



UniverSUS

UM WELTEN BESSER ALS BESCHICHTET

KROSSER

PERFEKT FÜR BRATKARTOFFELN & STEAKS

HÄRTER

SELBST METALLWENDER SIND MÖGLICH

NATÜRLICHER

ANTIHAFT-EFFEKT GANZ OHNE PFAS & PTFE



NEU Quasar

mit UniverSUS® und Energiekern®

UniverSUS



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

UM WELTEN:

K R O S S E R

PERFEKT FÜR BRATKARTOFFELN & STEAKS

UniverSUS® sorgt für eine spürbar bessere Wärmeleitung und erlaubt höchste Temperaturen für scharfes, intensives Anbraten. Pfannen mit UniverSUS sind geeignet für alle Herdarten sowie für die Nutzung im Backofen.

H Ä R T E R

SELBST METALLWENDER SIND MÖGLICH

UniverSUS® macht selbst der Einsatz von Metallwendern nichts aus. Kratzer, die normale Beschichtungen unbrauchbar machen, sind bei UniverSUS nur optischer Natur. Auch die Reinigung in der Spülmaschine ist kein Problem.

NATÜRLICHER

ANTIHAFT-EFFEKT GANZ OHNE PFAS & PTFE

UniverSUS® verleiht einen aktivierbaren Antihaft-Effekt, der sich durch die Zugabe von Speiseöl immer wieder erneuern lässt. Durch den Verzicht auf PFAS & PTFE ist UniverSUS besonders natürlich und nachhaltig.



JETZT NEU!

Quasar mit UniverSUS® und Energiekern®



KROSSER

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



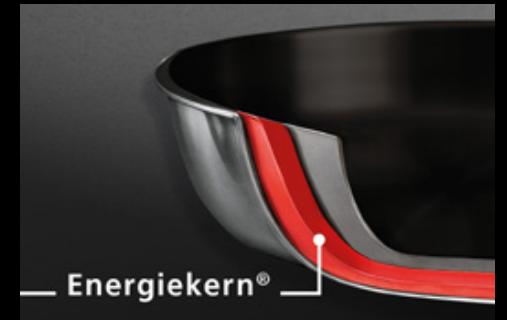
HÄRTER

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



NATÜRLICHER

Aktivierbarer natürlicher Antihafteffekt, der durch die Zugabe von Speiseöl immer wieder erneuert wird.



Energiekern®

Der Energiekern® leitet die Wärme gleichmäßig und effizient bis in den Rand.



Quasar

mit UniverSUS® und Energiekern®

Ein **Quasar** übersteigt fast die menschliche Vorstellungskraft. Seine auf engstem Raum gebündelte gewaltige Masse macht ihn zum Zentrum einer Galaxie und zieht mit atemberaubender Geschwindigkeit einen unglaublichen Hitzestrudel um sich. Unsere Serie Quasar zieht mit ihrem besonders dicken Energiekern® die Hitze rundum hoch bis in den Rand und setzt so auf jedem Herd neue Maßstäbe. Dank der innovativen Oberflächenstruktur UniverSUS® ist Quasar zudem um Welten besser als beschichtet.

Die **UniverSUS®**-Oberflächenstruktur bringt Quasar auf den Stand der Zukunft: Krosser, härter, natürlicher. Die Bratergebnisse sind um Welten krosser dank hervorragender Wärmedurchlässigkeit und Hitzebeständigkeit bis 500 °C. Die UniverSUS-Oberflächenstruktur ist um Welten härter und weist einen aktivier-

baren Antihaft-Effekt auf, der durch die Zugabe von Speiseöl immer wieder erneuert wird. Und durch den Verzicht auf PFAS & PTFE ist Quasar dank UniverSUS auch um Welten natürlicher.

Der **Energiekern®** des besonderen tritherm-Materials verleiht der Serie Quasar ihre besondere Kraft. Ein besonders dicker Aluminiumkern transportiert die Hitze bis hoch in den Rand. Eingebettet ist der Energiekern in hochwertigen Edelstahl. Durch den Edelstahl ist Quasar besonders robust, einfach zu reinigen und für alle Herdarten geeignet – inklusive Induktion. Mit Quasar als neuem Kraftzentrum auf Ihrem Herd kochen und braten Sie rundum mit voller Energie.

Quasar mit Energiekern® und UniverSUS® – für Bratergebnisse wie von einem anderen Stern.

Quasar

mit UniverSUS® und Energiekern®



	Best.-Nr.	Ø cm	Inhalt	Induktion
Bratpfanne	9558-20	20		•
	9558-24	24		•
	9558-28	28		•
Schmortopf	9545-24	24	3,00 l	•
	9545-28	28	5,30 l	•
Glasdeckel	1927-20	20		
	1927-24	24		
	1927-28	28		



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

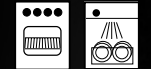


- extra dicker Aluminiumkern
- leitet die Wärme gleichmäßig und effizient bis in den Rand
- kocht gleichmäßig rundum mit voller Energie
- mehrlagiges Material aus Edelstahl und Energiekern® aus Aluminium
- Aluminium bis hoch in den Rand für eine effiziente Wärmeleitung

- ideal zum besonders krossen Braten, aromatischen Schmoren und langsamen Köcheln
- hervorragende Wärmedurchlässigkeit durch UniverSUS®
- gleichmäßige, effiziente Wärmeleitung vom Boden bis in den Rand durch tritherm mit hochleitfähigem Energiekern®
- Einsatz von Metallwendern möglich durch extrem harte und besonders kratzfeste UniverSUS®-Oberflächenstruktur
- aktivierbarer natürlicher Antihaft-Effekt durch die Zugabe von Speiseöl, ohne PFAS & PTFE
- extra schwere Ausführung
- robuste Gussgriffe
- hitzebeständiger, bruchsicherer Glasdeckel
- sauberes Ausgießen durch stabilisierenden Schüttrand
- äußerst hitzebeständig bis 500 °C
- backofen- und spülmaschinengeeignet
- geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder



Induktion





DIE ZUKUNFT IST HIER

Univer**SUS**

Um Welten besser als beschichtet.

Änderungen vorbehalten.

Stand: 03.2026

Best.-Nr. w-00829-3

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

