SCHULTE-UFER®

SINCE 1886.

KATALOG

Catalogue

UM WELTEN BESSER ALS BESCHICHTET

Liebe Kunden,

eine Edelstahlpfanne ganz ohne PFAS & PTFE, aber trotzdem mit langlebiger Antihaft-Wirkung. Klingt zu gut, um wahr zu sein?

Das Titelbild dieses Katalogs zeigt die Pfannenserie Astral, auf die wir mit großem Stolz blicken: Sie ist mit unserer **original UniverSUS® Oberflächenstruktur** ausgestattet und damit um Welten **besser** als antihaft-beschichtet. Die Bratergebnisse sind um Welten **krosser** dank hervorragender Wärmedurchlässigkeit und großer Hitzebeständigkeit. Die Pfannenoberfläche ist um Welten **härter** und weist einen aktivierbaren Antihaft-Effekt auf, der durch Speiseöl immer wieder erneuert wird. Und durch den Verzicht auf PFAS & PTFE ist **UniverSUS** auch um Welten **natürlicher**.

Die Innovation **UniverSUS®**, die es exklusiv bei Schulte-Ufer gibt, ist aber nicht das einzige neue Kapitel, das wir der 140 Jahre währenden Geschichte unseres Familienunternehmens hinzufügen:

Blättern Sie doch einmal auf Seite 38 zu **Maxa by Barski Design**! Diese in Zusammenarbeit mit dem renommierten Frankfurter Design-Büro Barski entwickelte Serie verschmilzt ein prägnantes Erscheinungsbild mit hoher Verarbeitungsqualität, praktischer Handhabung, multifunktionaler Ausrichtung und einfacher Reinigung.

Unsere Innovationen stellen wir stolz an die Seite unserer bewährten hochwertigen Angebote, die das dreiblättrige Kleeblatt, das Logo von Schulte-Ufer, tragen. Angefangen bei unserem Design-Klassiker Romana, der nun schon seit über vier Jahrzehnten Erfolgsgeschichte schreibt, bis zur im letzten Katalog vorgestellten Serie Skagen, die mit ihrem hochwertigen 3-Schicht-Material überzeugt.

Viel Freude also beim Entdecken all der zahlreichen bis ins Detail durchdachten Produkte aus unserem Hause!

Ihr

Schulte-Ufer Team

Dear customers,

a stainless steel pan completely without PFAS & PTFE, but still with a long-lasting non-stick performance. Sounds too good to be true?

The cover picture of this catalogue shows the Astral pan range, which we are very proud of: it is equipped with our **original UniverSUS® surface structure** and is therefore worlds **better** than non-stick coated. The frying results are **crispier** thanks to excellent heat permeability and high heat-resistance. The pan surface is worlds ***harder*** and has an activatable non-stick performance that is constantly renewed with cooking oil. And by dispensing with PFAS & PTFE, **UniverSUS** is also worlds **more natural.**

However, the ***UniverSUS®*** innovation, which is available exclusively from Schulte-Ufer, is not the only new chapter that we are adding to the 140-year history of our family business:

Turn to page 38 for **Maxa by Barski Design**! Developed in collaboration with the renowned Frankfurt design studio Barski, this range combines a striking appearance with high-quality workmanship, practical handling, multifunctional orientation and easy cleaning.

We proudly present our innovations alongside our tried and tested high-quality products, which bear the three-leaf clover, our logo. Starting with our design classic Romana, which has been a success story for over four decades now, through to the Skagen series presented in the last catalogue, which impresses with its high-quality 3-layer material.

So have fun discovering all the numerous products from our company that have been thought through down to the last detail!

Your

Schulte-Ufer Team

Inhaltsverzeichnis
Table of contents

4 – 5 **Kochgeschirr. Extra. Klasse.**
Cookware. Extra. Class.

6 – 9 **Nur bei uns**
Only from us

Kochgeschirr · Cookware

12 – 17 Skagen

18 – 21 De Luxe

22 – 23 Valentina

24 – 37 Romana

38 – 41 Maxa by Barski Design

42 – 47 Profi-Line

48 – 51 Rio

52 – 59 Wega

60 – 63 Globus

64 – 67 Rustika

68 – 69 ProfessPlus
XXL-Kochgeschirr · XXL-cookware

70 – 73 Little Lilly
Mini-Kochgeschirr · Mini-cookware

74 – 75 Speed
Schnellkochtopf · Pressure cooker

76 – 77 Loop
Multi-Entsafter · Multi juice extractor

78 – 79 Loop · Profi-Star
Spargeltopf · Asparagus pot

80 – 87 Bräter · Roaster

Pfanne · Pan

90 – 99 **UniverSUS®** NEU!

100 – 103 **3-Schicht-Pfanne** · 3-layer pan

104 – 111 **Edelstahlpfanne** · Stainless steel pan

112 – 115 **Aluminiumpfanne** · Aluminium pan

116 – 119 **Eisen-/Gusseisenpfanne** · Iron/Cast iron pan

120 – 123 **Deckel** · Lid

124 – 129 **Wok**

Fondue · Feuerzangenbowle
Fondue · Burnt-punch-bowl

132 – 133 **Käsefondue** · Cheese fondue

134 – 135 **Fleischfondue** · Meat fondue

136 – 137 **Feuerzangenbowle** · Burnt-punch-bowl

Kessel · Gießkanne
Kettle · Watering can

140 – 143 **Wasserkessel** · Kettle

144 – 147 **Flötenkessel** · Whistling Kettle

148 – 149 **Gießkanne** · Watering can

Kochzubehör · Cooking equipment

152 – 157 **Schneidmesser** · Cutting knives

158 – 159 **Tafelbesteck** · Flatware

160 – 163 **Küchenhelfer** · Kitchen gadgets

164 – 165 **Zeichenerklärung**
Explanation of symbols

166 **Video-Links**

167 **Notizen** · Notes

Kochgeschirr. Extra. Klasse.
Cookware. Extra. Class.

Bereits in der vierten Generation bietet Schulte-Ufer Produkte rund ums Kochen und Genießen an. Unsere zeitlos schönen Produkte verbinden praktische Lösungen mit herausragender Qualität für höchste Ansprüche! Das macht sie außergewöhnlich und unverwechselbar. Jedes Produkt, das unser Haus verlässt, garantiert Praktikabilität, Funktionalität und Ästhetik - symbolisiert durch das dreiblättrige Kleeblatt, unser Markenzeichen seit 1886.

Seit 140 Jahren:
Innovation und Qualität als Erfolgsfaktoren

Schon für den Firmengründer Josef Schulte war es selbstverständlich, nur Haus- und Küchengeräte von höchster Qualität und außergewöhnlichem Nutzen anzubieten Damit war unser Weg zu einer Marke vorgezeichnet, die heute untrennbar mit hochwertigem Kochgeschirr, extrem leistungsstarken Pfannen und funktionalen Spezialartikeln verbunden ist.

Unsere Produkte überzeugen durch einzigartiges Design und besondere Funktionen; sie schaffen hohen Nutzen und verlässlichen Mehrwert, sind immer auf dem neuesten Stand der Technik und fügen sich perfekt in den Küchenalltag ein. Deshalb gehört Schulte-Ufer seit langem zu den Innovations- und Marktführern der deutschen Kochgeschirrbranche. Auch, weil wir mit dem ersten Ganzmetall-Kochgeschirr Romana in den 1970-er Jahren die Kochgeschirrlandschaft „revolutioniert" und in den Folgejahren immer wieder Trends gesetzt und im Markt verankert haben, z. B. Kochen im Wok, Spargel, Pasta, Entsaften. Produkte wie den Thermotopf® Romana, den Aroma-Dämpfer Wega, den Multi-Entsafter Loop oder die Oberflächenstruktur UniverSUS® und Maxa by Barski Design gibt es nur bei uns. Mit Begeisterung arbeiten wir Tag für Tag daran, dass jeder das Kochgerät bei uns findet, das am besten zu seinen Ambitionen passt. Deshalb ist unser Sortiment auch so breit und so tief. Es umfasst alles, von Basics bis hin zu Nischenprodukten. Immer in bester Qualität und zum bestmöglichen Preis-Leistungs-Verhältnis.

Now in its fourth generation, Schulte-Ufer offers products for cooking and savouring. Our timelessly beautiful products combine practical solutions with outstanding quality for the highest demands! This makes them exceptional and unmistakable. Every product that leaves our company guarantees practicality, functionality and aesthetics - symbolised by the three-leaf clover, our trademark since 1886.

For 140 years:
Innovation and quality as success factors

For company founder Josef Schulte, it was already a matter of course to offer only household and kitchen appliances of the highest quality and exceptional utility. This paved the way for our brand, which today is inextricably linked with high-quality cookware, extremely high-performance pans and functional speciality items.

Our products impress with their unique design and special functions; they create great benefits and reliable added value, are always at the cutting edge of technology and fit perfectly into everyday kitchen life. This is why Schulte-Ufer has long been one of the innovation and market leaders in the German cookware industry. Also because we 'revolutionised' the cookware landscape with the first all-metal Romana cookware in the 1970s and have repeatedly set trends and established them on the market in subsequent years, e.g. cooking in a wok, asparagus, pasta, juicing. Products such as the insulated pot Romana, the Wega aroma steamer, the Loop multi-juicer and the surface structure UniverSUS® and Maxa by Barski Design are only available from us. We work enthusiastically every day to ensure that everyone can find the cooking appliance that best suits their ambitions. That's why our range is so broad and so deep. It includes everything from basics to niche products. Always in the best quality and at the best possible price-performance ratio.

Kochgeschirr für die Zukunft

Kochgeschirr ist ein wichtiger Bestandteil des täglichen Lebens. Deshalb sollte es aus robusten, langlebigen Materialien bestehen und funktional durchdacht sein, aber auch technische Neuerungen wie Induktionsherde, Kochfeldabzugssysteme, moderne Antihaft-Beschichtungen oder Oberflächenstrukturen ohne PFAS & PTFE aufgreifen und optimal unterstützen. Für uns keine Frage, sondern eine Selbstverständlichkeit. Denn Innovationen und die konsequente Weiterentwicklung bestehender Sortimente sind die Basis unserer langen Firmengeschichte. Seit jeher stecken wir viel Herzblut und Liebe zum Detail in die Produktentwicklung. So sind unsere Töpfe, Pfannen und Spezialartikel nicht nur mit dem „gewissen Etwas" ausgestattet, sondern immer up-to-date und garantiert zukunftssicher!

Ausgezeichnet mit Bestnoten

Die herausragende Qualität unserer Produkte schätzen neben privaten Haushalten, Händlern und/oder Profi-Köchen auch zahlreiche unabhängige Testinstitute: Stiftung Warentest, Öko-Test, Emporio oder Haus und Garten bewerten unsere Produkte immer wieder mit guten und sehr guten Urteilen.

Die größte und wichtigste Auszeichnung für uns ist jedoch das Vertrauen in unseren Design-Klassiker Romana. Seit 1977 auf dem Markt, ist sie die meistverkaufte Serie Deutschlands. Auch nach fast 50 Jahren lässt sie keine Wünsche offen und überzeugt von Generation zu Generation mit hochwertigen Materialien und praktischen Details. Und repräsentiert damit perfekt unsere Produktphilosophie:

Kochgeschirr. Extra. Klasse.

Cookware for the future

Cookware is an important part of everyday life. That is why it should be made of sturdy, durable materials and be well thought out in terms of functionality, but also incorporate and optimally support technical innovations such as induction hobs, hob extractoar systems, contemporary non-stick coatings or surface structures without PFAS & PTFE. For us, this is not a question, but a matter of course. After all, innovations and the consistent further development of existing ranges are the basis of our long company history. We have always put a lot of passion and attention to detail into product development. This means that our pots, pans and speciality items not only have that 'certain something', but are always up-to-date and guaranteed to be future-proof!

Awarded top marks

The outstanding quality of our products is appreciated not only by private households, retailers and/or professional chefs, but also by numerous independent test institutes: Stiftung Warentest, Öko-Test, Emporio and Haus und Garten repeatedly give our products good and very good ratings.

However, the biggest and most important award for us is the trust placed in our design classic Romana. It has been on the market since 1977 and is the best-selling series in Germany. Even after almost 50 years, it leaves nothing to be desired and continues to impress from generation to generation with its high-quality materials and practical details. And thus perfectly represents our product philosophy:

Cookware. Extra. Class.

Nur bei uns · Only from us

Maxa by Barski Design.

Diese Kochgeschirrserie verschmilzt markante Linienführung und ein prägnantes Erscheinungsbild mit praktischer Handhabung, multifunktionaler Ausrichtung und einfacher Reinigung. Hinzu kommt die von uns bekannte hohe Verarbeitungsqualität. Die Funktionalität eines effektiv nutzbaren Alltagsgegenstands geht somit einher mit der Skulpturalität eines Kunstobjekts, entworfen von einem renommierten und vielfach ausgezeichneten Design-Büro. Blickfang unserer aus hochwertigem rostfreiem Edelstahl 18/10 hergestellten Serie ist der hitzebeständige, bruchsichere flache Glasdeckel mit dem umlaufend dicht eingepassten Silikonband. Subtiler kommen die vielfältigen Mehrwerte daher, die im Design verankert sind. Ganz im Sinne der berühmten Design-Maxime: „Form follows function".

Maximum an Design und Funktion.

Maxa by Barski Design.

This cookware range combines striking lines and a striking appearance with practical handling, multifunctional orientation and easy cleaning. Added to this is the high-quality of workmanship that we are known for. The functionality of an effectively usable everyday object thus goes hand in hand with the sculptural quality of an art object, created by a renowned and multi-award-winning design studio. The eye-catching feature of our range, which is made from high-quality 18/10 stainless steel, is the heat-resistant, break-proof flat glass lid with its tightly fitted silicone band. The many added values anchored in the design are more subtle. In keeping with the famous design maxim: 'Form follows function'.

Maximum design and function.

UniverSUS® – um Welten besser als beschichtet!
Krosser, härter, natürlicher – UniverSUS® eröffnet mit den Pfannenserien Astral und Quasar neue Welten.

UniverSUS® ist eine innovative, äußerst langlebige Oberflächenstruktur für Edelstahlpfannen, die diesen eine mit Speiseöl aktivierbare und immer wieder erneuerbare Antihaft-Wirkung verleiht. Dabei ist UniverSUS® keine Antihaft-Beschichtung, die Blasen wirft oder abblättern kann, sondern integraler Bestandteil der Pfanne.

Schnell mit dem Metalllöffel durch die Pfanne rühren? Sie zum scharfen Anbraten richtig heiß machen? Sie in der Spülmaschine reinigen? Was die Funktionstüchtigkeit herkömmlicher Pfannen mit Antihaft-Wirkung nachhaltig schädigt, ist bei UniverSUS® kein Problem. Aber am wichtigsten sind natürlich krosse Bratergebnisse. Auch hier sind Pfannen mit UniverSUS® um Welten besser durch eine wesentlich bessere und gleichmäßigere Wärmeleitung als antihaftbeschichtete Pfannen. Dank Hitzebeständigkeit bis 500 °C sind Astral- und Quasar Pfannen mit UniverSUS® ideal zum scharfen Anbraten.

Die Zukunft ist hier!

UniverSUS® – in a different league to coated!
Crisper, harder, more natural – UniverSUS® opens up new worlds with the Astral and Quasar pan range.

UniverSUS® is an innovative, extremely durable surface structure for stainless steel pans, which gives them a non-stick effect that can be activated with cooking oil and renewed again and again. UniverSUS® is not a non-stick coating that could blister or flake off, but an integral part of the pan.

Quickly stir through the pan with a metal spoon? Get it really hot for searing? Clean it in the dishwasher? What causes lasting damage to the functionality of conventional non-stick pans is no problem with UniverSUS®. But the most important thing is, of course, crispy frying results. Here too, pans with UniverSUS® are worlds better than non-stick coated pans thanks to its significantly better and more even heat conduction. Thanks to its heat-resistance up to 500 °C, Astral and Quasar pans with UniverSUS® are ideal for searing.

The future is here!

Nur bei uns
Only from us

protherm® Kupferboden
protherm® copper base

Auf den Punkt regulierbar, effizient, für alle Herdarten geeignet:
Ein protherm® Kupferboden besitzt exzellente Wärmeleit- und Reguliereigenschaften. Als guter, schneller Wärmeleiter unterstützt Kupfer effizientes und vitaminschonendes Kochen und Braten: Ein Kupferboden heizt schnell auf, verteilt die Wärme ideal, reagiert rasch auf Temperaturveränderungen und ermöglicht perfekte Kochergebnisse bei niedriger Energiezufuhr. Der protherm® Kupferboden ist für alle gängigen Herdarten geeignet, inklusive Induktion.

Adjustable to the point, efficient, suitable for all types of stove:
The protherm® copper base is unique in terms of conductivity and heat adjustment. As a good, fast heat conductor, copper supports efficient and vitaminpreserving cooking and frying: a copper base heats up quickly, distributes heat ideally, reacts quickly to temperature changes and enables perfect cooking results with best utilization of energy. The protherm® copper base is suitable for all common stove types, including induction.

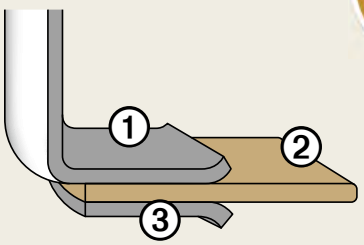
Aluminium-Kapselboden
aluminium encapsulated base

Perfekt aufliegend, effizient, für alle Herdarten geeignet:

Der Aluminium-Kapselboden ist präzise gearbeitet, denn nur optimal aufliegende Böden können die Hitze des Herdes effizient aufnehmen. Die Aluminiumschicht speichert die zugeführte Wärme, um sie gleichmäßig zu verteilen und abzugeben. Die strapazierfähige, formstabile Edelstahlkapsel, die die Aluminiumschicht umschließt, gewährleistet, dass der Aluminium-Kapselboden auf allen gängigen Herdarten eingesetzt werden kann, inklusive Induktionsherden.

Perfectly matching, efficient, suitable for all common types of stove:
The aluminium encapsulated base is precisioncrafted, because only bottoms that perfectly fit can efficiently absorb the heat from the hob. The aluminium layer stores the heat supplied in order to distribute and release it evenly. The durable and dimensionally stable stainless steel capsule around this aluminium layer ensures that the aluminium encapsulated base can be used on all common stove types, including induction.

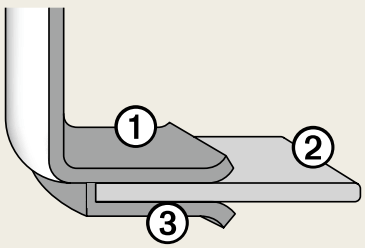
protherm® Kupferboden
protherm® copper base



① **Edelstahl**
② **Kupfer**
③ **Edelstahl-Induktionsboden**

① **stainless steel**
② **copper**
③ **stainless steel induction base**

Aluminium-Kapselboden
aluminum encapsulated base



① **Edelstahl**
② **Aluminium**
③ **Edelstahl-Induktionsboden**

① **stainless steel**
② **aluminium**
③ **stainless steel induction base**

Antihaft-Beschichtungen · Non-stick coatings

XXStrong-diamond

Mehrlagig, außergewöhnlich strapazierfähig, mit sehr gutem Antihaft-Effekt, kurzzeitig hitzebeständig bis 300 °C.

Multi-layered, exceptionally hard-wearing, with excellent non-stick performance, heat-resistant up to 300 °C for short periods.

XXStrong-endura

Mehrlagig, besonders robust, mit sehr gutem Antihaft-Effekt, hitzebeständig bis 250 °C.

Multi-layered, particularly robust, with excellent non-stick performance, heat-resistant up to 250 °C.

Siegutal-Plus

Mehrlagig, sehr robust, mit gutem Antihaft-Effekt, kurzzeitig bis 230 °C hitzebeständig.

Multi-layered, very robust, with good non-stick performance, heat-resistant up to 230 °C for short periods.

Kochgeschirr · Cookware

Alles und noch viel mehr

Die Kategorie "Kochgeschirr" umfasst alles, was zum Kochen, Braten, Garen, Dünsten, Dämpfen und Blanchieren benötigt wird. Dazu gehören auch Produkte, die sich von klassischen Töpfen und Pfannen unterscheiden, aber das Kochen einfacher und komfortabler machen. Gefertigt aus unterschiedlichen Materialien und in individuellem Design erfüllen unsere Herdgeschirre jeden Anspruch und treffen jeden Geschmack.

Everything and much more

The "cookware" category includes everything you need for cooking, frying, simmering, steaming, stewing and blanching. This also includes products that differ from classic casseroles and pans, but make cooking easier and more convenient. Made from different materials and in individual designs, our cookware fulfills every requirement and meets every taste.

Skagen 12 – 17
3-Schicht-Material, Edelstahl
3-layer material, stainless steel

De Luxe 18 – 21
3-Schicht-Material, Kupfer
3-layer material, copper

Valentina 22 – 23
3-Schicht-Material, Edelstahl
3-layer material, stainless steel

Romana 24 – 37
Edelstahl, Kupferboden, Funktionsdeckel
stainless steel, copper base, functional lid

Maxa by Barski Design 38 – 41
Edelstahl, Kapselboden, Abgießdeckel
stainless steel, encapsulated base, pouring lid

Profi-Line 42 – 47
Edelstahl, Kupferboden, Profi-Griffe
stainless steel, copper base, professional handles

Rio 48 – 51
Edelstahl, Kupferboden, Abgießdeckel
stainless steel, copper base, pouring lid

Wega 52 – 59
Edelstahl, Kapselboden
stainless steel, encapsulated base

Globus 60 – 63
Aluminium, Induktionsboden
aluminium, induction base

Rustika 64 – 67
Gusseisen, Induktionsboden
cast iron, induction base

ProfessPlus 68 – 69
XXL-Kochgeschirr · XXL-cookware
Edelstahl, Kupferboden, Profi-Griffe
stainless steel, copper base, professional handles

Little Lilly 70 – 73
Mini-Kochgeschirr · Mini cookware
Edelstahl, Kapselboden
stainless steel, encapsulated base

Speed 74 – 75
Schnellkochtopf · Pressure cooker
Edelstahl, Kapselboden, Einhandbedienung
stainless steel, encapsulated base, one-hand operation

Loop 76 – 77
Multi-Entsafter · Multi juice extractor
4 Geräte in einem, Edelstahl, Kapselboden
4 devices in one, stainless steel, encapsulated base

Loop · Profi-Star 78 – 79
Spargeltopf · Asparagus pot
Edelstahl, Kapselboden
stainless steel, encapsulated base

Bräter · Roaster 80 – 87
Edelstahl · Aluminium · Gusseisen · 3-Schicht-Material
stainless steel · aluminium · cast iron · 3-layer material

Skagen

Rundum hygge · Hygge all around

Deckel

Hitzebeständiger Glasdeckel. Ermöglicht es, den Garzustand der Speisen jederzeit zu überprüfen, ohne den Deckel abnehmen zu müssen.

Lid

Heat-resistant glass lid. Allows you to check the cooking status of the food at any time without having to remove the lid.

Griff

Robuste, gut greifbare Gussgriffe.

Handle

Robust, easy-to-grip cast handles.

3-Schicht-Material

Bestehend aus Edelstahl (1), Aluminium (2), Edelstahl (3). Sehr robust, verschleißarm, pflegeleicht.

3-layer material

Consisting of stainless steel (1), aluminium (2), stainless steel (3). Very robust, low-wear, easy to clean.

Qualitätsboden

Effizienter Induktionsboden. Perfekt aufliegend für schnelle Wärmeaufnahme. Keine Schmutzkanten.

Base

Efficient induction base. Perfect contact for rapid heat absorption. No dirt craters.

Herdart

Für alle gängigen Herdarten geeignet, inkl. Induktion.

Stove type

Suitable for all common stove types, incl. induction.

Skagen

Skagen, die nördlichste Stadt Dänemarks, gilt vielen als Inbegriff eines hyggeligen Lebensstils. Übersetzt bedeutet ihr Name „herausragen". Davon inspiriert, haben wir sie als Namensgeberin für unsere Geschirrkollektion aus hochwertigem 3-Schicht-Material in Edelstahlausführung gewählt. Wie sie steht auch der Name der Serie für "hyggelig und herausragend".

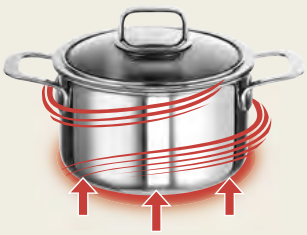
Skagen, the northernmost town in Denmark, is considered by many to be the epitome of a hygge lifestyle. Translated, its name means "to stand out". Inspired by this, we have chosen her as the eponym for our cookware collection made of high-quality 3-layer material in stainless steel. Like her, the name of the series also stands for "hyggelig and outstanding".

3-Schicht-Material (Edelstahl)

Beim 3-Schicht-Material in Edelstahlausführung umhüllen 2 Edelstahlschichten eine Aluminiumschicht, die die Wärme gleichmäßig und effizient bis in den Rand leitet – auf Induktion wie auf jeder anderen Herdart.

3-layer material (stainless steel)

The 3-layer material consists of two layers of stainless steel surrounding a layer of aluminium, which conducts heat evenly and efficiently into the rim – on induction hobs as well as on any other stove type.



Skagen

Skagen
Kochtopf, hoch · high casserole

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
9514-16	625846	16	2,00 l
9514-20	625853	20	3,50 l
9514-24	625860	24	5,50 l

10 JAHRE GARANTIE
jetzt aktivieren!
10-year guarantee

Eigenschaften · features

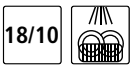
- hochwertiges 3-Schicht-Material oder rostfreier Edelstahl
- effizienter Induktionsboden
- Gussgriffe
- Güteglasdeckel mit Silikoneinlage
- eingerollter Rand und Innenskalierung
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- high-quality 3-layer material or stainless steel
- efficient induction base
- cast handles
- quality glass lid with silicone insert
- sealed rim and internal capacity scale
- suitable for all common stove types, incl. induction

Skagen
Dämpfaufsatz · steam top

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
0134-24	625983	24

passend für Kochtopf Skagen, 24 cm Ø
suitable for high casserole Skagen, 24 cm Ø



Skagen
Stieltopf · saucepan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
9524-16	625877	16	2,00 l

10 JAHRE GARANTIE
jetzt aktivieren!
10-year guarantee

Skagen
Sauteuse · saucier pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
9544-18	625990	18	1,80 l
9544-20	626003	20	2,30 l
9544-24	626010	24	3,60 l

10 JAHRE GARANTIE
jetzt aktivieren!
10-year guarantee

Skagen
Wok-Set, 3-tlg. · wok-set, 3-piece

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
9672-32	626041	32	5,00 l

Wok · wok, 32 cm Ø
Dämpfaufsatz · steam top, 32 cm Ø
Glasdeckel · glass lid, 32 cm Ø

10 JAHRE GARANTIE
jetzt aktivieren!
10-year guarantee

NEU!

Skagen
Schmortopf · casserole dish

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
9559-28	633667	28	4,60 l

10 JAHRE GARANTIE
jetzt aktivieren!
10-year guarantee

Skagen

Skagen
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
9554-20	625884	20
9554-24	625891	24
9554-28	625907	28

3-Schicht 3-layer · Boden · base induction

10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren!
10-year guarantee

XXStrong diamond

Skagen
Bratpfanne XXStrong · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
9555-20*	625938	20
9555-24*	625945	24
9555-28*	625952	28

3-Schicht 3-layer · XX STRONG diamond · Boden · base induction

10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! *
10-year guarantee *
nicht auf Beschichtungen I not on coatings

Eigenschaften · features

- hochwertiges 3-Schicht-Material
- effizienter Induktionsboden
- Gussgriffe
- strapazierfähige, hitzebeständige XXStrong-diamond Antihaft-Beschichtung
- eingerollter Rand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- high-quality 3-layer material
- efficient induction base
- cast handles
- hard-wearing, heat-resistant XXStrong-diamond non-stick coating
- sealed rim
- suitable for all common stove types, incl. induction

Skagen
Schmorpfanne · sauté pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
9556-926-28	625969	28	4,60 l

10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren!
10-year guarantee

Skagen
Grillpfanne · grill pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
9557-24	626027	24 x 24
9557-28	626034	28 x 28

10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren!
10-year guarantee

Besonders praktisch

Schmoren ist eine beliebte Garmethode. Die hohen Seitenränder und die großen Innenspiegel von Schmortopf und Schmorpfanne bieten dafür beste Voraussetzungen. Ideal für große Braten, Rouladen und Ragouts.

