/2



818138

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
818114	12,5	200	**36,00**
818121	9,5	150	**26,15**
818138	6,5	100	**19,15**
818145	4	65	**15,60**
818152	2	40	**13,05**

1/3



818183

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
818169	7,8	200	**28,75**
818176	5,7	150	**22,85**
818183	4	100	**15,45**
818190	2,5	65	**13,30**
818206	1,5	40	**11,30**



818862

DECKEL FÜR GN-BEHÄLTER

Artikelnummer	GN	mm	€
818923	GN 2/1	650x530	**34,30**
818848	GN 1/1	530x325	**17,85**
818879	GN 2/3	354x325	**12,85**
818916	GN 2/4	530x162	**11,65**
818855	GN 1/2	325x265	**9,85**
818862	GN 1/3	325x176	**7,60**
818886	GN 1/4	265x162	**6,50**
818893	GN 1/6	176x162	**4,35**
818909	GN 1/9	176x108	**4,30**



819005

DECKEL FÜR GN-BEHÄLTER MIT LÖFFELAUSSPARUNG

- Integrierte Löffelaussparung.

Artikelnummer	GN	mm	€
818992	GN 1/1	530x325	**18,25**
819005	GN 2/3	354x325	**12,90**
819012	GN 1/2	325x265	**10,10**
819029	GN 1/3	325x176	**7,85**
819036	GN 1/4	265x162	**6,80**
819043	GN 1/6	176x162	**4,70**

GN-BEHÄLTER, MIT FALLGRIFFEN

- Fallgriffe für leichteres Anheben und Handhaben.
- Optimierter innerer Eckenradius erhöht das nutzbare Fassungsvermögen.
- Stapelbar.

NEW

1/1



818701

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
818695	28	200	**56,15**
818701	21	150	**41,30**
818718	14	100	**31,80**

1/2



818732

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
818725	12,5	200	**37,60**
818732	9,5	150	**27,80**
818749	6,5	100	**20,75**

1/3



818763

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
818756	7,8	200	**30,90**
818763	5,7	150	**24,45**
818770	4	100	**17,05**

1/4



818800

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
818787	5,5	200	**27,05**
818794	4	150	**21,05**
818800	2,8	100	**15,45**

1/6



818831

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
818817	3,4	200	**28,55**
818824	2,4	150	**16,90**
818831	1,6	100	**12,80**



819067

DECKEL FÜR GN-BEHÄLTER MIT GRIFFAUSSPARUNG

- Integrierte Griffaussparung.

Artikelnummer	GN	mm	€
819050	GN 1/1	530x325	**18,55**
819067	GN 1/2	325x265	**10,45**
819074	GN 1/3	325x176	**8,15**
819081	GN 1/4	265x162	**7,15**
819098	GN 1/6	176x162	**4,95**



818947

DECKEL FÜR GN-BEHÄLTER MIT SILIKONRAND

- Integrierter Silikonrand für luftdichte Versiegelung.

Artikelnummer	GN	mm	€
818930	GN 1/1	530x325	**50,20**
818947	GN 2/3	354x325	**45,00**
818954	GN 1/2	325x265	**35,20**
818961	GN 1/3	325x176	**29,70**
818978	GN 1/4	265x162	**27,20**
818985	GN 1/6	176x162	**17,70**


UNIQ
Buffet reinvented
rb
design by
Robert Bronwasser

GASTRONORM-BEHÄLTER PROFI LINE

- Aus hochwertigem Edelstahl 18/8.
- Robustes Design.
- Abgerundete Kanten und Ecken, einfach zu reinigen.
- Für den Einsatz in kompatiblen Heißluftöfen, Kühl- und Tiefkühlschränken, Bain Marie-Systemen und Chafing Dishes.



GN 2/1	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

2/1



Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
801109	58	0,8	200	**129,50**
801116	43	0,8	150	**107,50**
801123	30	0,8	100	**79,50**
801130	19	0,8	65	**67,50**
801147	11	0,8	40	**57,50**
801154	5,5	0,8	20	**55,25**

1/1



Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
801208	28	0,8	200	**67,50**
801215	21	0,8	150	**57,50**
801222	14	0,8	100	**41,50**
801239	9	0,8	65	**30,75**
801246	5	0,8	40	**27,50**
801253	2,5	0,8	20	**23,75**

2/3



Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
801307	18	0,8	200	**55,25**
801314	13	0,8	150	**45,75**
801321	9	0,7	100	**28,95**
801338	5,5	0,7	65	**21,75**
801345	3	0,7	40	**19,95**
801352	1,5	0,7	20	**17,75**

2/4



Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
801840	8,6	0,7	150	**46,50**
801666	5,8	0,7	100	**34,95**
801857	4	0,7	65	**23,95**
801864	2,5	0,7	40	**20,25**
801871	1,2	0,7	20	**15,25**

1/2



Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
801406	12,5	0,8	200	**43,25**
801413	9,5	0,7	150	**33,25**
801420	6,5	0,7	100	**21,95**
801437	4	0,7	65	**17,95**
801444	2	0,7	40	**15,95**
801451	1	0,7	20	**12,95**

1/3



Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
801505	7,8	0,8	200	**35,75**
801512	5,7	0,7	150	**25,95**
801529	4	0,7	100	**17,95**
801536	2,5	0,7	65	**14,95**
801543	1,5	0,7	40	**12,50**
801550	0,8	0,7	20	**10,75**

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

1/4



801628

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
801604	5,5	0,8	200	**28,75**
801611	4	0,7	150	**22,50**
801628	2,8	0,7	100	**15,95**
801635	1,8	0,7	65	**13,25**
801642	1,7	0,7	40	**11,95**
801659	0,9	0,7	20	**9,75**

1/6



801727

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
801703	3,4	1	200	**29,75**
801710	2,4	0,8	150	**18,95**
801727	1,6	0,7	100	**13,25**
801734	1	0,7	65	**10,75**

1/9



801826

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
801826	1	0,7	100	**14,45**
801833	0,6	0,7	65	**9,95**

PERFORIERTE GN-BEHÄLTER

- Perforierter Boden.
- Perforierte Seitenwände bei einer Höhe von 100 mm oder höher.



