

# PFANNEN- MATERIAL

**Garantie Spring** 10 Jahre Garantie auf Material- und/oder Fabrikationsfehler ausgenommen von Bratpfannen der Serie Vulcano. Hier gilt eine Garantiedauer von 12 Monaten.

**Bemerkung** Es besteht kein Garantieanspruch für Schäden, welche infolge unsachgemäsem Gebrauch, Überhitzung oder Abnutzung auftreten

**Garantie Noser-Inox** 10 Jahre Garantie auf Material- und/oder Fabrikationsfehler Ausgenommen von dieser Garantiezeit sind Bratpfannen. Hier gilt eine Garantie von 3 Jahren.

**Bemerkung** Es besteht kein Garantieanspruch für Schäden, welche infolge unsachgemässer Behandlung, Überhitzung und durch den Gebrauch bedingten Materialabtrag auftreten

**Garantie PIAZZA** 12 Monate auf Material- und/oder Fabrikationsfehler

**Bemerkung** Es besteht kein Garantieanspruch für Schäden, welche infolge unsachgemäsem Gebrauch, Überhitzung oder Abnutzung auftreten

empfohlene Verkaufspreise pro Stück in CHF exkl. MwSt.  
gültig ab 01.01.2022 bis auf widerruf

### Topfserie Brigade Premium

Spring Brigade Premium, die Kochgeschirrlinie für Kenner und Könner ist die gelungene Kombination von Funktionalität und Design. Zu den herausragenden Eigenschaften dieser Linie gehören das hochwertige, extrem wärmeleitfähige Mehrschichtmaterial und die ergonomisch geformten Griffe, die ursprünglich für den professionellen Einsatz konzipiert wurden. Brigade Premium ist weltweit bei ambitionierten Hobbyköchen und Küchenchefs der Spitzengastronomie täglich im Einsatz. Geeignet für sämtliche Herdarten inkl. Induktion.

#### Fleischtopf ohne Deckel



No	Ø cm	H cm	Inhalt	CHF	Aktion
04 8554 60 32	32	16	12.9 Liter	119.00	89.25
04 8554 60 36	36	22	22.4 Liter	189.00	141.75

#### Fleisch-/Gemüsetopf ohne Deckel



No	Ø cm	H cm	Inhalt	CHF	Aktion
04 8558 60 32	32	20	16 Liter	139.00	104.25
04 8558 60 36	36	30	31.5 Liter	259.00	194.25

#### Deckel



No	Ø cm	H cm	Inhalt	CHF	Aktion
04 8550 61 32	32			42.00	31.50
04 8550 61 36	36			52.00	39.00

### Bratentopf nieder mit Deckel



No	Ø cm	H cm	Inhalt	CHF	Aktion
04 1550 06 16	16	7.5	1.4 Liter	79.00	59.25
04 1550 06 20	20	9.0	2.7 Liter	99.00	74.25
04 1550 06 22	22	9.5	3.6 Liter	119.00	89.25
04 1550 06 24	24	10.5	4.7 Liter	139.00	104.25

### Fleischtopf mit Deckel



No	Ø cm	H cm	Inhalt	CHF	Aktion
04 1554 06 16	16	10	2 Liter	89.00	66.75
04 1554 06 18	18	11	2.7 Liter	99.00	74.25
04 1554 06 20	20	12	3.7 Liter	109.00	81.75
04 1554 06 24	24	14	6.5 Liter	149.00	111.75

### Fleisch-/Gemüsetopf mit Deckel



No	Ø cm	H cm	Inhalt	CHF	Aktion
04 1558 06 22	22	17	6.5 Liter	149.00	111.75
04 1558 06 24	24	20	9 Liter	169.00	126.75

### Stielkasserolle nieder mit Deckel



No	Ø cm	H cm	Inhalt	CHF	Aktion
04 1551 06 16	16	7.5	1.4 Liter	79.00	59.25
04 1551 06 18	18	8.0	2.0 Liter	89.00	66.75
04 1551 06 20	20	9.5	2.7 Liter	99.00	74.25