Especially practical

Braising is a popular cooking method. The high sides and large inside mirrors of casserole dish and sauté pan offer the best conditions for this. Ideal for large roasts, roulades and ragouts.

Besonders knusprig

Die Grillpfanne Skagen eignet sich hervorragend für fettarmes, knuspriges Braten mit Grillcharakter: Dank der Grillrippen liegt das Bratgut auf dem Fett, nicht in ihm. Ergebnis: köstliche Gerichte mit prägnantem „Streifenmuster". Zudem sorgt der glatte Außenboden für sicheren Stand und perfekte Wärmeaufnahme.

Especially crispy

The grill pan Skagen is ideal for low-fat, crispy roasting with a grilled flavour: thanks to the grill ribs, the food lays on the fat, not in it. The result: delicious dishes with a distinctive "stripe pattern". The smooth outer base also ensures a secure base and perfect heat absorption.

De Luxe

Praktische Schmuckstücke · Practical pieces of jewellery

SCHULTE-UFER®

Deckel

Perfekt aufliegender, schwerer Edelstahldeckel. Ermöglicht wasserarme Zubereitung.

Lid

Perfectly fitting, heavy stainless steel lid. Enables low-water preparation.

Griff

Robuste Edelstahl-Rohrgriffe. Angenehme Haptik, selbst bei längeren Kochzeiten.

Handle

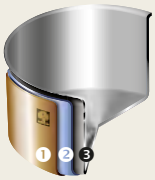
Robust stainless steel tube handles. Pleasant feel, even for longer cooking times.

3-Schicht-Material

Bestehend aus Kupfer (1), Aluminium (2), Edelstahl (3). Oberfläche gebürstet.

3-layer material

Consisting of copper (1), aluminium (2), stainless steel (3). Brushed surface.



Qualitätsboden

Effizienter Induktionsboden. Perfekt aufliegend für schnelle Wärmeaufnahme.

Base

Efficient induction base. Perfect contact for rapid heat absorption.

Herdart

Für alle gängigen Herdarten geeignet, inkl. Induktion.

Stove type

Suitable for all common stove types, incl. induction.

De Luxe

Wer gerne kocht, weiß die Eigenschaften von 3-Schicht-Material auf Kupferbasis zu schätzen: Es leitet die Wärme effizient und schnell und sieht dabei sehr edel aus. Wie De Luxe. Während die Kombination aus Kupfer, Aluminium, Edelstahl das Geschirr rundum zum Kochen bringt, bilden Deckel und Griffe aus Edelstahl einen raffinierten Kontrast zur gebürsteten Oberfläche. So eignet sich De Luxe perfekt für die Zubereitung köstlicher Speisen - und bietet dank seiner eleganten Form gleichzeitig einen unvergleichlichen Augenschmaus.

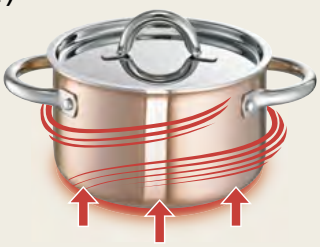
Anyone who enjoys cooking will appreciate the qualities of copper-based 3-layer material: it conducts heat efficiently and quickly, whilst looking very elegant. Just like De Luxe. Whilst the combination of copper, aluminium and stainless steel ensures the cookware heats up evenly, the stainless steel lids and handles provide a sophisticated contrast to the brushed finish. This makes De Luxe perfect for preparing delicious meals – and, thanks to its elegant design, it also offers an a truly breathtaking sight.

3-Schicht-Material (Kupfer)

Beim 3-Schicht-Material in Kupferausführung umhüllen eine Kupfer- und eine Edelstahlschicht eine Aluminiumschicht, die die Wärme gleichmäßig und effizient bis in den Rand leitet – auf Induktion wie auf jeder anderen Herdart.

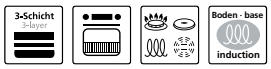
3-layer material (copper)

A copper and a stainless steel layer surround an aluminum layer, which conducts the heat evenly and efficiently into the rim – on induction as on any other stove typ.



De Luxe
Kochtopf, hoch · high casserole

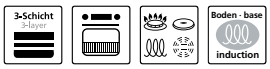
Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
9510-16 i	587052	16	2,00 l
9510-20 i	587069	20	3,50 l
9510-24 i	587076	24	5,50 l



10 JAHRE GARANTIE
jetzt aktivieren!
10-year guarantee

De Luxe
Stieltopf · saucepan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
9520-16 i	587083	16	2,00 l



10 JAHRE GARANTIE
jetzt aktivieren!
10-year guarantee

Eigenschaften · features

- hochwertiges 3-Schicht-Material in Kupferausführung
- effizienter Induktionsboden
- wärmeisolierende Edelstahl-Rohrgriffe
- schwerer Edelstahl-Auflagedeckel
- Schüttrand und Innenskalierung
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- high-quality 3-layer material in copper design
- efficient induction base
- heat-insulating stainless steel tube handles
- solid stainless steel lid
- pouring rim and capacity scale
- suitable for all common stove types, incl. induction

De Luxe
Sauteuse · saucier pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
9540-20 i	587090	20	1,50 l

De Luxe
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
9550-24 i	587106	24
9550-28 i	587113	28

3-Schicht 3-layer · Boden · base induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! 10-year guarantee

3-Schicht 3-layer · Boden · base induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! 10-year guarantee

Wärmeisolierende Rohrgriffe

Die gut greifbaren Rohrgriffe aus rostfreiem Edelstahl bleiben auch bei längerem Kochen kühl.

Heat-insulating tube handles

The easy-to-grip tube handles made of stainless steel stay cool even after a longer cooking process.

Valentina

Meisterlich und effizient · Masterful and efficient

Valentina

Aller guten Dinge sind nicht 3, sondern 4: Neben Skagen, De Luxe und Delicado ist Valentina die vierte Kollektion in unserem Sortiment, die aus hochwertigem 3-Schicht-Material besteht. Während diese Serien eine große Auswahl unterschiedlicher Kochgeräte bieten, deckt Valentina mit dem 5-teiligen Meister-Set die Grundbedürfnisse des täglichen Kochens ab. Aber auch für diese Serie gilt: einzigartig, effizient, zeitlos schön.

All good things don't come in threes, they come in fours: alongside Skagen, De Luxe and Delicado, Valentina is the fourth collection in our range to be made from high-quality 3-layer material. While these series offer a wide range of different cooking utensils Valentina covers the basic needs of everyday cooking with its 5-piece master set. But this series is also unique, efficient, timelessly beautiful.

Valentina
Meister-Set, 5-tlg. · 5-piece

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257	Ø cm	Inhalt capacity
Set 479	620421		
Kochtopf, flach/*low casserole*		20	2,80 l
Kochtopf, hoch/*high casserole*		16	2,00 l
Kochtopf, hoch/*high casserole*		20	3,60 l
Kochtopf, hoch/*high casserole*		24	5,90 l
Stieltopf/*saucepan*		16	1,60 l

10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren!
10-year guarantee

Eigenschaften · features

- hochwertiges 3-Schicht-Material
- effizienter Induktionsboden
- Gussgriffe
- Güteglasdeckel mit Silikoneinlage
- eingerollter Rand und Innenskalierung
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- high-quality 3-layer material
- efficient induction base
- cast handles
- quality glass lid with silicone insert
- sealed rim and internal capacity scale
- suitable for all common stove types, incl. induction

3-Schicht-Material (Edelstahl)

Beim 3-Schicht-Material in Edelstahlausführung umhüllen 2 Edelstahlschichten eine Aluminiumschicht, die die Wärme gleichmäßig und effizient bis in den Rand leitet – auf Induktion wie auf jeder anderen Herdart.

3-layer material (stainless steel)

The 3-layer material consists of two layers of stainless steel surrounding a layer of aluminium, which conducts heat evenly and efficiently into the rim – on induction hobs as well as on any other stove type.

Romana

Design-Klassiker – perfekt in Form und Funktion
Design classic – perfect in form and function

Deckel

Unverwechselbares Design. Erkennungszeichen von Romana. Ausgangspunkt für vieles: Perfekt schließend für wasserarmes Garen. Zusätzlicher Kondensationseffekt durch befüllbare Deckelmulde. Außerdem ist der Deckel am Griff einhängbar - dadurch bleiben die Hände frei und die Arbeitsfläche vor Kondenswasser geschützt.

Lid

Unmistakable design. The hallmark of Romana. Starting point for many things: Perfectly closing for low-water cooking. Additional condensation effect thanks to the fillable lid recess. Lid can also be hooked onto the handle, leaving the hands free and protecting the work surface from condensation.

Griff

Wärmeisolierende, gut greifbare, bequem in der Hand liegende Edelstahlgriffe.

Handle

Heat-insulating, easy-to-grip stainless steel handles that fit comfortably in the hand.

Edelstahl

Rostfreier Edelstahl 18/10. Besonders alltagstauglich, robust und verschleißarm. Spülmaschinengeeignet.

Stainless steel

18/10 stainless steel. Particularly suitable for everyday use, robust and low-wear. Dishwasher-suitable.

Zwischengrößen

Romana Kochtöpfe sind in unterschiedlichen Größen erhältlich.

Intermediate sizes

Romana casseroles are available in different sizes.

Qualitätsboden

Induktionsgeeigneter, präzise regelbarer protherm® Kupferboden. Für schnelle Wärmeaufnahme und optimale, effiziente Wärmeverteilung.

Base

Induction-compatible, precisely adjustable protherm® copper base. For fast heat absorption and optimum, efficient heat distribution.

Stapelbarkeit

Romana Töpfe können platzsparend ineinander gestapelt werden. Inklusive Deckel.

Stackability

Romana casseroles can be stacked inside each other to save space. Lids included.

Herdart

Für alle gängigen Herdarten geeignet, inkl. Induktion.

Stove type

Suitable for all common stove types, incl. induction.

Romana

Extrem robust, effizient, multifunktional, spülmaschinen- und backofenfest – das sind nur einige der Eigenschaften, die unsere Kochgeschirrserie Romana auszeichnen. Seit fast 50 Jahren verbindet sie zeitlose Optik, herausragende Qualität und praktische Handhabung mit einer großen Sortimentsbreite und -tiefe. So erfüllt Romana damals wie heute alle Anforderungen der modernen Küche.

Extremely robust, efficient, multifunctional, dishwasher- and oven-safe – these are just some of the features that set our Romana cookware range apart. For almost 50 years, it has combined a timeless design, outstanding quality and practicality with a wide and comprehensive range. As a result, Romana continues to meet all the requirements of the modern kitchen, just as it did back then.

protherm® Kupferboden

Auf den Punkt regulierbar, effizient, für alle Herdarten geeignet: Der Kupferboden ermöglicht eine punktgenaue, vitaminschonende Zubereitung der Speisen bei niedriger Energiezufuhr.

protherm® copper base

Precisely adjustable, efficient, suitable for all stove types: The copper base enables food to be prepared with pinpoint accuracy and without damaging the vitamins, while using little energy.

Romana
Kochtopf, flach· low casserole

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6301-14 i	533257	14	1,00 l
6301-16 i	533264	16	1,40 l
6301-18 i	533271	18	2,00 l
6301-20 i	533288	20	2,50 l
6301-22 i	533295	22	3,40 l
6301-24 i	533301	24	4,00 l
6301-28 i	533325	28	7,50 l

18/10 · protherm® induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! · 10-year guarantee

Romana
Kochtopf, hoch · high casserole

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6311-14 i	533332	14	1,40 l
6311-16 i	533349	16	2,00 l
6311-18 i	533356	18	2,50 l
6311-20 i	533363	20	3,50 l
6311-22 i	533370	22	4,50 l
6311-24 i	533387	24	5,50 l
6311-28 i	533400	28	9,00 l

18/10 · protherm® induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! · 10-year guarantee

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10 in schwerer Ausführung
- induktionsgeeigneter protherm® Kupferboden
- wärmeisolierende Edelstahlgriffe
- schwerer Edelstahl-Zargendeckel mit Mehrfachnutzen
- Schüttrand und Innenskalierung
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel in heavy-duty design
- induction-compatible protherm® copper base
- heat-insulating stainless steel handles
- solid stainless steel frame lid with multiple use
- pouring rim and internal capacity scale
- suitable for all common stove types, incl. induction

Praktische Ablagemöglichkeit

Der Multi-Deckel kann in den Griff einhängt werden. So bleiben nicht nur beide Hände frei. Auch die Arbeitsfläche wird vor Kondenswasser geschützt.

Practical storage option

The multi lid can be hooked into the handle. This not only keeps both hands free. It also protects the work surface from condensation.

Romana
Stieltopf · saucepan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6321-14 i	533486	14	1,00 l
6321-16 i	533493	16	1,40 l

18/10 · protherm® induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! · 10-year guarantee

Romana
Suppentopf · stockpot

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6361-20 i	533431	20	5,00 l
6361-24 i	533455	24	9,00 l
6361-28 i	533462	28	14,00 l

18/10 · protherm® induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! · 10-year guarantee

Romana
Milchtopf · milk pot

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6326-14 i	533530	14	1,90 l

18/10 · protherm® induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! · 10-year guarantee

Problemlos in die Spülmaschine

Alle unbeschichteten Romana Produkte sind vollständig spülmaschinengeeignet.

Easy to put in the dishwasher

All uncoated Romana products are completely dishwasher-suitable.

Romana

Romana
Multi-Set, 4-tlg. · 4-piece

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257	Ø cm	Inhalt capacity
Set 472	606197		
Kochtopf, flach/low casserole		16	1,40 l
Kochtopf, flach/low casserole		20	2,50 l
Kochtopf, hoch/high casserole		18	2,50 l
Kochtopf, hoch/high casserole		22	4,50 l

18/10 · induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! · 10-year guarantee

Romana
Mega-Set, 5-tlg. · 5-piece

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257	Ø cm	Inhalt capacity
Set 131	553774		
Kochtopf, flach/low casserole		16	1,40 l
Kochtopf, flach/ low casserole		20	2,50 l
Kochtopf, hoch/high casserole		16	2,00 l
Kochtopf, hoch/high casserole		20	3,50 l
Kochtopf, hoch/high casserole		24	5,50 l

18/10 · induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! · 10-year guarantee

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10 in schwerer Ausführung
- induktionsgeeigneter protherm® Kupferboden
- wärmeisolierende Edelstahlgriffe
- schwerer Edelstahl-Zargendeckel mit Mehrfachnutzen
- Schüttrand und Innenskalierung
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel in heavy-duty design
- induction-compatible protherm® copper base
- heat-insulating stainless steel handles
- solid stainless steel frame lid with multiple use
- pouring rim and internal capacity scale
- suitable for all common stove types, incl. induction

Praktische Innenskalierung

Eine Mess-Skala an der Innenseite der Romana Töpfe hilft beim Dosieren und gibt einen Überblick über die gekochte Menge.

Practical internal scaling

A measuring scale on the inside of the Romana casseroles helps with dosing and gives an overview of the amount cooked.

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10 in schwerer Ausführung
- induktionsgeeigneter protherm® Kupferboden
- schwenkbarer Edelstahlgriff
- Deckel ermöglicht einfache Befüllung und Innenreinigung
- sehr schnelles Aufheizen auf Induktion
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel in heavy-duty design
- induction-compatible protherm® copper base
- swivel stainless steel handle
- lid enables easy filling and interior cleaning
- very fast heating on induction hobs
- suitable for all common stove types, incl. induction

Romana
Wasserkessel · kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6009-17 i	595248	17	1,50 l *
			2,20 l **

* Nutzinhalt · useful capacity
** Nenninhalt · nominal capacity

10-year guarantee

Romana

Alles-Dämpfer · Universal steamer

Deckel

Hitzebeständiger Glasdeckel. Ermöglicht es, den Garzustand der Speisen jederzeit zu überprüfen, ohne den Deckel abnehmen zu müssen.

Lid

Heat-resistant glass lid. Allows you to check the cooking status of the food at any time without having to remove the lid.

Griff

Wärmeisolierende, gut greifbare, bequem in der Hand liegende Edelstahlgriffe.

Handle

Heat-insulating, easy-to-grip stainless steel handles that fit comfortably in the hand.

Dämpfaufsatz

Rostfreier Edelstahl 18/10. Perforiert. Spülmaschinengeeignet. Nimmt die Lebensmittel auf, die gedämpft werden sollen. Kann auch als Seiher verwendet werden.

Steam top

18/10 stainless steel. Perforated. Dishwasher-suitable. Picks up the food that is to be steamed. Can also be used as a colander.

Topfunterteil

Rostfreier Edelstahl 18/10. Spülmaschinengeeignet. Wird mit Wasser befüllt. Mit Deckel auch als Kochtopf zu verwenden.

Base of pot

18/10 stainless steel. Dishwasher-suitable. To be filled with water. Can also be used as a casserole with lid.

Qualitätsboden

Induktionsgeeigneter, präzise regelbarer protherm® Kupferboden. Für schnelle Wärmeaufnahme und optimale, effiziente Wärmeverteilung.

Base

Induction-compatible, precisely adjustable protherm® copper base. For fast heat absorption and optimum, efficient heat distribution.

Schonend garen

Neben klassischen Töpfen gibt es im umfangreichen Romana Sortiment auch Spezialartikel, die das Kochen bestimmter Lebensmittel komfortabler machen. Wie der Alles-Dämpfer: Dämpfen zählt zu den schonendsten Garmethoden in der modernen Küche, da ein Maximum an Nährstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen sowie Form, Farbe und Konsistenz der gedämpften Speisen erhalten bleiben. Besonders geeignet sind Kartoffeln, Knödel, Gemüse und Fisch. Beim Dämpfen befindet sich das Gargut im gelochten Dämpfaufsatz und kommt nicht mit kochendem Wasser in Berührung. Stattdessen wird es durch den aufsteigenden Dampf schonend gegart.

Gentle cooking

In addition to classic casseroles, the extensive Romana range also includes special items that make cooking certain foods more convenient. Like the universal steamer: steaming is one of the gentlest cooking methods in modern cuisine, as it preserves a maximum of nutrients, vitamins and minerals as well as the shape, colour and consistency of the steamed food. Potatoes, dumplings, vegetables and fish are particularly suitable. When steaming, the food is in the perforated steam top and does not come into contact with boiling water. Instead, it is gently cooked by the rising steam.

Romana
Alles-Dämpfer · universal steamer

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
0123-18 i*	533554	18
0123-24 i	533561	24

* hohe Ausführung · high design

18/10 · induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! · 10-year guarantee

Romana
Sauteuse XXStrong · saucier pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6349-20 i*	559745	20	1,50 l

18/10 · XX STRONG diamond · induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! * · 10-year guarantee *
nicht auf Beschichtungen I not on coatings

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10 in schwerer Ausführung
- induktionsgeeigneter protherm® Kupferboden
- wärmeisolierende Edelstahlgriffe
- hitzebeständiger, bruchsicherer Glasdeckel
- Edelstahl-Dämpfaufsatz
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel in heavy-duty design
- induction-compatible protherm® copper base
- heat-insulating stainless steel handles
- heat-resistant, break-proof glass lid
- steam top made from stainless steel
- suitable for all common stove types, incl. induction

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10 in schwerer Ausführung
- induktionsgeeigneter protherm® Kupferboden
- wärmeisolierender Edelstahlgriff
- strapazierfähige, hitzebeständige XXStrong-diamond Antihaft-Beschichtung
- Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel in heavy-duty design
- induction-compatible protherm® copper base
- heat-insulating stainless steel handle
- hard-wearing, heat-resistant XXStrong-diamond non-stick coating
- pouring rim
- suitable for all common stove types, incl. induction

Romana

Thermotopf · Insulated pot

Romana Kochtopf, hoch

Rostfreier Edelstahl 18/10. Besonders alltagstauglich, robust und verschleißarm. Spülmaschinengeeignet. Mit perfekt aufliegendem Edelstahl-Zargendeckel und wärmeisolierenden, handlichen Edelstahlgriffen. Dank des induktionsgeeigneten protherm® Kupferbodens für alle Herdarten geeignet. Inkl. Induktion.

Romana High casserole

18/10 stainless steel. Particularly suitable for everyday use, robust and low-wear. Dishwasher-suitable. Perfectly fitting stainless steel lid and heat-insulating, easy-to-grip stainless steel handles. Thanks to the induction-compatible protherm® copper base suitable for all common stove types, including induction.

Thermobox

Aus hochwertigem, robustem, pflegeleichtem Kunststoff. Recycelbar.

Insulated box

Made of high-quality, robust, easy to clean plastic. Recyclable.

Fertiggaren ohne Energie

Unsere Großeltern mussten täglich viele Herausforderungen meistern: Mit wenigen technischen Hilfsmitteln galt es nicht nur, Familie, Arbeit und Haushalt gut zu bewältigen, sondern dabei auch sparsam zu sein. Das gelang, weil sie erfinderisch waren - und z. B. „Omas Kochkiste" für die Essenszubereitung entwickelten: einen wärmeisolierenden Behälter, in den ein Topf mit angekochten Speisen gestellt wurde, die darin ohne Anbrennen, ohne Umrühren, ohne Aufsicht und ohne weitere Energiezufuhr über mehrere Stunden fertiggaren konnten. Das sparte nicht nur Geld, sondern die gewonnene Zeit konnte auch für andere wichtige Dinge genutzt werden. Unser Haus hat die „Kochkiste" neu interpretiert und mit dem Thermotopf Romana fit für die moderne Küche gemacht.

Finished cooking without energy

Our grandparents had to overcome many challenges every day: not only did they have to manage their family, work and household well with just a few technical aids, they also had to be economical. They managed to do this because they were inventive - and, for example, developed 'Grandma's cooking box' for preparing food: a heat-insulating container in which a pot of cooked food was placed, which could be cooked for several hours without burning, stirring, supervision or additional energy supply. This not only saved money, but the time saved could also be used for other important things. Our company has reinterpreted the 'cooking box' and made it fit for the modern kitchen with the Romana insulated pot.

Zwei, die perfekt zusammenpassen!

Die Thermobox ist speziell für den hohen Kochtopf Romana entwickelt. Dank dieser präzisen Abstimmung können Speisen energielos fertig gegart und lange warmgehalten werden.

Two that fit together perfectly!

The insulated box has been specially developed for the Romana high casserole. Thanks to this precise coordination, food can be cooked to the end without using energy and kept warm for a long time.

KUPFER BODEN COPPER BASE

Romana
Thermotopf · insulated pot

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6311-236-16 i	604117	16	2,00 l
6311-236-18 i	617421	18	2,50 l
6311-236-20 i	604124	20	3,50 l

18/10 · protherm® induction

10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! 10-year guarantee

Schritt 1 · Step 1

Speisen kurz im Topf auf dem Herd ankochen.

Briefly boil the food in the casserole on the stove.

Schritt 2 · Step 2

Den Topf dann in die Thermobox setzen.

Then place the casserole in the insulated box.

Schritt 3 · Step 3

Ohne weitere Energiezufuhr in der Thermobox zu Ende garen.

Cook to the end in the insulated box without adding any more energy.

Romana

Design-Klassiker – perfekt in Form und Funktion
Design classic – perfect in form and function

Edelstahlpfanne

Edelstahlpfannen bestechen mit Eigenschaften, die sie zum Liebling in vielen Küchen machen. So eignen sich Pfannen aus diesem Material hervorragend zum schnellen, scharfen Anbraten von unpaniertem Fleisch wie Steaks oder Hack oder von Bratkartoffeln. Sie werden schnell heiß, halten starke Hitze aus, das Bratgut wird optimal gebräunt und außen herrlich knusprig. Wer es mag, für den gibt es Romana Pfannen ausgestattet mit der besonders widerstandsfähigen XXStrong-diamond Antihaft-Beschichtung.

Stainless steel pan

Stainless steel pans have impressive properties that make them a favourite in many kitchens. Pans made from this material are ideal for quickly searing unbreaded meat such as steaks or mince or for frying potatoes. They heat up quickly, withstand high heat, the food is optimally browned and wonderfully crispy on the outside. For those who prefer a gentler frying method, Romana pans are available with the particularly resistant XXStrong-diamond non-stick coating.

Romana
Servierpfanne · serving pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6951-20 i	581074	20
6951-24 i	534056	24
6951-28 i	534063	28

18/10 · induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! · 10-year guarantee

Romana
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6362-20 i	538528	20
6362-24 i	538535	24
6362-28 i	538542	28

18/10 · induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! · 10-year guarantee

Eigenschaften · features

- ideal für scharfes Anbraten von unpaniertem Fleisch
- rostfreier Edelstahl 18/10 in schwerer Ausführung
- induktionsgeeigneter protherm® Kupferboden
- wärmeisolierende Edelstahlgriffe
- großer Innenspiegel mit Kugelprägung
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- ideal for searing unbreaded meat
- 18/10 stainless steel in heavy-duty design
- induction-compatible protherm® copper base
- heat-insulating stainless steel handles
- big plan inside with spherical stamping
- suitable for all common stove types, incl. induction

Fettarm braten

Durch die Kugelprägung in allen Romana Pfannen liegt das Bratgut nicht im Fett, sondern auf dem Fett. Das spart Öl und Fett.

Low-fat frying

Thanks to the spherical stamping in all Romana pans, the food is not in the fat but on top of it. This saves oil and fat.

Romana

Romana
Servierpfanne XXStrong · serving pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6867-20 i*	559325	20
6867-24 i*	558410	24
6867-26 i*	601178	26
6867-28 i*	558427	28

18/10 · XX STRONG diamond · protherm® induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! *

10-year guarantee *

nicht auf Beschichtungen I not on coatings

Romana
Schmorpfanne XXStrong · sauté pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6869-957-24 i*	575097	24	2,40 l
6869-957-28 i*	575103	28	3,30 l
6869-957-32 i*	575110	32	4,70 l

18/10 · XX STRONG diamond · protherm® induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! *

10-year guarantee *

nicht auf Beschichtungen I not on coatings

Eigenschaften · features

- ideal für schnelles, fettarmes Anbraten von Fleisch, Bratkartoffeln, Gemüse
- rostfreier Edelstahl 18/10 in schwerer Ausführung
- induktionsgeeigneter protherm® Kupferboden
- strapazierfähige, hitzebeständige XXStrong-diamond Antihaft-Beschichtung
- großer Innenspiegel mit Kugelprägung
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- ideal for fast, low-fat frying of meat, fried potatoes, vegetables
- 18/10 stainless steel in heavy-duty design
- induction-compatible protherm® copper base
- hard-wearing, heat-resistant XXStrong-diamond non-stick coating
- big plan inside with spherical stamping
- suitable for all common stove types, incl. induction

XXStrong diamond

Romana
Bratpfanne XXStrong · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6866-20 i*	559318	20
6866-24 i*	558397	24
6866-26 i*	580756	26
6866-28 i*	558403	28

18/10 · XX STRONG diamond · protherm® induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! *

10-year guarantee *

nicht auf Beschichtungen I not on coatings

XXStrong diamond

Romana
Bratpfanne XXStrong, hoch · frying pan high

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6870-24 i*	583054	24
6870-28 i*I**	583078	28

** mit Gegengriff · with counter handle

18/10 · XX STRONG diamond · protherm® induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! *

10-year guarantee *

nicht auf Beschichtungen I not on coatings

Für den Backofen geeignet

Romana-Töpfe und Pfannen sind dank ihrer hochwertigen Materialien sehr robust. So halten sie hohen Temperaturen stand und eignen sich für das Garen im Backofen.

