



Spring

[KATALOG
CATALOGUE
2026 / 2027]



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

KOCHGESCHIRR / COOKWARE

BRIGADE PREMIUM	13 - 19
BRIGADE CUT RESIST	20
BRIGADE BASIC	21 - 23
CRISTAL	24 - 29
FUSION2+	30 - 33
FINESSE2+	34 - 39
CULINOX	40 - 45
GOURMET	46 - 49
MERIDIAN INTENSE PRO	50 - 53
VITESSE	54 - 57
INTERNATIONAL COOKING	88 - 95
WOK	92 - 93

PFANNEN / PANS

BRIGADE PREMIUM	62 - 63
BRIGADE PROFILE	64 - 65
BRIGADE ULTIMATE	66 - 71
VULCANO CLASSIC	72 - 73
VULCANO INTENSE PRO	74 - 75
VULCANO PURE	76 - 77
VULCANO CUT RESIST	78 - 79
PERFORMANCE CLASSIC	80 - 81
MERIDIAN INTENSE PRO	82 - 83
MINI LINE PURE	84 - 85
ESCALE	86 - 87

TOOLS

TOOLS FUSION2+	96 - 102
TOOLS	103 - 105
CLEANERS	105
SPRING GRIPS	106 - 111

TABLE TOP

FONDUE	114 - 126
HOT & COLD DRINKS	127 - 129
RACLETTE	130 - 143
ELEKTRO LINE	144 - 147

FRONT COOKING

Heating units	153
Carving Station	154 - 155
Induction	156 - 161

BUFFET SOLUTION

CBS CLASSIC	164 - 171
CBS ADVANTAGE	172 - 183
COMPLETE	184 - 186
CBS SMART	187
RONDO	188 - 195
CLASSIC CATERING	196 - 203
Accessoires	204 - 215

REGISTER

	216 - 217
--	-----------

DIE SCHWEIZ – URSPRUNG UNSERER QUALITÄT

SWITZERLAND – ORIGIN OF OUR QUALITY

Als die Schweizer Brüder Arthur und Hermann Spring ihr Unternehmen 1946 gründen, ist der Grundgedanke vor allem einer – die Leidenschaft für gutes Essen mit Produkten zu verbinden, die ihren Anspruch an kompromisslose Qualität und höchste Funktionalität erfüllen und Essen nicht nur Nahrungsaufnahme sein lassen, sondern den Fokus auf Geselligkeit und Professionalität legen.

Innovative Ideen für Koch- und Tischkultur ziehen sich seitdem wie ein roter Faden durch die erfolgreiche Unternehmensgeschichte. Mit der Erfindung ihres Fondue Bourguignonne legen die Brüder 1953 den Grundstein für den Siegeszug des „Kochen am Tisch“. 1977 bringt SPRING die ersten Gastronom Chafing Dishes für das „Professionelle Präsentieren am Buffet“ auf den Markt. Und bereits seit 1994 verfügen unsere Kochgeschirrserien über induktionsfähiges Mehrschichtmaterial.

Der hohe Anspruch an Qualität und Funktionalität lebt in der Philosophie von SPRING auch am Standort Solingen fort - was könnte passender sein als die Verbindung mit einem Ort, der wie kaum ein anderer für gebündeltes Know-How und große Handwerkskunst steht und sich aufgrund der Jahrhunderte alten Messertradition nicht umsonst offiziell „Klingenstadt“ nennen darf?

Und das spiegelt sich wider. In der hohen Gastronomie-Qualität der Produkte, in der überzeugenden Funktionalität und in der zeitlos klassischen Optik des vielfältigen Sortiments.

Die Küche liebt Spring.

When the Swiss brothers Arthur and Hermann Spring founded their company in 1946, the basic idea was one above all - to combine a passion for good food with products that fulfil their demand for uncompromising quality and the highest level of functionality, and to make eating not just about a simple food intake, but to focus on conviviality and professionalism.

Since then, innovative ideas for cooking and table culture have run like a thread through the company's successful history. With the invention of their Fondue Bourguignonne in 1953, the brothers lay the foundation for the triumph of "cooking at the table". In 1977, SPRING launched the first Gastronom Chafing Dishes for „professional presentation at the buffet“. And our cookware series have had induction-compatible multilayer material since 1994.

The high demand for quality and functionality also lives on in the philosophy of SPRING at the Solingen location - what could be more fitting than the connection with a place that stands for bundled know-how and great craftsmanship like hardly any other and which, due to its centuries-old knife tradition, cannot officially call itself "Blade City" for nothing?

And this is reflected. In the high gastronomy quality of the products, in the convincing functionality and in the timelessly classic look of the versatile range.

Good food loves Spring.



Spring







PROFI-QUALITÄT
FÜR GENIESSER

PROFESSIONAL QUALITY
FOR CONNOISSEURS

Kochen ist ein Fest für die Sinne; zusammen mit Familie und Freunden wird es zu einem intensiven Erlebnis. Vorbereiten, zubereiten, abschmecken; dazu ein Glas Wein und gute Gespräche – die besten Voraussetzungen für das Gelingen eines guten Essens, ebenso wie die richtigen Zutaten und die Produkte von SPRING. Töpfe und Pfannen in Gastronomie-Qualität und zahlreiche Tools und Accessoires lassen keine Wünsche offen. Unser umfangreiches Sortiment an Fondues und Raclettes sorgen für gemütliche Stunden und machen Lust auf das Experimentieren.

Cooking is a feast for the senses; together with family and friends it becomes an intense experience. Preparing, cooking, tasting; accompanied by a glass of wine and good conversation - the best prerequisites for the success of a good meal, just like the right ingredients and the products from SPRING. Pots and pans in gastronomy quality and numerous tools and accessories leave nothing to be desired. Our extensive range of fondues and raclettes ensures cosy hours and make you want to experiment.



SORGFÄLTIG KOMPONIERT
FÜR IHREN ERFOLG

CAREFULLY COMPOSED
FOR YOUR SUCCESS





WELTWEIT ZU IHREN DIENSTEN
WORLDWIDE AT YOUR SERVICE

Die Produkte von SPRING halten maximalen Anforderungen stand und überzeugen in jeder Hinsicht. Technologisch auf höchstem Niveau, qualitativ erstklassig, funktionell und optisch ansprechend. Dies gilt für unsere Kochgeschirre, Pfannen, Elektrogeräte und Accessoires für die heimische Küche ebenso wie für unser umfangreiches Sortiment an Gastronomie-Ausstattung. Durchdachte Chafing Dishes für jede Buffet-Situation sowie passendes Zubehör rücken Speisen ins rechte Licht und sind in renommierten Hotels weltweit zu Hause.

SPRING products withstand maximum demands and convince in every respect. Technologically at the highest level, qualitatively first-class, functional and visually appealing. This applies to our cookware, pans, electrical appliances and accessories for the home kitchen as well as to our extensive range of catering equipment. Sophisticated chafing dishes for every buffet situation and matching accessories put food in the right light and are at home in renowned hotels worldwide.



KOCHGESCHIRR

COOKWARE

Höchste Qualität für höchste Ansprüche

Nicht nur bei der Auswahl der Zutaten ist die Qualität entscheidend. Beste Materialien, durchdachte Funktion und überzeugende Optik führen zu außergewöhnlichen Kochgeschirren ohne Kompromisse, die den Spaß am Kochen mit präziser Küchenarbeit in Einklang bringen und den Grundstein für ein gelungenes Essen bilden.

So einzigartig wie der Geschmack sind auch die Anforderungen. Unser breites Sortiment an Kochgeschirren verfügt über verschiedenste Design-Linien, die für jeden Anspruch und jeden Einsatzzweck die idealen Töpfe bereithalten. Klassisch schlicht wie die Serie CRISTAL, geradlinig wie BRIGADE PREMIUM, raffiniert und innovativ wie die Serien FINESSE2+ und FUSION2+, oder edel wie CULINOX.

Die Serien BRIGADE BASIC und GOURMET sind besonders für Einsteiger geeignet, während MERIDIAN INTENSE PRO mit ihrem Materialmix überzeugt – recyceltes, schwarz mattes Aluminium und glänzender Edelstahl.

Alle unsere Kochgeschirre haben eines gemeinsam – sie sind eine Harmonie von Form und Funktion mit Liebe zum Detail, die das Beste aus jeder Zutat herausholt.

The highest quality for the highest demands

Quality is not only decisive in the selection of ingredients. The best materials, well thought-out function and convincing appearance result in exceptional cookware without compromise, which harmonises the fun of cooking with precise kitchen work and forms the foundation for a successful meal.

