



SORTIMENT

RANGE OF PRODUCTS

»Kochen ist eine Kunst und keineswegs die unbedeutendste.«

»Cooking is an art and by no means the most insignificant.«

– Luciano Pavarotti –

Wir gehören in jede Küche!

Der Küche gehört schon immer unsere Leidenschaft. Daher bieten wir seit 140 Jahren hochwertige Küchengeräte an, die in vielen Haushalten zu finden sind. Der Name Schulte-Ufer ist untrennbar mit durchdachten Kochgeschirren und funktionalen Spezialartikeln verbunden. In diesem Bereich sind wir groß geworden und zählen heute zu den Marktführern.

Von diesem reichen Erfahrungsschatz profitieren mittlerweile auch Großküchen-, Gastronomie- und Hotelleriebetriebe. Unter der Marke GastroSUS haben wir Produkte geschaffen, die praktische Lösungen mit hoher Qualität für höchste Ansprüche verbinden. Dafür verantwortlich zeichnen Designer, Konstrukteure und Testköche, die den Produktweg vom ersten Entwurf bis zur Serienfertigung begleiten.

Alle GastroSUS-Produkte, das können wir mit Fug und Recht behaupten, sind die ideale Kombination von funktionaler und formaler Qualität. Sie erfüllen ihren Zweck ohne Wenn und Aber – das sind wir unserem guten Namen schuldig. Überzeugen Sie sich selbst.

Kitchens – that’s where we are at home!

The kitchen has always been our passion. This is why we have been offering high-quality kitchenware for 140 years that is to be found in a host of homes. The name Schulte-Ufer is intrinsically tied to well-thought-out cookware and special functional articles. It is in this field that we grew up in and where today we rank amongst the market leaders.

Profiting from this wealth of experience are, in the meantime, also canteen kitchens, catering outlets and hotel establishments. Under the brand name GastroSUS, we have created products combining practical solutions with high quality for the most demanding requirements. Responsible for this are designers, design engineers and test chefs, who accompany the product on its way from the initial concept right up to series production.

All GastroSUS-products – this we can justifiably maintain – are the idea combination of functional and formal quality. They fulfil their purpose – no ifs, no buts – after all we owe it to our good name. See for yourself.

Inhaltsverzeichnis

table of contents



Gastro-Töpfe

Chef
Trigon
De Luxe
Skagen

Gastro-casseroles

Chef 8 – 11
Trigon 12 – 13
De Luxe 14 – 15
Skagen 16 – 17

Gastro-Pfannen

Chef
Industar
Trigon
De Luxe
Ecostar
Alustar
Rustika
Iron-Star

Gastro-pans

Chef 20 – 21
Industar 22 – 23
Trigon 24 – 25
De Luxe 26 – 27
Ecostar 28 – 29
Alustar 30 – 31
Rustika 32 – 33
Iron-Star 34 – 35

Kaffee/Tee

Iso-Star

Coffee/tea

Iso-Star 38 – 39



Gastro-Töpfe

Gastro-casseroles



GASTRO-TÖPFE
Gastro-casseroles

GASTRO-PFANNEN
Gastro-pans

KAFFEE/TEE
Coffee/tea



- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- extra schwere, sehr robuste Ausführung mit Wandstärken bis zu 1,2 mm
- hochwertige und strapazierfähige DIAMAS-PRO Antihaft-Beschichtung (Pfannen)
- ohne Deckel – Deckel separat erhältlich
- induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden, für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gas-herde geeignet
- stabile, wärmeisolierende Griffe aus rostfreiem Edelstahl mit massiver Griffplatte
- sicheres und tropffreies Abgießen durch starken Schüttrand
- backofengeeignet
- spülmaschinengeeignet