Suitable for the oven

Romana casseroles and pans are very robust thanks to their high-quality materials. They can withstand high temperatures and are therefore suitable for cooking in the oven.

Maxa by Barski Design

Maximum an Design und Funktion · Maximum design and function

Deckel

Hitzebeständiger, bruchsicherer Glasdeckel mit multi-funktionalen Eigenschaften durch spezielles Design: T-Griffe, breite Deckelzarge, Silikonband, das Deckelgriffe, Deckelrand und Deckelzarge fest umschließt, Spalt in Deckelzarge, Silikon-Deckelknopf, flache Ausführung.

Lid

Heat-resistant, break-proof glass lid with multi-functional properties thanks to special design: T-handles, wide lid frame, silicone tape that firmly encloses the lid handles, the lid rim and the lid frame, gap in the lid frame, silicone lid knob, flat design.

Griff

Edelstahlgriffe in "Trapezform", in die sich die Deckelgriffe passgenau einfügen. Ermöglicht eine bequeme Deckelablage. Silikonummantelung macht Topflappen überflüssig.

Handle

Stainless steel handles in "trapezoidal shape", into which the lid-handles fit perfectly. Enables convenient lid storage. Silicone coating makes pot holders superfluous.

Edelstahl

Rostfreier Edelstahl 18/10. Besonders alltagstauglich, robust und verschleißarm. Spülmaschinengeeignet.

Stainless steel

18/10 stainless steel. Particularly suitable for everyday use, robust and low-wear. Dishwasher-suitable.

Herdart

Für alle gängigen Herdarten geeignet, inkl. Induktion.

Stove type

Suitable for all common stove types, incl. induction.

Qualitätsboden

Induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden. Speichert die aufgenommene Wärme und gibt sie bei reduzierter Energiezufuhr nach dem Ankochen gleichmäßig an das Gargut ab.

Base

Induction-compatible aluminium encapsulated base. Stores the absorbed heat and releases it evenly to the food after boiling with reduced energy input.

Maxa by Barski Design

Maxa wurde gemeinsam mit dem bekannten Frankfurter Design-Büro "Barski Design" entwickelt. Das Herzstück dieser Kollektion ist ein flacher Glasdeckel mit umlaufendem Silikonband und T-Griffen: Er bildet die Basis für die Maxa-Mehrwerte im Gebrauch: ruhiges Kochen ohne Deckelgeklapper, Anfassen ohne Topfhandschuhe, gesteuertes Abdampfen und Abgießen, bequeme Deckelablage, Einsatz als Topfuntersetzer, platzsparende Stapelbarkeit, Spülmaschineneignung.

Maxa was developed in collaboration with the well-known Frankfurt design studio "Barski Design". The centrepiece of this collection is a flat glass lid with a circumferential silicone band and T-handles: It forms the basis for Maxa's added value in use: quiet cooking without the lid rattling, touching without oven gloves, controlled steaming and pouring, convenient lid storage, use as a trivet, space-saving stackability, dishwasher-suitable.

Aluminium-Kapselboden

Der induktionsgeeignete Auminium-Kapselboden speichert die zugeführte Wärme und gibt sie gleichmäßig an das Gargut ab. Nach dem Ankochen kann bei reduzierter Energiezufuhr weitergegart werden.

Aluminium encapsulated base

The induction-compatible aluminium base stores the heat supplied and transfers it evenly to the food. After boiling, cooking continues with a reduced energy supply.

ALUMINIUM KAPSELBODEN capsule base Induction

Maxa by Barski Design

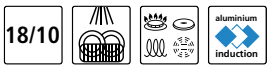
Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10
- induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden
- wärmeisolierende Edelstahlgriffe mit Silikonummantelung
- multi-funktionaler Glasdeckel, flache Ausführung
- Schüttrand und Innenskalierung
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel
- induction-compatible aluminium encapsulated base
- heat-insulating stainless steel handles with silicone coating
- multi-functional glass lid, flat design
- pouring rim and internal capacity scale
- suitable for all common stove types, incl. induction

Maxa by Barski Design
Kochtopf, hoch · high casserole

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
64119-16	631403	16	2,00 l
64119-20	631410	20	3,50 l
64119-24	631427	24	5,50 l



Gesteuertes Abdampfen

Der Spalt in der Deckelzarge ermöglicht es, den Dampfstrom leicht und sicher vom Körper weg auszurichten. Ideal für Kochfeldabzugssysteme.

Controlled evaporation

The gap in the lid frame allows the steam flow to be directed easily and safely away from the body. Ideal for hob extractor systems.

Gesteuertes Abgießen

Dank des Spalts in der Deckelzarge ist es möglich, überschüssige Flüssigkeit kontrolliert und vollständig abzugießen, während feste Bestandteile im Topf zurückgehalten werden.

Controlled pouring

Thanks to the gap in the lid frame, it is possible to pour off excess liquid in a controlled and complete manner, while solid components are retained in the cookware.

Maxa by Barski Design
Stieltopf · saucepan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
64129-16	631434	16	2,00 l

XX Strong endura

Maxa by Barski Design
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
64159-24	631441	24
64159-28	631458	28

18/10 · induction

18/10 · XX STRONG endura · induction

Bequeme Deckelablage

Der Deckel kann in den Topfgriff eingehängt werden. So bleiben Hände und Arbeitsfläche frei.

Convenient lid storage

The lid can be hooked into the pot handle. This keeps your hands and work surface free.

Einfache Stapelbarkeit

Mehrere Maxa Kochtöpfe unterschiedlicher Größe können einfach und platzsparend ineinander gestapelt werden. Und dank der flachen Form nehmen auch die Deckel kaum Raum ein. Für mehr Platz und Ordnung in der Küche.

Simple stacking

Several Maxa casseroles of different sizes can be easily stacked inside each other to save space. And thanks to the flat shape, the lids hardly take up any space either. For more space and tidiness in the kitchen.

Profi-Line

Kochen wie die Profis · Cooking like the pros

SCHULTE-UFER®

Edelstahl

Rostfreier Edelstahl 18/10 in schwerer Ausführung. Besonders alltagstauglich, robust und verschleißarm. Spülmaschinengeeignet.

Stainless steel

18/10 stainless steel. Particularly suitable for everyday use, robust and low-wear. Dishwasher-suitable.

Deckel

Perfekt aufliegender, schwerer Edelstahldeckel. Ermöglicht wasserarme Zubereitung.

Lid

Perfectly fitting, heavy stainless steel lid. Enables low-water preparation.

Griff

Gut greifbare, extrem sichere Edelstahlgriffe.

Handle

Easy to grip, extremely safe stainless steel handles.

Herdart

Für alle gängigen Herdarten geeignet, inkl. Induktion.

Stove type

Suitable for all common stove types, incl. induction.

Qualitätsboden

Induktionsgeeigneter, präzise regelbarer protherm® Kupferboden. Für schnelle Wärmeaufnahme und optimale, effiziente Wärmeverteilung.

Base

Induction-compatible, precisely adjustable protherm® copper base. For fast heat absorption and optimum, efficient heat distribution.

Profi-Line

Unser Premium-Kochgeschirr Profi-Line wird aufgrund der besonders schweren und robusten Qualität von Hobby-Köchen sehr geschätzt. Dank seiner markanten, funktionellen Merkmale sowie dem induktionsgeeigneten protherm® Kupferboden ist Profi-Line absolut praxistauglich und überzeugt durch hervorragende Kocheigenschaften.

Our Profi-Line premium cookware is appreciated by amateur chefs due to its particularly heavy and robust quality. Thanks to its striking, functional features and induction-compatible protherm® copper base, Profi-Line is absolutely practical and impresses with its outstanding cooking properties.

protherm® Kupferboden

Auf den Punkt regulierbar, effizient, für alle Herdarten geeignet: Der Kupferboden ermöglicht eine punktgenaue, vitaminschonende Zubereitung der Speisen bei niedriger Energiezufuhr.

protherm® copper base

Precisely adjustable, efficient, suitable for all stove types: The copper base enables food to be prepared with pinpoint accuracy and without damaging the vitamins, while using little energy.

protherm® INDUCTION KUPFER BODEN COPPER BASE

Profi-Line
Kochtopf, flach· low casserole

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257	Ø cm	Inhalt capacity
6404-16 i	583733	16	1,50 l
6404-20 i	583740	20	2,50 l

18/10 · induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! 10-year guarantee

Profi-Line
Kochtopf, hoch · high casserole

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257	Ø cm	Inhalt capacity
6414-16 i	583757	16	2,00 l
6414-20 i	583764	20	3,50 l
6414-24 i	583771	24	6,00 l

18/10 · induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! 10-year guarantee

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10 in schwerer Ausführung
- induktionsgeeigneter protherm® Kupferboden
- wärmeisolierende Edelstahlgriffe
- schwerer Edelstahl-Auflagedeckel
- Schüttrand und Innenskalierung
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel in heavy-duty design
- induction-compatible protherm® copper base
- heat-insulating stainless steel handles
- solid stainless steel lid
- pouring rim and internal capacity scale
- suitable for all common stove types, incl. induction

Griffe

Die extrem stabilen Profi-Griffe sind wärmeisolierend. Sie bieten sicheren Halt durch gute Griffigkeit und großen Wandungsabstand.

Handles

The extremely sturdy professional handles are heat-insulating. They offer a secure hold thanks to their good grip and large wall distance.

Profi-Line
Suppentopf · stockpot

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257	Ø cm	Inhalt capacity
6466-24 i	583795	24	9,00 l

18/10 · protherm® induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! · 10-year guarantee

Profi-Line
Meister-Set, 5-tlg. · 5-piece

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257	Ø cm	Inhalt capacity
Set 481	625358		
Kochtopf, flach/low casserole		20	2,50 l
Kochtopf, hoch/high casserole		16	2,00 l
Kochtopf, hoch/high casserole		20	3,50 l
Kochtopf, hoch/high casserole		24	6,00 l
Stieltopf/saucepan		16	1,50 l

18/10 · protherm® induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! · 10-year guarantee

Profi-Line
Stieltopf · saucepan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257	Ø cm	Inhalt capacity
6421-16 i	583788	16	1,50 l

18/10 · protherm® induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! · 10-year guarantee

Profi-Line

Profi-Line
Alles-Dämpfer · universal steamer

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257	Ø cm
0128-20 i	583818	20

Profi-Line
Spaghettitopf · spaghetti pot

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257	Ø cm	Inhalt capacity
6457-20 i	583801	20	5,00 l

18/10 · protherm® induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! · 10-year guarantee

18/10 · protherm® induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! · 10-year guarantee

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10 in schwerer Ausführung
- induktionsgeeigneter protherm® Kupferboden
- wärmeisolierende Edelstahlgriffe
- Edelstahl-Auflagedeckel oder hitzebeständiger Glasdeckel
- Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel in heavy-duty design
- induction-compatible protherm® copper base
- heat-insulating stainless steel handles
- stainless steel lid or heat-resistant glass lid
- pouring rim
- suitable for all common stove types, incl. Induction

Anti-Überkoch-System

Kein Überkochen mehr dank speziellem Lochbild:
Der aufsteigende Schaum bricht und fällt in sich zusammen.

Anti-boil-over system

No more boiling over thanks to the special hole pattern: the rising foam breaks and collapses.

Profi-Line
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257	Ø cm
6451-24 i	583825	24
6451-28 i	583832	28

18/10 · induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! · 10-year guarantee

Profi-Line
Schmorpfanne · sauté pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257	Ø cm	Inhalt capacity
6452-941-28 i	583856	28	3,30 l
6452-941-32 i	583863	32	4,70 l

18/10 · induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! · 10-year guarantee

Profi-Line
Sauteuse · saucier pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257	Ø cm	Inhalt capacity
6479-16	561892	16	1,00 l
6479-18	561908	18	1,20 l
6479-20	535961	20	1,50 l

18/10 · induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! · 10-year guarantee

Eine besondere Form

Eine Sauteuse ist ein flacher Topf mit Stielgriff und leicht gewölbten Seitenwänden, der das professionelle Schwenken von klein geschnittenem Bratgut in Fett sowie das Aufschlagen und Reduzieren von Saucen ohne Bindemittelzusatz ermöglicht. Sauteusen gehören zu den wichtigsten Kochgeräten in der Profi-Küche.

A special shape

A saucier pan is a shallow pan with a handle and slightly curved sides that allows you to professionally pan-fry chopped food in fat and whisk and reduce sauces without adding a binding agent. Saucier pans are among the most important cooking utensils in the professional kitchen.

Rio

Abgießen sicher und leicht · Safe and easy pouring

SCHULTE-UFER®

easy drop – Leichter abgießen mit...

Deckel

Hitzebeständiger, bruchsicherer easy-drop-Glasdeckel: Lochungen in der Deckelzarge ermöglichen kontrolliertes, vollständiges Abgießen überschüssiger Flüssigkeit, während feste Bestandteile im Topf zurückgehalten werden. Silikon-Grips für sicheren Halt.

Lid

Heat-resistant, break-proof easy-drop glass lid: perforations in the lid frame enable controlled and complete draining of excess liquid, while solid particles are retained in the casserole. Silicone grips for a secure hold.

Griff

Robuste Edelstahl-Rohrgriffe. Angenehme Haptik, selbst bei längeren Kochzeiten.

Handle

Robust stainless steel tube handles. Pleasant feel, even for longer cooking times.

Edelstahl

Rostfreier Edelstahl 18/10. Besonders alltagstauglich, robust und verschleißarm. Spülmaschinengeeignet.

Stainless steel

18/10 stainless steel. Particularly suitable for everyday use, robust and low-wear. Dishwasher-suitable.

Herdart

Für alle gängigen Herdarten geeignet, inkl. Induktion.

Stove type

Suitable for all common stove types, incl. induction.

Schüttrand

Stabilisierender easy-drop-Schüttrand mit Schnaupe: Für präzisen Flüssigkeitsablauf.

Pouring rim

Stabilising easy-drop pouring rim with spout. For precise liquid drainage.

Qualitätsboden

Induktionsgeeigneter, präzise regelbarer protherm® Kupferboden. Für schnelle Wärmeaufnahme und optimale, effiziente Wärmeverteilung.

Base

Induction-compatible, precisely adjustable protherm® copper base. For fast heat absorption and optimum, efficient heat distribution.

Rio

Das Abgießen von Kartoffeln, Nudeln und Gemüse ist auch für passionierte Köche herausfordernd: Verrutscht der Deckel, landet ein Teil des Gekochten in der Spüle. Rio – unser Premium-Geschirr mit easy-drop-Abgießsystem – schafft hier Abhilfe: Öffnungen in der Deckelzarge plus stabilisierender Schüttrand mit Ausgießöffnung erleichtern das vollständige Abgießen, ohne dass selbst kleinste Lebensmittel entweichen. Gleichzeitig ermöglicht das System kontrolliertes Abdampfen und ist damit ideal für Kochfelder mit Abzugssystem.

Draining potatoes, pasta and vegetables is a challenge even for passionate cooks: if the lid slips, some of the cooked food ends up in the sink. Rio – our premium cookware with easy-drop draining system provides a remedy here: openings in the lid frame plus a stabilising pouring rim with pouring opening make it easier to pour completely without even the smallest food escape. At the same time, the system enables controlled evaporation and is therefore ideal for hobs with an extractor system.

protherm® Kupferboden

Auf den Punkt regulierbar, effizient, für alle Herdarten geeignet: Der Kupferboden ermöglicht eine punktgenaue, vitaminschonende Zubereitung der Speisen bei niedriger Energiezufuhr.

protherm® copper base

Precisely adjustable, efficient, suitable for all stove types: The copper base enables food to be prepared with pinpoint accuracy and without damaging the vitamins, while using little energy.

protherm® INDUCTION KUPFER BODEN COPPER BASE

Rio

Rio
Kochtopf, flach· low casserole

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6906-20 i	606500	20	2,50 l

10-year guarantee

Rio
Kochtopf, hoch · high casserole

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6916-16 i	606517	16	2,00 l
6916-20 i	606524	20	3,50 l
6916-24 i	606531	24	5,50 l

10-year guarantee

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10
- induktionsgeeigneter protherm® Kupferboden
- wärmeisolierende Edelstahl-Rohrgriffe
- easy-drop Güteglasdeckel mit Silikon-Grips
- easy-drop Schüttrand und Innenskalierung
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel
- induction-compatible protherm® copper base
- heat-insulating stainless steel tube handles
- easy-drop quality glass lid with silicone grips
- easy-drop pouring rim and internal capacity scale
- suitable for all common stove types, incl. induction

Gesteuertes Abdampfen

Das easy-drop-System erleichtert nicht nur das sichere Abgießen von Flüssigkeiten, sondern auch das gesteuerte Abdampfen während des Kochvorgangs. Ideal für Kochfelder mit Dunstabzugssystem.

Controlled evaporation

The easy-drop system not only facilitates the safe pouring of liquids, but also the controlled evaporation during the cooking process. Ideal for hobs with an extractor system.

XXStrong diamond

Rio
Bratpfanne XXStrong · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6958-24 i*	606562	24
6958-28 i*	606579	28

18/10 · XX STRONG diamond · protherm® induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! *

10-year guarantee *

nicht auf Beschichtungen I not on coatings

Rio
Stieltopf · saucepan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6926-16 i	606548	16	1,40 l

18/10 · protherm® induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren!

10-year guarantee

XXStrong diamond

Rio
Schmorpfanne XXStrong · sauté pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6957-989-28 i*	606586	28	4,50 l

18/10 · XX STRONG diamond · protherm® induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! *

10-year guarantee *

nicht auf Beschichtungen I not on coatings

Wega

Ausgezeichnet und zeitlos · Excellent and timeless

SCHULTE-UFER®

Deckel

Hitzebeständiger Glasdeckel. Ermöglicht es, den Garzustand der Speisen jederzeit zu überprüfen, ohne den Deckel abnehmen zu müssen.

Lid

Heat-resistant glass lid. Allows you to check the cooking status of the food at any time without having to remove the lid.

Griff

Wärmeisolierende, gut greifbare, bequem in der Hand liegende Edelstahlgriffe.

Handle

Heat-insulating, easy-to-grip stainless steel handles that fit comfortably in the hand.

Edelstahl

Rostfreier Edelstahl 18/10. Besonders alltagstauglich, robust und verschleißarm. Spülmaschinengeeignet.

Stainless steel

18/10 stainless steel. Particularly suitable for everyday use, robust and low-wear. Dishwasher-suitable.

Herdart

Für alle gängigen Herdarten geeignet, inkl. Induktion.

Stove type

Suitable for all common stove types, incl. induction.

Qualitätsboden

Induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden. Speichert die aufgenommene Wärme und gibt sie bei reduzierter Energiezufuhr nach dem Ankochen gleichmäßig an das Gargut ab.

Base

Induction-compatible aluminium encapsulated base. Stores the absorbed heat and releases it evenly to the food after boiling with reduced energy input.

Wega

Keine andere Serie mit Aluminium-Kapselboden umfasst so viele Artikel wie Wega! Neben verschiedenen Töpfen und Pfannen gibt es zahlreiche Nice-to-haves wie einen Spaghettitopf mit Überkochschutz, Dämpfer für schonendes Garen im Wasserdampf oder einen Wok, mit dem sich leckere Asia-Gerichte zubereiten lassen. Wega steht für beste Qualität, hervorragende Funktionalität, praktische Handhabung und eine große Sortimentsvielfalt. Deshalb wurde die Serie bei Leistungstests von unabhängigen Instituten so oft wie keine andere mit Bestnoten ausgezeichnet.

No other range with an aluminium encapsulated base includes as many items as Wega! In addition to various casseroles and pans, there are numerous nice-to-haves such as a spaghetti pot with boil-over system, steamers for gentle cooking in steam or a wok for preparing delicious Asian dishes. Wega stands for top quality, outstanding functionality, practical handling and a wide range of products. This is why the range has been awarded top marks in performance tests by independent institutes more often than any other.

Aluminium-Kapselboden

Der induktionsgeeignete Auminium-Kapselboden speichert die zugeführte Wärme und gibt sie gleichmäßig an das Gargut ab. Nach dem Ankochen kann bei reduzierter Energiezufuhr weitergegart werden.

Aluminium encapsulated base

The induction-compatible aluminium base stores the heat supplied and transfers it evenly to the food. After boiling, cooking continues with a reduced energy supply.

ALUMINIUM KAPSELBODEN capsule base Induction

Wega
Kochtopf, flach· low casserole

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
64006-16	599796	16	1,40 l
64006-20	599802	20	2,50 l

Wega
Kochtopf, hoch · high casserole

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
64016-16	599819	16	2,00 l
64016-20	599826	20	3,50 l
64016-24	599833	24	5,50 l

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10
- induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden
- wärmeisolierende Edelstahlgriffe
- hitzebeständiger Glasdeckel
- Schüttrand und Innenskalierung
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel
- induction-compatible aluminium encapsulated base
- heat-insulating stainless steel handles
- heat-resistant glass lid
- pouring rim and internal capacity scale
- suitable for all common stove types, incl. induction

Wega
Stieltopf · saucepan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
64026-16	599840	16	1,40 l

Wega
Suppentopf · stockpot

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
64066-20	599857	20	5,00 l

Wega
Maxi-Set, 5-tlg. · 5-piece

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257	Ø cm	Inhalt capacity
Set 1046	599895		
Kochtopf, flach/low casserole		16	1,40 l
Kochtopf, flach/low casserole		20	2,50 l
Kochtopf, hoch/high casserole		16	2,00 l
Kochtopf, hoch/high casserole		20	3,50 l
Stieltopf/saucepan		16	1,40 l

Perfekte Haptik

Die wärmeisolierenden Griffe aus rostfreiem Edelstahl sind gut greifbar und liegen bequem in der Hand.

Perfect feel

The heat-insulating stainless steel handles are easy to grip and sit comfortably in the hand.

Alles im Blick

Dank des hitzebeständigen und bruchsicheren Glasdeckels kann der Garzustand der Speisen jederzeit kontrolliert werden. Ohne den Deckel abnehmen zu müssen.

Everything in view

Thanks to the heat-resistant and break-proof glass lid, the cooking status of the food can be checked at any time. Without having to remove the lid.

Wega
Alles-Dämpfer · universal steamer

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
00126-16	599871	16
00126-20	599888	20

Wega
Multi-Dämpfaufsatz · multi steam top

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...
62420	583719

passend für 16 cm, 18 cm und 20 cm Ø
suitable for 16 cm, 18 cm and 20 cm Ø

Wega
Seiher · colander

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
62980	605985	25

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10
- induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden
- wärmeisolierende Edelstahlgriffe
- hitzebeständiger Glasdeckel
- ohne Ein- bzw. Aufsätze auch als Kochtöpfe verwendbar
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel
- induction-compatible aluminium encapsulated base
- heat-insulating stainless steel handles
- heat-resistant glass lid
- can also be used as casseroles without inserts or attachments
- suitable for all common stove types, incl. induction

Wega
Aroma-Dämpfer · aroma steamer

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
00133-30	604193	30	6,50 l

Wega
Spaghettitopf · spaghetti pot

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
64446-20	599864	20	5,00 l

18/10 aluminium induction

18/10 aluminium induction

Kochen mit Aroma-Dampf

Auf diese Weise bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten. Obst und Gemüse behalten Form und Farbe. Fleisch wird zart und saftig.

Cooking with aroma steam

In this way, vitamins and minerals are preserved. Fruit and vegetables retain their shape and colour. Meat becomes tender and juicy.

Anti-Überkoch-System

Kein Überkochen mehr dank speziellem Lochbild: Der aufsteigende Schaum bricht und fällt in sich zusammen.

Anti-boil-system

No more boiling over thanks to the special hole pattern: the rising foam breaks and collapses.

Wega
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
64055-20	575288	20
64055-24	575295	24
64055-28	575318	28

Wega
Schmorpfanne · sauté pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
64056-965-24	580046	24	2,40 l
64056-965-26	582613	26	3,00 l
64056-965-28	579859	28	3,50 l

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10
- induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden
- sehr robuste Siegutal-Plus Antihaft-Beschichtung
- wärmeisolierende Edelstahl- oder Kunststoffgriffe
- hitzebeständiger Glasdeckel
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel
- induction-compatible aluminium encapsulated base
- very robust Siegutal-Plus non-stick coating
- heat-insulating stainless steel or plastic handles
- heat-resistant glass lid
- suitable for all common stove types, incl. induction

Alles-Könner aus Asien

Während der Wok in Asien seit Jahrtausenden verwendet wird, ist er in Europa in den letzten Jahrzehnten populär geworden. Dabei hat sich seine Form kaum verändert: Geblieben ist der angeschrägte Rand, an dem sich u. a. Fleischstücke gut hochziehen lassen. Aber: Aus dem Rundboden für die Feuerstelle wurde ein kleiner, flacher Boden für den Herdgebrauch. Dennoch geht das Kochen im Wok schnell und ist schonend. So bleiben Vitamin- und Nährstoffgehalt sowie der natürliche Geschmack und die Farbe der Zutaten weitgehend erhalten. Schulte-Ufer Woks eignen sich für die typischen Garmethoden wie Pfannenrühren, Dämpfen, Frittieren oder Schmoren.

All-rounder from Asia

While the wok has been used in Asia for thousands of years, it has become popular in Europe in recent decades. Its shape has hardly changed: What has remained is the bevelled edge, which makes it easy to lift pieces of meat, for example. However, the round base for use on an open fire has been replaced by a small, flat base for use on the hob. Nevertheless, cooking in a wok is quick and gentle. The vitamins and nutrients as well as the natural flavour and colour of the ingredients are largely retained. Schulte-Ufer woks are suitable for typical cooking methods such as stir-frying, steaming, deep-frying or braising.

Wega
Wok, inkl. Ablagegitter · wok, with storage grid

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
66520-34	574083	34	4,50 l

18/10 · SIEGUTAL plus · aluminium induction

Globus

Deckel

Hitzebeständiger Glasdeckel. Ermöglicht es, den Garzustand der Speisen jederzeit zu überprüfen, ohne den Deckel abnehmen zu müssen. Edelstahl-Deckelknopf mit integriertem Thermometer zur optimalen Temperaturkontrolle im Topf (Schmortopf, Wok).

Lid

Heat-resistant glass lid. Allows you to check the cooking status of the food at any time without having to remove the lid.
Stainless steel lid knob with integrated thermometer for optimum temperature control in the casserole (casserole dish, wok).

Antihaft-Beschichtung

Robuste XXStrong-endura Antihaft-Beschichtung. Kurzzeitig bis 250 °C hitzebeständig. Sehr guter Antihaft-Effekt.

Non-stick coating

Sturdy XXStrong-endura coating. Heat-resistant up to 250 °C for a short period. Very good non-stick performance.

Griff

Gut greifbare, bequem in der Hand liegende Edelstahlgriffe.

Handle

Easy-to-grip stainless steel handles that fit comfortably in the hand.

Aluminium

Aluminiumguss. Für hervorragende Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung. Pflegeleicht.

Aluminium

Cast aluminium. For excellent heat conductivity and even heat distribution. Easy to clean.

Qualitätsboden

Effizienter Induktionsboden.

Base

Efficient induction base.

Herdart

Für alle gängigen Herdarten geeignet, inkl. Induktion.

Stove type

Suitable for all common stove types, incl. induction.

Grenzenloser Genuss garantiert

Kulinarisch einmal um den Erdball reisen – Globus macht dies möglich! Egal, ob es ein saftiges amerikanisches Steak, ein köstliches indisches Lamm-Curry, ein fernöstliches Gericht, ein würziges Gulasch nach ungarischer Art, ein raffinierter Auflauf oder ein luftig-dünner Pfannkuchen wie in Frankreich sein soll: Globus bietet eine große Produktauswahl, mit der all diese Gerichte perfekt gelingen. Aus bester Aluminiumguss-Qualität sind alle Produkte leicht und ohne großen Kraftaufwand zu benutzen.