1/1



802229

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
802205	28	0,8	200	**78,50**
802212	21	0,8	150	**66,25**
802229	14	0,8	100	**43,50**
802236	9	0,8	65	**32,95**
802243	5	0,8	40	**29,50**
802168	2,5	0,8	20	**25,95**

2/3



802328

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
802328	9	0,7	100	**32,95**
802335	5,5	0,7	65	**22,95**
802342	3	0,7	40	**20,75**

1/2



802427

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
802427	6,5	0,7	100	**24,75**
802434	4	0,7	65	**18,75**
802441	2	0,7	40	**16,75**

1/3



802526

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
802502	7,8	0,7	200	**39,95**
802519	5,7	0,7	150	**29,95**
802526	4	0,7	100	**19,95**
802533	2,5	0,7	65	**14,95**
802540	1,2	0,7	40	**12,50**

GN-BEHÄLTER MIT FALLGRIFFEN

1/1



803202

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
803240	14	100	**39,50**
803202	28	200	**63,50**

1/2



803400

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
803400	12,5	200	**43,50**
803257	6,25	100	**24,95**

1/3



803509

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
803509	7,8	200	**37,75**
803264	3,9	100	**22,50**

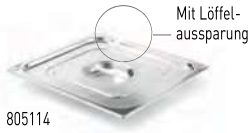


804100

DECKEL FÜR GN-BEHÄLTER

- Passt auf HENDI Profi Line GN-Behälter.

Artikelnummer	Stärke (mm)	GN	mm	€
804100	0,8	GN 1/1	530x325	**24,50**
804117	0,7	GN 2/3	354x325	**16,25**
804179	0,8	GN 2/4	530x162	**15,95**
804124	0,7	GN 1/2	265x325	**13,25**
804131	0,7	GN 1/3	325x176	**9,75**
804148	0,7	GN 1/4	265x162	**8,25**
804155	0,7	GN 1/6	176x162	**6,60**
804162	0,7	GN 1/9	176x108	**5,95**



805114

GN-DECKEL MIT LÖFFELAUSSPARUNG

- Passend für HENDI GN-Behälter Profi Line.
- Integrierte Löffelaussparung.

Artikelnummer	Stärke (mm)	GN	mm	€
805138	0,7	GN 1/3	325x176	**11,25**
805107	0,7	GN 1/1	530x325	**25,95**
805114	0,7	GN 2/3	354x325	**17,75**
805121	0,7	GN 1/2	265x325	**14,75**
805145	0,7	GN 1/4	265x162	**9,50**
805152	0,7	GN 1/6	176x162	**7,95**



802601

GN-DECKEL MIT SILIKONRAND

- Passt zu HENDI GN-Behältern Profi Line.
- Integrierter Silikonrand.

Artikelnummer	GN	mm	€
802601	GN 1/1	530x325	**58,50**
802618	GN 2/3	354x325	**41,95**
802625	GN 1/2	265x325	**38,45**
802632	GN 1/3	325x176	**29,45**
802649	GN 1/4	265x162	**24,25**
802656	GN 1/6	176x162	**21,95**



804209

DECKEL FÜR GN-BEHÄLTER MIT GRIFFAUSSPARUNG

Artikelnummer	GN	mm	€
804209	GN 1/1	530x325	**23,95**
804223	GN 1/2	265x325	**15,25**
804230	GN 1/3	325x176	**12,35**



804322

DECKEL MIT GRIFFAUSSPAA RUNG UND SILIKONRAND

- Nur für Profi Line GN-Behälter geeignet.
- Inklusive Silikonrand.
- Inklusive Griffaussparung.
- Stapelbar.

Artikelnummer	GN	mm	€
804322	GN 1/2	265x325	**44,15**
804339	GN 1/3	325x176	**32,80**



GASTRONORM-BEHÄLTER KITCHEN LINE

- Abgerundete Kanten und Ecken, einfach zu reinigen.
- Sehr stabile Ausführung durch die verstärkten Ecken.
- Mit eingravierter Gastronormgröße.
- Für den Einsatz in Heißluftöfen, Kühl- und Tiefkühlschränken, Bain Marie-Systemen und Chafing Dishes.

S.S. stainless steel | oven | stackable

-40°C 300°C



GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1


806135

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
806159	28	0,7	200	**25,20**
806142	21	0,7	150	**20,45**
806135	14	0,6	100	**14,05**
806128	9	0,6	65	**10,45**
806111	5	0,6	40	**9,30**
806104	2,5	0,6	20	**8,15**

2/3


806234

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
806258	15,5	0,7	200	**23,10**
806241	13	0,7	150	**17,95**
806234	9	0,6	100	**11,95**
806227	5,5	0,6	65	**8,95**
806210	3	0,6	40	**7,65**
806203	1,5	0,6	20	**6,80**

1/2


806333

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
806357	12,5	0,7	200	**16,65**
806340	9,5	0,7	150	**13,35**
806333	6,5	0,6	100	**9,65**
806326	4	0,6	65	**6,65**
806319	2	0,6	40	**5,75**
806302	1	0,6	20	**4,60**

1/3


806432

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
806449	5,7	0,7	150	**10,60**
806456	7,8	0,7	200	**13,75**
806432	4	0,6	100	**7,30**
806425	2,5	0,6	65	**5,10**
806418	1,5	0,6	40	**4,75**
806401	0,6	0,6	20	**4,35**

1/4


806531

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
806555	5,5	0,7	200	**11,55**
806548	4	0,7	150	**9,55**
806531	2,8	0,6	100	**6,70**
806524	1,8	0,6	65	**4,90**

1/6


806630

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
806654	3,4	0,7	200	**10,85**
806647	2,4	0,7	150	**7,05**
806630	1,6	0,6	100	**4,90**
806623	1	0,6	65	**4,05**

1/9


806722

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
806746	1,3	0,7	150	**6,80**
806739	1	0,7	100	**4,75**
806722	0,6	0,6	65	**3,25**

HENDI

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

GASTRONORM-BEHÄLTER KITCHEN LINE – PERFORIERT

1/1



807132

- Perforierter Boden.
- Perforierte Seitenwände mit einer Höhe von 100 mm oder höher.

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
807118	5	0,6	40	**13,35**
807132	14	0,6	100	**18,75**
807125	9	0,6	65	**14,75**

2/3



807224

- Perforationsdurchmesser 3 mm.
- Perforierter Boden.

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
807224	5,5	0,6	65	**11,90**

1/2



807330

- Perforationsdurchmesser 3 mm.
- Perforierter Boden.
- Perforierte Seitenwände bei einer Höhe von 100 mm oder höher.