- high-quality stainless steel
- especially heavy-duty, very robust design with wall thickness of up to 1.2 mm
- high-quality and hard-wearing DIAMAS-PRO non-stick coating (pans)
- without lid – lid available separately
- induction-compatible aluminium encapsulated base, suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
- stable, heat-insulating stainless steel handles with solid grip plate
- safe and drip-free pouring thanks to strong pouring rim
- oven-compatible
- dishwasher-compatible



Induction



	Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ø cm	Höhe cm height	Inhalt capacity	Induction
Kochtopf, flach low casserole	163000-16	575370	16	9,50	1,90 l	•
	163000-20	575387	20	10,50	3,30 l	•
	163000-24	575394	24	11,00	5,00 l	•
	163000-28	575400	28	13,00	8,00 l	•
	163000-32	575417	32	16,00	12,90 l	•
	163000-36	575424	36	18,00	18,30 l	•
	163000-40	575431	40	15,00	18,90 l	•
	163000-45	575448	45	15,00	23,90 l	•
	163000-50	575455	50	15,00	29,40 l	•
Kochtopf, hoch high casserole	163010-16	575462	16	12,00	2,40 l	•
	163010-20	575479	20	14,00	4,40 l	•
	163010-24	575486	24	16,00	7,20 l	•
	163010-28	575493	28	18,00	11,10 l	•
	163010-32	575509	32	20,00	16,10 l	•
	163010-36	575516	36	22,00	22,40 l	•
	163010-40	575523	40	25,00	31,40 l	•
	163010-45	575530	45	28,00	44,50 l	•
	163010-50	575547	50	32,00	62,80 l	•
Suppentopf stockpot	163060-20	575691	20	20,00	6,30 l	•
	163060-24	575707	24	24,00	10,80 l	•
	163060-28	575714	28	28,00	17,20 l	•
	163060-32	575721	32	32,00	25,70 l	•
	163060-36	575738	36	36,00	36,60 l	•
	163060-40	575745	40	40,00	50,20 l	•
	163060-45	575752	45	45,00	71,50 l	•
	163060-50	575769	50	50,00	98,10 l	•
Stieltopf, flach saucepan, low	163020-16-1	575646	16	7,50	1,50 l	•
	163020-20-1	575660	20	10,50	3,30 l	•
	163020-24	575684	24	11,00	5,00 l	•
Stieltopf, hoch saucepan, high	163020-16-2	575653	16	12,00	2,40 l	•
	163020-20-2	575677	20	14,00	4,40 l	•
Deckel lid	163030-16	576247	16			
	163030-20	576254	20			
	163030-24	576261	24			
	163030-28	576278	28			
	163030-32	576285	32			
	163030-36	576292	36			
	163030-40	576308	40			
	163030-45	576315	45			
	163030-50	576322	50			



Starker Schüttrand für tropffreies Abgießen.
Strong pouring rim for drip-free pouring.



Stabile, wärmeisolierende Edelstahlgriffe.
Stable, heat-insulating stainless steel handles.



Induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden.
Induction-compatible aluminium encapsulated base.

		Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ø cm	Höhe cm height	Inhalt capacity	Induction
Sauteuse saucier pan		163040-16	575615	16	6,00	1,20 l	•
		163040-20	575622	20	6,50	2,00 l	•
		163040-24	575639	24	7,50	3,40 l	•
Bratpfanne frying pan		163050-20	575554	20	4,00	1,00 l	•
		163050-24	575561	24	5,00	1,90 l	•
		163050-28	575578	28	5,00	2,75 l	•
		163050-32	575585	32	5,00	3,50 l	•
		163050-36*	575592	36	6,00	5,50 l	•
		163050-40*	575608	40	7,00	8,25 l	•
Bratpfanne, beschichtet frying pan, coated		163052-20	577824	20	4,00	1,00 l	•
		163052-24	577831	24	5,00	1,90 l	•
		163052-28	577848	28	5,00	2,75 l	•
		163052-32	577855	32	5,00	3,50 l	•
		163052-36*	577862	36	6,00	5,50 l	•
		163052-40*	577879	40	7,00	8,25 l	•
Schmorpfanne sauté pan		163051-32	577794	32	5,00	3,50 l	•
		163051-36	577800	36	6,00	5,50 l	•
		163051-40	577817	40	7,00	8,25 l	•
Schmorpfanne, beschichtet sauté pan, coated		163053-32	577916	32	5,00	3,50 l	•
		163053-36	577923	36	6,00	5,50 l	•
		163053-40	577930	40	7,00	8,25 l	•