Unlimited enjoyment guaranteed

Culinary journeys around the world - Globus makes it possible! Whether it's a juicy American steak, a delicious Indian lamb curry, a Far Eastern dish, a spicy Hungarian-style goulash, a sophisticated casserole or a fluffy, thin pancake like in France: Globus offers a wide range of products to make all these dishes perfect. Made from the best cast aluminium quality, all products are easy to use.

XXStrong endura

Globus
Schmortopf · casserole dish

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
1635-24 i	615236	24 x 24	4,00 l
1635-28 i	615243	28 x 28	6,30 l

AL · XX STRONG endura · Boden · base induction

XXStrong endura

Globus
Wok, inkl. Ablagegitter · wok, with storage grid

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
1680-253-36 i	608924	36	5,00 l

AL · XX STRONG endura · Boden · base induction

Eigenschaften · features

- Aluminiumguss-Qualität
- effizienter Induktionsboden
- besonders robuste, hitzebeständige XXStrong-endura Antihaft-Beschichtung
- handliche Edelstahlgriffe
- hitzebeständiger Glasdeckel mit integriertem Thermometer im Deckelknopf
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- cast aluminium
- efficient induction base
- especially robust, heat-resistant Xstrong-endura non-stick coating
- easy-to-grip stainless steel handles
- heat-resistant glass lid with built-in thermometer
- suitable for all common stove types, incl. induction

Globus

Globus
Bräter · roaster

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
1665-34 i	604858	34 x 24	8,25 l

Globus
Bratreine · oven dish

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
1741-33	625549	33 x 26	4,40 l

Eigenschaften · features

- Aluminiumguss-Qualität
- effizienter Induktionsboden
- besonders robuste, hitzebeständige XXStrong-endura Antihaft-Beschichtung
- handliche Griffe
- hitzebeständiger Glasdeckel
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- cast aluminium
- efficient induction base
- especially robust, heat-resistant Xstrong-endura non-stick coating
- easy-to-grip handles
- heat-resistant glass lid
- suitable for all common stove types, incl. induction

Für raffinierte Aufläufe

Die Bratreine Globus heizt schnell auf und speichert die Wärme gut. Sie ist backofengeeignet, leicht zu reinigen und dank hochwertiger Aluminium-Qualität nicht so schwer.

For sophisticated casseroles

The Globus oven dish heats up quickly and retains the heat well. It is suitable for the oven, easy to clean and not that heavy thanks to the high-quality aluminium.

XX Strong endura

Globus
Crêpepfanne, inkl. Teigverteiler
crêpe pan, with accessories

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
1636-28 i	611788	28

AL · XX STRONG endura · Boden · base induction

Für luftig-dünne Pfannkuchen

Ideal für die Zubereitung von süßen oder herzhaften Crêpes oder Pfannkuchen. Der Teigverteiler dient dem gleichmäßigen, dünnen Verteilen des Teiges.

For fluffy, thin pancakes

Ideal for preparing sweet or savory crêpes or pancakes. The dough spreader is used to spread the dough evenly and thinly.

XX Strong endura

Globus
Grillplatte · grill plate

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
1624-27 i	623392	27 x 24
1624-33 i	623408	33 x 24

AL · XX STRONG endura · Boden · base induction

Fettarm, kross, aromatisch

Die Grillplatte Globus heizt schnell auf, ist geeignet für ovale Bräterzonen und Backofen, leicht im Gewicht, einfach zu reinigen.

Low-fat, crispy, flavourful

The Globus grill plate heats up quickly, is suitable for oval roasting zones and ovens, light in weight, easy to clean.

Rustika

Gleichmäßig und entschleunigt garen · Cook evenly and slowly

Rustika

Herdgeschirr muss nicht immer aus Edelstahl sein. Auch andere Materialien haben ihre Berechtigung: Zum Beispiel traditionelles Gusseisen, aus dem unsere Rustika-Kollektion besteht. Den Eigenschaften entsprechend ist Rustika robust, massiv, schwer, speichert die Wärme lange und gibt sie gleichmäßig über Boden und Wände an das Koch-/Bratgut ab. Das garantiert die problemlose Zubereitung von knusprigem Fleisch, aromatischen Gemüsegerichten, raffinierten Aufläufen und leckeren Eintöpfen.

Cookware doesn't always have to be made of stainless steel. Other materials also have their place: For example, traditional cast iron, which is what our Rustika collection is made of. According to its properties, Rustika is robust, solid, heavy, retains heat for a long time and transfers it evenly to the food to be cooked/roasted via the base and walls. This guarantees the trouble-free preparation of crispy meat, flavoursome vegetable dishes, sophisticated casseroles and delicious stews.

Gusseisen

Seit Generationen wird Gusseisen für die Herstellung von Töpfen/Pfannen verwendet. Sie sind fertigungsbedingt Unikate und haben ein hohes Gewicht. Daher nimmt es mehr Zeit in Anspruch, sie aufzuheizen; aber für eine gleichmäßige Temperaturverteilung und kontinuierliches Garen genügt eine mittlere Hitzezufuhr. Gusseisen-Produkte sind in der Regel für alle Herdarten sowie für den Einsatz im Backofen und auf Gasgrills geeignet - und zum Schutz und zur besseren Pflege mit einer hochwertigen, langlebigen, kratzfesten Emaillierung überzogen.

Cast iron

Cast iron has been used to make casseroles/pans for generations. They are unique due to the manufacturing process and are very heavy. It therefore takes more time to heat them up, but a medium heat supply is sufficient for even temperature distribution and continuous cooking. Cast iron products are generally suitable for all types of cookers as well as for use in ovens and on gas grills - and are coated with a high-quality, durable, scratch-resistant enamel coating for protection and better care.

Rustika
Multi-Bräter · multi roaster

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257	cm	Inhalt capacity
1664-32 s ●	600720	32 x 20	5,00 l
1664-32 r ●	600768	32 x 20	5,00 l

Rustika
Bräter · roaster

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257	cm	Inhalt capacity
1663-34 s ●	600737	34 x 26	7,10 l
1663-34 r ●	600775	34 x 26	7,10 l

Eigenschaften · features

- hochwertige Gusseisen-Qualität
- effizienter Induktionsboden
- Gussgriffe
- Gussdeckel
- Deckel Multi-Bräter als Pfanne/Auflaufform verwendbar
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- high-quality cast iron
- efficient induction base
- cast handles
- cast iron lids
- lid multi purpose roaster can be used as pan or oven dish
- suitable for all common stove types, incl. induction

Vielseitig verwendbar

Gusseisen-Bräter sind ideal zum scharfen Anbraten, Garen, Überbacken, Schmoren und langsamen Köcheln auf dem Herd und im Backofen.

Versatile in use

Cast iron roasters are ideal for searing, simmering, gratinating, braising and slow cooking on the hob and in the oven.

Rustika

Rustika
Bauernpfanne · farmer pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
1633-28 s ●	600713	28	3,60 l
1633-28 r ●	600751	28	3,60 l

Rustika
Grillplatte · grill plate

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
1625- 44 s ●	621879	44 x 24

FE

Eigenschaften · features

- hochwertige Gusseisen-Qualität
- effizienter Induktionsboden
- Gussgriffe
- hitzebeständiger Glasdeckel
- Grillrippen für fettarmes, krosses, aromatisches Braten mit Grillcharakter
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- high-quality cast iron
- efficient induction base
- cast handles
- heat-resistant glass lid
- grill ribs for low-fat, crispy and delicious grill-like frying
- suitable for all common stove types, incl. induction

FE

Rustika
Wok, inkl. Ablagegitter · wok, with storage grid

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
1662-36 s ●	600744	36	6,20 l

FE

Rustika
Mini-Servierpfanne · mini serving pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
1686-16 s ●	623910	16
1686-18 s ●	623927	18

Rustika
Mini-Grillpfanne · mini grill pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
1685-13 s ●	623880	13 x 13
1685-15 s ●	623897	15 x 15

Grillsaison bei jedem Wetter

Ob auf dem Herd, im Backofen oder über dem Feuer - mit der Rustika Grillplatte gelingen Speisen fettarm, knusprig und aromatisch. Die Grillrippen sorgen dabei für das typische Grillmuster.

Barbecue season whatever the weather

Whether on the stove, in the oven or over the fire - with the Rustika grill plate, dishes are low in fat, crispy and aromatic. The grill ribs ensure the typical grill pattern.

Rustika
Mini-Servierpfanne · mini serving pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
1694-16-s ●	625365	16 x 11

ProfessPlus

XXL-Kochgeschirr · XXL-Cookware

Für große Portionen

Große Mengen kochen oder einkochen? Mit XXL-Töpfen von ProfessPlus ist das kein Problem. Ob reichhaltige Portionen deftiger Suppen und Eintöpfe für die nächste Feier in großer Runde oder aber um ganz viel Obst und Gemüse auf Vorrat einzukochen: ProfessPlus lässt die größten Pläne wahr werden.

For large portions

Cooking or preserving large quantities? No problem with XXL-casseroles from ProfessPlus. Whether you want to cook generous portions of hearty soups and stews for the next big party or preserve lots of fruit and vegetables: ProfessPlus makes the biggest plans come true.

protherm® Kupferboden

Auf den Punkt regulierbar, effizient, für alle Herdarten geeignet: Der Kupferboden ermöglicht eine punktgenaue, vitaminschonende Zubereitung der Speisen bei niedriger Energiezufuhr.

protherm® copper base

Precisely adjustable, efficient, suitable for all stove types: The copper base enables food to be prepared with pinpoint accuracy and without damaging the vitamins, while using little energy.

ProfessPlus
XXL-Topf, flach · XXL-pot, low

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
0419-28 i	576681	28	9,50 l

10-year guarantee

ProfessPlus
XXL-Topf, hoch · XXL-pot, high

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257	Ø cm	Inhalt capacity
0469-24 i	576698	24	9,00 l
0469-28 i	576704	28	14,00 l

10-year guarantee

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl
- induktionsgeeigneter protherm® Kupferboden
- wärmeisolierende Edelstahlgriffe
- hitzebeständiger Glasdeckel
- Schüttrand und Innenskalierung
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- stainless steel
- induction-compatible protherm® copper base
- heat-insulating stainless stell handles
- heat-resistant glass lid
- pouring rim and internal capacity scale
- suitable for all common stove types, incl. induction

Einfach und günstig einkochen in großen Töpfen!

Die XXL-Töpfe von ProfessPlus eignen sich optimal zum Einkochen von Lebensmitteln, ohne dass ein spezieller Einkochautomat benötigt wird. Sie sind perfekt für kleine Mengen und zwischendurch!

Simple and affordable preserving in large pots!

The XXL pots from ProfessPlus are ideal for preserving food without the need for a special preserving machine. They're perfect for small quantities and for those odd jobs here and there!

Little Lilly

Mini-Kochgeschirr · Mini cookware

Für kleine Portionen

Sie suchen ein robustes Kochgeschirr, das platzsparend und ideal für kleine Portionen ist? Little Lilly, unser Mini-Kochgeschirr, erfüllt diese Anforderungen auf den Punkt: Es bietet eine große Auswahl an Töpfen und Pfannen, in denen sich kleine Mengen prima zubereiten lassen. Darüber hinaus eignet sich Little Lilly auch hervorragend zum Aufbewahren und Aufwärmen von Essensresten.

For small portions

Are you looking for robust cookware that is space-saving and ideal for small portions? Our Little Lilly mini range fulfills these requirements perfectly and offers a comprehensive selection of small pots and pans. They are perfect for preparing small quantities. Little Lilly is also ideal for storing and reheating leftovers.

Aluminium-Kapselboden

Der induktionsgeeignete Auminium-Kapselboden speichert die zugeführte Wärme und gibt sie gleichmäßig an das Gargut ab. Nach dem Ankochen kann bei reduzierter Energiezufuhr weitergegart werden.

Aluminium encapsulated base

The induction-compatible aluminium base stores the heat supplied and transfers it evenly to the food. After boiling, cooking continues with a reduced energy supply.

ALUMINIUM KAPSELBODEN capsule base Induction

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10
- induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden
- wärmeisolierende Edelstahlgriffe
- hitzebeständiger Glasdeckel
- Edelstahl-Dämpfeinsatz
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel
- induction-compatible aluminium encapsulated base
- heat-insulating stainless steel handles
- heat-resistant glass lid
- stainless steel steamer insert
- suitable for all common stove types, incl. induction

Little Lilly
Mini-Mehrzweck-Topf · mini multi purpose casserole

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
64068-18	618145	18	4,00 l

Simultan kochen

Der Mini-Mehrzweck-Topf ermöglicht die gleichzeitige Zubereitung von Speisen auf 2 Ebenen: Während im Topf z. B. die Kartoffeln kochen, gart im Dämpfeinsatz das Gemüse vitaminschonend im aufsteigenden Wasserdampf. Darüber hinaus kann der Dämpfeinsatz als Frittier- oder Spaghettieinsatz oder als Seiher genutzt werden.

Simultaneous cooking

The mini multi-purpose casserole enables food to be prepared on 2 levels at the same time: While the potatoes cook in the casserole, for example, the vegetables cook gently in the rising steam in the steamer insert. The steamer insert can also be used as a deep-frying or spaghetti insert or as a colander.

Little Lilly
Kochtopf, hoch · high casserole

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
64018-12	612631	12	0,95 l
64018-14	612648	14	1,30 l

Little Lilly
Stieltopf · saucepan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
64028-12	612617	12	0,80 l
64028-14	612624	14	1,05 l

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10
- induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden
- wärmeisolierende Edelstahlgriffe
- hitzebeständiger Glasdeckel
- Schüttrand und Innenskalierung
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel
- induction-compatible aluminium encapsulated base
- heat-insulating stainless steel handles
- heat-resistant glass lid
- pouring rim and capacity scale
- suitable for all common stove types, incl. induction

Little Lilly
Milchtopf · milk pot

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
64038-14	612655	14	1,90 l

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10
- induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden
- sehr robuste Siegutal-Plus Antihaft-Beschichtung
- wärmeisolierender Edelstahlgriff
- Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel
- induction-compatible aluminium encapsulated base
- very robust Siegutal-Plus non-stick coating
- heat-insulating stainless steel handles
- pouring rim
- suitable for all common stove types, incl. induction

Little Lilly
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
64078-16	612587	16
64078-18	612594	18
64078-20	612600	20

Speed

Schnellkochtopf · Pressure cooker

Deckel

Hochwertiger Edelstahl-Deckel. Mit Deckelgriff, Drehregler (inkl. Dampfdruck-Ventil) für Garstufen (schonend und intensiv), Sicherheitsventil, Ringdichtung (innen) und Klemmbacken. Der Deckel ist in beliebiger Position aufsetzbar. Die Ent- oder Verriegelung erfolgt durch Drehen des Deckelgriffs, wodurch es möglich ist, Speed mit einer Hand zu öffnen oder zu schließen.

Lid

High-quality stainless steel lid. With lid handle, rotary control (incl. steam pressure valve) for cooking levels (gentle and intensive), safety valve, ring seal (inside) and clamping jaws. Lid can be placed in any position. It is unlocked or locked by turning the lid handle, making it possible to open or close Speed with one hand.

Hoher Sicherheitsstandard.

High safety standard.

Griff

Wärmeisolierende, gut greifbare, bequem in der Hand liegende Kunststoffgriffe.

Handle

Heat-insulating, easy-to-grip plastic handles that fit comfortably in the hand.

Qualitätsboden

Induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden. Speichert die aufgenommene Wärme, um sie nach dem Ankochen gleichmäßig zu verteilen und an das Gargut abzugeben.

Base

Induction-compatible aluminium encapsulated base. Stores the absorbed heat and releases it evenly to the food after boiling with reduced energy input.

Herdart

Für alle gängigen Herdarten geeignet, inkl. Induktion.

Stove type

Suitable for all common stove types, incl. induction.

Edelstahl

Rostfreier Edelstahl 18/10. Besonders alltagstauglich, robust und verschleißarm.

Stainless steel

18/10 stainless steel. Particularly suitable for everyday use, robust and low-wear.

Zeitsparend kochen

Weil wir immer weniger Zeit haben, bleiben alltägliche Dinge wie das Kochen einer frischen Mahlzeit allzu oft auf der Strecke. Statt aber auf Convenience-Produkte oder den Döner von nebenan zurückzugreifen, lassen sich mit einem Schnellkochtopf im Handumdrehen leckere Gerichte zubereiten. Das ist nicht nur gesünder, sondern spart auch Zeit und Geld.

Time-saving cooking

Because we have less and less time, everyday things like cooking a fresh meal all too often fall by the wayside. But instead of resorting to convenience products or the kebab from next door, a pressure cooker can be used to prepare delicious meals in no time at all. This is not only healthier, but also saves time and money.

Aluminium-Kapselboden

Der induktionsgeeignete Auminium-Kapselboden speichert die zugeführte Wärme und gibt sie gleichmäßig an das Gargut ab. Nach dem Ankochen kann bei reduzierter Energiezufuhr weitergegart werden.

Aluminium encapsulated base

The induction-compatible aluminium base stores the heat supplied and transfers it evenly to the food. After boiling, cooking continues with a reduced energy supply.

ALUMINIUM KAPSELBODEN capsule base Induction

Eigenschaften · features

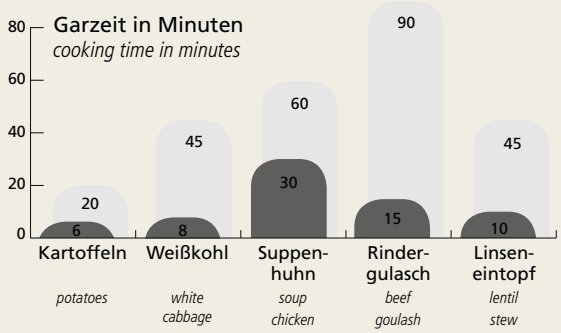
- rostfreier Edelstahl 18/10
- induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden
- Edelstahldeckel
- wärmeisolierende Kunststoffgriffe
- praktische Innenskalierung
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel
- induction-compatible aluminium encapsulated base
- stainless steel lid
- heat-insulating plastic handles
- practical capacity scale
- suitable for all common stove types, incl. induction

Speed
Schnellkochtopf · pressure cooker

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
67003-22	623415	22	6,00 l

18/10 · aluminium induction



Schnellkochtopf / pressure cooker · normaler Kochtopf / casserole

Alle Angaben sind unverbindliche Richtwerte.
All indications are approximate values.

Zeit und Geld sparen!

Speed ist ideal für die effiziente und zeitsparende Zubereitung mit Dampfdruck. Die Garzeiten betragen – je nach Lebensmittel – nur 10 % bis 30 % des normalen Zeitumfangs bei gleichzeitig besonders schonender Zubereitung.

Save time and money!

Speed is ideal for efficiente and time saving preparation with steam pressure. Depending on the food, the cooking times are only 10 % to 30 % of the normal amount of time, while at the same time being prepared particularly gently.

Loop

Multi-Entsafter · Multi juice extractor

Deckel

Hitzebeständiger Glasdeckel. Ermöglicht es, den Garzustand jederzeit zu überprüfen, ohne den Deckel abnehmen zu müssen.

Lid

Heat-resistant glass lid. Allows you to check the cooking status any time without having to remove the lid.

Griff

Robuste Edelstahl-Rohrgriffe. Angenehme Haptik, selbst bei längeren Kochzeiten.

Handle

Robust stainless steel tube handles. Pleasant feel, even for longer cooking times.

Fruchtkorb

Rostfreier Edelstahl 18/10. Perforiert. Spülmaschinengeeignet. Nimmt das Obst oder Gemüse auf, das entsaftet werden soll. Kann auch als Seiher verwendet werden. Ca. 7,00 l.

Fruit pot

18/10 stainless steel. Perforated. Dishwasher-suitable. Picks up fruits and vegetables that are to be used. Can also be used as a colander. Ca. 7,00 l.

Schlauchklemme

Rostfreier Edelstahl 18/10. Spülmaschinengeeignet. Zum Verschließen des Ablaufschlauches.

Drain clip

18/10 stainless steel. Dishwasher-suitable. For closing the drain hose.

Saftbehälter

Rostfreier Edelstahl 18/10. Spülmaschinengeeignet. Fängt den Obstsaft auf. Ca. 3,00 l.

Juice catcher

18/10 stainless steel. Dishwasher-suitable. Catches the fruit juice. Ca. 3,00 l.

Ablaufschlauch

Aus Silikon. Lebensmittelecht. Spülmaschinengeeignet. Zum einfachen, dosierten Abfüllen des Saftes.

Drain hose

Made from silicone. Food-safe. Dishwasher-suitable. For easy, dosed filling of the juice.

Wassertopf

Rostfreier Edelstahl 18/10. Spülmaschinengeeignet. Wird mit Wasser befüllt. Mit Deckel auch als Kochtopf zu verwenden. Ca. 6,50 l.

Base of pot

18/10 stainless steel. Dishwasher-suitable. To be filled with water. Can also be used as a casserole with lid. Ca. 6,50 l.

4 in einem

Seit Jahrhunderten bereiten Menschen Obst- und Gemüsesäfte zu. Früher durch mühsames Auspressen gewonnen, ist dies heute mit dem Entsafter Loop ein Kinderspiel! Er ist so konzipiert, dass alle Teile miteinander kombiniert werden können und neben der Funktion als Entsafter noch 3 weitere Funktionen erfüllen: als Dampfgarer, Kochtopf oder Seiher.

4 in one

People have been preparing fruit and vegetable juices for centuries. Formerly obtained by laborious squeezing, this is now child's play with the juice extractor Loop! It is designed so that all parts can be combined with each other and fulfils 3 other functions in addition to its function as a juicer: As a steamer, casserole or strainer.

Aluminium-Kapselboden

Der induktionsgeeignete Auminium-Kapselboden speichert die zugeführte Wärme und gibt sie gleichmäßig an das Gargut ab. Nach dem Ankochen kann bei reduzierter Energiezufuhr weitergegart werden.

Aluminium encapsulated base

The induction-compatible aluminium base stores the heat supplied and transfers it evenly to the food. After boiling, cooking continues with a reduced energy supply.

ALUMINIUM KAPSELBODEN capsule base Induction

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10
- induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden
- wärmeisolierende Edelstahl-Rohrgriffe
- hitzebeständiger Glasdeckel
- Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel
- induction-compatible aluminium encapsulated base
- heat-insulating stainless steel tube handles
- heat-resistant glass lid
- pouring rim
- suitable for all common stove types, incl. induction

Loop
Multi-Entsafter · multi juice extractor

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
67940-26*	593312	26

* Saisonprodukt · seasonal product

18/10 · aluminium induction

Der Entsafter vereint 4 Geräte in einem:

The juice extractor combines 4 devices in one:

Entsafter
juice extractor

Dämpfer
steamer

Kochtopf
casserole

Seiher
colander

Loop · Profi-Star

Spargeltopf · Asparagus pot

Für Feinschmecker

Spargel ist ein beliebtes Frühlingsgemüse. Mit seiner Leichtigkeit passt er perfekt in diese Jahreszeit und unterstützt mit seinen Nährstoffen eine ausgewogene Ernährung. Spargel bereitet man besten in einem Schulte-Ufer Spargeltopf zu. Denn darin stehen die Stangen nur zu etwa 2/3 im Wasser. So garen die empfindlichen Köpfe schonend im aufsteigenden Dampf, werden nicht zu weich und behalten ihren köstlichen Geschmack.

For gourmets

Asparagus is a favourite spring vegetable. With its lightness, it fits perfectly into this time of year and supports a balanced diet with it nutrients. The best way to prepare asparagus is to use a Schulte-Ufer asparagus pot. This is because the spears are only about 2/3 submerged in water. This means that the delicate heads cook gently in the rising steam, do not become too soft and retain their delicious flavour.

Aluminium-Kapselboden

Der induktionsgeeignete Auminium-Kapselboden speichert die zugeführte Wärme und gibt sie gleichmäßig an das Gargut ab. Nach dem Ankochen kann bei reduzierter Energiezufuhr weitergegart werden.

Aluminium encapsulated base

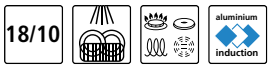
The induction-compatible aluminium base stores the heat supplied and transfers it evenly to the food. After boiling, cooking continues with a reduced energy supply.

ALUMINIUM
KAPSELBODEN
capsule base
Induction

Loop
Spargeltopf · asparagus pot

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
65089-16*	593329	16	4,50 l

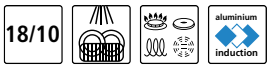
ideal für 1 kg Spargel
ideal for 1 kg of asparagus



Profi-Star
Spargeltopf · asparagus pot

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
69061-18*	589650	18	5,50 l

ideal für 2 kg Spargel
ideal for 2 kg of asparagus



Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10
- induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden
- wärmeisolierende Rohrgriffe (Loop) oder Edelstahlgriffe (Profi-Star)
- hitzebeständiger Glasdeckel
- Spargelkorb aus Edelstahl
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel
- induction-compatible aluminium encapsulated base
- heat-insulating tube handles (Loop) or stainless steel handles (Profi-Star)
- heat-resistant glass lid
- asparagus insert made of stainless steel
- suitable for all common stove types, incl. induction

* Saisonartikel · seasonal product

Geteilter Korbeinsatz

Der Korbeinsatz Profi-Star sorgt dank seiner Unterteilung auch bei kleinen Spargelmengen für einen sicheren Stand. Zudem können Spargelsorten mit unterschiedlichen Garzeiten gleichzeitig im gleichen Topf zubereitet werden.

Divided basket insert

Thanks to its subdivision, the Profi-Star basket insert ensures a secure stand even with small quantities of asparagus. In addition, asparagus varieties with different cooking times can be prepared at the same time in the same pot.

Bräter · Roaster

Für Herd und Backofen · For hob and oven

Bräter

In vielen Küchen hält sich das Gerücht, dass Bräter nur zur Zubereitung von Martinsgänsen benötigt werden und anschließend wieder im Keller verschwinden. Ein Mythos! Denn Bräter sind äußerst vielseitige Kochutensilien: Neben dem Braten und Schmoren auf dem Herd und im Backofen eignen sie sich auch für die Zubereitung von pochiertem Fisch, gratinierten Aufläufen, liegend gegartem Spargel oder gedünstetem Sommergemüse. Deshalb sind Schulte-Ufer Bräter unverzichtbar in jeder Küche!

Roaster

In many kitchens, there's a rumour that roasters are only needed for preparing St Martin's Day goose and are then put away in the cellar again. That's a myth! Roasters are actually extremely versatile cooking utensils: as well as for roasting and braising on the hob and in the oven, they're also ideal for preparing poached fish, gratin dishes, asparagus cooked flat or steamed summer vegetables. That's why Schulte-Ufer roasters are a must-have in every kitchen!

Multi-Bräter
Bräter · roaster

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
6789-30	533806	30 x 20,0	4,50 l
6789-34	535831	34 x 22,5	6,50 l
6789-38	533813	38 x 25,5	9,00 l

Sicht-Bräter
Bräter · roaster

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
6768-30	557765	30 x 20,0	4,50 l
6768-34	557772	34 x 22,5	6,50 l
6768-38	541092	38 x 25,5	9,00 l

Eigenschaften · features

- für scharfes Anbraten auf dem Herd und Weitergaren im Backofen
- rostfreier Edelstahl
- induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden
- wärmeisolierende Edelstahl-Rohrgriffe
- Multi-Edelstahldeckel oder Güteglasdeckel
- Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- for searing on the stove and subsequent further cooking in the oven
- stainless steel
- induction-compatible aluminium encapsulated base
- heat-insulating stainless steel tube handles
- stainless steel multi-lid or high-quality glass lid
- pouring rim
- suitable for all common stove types, incl. induction

Multi-Deckel

Der Multi-Deckel hat einen eigenen induktionsgeeigneten Aluminiumboden. Dadurch kann er auch separat als Pfanne oder Auflaufform genutzt werden.