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
807330	6,5	0,6	100	**12,05**
807323	4	0,6	65	**8,70**



806845

GN-DECKEL

Artikelnummer	Stärke (mm)	GN	mm	€
806814	0,7	GN 1/1	530x325	**8,65**
806821	0,7	GN 2/3	354x325	**8,10**
806838	0,7	GN 1/2	265x325	**4,85**
806845	0,7	GN 1/3	325x176	**4,65**
806852	0,7	GN 1/4	265x162	**3,75**
806869	0,7	GN 1/6	176x162	**2,60**
806876	0,7	GN 1/9	176x108	**2,10**



806937

GN-DECKEL MIT LÖFFELAUSSPARUNG

Artikelnummer	Stärke (mm)	GN	mm	€
806913	0,7	GN 1/1	530x325	**9,30**
806920	0,7	GN 2/3	354x325	**8,50**
806937	0,7	GN 1/2	265x325	**5,10**
806944	0,7	GN 1/3	325x176	**4,90**
806951	0,7	GN 1/4	265x162	**4,05**
806968	0,7	GN 1/6	176x162	**2,90**
806975	0,7	GN 1/9	176x108	**2,40**



806197

ABTROPFGITTER

Artikelnummer	GN	€
806197	GN 1/1	**15,15**
806296	GN 2/3	**12,45**
806395	GN 1/2	**8,70**
806494	GN 1/3	**7,30**
806593	GN 1/4	**6,45**
806692	GN 1/6	**4,60**



808153

808108

STEG FÜR GN-BEHÄLTER

- Für passende GN-Behälter in Bain Marie Systemen und Chafing Dishes.

Artikelnummer	GN	mm	€
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	**3,95**
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	**4,95**



807606

GN-DECKEL MIT SILIKONRAND

- Mit Silikonrand zum luftdichten Verschließen.
- Der luftdichte Verschluss sorgt dafür, dass die Lebensmittel frisch bleiben und beim Transport nicht auslaufen.
- Passt auf Gastronorm-Behälter Kitchen & Budget Line - Behälter müssen tiefer als 65 mm sein, um ein sicheres Verschließen zu gewährleisten.

Artikelnummer	GN	mm	€
807606	GN 1/1	530x325	**33,50**
807613	GN 2/3	354x325	**28,70**
807620	GN 1/2	265x325	**21,55**
807637	GN 1/3	325x176	**16,45**
807644	GN 1/4	265x162	**14,15**
807651	GN 1/6	156x142	**10,25**

GASTRONORM-BEHÄLTER BUDGET LINE

- Sehr stabile Ausführung.
- Glatte Kanten, leicht zu reinigen.
- Für den Einsatz in Heißluftöfen, Kühlschränken, Bain-Marie-Systemen und Chafing Dishes.

S.S. stainless steel | oven | stackable

-40°C 300°C



Zur Verwendung bei Temperaturen von -40°C bis +300°C.

Korrosionsbeständig (bei ordnungsgemäßer Verwendung).

Dicke: 0,6-0,7 mm.

GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



800133

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
800157	28	200	**22,70**
800140	21	150	**18,50**
800133	14	100	**12,80**
800126	9	65	**9,50**
800119	5	40	**8,35**
800102	2,5	20	**7,35**

2/3



800232

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
800225	5,5	65	**8,05**
800249	13	150	**16,25**
800232	9	100	**10,85**
800218	3	40	**6,95**

1/2



800331

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
800355	12,5	200	**15,05**
800348	9,5	150	**12,05**
800331	6,5	100	**8,75**
800324	4	65	**6,05**
800317	2	40	**5,20**
800300	1	20	**4,10**

1/3



800430

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
800454	7,8	200	**12,40**
800447	5,7	150	**9,60**
800430	4	100	**6,60**
800423	2,5	65	**4,60**
800416	1,5	40	**4,25**
800409	0,8	20	**3,90**

1/4



800539

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
800553	5,5	200	**10,45**
800546	4	150	**8,65**
800539	2,8	100	**6,05**
800522	1,8	65	**4,40**

1/6



800638

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
800652	3,4	200	**9,75**
800645	2,4	150	**6,40**
800638	1,6	100	**4,45**
800621	1	65	**3,65**

1/9



800737

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
800744	1,3	150	**6,15**
800737	1	100	**4,25**
800720	0,6	65	**2,90**

GASTRONORM-BEHÄLTER BUDGET LINE MIT GRIFFEN

1/1


817148

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
817155	28	200	**27,55**
817148	21	150	**22,85**

1/2


817346

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
817353	12,5	200	**19,00**
817346	9,5	150	**15,75**

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
817452	7,8	200	**16,05**
817445	5,7	150	**13,00**

1/3


817445


806845


806937


817810

GN-DECKEL

Artikelnummer	Stärke (mm)	GN	mm	€
806814	0,7	GN 1/1	530x325	**8,65**
806821	0,7	GN 2/3	354x325	**8,10**
806838	0,7	GN 1/2	265x325	**4,85**
806845	0,7	GN 1/3	325x176	**4,65**
806852	0,7	GN 1/4	265x162	**3,75**
806869	0,7	GN 1/6	176x162	**2,60**
806876	0,7	GN 1/9	176x108	**2,10**

GN-DECKEL MIT LÖFFELAUSSPARUNG

Artikelnummer	Stärke (mm)	GN	mm	€
806913	0,7	GN 1/1	530x325	**9,30**
806920	0,7	GN 2/3	354x325	**8,50**
806937	0,7	GN 1/2	265x325	**5,10**
806944	0,7	GN 1/3	325x176	**4,90**
806951	0,7	GN 1/4	265x162	**4,05**
806968	0,7	GN 1/6	176x162	**2,90**
806975	0,7	GN 1/9	176x108	**2,40**

GN-DECKEL MIT GRIFFAUSSPARUNG

- Mit praktischen Griffaussparungen.

Artikelnummer	GN	mm	€
817810	GN 1/1	530x325	**9,15**
817834	GN 1/2	325x265	**5,25**
817841	GN 1/3	325x176	**5,00**


807613

GN-DECKEL MIT SILIKONRAND

- Mit Silikonrand zum luftdichten Verschließen.
- Der luftdichte Verschluss sorgt dafür, dass die Lebensmittel frisch bleiben und beim Transport nicht auslaufen.
- Passt auf Gastronorm-Behälter Kitchen & Budget Line - Behälter müssen tiefer als 65 mm sein, um ein sicheres Verschließen zu gewährleisten.