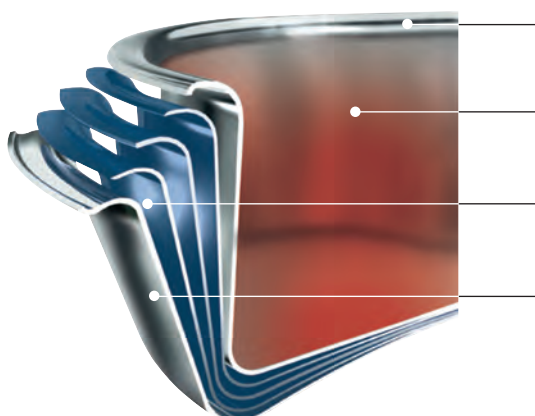
The requirements are as unique as the taste. Our wide range of cookware has a variety of design lines that offer the ideal pots for every demand and every purpose. Classically simple like the CRISTAL series, straightforward like BRIGADE PREMIUM, refined and innovative like the FINESSE2+ and FUSION2+ series, or elegant like CULINOX.

The BRIGADE BASIC and GOURMET series are particularly suitable for beginners, while MERIDIAN INTENSE PRO impresses with its mix of materials – recycled, matt black aluminium and shiny stainless steel.

All our cookware has one thing in common – it is a harmony of form and function with attention to detail that brings out the best in every ingredient.

5-Lagen Mehrschichtmaterial

5-layer multi-ply material



Wärmeleitfähigkeit

Heat conductivity

Edelstahlschicht 18/10 innen

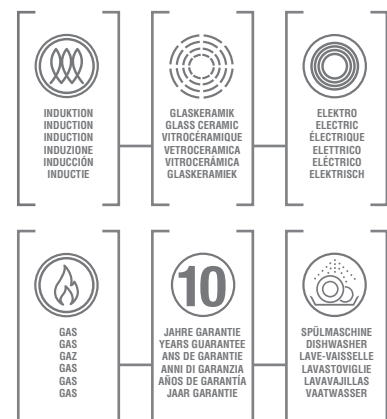
Inner layer in stainless steel 18/10

Dreifacher Aluminiumkern

Three-layer aluminium core

Außenschicht aus induktionstauglichem Edelstahl 18/0 oder reinem Kupfer

Outer layer in induction-compatible stainless steel 18/0 or pure copper



FEATURES



	Topfgrundkörper Pot main body Corps principal de la casserole Corpo principale della pentola Cuerpo principal de la olla Basis panbody	Beschichtung Coating Revêtement Rivestimento Revestimiento Coating	Wärmeleitfähigkeit Thermal conductivity Conductivité thermique Conducibilità termica Conductividad térmica Warmtespreiding	Geschlossener Rand Closed rim Bord fermé Bordo chiuso Borde cerrado Gesloten rand	Schüttmulde Pouring spout Bec verseur Beccuccio Pico de vertido Schenkuit	Passgenauer Deckel Perfectly fitting lid Couvercle précisément ajusté Coperchio precisamente aggiustato Tapa precisamente ajustada Perfect passend deksel	Glasdeckel Glass lid Couvercle en verre Coperchio in vetro Tapa de vidrio Glazen deksel	Glasdeckel mit Dichtung Glass lid with seal Couvercle en verre avec joint Coperchio in vetro con guarnizione Tapa de vidrio con junta Glazen deksel met afdichting	Silikonummantelte Griffe Silicone coated handles Poignées revêtues de silicone Manici rivestiti di silicone Mangos revestidos de silicona Grepren met siliconen coating	Genietete Griffe Riveted handles Poignées rivetées Manici rivettati Mangos remachados Geklonken grepen	Innenskala Inner scale Graduation intérieure Scala interna Escala interior Maataanduiding	Professionelle Gastronomie-Qualität Professional gastronomy quality Qualité gastronomie professionnelle Qualità gastronomia professionale Calidad gastronómica profesional Professionele gastronomische kwaliteit
BRIGADE PREMIUM	Edelstahl satiniert Stainless steel satined Acier inoxydable satiné Acciaio inossidabile satinato Acero inoxidable satinado Roestvrij edelstaal gesatineerd		✓	✓		✓					✓	✓
BRIGADE PREMIUM PLUS	Edelstahl satiniert Stainless steel satined Acier inoxydable satiné Acciaio inossidabile satinato Acero inoxidable satinado Roestvrij edelstaal gesatineerd		✓	✓							✓	✓
BRIGADE CUT RESIST	Edelstahl satiniert Stainless steel satined Acier inoxydable satiné Acciaio inossidabile satinato Acero inoxidable satinado Roestvrij edelstaal gesatineerd	✓	✓	✓		✓						✓
BRIGADE BASIC	Edelstahl satiniert Stainless steel satined Acier inoxydable satiné Acciaio inossidabile satinato Acero inoxidable satinado Roestvrij edelstaal gesatineerd		✓	✓		✓	✓				✓	✓
CRISTAL	Edelstahl hochglanzpoliert Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli miroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst		✓	✓		✓					✓	✓
FUSION2+	Edelstahl hochglanzpoliert Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli miroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
FINESSE2+	Edelstahl hochglanzpoliert Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli miroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst		✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓
CULINOX	Edelstahl + Kupfer glänzend Stainless steel + copper glossy Acier inoxydable + cuivre brillant Acciaio inossidabile + rame lucido Acero inoxidable + cobre pulido Roestvrij edelstaal + koper glanzend		✓	✓		✓				✓	✓	✓
GOURMET	Edelstahl gebürstet Stainless steel brushed Acier inoxydable brossé Acciaio inossidabile spazzolato Acero inoxidable cepillado Roestvrij edelstaal geborsteld		✓	✓		✓				✓	✓	✓
MERIDIAN INTENSE PRO	Aluminium 100% recycelt 100% recycled aluminium Aluminium 100% recyclé Alluminio 100% riciclato Aluminio 100% reciclado 100% gerecycled aluminium	✓	✓	✓		✓	✓			✓		✓

- **Wärmeleitfähigkeit:** Bewährte Materialien in bester SPRING-Qualität garantieren eine schnelle Reaktion auf die ausgewählte Temperatur und bieten eine optimale Wärmeübertragung vom Boden bis in die Topfwand und somit von allen Seiten ins Kochgut. Ein Rundum-Kocheffekt für gleichmäßiges und zeitsparendes Kochen.

- **Geschlossener Rand:** Der speziell geschlossene Schüttrand garantiert kleckerfreies Ausgießen.

- **Innenskala:** Für dauerhaft präzises Abmessen direkt im Topf ist das SPRING-Kochgeschirr mit einer praktischen Innenskalerung ausgestattet.

- **Passgenaue Deckel:** Gut schließende Deckel sorgen für schonendes Garen mit wenig Flüssigkeit. Serienabhängig aus Edelstahl oder hitzebeständigem Glas zum praktischen Sichtgaren. So bleiben Vitamine und Geschmack erhalten.

- **Glasdeckel mit Dichtung:** Dank der Dichtung aus Silikon schließt der Deckel besonders dicht für schonendes Garen mit wenig Flüssigkeit.

- **Robuste Griffe:** Für eine sichere Handhabung und angenehme Haptik – serienabhängig genietet, optisch abgesetzt, silikonummantelt (bis 250 °C hitzebeständig) oder wärmeisolierend angeschweißt.

- **Thermal conductivity:** Proven materials in the best SPRING quality guarantee a quick reaction to the selected temperature and offer optimum heat transfer from the bottom to the pot wall and thus into the food from all sides. An all-round cooking effect for even and time-saving cooking.

- **Closed rim:** The specially closed pouring rim guarantees drip-free pouring.

- **Inner scale:** The SPRING cookware is equipped with a useful inner scale for durably precise measuring directly in the pot.

- **Perfectly fitting lids:** The well-closing lids ensure gentle cooking with little liquid. Depending on the series made of stainless steel or heat resistant glass for useful visible cooking. This preserves vitamins and taste.

- **Glass lid with silicone:** Thanks to the silicone seal, the lid closes particularly tight for gentle cooking with little liquid.

- **Sturdy handles:** For a safe handling and comfortable haptics - depending on the series riveted, visually distinct, silicone coated (heat resistant up to 250 °C) or heat-insulating welded.



Spring





Spring
BRIGADE

Spring
BRIGADE

1.0 L

BRIGADE PREMIUM

Eine perfekte Mahlzeit beginnt mit dem richtigen Equipment. Stilsichere Kenner und Könner setzen auf den modernen Klassiker BRIGADE PREMIUM. Form und Funktion werden perfekt vereint, so bleibt die satinierte Oberfläche auch im täglichen Einsatz makellos. Die Serie bewährt sich seit vielen Jahren bei ambitionierten Hobbyköchen sowie den Küchenchefs in der Spitzengastronomie. Dank der großen Auswahl an Kochgeschirren steht auch bei Ihnen zu Hause der passende Begleiter parat.