* mit Gegengriff · with double handle



- hochwertiges 3-Schicht-Material aus Edelstahl, Aluminium, Edelstahl 18/10
- schwere und robuste Ausführung
- hochwertige und strapazierfähige DIAMAS-PRO Antihaft-Beschichtung
- für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
- stabile, wärmeisolierende Griffe aus rostfreiem Edelstahl
- sicheres und tropffreies Abgießen durch starken Schüttrand
- backofengeeignet
- spülmaschinengeeignet

- high-quality 3-layer material made of stainless steel, aluminium, stainless steel 18/10
- heavy-duty and robust design
- high-quality and hard-wearing DIAMAS-PRO non-stick coating
- suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
- stable, heat-insulating stainless steel handles
- safe and drip-free pouring thanks to strong pouring rim
- oven-compatible
- dishwasher-compatible

		Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ø cm	Höhe cm height	Inhalt capacity	Induction
Sauteuse saucier pan		190040-12	599925	12	5,50	0,50 l	•
		190040-14	599932	14	5,50	0,70 l	•
		190040-16	599635	16	6,00	1,00 l	•
		190040-18	599772	18	6,00	1,20 l	•
		190040-20	599642	20	6,50	1,70 l	•
		190040-24	599659	24	7,50	2,90 l	•
Sauteuse, beschichtet saucier pan, coated		190041-16	599703	16	6,00	1,00 l	•
		190041-18	599789	18	6,00	1,20 l	•
		190041-20	599710	20	6,50	1,70 l	•
		190041-24	599727	24	7,50	2,90 l	•
Bratpfanne frying pan		190050-20	599666	20	4,00	1,00 l	•
		190050-24	599673	24	4,50	1,75 l	•
		190050-28	599680	28	5,00	2,70 l	•
		190050-32	599697	32	5,30	3,50 l	•
Bratpfanne, beschichtet frying pan, coated		190051-20	599734	20	4,00	1,00 l	•
		190051-24	599741	24	4,50	1,75 l	•
		190051-28	599758	28	5,00	2,70 l	•
		190051-32	599765	32	5,30	3,50 l	•
Wokpfanne wok pan		190070-36*	602342	36	10,00	7,00 l	•
Wokpfanne, beschichtet wok pan, coated		190071-36*	601796	36	10,00	7,00 l	•
Wokpfanne mit Rundboden wok pan with spherical bottom		190060-36	608627	36	10,00	7,00 l	•

* mit Gegengriff · with double handle



Produkte aus hochwertigem 3-Schicht-Material erkennen Sie an diesem Zeichen.

Products made out of high-grade 3-layer material are marked with this symbol.



Die Wokpfanne mit Rundboden wird auf Induktions- und Gaskochmulden mit spezieller Vorrichtung eingesetzt.

The wok pan with spherical bottom can be used on induction and gas hobs with spherical fixture.

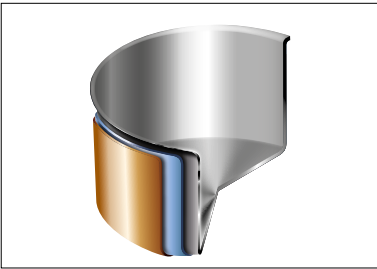


- hochwertiges 3-Schicht-Material aus Kupfer, Aluminium, rostfreiem Edelstahl 18/10
- schwere und robuste Ausführung
- massiver Auflagedeckel aus rostfreiem Edelstahl 18/10
- für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
- stabile, wärmeisolierende Rohrgriffe aus rostfreiem Edelstahl
- praktische Innenskalierung als Dosierhilfe
- sicheres und tropffreies Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- backofengeeignet