### Stielkasserolle hoch mit Deckel



No	Ø cm	H cm	Inhalt	CHF	Aktion
04 1553 06 18	18	11	2.7 Liter	99.00	74.25

### Pasta-Set

Pasta-Topf inkl. Einsatz und Deckel aus Edelstahl, Satiniert



No	Ø cm	H cm	Inhalt	CHF	Aktion
04 1563 06 22	22	23	6.5 Liter	199.00	149.25

### Sauteuse



No	Ø cm	H cm	Inhalt	CHF	Aktion
04 1566 60 16	16	6	1.1 Liter	59.00	44.25
04 1566 60 18	18	6.5	1.5 Liter	69.00	51.75
04 1566 60 20	20	7	2.0 Liter	79.00	59.25
04 1566 60 24	24	8.5	3.4 Liter	89.00	66.75

## Wok

Die asiatische und fernöstliche Küche hat die Welt erobert, neue Düfte und Kompositionen bringen die Preise Exotik in Hobby- und Profiküchen. Woks von Spring vereinen die etwas andere Kochkunst mit den bewährten Schweizer Qualitäten des Spring Kochgeschirrs: 5-Schichtmaterial, Oberfläche aus hochglanzpoliertem Edelstahl 18/0, ergonomische Griffe und klares Design. Auch der Klassiker aus Guss ist Sortiment zu finden.

### Stielwok mit Rundboden

5-Lagen-Mehrschichtmaterial, mit Rundboden für Wokmulden, mit stabilem Profistiel, ohne Deckel.



No	Ø cm	H cm	Inhalt	CHF	Aktion
16 8217 60 35	35	9.5	4.0 Liter	189.00	141.75

### Wok-Deckel



No	Ø cm	CHF	Aktion
16 8217 61 35	35	79.00	59.25

## Pfannenserie Vulcano Classic

5-Lagen-Mehrschichtmaterial für optimale Wärmeleitung und -verteilung. Für alle Herdarten geeignet, inklusive Induktion. Die Pfannen der Vulcano Serie verfügen über eine keramisch verstärkte Versiegelung, für höchste Abriebfestigkeit. Sie sind nicht nur antihatfbeschichtet, sondern auch hitzebeständig bis 250°C. Der ergonomische und wasserdichte Stiel ist dauerhaft mit dem Pfannenkörper verschweisst.

### Bratpfanne

5-Lagen-Mehrschichtmaterial, 3-fach Antihafversiegelung



No	Ø cm	H cm	CHF	Aktion
14 8478 60 20	20	3.4	79.00	59.25
14 8478 60 24	24	4.2	99.00	74.25
14 8478 60 28	28	4.5	119.00	89.25
14 8478 60 32	32	4.9	139.00	104.25

wiederbeschichtbar

### Bratpfanne XL hoch

5-Lagen-Mehrschichtmaterial, 3-fach Antihafversiegelung



No	Ø cm	H cm	CHF	Aktion
14 8488 60 24	24	6	109.00	81.75
14 8488 60 28	28	7	129.00	96.75

wiederbeschichtbar

### Servierpfanne XL hoch

5-Lagen-Mehrschichtmaterial, 3-fach Antihafversiegelung



No	Ø cm	H cm	CHF	Aktion
14 8490 60 24	24	6	109.00	81.75
14 8490 60 28	28	7	129.00	96.75
14 8490 60 32	32	8	159.00	119.25

wiederbeschichtbar

### Wokpfanne

5-Lagen-Mehrschichtmaterial, 3-fach Antihafversiegelung



No	Ø cm	H cm	CHF	Aktion
14 8418 60 28	28	8.5	109.00	81.75

wiederbeschichtbar



**Sauteuse**

5-Lagen-Mehrschichtmaterial, 3-fach Antihafversiegelung

No	Ø cm	Inhalt	CHF	Aktion
14 1566 60 20	20	2 Liter	89.00	<b>66.75</b>

wiederbeschichtbar



## Pfannenserie Vulcano Cut Resist

Die Pfanne mit dem Schutzschild:

Scharfkantige Pfannenwender, zupackende Fleischzangen, robuste Spülschwämme – eine beschichtete Pfanne muss einiges wegstecken.

