



Gastro
sUs
FOR PROFESSIONALS

INDUSTAR

Braten wie ein Profi mit GastroSUS!



Der Küche gehört schon immer unsere Leidenschaft!

1886 gegründet, ist Schulte-Ufer seit 135 Jahren ein fester Bestandteil in der Kochgeschirr-Welt. Die Firmengruppe, zu der auch die Marke GastroSUS zählt, ist untrennbar mit durchdachten Kochgeschirren, hochwertigen Pfannen und funktionalen Spezialartikeln verbunden. Unsere Produkte sind in ihren Funktionen einzigartig, immer auf dem neuesten Stand der Technik – und zeitlos schön.

Auch Profi-Köche wissen dies zu schätzen und profitieren gerne von unserem Erfahrungsschatz. Sie wissen, dass nur Koch- und Bratgeschirr mit herausragender Qualität den Anforderungen einer Profi-Koch-Küche standhalten kann. Deshalb vertrauen sie auf GastroSUS – der Marke aus dem Hause Schulte-Ufer für Großküchen-, Gastronomie- und Hotelleriebetriebe und alle, die kochen und braten möchten wie ein Profi-Koch!

Schulte-Ufer und GastroSUS stehen für die
schönen Seiten des Kochens!

Die Pfanne mit den besten Werten!

Beschichtete Pfannen sind aus deutschen Privat- und Profi-Küchen nicht mehr wegzudenken. Sie stehen gleichermaßen für energieeffizientes und bequemes Braten wie für perfekte Bratergebnisse und leichte Reinigung. Aber nicht alles lässt sich in ihnen optimal zubereiten: Für scharfes Anbraten oder gekonntes Schmoren eignen sich reine Edelstahlpfannen (ohne Beschichtung) deutlich besser.

Deshalb bietet unsere Testsieger-Pfannenreihe „Industar“ eine entsprechende Auswahl. Ob Brat- oder Schmorpfanne, ob beschichtet oder unbeschichtet – Industar-Pfannen begeistern Kochfreunde ebenso wie Profi-Köche.



Bratpfannen beschichtet
Seite 6 – 7



Schmorpfannen beschichtet
Seite 8 – 9



Bratpfannen unbeschichtet
Seite 10 – 11





Industar – Der Testsieger!



Im Rahmen eines großen Pfannenvergleichs wurden 14 beschichtete Bratpfannen namhafter Hersteller von Stiftung Warentest getestet. Darunter auch unsere Industar-Bratpfanne (mit 28 cm Ø).

Schwerpunkte des Tests* waren die Kategorien Beschichtung, typische Anwendung, Handhabung und Sicherheit. In allen 4 Bereichen hat Industar überzeugt!

* Die kompletten Testergebnisse sind in der Ausgabe 1/2021 der Zeitschrift „Test“ veröffentlicht.



Dank ...

- hochwertiger, strapazierfähiger DIAMAS-PRO-Antihaft-Beschichtung mit extrem gutem Antihaft-Effekt
- perfekter Wärmeverteilung und –speicherung sowie geringer Aufheizzeit
- hervorragender Handlichkeit des Griffs und einfacher Reinigung sowie
- niedriger Grifftemperatur und optimaler Festigkeit des Griffs

setzte sich Industar gegen namhafte Wettbewerber durch und landete mit dem Test-Ergebnis „gut“ auf dem ersten Platz!

Alles Wissenswerte zur Industar-Pfannenreihe finden Sie auf den nächsten Seiten.



Bratpfannen beschichtet

- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- extra schwere, sehr robuste Ausführung
- hochwertige und strapazierfähige DIAMAS-PRO-Antihaft-Beschichtung
- energieeffizienter Aluminiumkapselboden, für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
- stabiler, wärmeisolierender Edelstahlgriff
- sicheres und tropffreies Abgießen durch starken Schüttrand

**Bratpfanne,
 beschichtet**



Best.-Nr.	Ø cm	Inhalt	Induktion
163059-20	20	1,20 l	•
163059-24	24	1,90 l	•
163059-28	28	2,60 l	•
163059-32	32	3,75 l	•



Qualitätsbeschichtung

- hochwertige, strapazierfähige DIAMAS-PRO-Antihaft-Beschichtung
- extrem guter Antihafteffekt
- leicht zu reinigen



Edelstahl-Rohrgriff

- hervorragende Handlichkeit
- niedrige Grifftemperatur und optimale Festigkeit



Induction



backofen-
geeignet



spülmaschinen-
geeignet



Schmorpfannen beschichtet

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

	Best.-Nr.	Ø cm	Inhalt	Induktion
Schmorpfanne, beschichtet				



Best.-Nr.	Ø cm	Inhalt	Induktion
163048-24	24	2,80 l	•
163048-28	28	4,10 l	•
163048-32	32	5,25 l	•



ecotherm® Allherd-Aluminium-Kapselboden

- energiesparend
- Speicherung der aufgenommenen Wärme durch den Aluminiumboden



Perfekt durchdacht

- hoher Rand - ideal zum Braten und Schmoren, besonders auch für großes Bratgut
- handliche, wärmeisolierende Edelstahlgriffe
- auch zum Servieren geeignet



Induction



backofen-
geeignet



spülmaschinen-
geeignet



Bratpfannen unbeschichtet

- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- extra schwere, sehr robuste Ausführung
- energieeffizienter Aluminiumkapselboden, für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
- stabiler, wärmeisolierender Edelstahlgriff
- sicheres und tropffreies Abgießen durch starken Schüttrand

Bratpfanne



Best.-Nr.	Ø cm	Inhalt	Induktion
163065-20	20	1,20 l	•
163065-24	24	1,90 l	•
163065-28	28	2,60 l	•
163065-32	32	3,75 l	•



Unbeschichtet

- ideal für scharfes Anbraten oder gekonntes Schmoren
- einfache Reinigung von Hand oder in der Spülmaschine



Edelstahl-Rohrgriff

- hervorragende Handlichkeit
- niedrige Grifftemperatur und optimale Festigkeit



Induction



backofen-
fest



spülmaschinen-
fest



INDUSTAR

Braten wie ein Profi mit dem Testsieger!



Josef Schulte-Ufer KG · GastroSUS
Hauptstraße 56 · 59846 Sundern · Germany
Tel. +49 (0) 2933.981-0 · Fax +49 (0) 2933.7150
info@gastrosus.de · www.gastrosus.de

Best.-Nr. w-00724 12.2023