A perfect meal starts with the right equipment. Stylish connoisseurs and experts rely on the modern classic BRIGADE PREMIUM. Form and function combine perfectly, so the satin surface remains flawless even in daily use. The complete series has proven itself for many years with ambitious hobby cooks as well as chefs in top gastronomy. Thanks to the large selection of cookware, the right companion is also available for your home.



Bratentopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Shallow casserole	16 cm	1.4 L	7.5 cm	04 1550 06 16	7640113010157
Faitout bas	20 cm	2.7 L	9.0 cm	04 1550 06 20	7640113010171
Pentola bassa	22 cm	3.6 L	9.5 cm	04 1550 06 22	7640113010188
Olla baja	24 cm	4.7 L	10.5 cm	04 1550 06 24	7640113010195



Kochtopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Casserole	14 cm	1.4 L	9.0 cm	04 1554 06 14	4052356011304
Faitout	16 cm	2.0 L	10.0 cm	04 1554 06 16	7640113010454
Pentola	18 cm	2.7 L	11.0 cm	04 1554 06 18	7640113010461
Olla	20 cm	3.7 L	12.0 cm	04 1554 06 20	7640113010478
Kookpan	24 cm	6.5 L	14.0 cm	04 1554 06 24	7640113010492





Kochtopf hoch	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Deep casserole	22 cm	6.5 L	17.0 cm	04 1558 06 22	4052356002180
Faitout haut	24 cm	9.0 L	20.0 cm	04 1558 06 24	4052356002197





Stielkasserolle nieder	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Saucepan	14 cm	1.1 L	7.0 cm	04 1551 06 14	4052356011311
Casserole basse à queue	16 cm	1.4 L	7.5 cm	04 1551 06 16	7640113010348
Casseruola bassa ad un manico	18 cm	2.0 L	8.0 cm	04 1551 06 18	7640113010355
Cazo	20 cm	2.7 L	9.0 cm	04 1551 06 20	7640113010362




	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
					

	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
					

	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
					

	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
				

	Ø	Art.-Nr.	EAN
			



[BRIGADE PREMIUM]



Bratpfanne
Frying pan
Poêle à frire
Padella
Sartén
Braadpan

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	3.3 cm	04 1485 60 16	4052356011953
20 cm	3.3 cm	04 1485 60 20	7640113010966
24 cm	4.0 cm	04 1485 60 24	7640113010027
26 cm	4.3 cm	04 1485 60 26	4052356011991
28 cm	4.4 cm	04 1485 60 28	7640113010041
32 cm	4.5 cm	04 1485 60 32	7640113010058



Bratpfanne XL
Frying pan XL
Poêle à frire XL
Padella XL
Sartén XL
Braadpan XL

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
24 cm	6.0 cm	04 1488 60 24	4052356011274
28 cm	6.1 cm	04 1488 60 28	4052356005952



Servierpfanne XL
Baking pan XL
Poêle à servir XL
Padella per servire XL
Sartén para servir XL
Serveerpan XL

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	6.1 cm	04 1490 60 28	4052356005969





Topf-Set 4-teilig

Pot set 4 pcs.

Ensemble de casseroles 4 pcs.

Set di pentole 4 pz.

Bateria de cocina 4 pzs.

Pannenset 4-delig

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Stielkasserolle nieder ohne Deckel/Saucepan without lid

Ø

Inhalt

Höhe

Art.-Nr.

EAN

04 1413 06 04

7640113018627



Topf-Set 4-teilig

Pot set 4 pcs.

Ensemble de casseroles 4 pcs.

Set di pentole 4 pz.

Bateria de cocina 4 pzs.

Pannenset 4-delig

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Bratentopf/Shallow casserole

Ø

Inhalt

Höhe

Art.-Nr.


EAN

04 8585 06 04

4052356001466



BRIGADE PREMIUM

Bräter	Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Roasting pan	35.0 x 25.0 cm	4.4 L	6.5 cm	04 1535 60 35	4052356010277
Braisière	40.0 x 26.0 cm	5.1 L	6.5 cm	04 1535 60 40	4052356010284
Brasiera					
Rustidera					
Braadslede					



Deckel für Bräter	Maße	Art.-Nr.	EAN
Lid for roasting pan	35.0 x 25.5 cm	04 1535 61 35	4052356010291
Couvercle pour braisière	40.0 x 26.5 cm	04 1535 61 40	4052356010307
Coperchio per brasiera			
Tapa para rustidera			
Deksel voor braadsleede			



Kochtopf ohne Deckel	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Casserole without lid	32 cm	12.9 L	16.0 cm	04 8554 60 32	4052356005402
Faitout sans couvercle	36 cm	22.4 L	22.0 cm	04 8554 60 36	4052356005426
Pentola senza coperchio					
Olla sin tapa					
Kookpan zonder deksel					



BRIGADE PREMIUM PLUS

Kochtopf hoch ohne Deckel	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Deep casserole without lid	32 cm	16.0 L	20.0 cm	04 8558 60 32	4052356005419
Faitout haut sans couvercle	36 cm	31.0 L	30.5 cm	04 8558 60 36	4052356005433
Pentola alta senza coperchio					
Olla alta sin tapa					
Kookpan hoog zonder deksel					



BRIGADE PREMIUM PLUS

Deckel	Ø	Art.-Nr.	EAN
Lid	32 cm	04 8550 61 32	4052356005440
Couvercle	36 cm	04 8550 61 36	4052356005457
Coperchio			
Tapa			
Deksel			

BRIGADE PREMIUM PLUS



[BRIGADE PREMIUM]

Spring



[BRIGADE CUT RESIST]



Der Bratentopf BRIGADE PREMIUM CUT RESIST kombiniert das bewährte 5-Lagen Mehrschichtmaterial mit einer Antihafbeschichtung auf mineralischer Basis, ganz ohne PFAS. Eine leicht erhöhte Wabenstruktur aus Edelstahl legt sich bis zum Rand wie ein Schutzschild über die hochwertige Beschichtung und sorgt so für optimale Kratzfestigkeit auch bei der Verwendung von scharfkantigen Kochutensilien.

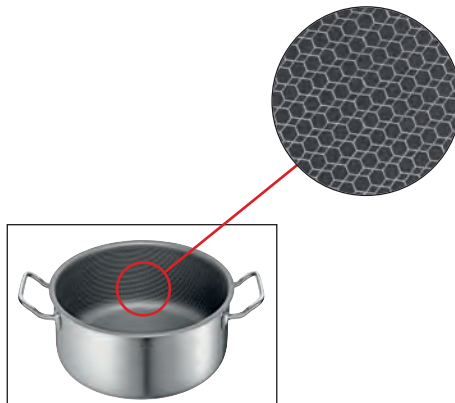
The casserole BRIGADE PREMIUM CUT RESIST combines the proven 5-layer multiply material with a mineral based non-stick coating, entirely without PFAS. A slightly raised stainless steel honeycomb pattern covers the coating up to the rim like a protective shield and thus ensures optimal scratch resistance even with the use of sharp-edged cooking utensils.

Bratentopf
Shallow casserole
Faitout bas
Pentola bassa
Olla baja
Kookpan laag

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	2.7 L	9.0 cm	04 1540 06 20	4052356011656
24 cm	4.7 L	10.5 cm	04 1540 06 24	4052356011502



[CUT RESIST]



[BRIGADE BASIC]

Spring



BRIGADE BASIC

Bratentopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Shallow casserole	16 cm	1.4 L	7.5 cm	04 8080 06 16	4052356009370
Faitout bas	20 cm	2.7 L	9.0 cm	04 8080 06 20	4052356007949
Pentola bassa	24 cm	4.7 L	10.5 cm	04 8080 06 24	4052356009387



Kochtopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Casserole	14 cm	1.4 L	9.0 cm	04 8084 06 14	4052356011335
Faitout	16 cm	2.0 L	10.0 cm	04 8084 06 16	4052356007918
Pentola	20 cm	3.7 L	12.0 cm	04 8084 06 20	4052356007925
Olla	24 cm	6.5 L	14.0 cm	04 8084 06 24	4052356007932




Stielkasserolle nieder	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Saucepan	14 cm	1.1 L	7.0 cm	04 8081 06 14	4052356011328
Casserole basse à queue	16 cm	1.4 L	7.5 cm	04 8081 06 16	4052356007956




Glasdeckel	Ø	Art.-Nr.	EAN
Glass lid	14 cm	04 8080 61 14	4052356011472
Couvercle en verre	16 cm	04 8080 61 16	4052356006867
Coperchio in vetro	20 cm	04 8080 61 20	4052356006874
Tapa de vidrio	24 cm	04 8080 61 24	4052356006881