Artikelnummer	GN	mm	€
807606	GN 1/1	530x325	**33,50**
807613	GN 2/3	354x325	**28,70**
807620	GN 1/2	265x325	**21,55**
807637	GN 1/3	325x176	**16,45**
807644	GN 1/4	265x162	**14,15**
807651	GN 1/6	156x142	**10,25**


806197

ABTROPFGITTER

Artikelnummer	GN	€
806197	GN 1/1	**15,15**
806296	GN 2/3	**12,45**
806395	GN 1/2	**8,70**
806494	GN 1/3	**7,30**
806593	GN 1/4	**6,45**
806692	GN 1/6	**4,60**

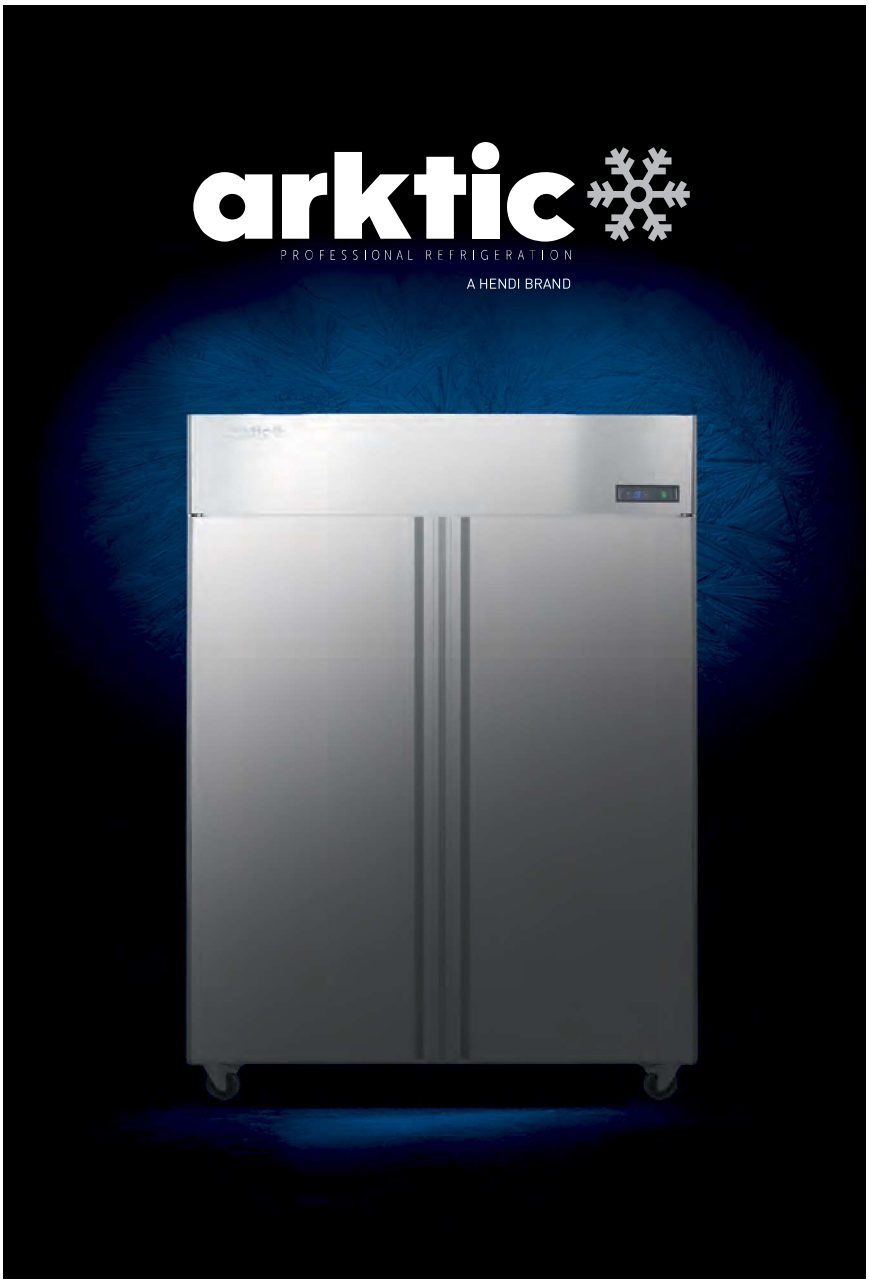

808153

808108

STEG FÜR GN-BEHÄLTER

- Für passende GN-Behälter in Bain Marie Systemen und Chafing Dishes.

Artikelnummer	GN	mm	€
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	**3,95**
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	**4,95**


arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION
A HENDI BRAND

GASTRONORM-BEHÄLTER POLYPROPYLEN PROFI LINE

- Absorbiert keine Gerüche oder Aromen.
- Temperaturbeständig von -40 °C bis +80 °C.

BPA FREI

PP polypropylene stackable

-40°C 80°C



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1


880029

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880005	24	200	**19,95**
880012	18	150	**15,75**
880029	12	100	**14,05**

1/2


880128

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880104	11	200	**10,25**
880111	8	150	**8,60**
880128	5	100	**6,75**

1/3

880227

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880203	6,5	200	**8,55**
880210	5	150	**7,15**
880227	3,5	100	**5,45**

1/4

880326

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880302	4,5	200	**6,95**
880319	3,5	150	**6,05**
880326	2	100	**4,95**

1/6

880425

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880401	2,5	200	**5,65**
880418	2	150	**4,80**
880425	1,5	100	**3,40**

1/9

880524

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880524	0,75	100	**2,65**


880609

GN-DECKEL

- Geeignet für alle HENDI Polypropyy len-Gastronormbehälter, inkl. HACCP Aufbewahrungsbehälter.

Artikelnummer	GN	mm	€
880609	GN 1/1	530x325	**6,40**
880616	GN 1/2	325x265	**3,75**
880623	GN 1/3	325x176	**3,05**
880630	GN 1/4	265x162	**2,10**
880647	GN 1/6	176x162	**1,50**
880654	GN 1/9	176x108	**1,35**

PP polypropylene stackable


881811

GN-DECKEL, LUFTDICHT VERSCHLIESSBAR

- Deckel mit Santoprene-Dichtung zum luftdichten Verschließen.
- Die Dichtung ist stark genug, um ein Auslaufen beim Kippen des Behälters zu verhindern.
- Mit Randabschluss zum einfachen Entlüften und Öffnen.
- Passt auf HENDI GN-Behälter Polypropylen



Artikelnummer	GN	mm	€
881804	GN 1/1	530x325	**16,35**
881811	GN 1/2	325x265	**11,75**
881828	GN 1/3	325x176	**8,25**
881835	GN 1/4	265x162	**6,65**
881842	GN 1/6	176x162	**6,05**
881859	GN 1/9	176x108	**5,45**

GASTRONORM-BEHÄLTER POLYPROPYLEN KITCHEN LINE

- Hergestellt aus Polypropylen.
- Temperaturbeständig von -40°C bis 100°C.
- Nimmt keine Gerüche oder Geschmäcker auf.
- Spülmaschinengeeignet.
- Verfügbar in transluzent und schwarz.
- GN-Maße sind ungefähre Angaben.
- Maßeinheiten in Litern und US-Quarts/Unzen.
- Stapelbar.