Multi-lid

The multi-lid has its own induction-compatible aluminium base.. This means it can also be used separately as a pan or an oven dish.

Bräter · Roaster

Allzweck-Bräter
Bräter, inkl. Gitter · roaster, with grid

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
67067-36	589667	36 x 25	6,00 l

Allzweck-Sicht-Bräter
Bräter, inkl. Gitter · roaster, with grid

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
67048-36	590274	36 x 25	6,00 l

Eigenschaften · features

- für scharfes Anbraten auf dem Herd und Weitergaren im Backofen
- rostfreier Edelstahl
- induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden
- Edelstahlgriffe
- Multi-Edelstahldeckel oder Güteglasdeckel
- Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- for searing on the stove and subsequent further cooking in the oven
- stainless steel
- induction-compatible aluminium encapsulated base
- stainless steel handles
- stainless steel multi-lid or high-quality glass lid
- pouring rim
- suitable for all common stove types, incl. induction

Aluminium-Kapselboden

Der induktionsgeeignete Auminium-Kapselboden speichert die zugeführte Wärme und gibt sie gleichmäßig an das Gargut ab. Nach dem Ankochen kann bei reduzierter Energiezufuhr weitergegart werden.

Aluminium encapsulated base

The induction-compatible aluminium base stores the heat supplied and transfers it evenly to the food. After boiling, cooking continues with a reduced energy supply.

ALUMINIUM KAPSELBODEN capsule base Induction

Allzweck-Bräter Easy
Bräter · roaster

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
67061-36	589674	36 x 25	6,00 l

Allzweck-Sicht-Bräter Easy
Bräter · roaster

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
67049-36	590281	36 x 25	6,00 l

Eigenschaften · features

- für schonendes Anbraten auf dem Herd und Weitergaren im Backofen
- rostfreier Edelstahl
- induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden
- sehr robuste Siegutal-Plus Antihaft-Beschichtung
- Edelstahlgriffe
- Multi-Edelstahldeckel oder Güteglasdeckel
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- for searing on the stove and subsequent further cooking in the oven
- stainless steel
- induction-compatible aluminium encapsulated base
- very robust Siegutal-Plus non-stick coating
- stainless steel handles
- stainless steel multi-lid or high-quality glass lid
- suitable for all common stove types, incl. induction

Bräter · Roaster

XX Strong endura

Globus
Bräter · roaster

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
1665-34 i	604858	34 x 24	8,25 l

AL · XX STRONG endura · Boden · base induction

XX Strong endura

Aluna
Bräter · roaster

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
1856-36	634619	36 x 25	8,50 l

AL · XX STRONG endura · Boden · base induction

Eigenschaften · features

- für schonendes Anbraten auf dem Herd und Weitergaren im Backofen
- Aluminiumguss-Qualität
- effizienter Induktionsboden
- sehr robuste Antihaft-Beschichtungen
- hitzebeständiger Glasdeckel
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- for searing on the stove and subsequent further cooking in the oven
- high-quality cast aluminium
- efficient induction base
- very robust non-stick coatings
- heat-resistant glass lid
- suitable for all common stove types, incl. induction

Induktionsboden

Effizenter Induktionsboden für hevorragende Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung.

Aluminium encapsulated base

Efficent induction base for outstanding heat conductivity and even heat distribution.

Rustika
Multi-Bräter · multi roaster

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257	cm	Inhalt capacity
1664-32 s ●	600720	32 x 20	5,00 l
1664-32 r ●	600768	32 x 20	5,00 l

Rustika
Bräter · roaster

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257	cm	Inhalt capacity
1663-34 s ●	600737	34 x 26	7,10 l
1663-34 r ●	600775	34 x 26	7,10 l

Eigenschaften · features

- zum scharfen Anbraten, Schmoren, Grillen, Überbacken, langsamen Köcheln
- hochwertige Gusseisen-Qualität
- effizienter Induktionsboden
- Gussgriffe
- Gussdeckel
- Deckel Multi-Bräter als Pfanne/Auflaufform verwendbar
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- for frying, braising, grilling, gratinating, slow-simmering food
- high-quality cast iron
- efficient induction base
- cast handles
- cast iron lids
- lid multi-purpose roaster can be used as a pan or an oven dish
- suitable for all common stove types, incl. induction

Bräter · Roaster

Für Herd und Backofen · For hob and oven

3-Schicht-Material

Bestehend aus Edelstahl (1), Aluminium (2), Edelstahl (3). Sehr robust, verschleißarm. Spülmaschinengeeignet.

3-layer-material

Consisting of stainless steel (1), aluminium (2), stainless steel (3). Very robust, low-wear. Dishwasher-suitable.

Griff

Handliche Edelstahlgriffe.

Handle

Easy to grip stainless steel handles.

Delicado

Herdart

Für alle gängigen Herdarten geeignet, inkl. Induktion.

Stove type

Suitable for all common stove types, incl. induction.

Qualitätsboden

Effizienter Induktionsboden. Perfekt aufliegend für schnelle Wärmeaufnahme.

Base

Efficient induction base.
Perfect contact for rapid heat absorption.

Bratreine

Als Mischung aus hoher Pfanne mit handlichen Griffen und flachem Bräter gilt die Bratreine als kleine Schwester der voluminösen ovalen oder eckigen Bräter. Wie diese eignet sie sich aber auch zum Anbraten auf dem Herd und zum schonenden Weitergaren im Backofen. Dank ihrer rechteckigen, moderaten Form ist sie zudem perfekt als Serviergeschirr.

Oven dish

As a mixture of a tall pan with handy handles and a flat roasting tin, the oven dish is the little sister of the voluminous oval or square roasters. Like these, however, it is also suitable for searing on the hob and for gentle cooking in the oven. Thanks to its rectangular, moderate shape, it is also perfect as a serving dish.

Delicado
Bratreine · oven dish

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
9790-35 i	604865	35 x 25	6,20 l

Globus
Bratreine · oven dish

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Inhalt capacity
1741-33	625549	33 x 26	4,40 l

10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren!
10-year guarantee

Eigenschaften · features

- hochwertiges 3-Schicht-Material
- effizienter Induktionsboden
- Edelstahlgriffe
- backofengeeignet
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- high-quality 3-layer material
- efficient induction base
- stainless steel handles
- oven-suitable
- suitable for all common stove types, incl. induction

Eigenschaften · features

- Aluminiumguss-Qualität
- effizienter Induktionsboden
- besonders robuste, hitzebeständige XXStrong-endura Antihaft-Beschichtung
- Edelstahlgriffe
- backofengeeignet
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- cast aluminium
- efficient induction base
- very robust, heat-resistant Xstrong-endura non-stick coating
- stainless steel handles
- oven-suitable
- suitable for all common stove types, incl. induction

Pfanne · Pan

Pfanne ist nicht gleich Pfanne

Wer höchste Ansprüche an sich selbst und seine Umgebung stellt, im täglichen Gebrauch keine Kompromisse eingehen möchte oder kreative Ausflüge in die Welt der Gaumenfreuden liebt, findet im Schulte-Ufer Sortiment eine große Vielfalt an Pfannen. Ob Material, Größe oder Verwendungszweck - unser Pfannensortiment lässt kaum Wünsche offen. Der Einsatz hochwertiger Materialien in Verbindung mit modernster Technik, bester Verarbeitung und harmonischem Design sind das A und O unserer Pfannenkompetenz.

Not all pans are the same

Anyone who sets the highest standards for themselves and those around them, does not want to compromise in daily use or loves creative excursions into the world of culinary delights will find a large variety of pans in the Schulte-Ufer range. Whether material, size or intended use - our range of pans leaves nothing to be desired. The use of high-quality materials in combination with state-of-the-art technology, the best workmanship and harmonious design are the be-all and end-all of our pan expertise.

UniverSUS® NEU!

Astral 90 – 99

Edelstahl, Kapselboden
stainless steel, encapsulated base

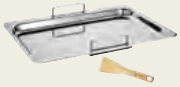
Quasar

tritherm mit Energiekern®
tritherm with energy-core

3-Schicht-Pfanne · 3-layer pan

De Luxe · Skagen 100 – 102

Kupfer- oder Edelstahlausführung
copper- or stainless steel design



Teppanyaki Delicado 103

Edelstahlausführung, für Flex-Induktionsfelder
stainless steel design, for flex inductions hobs

Edelstahlpfanne · Stainless steel pan

Romana · Profi-Line · Rio 106 – 109

Edelstahl, Kupferboden
stainless steel, copper base

Wega · Little Lilly · Maxa by Barski Design 110 – 111

Edelstahl, Kapselboden, Antihaft-Beschichtung
stainless steel, encapsulated base, non-stick coating

Aluminiumpfanne · Aluminium pan

Switch · Charisma 112 – 115

Induktionsboden, 1-2-click™-System, optische Brat-Anzeige
induction base, 1-2-click™ system, optical temperature indicator

Eisen-/Gusseisenpfanne · Iron/Cast iron pan

Iron-Star · Rustika 116 – 119

Induktionsboden
induction base

Deckel · Lid

Cake · Nebra · Adriana · Clara · Claas 120 – 123

Edelstahl, Glas
stainless steel, glass

Wok

Astral · Wega · Wave · Bo-lang 124 – 127

Edelstahl, Kapselboden, Kupferboden
stainless steel, encapsulated base, copper base

Skagen 127

3-Schicht-Material, Edelstahlausführung
3-layer material, stainless steel design

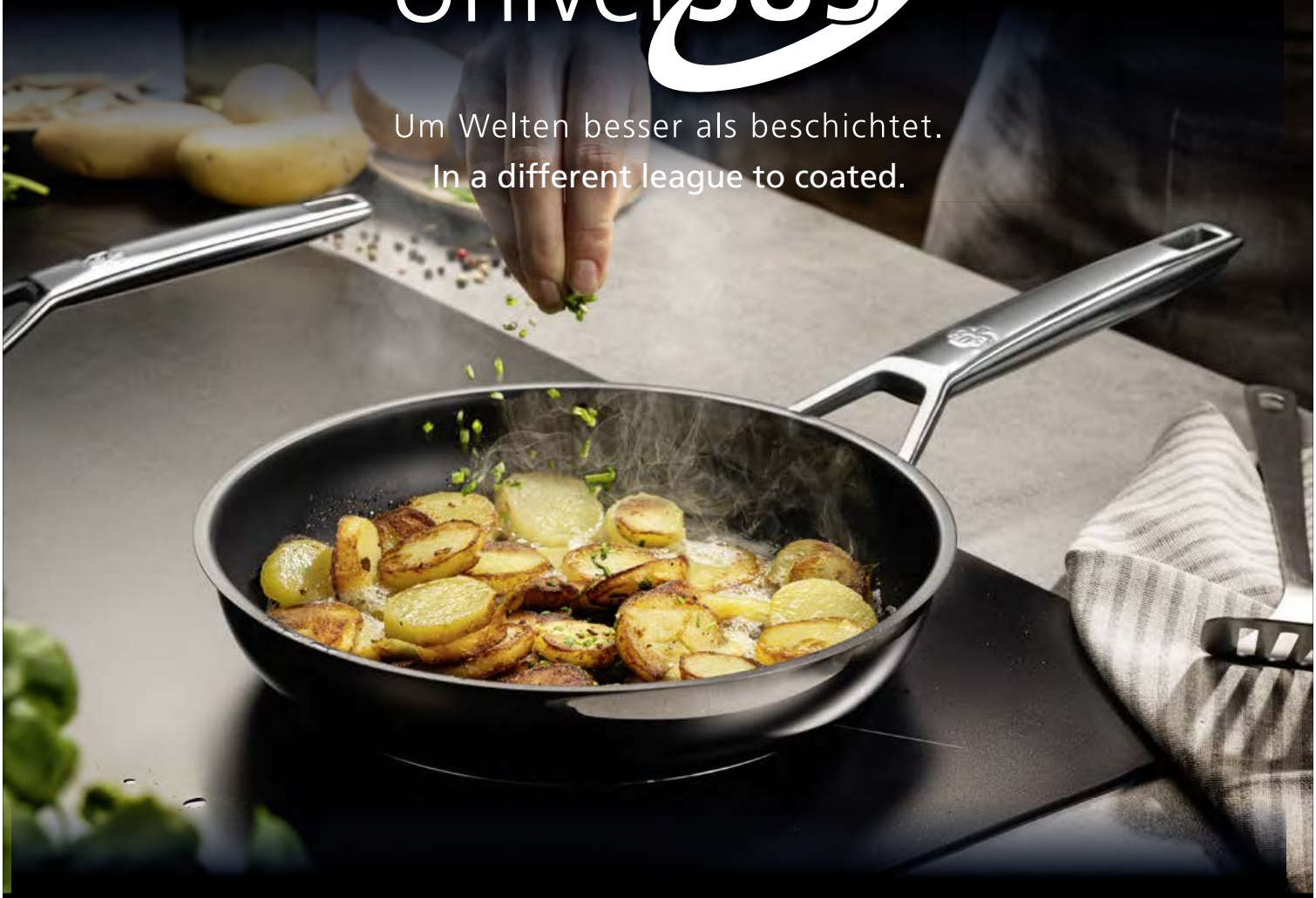
Globus · Rustika · Iron-Star 128 – 129

Aluminium, Gusseisen, Eisen
aluminium, cast iron, iron

SCHULTE-UFER®

UniverSUS

Um Welten besser als beschichtet.
In a different league to coated.



UniverSUS® ist keine Antihaft-Beschichtung, sondern eine extrem harte, besonders kratzfeste Oberflächenstruktur ohne PFAS & PTFE und mit aktivierbarem, natürlichem Antihaft-Effekt durch Speiseöl. Backofen- und spülmaschinengeeignet.

UniverSUS® is not a non-stick coating, but an extremely hard, particularly scratch-resistant surface structure without PFAS & PTFE and with a natural non-stick effect that can be activated with cooking oil. Suitable for oven and dishwasher.

PFAS FREI free PTFE

KROSSER. HÄRTER. NATÜRLICHER.
CRISPIER. TOUGHER. MORE NATURAL.

UniverSUS

Krosser
Krosseste Bratergebnisse von Bratkartoffeln bis hin zum Steak dank hervorragender Wärmedurchlässigkeit von UniverSUS®.

Crispier
The crispiest frying results, from fried potatoes to steak, thanks to the outstanding heat permeability of UniverSUS®.

Härter
Extrem harte und kratzfeste UniverSUS®-Oberflächenstruktur, selbst der Einsatz von Metallwendern ist problemlos möglich.

Tougher
Extremely hard and scratch-resistant UniverSUS® surface structure; even metal spatulas can be used without any problems.

Natürlicher

Aktivierbarer natürlicher Antihaft-Effekt, der durch die Zugabe von Speiseöl immer wieder erneuert wird.

More natural
Activatable natural non-stick effect that is constantly renewed by adding cooking oil.

Die UniverSUS®-Oberflächenstruktur verzichtet ganz auf PFAS & PTFE und ist hitzebeständig bis 500 °C.

The UniverSUS® surface structure is completely free of PFAS & PTFE and is heat-resistant up to 500 °C.

Astral mit / with UniverSUS®

Um Welten besser als beschichtet · In a different league to coated

UniverSUS

SCHULTE-UFER®

Aktivierbarer Antihaft-Effekt

Wird durch die Zugabe von Speiseöl immer wieder aktiviert.

Activatable non-stick effect

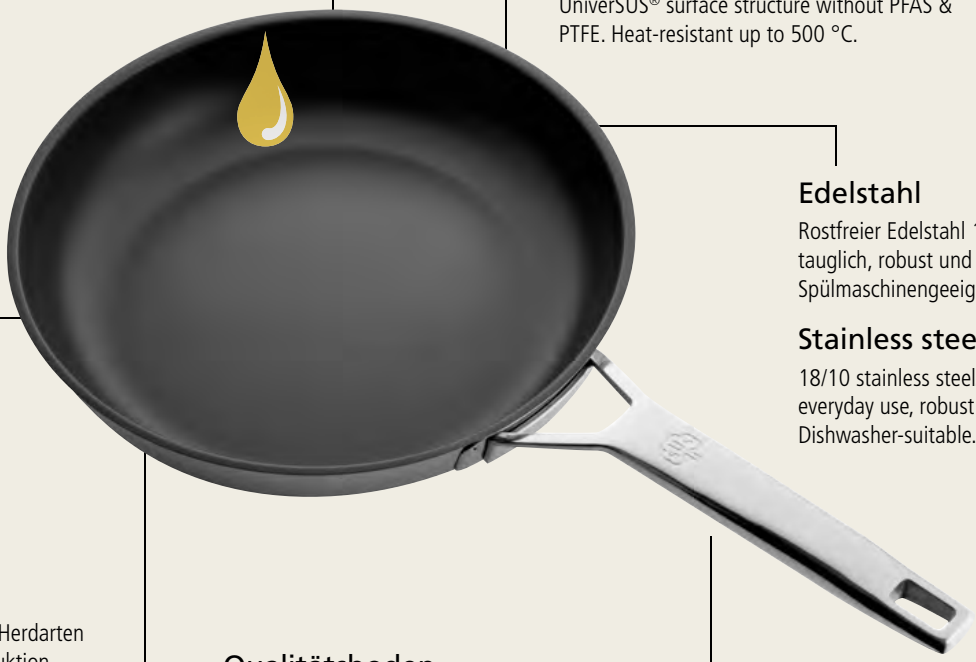
Is constantly renewed by adding cooking oil.

Oberfläche

Extrem harte und besonders kratzfeste UniverSUS®-Oberfläche ohne PFAS & PTFE. Hitzebeständig bis 500 °C.

Surface

Extremely hard and particularly scratch-resistant UniverSUS® surface structure without PFAS & PTFE. Heat-resistant up to 500 °C.



Edelstahl

Rostfreier Edelstahl 18/10. Besonders alltagstauglich, robust und verschleißarm. Spülmaschinengeeignet.

Stainless steel

18/10 stainless steel. Particularly suitable for everyday use, robust and low-wear. Dishwasher-suitable.

Herdart

Für alle gängigen Herdarten geeignet, inkl. Induktion.

Stove type

Suitable for all common stove types, incl. induction.

Qualitätsboden

Induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden. Speichert die aufgenommene Wärme und gibt sie bei reduzierter Energiezufuhr nach dem Ankochen gleichmäßig an das Gargut ab.

Base

Induction-compatible aluminium encapsulated base. Stores the absorbed heat and releases it evenly to the food after boiling with reduced energy input.

Griff

Robuster Gussgriff. Extrem stabil, für sicheren Halt.

Handle

Robust cast handle. Extremely stable, for a secure hold.

Astral mit UniverSUS®

Zum scharfen Anbraten eignen sich unbeschichtete Edelstahlpfannen am besten. Der Umgang mit ihnen erfordert jedoch viel Fingerspitzengefühl. Eine einfachere Handhabung bei einem noch besseren Ergebnis bieten Bratpfannen, die die positiven Eigenschaften von Edelstahl mit der extrem harten, besonders kratzfesten Oberflächenstruktur von UniverSUS® verbinden. Diese ist ohne PFAS & PTFE und verfügt über einen aktivierbaren, natürlichen Antihaft-Effekt durch Speiseöl.

Astral with UniverSUS®

Uncoated stainless steel pans are best suited for searing. However, using them requires a great deal of finesse. Frying pans that combine the positive properties of stainless steel with the extremely hard, highly scratch-resistant surface structure of UniverSUS® offer easier handling and even better results. UniverSUS is free from PFAS & PTFE and features an activatable, natural non-stick effect by adding cooking oil.

Astral mit / with UniverSUS®

Astral
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
64456-20	631342	20	1,20 l
64456-24	631359	24	2,00 l
64456-28	631366	28	3,00 l
64456-32	631496	32	4,20 l

18/10 · induction · 5 JAHRE GARANTIE · 5-year guarantee

Astral
Schmorpfanne · sauté pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
64454-923-24	631373	24	2,70 l
64454-923-28	631380	28	3,90 l
64454-923-32	632554	32	5,40 l

18/10 · induction · 5 JAHRE GARANTIE · 5-year guarantee

Eigenschaften · features

- ideal zum besonders krossen Braten
- rostfreier Edelstahl 18/10
- induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden
- hochwertige, robuste Gussgriff
- extrem harte und besonders kratzfeste UniverSUS®-Oberflächenstruktur
- aktivierbarer natürlicher Antihaft-Effekt durch die Zugabe von Speiseöl
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- ideal for particularly crispy frying
- 18/10 stainless steel
- induction-compatible aluminium encapsulated base
- high-quality, robust cast handles
- extremely hard and particularly scratch-resistant UniverSUS® surface structure
- natural non-stick effect can be activated by adding cooking oil
- suitable for all common stove types, incl. induction

UniverSUS

Astral
Wokpfanne · wok pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
64455-28	631397	28	3,50 l

Astral
Deckel · lid

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm
1923-20	632356	20
1923-24	632127	24
1923-28	632134	28
1923-32	632363	32

18/10 · UniverSUS · aluminium induction

5 JAHRE GARANTIE
5-year guarantee

UniverSUS

Um Welten besser als beschichtet.
In a different league to coated.

Quasar mit / with UniverSUS®

Um Welten besser als beschichtet · In a different league to coated

UniverSUS

Aktivierbarer Antihaft-Effekt

Wird durch die Zugabe von Speiseöl immer wieder aktiviert.

Activatable non-stick effect

Is constantly renewed by adding cooking oil.

Oberfläche

Extrem harte und besonders kratzfeste UniverSUS®-Oberfläche ohne PFAS & PTFE. Hitzebeständig bis 500 °C.

Surface

Extremely hard and particularly scratch-resistant UniverSUS® surface structure without PFAS & PTFE. Heat-resistant up to 500 °C.

Herdart

Für alle gängigen Herdarten geeignet, inkl. Induktion.

Stove type

Suitable for all common stove types, incl. induction.

tritherm

Mehrlagiges Material aus Edelstahl und Energiekern®. Für eine effiziente Wärmeleitung bis in den Rand.

tritherm

Multi-layered material consisting stainless steel and energy core. For efficient heat conduction into the rim.

Energiekern®

Extra dicker Aluminiumkern. Speichert die Wärme und leitet die Hitze gleichmäßig bis in den Rand.

Energy core

Extra thick aluminium core. Stores the heat and conducts it evenly right into the rim.

Griff

Robuster Gussgriff. Extrem stabil, für sicheren Halt.

Handle

Robust cast handle. Extremely stable, for a secure hold.

Quasar mit UniverSUS® und Energiekern®

Unsere Pfannenserie Quasar besteht aus hochwertigem tritherm-Material mit einem besonders dicken Energiekern® und der innovativen UniverSUS®-Oberflächenstruktur. Dank dieser Materialkombination setzt Quasar auf jedem Herd neue Maßstäbe: Eine gleichmäßige, effiziente Wärmeverteilung bis in den Rand, krosseste Bratergebnisse oder ein aktivierbarer Antihaft-Effekt durch die Zugabe von Speiseöl sind nur drei von vielen weiteren Pluspunkten.

Quasar with UniverSUS® and energy core

Our Quasar range of pans is made from high-quality tritherm material, featuring a particularly thick energy core and the innovative UniverSUS® surface structure. Thanks to this combination of materials, Quasar sets new standards on every hob: even, efficient heat conduction right into the rim, perfectly crispy frying results or an activatable non-stick effect by adding cooking oil are just three of its many advantages.

Quasar mit / with UniverSUS®

Quasar
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
9558-20	633094	20
9558-24	633100	24
9558-28	633117	28

Quasar
Deckel · lid

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm
1927-20	633551	20
1927-24	633568	24
1927-28	633575	28

5 JAHRE GARANTIE
5-year guarantee
nicht auf Beschichtungen I not on coatings

Eigenschaften · features

- ideal zum besonders krossen Braten
- hervorragende Wärmedurchlässigkeit durch UniverSUS®
- schnelle, gleichmäßige Wärmeleitung vom Boden bis in den Rand dank tritherm mit hochleitfähigem Energiekern®
- extrem harte und besonders kratzfeste UniverSUS®-Oberflächenstruktur
- aktivierbarer natürlicher Antihaft-Effekt durch die Zugabe von Speiseöl
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- ideal for particularly crispy frying
- excellent heat permeability thanks to UniverSUS®
- fast, even heat conduction form the base into the rim thanks to tritherm with highly conductive energy core
- extremely hard and particularly scratch-resistant UniverSUS® surface structure
- natural non-stick effect can be activated by adding cooking oil
- suitable for all common stove types, incl. induction

Energiekern®

Der extra dicke Aluminiumkern leitet die Wärme effizient bis in den Rand für gleichmäßiges Kochen rundum mit voller Energie.

Energy core

The extra-thick aluminium core conducts heat efficiently right into the rim, ensuring even cooking all round with full energy.

Quasar
Schmortopf · casserole dish

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
9545-24	633124	24	3,00 l
9545-28	633131	28	5,30 l

5 JAHRE GARANTIE
5-year guarantee
nicht auf Beschichtungen I not on coatings

Schmortopf

Dank der extra hohen Form eignet sich der Schmortopf Quasar perfekt für die Zubereitung von aromatischen Schmorgerichten.

Casserole dish

Thanks to its extra-tall design, the Quasar casserole dish is perfect for preparing flavourful stews.

tritherm

Das mehrlagige Material aus Edelstahl und Energiekern® sorgt für eine effiziente Wärmeleitung bis in den Rand.

tritherm

The multi-layered material, comprising stainless steel and energy core, ensures efficient heat conduction right up into the rim.

3-Schicht-Pfanne · 3-layer pan

Skagen

Deckel

Hitzebeständiger Glasdeckel. Ermöglicht es, den Garzustand der Speisen jederzeit zu überprüfen, ohne den Deckel abnehmen zu müssen.

Lid

Heat-resistant glass lid. Allows you to check the cooking status of the food at any time without having to remove the lid.

Herdart

Für alle gängigen Herdarten geeignet, inkl. Induktion.

Stove type

Suitable for all common stove types, incl. induction.

Griff

Robuster, gut greifbarer Gussgriff.

Handle

Robust, easy-to-grip cast handle.

3-Schicht-Material

Bestehend aus Edelstahl (1), Aluminium (2), Edelstahl (3). Sehr robust, verschleißarm, pflegeleicht.

3-layer material

Consisting of stainless steel (1), aluminium (2), stainless steel (3). Very robust, low-wear, easy to clean.

Qualitätsboden

Effizienter Induktionsboden. Perfekt aufliegend für schnelle Wärmeaufnahme.

Base

Efficient induction base. Perfect contact for rapid heat absorption.

Für scharfes, krosses Braten

Unser Sortiment umfasst 3-Schicht-Pfannen in Kupfer- und Edelstahlausführung, mit und ohne Beschichtung. Eine bis in die Wandung hochgezogene Aluminiumschicht leitet die Wärme bei diesen Pfanenn gleichmäßig und effizient bis in den Rand – auf Induktion wie auf jeder anderen Herdart.

For spicy, crispy frying

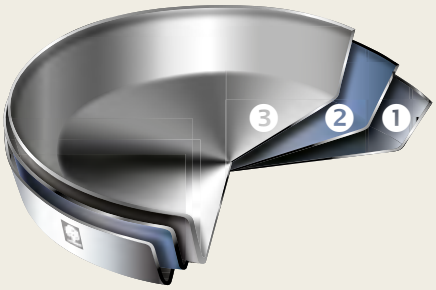
Our range includes 3-layer pans in copper and stainless steel, with and without coating. In these pans, an aluminium layer that extends right up the sides conducts heat evenly and efficiently right into the rim – on an induction hob as well as on any other type of stoves.