- high-quality 3-layer material made of copper, aluminium and 18/10 stainless steel
- heavy-duty and robust design
- solid and well fitting 18/10 stainless steel lid
- suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
- stable, heat-insulating stainless steel tube handles
- practical internal capacity scale as a dispensing aid
- safe and drip-free pouring thanks to stabilising pouring rim
- oven-compatible

		Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ø cm	Höhe cm height	Inhalt capacity	Induction
Kochtopf, hoch high casserole		9510-16 i*	587052	16	11,00	2,00 l	•
		9510-20 i*	587069	20	11,50	3,50 l	•
		9510-24 i*	587076	24	13,50	5,50 l	•
Stieltopf saucepan		9520-16 i*	587083	16	11,00	2,00 l	•
Sauteuse saucier pan		9540-20 i	587090	20	7,30	1,50 l	•
Bratpfanne frying pan		9550-24 i	587106	24	4,60	1,90 l	•
		9550-28 i	587113	28	4,60	2,30 l	•

* mit Deckel · with lid



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.

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



Massiver Auflagedeckel aus rostfreiem Edelstahl 18/10 ermöglicht wasserarmes Garen.

Solid and well fitting 18/10 stainless steel lid allows to cook with few water.

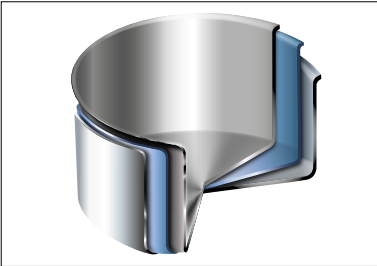


Induction





		Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ø cm	Höhe cm height	Inhalt capacity	Induction
Sauteuse saucier pan		9544-18	625990	18	8,00	1,80 l	•
		9544-20	626003	20	8,00	2,30 l	•
		9544-24	626010	24	8,50	3,60 l	•



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.

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.



Optimal angepasster Stielgriff für müheloses Schwenken.
Ergonomically designed handle for effortless swivelling.



Konische Form fürs Rühren oder Aufschlagen ohne Ecken und Kanten.
Tapered shape for stirring or whipping, with no sharp corners or edges.

- hochwertiges 3-Schicht-Material aus Edelstahl, Aluminium, Edelstahl
- schwere und robuste Ausführung
- für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
- handlicher Gussgriff
- sicheres und tropffreies Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- backofengeeignet
- spülmaschinengeeignet

- high-quality 3-layer material made of stainless steel, aluminium, stainless steel 18/10
- heavy-duty and robust design
- suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
- comfortably designed cast handle
- safe and drip-free pouring thanks to strong pouring rim
- oven-compatible
- dishwasher-compatible



Induction





Gastro-Pfannen

Gastro-pans





- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- extra schwere, sehr robuste Ausführung mit Wandstärken bis zu 1,2 mm
- hochwertige und strapazierfähige DIAMAS-PRO Antihaft-Beschichtung
- induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden, für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gas-herde geeignet
- stabile, wärmeisolierende Griffe aus rostfreiem Edelstahl mit massiver Griffplatte
- sicheres und tropffreies Abgießen durch starken Schüttrand
- backofengeeignet
- spülmaschinengeeignet

- high-quality stainless steel
- especially heavy-duty, very robust design with wall thickness of up to 1.2 mm
- high-quality and hard-wearing DIAMAS-PRO non-stick coating
- induction-compatible aluminium encapsulated base, suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
- stable, heat-insulating stainless steel handles with solid grip plate
- safe and drip-free pouring thanks to strong pouring rim
- oven-compatible
- dishwasher-compatible

	Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ø cm	Höhe cm height	Inhalt capacity	Induction
Bratpfanne frying pan	163050-20	575554	20	4,00	1,00 l	•
	163050-24	575561	24	5,00	1,90 l	•
	163050-28	575578	28	5,00	2,75 l	•
	163050-32	575585	32	5,00	3,50 l	•
	163050-36*	575592	36	6,00	5,50 l	•
	163050-40*	575608	40	7,00	8,25 l	•
Bratpfanne, beschichtet frying pan, coated	163052-20	577824	20	4,00	1,00 l	•
	163052-24	577831	24	5,00	1,90 l	•
	163052-28	577848	28	5,00	2,75 l	•
	163052-32	577855	32	5,00	3,50 l	•
	163052-36*	577862	36	6,00	5,50 l	•
	163052-40*	577879	40	7,00	8,25 l	•
Schmorpfanne sauté pan	163051-32	577794	32	5,00	3,50 l	•
	163051-36	577800	36	6,00	5,50 l	•
	163051-40	577817	40	7,00	8,25 l	•
Schmorpfanne, beschichtet sauté pan, coated	163053-32	577916	32	5,00	3,50 l	•
	163053-36	577923	36	6,00	5,50 l	•
	163053-40	577930	40	7,00	8,25 l	•

* mit Gegengriff · with double handle



Stabile, wärmeisolierende
Edelstahlgriffe.

Stable, heat-insulating stainless
steel handles.



Induktionsgeeigneter Aluminium-
Kapselboden.

Induction-compatible aluminium
encapsulated base.



Hochwertige, strapazierfähige
DIAMAS-PRO Antihaft-Beschich-
tung.

High-quality and hard-wearing
DIAMAS-PRO non-stick coating.



- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- extra schwere, sehr robuste Ausführung
- hochwertige und strapazierfähige DIAMAS-PRO Antihaft-Beschichtung
- induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden, für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
- stabile, wärmeisolierende Edelstahlgriffe
- sicheres und tropffreies Abgießen durch starken Schüttrand
- backofengeeignet
- spülmaschinengeeignet

- high-quality stainless steel
- especially heavy-duty, very robust design
- high-quality and hard-wearing DIAMAS-PRO non-stick coating
- induction-compatible aluminium encapsulated base, suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
- stable, heat-insulating stainless steel handles
- safe and drip-free pouring thanks to strong pouring rim
- oven-compatible
- dishwasher-compatible

		Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ø cm	Höhe cm height	Inhalt capacity	Induction
Bratpfanne frying pan		163065-20	591561	20	4,50	1,20 l	•
		163065-24	591578	24	5,00	2,00 l	•
		163065-28	591585	28	5,00	2,70 l	•
		163065-32	591592	32	5,50	4,00 l	•
Bratpfanne, beschichtet frying pan, coated		163059-20	591523	20	4,50	1,20 l	•
		163059-24	591530	24	5,00	2,00 l	•
		163059-28*	591547	28	5,00	2,70 l	•
		163059-32	591554	32	5,50	4,00 l	•
Schmorpfanne, beschichtet saute pan, coated		163048-24	615137	24	6,00	2,50 l	•
		163048-28	615144	28	6,00	3,50 l	•
		163048-32	615151	32	6,50	4,80 l	•
Glasdeckel glass lid		163930-20	628755	20			
		163930-24	628762	24			
		163930-28	628779	28			
		163930-32	629028	32			



Stabile Edelstahlgriffe.
Stable stainless steel handles.



Induktionsgeeigneter Aluminium-Kapselboden.
Induction-compatible aluminium encapsulated base.



Hochwertige, strapazierfähige DIAMAS-PRO Antihaft-Beschichtung.
High-quality and hard-wearing DIAMAS-PRO non-stick coating.

* **Testsieger Stiftung Warentest 2021:** Im Rahmen eines großen Pfannenvergleichs wurden 14 beschichtete Bratpfannen namhafter Hersteller von Stiftung Warentest getestet. Darunter auch die Bratpfanne Industar (28 cm Ø). Schwerpunkte des Tests waren die Kategorien: Beschichtung, typische Anwendung, Handhabung und Sicherheit. In allen 4 Bereichen hat Industar überzeugt.