BPA FREI

PP polypropylene | indoor | stackable

NEW

-40°C 100°C



1/1



865019

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
865033	18	200	**17,25**
865026	13,5	150	**13,95**
865019	9	100	**10,45**
865002	5,8	65	**8,85**

1/2



865057

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
865071	9	200	**7,85**
865064	6,5	150	**6,25**
865057	4,5	100	**5,05**
865040	2,9	65	**4,15**

1/3

865095

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
865163	5,5	200	**6,25**
865118	4,5	150	**4,85**
865095	3	100	**3,55**
865088	2	65	**2,95**

1/4

865187

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
865194	3,5	150	**3,55**
865187	2	100	**2,65**
865170	1,5	65	**2,35**

1/6

865217

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
865224	2,2	150	**2,80**
865217	1,5	100	**1,90**
865200	0,9	65	**1,65**

1/9

865248

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
865255	1,5	150	**2,05**
865248	1	100	**1,75**
865231	0,6	65	**1,45**

865262

DECKEL FÜR GN-BEHÄLTER

Artikelnummer	GN	mm	€
865262	GN 1/1	530x325	**5,90**
865279	GN 1/2	325x265	**2,95**
865286	GN 1/3	325x176	**2,25**
865293	GN 1/4	265x162	**1,75**
865309	GN 1/6	175x162	**1,25**
865316	GN 1/9	176x108	**0,85**

GASTRONORM-BEHÄLTER POLYPROPYLEN KITCHEN LINE

- Hergestellt aus Polypropylen.
- Temperaturbeständig von -40°C bis 100°C.
- Nimmt keine Gerüche oder Aromen auf.
- Spülmaschinengeeignet.
- Verfügbar in transluzent und schwarz.
- GN-Maße sind ungefähre Angaben.
- Maßeinheiten in Litern und US-Quarts/Unzen.
- Stapelbar.

BPA FREI

PP polypropylene | indoor | stackable

NEW

-40°C 100°C



1/1


865330

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
865354	18	200	**17,95**
865347	13,5	150	**14,65**
865330	9	100	**10,95**
865323	5,8	65	**9,35**

1/2


865378

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
865392	9	200	**8,15**
865385	6,5	150	**6,45**
865378	4,5	100	**5,05**
865361	2,9	65	**4,25**

1/3


865415

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
865439	5,5	200	**6,35**
865422	4,5	150	**4,95**
865415	3	100	**3,75**
865408	2	65	**3,05**

1/4


865453

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
865460	3,5	150	**3,65**
865453	2	100	**2,85**
865446	1,5	65	**2,45**

1/6


865484

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
865491	2,2	150	**2,95**
865484	1,5	100	**2,05**
865477	0,9	65	**1,75**

1/9


865514

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
865521	1,5	150	**2,25**
865514	1	100	**1,80**
865507	0,6	65	**1,50**


865538

DECKEL FÜR GN-BEHÄLTER

Artikelnummer	Stärke (mm)	GN	mm	€
865538	2,5	GN 1/1	530x325	**5,95**
865545	2,5	GN 1/2	325x265	**3,15**
865552	2,5	GN 1/3	325x175	**2,30**
865569	2,5	GN 1/4	265x160	**1,80**
865576	2,5	GN 1/6	175x162	**1,35**
865583	2,5	GN 1/9	176x108	**0,90**

GASTRONORM-BEHÄLTER COOL

- Hergestellt aus hochwertigem SAN.
- Geeignet für Temperaturen von -40°C bis +90°C.
- Geeignet für die Lagerung im Kühlschrank und die Verwendung im Gefrierschrank.
- Nicht empfohlen für die Verwendung in Bain-Marie-Systemen.
- Gute Stoßfestigkeit.
- Nimmt keine Gerüche oder Aromen auf.
- Spülmaschinengeeignet.
- Erhältlich in Schwarz und hochtransparent.
- Vorsichtig behandeln, um Bruch bei versehentlichem Herunterfallen zu vermeiden.
- Empfohlen für die Verwendung mit Reinigungsmitteln mit einem pH-Wert unter 11.

BPA FREI

SAN plastic | outdoor | indoor | in- & outdoor | stackable

NEW

-40°C 90°C



2/1

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
882412	55,5	100	**56,75**

1/1


882023

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
882061	26,4	200	**30,25**
882047	20	150	**23,45**
882023	13,3	100	**20,95**
882009	9	65	**16,75**

1/2


882092

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
882139	11,9	200	**15,75**
882115	9	150	**13,15**
882092	6,1	100	**10,15**
882078	4	65	**9,00**

1/3


882177

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
882214	7,1	200	**13,15**
882191	5,5	150	**10,75**
882177	3,8	100	**8,45**
882153	2,5	65	**7,00**

1/4


882252

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
882290	4,8	200	**10,15**
882276	3,8	150	**8,25**
882252	2,6	100	**6,75**
882238	1,7	65	**5,65**

1/6


882320

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
882368	2,8	200	**7,95**
882344	2,3	150	**7,05**
882320	1,6	100	**4,45**
882306	1	65	**3,75**

1/9


882399

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
882399	0,9	100	**3,05**
882382	0,6	65	**2,75**


882542

ABTROPFPLATTE FÜR GN-BEHÄLTER COOL

Artikelnummer	GN	mm	€
882542	GN 1/1	530x325	**8,05**
882559	GN 1/2	325x265	**3,95**
882566	GN 1/3	325x176	**2,45**
882573	GN 1/6	176x162	**1,55**


882429

DECKEL FÜR GN-BEHÄLTER COOL

Artikelnummer	GN	mm	€
882429	GN 1/1	530x325	**13,35**
882443	GN 1/2	325x265	**7,05**
882467	GN 1/3	325x176	**5,05**
882481	GN 1/4	265x163	**3,95**
882504	GN 1/6	176x162	**2,95**
882528	GN 1/9	108x176	**2,15**
882535	GN 2/1	650x325	**34,05**

HENDI

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

GASTRONORM-BEHÄLTER COOL

- Hergestellt aus hochwertigem SAN.
- Geeignet für Temperaturen von -40°C bis +90°C.
- Geeignet für die Lagerung im Kühlschrank und die Verwendung im Gefrierschrank.
- Nicht empfohlen für die Verwendung in Bain-Marie-Systemen.
- Gute Stoßfestigkeit.
- Nimmt keine Gerüche oder Aromen auf.
- Spülmaschinengeeignet.
- Erhältlich in Schwarz und hochtransparent.
- Vorsichtig behandeln, um Bruch bei versehentlichem Herunterfallen zu vermeiden.
- Empfohlen für die Verwendung mit Reinigungsmitteln mit einem pH-Wert unter 11.