Aufbau 3-Schicht-Material (Edelstahlausführung)

1 – Edelstahl
2 – Aluminium
3 – Edelstahl

3-layer material structure (stainless steel design)

1 – stainless steel
2 – aluminium
3 – stainless steel



3-Schicht-Pfanne · 3-layer pan

De Luxe
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
9550-24 i	587106	24
9550-28 i	587113	28

3-Schicht 3-layer · Boden · base induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! 10-year guarantee

Skagen
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
9554-20	625884	20
9554-24	625891	24
9554-28	625907	28

3-Schicht 3-layer · Boden · base induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! 10-year guarantee

Eigenschaften · features

- hochwertiges 3-Schicht-Material
- effizienter Induktionsboden
- strapazierfähige, hitzebeständige XXStrong-diamond Antihaft-Beschichtung
- Edelstahl-Rohrgriff (De Luxe) oder Gussgriff (Skagen)
- eingerollter Rand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- high-quality 3-layer material
- efficient induction base
- hard-wearing, heat-resistant XXStrong-diamond non-stick coating
- stainless steel (De Luxe) or cast handle (Skagen)
- sealed rim
- suitable for all common stove types, incl. induction

XXStrong diamond

Skagen
Bratpfanne XXStrong · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
9555-20*	625938	20
9555-24*	625945	24
9555-28*	625952	28

3-Schicht 3-layer · XX STRONG diamond · Boden · base induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! * 10-year guarantee *

nicht auf Beschichtungen I not on coatings

3-Schicht-Pfanne · 3-layer pan

Skagen
Schmorpfanne · sauté pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
9556-926-28	625969	28	4,60 l

Skagen
Grillpfanne · grill pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
9557-24	626027	24 x 24
9557-28	626034	28 x 28

10 JAHRE GARANTIE
jetzt aktivieren!
10-year guarantee

10 JAHRE GARANTIE
jetzt aktivieren!
10-year guarantee

Besonders praktisch

Schmoren ist eine beliebte Garmethode. Der hohe Seitenrand und der große Innenspiegel der Skagen Schmorpfanne bieten dafür beste Voraussetzungen. Ideal für große Braten, Rouladen und Ragouts.

Especially practical

Braising is a popular cooking method. The high sides and the large inner rim of the Skagen sauté pan offer the best conditions for this. Ideal for large roasts, roulades and ragouts.

Besonders knusprig

Die Grillpfanne Skagen eignet sich hervorragend für fettarmes, knuspriges, gesundes Braten mit Grillcharakter: Dank der Grillrippen liegt das Bratgut auf dem Fett, nicht in ihm. Ergebnis: köstliche Gerichte mit prägnantem „Streifenmuster". Zudem sorgt der glatte Außenboden für sicheren Stand und perfekte Wärmeaufnahme.

Especially crispy

The grill pan Skagen is ideal for low-fat, crispy, healthy roasting with a grilled flavour: thanks to the grill ribs, the food sits on the fat, not in it. The result: delicious dishes with a distinctive "stripe pattern". The smooth outer base also ensures a secure stability and perfect heat absorption.

Eigenschaften · features

- ideal für die Zubereitung für Gerichte nach japanischer Art
- gleichzeitige Zubereitung von verschiedenen Zutaten möglich
- hochwertiges 3-Schicht-Material
- effizienter Induktionsboden
- steckbare Edelstahlgriffe für Einsatz der Platte im Backofen, bequeme Reinigung und platzsparende Aufbewahrung
- besonders geeignet für Flex-Induktionskochfelder

- ideal fort he preparation of dishes in Japanese style
- simultaneous preparation of different food possible
- high-quality 3-layer material
- efficient induction base
- pluggable stainless steel handles for use in the oven, convenient cleaning and space-saving storage
- especially suitable for flex induction hobs

Delicado
Teppanyaki-Platte · teppanyaki plate

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
9791-41 i	623200	41 x 30

3-Schicht 3-layer · Boden · base induction

10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren!
10-year guarantee

Griffe

Die steckbaren Edelstahlgriffe verbessern im Ruhezustand mit rutschhemmenden Silikon-Flächen die Standfestigkeit der Platte. Für die Nutzung im Backofen lassen sich die Griffe von der Platte trennen. So ermöglichen sie auch eine bequeme Reinigung und platzsparende Aufbewahrung.

Handles

The stainless steel handles with non-slip silicone surfaces improve the stability of the plate. They can be separated so the plate can be used in the oven. The removable handles enable convenient cleaning and space-saving.

Geschenkverpackung

Die hochwertige Geschenkverpackung macht die Teppanyaki-Platte zu einem edlen Präsent für Freunde und gute Bekannte.

Gift packaging

The high-quality gift packaging makes the teppanyaki plate a noble gift for friends and good acquaintances.

Edelstahlpfanne · Stainless steel pan

Für krosses oder schonendes Braten · For crispy or gentle frying

SCHULTE-UFER®

Romana

Schüttrand
Für sauberes Ausgießen.

Pouring rim
For safe pouring.

Griff
Wärmeisolierender, gut greifbarer, bequem in der Hand liegender Edelstahlgriff.

Handle
Heat-insulating, easy-to-grip stainless steel handle that fits comfortably in the hand.

Innenspiegel
Mit Kugelprägung. Ideal zum fettarmen Braten, da Speisen auf dem Fett liegen.

Inside mirror
With spherical stamping. Ideal for low-fat frying, because the food lays on the top of the fat.

Edelstahl
Rostfreier Edelstahl 18/10. Besonders alltagstauglich, robust und verschleißarm. Spülmaschinengeeignet.

Stainless steel
18/10 stainless steel. Particularly suitable for everyday use, robust and low-wear. Dishwasher-suitable.

Qualitätsboden
Induktionsgeeigneter, präzise regelbarer protherm® Kupferboden. Für schnelle Wärmeaufnahme und optimale, effiziente Wärmeverteilung.

Base
Induction-compatible, precisely adjustable protherm® copper base. For fast heat absorption and optimum, efficient heat distribution.

Herdart
Für alle gängigen Herdarten geeignet, inkl. Induktion.

Stove type
Suitable for all common stove types, incl. induction.

Edelstahlpfannen

Edelstahlpfannen bestechen mit Eigenschaften, die sie zum Liebling in vielen Küchen machen. So eignen sich Pfannen aus diesem Material hervorragend zum schnellen, scharfen Anbraten von unpaniertem Fleisch wie Steaks oder Hack oder von Bratkartoffeln. Sie werden schnell heiß, halten starke Hitze aus, das Bratgut wird optimal gebräunt und außen herrlich knusprig. Wer es mag, für den gibt es auch Edelstahlpfannen mit hochwertigen, strapazierfähigen Antihaft-Beschichtungen.

Stainless steel pans

Stainless steel pans have impressive properties that make them a favourite in many kitchens. Pans made from this material are ideal for quickly searing unbreaded meat such as steaks or mince or for frying potatoes. They heat up quickly, withstand high heat, the food is optimally browned and wonderfully crispy on the outside. For those who prefer a gentler frying method, some stainless steel pans are available with high-quality, hard-wearing non-stick coatings.

Edelstahlpfanne · Stainless steel pan

Romana
Servierpfanne · serving pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6951-20 i	581074	20
6951-24 i	534056	24
6951-28 i	534063	28

18/10 · induction

10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren!
10-year guarantee

Romana
Servierpfanne XXStrong · serving pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6867-20 i*	559325	20
6867-24 i*	558410	24
6867-26 i*	601178	26
6867-28 i*	558427	28

18/10 · XX STRONG diamond · induction

10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! *
10-year guarantee *
nicht auf Beschichtungen I not on coatings

Romana
Schmorpfanne XXStrong · sauté pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6869-957-24 i*	575097	24	2,40 l
6869-957-28 i*	575103	28	3,30 l
6869-957-32 i*	575110	32	4,70 l

18/10 · XX STRONG diamond · induction

10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! *
10-year guarantee *
nicht auf Beschichtungen I not on coatings

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10 in schwerer Ausführung
- induktionsgeeigneter protherm® Kupferboden
- strapazierfähige, hitzebeständige XXStrong-diamond Antihaft-Beschichtung
- wärmeisolierende Edelstahlgriffe
- großer Innenspiegel mit Kugelprägung
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel in heavy-duty design
- induction-compatible protherm® copper base
- hard-wearing, heat-resistant XXStrong-diamond non-stick coating
- heat-insulating stainless steel handles
- big inside mirror with spherical stamping
- suitable for all common stove types, incl. induction

Romana
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6362-20 i	538528	20
6362-24 i	538535	24
6362-28 i	538542	28

10-year guarantee

Romana
Bratpfanne XXStrong · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6866-20 i*	559318	20
6866-24 i*	558397	24
6866-26 i*	580756	26
6866-28 i*	558403	28

10-year guarantee *

nicht auf Beschichtungen I not on coatings

Romana
Bratpfanne XXStrong, hoch · frying pan high

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6870-24 i*	583054	24
6870-28 i*I**	583078	28

** mit Gegengriff · with counter handle

10-year guarantee *

nicht auf Beschichtungen I not on coatings

Fettarm braten

Durch die Kugelprägung in allen Romana Pfannen liegt das Bratgut nicht im Fett, sondern auf dem Fett. Das spart Öl und Fett.

Low-fat frying

Thanks to the spherical stamping in all Romana pans, the food is not in the fat but on top of it. This saves oil and fat.

Edelstahlpfanne · Stainless steel pan

Profi-Line
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6451-24 i	583825	24
6451-28 i	583832	28

18/10 · protherm® induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! · 10-year guarantee

Profi-Line
Schmorpfanne · sauté pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257	Ø cm	Inhalt capacity
6452-941-28 i	583856	28	3,30 l
6452-941-32 i	583863	32	4,70 l

18/10 · protherm® induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! · 10-year guarantee

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10 in schwerer Ausführung
- induktionsgeeigneter protherm® Kupferboden
- wärmeisolierende Edelstahlgriffe
- großer Innenspiegel
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel in heavy-duty design
- induction-compatible protherm® copper base
- heat-insulating stainless steel handles
- big inside mirror
- suitable for all common stove types, incl. induction

Stabile Griffe

Die wärmeisolierenden Profi-Griffe aus hochwertigem Edelstahl sind extrem stabil und sorgen für sicheren Halt.

Robust handles

The heat-insulating professional handles made of high-quality stainless steel are extremely stable and ensure a secure grip.

XXStrong diamond

Rio
Bratpfanne XXStrong · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6958-24 i*	606562	24
6958-28 i*	606579	28

18/10 · XX STRONG diamond · protherm® induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! *

10-year guarantee *
nicht auf Beschichtungen I not on coatings

XXStrong diamond

Rio
Schmorpfanne XXStrong · sauté pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6957-989-28 i*	606586	28	4,50 l

18/10 · XX STRONG diamond · protherm® induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! *

10-year guarantee *
nicht auf Beschichtung I not on coating

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10 in schwerer Ausführung
- induktionsgeeigneter protherm® Kupferboden
- strapazierfähige, hitzebeständige XXStrong-diamond Antihaft-Beschichtung
- wärmeisolierende Edelstahl-Rohrgriffe
- großer Innenspiegel
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel in heavy-duty design
- induction-compatible protherm® copper base
- hard-wearing, heat-resistant XXStrong-diamond non-stick coating
- heat-insulating stainless steel tube handles
- big inside mirror
- suitable for all common stove types, incl. induction

Griffe

Silikon-Grips am perfekt durchdachten Deckel und wärmeisolierende, gut greifbare Edelstahlgriffe am Topf schützen die Hände vor Hitze und geben sicheren Halt.

Handles

Silicone grips on the perfectly designed lid and heat-insulating stainless steel handles on the pot protect your hands from heat and provide a secure hold.

Edelstahlpfanne · Stainless steel pan

Wega
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
64055-20	575288	20
64055-24	575295	24
64055-28	575318	28

Wega
Schmorpfanne · sauté pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
64056-965-24	580046	24	2,40 l
64056-965-26	582613	26	3,00 l
64056-965-28	579859	28	3,50 l

Little Lilly
Mini-Bratpfanne · mini frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
64078-16	612587	16
64078-18	612594	18
64078-20	612600	20

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10
- induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden
- wärmeisolierende Edelstahl- oder Kunststoffgriffe
- hitzebeständiger Glasdeckel
- sehr robuste Siegutal-Plus Antihaft-Beschichtung
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel
- induction-compatible aluminium encapsulated base
- heat-insulating stainless steel or plastic handles
- heat-resistant glass lid
- very robust Siegutal-Plus non-stick coating
- suitable for all common stove types, incl. induction

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10
- induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden
- besonders robuste, hitzebeständige XXStrong-endura Antihaft-Beschichtung
- handlicher Design-Stielgriff
- Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel
- induction-compatible aluminium encapsulated base
- especially robust, heat-resistant Xstrong-endura non-stick coating
- comfortable design handle
- pouring rim
- suitable for all common stove types, incl. induction

Maxa by Barski Design
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
64159-24	631441	24
64159-28	631458	28

Aluminiumpfanne · Aluminium pan

Für schonendes Braten · For gentle frying

Schüttrand
Für sauberes Ausgießen.

Pouring rim
For safe pouring.

Antihaft-Beschichtung
Robuste XXStrong-endura Antihaft-Beschichtung. Sehr guter Antihaft-Effekt.

Non-stick coating
Sturdy XXStrong-endura non-stick coating. Very good non-stick performance.

Griff
Abnehmbarer, wärmeisolierender Kunststoffgriff mit 1-2-click™-System. Ermöglicht Verwendung im Backofen.

Handle
Removable, heat-insulating plastic handle with 1-2-click™-system. For use in the oven.

Switch

Aluminium
Aluminiumguss. Für hervorragende Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung. Pflegeleicht.

Aluminium
Cast aluminium. For excellent heat conductivity and even heat distribution. Easy to clean.

Qualitätsboden
Effizienter Induktionsboden.

Base
Efficient induction base.

Herdart
Für alle gängigen Herdarten geeignet, inkl. Induktion.

Stove type
Suitable for all common stove types, incl. induction.

Aluminiumpfanne

Nicht alle Speisen sind für die Zubereitung in Edelstahlpfannen geeignet. So gibt es Lebensmittel, die schonend gegart werden sollten. Hierfür sind Aluminiumpfannen mit sehr guter Antihaft-Wirkung ideal. Unsere Pfannenserien Switch und Charisma, aus hochwertigem Aluminium gefertigt und mit einer langlebigen, außergewöhnlich hitzebeständigen Antihaft-Beschichtung ausgestattet, bieten eine optimale Alternative und Ergänzung zu unseren Edelstahl-Bratgeschirren.

Aluminium pan

Not all foods are suitable for preparation in stainless steel pans. Some foods need to be cooked gently. Aluminium pans with excellent non-stick properties are ideal for this. Our Switch and Charisma pan ranges, made from high-quality aluminium and equipped with a sturdy, exceptionally heat-resistant non-stick coating, offer an ideal alternative and complement to our stainless steel frying pans.

XXStrong endura

Switch
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
1626-20 i	621381	20
1626-24 i	621398	24
1626-28 i	621411	28

AL · XX STRONG endura · Boden · base induction

XXStrong endura

Switch
Bratpfanne, hoch · frying pan high

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
1627-28 i	621428	28

AL · XX STRONG endura · Boden · base induction

Eigenschaften · features

- Aluminiumguss-Qualität
- effizienter Induktionsboden
- besonders robuste, hitzebeständige XXStrong-endura Antihaft-Beschichtung
- abnehmbare, wärmeisolierende Kunststoffgriffe mit 1-2-click™-System
- großer Innenspiegel und Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- cast-aluminium
- efficient induction base
- especially robust, heat-resistant XXStrong-endura non-stick coating
- removable, heat-insulating plastic handles with 1-2-click™-system
- big plan inside and pouring rim
- suitable for all common stove types, incl. induction

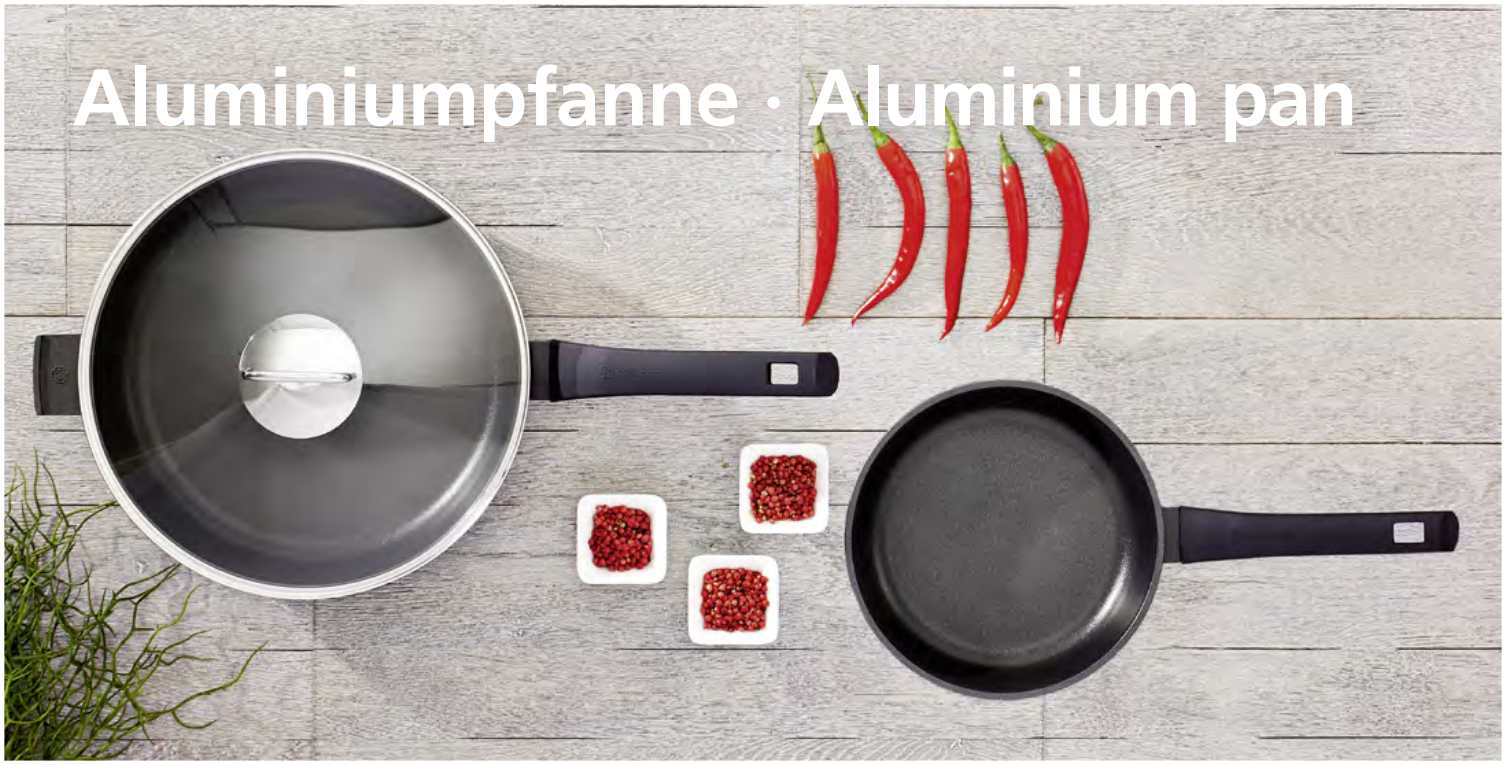
1-2-click™-System

Mit dem 1-2-click™-System können Pfannengriffe einfach und bequem gelöst und wieder befestigt werden. Für Platzersparnis und 100 % Backofenfestigkeit.

1-2-click™-system

With the 1-2-click™-system, pan handles can be simply and coveniently detached and reattached. For space saving and 100 % ovenproof.

Aluminiumpfanne · Aluminium pan



Charisma
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
1638-20 i	611436	20
1638-24 i	611443	24
1638-28 i	611450	28

Charisma
Schmorpfanne · sauté pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
1639-978-28 i	611467	28	3,40 l

Eigenschaften · features

- Aluminiumguss-Qualität
- effizienter Induktionsboden
- besonders robuste, hitzebeständige XXStrong-endura Antihaft-Beschichtung
- wärmeisolierende Kunststoffgriffe mit optischer Brat-Anzeige
- großer Innenspiegel und Schüttrand
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

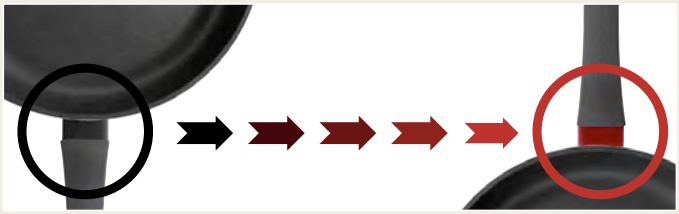
- cast-aluminium
- efficient induction base
- especially robust, heat-resistant XXStrong-endura non-stick coating
- heat-insulating plastic handles with optical temperature indicator
- big inside mirror and pouring rim
- suitable for all common stove types, incl. induction

Optische Brat-Anzeige

Zeigt an, wann die Pfanne startklar zum Braten ist. Schlägt die Farbe des Flammschutzes von Schwarz auf Rot um, dann hat die Pfanne die richtige Temperatur erreicht – das Bratgut kann in die Pfanne gegeben werden.

Optical temperature indicator

Shows when the pan is ready for frying. If the color of the flame retardant changes from black to red, then the pan has reached the right temperature – the fried food can be placed in the pan.



XXStrong endura

Charisma
Grillpfanne · grill pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
1642-28 i	611375	28 x 28

AL · XX STRONG endura · Boden · base induction

Charisma
Glasdeckel zu Fischpfanne · glass lid for fish pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
1996-34	612938	36

XXStrong endura

Charisma
Fischpfanne · fish pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
1689-34 i	611948	36

AL · XX STRONG endura · Boden · base induction

Eisen-/Gusspfanne · Iron/Cast iron pan

Gewusst wie · Know how

Eisen-/Gusspfanne

Mit dem Aufkommen moderner Werkstoffe wie Edelstahl oder Aluminium und deren Verwendung bei der Herstellung von Töpfen und Pfannen hat traditionelles Eisen-/Gusseisengeschirr an Popularität verloren. Aber nicht seine Relevanz. Zwar erfordert die Handhabung Fingerspitzengefühl, Erfahrung und Geduld: So müssen die Teile vor dem ersten Gebrauch sorgfältig eingebrannt werden. Aber ihre Robustheit, ihre schnelle Erhitzbarkeit, ihre extreme Temperaturbeständigkeit und ihr geringer Verschleiß machen sie unschlagbar. Außerdem bewahren sie den Eigengeschmack der Speisen besonders gut.

Iron/Cast iron pan

With the advent of modern materials such as stainless steel or aluminium and their use in the manufacture of pots and pans, traditional iron/cast iron cookware has lost its importance. But not its raison d'être. It is true that handling them requires dexterity, experience and patience: the pieces have to be carefully baked before they are used for the first time. But their robustness, quick heating, extreme temperature resistance and low wear make them unbeatable. They also preserve the flavour of the food particularly well.

Iron-Star
Bratpfanne · frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
1450-20 i	620995	20
1450-24 i	621008	24
1450-28 i	621015	28
1450-30 i*	622920	30

* mit Gegengriff · with counter handle

FE · Boden · base induction

Iron-Star
Wokpfanne · wok pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
1460-28 i	623385	28	3,30 l

FE · Boden · base induction

Eigenschaften · features

- robustes Eisen
- äußerst strapazierfähig
- schnell erhitzbar und hochhitzebeständig
- natürlicher, unverfälschter Eigengeschmack des Bratguts bleibt erhalten
- ergonomische Griffe
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- high-grade, robust carbon steel
- hard-wearing properties
- short heat-up time and high heat resistance
- preserve the pure and native taste of the food
- ergonomic handles
- suitable for all common stove types, incl. induction

Extrem robust

Eisenpfannen sind äußerst strapazierfähig, schnell erhitzbar und hoch hitzebeständig. Der Clou: Durch Einbrennen entsteht eine natürliche Antihaft-Schicht, die bei richtiger Pflege mit jedem Bratvorgang besser wird.

Particularly robust

Iron pans are extremely hard-wearing, heat up quickly and are highly heat-resistant. After several cooking cycles a natural non-stick patina is created that is getting better and better with every roasting process.

Gusseisenpfanne · Iron / Cast iron pan

Rustika
Bauernpfanne · farmer pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
1633-28 s ●	600713	28	3,60 l
1633-28 r ●	600751	28	3,60 l

Rustika
Grillplatte · grill plate

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
1625-44 s ●	621879	44 x 24

FE · Boden · base induction

FE · Boden · base induction

Eigenschaften · features

- hochwertige Gusseisen-Qualität
- effizienter Induktionsboden
- Gussgriffe
- hitzebeständiger Glasdeckel
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- high-quality cast iron
- efficient induction base
- cast handles
- heat-resistant glass lid
- suitable for all common stove types, incl. induction

Rustika
Mini-Servierpfanne · mini serving pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
1686-16 s	623910	16
1686-18 s	623927	18

Rustika
Mini-Grillpfanne · mini grill pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
1685-13 s	623880	13 x 13
1685-15 s	623897	15 x 15

Rustika
Mini-Servierpfanne · mini serving pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
1694-16-s	625365	16 x 11

Klein und fein

Mini-Pfannen aus Gusseisen sind ideal für fettarmes, krosses und aromatisches Braten, zum Überbacken kleinerer Portionen sowie zum Servieren.

Small and nice

Cast iron mini pans are ideal for low-fat, crispy and aromatic frying, for gratinating small portions and for serving.

Deckel · Lid

Passt auf jede Pfanne · Fits on every pan

Griff

Wärmeisolierender Edelstahlgriff, auf dem der Deckel abgestellt werden kann.

Handle

Heat-insulating stainless steel handle on which the lid can be placed.

Rand

Breiter Deckelrand für perfekte Auflage.

Rim

Wide rim for a perfect fit.

Cake

Edelstahl

Rostfreier Edelstahl 18/10. Besonders alltagstauglich, robust und verschleißarm. Spülmaschinengeeignet.

Stainless steel

18/10 stainless steel. Particularly suitable for everyday use, robust and low-wear. Dishwasher-suitable.

Unterseite

Durchgängige Fläche ermöglicht Benutzung als Servierteller.

Backside

Continuous, smooth surface enables use as a serving platter.

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10
- flache Ausführung
- Edelstahlgriff auch als Standfuß verwendbar

- 18/10 stainless steel
- flat shape
- stainless steel handle can also be used as a stand

Cake
Pfannkuchen-Wendedeckel · lid, flat shape

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
6335-24	503441	24
6335-28	503465	28

18/10

Deckel · Lid

Nebra
Spritzschutzdeckel · splash guard

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...
6936	609525

passend für 20, 24, 26, 28 cm Ø
suitable for 20, 24, 26, 28 cm Ø

Adriana
Universal-Glasdeckel · glass lid

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...
1925-1-s*	627772
1925-2-s**	627789

* passend für Töpfe/Pfannen 16, 18, 20 cm Ø
suitable for casseroles/pans 16, 18, 20 cm Ø
** passend für Töpfe/Pfannen 24, 26, 28 cm Ø
suitable for casseroles/pans 24, 26, 28 cm Ø

Eigenschaften · features

- hitzebeständiges Güteglas
- flache Ausführung
- sehr robuste Siegutal-Plus Antihaft-Beschichtung
- passend für Töpfe und Pfannen mit verschiedenen Durchmessern

- heat-resistant quality glass lid
- flat shape
- very robust Siegutal-Plus non-stick coating
- suitable for casseroles and pans with different diameters

Eigenschaften · features

- hitzebeständiges Güteglas
- flache Ausführung
- wärmeisolierender Kunststoffgriff
- passend für Töpfe und Pfannen mit verschiedenen Durchmessern

- heat-resistant quality glass lid
- flat shape
- heat-insulating plastic handle
- suitable for casseroles and pans with different diameters

Clara
Glasdeckel · glass lid

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
1945-20	557444	20
1945-24	557468	24
1945-28	557482	28

Eigenschaften · features

- hitzebeständiges Güteglas
- domige Form
- schwere Ausführung
- gut greifbarer Edelstahlgriff

- heat-resistant high-quality glass
- domed shape
- heavy-gauge design
- easy-to-grip stainless steel handle

Claas
Glasdeckel · glass lid

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm
1939-20	534858	20
1939-24	527362	24
1939-28	527386	28

Eigenschaften · features

- hitzebeständiges Güteglas
- domige Form
- schwere Ausführung
- wärmeisolierender Kunststoffgriff

- heat-resistant high-quality glass
- domed shape
- heavy-gauge design
- heat-resistant plastic handle

Wok

Schnelle, gesunde Gerichte nach asiatischer Art
Quick, healthy Asian-style dishes

SCHULTE-UFER®

Griff
Robuster Gussgriff. Extrem stabil, für sicheren Halt.