Die Vulcano Cut Resist von Spring ist besonders hart im Nehmen. Das liegt an der cleveren Konstruktion: Ein Netz leicht erhöhter Edelstahl-Stege legt sich wie ein Schutzschild über die Antihafbeschichtung.

So bleiben der Pfanne einschneidende Erlebnisse erspart, sie ist auch nach jahrelangem Gebrauch resistent gegen Kratzer und Abrieb.

### Bratpfanne

5-Lagen-Mehrschichtmaterial, Netz aus leicht erhöhten Edelstahl-Stegen



No	Ø cm	H cm	CHF	Aktion
14 8494 60 20	20	3.4	99.00	74.25
14 8494 60 24	24	4.2	109.00	81.75
14 8494 60 28	28	4.5	129.00	96.75
14 8494 60 32	32	4.9	149.00	111.75

### Bratpfanne XL hoch

5-Lagen-Mehrschichtmaterial, Netz aus leicht erhöhten Edelstahl-Stegen



No	Ø cm	H cm	CHF	Aktion
14 8498 60 28	28	7	149.00	111.75

### Servierpfanne XL hoch

5-Lagen-Mehrschichtmaterial, Netz aus leicht erhöhten Edelstahl-Stegen



No	Ø cm	H cm	CHF	Aktion
14 8499 60 24	24	6	129.00	96.75
14 8499 60 28	28	7	149.00	111.75

### Wokpfanne

5-Lagen-Mehrschichtmaterial, Netz aus leicht erhöhten Edelstahl-Stegen



No	Ø cm	H cm	CHF	Aktion
14 8448 60 28	28	8.5	129.00	96.75



**Sauteuse**

5-Lagen-Mehrschichtmaterial, Netz aus leicht erhöhten Edelstahl-Stegen



No	Ø cm	Inhalt	CHF	Aktion
14 1569 60 20	20	2 Liter	109.00	<b>81.75</b>

### Pfannenserie Intensive

Aus dickem Massivstahl, sandgestrahlt, mit Vorgebrauchsschutz behandelt. Stiel aus Eisen.  
Eisenpfannen können sehr hoch erhitzt werden, so dass diese perfekt zum krossen Anbraten für köstliche Bratkartoffeln oder zarte Steaks geeignet sind.

#### Bratpfanne



No	Ø cm	H cm	CHF	Aktion
12 7481 60 20	20	3.8	34.00	25.50

#### Bratpfanne



No	Ø cm	H cm	CHF	Aktion
12 7481 60 24	24	4.3	44.00	33.00

#### Bratpfanne



No	Ø cm	H cm	CHF	Aktion
12 7481 60 28	28	4.8	49.00	36.75

#### Bratpfanne



No	Ø cm	H cm	CHF	Aktion
12 7481 60 32	32	5.3	59.00	44.25



## Hotel

Extra schwere Ausführung, aus säurebeständigem Chromnickelstahl 1.4404 mit Molybdänlegierung in 1.5 mm Materialstärke, Schüttrand, massiven Beschlägen und dickem, mehrschichtigem Wärmeleitboden.

### Kasserolle nieder



No	Ø cm	H cm	Vol. l	CHF	Aktion
300/26	26	10.5	5.0	371.00	278.25
300/28	28	11.0	6.25	405.00	303.75
300/30	30	12.0	7.5	462.00	346.50
300/32	32	13.0	9.5	512.00	384.00
300/36	36	14.5	13.5	718.00	538.50
300/40	40	16.0	18.5	822.00	616.50

### Fleischtopf <sup>3</sup>/<sub>4</sub> hoch



No	Ø cm	H cm	Vol. l	CHF	Aktion
400/26	26	16.5	8.0	378.00	283.50
400/28	28	18.0	11.0	444.00	333.00
400/30	30	19.0	12.5	512.00	384.00
400/32	32	20.0	15.0	598.00	448.50
400/36	36	22.0	21.0	819.00	614.25
400/40	40	25.0	29.5	889.00	666.75

### Bouillonkessel hoch



No	Ø cm	H cm	Vol. l	CHF	Aktion
500/26	26	26.0	12.0	422.00	316.50
500/28	28	28.0	17.0	511.00	383.25
500/30	30	31.0	20.0	597.00	447.75
500/32	32	33.0	25.0	683.00	512.25
500/36	36	37.0	35.0	938.00	703.50
500/40	40	41.0	48.0	1019.00	764.25