BPA FREI

SAN plastic | outdoor | indoor | in- & outdoor | stackable

NEW

-40°C 90°C



1/1



882030

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
882054	20	150	**24,95**
882030	13,3	100	**22,95**
882016	9	65	**18,05**

1/2



882108

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
882146	11,9	200	**16,75**
882122	9	150	**13,95**
882108	6,1	100	**10,35**
882085	4	65	**9,25**

1/3



882184

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
882221	7,1	200	**13,85**
882207	5,5	150	**11,35**
882184	3,8	100	**8,65**
882160	2,5	65	**7,25**

1/4



882269

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
882283	3,8	150	**8,95**
882269	2,6	100	**6,85**
882245	1,7	65	**5,75**

1/6



882337

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
882375	2,8	200	**8,05**
882351	2,3	150	**7,15**
882337	1,6	100	**4,65**
882313	1	65	**3,95**

1/9



882405

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
882405	0,9	100	**3,25**



882436

DECKEL FÜR GN-BEHÄLTER COOL

Artikelnummer	GN	mm	€
882436	GN 1/1	530x325	**13,65**
882450	GN 1/2	325x265	**7,25**
882474	GN 1/3	325x176	**5,15**
882498	GN 1/4	265x163	**4,15**
882511	GN 1/6	176x162	**3,05**



Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

GASTRONORM BEHÄLTER POLYPROPYLEN HACCP

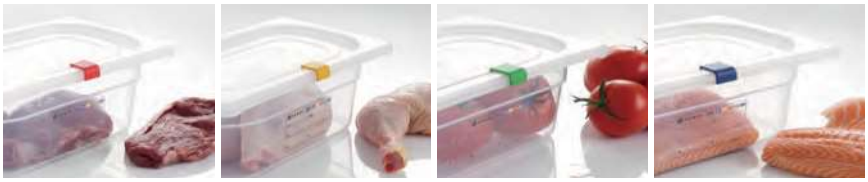
- Luftdichte Abdichtung.
- Nimmt keine Gerüche oder Aromen auf.
- Deckel und Deckelclips (grün, gelb, blau, rot oder violett gemäß HACCP-Richtlinien) separat erhältlich.
- Verschleißsicheres Etikett zur Überwachung des Lebensmittellagerungsprozesses.
- Temperaturbeständig von -40 °C bis 80 °C.
- Löschbare Marker sind nicht enthalten.

BPA FREI

PP polypropylene stackable

-40°C 80°C





GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



880050

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880050	28	200	**22,50**
880067	21	150	**16,45**
880074	12	100	**14,65**
880036	9	65	**12,35**

1/2



880159

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880159	12,5	200	**12,95**
880166	9,5	150	**9,60**
880173	6,5	100	**8,00**

1/3



880258

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880258	7,8	200	**9,75**
880265	5,7	150	**8,40**
880272	4	100	**7,15**
880289	2,5	65	**5,85**

1/4



880371

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880357	5,5	200	**8,95**
880364	3,5	150	**7,65**
880371	2,8	100	**5,55**
880388	1,8	65	**4,95**

1/9



880555

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880555	0,9	100	**3,75**
880562	0,6	65	**3,35**

1/6



880456

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880456	3,4	200	**6,15**
880463	2,4	150	**5,65**
880470	1,6	100	**4,65**
880487	1	65	**3,95**



871546

NEW

871553

HORECA MARKER

- Set mit 2 Stück.
- Löschbar.
- Zum Beschriften von Lebensmittelbehältern.
- Vor Gebrauch immer an einer unauffälligen Stelle testen.

Artikelnummer	Farbe	Stückzahl	€
871546	Schwarz	2	**5,50**
871553	Weiß	2	**5,50** N



880623

GN-DECKEL

- Geeignet für alle HENDI Polypropylen-Gastronormbehälter, inkl. HACCP Aufbewahrungsbehälter.

Artikelnummer	GN	mm	€
880609	GN 1/1	530x325	**6,40**
880616	GN 1/2	325x265	**3,75**
880623	GN 1/3	325x176	**3,05**
880630	GN 1/4	265x162	**2,10**
880647	GN 1/6	176x162	**1,50**
880654	GN 1/9	176x108	**1,35**



881705

GN-DECKEL VIOLETT

- Geeignet für alle HENDI Polypropylen-Gastronormbehälter, inkl. HACCP Aufbewahrungsbehälter.

Artikelnummer	GN	mm	€
881705	GN 1/1	530x325	**6,65**
881712	GN 1/2	325x265	**3,95**
881729	GN 1/3	325x176	**3,15**
881736	GN 1/4	265x162	**2,25**
881743	GN 1/6	176x162	**1,65**
881750	GN 1/9	176x108	**1,45**

FARBCODIERUNGSCLIPS FÜR HACCP-AUFBEWAHRUNGSBEHÄLTER

- 12 Stk. in Blisterverpackung.
- Zur Verwendung in Kombination mit PP-GN-Deckeln.
- Weist deutlich auf die Kategorie des Behälterinhalts hin.

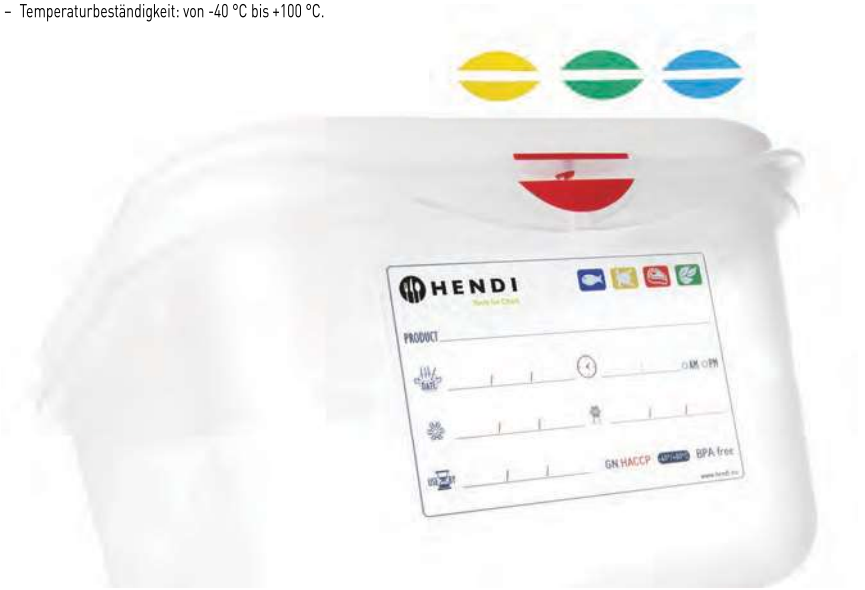
Artikelnummer	Farbe	Stückzahl	€
880661	Rot	12	**6,05**
880678	Grün	12	**6,05**
880685	Gelb	12	**6,05**
880692	Blau	12	**6,05**
880869	Violett	12	**6,05**



880661 880685 880692 880678 880869

GASTRONORM BEHÄLTER POLYPROPYLEN HACCP MIT DECKEL

- Hergestellt aus Polypropylen.
- Inklusive Farbclips (grün, gelb, blau und rot gemäß HACCP-Richtlinien).
- Das Etikett ist in den Behälter integriert und kann mit abwischbaren Markern beschriftet werden.
- Sicherer, auslaufsicherer Verschluss.
- Nimmt keine Gerüche auf.
- Temperaturbeständigkeit: von -40 °C bis +100 °C.
- Stapelbar.
- Mit Deckel.
- Marker zum Ausfüllen der Etiketten müssen separat bestellt werden.



GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



873342

2/3



873298

GN 1/1 BEHÄLTER, POLYPROPYLEN

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
873366	28	200	**26,55**
873359	21	150	**23,95**
873342	13	100	**20,95**
873335	8	65	**19,95**

GN 2/3 BEHÄLTER, POLYPROPYLEN

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
873328	19	200	**20,75**
873311	13,5	150	**18,50**
873298	9	100	**16,30**

1/2



873267

GN 1/2 BEHÄLTER, POLYPROPYLEN

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
873281	12,5	200	**16,10**
873267	6,5	100	**12,15**
873274	10	150	**14,00**
873250	4	65	**11,85**

1/3



873236

GN 1/3 BEHÄLTER, POLYPROPYLEN

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
873243	6	150	**10,85**
873236	4	100	**9,40**
873229	2,5	65	**8,45**

1/4



873199

BEHÄLTER GN 1/4 POLYPROPYLEN

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
873212	4,3	150	**8,60**
873199	2,8	100	**7,90**
873182	1,8	65	**7,45**

1/6



873168

GN 1/6 BEHÄLTER, POLYPROPYLEN

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
873175	2,6	150	**6,95**
873168	1,7	100	**6,45**
873151	1,1	65	**5,85**

1/9



873137

GN 1/9 BEHÄLTER, POLYPROPYLEN

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
873144	1,5	150	**6,10**
873137	1	100	**5,60**
873120	0,6	65	**4,95**



871546

NEW

871553

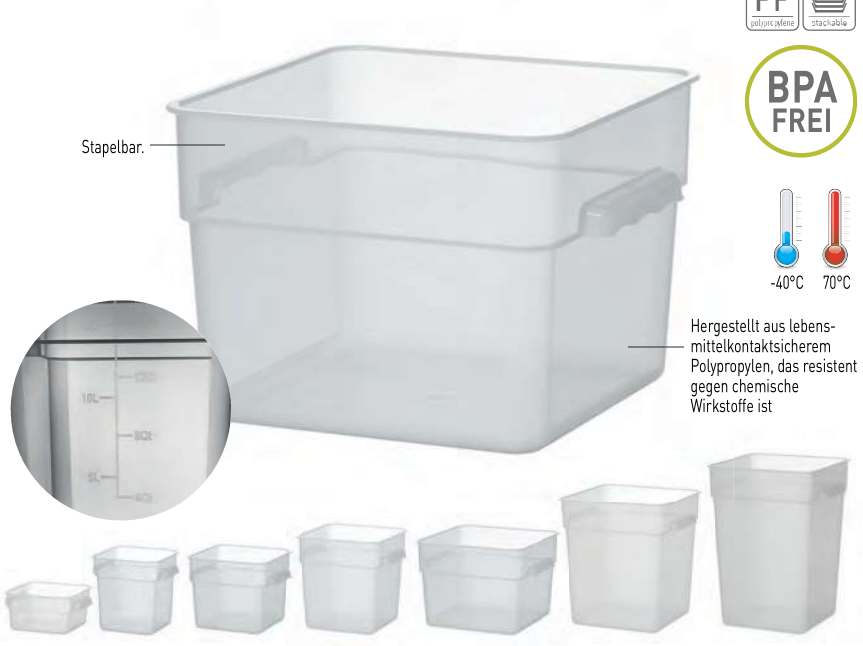
HORECA MARKER

- Set mit 2 Stück.
- Löschbar.
- Zum Beschriften von Lebensmittelbehältern.
- Vor Gebrauch immer an einer unauffälligen Stelle testen.

Artikelnummer	Farbe	Stückzahl	€
871546	Schwarz	2	**5,50**
871553	Weiß	2	**5,50** N



LEBENSMITTELBEHÄLTER MIT SKALA



1,9 l	3,8 l	5,7 l	7,6 l	11,4 l	17,2 l	20,8 l
870907	870914	870921	870938	870945	870952	870969

- Hergestellt aus transparentem Polypropylen.
- BPA-frei.
- Messskala auf der Behälterwand.
- Die Skala ist in Litern und Quarts angegeben.
- Temperaturbeständigkeit: –40°C bis +70°C.
- Stapelbar.
- Mikrowellengeeignet.
- Spülmaschinengeeignet.
- Recycelbar.
- Deckel kann separat erworben werden.

Artikelnummer	Liter	mm	€
870969	20,8	290x290x(H)400	**16,95**
870952	17,2	290x290x(H)320	**12,75**
870938	7,6	235x235x(H)230	**7,15**
870945	11,4	290x290x(H)210	**9,75**
870921	5,7	235x235x(H)180	**6,05**
870914	3,8	190x190x(H)180	**4,35**
870907	1,9	190x190x(H)95	**3,25**



DECKEL FÜR LEBENSMITTELBEHÄLTER

- Hergestellt aus Polypropylen.
- Komplett BPA-freies Material.
- Temperaturbeständigkeit von -40°C bis +70°C.
- Mikrowellengeeignet.
- Spülmaschinengeeignet.
- Recycelbar.