* **Test winner Stiftung Warentest 2021:** As part of a large comparison of pans, 14 coated frying pans from well-known manufacturers were tested by Stiftung Warentest. Including the Industar frying pan (28 cm Ø). The focus of the test was on the following categories: coating, typical application, handling and safety. Industar impressed in all 4 areas.



Induction





- hochwertiges 3-Schicht-Material aus Edelstahl, Aluminium, Edelstahl 18/10
- schwere und robuste Ausführung
- hochwertige und strapazierfähige DIAMAS-PRO Antihaft-Beschichtung
- für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gas-herde geeignet
- stabile, wärmeisolierende Griffe aus rostfreiem Edelstahl
- sicheres und tropffreies Abgießen durch starken Schüttrand
- backofengeeignet
- spülmaschinengeeignet

- high-quality 3-layer material made of stainless steel, aluminium, stainless steel 18/10
- heavy-duty and robust design
- high-quality and hard-wearing DIAMAS-PRO non-stick coating
- suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
- stable, heat-insulating stainless steel handles
- safe and drip-free pouring thanks to strong pouring rim
- oven-compatible
- dishwasher-compatible

		Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ø cm	Höhe cm height	Inhalt capacity	Induction
Bratpfanne frying pan		190050-20	599666	20	4,00	1,00 l	•
		190050-24	599673	24	4,50	1,75 l	•
		190050-28	599680	28	5,00	2,70 l	•
		190050-32	599697	32	5,30	3,50 l	•
Bratpfanne, beschichtet frying pan, coated		190051-20	599734	20	4,00	1,00 l	•
		190051-24	599741	24	4,50	1,75 l	•
		190051-28	599758	28	5,00	2,70 l	•
		190051-32	599765	32	5,30	3,50 l	•
Wokpfanne wok pan		190070-36*	602342	36	10,00	7,00 l	•
Wokpfanne, beschichtet wok pan, coated		190071-36*	601796	36	10,00	7,00 l	•
Wokpfanne mit Rundboden wok pan with spherical bottom		190060-36	608627	36	10,00	7,00 l	•

* mit Gegengriff · with double handle



Produkte aus hochwertigem 3-Schicht-Material erkennen Sie an diesem Zeichen.

Products made out of high-grade 3-layer material are marked with this symbol.

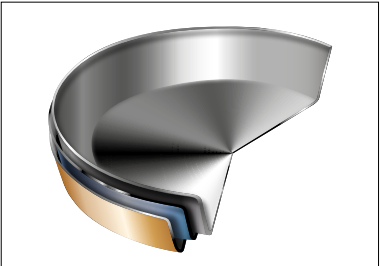


Die Wokpfanne mit Rundboden wird auf Induktions- und Gaskochmulden mit spezieller Vorrichtung eingesetzt.

The wok pan with spherical bottom can be used on induction and gas hobs with spherical fixture.



		Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ø cm	Höhe cm height	Inhalt capacity	Induction
Bratpfanne frying pan		9550-24 i	587106	24	4,60	1,90 l	•
		9550-28 i	587113	28	4,60	2,30 l	•



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.

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

Der wärmeisolierende Rohrgriff aus hochwertigem Edelstahl ist extrem stabil und sorgt für sicheren Halt.

The heat-insulated tube handle, made from high-quality stainless steel, is extremely sturdy and ensures a secure grip.