Handle
Robust cast handle. Extremely stable, for a secure hold.

Edelstahl
Rostfreier Edelstahl 18/10. Besonders alltagstauglich, robust und verschleißarm. Spülmaschinengeeignet.

Stainless steel
18/10 stainless steel. Particularly suitable for everyday use, robust and low-wear. Dishwasher-suitable.

Oberfläche
Extrem harte und besonders kratzfeste UniverSUS®-Oberfläche ohne PFAS & PTFE. Hitzebeständig bis 500 °C.

Surface
Extremely hard and particularly scratch-resistant UniverSUS® surface structure without PFAS & PTFE. Heat-resistant up to 500 °C.

UniverSUS

PTFE FREE free

Antihaft-Effekt
Wird durch die Zugabe von Speiseöl auf natürliche Weise immer wieder aktiviert.

Non-stick effect
Natural non-stick effect can be activated by adding cooking oil.

Qualitätsboden
Induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden. Speichert die aufgenommene Wärme, um sie nach dem Ankochen gleichmäßig zu verteilen und an das Gargut abzugeben.

Base
Induction-compatible aluminium encapsulated base. Stores the absorbed heat and releases it evenly to the food after boiling with reduced energy input.

Herdart
Für alle gängigen Herdarten geeignet, inkl. Induktion.

Stove type
Suitable for all common stove types, incl. induction.

Astral mit/with UniverSUS®

Fernöstlich kochen, europäisch genießen

Der Wok ist das meist verwendete Kochgeschirr in der chinesischen Küche und eng mit der chinesischen Kultur und Tradition verbunden. Mittlerweile ist er aber auch aus der europäischen Küche nicht mehr wegzudenken: Woks erfüllen unseren Wunsch nach gesunder Ernährung. So bleiben beim Kochen im Wok Vitamine, Nährstoffe, der natürliche Geschmack sowie die Farbe der Zutaten erhalten. Und es geht schnell und einfach. Kochen mit dem Wok bedeutet, mit minimalem Aufwand ein Maximum an leckeren Gerichten zuzubereiten.

Far Eastern cooking, European flavours

The wok is the most frequently used cooking utensil in Chinese cuisine and is closely associated with Chinese culture and tradition. However, it has also become an integral part of European cuisine: woks fulfil our desire for a healthy diet. When cooking in a wok, vitamins and nutrients, the natural flavour and colour of the ingredients are preserved. And it's quick and easy. Cooking with a wok means preparing a maximum of delicious dishes with minimum effort.

Wok

Astral
Wokpfanne · wok pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
64455-28	631397	28	3,50 l

Wega
Wok, inkl. Ablagegitter · wok, with storage grid

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
66520-34	574083	34	4,50 l

5 JAHRE GARANTIE
5-year guarantee

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10
- induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden
- hochwertiger, robuster Gussgriff
- extrem harte und besonders kratzfeste UniverSUS®-Oberflächenstruktur
- aktivierbarer natürlicher Antihaft-Effekt durch die Zugabe von Speiseöl
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- high-quality 18/10 stainless steel
- induction-compatible aluminium encapsulated base
- high-quality, robust cast handle
- extremely hard and particularly scratch-resistant UniverSUS® surface structure
- natural non-stick effect can be activated by adding cooking oil
- suitable for all common stove types, incl. induction

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10
- induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden
- wärmeisolierende Edelstahlgriffe
- hitzebeständiger Glasdeckel
- sehr robuste Siegutal-Plus Antihaft-Beschichtung
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel
- induction-compatible aluminium encapsulated base
- heat-insulating stainless steel handles
- heat-resistant glass lid
- very robust Siegutal-Plus non-stick coating
- suitable for all common stove types, incl. induction

Skagen
Wok-Set, 3-tlg. · wok-set, 3-piece

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
9672-32	626041	32	5,00 l

Wok · wok, 32 cm Ø
Dämpfaufsatz · steam top, 32 cm Ø
Glasdeckel · glass lid, 32 cm Ø

3-Schicht · 3-layer · Boden · base · induction

10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren!
10-year guarantee

KUPFER BODEN · COPPER BASE

Bo-lang
Wok, inkl. Ablagegitter · wok, with storage grid

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6659-36 i	581081	36	5,50 l

18/10 · protherm® · induction

10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren!
10-year guarantee

Wave
Wok, inkl. Ablagegitter · wok, with storage grid

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
66525-32	609907	32	5,00 l

18/10 · aluminium · induction

Eigenschaften · features

- hochwertiges 3-Schicht-Material (Skagen)
- rostfreier Edelstahl 18/10 (Bo-lang, Wave)
- effizienter Induktionsboden (Skagen)
- induktionsgeeigneter protherm® Kupferboden (Bo-lang)
- induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden (Wave)
- hitzebeständige Glasdeckel
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- high-quality 3-layer material (Skagen)
- 18/10 stainless steel (Bo-lang, Wave)
- efficient induction base (Skagen)
- induction-compatible protherm® copper base (Bo-lang)
- induction-compatible aluminium encapsulated base (Wave)
- heat-resistant glass lids
- suitable for all common stove types, incl. induction

Wok

Eigenschaften · features

- Aluminiumguss-Qualität
- effizienter Induktionsboden
- handliche Griffe
- hitzebeständiger Glasdeckel mit integriertem Thermometer im Deckelknopf
- besonders robuste, hitzebeständige XXStrong-endura Antihaft-Beschichtung
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- cast aluminium
- efficient induction base
- easy-to-grip handles
- heat-resistant glass lid with built-in thermometer in the lid knob
- especially robust, heat-resistant Xstrong-endura non-stick coating
- suitable for all common stove types, incl. induction

XXStrong endura

Globus

Wok, inkl. Ablagegitter · wok, with storage grid

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
1680-253-36 i	608924	36	5,00 l

AL · XX STRONG endura · Boden · base induction

Deckel-Thermometer

Durch das integrierte Thermometer im Edelstahl-Deckelknopf bleibt die Temperatur immer im Blick. Das ist besonders praktisch beim Garen mit Niedrigtemperaturen.

Lid thermometer

Thanks to the integrated thermometer in the stainless steel lid knob, you can always keep an eye on the temperature. This is particularly useful when cooking at low temperatures.

Rustika
Wok, inkl. Ablagegitter · wok, with storage grid

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
1662-36 s ●	600744	36	6,20 l

Iron-Star
Wokpfanne · wok pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
1460-28 i	623385	28	3,30 l

Eigenschaften · features

- hochwertige Gusseisen-Qualität
- effizienter Induktionsboden
- Gussgriffe
- hitzebeständiger Glasdeckel
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- high-quality cast iron
- efficient induction base
- cast handles
- heat-resistant glass lid
- suitable for all common stove types, incl. induction

Eigenschaften · features

- robustes Eisen
- äußerst strapazierfähig
- schnell erhitzbar und hoch hitzebeständig
- natürlicher, unverfälschter Eigengeschmack des Bratguts bleibt erhalten
- ergonomischer Griff
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- high-grade, robust carbon steel
- hard-wearing properties
- short heat-up time and high heat resistance
- preserve the pure and native taste of the food
- ergonomic handle
- suitable for all common stove types, incl. induction

Fondue
Feuerzangenbowle · Burnt-punch-bowl

Klassiker für gesellige Abende

Die Zubereitung eines Fondues bietet viele Vorteile: Dank der Vielfalt an Zutaten findet jeder Gast etwas nach seinem Geschmack. Gleichzeitig kann der Gastgeber direkt am Geschehen teilhaben und das Essen zusammen mit seinen Gästen in aller Ruhe genießen. So ist ein Fondue-Essen eine wunderbare Abendaktivität, bei der man gemütlich plaudern und schlemmen kann. Genau wie bei der Zubereitung einer leckeren Feuerzangenbowle.

Classics for sociable evenings

Preparing a fondue offers many advantages: Thanks to the variety of ingredients, every guest can find something to suit his/her taste. At the same time, the host can be directly involved in the action and enjoy the meal with his/her guests in peace and quiet. This makes a fondue dinner a wonderful evening activity where you can chat and feast in a cosy atmosphere. Just like preparing a delicious Feuerzangenbowle.

Käsefondue · Cheese fondue

Tessin 132 – 133

Keramiktopf, Edelstahl-Rechaud, lackiert, Einlegegabeln, Pastenbrenner
ceramic pot, stainless steel rechaud, coloured, dipping forks, paste burner

Fleischfondue · Meat fondue

Flamenco Hot 134

Edelstahltopf, Kapselboden, Edelstahl-Rechaud, Steckgabeln, Gasbrenner
stainless steel pot, encapsulated base, stainless steel rechaud, standing forks, gas burner

Gala 135

Edelstahltopf, Kapselboden, Metall-Schiefer-Rechaud, Steckgabeln, Pastenbrenner
stainless steel pot, encapsulated base, metal-slate rechaud, standing forks, paste burner

Phoenix 135

Edelstahltopf, Kapselboden, Edelstahl-Rechaud, Einlegegabeln, Pastenbrenner
stainless steel pot, encapsulated base, stainless steel rechaud, dipping forks, paste burner

Zubehör · Accessories

Vesuv 134

Gasbrenner, Edelstahl, nachfüllbar, passend zu Fondue Flamenco Hot
gas burner, stainless steel, refillable, suitable for fondue Flamenco Hot

Fireball 135

Pastenbrenner, Edelstahl, 4 Heizstufen
paste burner, stainless steel, 4 heating levels

Feuerzangenbowle · Burnt-punch-bowl

Rumba 137

Bowlentopf aus Glas, Edelstahl-Rechaud, ganzflächige Edelstahl-Feuerzange, Pastenbrenner
glass bowl pot, stainless steel rechaud, all stainless steel fire tongs, paste burner

Samba 137

Edelstahltopf, Kupferboden, Edelstahl-Rechaud, Edelstahl-Feuerzange, Pastenbrenner
stainless steel pot, copper base, stainless steel rechaud, stainless steel fire tongs, paste burner

Fondue

Für gesellige Abende · For sociable evenings

Eigenschaften · features

- Keramiktopf aus weißem Ton
- zum Vorheizen auf dem Herd geeignet
- inkl. Aluminium-Wärmeleitscheibe
- 6 Edelstahl-Einlegegabeln, 3-zinkig
- standsicheres Rechaud, lackiert
- Edelstahl-Sicherheitspastenbrenner Fireball
- geeignet für alle gängigen Herdarten

- ceramic pot made of white clay
- suitable for preheating on the hob
- incl. aluminium heat conductive distributor
- 6 stainless steel dipping forks, 3-pronged
- stable rechaud, lacquered
- stainless steel safety paste burner Fireball
- suitable for all common stove types

Tessin
Käsefondue · cheese fondue

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
1692	579910	20	2,40 l

Aus weißem Ton

Der Fonduetopf Tessin besteht aus hochwertigem weißem Ton und ist äußerst robust. Er eignet sich zum Vorheizen auf dem Herd, sodass der Käse schnell darin schmilzt.

Made from white clay

The Tessin fondue pot is made of high-quality white clay and is extremely robust. It is suitable for preheating on the stove so that the cheese melts quickly.

Ausgestattet mit einer Wärmeleitscheibe

Zum Fondue-Set gehört eine Wärmeleitscheibe aus Aluminium. Sie sorgt für eine optimale, gleichmäßige Wärmeverteilung und verhindert das punktuelle Anbrennen der Käsemasse.

Equipped with a heat conductive distributor

The fondue set includes a heat conductive distributor made of aluminium. It ensures even heat distribution and prevents sporadic burning of the cheese.

Fondue

Flamenco Hot
Fleischfondue · meat fondue

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
69089-16 Hot	591295	16	2,00 l

Vesuv
Gasbrenner · gas burner

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...
0106	579477

18/10 · aluminium induction

18/10

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10
- induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden
- Griffe, Spritzschutz, Steckgabeln aus Edelstahl
- Gasbrenner Vesuv
- Fonduetopf zum Vorheizen auf dem Herd geeignet
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

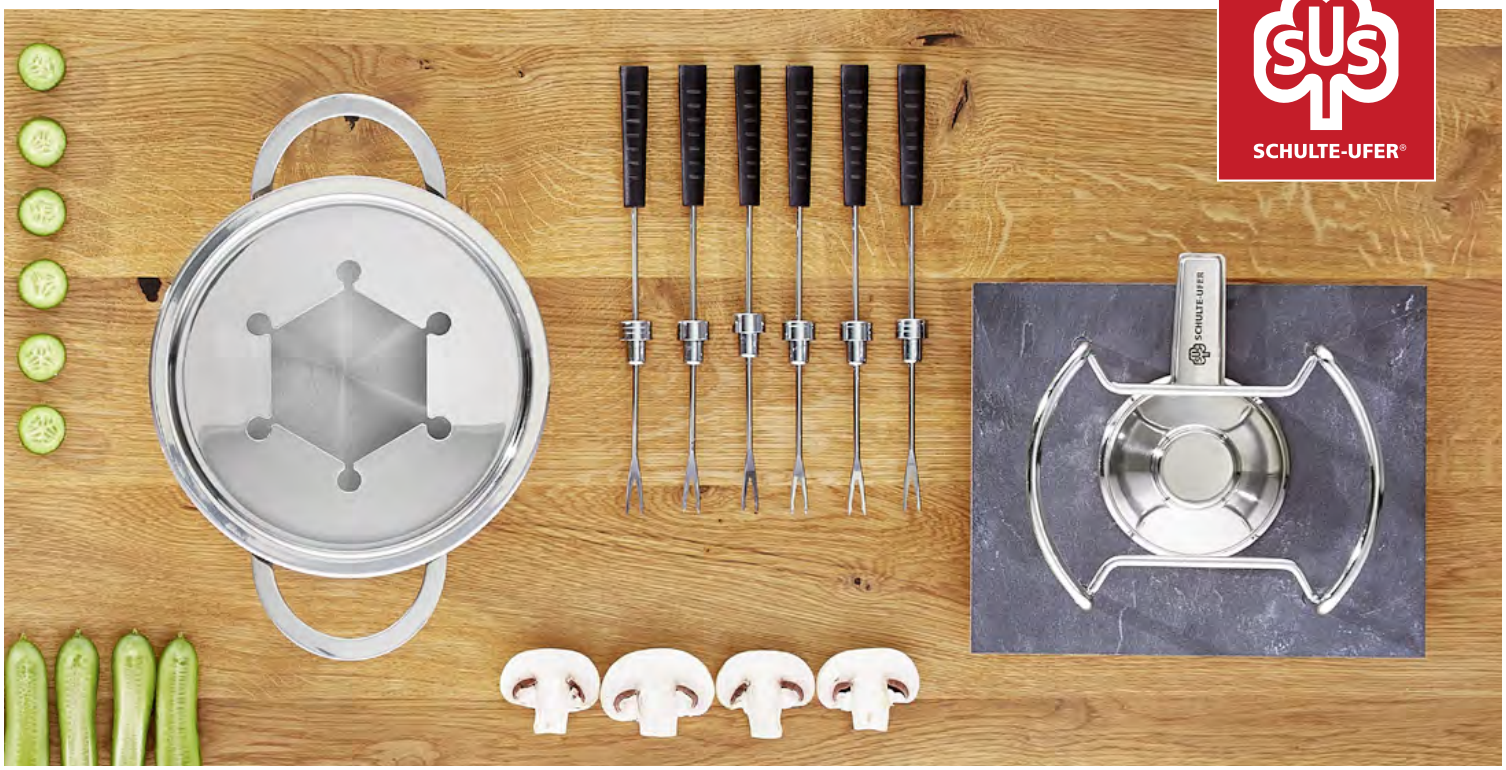
- 18/10 stainless steel
- induction-compatible aluminium encapsulated base
- handles, splatter-guard, standing forks made from stainless steel
- gas burner Vesuv
- fondue pot suitable for preheating on the stove
- suitable for all common stove types, incl. induction

Einfach regelbar

Der Gasbrenner Vesuv sorgt für fonduegerechte Temperaturen und ist einfach, stufenlos und sicher durch einen Drehgriff zu regulieren. Nachfüllbar mit handelsüblichen Gaskartuschen.

Easily adjustable

The Vesuv gas burner ensures fondue-compatible temperatures and is easy, stepless and safe to regulate using a rotary handle. Refillable with standard gas cartridges.



Gala
Fleischfondue · meat fondue

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
69093-18	609891	18	2,20 l

Phoenix
Fleischfondue · meat fondue

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
69070-16	587793	16	2,00 l

18/10 aluminium induction

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10
- induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden
- Griffe, Spritzschutze, Steck-/Einlegegabeln aus Edelstahl
- Edelstahl-Sicherheitspastenbrenner Fireball
- Fonduetöpfe zum Vorheizen auf dem Herd geeignet
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel
- induction-compatible aluminium encapsulated base
- handles, splatter-guards, standing/dipping forks made from stainless steel
- stainless steel safety paste burner Fireball
- fondue pots suitable for preheating on the stove
- suitable for all common stove types, incl. induction

18/10 aluminium induction

Fireball
Pastenbrenner · paste burner

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...
0104	595507

18/10

Feuerzangenbowle · Burnt-punch-bowl

Für gesellige Abende · For sociable evenings

Rumba
Feuerzangenbowle · burnt-punch-bowl

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6973-20	564961	20	4,50 l

Samba
Feuerzangenbowle · burnt-punch-bowl

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6982-20	555341	20	3,80 l

18/10 · protherm® induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! · 10-year guarantee

Eigenschaften · features

- Bowlentopf aus hitzebeständigem Güteglas
- Edelstahl-Abschlussring mit integrierter Feuerzange
- Edelstahlgriffe
- standsicheres Edelstahl-Rechaud
- Edelstahl-Sicherheitspastenbrenner Fireball

- punch bowl made from heat-resistant quality glass
- stainless steel closing rim with integrated fire tongs
- stainless steel handles
- stable stainless steel rechaud
- stainless steel safety paste burner Fireball

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10
- induktionsgeeigneter protherm® Kupferboden
- Feuerzange und Griffe aus Edelstahl
- Edelstahl-Sicherheitspastenbrenner Fireball
- Fonduetopf zum Vorheizen auf dem Herd geeignet
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel
- induction-compatible protherm® copper base
- fire tongs and handles made from stainless steel
- stainless steel safety paste burner Fireball
- fondue pot suitable for preheating on the stove
- suitable for all common stove types, incl. induction

Kessel · Kettle
Gießkanne · Watering can

Für besondere Momente

Zeit ist zu einem kostbaren Gut geworden: Unser Alltag ist hektisch und voller Termine. Umso wichtiger ist es, ab und zu zu entschleunigen und sich Ruhepausen zu gönnen. Viele tun das und haben das Teetrinken für sich entdeckt. Dabei beginnt die Auszeit nicht erst mit dem Trinken des Tees. Vielmehr wird bereits das Aufbrühen zelebriert und zum Entspannungsritual. Möglichst stilecht mit einem klassischen Wasserkessel, der an Großmutters gemütliche Wohnküche erinnert, oder einem pfiffigen Flötenkessel. So sind Wasser- und Flötenkessel heute als besondere Lifestyle-Artikel "mega-in".

For special moments

Time has become a precious commodity: Our everyday lives are hectic and full of appointments. This makes it all the more important to slow down from time to time and treat yourself to a break. Many people do this and have discovered tea drinking for themselves. The time-out doesn't just start with drinking the tea. Instead, brewing the tea is celebrated and becomes a relaxation ritual. If possible, in proper style with a classic kettle, reminiscent of grandmother's cosy kitchen, or a smart flute kettle. Today, kettles and flute kettles are ‘mega-in’ as special lifestyle items.

Wasserkessel · Kettle

Romana · Ada · Nick 142

Edelstahl, Kupfer-/Kapselboden, Deckel
stainless steel, copper/encapsulated base, lid

Nahla · Alwin · Katja · Karlo 143

Edelstahl, Edelstahl, lackiert, Kapselboden, Deckel
stainless steel, stainless steel, coloured, encapsulated base, lid

Flötenkessel · Whistling kettle

Zora · Louis 144

Edelstahl, lackiert, Kapselboden, Steckflöte, Edelstahlgriff, Deckel
stainless steel, coloured, encapsulated base, plug-in-flute, stainless steel handle, lid

Grace · Luna 145

Edelstahl, Edelstahl, lackiert, Kapselboden, Steckflöte, Edelstahlgriff, Deckel
stainless steel, stainless steel, coloured, encapsulated base, plug-in-flute, stainless steel handle, lid

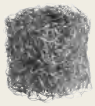
Cindy · Bert · Mortimer · Klassik 146

Edelstahl, Kapselboden, Steck-/Klappflöte, Kunststoffgriff
stainless steel, encapsulated base, plug-in/folding flute, plastic handle

Zubehör · Accessories

Tropfenrücksauger · Drip catcher 147

Edelstahl
stainless steel



Kalkhexe · Descaler 147

Edelstahl
stainless steel

Gießkanne · Watering can

Barcelona 149

Edelstahl
stainless steel

Venedig 149

Edelstahl
stainless steel

Florenz 149

Edelstahl
stainless steel

Kessel · Kettle

Vielfältig, schön und schnell · Versatile, beautiful and fast

SCHULTE-UFER®

Deckel

Perfekt schließender Edelstahldeckel. Deckel ermöglicht einfache Befüllung und Innenreinigung.

Lid

Perfectly closing lid made of 18/10 stainless steel. Lid makes filling and cleaning inside easy.

Griff

Wärmeisolierende Griffe. Für eine perfekte Haptik und sichere Handhabung.

Handle

Heat-insulating handles. For perfect haptics and safe handling.

Alwin

Ausguss

Einfaches, tropffreies Ausgießen durch präzise geformten Ausguss mit Lochsieb aus Edelstahl.

Spout

Easy, drip-free pouring thanks to the precisely moulded stainless steel spout with sieve.

Edelstahl

Rostfreier Edelstahl 18/10. Besonders alltagstauglich, robust und verschleißarm.

Stainless steel

18/10 stainless steel. Particularly suitable for everyday use, robust and low-wear.

Qualitätsboden

Induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden für gleichmäßige Wärmeverteilung.

Base

Induction-compatible aluminium encapsulated base for even heat distribution.

Herdart

Für alle gängigen Herdarten geeignet, inkl. Induktion.

Stove type

Suitable for all common stove types, incl. induction.

Kessel · Kettle

Klare oder verspielte Linien, glänzend oder matt, Kunststoff- oder Edelstahlgriff, mit oder ohne Flöte - die Bandbreite unserer Kessel ist groß und die Nachfrage stark. Schließlich gelten sie heute nicht mehr nur als „Geräte zum Erhitzen von Wasser auf dem Herd". Vielmehr sind sie Ausdruck eines exklusiven Stils, unterstreichen wirkungsvoll das sichere Gespür ihrer Besitzer für Design, Individualität und das Wissen um eine zeitgemäße Work-Life-Balance mit Auszeiten - und sei es nur für eine Tasse Kaffee oder Tee.

Clear or playful lines, shiny or matt, plastic or stainless steel handle, with or without flute - the range of our kettles is wide and demand is high. After all, they are no longer just "appliances for heating water on the hob". Rather, they are an expression of exclusive style, effectively emphasising their owners' keen sense of design, individuality and knowledge of a contemporary work-life balance with time out - even if only for a cup of coffee or tea.

Wasserkessel · Kettle

* Nutzinhalt · useful capacity
** Nenninhalt · nominal capacity

Romana
Wasserkessel · kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6009-17 i	595248	17	1,50 l *
			2,20 l **

Ada
Wasserkessel · kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
60001-20	603769	20	1,50 l *
			2,20 l **

18/10 · protherm induction · 10 JAHRE GARANTIE jetzt aktivieren! 10-year guarantee

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10 oder rostfreier Edelstahl, lackiert
- effiziente Induktionsböden
- handliche Edelstahlgriffe
- Edelstahl-Steckdeckel
- sehr schnelles Aufheizen auf Induktion
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel or stainless steel, coloured
- efficient induction bases
- easy-to-grip stainless steel handles
- stainless steel plug-in lids
- very fast heating on induction hobs
- suitable for all common stove types, incl. induction

18/10 · aluminium induction

Nick
Wasserkessel · kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6001-16 i	618008	16	1,00 l *
			2,00 l **

18/10 · Boden · base induction

* Nutzinhalt · useful capacity
** Nenninhalt · nominal capacity

Nahla
Wasserkessel · kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
60007-20	628533	20	2,20 l * 3,00 l **

Alwin
Wasserkessel · kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
68048-18	631335	18	1,70 l * 2,40 l **

18/10 · induction

Katja
Wasser-/Teekessel · kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
68046-14	624863	14	0,85 l * 1,40 l **

inkl. Teesieb · incl. tea sieve

18/10 · induction

18/10 · induction

Karlo
Wasser-/Teekessel · kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
68047-14	628526	14	0,85 l * 1,40 l **

inkl. Teesieb · incl. tea sieve

18/10 · induction

Flötenkessel · Whistling kettle

* Nutzinhalt · useful capacity
** Nenninhalt · nominal capacity

Zora
Flötenkessel · whistling kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
60004-20	618039	20	1,70 l *
			2,60 l **

Louis
Flötenkessel · whistling kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
60006-20	621374	20	1,70 l *
			2,60 l **

18/10 · aluminium induction

18/10 · aluminium induction

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10 oder rostfreier Edelstahl, lackiert
- induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden
- handliche Edelstahlgriffe
- Flöte und Steckdeckel aus Edelstahl
- sehr schnelles Aufheizen auf Induktion
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion

- 18/10 stainless steel or stainless steel, coloured
- induction-compatible aluminium encapsulated base
- easy-to-grip stainless steel handles
- stainless steel whistle and plug-in lids
- very fast heating on induction hobs
- suitable for all common stove types, incl. induction

Ergonomische Griffe

Perfekte Haptik und sichere Handhabung durch wärmeisolierende, geschlossene Edelstahl- oder Kunststoffgriffe. Teilweise schwenkbar.

Ergonomic handles

Perfect haptic and safe handling thanks to heat-insulating, closed stainless steel or plastic handles. Partially swivelling.

* Nutzinhalt · useful capacity
** Nenninhalt · nominal capacity

Grace
Flötenkessel · whistling kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
68042-16	604896	16	1,70 l * 2,20 l **

18/10 · aluminium induction

Luna
Flötenkessel · whistling kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
68043-16	621367	16	1,70 l * 2,20 l **

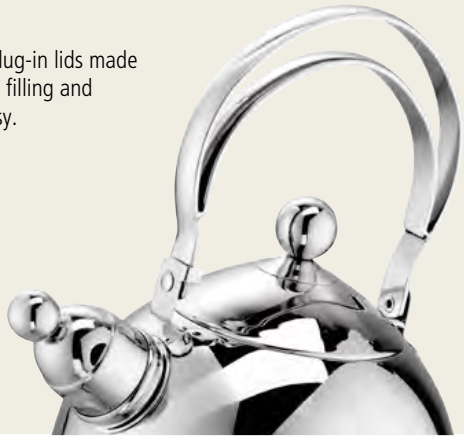
18/10 · aluminium induction

Zweckmäßige Deckel

Die perfekt schließenden Steckdeckel aus Edelstahl ermöglichen eine einfache Befüllung und Innenreinigung.