Artikelnummer	mm	€
870976	190x190	**1,55**
870983	235x235	**2,05**
870990	290x290	**2,95**

EIERBEHÄLTER HENDI OVOBOX 120

- Für die sichere Lagerung von sterilisierten Eiern in einer Kühlkammer – ohne das Risiko einer erneuten Übertragung von Salmonellen auf Eier oder in die Kühlkammer.
- Transparenter Behälter aus Polypropylen - der Inhalt des Behälters ist immer sichtbar.
- Behälter GN 2/3, geeignet für 4 mit Eiern gefüllten Tabletts.
- Das Set enthält: Behälter, Deckel, 8 Eier-Tabletts.
- Tabletts aus PS, stapelbar, mit beidseitigen profilierten Aussparungen zur einfachen Entnahme aus dem Behälter.
- Jedes Tablett fasst 30 Eier (5x6 Reihen) – der gesamte Behälter fasst insgesamt 120 Eier.
- Temperaturbeständigkeit: -40 °C bis +60 °C.
- Behälter ist spülmaschinenfest.
- Zusätzliche Tabletts können separat erworben werden.
- VORSICHT: Eier müssen sterilisiert werden, bevor sie auf die Tabletts und in den Behälter gegeben werden, um eine Salmonellenkontamination zu vermeiden.
- Legen Sie die Eier-Tabletts abwechselnd in den Behälter und drehen Sie sie jeweils um 90 Grad vom vorherigen.Transparenter Behälter aus Polypropylen - der Inhalt des Behälters ist immer sichtbar.

Artikelnummer	Liter	mm	€
870785	18	355x325x(H)200	**29,95**

Video ansehen

PP polypropylene

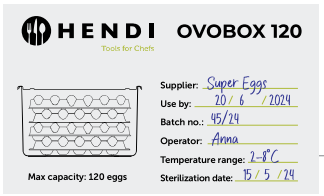


870785

enthalten:

8x





SET AUS 4 EIERBEHÄLTEREINSÄTZEN FÜR HENDI OVOBOX 120

- Aus PS.
- Jedes Tablett fasst 30 Eier (5x6 Reihen) – das gesamte Set fasst insgesamt 120 Eier.
- Leicht stapelbar.
- Temperaturbeständigkeit: -40 °C bis +60 °C.
- Empfohlen zur Verwendung mit dem HENDI Eierbehälter OVOBOX 120 (Artikelnummer: 870785).
- ACHTUNG: Bevor Eier auf die Einsätze gegeben werden, müssen sie sterilisiert werden, um eine Salmonellenkontamination zu vermeiden.

Artikelnummer	mm	€
870792	291x288x(H)41	**6,95**



870792

LEBENSMITTELSICHERHEITS-AUFKLEBER, MEHRFACH VERWENDBAR, LEICHT ABLÖSBAR

- Leicht von Kunststoff, Metall und Glas zu entfernen.
- Entfernen Sie den Aufkleber, bevor Sie die Behälter waschen.
- Selbstklebende Etiketten zur einfachen Identifizierung von Halbfertig- und Fertigprodukten; Verwendung zur Einhaltung der Sicherheitsstandards im Lebensmittelbereich.

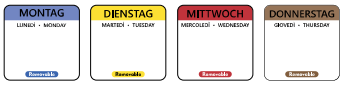


850794

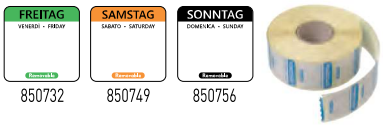
SET MIT LEBENSMITTELSICHERHEITSAUFKLEBERN, VIELSEITIG EINSETZBAR, LEICHT HERAUSNEHMBAR, MIT SPENDER

- Spender aus strapazierfähigem, dickem Karton.
- Jeder Wochentag mit einer anderen Farbe gekennzeichnet.
- Das Set enthält 1000 wiederverwendbare Etiketten für jeden Wochentag (insgesamt 7000 Stück).
- Kapazität: 7 Etikettenrollen.
- Etikettengröße: 25 x 25 mm.
- Etikett in 3 Sprachen: Deutsch, Italienisch und Englisch.

Artikelnummer	mm	€
850794	240x80x(H)100	24,95



850695 850701 850718 850725



850732 850749 850756

TÄGLICH ANWENDBARE LEBENSMITTELSICHERHEITSETIKETTEN, MEHRFACH VERWENDBAR, LEICHT ENTFERNBAR

- Platz zum Schreiben des Datums.
- Anzahl Aufkleber pro Rolle: 1000 Stk.
- Jeder Wochentag mit einer anderen Farbe.
- Etikett in 3 Sprachen: Deutsch, Italienisch und Englisch.

Artikelnummer	-	Stückzahl	mm	€
850695	Montag	1000	25x25	3,15
850701	Dienstag	1000	25x25	3,15
850718	Mittwoch	1000	25x25	3,15
850725	Donnerstag	1000	25x25	3,15
850732	Freitag	1000	25x25	3,15
850749	Samstag	1000	25x25	3,15
850756	Sonntag	1000	25x25	3,15





850770

LEBENSMITTELSICHERHEIT-AUFKLEBER, MEHRFACH VERWENDBAR, LEICHT ENTFERNBAR, „VERWENDEN VOR“

- Platz für Datum, Uhrzeit und zusätzliche Notizen.
- Anzahl Aufkleber pro Rolle: 500 Stk.
- Etikett in 3 Sprachen: Deutsch, Italienisch und Englisch.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
850770	500	ø50	5,95





850787

LEBENSMITTELSICHERHEITSETIKETTEN, FÜR DEN MEHRFACHGEBRAUCH, LEICHT ENTFERNBAR, „ZUERST VERWENDEN“

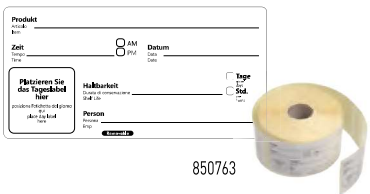
- Anzahl Aufkleber pro Rolle: 500 Stk.
- Etikett in 3 Sprachen: Deutsch, Italienisch und Englisch.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
850787	500	ø50	5,95

LEBENSMITTELROTATIONSETIKETTEN, MEHRFACH VERWENDBAR, LEICHT ENTFERNBAR

- Platz für Datum, Uhrzeit und zusätzliche Notizen.
- Anzahl Aufkleber pro Rolle: 500 Stk.
- Etikett in 3 Sprachen: Deutsch, Italienisch und Englisch.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
850763	500	100x50	6,15



850763



HALTERUNG FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER

- Aus Edelstahl gefertigt.
- Zur Organisation von GN-Behältern **(nicht im Lieferumfang enthalten).**
- Rutschfeste Gummifüße.
- Wahlweise Wandmontage.

Artikelnummer	mm	€
820049	745x245x(H)215	**79,50**
820032	512x245x(H)215	**59,50**



820032

3x GN 1/6



2x GN 1/9 + 3x GN 1/6 820049



VORBEREITUNGSSCHALE

- Aus Polyethylen.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	Liter	mm	€
873410	3	340x235x(H)70	**4,70**
873427	6	430x285x(H)75	**5,70**
873434	8	480x330x(H)80	**8,05**
873441	12	535x385x(H)85	**11,45**