- hochwertiges 3-Schicht-Material aus Kupfer, Aluminium, rostfreiem Edelstahl 18/10
- schwere und robuste Ausführung
- für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
- stabiler, wärmeisolierender Rohrgriff aus rostfreiem Edelstahl
- sicheres und tropffreies Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- backofengeeignet

- high-quality 3-layer material made of copper, aluminium and 18/10 stainless steel
- heavy-duty and robust design
- suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
- stable, heat-insulating stainless steel tube handle
- safe and drip-free pouring thanks to stabilising pouring rim
- oven-compatible



Induction





Bratpfanne frying pan		Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ø cm	Höhe cm height	Inhalt capacity	Induction
		163049-24	598591	24	4,50	1,90 l	•
		163049-28	598607	28	5,00	2,50 l	•
		163049-32	598614	32	5,30	3,40 l	•



Großer Innenspiegel für komfortables Braten.
Big mirror inside for comfortable roasting.



Stabiler Edelstahl-Rohrgriff.
Stable stainless steel tube handle.

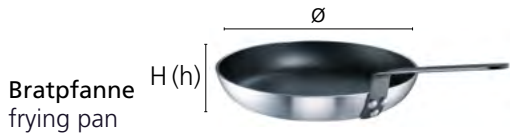


Strapazierfähige Antihaft-Beschichtung.
Hard-wearing non-stick coating.

- hochwertiger Aluminium-Rumpf
- schwere Ausführung
- robuste, langlebige Antihaft-Beschichtung
- induktionsgeeigneter Planboden, für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
- stabiler, wärmeisolierender Rohrgriff aus rostfreiem Edelstahl
- backofengeeignet
- leicht zu reinigen

- high-quality aluminium body
- heavy-duty design
- robust, durable non-stick coating
- induction-compatible flat base, suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
- stable, heat-insulating stainless steel tube handle
- oven-compatible
- easy to clean





Bratpfanne
frying pan

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ø cm	Höhe cm height	Inhalt capacity	Induction
163058-20	591707	20	4,50	0,85 l	
163058-24	591714	24	5,00	1,50 l	
163058-28	591721	28	5,00	2,25 l	
163058-32	591738	32	5,00	3,30 l	
163058-36	591745	36	5,50	4,25 l	
163058-40	591752	40	6,50	6,00 l	

- hochwertiger Aluminium-Rumpf
- schwere Ausführung
- robuste Antihaft-Beschichtung
- effizienter Planboden, für Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
- ergonomischer Eisengriff
- backofengeeignet
- leicht zu reinigen

- high-quality aluminium body
- heavy-duty design
- robust non-stick coating
- efficient flat base, suitable for glass ceramic, electric and gas stoves
- ergonomic iron handle
- oven-compatible
- easy to clean





- hochwertige Gusseisen-Qualität
- hervorragende Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung
- hitzebeständige Glasdeckel (Bauernpfannen)
- für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
- handliche Griffe
- backofengeeignet (ohne Servierbrettchen)

- high-quality cast iron
- outstanding heat conductivity and even heat distribution
- heat-insulating glass lids (farmer pans)
- suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
- comfortably designed handles
- oven-compatible (without serving tray)

Induction



		Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	cm	Höhe cm height	Inhalt capacity	Induction
Bauernpfanne farmer pan	H (h)						
	Ø						
Bauernpfanne farmer pan		1633-28 s*	600713	28	7,00	3,60 l	•
Bauernpfanne farmer pan		1633-28 r*	600751	28	7,00	3,60 l	•
Mini-Servierpfanne mini serving pan		1686-16 s**	623828	16	3,50	0,60 l	•
		1686-18 s**	623835	18	3,50	0,80 l	•
Mini-Servierpfanne mini serving pan		1694-16-s**	623365	11 x 16	3,30	0,40 l	•
Mini-Grillpfanne mini grill pan		1685-13 s**	623798	13 x 13	2,00	0,26 l	•
		1685-15 s**	623804	15 x 15	2,50	0,40 l	•
Grillplatte grill plate		1625-44 s	621879	44 x 24	1,70	0,90 l	•

* mit Deckel · with lid
** mit Servierbrettchen · with serving tray



Ideal zum scharfen Anbraten, Garen, Schmoren und langsamen Köcheln.
Ideal for frying, boiling, braising and slow-simmering food.