Topf-Set 3-teilig		Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Pot set 3 pcs.					04 8080 06 03	4052356007109
Ensemble de casseroles 3 pcs.						
Set di pentole 3 pz.	Kochtopf/Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm		
Bateria de cocina 3 pzs.	Kochtopf/Casserole	20 cm	3.7 L	12.0 cm		
Pannenset 3-delig	Stielkasserolle nieder ohne Deckel/Saucepan without lid	16 cm	1.4 L	7.5 cm		



Topf-Set 4-teilig		Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Pot set 4 pcs.					04 8080 06 04	4052356004856
Ensemble de casseroles 4 pcs.						
Set di pentole 4 pz.	Kochtopf/Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm		
Bateria de cocina 4 pzs.	Kochtopf/Casserole	20 cm	3.7 L	12.0 cm		
Pannenset 4-delig	Kochtopf/Casserole	24 cm	6.5 L	14.0 cm		
	Bratentopf/Shallow casserole	20 cm	2.7 L	9.0 cm		



Topf-Set 5-teilig		Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Pot set 5 pcs.					04 8080 06 05	4052356010635
Ensemble de casseroles 5 pcs.						
Set di pentole 5 pz.	Kochtopf/Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm		
Bateria de cocina 5 pzs.	Kochtopf/Casserole	20 cm	3.7 L	12.0 cm		
Pannenset 5-delig	Kochtopf/Casserole	24 cm	6.5 L	14.0 cm		
	Bratentopf/Shallow casserole	20 cm	2.7 L	9.0 cm		
	Stielkasserolle nieder ohne Deckel/Saucepan without lid	16 cm	1.4 L	7.5 cm		





CRISTAL

Erfrischend klar in der Form und keinem Modetrend folgend, setzt das Kochgeschirr aus der Kollektion CRISTAL seit über 30 Jahren Maßstäbe in der Küche. Dank der ansprechenden Optik und des zeitlosen Designs präsentieren Sie die Speisen ganz stilecht auch am Tisch. Die große Auswahl an Töpfen und Pfannen deckt jeden Bedarf – ob Suppe für die nächste Familienfeier oder köstliche Gerichte direkt in kleinen Größen serviert.

Refreshingly clear in form and not following any fashion trend, the cookware from the CRISTAL collection has been setting standards in the kitchen for over 30 years. Thanks to the appealing look and timeless design, you can present your food in style even at the table. The large selection of pots and pans covers every need – whether soup for the next family celebration or delicious dishes served directly in small portions.





Bratentopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Shallow casserole	16 cm	1.4 L	7.5 cm	02 8550 06 16	7640113015886
Faitout bas	20 cm	2.7 L	9.0 cm	02 8550 06 20	7640113015909
Pentola bassa	24 cm	4.7 L	10.5 cm	02 8550 06 24	7640113015923



Kochtopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm	02 8554 06 16	7640113016036
Faitout	20 cm	3.7 L	12.0 cm	02 8554 06 20	7640113016050
Pentola	24 cm	6.5 L	14.0 cm	02 8554 06 24	4052356002586



Kochtopf hoch	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Deep casserole	24 cm	9.0 L	20.0 cm	02 8558 06 24	4052356002456



Stielkasserolle nieder	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Saucepan	16 cm	1.4 L	7.5 cm	02 8551 06 16	7640113015954
Casserole basse à queue	20 cm	2.7 L	9.0 cm	02 8551 06 20	7640113015978



Dämpfaufsatz	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Steamer insert	16 cm	9.0 cm	02 8525 60 20	7640113013318



- Universell passend für Töpfe von Ø 16 bis 20 cm
 - Universally suitable for pots from Ø 16 to 20 cm



Deckel	Ø	Art.-Nr.	EAN
Lid	16 cm	02 7550 61 16	7640113014469
Couvercle	18 cm	02 7550 61 18	7640113014476
Coperchio	20 cm	02 7550 61 20	7640113014483
Tapa	22 cm	02 7550 61 22	7640113014490
Deksel	24 cm	02 7550 61 24	7640113014506



Milchtopf
Milk pot
Pot à lait
Bollilatte
Cazo para leche
Melkkoker

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
14 cm	1.8 L	12.5 cm	02 8577 60 14	7640113016173



Saucenwärmer-Garnitur
Sauce warmer set
Ensemble à chauffer-sauce
Set di scaldia salsa
Juego de calentador de salsas
Sauswarmer garnitur

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
10 cm	0.5 L	17.0 cm	02 8358 06 10	7640113012663




- Topf mit Deckel, Rechaud und Teelicht.
- Induktionsgeeignet, abhängig vom Mindestdurchmesser der Topferkennung des Herdes
- Pot with lid, warmer and tea light.
- Suitable for induction depending on the minimum diameter of the stove pot detection



[CRISTAL]

Topf-Set 4-teilig


Pot set 4 pcs.
Ensemble de casseroles 4 pcs.
Set di pentole 4 pz.
Batería de cocina 4 pzs.
Pannenset 4-delig

	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
				02 8681 06 04	7640113018757
Kochtopf/Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm		
Kochtopf/Casserole	18 cm	2.7 L	11.0 cm		
Kochtopf/Casserole	20 cm	3.7 L	12.0 cm		
Stielkasserolle nieder ohne Deckel/Saucepan without lid	16 cm	1.4 L	7.5 cm		



Topf-Set 4-teilig

Pot set 4 pcs.
Ensemble de casseroles 4 pcs.
Set di pentole 4 pz.
Batería de cocina 4 pzs.
Pannenset 4-delig

	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
				02 8585 06 04	4052356002432
Kochtopf/Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm		
Kochtopf/Casserole	20 cm	3.7 L	12.0 cm		
Kochtopf/Casserole	24 cm	6.5 L	14.0 cm		
Bratentopf/Shallow casserole	20 cm	2.7 L	9.0 cm		







FUSION2⁺



Edelstahl trifft Silikon.



Die Kombination hochwertigster Materialien macht das Kochgeschirr der Serie FUSION2⁺ zu einem optischen Highlight, das auch in Bezug auf die Funktion auf ganzer Linie überzeugt. Der polierte Edelstahl, das bewährte 5-Lagen-Mehrschichtmaterial und die silikonummantelten, wärmeisolierenden und hitzebeständigen Griffe beeindrucken ebenso wie der Glasdeckel mit seitlichen Öffnungen, der dank seiner Dichtung aus Silikon besonders gut schließt und so das schonende Garen mit wenig Flüssigkeit ermöglicht. Rundum perfekt wird das Kochgeschirr durch den geschlossenen Rand mit Schüttmulde und die praktische Innenskalierung.



Stainless steel meets silicone.



The combination of the highest quality materials makes the cookware FUSION2⁺ series a visual highlight, which also entirely convinces in terms of function. The polished stainless steel, the proven 5-layer multiply material and the silicone coated, heat-insulating and heat-resistant handles impress as much as the glass lid with side openings that, thanks to its silicone seal, closes particularly tightly and thus enables gentle cooking with little liquid. The cookware becomes perfect all round thanks to the closed rim with pouring spout and the useful inner scale.






	Bratentopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Shallow casserole	16 cm	1.4 L	7.5 cm	03 1550 06 16	4052356007253
	Faitout bas	20 cm	2.7 L	9.0 cm	03 1550 06 20	4052356007260
	Pentola bassa	24 cm	4.7 L	10.5 cm	03 1550 06 24	4052356007277
	Olla baja Kookpan laag					

	Kochtopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm	03 1554 06 16	4052356007291
	Faitout	20 cm	3.7 L	12.0 cm	03 1554 06 20	4052356007307
	Pentola					
	Olla Kookpan					

	Kochtopf hoch	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Deep casserole	24 cm	7.4 L	17.0 cm	03 1558 06 24	4052356009769
	Faitout haut					
	Pentola alta					
	Olla alta Kookpan hoog					

	Stielkasserolle nieder	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Saucepan	16 cm	1.4 L	7.5 cm	03 1551 06 16	4052356007284
	Casserole basse à queue					
	Casseruola bassa ad un manico					
	Cazo Steelpan laag					

	Sauteuse	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Sauté pan	20 cm	2.0 L	7.0 cm	03 1566 60 20	4052356007321
	Sauteuse					
	Sautoir					
	Cazo cónico Sauteuse					

	Glasdeckel	Ø	Art.-Nr.	EAN
	Glass lid	16 cm	03 1550 61 16	4052356007451
	Couvercle en verre	20 cm	03 1550 61 20	4052356007468
	Coperchio in vetro	24 cm	03 1550 61 24	4052356007475
	Tapa de vidrio Glazen deksel			



Topf-Set 4-teilig

Pot set 4 pcs.

Ensemble de casseroles 4 pcs.

Set di pentole 4 pz.

Bateria de cocina 4 pzs.

Pannenset 4-delig

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Bratentopf/Shallow casserole

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	2.0 L	10.0 cm	03 8585 06 04	4052356007338
20 cm	3.7 L	12.0 cm		
24 cm	6.5 L	14.0 cm		
20 cm	2.7 L	9.0 cm		



Topf-Set 5-teilig

Pot set 5 pcs.