## Pastaeinsatz 1/4

No	zu ø cm	CHF	Aktion
401/36/40	36* + 40	108.00	<b>81.00</b>

Passend zu: 400/36\* + 400/40

\* Hinweis: bei Ø 36 cm nur 3 Pastaeinsätze gleichzeitig absenkbar

## Stielkasserolle nieder



No	Ø cm	H cm	Vol. l	CHF	Aktion
100/26	26	10.5	5.0	402.00	<b>301.50</b>
100/28	28	11.0	6.25	444.00	<b>333.00</b>
100/30	30	12.0	7.5	497.00	<b>372.75</b>
100/32	32	13.0	9.5	566.00	<b>424.50</b>
100/36	36	14.5	13.5	735.00	<b>551.25</b>
100/40	40	16.0	18.5	884.00	<b>663.00</b>

ab 26 cm mit zusätzlichem Seitengriff

## Stielkasserolle ¾ hoch



No	Ø cm	H cm	Vol. l	CHF	Aktion
200/26	26	16.5	8.0	417.00	<b>312.75</b>
200/28	28	18.0	11.0	478.00	<b>358.50</b>
200/30	30	19.0	12.5	566.00	<b>424.50</b>
200/32	32	20.0	15.0	667.00	<b>500.25</b>
200/36	36	22.0	21.0	878.00	<b>658.50</b>
200/40	40	25.0	29.5	951.00	<b>713.25</b>

ab 26 cm mit zusätzlichem Seitengriff

## Deckel



No	Ø cm	CHF	Aktion
00/26	26	65.00	<b>48.75</b>
00/28	28	75.00	<b>56.25</b>
00/30	30	81.00	<b>60.75</b>
00/32	32	94.00	<b>70.50</b>
00/36	36	110.00	<b>82.50</b>
00/40	40	131.00	<b>98.25</b>



## Futura

Aus hochwertigem Edelstahl, mehrschichtiger Materialaufbau mit Aluminiumkern, äusserst schnelle und gleichmässige Wärmeaufnahme und -verteilung, auch an den Seitenwänden, handlich und leicht, einfach zur reinigen, mit ergonomischen Noser-Stielen.

### Saucenfännchen



No	Ø cm	H cm	Vol. l	CHF	Aktion
91011	11	5.5	0.4	70.00	<b>52.50</b>

### Sauteuse



No	Ø cm	H cm	Vol. l	CHF	Aktion
91016	16	6.5	0.9	135.00	<b>101.25</b>
91018	18	6.5	1.3	145.00	<b>108.75</b>
91020	20	7.5	1.8	159.00	<b>119.25</b>
91024	24	8.5	3.0	185.00	<b>138.75</b>
91026	26	9.0	3.7	200.00	<b>150.00</b>

### Bratpfanne

mit Antihafbeschichtung



No	Ø cm	H cm	CHF	Aktion
91920	20	3.8	161.00	<b>120.75</b>
91924	24	5.0	191.00	<b>143.25</b>
91928	28	5.0	224.00	<b>168.00</b>
91932	32	5.5	295.00	<b>221.25</b>

wiederbeschichtbar

### Bratpfanne hoch

mit Antihafbeschichtung



No	Ø cm	H cm	CHF	Aktion
95924	24	6.5	273.00	<b>204.75</b>
95928	28	8.5	324.00	<b>243.00</b>

wiederbeschichtbar



## Titan Rösti

Massive Bratpfannen aus Eisenblech, innen mit hochwertiger Antihafbeschichtung, aussen mit anthrazitfarbener Spezialbeschichtung für saubere und einfache Reinigung.