Ideal zur Zubereitung und zum Überbacken kleinerer Portionen sowie zum Servieren.
Servierbrettchen aus Gummibaumholz.
Ideal for preparing and gratinating smaller portions and for serving.
Serving tray made of rubber wood.



Ideal für fettarmes, krosses und aromatisches Braten mit Grillcharakter auf dem Herd. Auch zum Outdoor-Grillen geeignet.
Ideal for low-fat, crispy and delicious grill-like frying on the stove. Also suitable for outdoor grilling.



- hochwertiges Eisen
- sehr robust und äußerst strapazierfähig
- schnell erhitzbar und hoch hitzebeständig
- hervorragende Brateigenschaften
- für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
- ergonomische Griffe
- backofenfest

- high-quality carbon steel
- very robust and hard wearing properties
- short heat-up time and high heat resistance
- superb properties of frying
- suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
- ergonomic handles
- oven-safe

Induction



Bratpfanne frying pan		Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	Ø cm	Höhe cm height	Inhalt capacity	Induction
		1450-20 i	620995	20	3,70	0,90 l	•
		1450-24 i	621008	24	4,30	1,55 l	•
		1450-28 i	621015	28	5,00	2,60 l	•
		1450-30 i*	622920	30	5,30	3,00 l	•

Wokpfanne wok pan							
		1460-28 i**	623385	28	7,60	3,30 l	•

* mit Gegengriff · with double handle



Ideal für die Zubereitung von Fleisch und gebratenen Kartoffelgerichten.

Natürlicher, unverfälschter Eigengeschmack des Bratguts bleibt erhalten.

Ideal for frying meat and potatoes.

Preserve the pure and native taste of the food.



Wenn's richtig heiß werden soll, kommt Iron-Star ins Spiel:

Die Wokpfanne ist extrem hitzebeständig und damit perfekt für die Zubereitung von Gerichten bei richtig hohen Temperaturen.

When things need to get really hot, Iron-Star comes into play:

The wok pan is extremely heat-resistant and therefore perfect for preparing dishes at really high temperatures.



Kaffee/Tee

Coffee/tea



KAFFEE/TEE
Coffee/tea

GASTRO-PFANNEN
Gastro-pans

GASTRO-TÖPFE
Gastro-casseroles



- für ca. 12 Tassen Kaffee
- hochwertiger, robuster Edelstahlrumpf in matter Ausführung
- hochwertiger Edelstahlkolben für lange Haltbarkeit und langes Warm-/Kalthalten
- dreh- und abnehmbarer, leicht gängiger Kunststoffdeckel für einfache Innenreinigung
- Drucktaste (Klick-Druck) im Deckel ermöglicht Einhandbedienung für spritz-/tropffreies Einschenken
- handlicher Griff aus hochwertigem Kunststoff

- for approximately 12 cups of coffee
- high-quality stainless steel body, satin finished
- high-quality stainless steel flask for longevity and lasting heat or cold retention
- familiar, easy-to-use screw closure for easy inside cleaning
- press mechanism in the lid permits one-handed operation
- comfortable plastic handle



H (h)

Isolierkanne
vacuum jug

Best.-Nr. ref. no.	EAN 4007257...	ø cm	Höhe cm height	Inhalt capacity
162000	626058		26,00	1,60 l



Klick-Drucktaste im Deckel für komfortable Einhandbedienung. Spritz-/tropffreies Einschenken garantiert.

Press mechanism for comfortable one-handed operation. Splash/drip-free pouring guaranteed.



Josef Schulte-Ufer KG · GastroSUS
Hauptstraße 56 · 59846 Sundern · Germany
Tel. +49 (0) 2933.981-0
info@gastrosus.de
www.gastrosus.de

Liter-Angaben sind Circa-Nenninhalte. · Litres are approximate nominal capacities.

Änderungen vorbehalten. · Subject to change without notice.



w-00685-2

08.2026