Ensemble de casseroles 5 pcs.

Set di pentole 5 pz.

Bateria de cocina 5 pzs.

Pannenset 5-delig

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Kochtopf/Casserole

Bratentopf/Shallow casserole

Sauteuse/Sauté pan

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	2.0 L	10.0 cm	03 8585 06 05	4052356010611
20 cm	3.7 L	12.0 cm		
24 cm	6.5 L	14.0 cm		
20 cm	2.7 L	9.0 cm		
20 cm	2.0 L	7.0 cm		





Spring
FINESSE

Spring
FINESSE

FINESSE2⁺

Harmonisches Design kombiniert mit praktischer Funktionalität.



Das Kochgeschirr FINESSE2⁺ überzeugt dank durchdachter Details am Herd zu Hause genauso wie in der Sterneküche. Das bewährte 5-Lagen Mehrschichtmaterial, wärmeisolierende Griffe, der Glasdeckel mit Silikondichtung und integrierten seitlichen Öffnungen sowie der speziell geschlossene Rand mit extra praktischer Schüttmulde machen das Kochgeschirr aus poliertem Edelstahl zum Multitalent, das keine Wünsche offenlässt. Natürlich ist auch diese Serie mit der praktischen Innenskalierung ausgestattet.



Harmonious design combined with useful functionality.



The cookware FINESSE2⁺ convinces at the stove at home as well as in the award-winning cuisine. The proven 5-layer multiply material, heat-insulating handles, the glass lid with silicone seal and integrated side openings as well as the specially closed rim with extra useful pouring spout make the cookware an all-rounder that leaves nothing to be desired. Of course, this series is also equipped with the useful inner scale.







	Bratentopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Shallow casserole	16 cm	1.4 L	7.5 cm	06 8550 06 16	4052356009813
	Faitout bas	20 cm	2.7 L	9.0 cm	06 8550 06 20	4052356009820
	Pentola bassa	24 cm	4.7 L	10.5 cm	06 8550 06 24	4052356009837
	Olla baja Kookpan laag					

	Kochtopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm	06 8554 06 16	4052356009844
	Faitout	20 cm	3.7 L	12.0 cm	06 8554 06 20	4052356009851
	Pentola					
	Olla Kookpan					

	Kochtopf hoch	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Deep casserole	24 cm	7.4 L	17.0 cm	06 8558 06 24	4052356009868
	Faitout haut					
	Pentola alta					
	Olla alta					
	Kookpan hoog					

	Stielkasserolle nieder	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Saucepan	16 cm	1.4 L	7.5 cm	06 8551 06 16	4052356009875
	Casserole basse à queue					
	Casseruola bassa ad un manico					
	Cazo					
	Steelpan laag					

	Stielkasserolle hoch	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Deep saucepan	18 cm	2.7 L	11.0 cm	06 8553 06 18	4052356009882
	Casserole haute à queue					
	Casseruola alta ad un manico					
	Pote					
	Steelpan					

	Sauteuse	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Sauté pan	20 cm	2.0 L	7.0 cm	06 8566 60 20	4052356009899
	Sauteuse					
	Sautoir					
	Cazo cónico					
	Sauteuse					



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Gourmettopf mit Glasdeckel Gourmet casserole with glass lid Casserole gourmet, couvercle en verre Casseruola bassa, coperchio in vetro Rustidera con tapa de vidrio Hapjespan met glazen deksel	28 cm	4.0 L	7.0 cm	06 8545 06 28	4052356009936



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Glasdeckel Glass lid · Couvercle en verre Coperchio in vetro · Tapa de vidrio Glazen deksel	28 cm			06 8545 61 28	4052356009981

	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Wok mit Glasdeckel Wok with glass lid Wok avec couvercle en verre Wok con coperchio in vetro Wok con tapa de vidrio Wok met glazen deksel	30 cm	5.0 L	9.0 cm	06 8514 06 30	4052356009929



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Glasdeckel Glass lid · Couvercle en verre Coperchio in vetro · Tapa de vidrio Glazen deksel	30 cm			06 8514 61 30	4052356009998


	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Glasdeckel Glass lid	16 cm			06 8550 61 16	4052356009943
Couvercle en verre	18 cm			06 8550 61 18	4052356009950
Coperchio in vetro	20 cm			06 8550 61 20	4052356009967
Tapa de vidrio	24 cm			06 8550 61 24	4052356009974
Glazen deksel					



[FINESSE2+]

Topf-Set 4-teilig


Pot set 4 pcs.
 Ensemble de casseroles 4 pcs.
 Set di pentole 4 pz.
 Bateria de cocina 4 pzs.
 Pannenset 4-delig

	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
				06 8080 06 04	4052356009905
Kochtopf/Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm		
Kochtopf/Casserole	20 cm	3.7 L	12.0 cm		
Kochtopf/Casserole	24 cm	6.5 L	14.0 cm		
Bratentopf/Shallow casserole	20 cm	2.7 L	9.0 cm		



Topf-Set 5-teilig

Pot set 5 pcs.
 Ensemble de casseroles 5 pcs.
 Set di pentole 5 pz.
 Bateria de cocina 5 pzs.
 Pannenset 5-delig

	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
				06 8080 06 05	4052356009912
Kochtopf/Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm		
Kochtopf/Casserole	20 cm	3.7 L	12.0 cm		
Kochtopf/Casserole	24 cm	6.5 L	14.0 cm		
Bratentopf/Shallow casserole	20 cm	2.7 L	9.0 cm		
Sauteuse	20 cm	2.0 L	7.0 cm		



[FINESSE2+]

Spring







CULINOX

Eine glänzende Idee – Kupfer ist seit jeher das edelste Material, das für die Herstellung von Töpfen und Pfannen eingesetzt wird. Mit der Serie CULINOX interpretiert SPRING diesen Klassiker neu. Die 0,5 mm Außenschicht aus reinem Kupfer macht das Kochgeschirr zu einem besonderen Hingucker. Kombiniert mit unserem bewährten Mehrschichtmaterial ist es für alle Herdarten inklusive Induktion geeignet.



A brilliant idea – copper has always been the noblest material used to produce pots and pans. With the CULINOX series, SPRING reinterprets this classic. The 0.5 mm outer layer of pure copper makes the cookware a special eye-catcher. Combined with our proven multilayer material, it is suitable for all types of stoves including induction.





	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Bratpfanne Frying pan Poêle à frire Padella Sartén Braadpan	20 cm	4.0 cm	07 1485 60 20	4052356006539
	24 cm	5.0 cm	07 1485 60 24	4052356005013
	28 cm	5.0 cm	07 1485 60 28	4052356004269



	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Bratpfanne oval Frying pan oval Poêle à frire ovale Padella ovale Sartén ovalada Braadpan ovaal	30 cm	5.0 cm	07 1486 60 30	4052356010468

	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Bratentopf Shallow casserole Faitout bas Pentola bassa Olla baja Kookpan laag	16 cm	1.4 L	7.5 cm	07 1550 06 16	4052356009301
	20 cm	2.7 L	9.0 cm	07 1550 06 20	4052356006515
	24 cm	4.7 L	10.5 cm	07 1550 06 24	4052356007444

	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Stielkasserolle nieder Saucepan Casserole basse à queue Casseruola bassa ad un manico Cazo Steelpan laag	16 cm	1.4 L	7.5 cm	07 1551 06 16	4052356004214
	20 cm	2.7 L	9.0 cm	07 1551 06 20	4052356006713

	Ø	Art.-Nr.	EAN
Deckel Lid Couvercle Coperchio Tapa Deksel	9 cm	07 1550 61 09	4052356006850
	16 cm	07 1550 61 16	4052356994409
	20 cm	07 1550 61 20	4052356994393
	24 cm	07 1550 61 24	4052356994386
	28 cm	07 1550 61 28	4052356994379



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Kochtopf Casserole Faitout Pentola Olla Kookpan	16 cm	2.0 L	10.0 cm	07 1554 06 16	4052356009318
	20 cm	3.7 L	12.0 cm	07 1554 06 20	4052356004238
	24 cm	6.5 L	14.0 cm	07 1554 06 24	4052356004252



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Gourmettopf Gourmet casserole Casserole gourmet Casseruola bassa Rustidera Hapjespan	28 cm	4.0 L	7.0 cm	07 1545 06 28	4052356005020



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Stielkasserolle hoch Deep saucepan Casserole haute à queue Casseruola alta ad un manico Pote Steelpan	20 cm	3.7 L	12.0 cm	07 1553 06 20	4052356004245



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Sauteuse Sauté pan Sauteuse Sautoir Cazo cónico Sauteuse	18 cm	1.5 L	6.5 cm	07 1566 60 18	4052356006522
	20 cm	2.0 L	7.0 cm	07 1566 60 20	4052356004221