Practical lids

The perfectly closing plug-in lids made of stainless steel make filling and cleaning the inside easy.



Flötenkessel · Whistling kettle

* Nutzinhalt · useful capacity
** Nenninhalt · nominal capacity

Cindy
Flötenkessel · whistling kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
68044-18	624566	18	1,20 l * 2,60 l **

Bert
Flötenkessel · whistling kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
68045-18	624573	18	2,00 l * 3,50 l **

18/10 aluminium induction

Mortimer
Flötenkessel · whistling kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6835-17 i	581494	17	1,00 l * 1,50 l **

18/10 aluminium induction

18/10 aluminium induction

Klassik
Flötenkessel · whistling kettle

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Inhalt capacity
6317-18 si	534186	18	1,40 l * 1,90 l **

18/10 aluminium induction

Tropfenrücksauger · drip catcher

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...
6045	501300
6046	501317

6045 - für Normalkannen · *for standard jugs*
6046 - für Kleinstkannen · *for small jugs*

18/10

Kalkhexe · descaler

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...
6764	514706

18/10

Eigenschaften · features

- für jeden Porzellankannentyp geeignet
- rostfreier Edelstahl 18/10
- Tropfen fangen sich im Kreisbogenstück und werden in die Kanne zurückgesaugt
- für Normal- und Kleinstkannen erhältlich

- suitable for all types of porcelain jugs
- 18/10 stainless steels
- drops are caught in the circular arc and sucked back into the jug
- available for standard and small jugs

Eigenschaften · features

- lebensmittelechtes Edelstahl-Drahtgeflecht
- zur Bekämpfung von Kalkablagerungen/Kesselstein
- insbesondere für Kessel und Wasserkocher geeignet
- kann ständig im Kessel-/Kocherinneren bleiben
- regelmäßig unter fließendem Wasser reinigen

- food-safe stainless steel wire mesh
- to combat limescale deposits/boiler scale
- particularly suitable for kettles
- can remain inside the kettle at all times
- clean regularly under running water

Gießkanne · Watering can

Hingucker auf der Fensterbank · Eye-catcher on the windowsill

Florenz · Venedig · Barcelona

Unsere hochglanzpolierten Gießkannen sind nicht nur praktisch, sondern mit handlich geformten Griffen für sicheren Halt und schwungvoll langgezogenen Ausgießern ausgestattet, mit denen die Bewässerung der Pflanzen genau dosiert werden kann. Zudem sind sie ein echter Blickfang und schmücken jede Wohnung.

Our highly polished watering cans are not only practical, but are also equipped with easy-to-grip handles for a secure hold and sweeping, elongated spouts that allow the plants to be watered precisely. They are also a real eye-catcher and decorate any home.

Barcelona
Gießkanne · watering can

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Inhalt capacity
3035	580183	1,50 l

18/10

Venedig
Gießkanne · watering can

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Inhalt capacity
3034	580176	1,00 l

18/10

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl 18/10
- hochglanzpoliert
- handliche Griffe für sicheren Halt
- bequemes, tropffreies Ausgießen

- 18/10 stainless steel
- high gloss polished
- easy-to-grip handles
- convenient and drip-free pouring

Florenz
Gießkanne · watering can

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Inhalt capacity
3033	580169	1,00 l

18/10

Kochzubehör · Cooking Equipment

Kochen mit Komfort und Schutz

Manchmal sind es die kleinen Dinge in der Küche, die aus einem leckeren Essen ein besonders leckeres machen. Weil sie z. B. die Arbeit am Herd oder die Reinigung danach einfacher und bequemer machen oder Zeit für die wirklich wichtigen Tätigkeiten in der Küche schenken.

Cooking with comfort and protection

Sometimes it's the little things in the kitchen that turn a delicious meal into a particularly tasty one. Because, for example, they make working at the hob or cleaning up afterwards easier and more convenient or free up time for the really important tasks in the kitchen.

Schneidmesser · Cutting knives

Riku 152 – 157

Klingenstahl, Pakkaholzgriff
blade-steel, Pakka wood handle

Jorck 152 – 157

Klingenstahl, Kunststoffgriff
blade-steel, plastic handle

Tafelbesteck · Flatware

Rica 159

Set, 30-tlg., rostfreier Edelstahl
Set, 30-piece, stainless steel

Ricardo 159

Set, 30-tlg., rostfreier Edelstahl
Set, 30-piece, stainless steel

Küchenhelfer · Kitchen gadgets

Easy
Seiher · Colander 161

Edelstahl
stainless steel

Easy
Pfannenwender · Spatula 162

Kunststoff
polyamide

Easy
Pfannenschoner · Pan protector 162

Set 2-tlg., Filz
set 2-piece, felt

Easy
Geschirrhandtuch · Dish towel 163

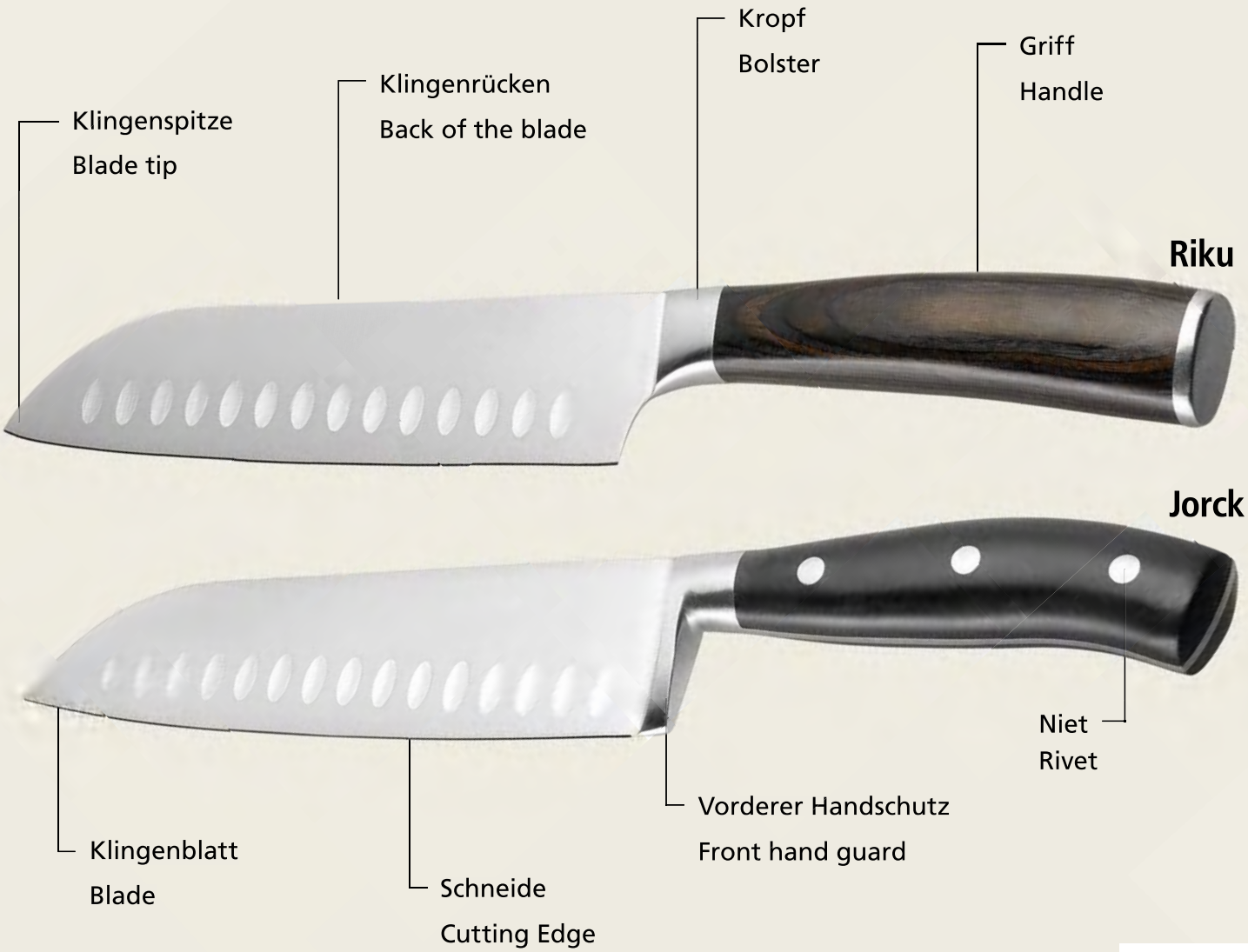
Baumwolle
cotton

Easy
Topfhandschuh · Oven glove 163

Baumwolle
cotton

Riku · Jorck

Schneidmesser · Cutting knives



Eigenschaften · features

- hochwertiger Klingenstahl X50CrMoV15
- sehr scharf durch Premium-Schliff
- extrem strapazierfähig dank hochwertiger Verarbeitung
- ausgewogenes Verhältnis von Klinge und Griff für einfachen Gebrauch
- ergonomischer Griff aus Kunststoff (Jorck) oder Pakkaholz (Riku)
- Fingerschutz für sicheren Gebrauch (Jorck)

- high-quality blade steel X50CrMoV15
- very sharp due to premium cut
- extremely hard-wearing thanks to high-quality workmanship
- balanced ratio of blade and handle for easy use
- ergonomic plastic handle (Jorck) or Pakka wood handle (Riku)
- finger protection for safe use (Jorck)

Pakka-/Schichtholzgriff

Diese besondere Griffausführung sieht nicht nur gut aus, sondern ist belastbar, formstabil und liegt gut in der Hand. Die hochwertige Verarbeitung macht Messer mit diesen Griffen extrem strapazierfähig.

Pakka wood handle

This special handle design not only looks good, but is resilient, dimensionally stable and fits comfortably in the hand. The high-quality workmanship makes knives with these handles extremely hard-wearing.

Riku/Jorck
Kochmesser · cooking knife

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm	Serie
61620	624740	20/33*	Riku
61610	624665	20/33*	Jorck

* Klingenlänge/Gesamtlänge · blade length/total length

Riku/Jorck
Fleischmesser · carving knife

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm	Serie
61621	624757	20/33*	Riku
61611	624672	20/33*	Jorck

* Klingenlänge/Gesamtlänge · blade length/total length

Kochmesser

Ideal zum Zerteilen von Fisch und Fleisch sowie zum Wiegen, Hacken und Schneiden von Kräutern, Gemüse und Obst.

Cooking knife

Ideal for cutting fish and meat as well as for weighing, chopping and cutting herbs, vegetables and fruits.

Fleischmesser

Ideal für rohes oder gebratenes Schnittgut.

Carving knife

Ideal for raw or roasted cuttings.

Riku · Jorck

Riku/Jorck
Santoku-Messer · santoku knife

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm	Serie
61622	624764	18/31*	Riku
61612	624689	18/31*	Jorck

* Klingenlänge/Gesamtlänge · blade length/total length

Riku/Jorck
Steakmesser-Set, 2-tlg. · steak knife set, 2-piece

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm	Serie
61623	624771	11/22*	Riku
61613	624696	11/22*	Jorck

* Klingenlänge/Gesamtlänge · blade length/total length

Santoku-Messer

Ideal zum Hacken und Schneiden von Gemüse, Fisch und Fleisch. Dank des Kullenschliffs löst sich das Schnittgut perfekt von der Klinge.

Santoku knife

Ideal for chopping and cutting vegetables, fish and meat. Thanks to the fluted edge, the cut material detaches itself perfectly from the blade.

Steakmesser

Ideal zum Portionieren von gegrillten und/oder kurz gebratenen Fleischstücken wie Steaks.

Steak knife

Ideal for portioning grilled and/or briefly roasted pieces of meat such as steaks.

Riku/Jorck
Allzweck-Messer · all purpose knife

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm	Serie
61624	624788	13/24*	Riku
61614	624702	13/24*	Jorck

* Klingenlänge/Gesamtlänge · blade length/total length

Riku/Jorck
Allzweck-Messer · all purpose knife

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm	Serie
61626**	624795	13/24*	Riku
61616**	624719	13/24*	Jorck

* Klingenlänge/Gesamtlänge · blade length/total length
** mit Wellenschliff · with serrated edge

Allzweck-Messer

Ideal zum Schälen, Putzen und Schneiden von Obst und Gemüse.

All purpose knife

Ideal for peeling, cleaning and cutting fruits and vegetables.

Allzweck-Messer (mit Wellenschliff)

Ideal zum Schneiden von Obst und Gemüse, das außen hart und innen weich ist.

All purpose knife (with serrated edge)

Ideal for cutting fruits and vegetables that are hard on the outside and soft on the inside.

Riku · Jorck

VPA-Siegel

Messer müssen scharf sein. Stumpfe Klingen zerdrücken anstatt zu zerschneiden. Durch unnötigen Druck beim Schneiden verliert z. B. Fleisch seinen Saft und wird trocken. Deshalb überzeugen die Messer von Riku und Jorck mit ihrer von der VPA zertifizierten Schneidleistung. Damit sie rostfrei und robust sind, bestehen die Klingen aus hochwertigem Küchenmesserstahl.

VPA seal

Knives must be sharp. Dull blades crush instead of slicing. Due to unnecessary pressure when cutting, meat loses its juice and becomes dry. That's why Riku and Jorck knives impress with their VPA-certified cutting performance. The blades are made of high-quality kitchen knife steel so that they are rustproof and robust.

Riku/Jorck
Gemüsemesser · vegetable knife

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm	Serie
61627	624818	9/20*	Riku
61617	624801	9/20*	Jorck

* Klingenlänge/Gesamtlänge · blade length/total length

Gemüsemesser

Ideal zum Vorbereiten, Putzen und Verarbeiten von Obst und Gemüse.

Vegetable knife

Ideal for preparing, cleaning and processing fruits and vegetables.

Riku/Jorck
Brotmesser · bread knife

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm	Serie
61628	624825	20/33*	Riku
61618	624726	20/33*	Jorck

* Klingenlänge/Gesamtlänge · blade length/total length

Riku/Jorck
Brötchenmesser · bread roll knife

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ca. cm	Serie
61629	624832	13/24*	Riku
61619	624733	13/24*	Jorck

* Klingenlänge/Gesamtlänge · blade length/total length

Brotmesser

Ideal für Lebensmittel mit harter Oberfläche und weichem Kern.

Bread knife

Ideal for food with hard surface and soft core.

Brötchenmesser

Ideal zum Schneiden und Bestreichen von Brötchen. Abgerundete Klinge verhindert Stichverletzungen beim Aufschneiden der Brötchen.

Bread roll knife

Ideal for cutting and coating bread rolls. Rounded blade prevents cuts when slicing bread rolls.

Rica · Ricardo

Tafelbesteck · Flatware

Stilvoll tafeln

Mit Liebe und Sorgfalt zubereitete Speisen sollen mit Stil und Genuss gegessen werden. Dazu gehört auch das passende Besteck. Ob in klassischer oder moderner Form – den persönlichen Vorlieben sind keine Grenzen gesetzt. Wichtig ist nur, dass alle Besteckteile gut in der Hand liegen, die Gabeln gut stechen, die Messer exzellent schneiden und spülmaschinengeeignet sind.

Dine in style

Food prepared with love and care should be eaten with style and enjoyment. This also includes the right cutlery. Whether classic or modern - there are no limits to personal preference. The only important thing is that all the cutlery pieces lay comfortably in the hand, the forks stab well, the knives cut excellently and are dishwasher-suitable.

Geschenkverpackung

Unsere Tafelbestecke Rica und Ricardo sorgen immer für einen glänzenden Eindruck. Das fängt schon bei den hochwertigen Geschenkboxen an, in denen sie liebevoll und sorgfältig verpackt sind.

Premium gift wrapping

Our flatware Rica and Ricardo always makes a brilliant impression. This starts with the high-quality gift boxes in which they are lovingly and carefully packaged.

Rica
Besteck-Set, 30-tlg. · flatware, 30-piece

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257
6158-30	623934

6 x Menülöffel/dinner spoon
6 x Menügabel/dinner fork
6 x Menümesser/dinner knife
6 x Kaffeelöffel/teaspoon
6 x Kuchengabel/dessert fork

Ricardo
Besteck-Set, 30-tlg. · flatware, 30-piece

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257
6159-30	623941

6 x Menülöffel/dinner spoon
6 x Menügabel/dinner fork
6 x Menümesser/dinner knife
6 x Kaffeelöffel/teaspoon
6 x Kuchengabel/dessert fork

Eigenschaften · features

- rostfreier Edelstahl
- hochglanzpoliert
- ausgewogene Materialstärke und präzise Verarbeitung
- gut in der Hand liegend
- formstabil, hygienisch, säurefest
- Messer mit Wellenschliff für lang anhaltende Schärfe

- stainless steel
- high gloss polished
- well-balanced material thickness and precise processing
- fits comfortably in the hand
- stable, hygienic, acid-proof
- knife with serrated edge for long-lasting sharpness

Easy

Küchenhelfer · Kitchen gadgets

Praktisch und unentbehrlich

Gute Töpfe und Pfannen sind wichtig, um ein leckeres Essen zuzubereiten. Aber Kochen ist nicht nur das Geschehen am Herd: Es gibt immer ein Davor und Danach – schließlich muss vorbereitet, aufgeräumt, gespült werden. Und hier kommen die „kleinen Dinge" zum Tragen, die eigentlich nur eine Nebenrolle spielen, aber in jede Küche gehören: praktische Küchenhelfer wie die unserer Easy-Serie.

Practical and indispensable

Good casseroles and pans are important for preparing a delicious meal. But cooking is not just about what happens at the hob: there is always a before and after - after all, there is preparation, tidying up and washing up to be done. And this is where the 'little things' come into play, which actually only play a minor role but belong in every kitchen: practical kitchen gadgets like those in our Easy range.

Eigenschaften · features

- ideal zum Abtropfen oder Waschen von Obst, Gemüse, Salat
- mit 24 cm Ø auch für größere Mengen geeignet
- rostfreier Edelstahl
- Lochmuster für schnellen Wasserablauf
- sicherer Stand durch erhöhten Boden
- stabile Edelstahlgriffe gut in der Hand liegend

- ideal for draining or washing fruit, vegetables, salad
- with 24 cm Ø also suitable for larger quantities
- 18/10 stainless steel
- hole pattern guarantees rapid water drainage
- safe stand due to raised bottom
- sturdy stainless steel handles

Easy
Seiher · colander

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...
62971-24	631205

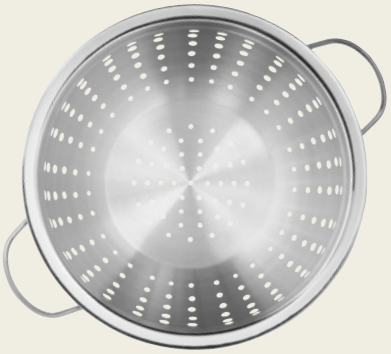
18/10

Perfekte Haptik

Stabile Edelstahlgriffe für einen sicheren Halt.

Perfect haptic

Sturdy stainless steel handles for secure hold.



Perfekter Stand

Der erhöhte Boden sorgt für einen sicheren Stand und verhindert, dass Lebensmittel mit dem Spülbecken oder der Arbeitsfläche in Berührung kommen.

Perfect standing

The raised base ensures a secure standing and prevents food from coming into contact with the sink or work surface.

Easy
Pfannenwender · spatula

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...
1733	594944

Easy
Pfannenschoner-Set, 2-tlg. · pan protector set, 2-piece

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
0111	615700	38

Eigenschaften · features

- Pfannenwender aus Kunststoff
- Pfannenschoner aus weichem Filzmaterial

- polyamide spatula
- pan protector made of soft felt material

Easy
Geschirrtuch-Set, 2-tlg · dish towel set, 2-piece

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm
0109	615120	66 x 45,5

Easy
Topfhandschuh · oven glove

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...
0114	624658

Eigenschaften · features

- Geschirrtuch aus 100 % Baumwolle
- Topfhandschuh aus 100 % Baumwolle

- dish towel made from 100 % cotton
- oven glove made from 100 % cotton

Zeichenerklärung
Explanation of symbols

18/10

rostfreier Edelstahl 18/10

18/10 stainless steel

AL

Aluminium

Cast aluminium

3-Schicht
3-layer

3-Schicht-Material

3-layer material

tritherm
energy core

tritherm

tritherm

Energiekern®

Energiekern®

energy core

FE

Eisen/Gusseisen

Iron/Cast iron

1-2-click™

1-2-click™-System
(abnehmbarer Pfannengriff)

1-2-click™ system
(removable pan handle)

easy drop
Leichter abgießen mit...

easy-drop Abgießsystem

easy-drop pouring system

UniverSUS

UniverSUS®-Oberflächenstruktur

UniverSUS® surface structure

PTFE FREE free PTFE

PFAS-/PTFE-frei

PFAS-/PTFE-free

XX STRONG diamond

XXStrong-diamond Antihaft-Beschichtung

XXStrong-diamond non-stick coating

XX STRONG endura ∞

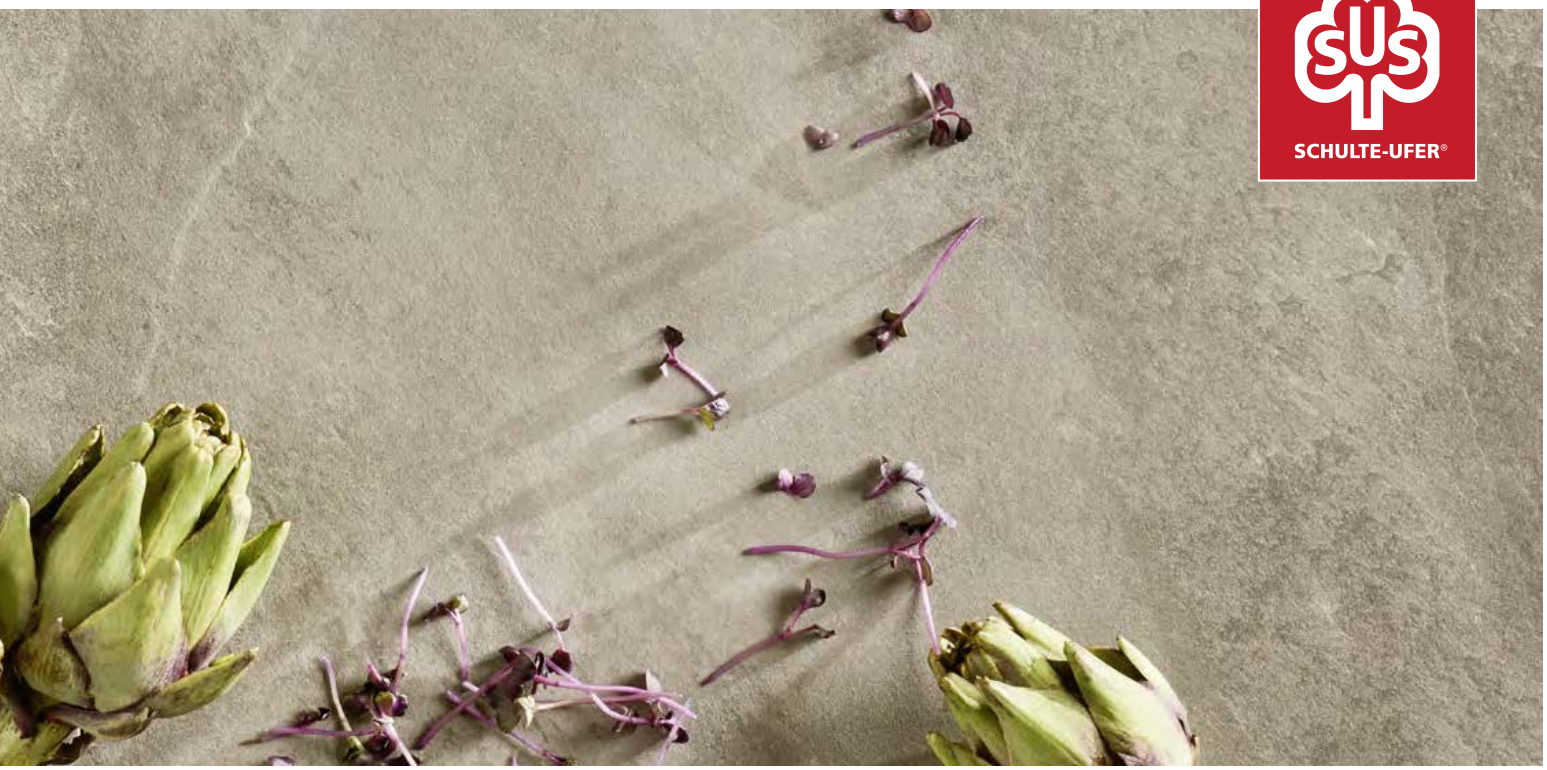
XXStrong-endura Antihaft-Beschichtung

XXStrong-endura non-stick coating

SIEGUTAL plus

Siegutal-Plus Antihaft-Beschichtung

Siegutal-Plus non-stick coating



protherm® Kupferboden

protherm® copper base

protherm® Kupferboden

protherm® copper base

Aluminium-Kapselboden

aluminium encapsulated base

Aluminium-Kapselboden

aluminium encapsulated base

Induktionsboden

induction base

backofengeeignet

oven-suitable

spülmaschinengeeignet

dishwasher-suitable

10 Jahre Garantie

Herstellergarantie, limitiert, über einen Zeitraum von 10 Jahren. Gültig für private Endverbraucher. Weitere Informationen unter schulteufer.de/10-jahresgarantie

10-year guarantee

Manufacturer's warranty, limited, for a period of 10 years. Valid for private end users. Further information at schulteufer.de/10-year-guarantee

5 Jahre Garantie

Herstellergarantie, limitiert, über einen Zeitraum von 5 Jahren. Gültig für private Endverbraucher. Weitere Informationen unter schulteufer.de

5-year guarantee

Manufacturer's warranty, limited, for a period of 5 years. Valid for private end users. Further information at schulteufer.de

Hinweise · Notes

- Literangaben sind Circa.-Angaben.
- Änderungen vorbehalten.
- Aus Gründen der besseren Lesbarkeit verwenden wir in unseren Texten das generische Maskulinum. Die Personenbezeichnungen beziehen sich - sofern nicht anders angegeben - auf alle Geschlechter.

- Liter indications are approximate values.
- Subject to change without notice.
- For reasons of better readability, we use the generic masculine in our texts. Unless otherwise stated, the personal designations refer to all genders.

für alle Herdarten geeignet, inkl. Induktion

suitable for all common stove types, incl. induction

für alle Herdarten geeignet

suitable for all common stove types

Video-Links

QR-Code deutsch/German

QR-Code englisch/English

Astral mit/with UniverSUS®
Bratpfanne · Frying pan

Maxa by Barski Design
Kochgeschirrserie · Cookware range

Romana
Thermotopf · Insulated pot

Loop
Multi-Entsafter · Multi juice extractor

Switch
Bratpfanne · Frying pan

Rumba
Feuerzangenbowle · Burnt-punch-bowl

Jorck/Riku
Schneidmesser · Cutting knives

Notizen · *Notes*

UniverSUS

UniverSUS® ist keine Antihaft-Beschichtung, sondern eine extrem harte, besonders kratzfeste Oberflächenstruktur ohne PFAS & PTFE und mit aktivierbarem, natürlichem Antihaft-Effekt durch Speiseöl. Backofen- und spülmaschinengeeignet.

UniverSUS® is not a non-stick coating, but an extremely hard, particularly scratch-resistant surface structure without PFAS & PTFE and with a natural non-stick effect that can be activated by cooking oil. Suitable for oven and dishwasher.

IN A DIFFERENT LEAGUE TO COATED

SCHULTE-UFER®

SINCE 1886.

Josef Schulte-Ufer KG
Hauptstraße 56 · 59846 Sundern · Germany
Tel. +49 (0) 2933.981-0
www.schulteufer.de

Best.-Nr. · ref. no.: w-00819-2

4 007257 634589

Stand · status: 09.2026