### Röstipfännchen

mit Antihafbeschichtung



No	Ø cm	H cm	CHF	Aktion
6918	18	3.5	125.00	<b>93.75</b>

wiederbeschichtbar

### Röstipfanne

mit Antihafbeschichtung



No	Ø cm	H cm	CHF	Aktion
6924	24	5.0	148.00	<b>111.00</b>
6928	28	5.3	165.00	<b>123.75</b>

wiederbeschichtbar



## Black Steel

Aus hochwertigem Carbonstahl, ideal zum scharfen Anbraten von Fleisch, für knuspriges Braten von Rösti und Bratkartoffeln. Gut geeignet zum flambieren und Gratinieren unter dem Salamander und dank Gussstiel auch im Backofen verwendbar. Der neue entwickelte massive und ergonomische Stiel aus Stahlguss gewährleistet ein gutes Handling.

### Lyonerpfanne



No	Ø cm	H cm	CHF	Aktion
6820	20	5.2	140.00	105.00
6824	24	5.5	160.00	120.00
6828	28	6.0	205.00	153.75
6832	32	7.0	259.00	194.25



## Pfannenserie Basic

9 mm starker Kapselboden. Der Körper ist matt poliert, der Schüttrand und die Griffe sind hochglanzpoliert. Ohne Deckel. Induktionsgeeignet. Material: 18/10 Edelstahl.

### Kochtopf nieder



No	Ø cm	H cm	Ø Boden	Volumen	CHF	Aktion
P093028	28	9.7	26.5	5.5 Liter	93.70	<b>70.30</b>
P093032	32	10.6	29	8 Liter	123.00	<b>92.25</b>
P093036	36	11.7	32	11.2 Liter	159.00	<b>119.25</b>
P093040	40	13.7	35.5	16.3 Liter	187.00	<b>140.25</b>

### Kochtopf halbhoch



No	Ø cm	H cm	Ø Boden	Volumen	CHF	Aktion
P093424	24	16.7	23	7.2 Liter	91.00	<b>68.25</b>
P093428	28	18.9	26.5	11.1 Liter	109.00	<b>81.75</b>
P093432	32	20.5	29	16.1 Liter	149.00	<b>111.75</b>
P093436	36	22.3	32	22.4 Liter	185.00	<b>138.75</b>
P093440	40	25.6	36	31.4 Liter	235.00	<b>176.25</b>

### Kochtopf hoch



No	Ø cm	H cm	Ø Boden	Volumen	CHF	Aktion
P093624	24	24.6	22.9	10.9 Liter	104.00	<b>78.00</b>
P093628	28	26.6	26.4	16 Liter	140.00	<b>105.00</b>
P093632	32	32.8	28.8	25.8 Liter	193.00	<b>144.75</b>
P093636	36	36.1	32.3	36.6 Liter	235.00	<b>176.25</b>
P093640	40	41	35.8	50.2 Liter	310.00	<b>232.50</b>

### Deckel

Material: 18/10 Edelstahl



No	Ø cm	CHF	Aktion
P093924	24	25.90	19.45
P093928	28	32.00	24.00
P093932	32	45.30	34.00
P093936	36	56.60	42.45
P093940	40	78.50	59.00

### Bratpfanne beschichtet

Ohne Deckel, induktionstauglich. Material: 18/10 Edelstahl/Teflon



No	Ø cm	H cm	CHF	Aktion
P091736	36	7.3	188.00	141.00
P091740	40	7.6	246.00	184.50

### Bratpfanne

Ohne Deckel, induktionstauglich. Material: 18/10 Edelstahl.



No	Ø cm	H cm	Ø Boden	CHF	Aktion
P093736	36	7	27.5	144.00	108.00
P093740	40	7.5	31	177.00	132.75

## Bestellformular

### Rechnungsadresse

Firma: \_\_\_\_\_  
 Strasse: \_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
 Name des Bestellers: \_\_\_\_\_  
 Tel.: \_\_\_\_\_  
 E-Mail: \_\_\_\_\_

### Lieferadresse

(falls abweichend von der Rechnungsadresse)

Firma: \_\_\_\_\_  
 Strasse: \_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
 Ansprechperson: \_\_\_\_\_  
 Tel.: \_\_\_\_\_  
 E-Mail: \_\_\_\_\_

Art.-Nr.	Anzahl	Bezeichnung	Preis pro Stk. (exkl. MwSt.)

Abholung   
  Lieferung   
 Gewünschter Abhol-/Liefertermin: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_      Unterschrift: \_\_\_\_\_