Bratpfanne MINI	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Frying pan Poêle à frire Padella Sartén Braadpan	12.0 cm	3.0 cm	07 1485 60 12	4052356005891



Nicht für Induktion geeignet / not suitable for induction

Bratpfanne XL MINI hoch	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Frying pan XL Poêle à frire XL Padella XL Sartén XL Braadpan XL	16 cm	4.0 cm	07 8488 60 16	4052356010116



- Induktionsgeeignet, abhängig vom Mindestdurchmesser der Topferkennung des Herdes
- Suitable for induction depending on the minimum diameter of the stove pot detection

Stielkasserolle MINI	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Saucepan Casserole Casseruola Cazo Steelpan	9.0 cm	0.35 L	4.8 cm	07 1551 60 09	4052356005884



Nicht für Induktion geeignet / not suitable for induction

Kochtopf MINI	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Casserole Faitout Pentola Olla Kookpan	9.0 cm	0.35 L	4.8 cm	07 1554 06 09	4052356005877



Nicht für Induktion geeignet / not suitable for induction



Bräter	Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Roasting pan Braising pan Brasière Brasiera Rustidera Braadslede	35.0 x 25.0 cm	5.0 L	6.0 cm	07 1535 60 25	4052356009394



Nicht für Induktion geeignet / not suitable for induction

Marmeladentopf	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Jam pot Bassine à confiture Pentola per marmellata Cazuela para mermelada Jampan	26 cm	3.0 L	11.5 cm	07 1548 60 26	4052356010390
	40 cm	12.0 L	15.5 cm	07 1548 60 40	4052356010734



- Hervorragende Wärmeleitfähigkeit, ideal für das Einkochen von Marmelade und Gelee. Unterstützt das Gelieren des im Obst enthaltenen Pektins. Für intensiven Geschmack, natürliche Farbe und weniger Zuckerzusatz. Konische Topf-Form für leichtes Umrühren und schnelles Verdunsten der Flüssigkeit. Kupfer, Wandstärke 1.7 mm

- Excellent heat conductivity, ideal for making jam and jelly. Supports jelling of the pectin contained in the fruit. For an intense flavour, natural colour and less added sugar. Conical pot shape for easy stirring and quick evaporation of the liquid. Copper, thickness 1.7 mm

Schüssel	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Bowl Bol Ciotola Cuenco Beslagkom	20 cm	2.8 L	11.0 cm	18 9000 86 20	4052356010192
	24 cm	4.7 L	13.5 cm	18 9000 86 24	4052356010208





Spring
Gourmet

GOURMET

Nicht nur für Feinschmecker – die Serie GOURMET von SPRING besticht durch geradliniges Design und höchste Funktionalität. Durchdachte Details erleichtern die täglichen Herausforderungen in der Küche; die bewährte Qualität überzeugt auf ganzer Linie. Der gebürstete Edelstahl in Kombination mit den polierten Griffen unterstreichen die raffinierte Optik und machen das Kochgeschirr auch beim Servieren am Tisch zu einem visuellen Highlight.

Not only for gourmets — the SPRING series GOURMET impresses with its clear design and maximum functionality. Well thought-out details facilitate the daily challenges in the kitchen; the proven quality convinces all along the line. The brushed stainless steel in combination with polished handles emphasize the refined look and also make the cookware a visual highlight when serving at the table.



Bratentopf

Shallow casserole
Faitout bas
Pentola bassa
Olla baja
Kookpan laag

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	2.7 L	9.0 cm	05 1050 06 20	4052356012196



Kochtopf

Casserole
Faitout
Pentola
Olla
Kookpan

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	2.0 L	10.0 cm	05 1552 06 16	4052356012158
18 cm	2.7 L	11.0 cm	05 1552 06 18	4052356012165
20 cm	3.7 L	12.0 cm	05 1552 06 20	4052356012172
24 cm	6.5 L	14.0 cm	05 1552 06 24	4052356012189



Stielkasserolle nieder

Saucepan
Casserole basse à queue
Casseruola bassa ad un manico
Cazo
Steelpan laag

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	7.5 cm	05 1150 60 16	4052356012141



Deckel

Lid
Couvercle
Coperchio
Tapa
Deksel

Ø	Art.-Nr.	EAN
16 cm	05 1551 50 16	4052356012202
18 cm	05 1551 50 18	4052356012219
20 cm	05 1551 50 20	4052356012226
24 cm	05 1551 50 24	4052356012233





Topf-Set 4-teilig

Pot set 4 pcs.
Ensemble de casseroles 4 pcs.
Set di pentole 4 pz.
Bateria de cocina 4 pzs.
Pannenset 4-delig

Kochtopf/Casserole
Kochtopf/Casserole
Kochtopf/Casserole
Bratentopf/Shallow casserole

Ø	Inhalt	Höhe
16 cm	2.0 L	10.0 cm
20 cm	3.7 L	12.0 cm
24 cm	6.5 L	14.0 cm
20 cm	2.7 L	9.0 cm

Art.-Nr.
05 8080 06 04 **EAN**
4052356012134



Topf-Set 4-teilig

Pot set 4 pcs.
Ensemble de casseroles 4 pcs.
Set di pentole 4 pz.
Bateria de cocina 4 pzs.
Pannenset 4-delig

Kochtopf/Casserole
Kochtopf/Casserole
Kochtopf/Casserole
Stielkasserolle nieder ohne Deckel/Saucepan without lid

Ø	Inhalt	Höhe
16 cm	2.0 L	10.0 cm
18 cm	2.7 L	11.0 cm
20 cm	3.7 L	12.0 cm
16 cm	1.4 L	7.5 cm

Art.-Nr.
05 8681 06 04 **EAN**
4052356012127



farbiger Geschenkkarton



Karte mit Euroloch



MERIDIAN INTENSE PRO

Bei der Serie MERIDIAN INTENSE PRO vereint SPRING die besten Eigenschaften in einem Kochgeschirr. Der Topfgrundkörper aus 100% recyceltem Aluminium mit Vollflächen-Induktionsboden garantiert eine hervorragende Wärmeverteilung und eine schnelle Reaktion auf die ausgewählte Temperatur. Die 3-fach-Antihafbeschichtung mit mineralisch verstärkter Grundsicht, Zwischenschicht für höchste Kratzfestigkeit und Deckschicht mit Partikeln aus echten Schweizer Bergkristallen ist extrem kratzfest, hitzebeständig und geeignet für die Verwendung von Kochutensilien aus Edelstahl. Abgerundet wird das Kochgeschirr durch einen Glasdeckel für praktisches Sichtgaren.

With the MERIDIAN INTENSE PRO series, SPRING combines the best features in one cookware. The pot main body made of 100% recycled aluminium guarantees excellent heat distribution from the bottom to the pot wall. Thanks to the full-surface induction base, a quick reaction to the selected temperature is guaranteed. The 3-layer non-stick coating with mineral-reinforced base layer, intermediate layer for maximum scratch resistance and top layer with particles of genuine Swiss mountain crystals is extremely scratch-resistant, heat-resistant and suitable for use with stainless steel cooking utensils. The cookware is rounded off with a glass lid for useful visible cooking.



MERIDIAN INTENSE PRO



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Bratentopf Shallow casserole	16 cm	1.4 L	7.5 cm	13 1550 06 16	4052356010314
Faitout bas					
Pentola bassa	20 cm	3.0 L	10.5 cm	13 1550 06 20	4052356010321
Olla baja					
Kookpan laag					



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Kochtopf Casserole	24 cm	5.8 L	14.0 cm	13 1554 06 24	4052356010338
Faitout					
Pentola					
Olla					
Kookpan					



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Stielkasserolle Saucepan	18 cm	2.2 L	9.5 cm	13 1552 06 18	4052356010352
Casserole à queue					
Casseruola ad un manico					
Cazo					
Steelpan					



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Gourmettopf Gourmet casserole	28 cm	4.0 L	7.5 cm	13 1545 06 28	4052356010345
Casserole gourmet					
Casseruola bassa					
Rustidera					
Hapjespan					



	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Bratpfanne Frying pan	20 cm	4.5 cm	13 5678 60 20	4052356010369
Poêle à frire				
Padella	24 cm	4.8 cm	13 5678 60 24	4052356010376
Sartén				
Braadpan	28 cm	5.0 cm	13 5678 60 28	4052356010383

Die vollständige Pfannen-Serie der Kollektion MERIDIAN INTENSE PRO finden Sie auf Seite 81.
The complete pan series of the MERIDIAN INTENSE PRO collection can be found on page 81.



	Ø	Art.-Nr.	EAN
Glasdeckel Glass lid	16 cm	13 1550 61 16	4052356010475
Couvercle en verre			
Coperchio in vetro	18 cm	13 1550 61 18	4052356010482
Tapa de vidrio			
Glazen deksel	20 cm	13 1550 61 20	4052356010499
	24 cm	13 1550 61 24	4052356010505
	28 cm	13 1545 61 28	4052356010512

[MERIDIAN INTENSE PRO]



Topf-Set 4-teilig

Pot set 4 pcs.
 Ensemble de casseroles 4 pcs.
 Set di pentole 4 pz.
 Bateria de cocina 4 pzs.
 Pannenset 4-delig

	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Bratentopf/Shallow casserole	16 cm	1.4 L	7.5 cm	13 9090 06 04	4052356010628
Bratentopf/Shallow casserole	20 cm	3.0 L	10.5 cm		
Kochtopf/Casserole	24 cm	5.8 L	14.0 cm		
Bratpfanne/Frying pan	28 cm		5.0 cm		





Spring
VITESSE

VITESSE

Der Schnellkochtopf VITESSE ist die ideale Lösung für alle, die Wert auf effizientes, gesundes und aromaintensives Kochen legen. Durch das Garen unter erhöhtem Druck werden Speisen deutlich schneller zubereitet als in herkömmlichen Töpfen. Das spart im Alltag wertvolle Zeit. Vitamine, Mineralstoffe und natürliche Aromen bleiben besonders gut erhalten. Durchdachte Sicherheitsmechanismen wie Verriegelungssystem und Sicherheitsventil gewährleisten zudem eine einfache und sichere Handhabung. Der Schnellkochtopf VITESSE steht somit für mehr Effizienz, intensiveren Geschmack und zeitgemäßen Kochkomfort – eine Bereicherung für jede Küche.

The pressure cooker VITESSE is the ideal solution for anyone who values efficient, healthy and flavourful cooking. Cooking under increased pressure means that food is prepared much faster than in conventional pots. This saves valuable time in everyday life. Vitamins, minerals and natural flavours are particularly well preserved. Sophisticated safety mechanisms such as a locking system and a safety valve also ensure easy and safe handling. The VITESSE pressure cooker thus stands for greater efficiency, more intense flavour and contemporary cooking convenience – an asset to any kitchen.



[VITESSE]

Mit dem Schnellkochtopf VITESSE lassen sich vielseitige Gerichte in kürzester Zeit zubereiten. Diese Garmethode, die mit Dampf und Druck funktioniert, erhält besonders viele Vitamine, Nähr- und Mineralstoffe.

The pressure cooker VITESSE allows you to prepare a wide variety of dishes in the shortest possible time. This cooking method, which works with steam and pressure, preserves a particularly high level of vitamins, nutrients and minerals.

Deckel
Lid

Dämpfeinsatz
Steamer insert

Gestell
Rack

Ergonomische Griffe
Ergonomic handles

Innenskala
Inner scale

Extrastarker Mehrschichtboden
Extra thick multilayer bottom

Einhand-Deckelverriegelung
One-hand lid lock

Kontrollmarkierungen
Control markings

Regelventil
Regulating valve

Sicherheitsfenster
Safety window



Der Topf überzeugt mit einem extra starken Mehrschichtboden, der für eine optimale Wärmeverteilung und effiziente Wärmeübertragung sorgt. Er ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion. Zwei Kochstufen – eine Schongarstufe und eine Expressgarstufe – ermöglichen eine flexible Zubereitung, ergänzt durch eine Dampfgarfunktion ohne Druck. Eine praktische Innenskala erleichtert das Abmessen, während das komfortable Einhand-Verriegelungssystem mit Kontrollmarkierungen eine einfache und sichere Handhabung gewährleistet. Für höchste Sicherheit sorgt auch ein 2-stufiges System mit einem maximalen Druck von 270 kPa.

The pot features an extra-strong multi-layer bottom that ensures optimal heat distribution and efficient heat transfer. It is suitable for all types of stoves, including induction. Two cooking levels – a gentle cooking level and an express cooking level – allow for flexible preparation, complemented by a pressure-free steam cooking function. A useful inner scale makes measuring easy, while the convenient one-hand locking system with control markings ensures simple and safe handling. A 2-stage system with a maximum pressure of 270 kPa also ensures maximum safety.

Schnellkochtopf VITESSE

Pressure cooker
Autocuiseur
Pentola a pressione
Olla a presión
Snelkookpan

Inhalt	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
3.5 L	22 cm	17.0 cm	09 1235 06 22	4052356012547
4.5 L	22 cm	19.0 cm	09 1245 06 22	4052356010901
6.0 L	22 cm	23.0 cm	09 1260 06 22	4052356010918
8.0 L	22 cm	28.5 cm	09 1280 06 22	4052356011625



- Extra starker Mehrschichtboden für optimale Wärmeverteilung und Wärmeübertragung
- 2 Kochstufen:
 - 1 = Schongarstufe ca. 113 °C (60 kPa)
 - 2 = Expressgarstufe ca. 120 °C (90 kPa)
- Dampfgarfunktion ohne Druck
- 2-stufiges Sicherheitssystem / Maximaler Druck 2.7 bar / 270 kPa
- Einhand- Verriegelungssystem
- Inkl. Dämpfeinsatz und Gestell (außer Artikel Nummer 09 1235 06 22)
- Für alle Herdarten inkl. Induktion geeignet

- Extra strong multilayer bottom for optimum heat distribution and heat transfer
- 2 cooking levels:
 - 1 = gentle cooking at about 113 °C (60kPa)
 - 2 = fast cooking at about 120 °C (90kPa)
- Steam cooking without pressure)
- 2 steps safety system / maximum pressure 2.7 bar / 270 kPa
- One hand locking system
- Incl. steam insert and rack (except item number 09 1235 06 22)
- Suitable for all types of stoves incl. induction



Dichtungsring
Sealing ring
Joint d'étanchéité
Anello di guarnizione
Anillo de junta
Afdichtring



Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
22 cm	1.5 cm	09 1299 01 22	4052356010925



- Passend zu Schnellkochtopf VITESSE
- Suitable for pressure cooker VITESSE







PFANNEN

PANS

Höchste Qualität für höchste Ansprüche

Pfannen gehören zur Grundausstattung jeder Küche, denn sie sind wahre Multitalente und ihre Einsatzmöglichkeiten vielfältig. Steaks und Schnitzel, Pfannkuchen, Spiegelei und Omelett, Bratkartoffeln, Gemüsepfanne, ein Wokgericht oder Geschmortes – für jede Speise gibt es die passende Pfanne.

Idealerweise verfügt ein Haushalt, in dem regelmäßig gekocht wird, über mehrere Pfannen in unterschiedlichen Ausführungen und für die verschiedenen Einsatzzwecke. SPRING hält hierfür ein umfangreiches Sortiment an Pfannen bereit.

Eins haben alle Pfannen gemeinsam – die Wahl hervorragender Materialien, die designorientierte Gestaltung, die sorgfältige Herstellung auf technologisch höchstem Niveau und die Vorzüge in puncto Ergonomie und Alltagstauglichkeit.

Kurzum: die professionelle Gastronomie-Qualität von SPRING.

The highest quality for the highest demands

Pans are part of the basic equipment of every kitchen, as they are true multi-talents, and their uses are manifold. Steaks and cutlets, pancakes, fried eggs and omelettes, roast potatoes, stir-fried vegetables, a wok dish or braised food – there is a suitable pan for every dish.

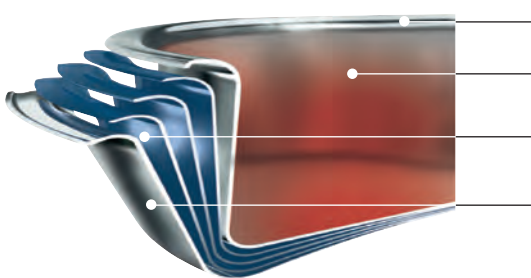
Ideally, a household that cooks regularly should have several pans in different versions and for different uses. SPRING has an extensive range of pans for this purpose.

All pans have one thing in common – the choice of excellent materials, the design-oriented construction, the careful production at the highest technological level and the advantages in terms of ergonomics and suitability for everyday use.

In short: the professional gastronomy quality from SPRING.

5-Lagen Mehrschichtmaterial

5-layer multi-ply material

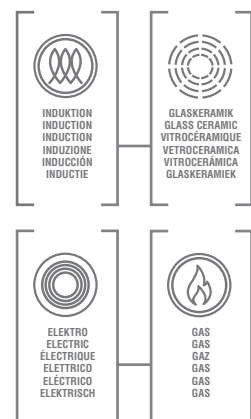


Wärmeleitfähigkeit
Heat conductivity

Edelstahlschicht 18/10 innen
Inner layer in 18/10 stainless steel

Dreifacher Aluminiumkern
Three-layer aluminium core

**Außenschicht aus
induktionstauglichem Edelstahl 18/0**
Outer layer in induction-compatible 18/0 stainless steel



FEATURES

	Pfannengrundkörper Pan main body Corps principal du poêle Corpo principale della padella Cuerpo principal de la sartén Basis panbody	Ergonomische Griffe Ergonomic handles Manches ergonomiques Manici ergonomiche Mangos ergonómicos Ergonomische grepen	Beschichtung Coating Revêtement Rivestimento Revestimiento Coating	Temperaturbereich Temperature range Echelle de température Campo di temperatura Gama de temperatura Temperatuurbereik	Niedrig Low Bas Bajo Laag	Mittel Medium Moyen Medio Gemiddeld	Hoch High Haut Alto Hoog	Wärmeleitfähigkeit Thermal conductivity Conductivité thermique Conducibilità termica Conductividad térmica Warmtespreiding	Geschlossener Rand Closed rim Bord fermé Bordo chiuso Borde cerrado Gesloten rand	Für Edelstahl Küchenhelfer geeignet Suitable for stainless steel kitchen utensils Approprié pour des ustensils de cuisine en acier inoxydable Appropriato per utensili da cucina in acciaio inossidabile Apropiado para utensilios de cocina de acero inoxidable Geschikt voor keukenhulpers van roestvrij edelstaal	Professionelle Gastronomie-Qualität Professional gastronomy quality Qualité gastronomie professionnelle Qualità gastronomia professionale Calidad gastronómica profesional Professionele gastronomische kwaliteit
BRIGADE PREMIUM	Edelstahl satiniert Stainless steel satined Acier inoxydable satiné Acciaio inossidabile satinato Acero inoxidable satinado Roestvrij edelstaal gesatineerd	Edelstahl hochglanz poliert Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli miroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst			★	★	★	✓	✓	✓	✓
BRIGADE PROFILE	Edelstahl satiniert Stainless steel satined Acier inoxydable satiné Acciaio inossidabile satinato Acero inoxidable satinado Roestvrij edelstaal gesatineerd	Edelstahl hochglanz poliert Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli miroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst			★	★	★	✓	✓	✓	✓
BRIGADE ULTIMATE	Edelstahl satiniert Stainless steel satined Acier inoxydable satiné Acciaio inossidabile satinato Acero inoxidable satinado Roestvrij edelstaal gesatineerd	Edelstahl hochglanz poliert Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli miroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst			★	★	★	✓	✓	✓	✓
VULCANO CLASSIC	Edelstahl satiniert Stainless steel satined Acier inoxydable satiné Acciaio inossidabile satinato Acero inoxidable satinado Roestvrij edelstaal gesatineerd	Edelstahl hochglanz poliert Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli miroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst	✓		★	★		✓	✓		✓
VULCANO INTENSE PRO	Edelstahl satiniert Stainless steel satined Acier inoxydable satiné Acciaio inossidabile satinato Acero inoxidable satinado Roestvrij edelstaal gesatineerd	Edelstahl hochglanz poliert Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli miroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst	✓		★	★	★	✓	✓	✓	✓
VULCANO PURE	Edelstahl satiniert Stainless steel satined Acier inoxydable satiné Acciaio inossidabile satinato Acero inoxidable satinado Roestvrij edelstaal gesatineerd	Edelstahl hochglanz poliert Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli miroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst	✓		★	★	★	✓	✓		✓
VULCANO CUT RESIST	Edelstahl satiniert Stainless steel satined Acier inoxydable satiné Acciaio inossidabile satinato Acero inoxidable satinado Roestvrij edelstaal gesatineerd	Edelstahl hochglanz poliert Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli miroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst	✓		★	★	★	✓	✓	✓	✓
PERFORMANCE CLASSIC	Aluminium 100% recycelt 100% recycled aluminium Aluminium 100% recyclé Alluminio 100% riciclato Aluminio 100% reciclado 100% gerecycled aluminium	Hochwertiger Kunststoff High-quality plastics Plastique de haute qualité Plastica di alta qualità Plástico de alta calidad Hoogwaardig kunststof	✓		★	★		✓	✓		✓
MERIDIAN INTENSE PRO	Aluminium 100% recycelt 100% recycled aluminium Aluminium 100% recyclé Alluminio 100% riciclato Aluminio 100% reciclado 100% gerecycled aluminium	Edelstahl hochglanz poliert Stainless steel highly polished Acier inoxydable poli miroir Acciaio inossidabile lucidato a specchio Acero inoxidable pulido al brillo Roestvrij edelstaal hoogglans gepolijst	✓		★	★		✓	✓	✓	✓
MINI LINE PURE	Aluminium Aluminium Alluminio Aluminio Aluminium	Hochwertiger Kunststoff High-quality plastics Plastique de haute qualité Plastica di alta qualità Plástico de alta calidad Hoogwaardig kunststof	✓		★	★		✓	✓		✓
ESCALE	Gusseisen Cast iron Fonte Ghisa Hierro fundido Gietijzer	Holz Wood Bois Legno Madera Hout			★	★	★	✓	✓	✓	✓
ARIZONA	Carbonstahl Carbon steel L'acier au carbone L'acciaio al carbonio El acero al carbono Koolstofstaal	Holz Wood Bois Legno Madera Hout			★	★	★	✓	✓	✓	✓

★ **Niedrige bis mittlere Temperatur:** Schonendes Garen für empfindliche Lebensmittel.

★ **Mittlere bis hohe Temperatur:** Schonendes Anbraten für empfindliche Lebensmittel und sanftes Garen.

★ **Hohe Temperatur:** Scharfes Anbraten für intensive Röstaromen.

★ **Low to medium temperature:** Gentle cooking of delicate food.

★ **Medium to high temperature:** Gentle roasting of delicate food and gentle cooking.

★ **High temperature:** Searing for intense roast flavours.



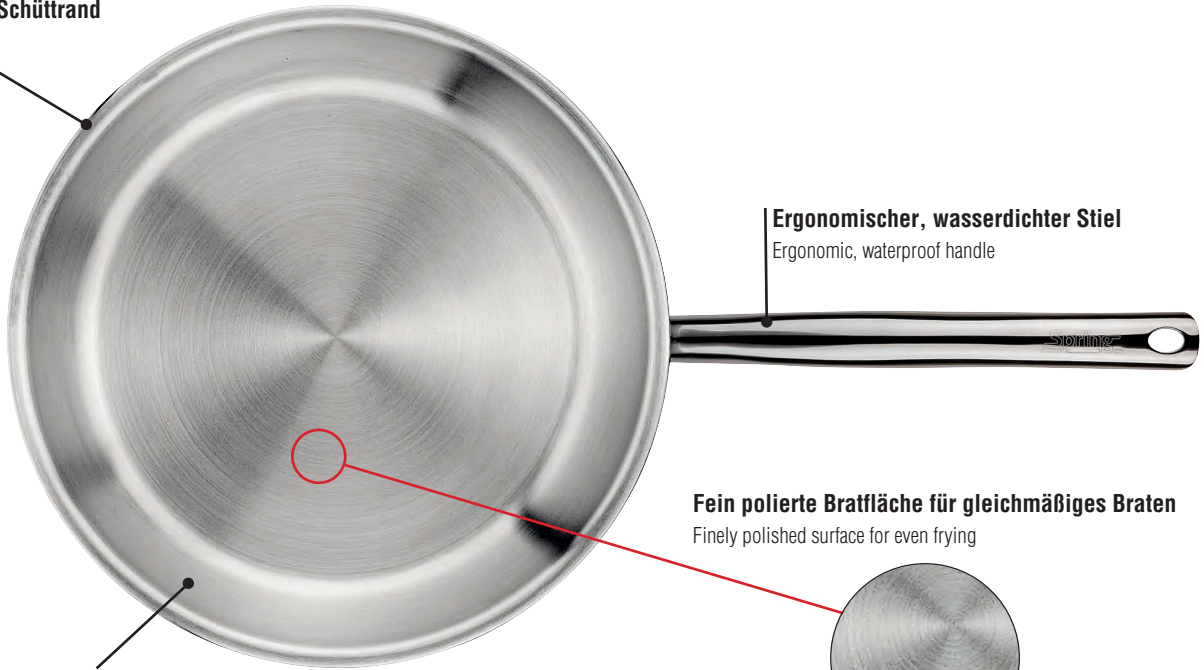
Spring



[BRIGADE PREMIUM]

Geschlossener Schüttrand

Closed pouring rim

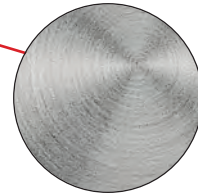


Ergonomischer, wasserdichter Stiel

Ergonomic, waterproof handle

Fein polierte Bratfläche für gleichmäßiges Braten

Finely polished surface for even frying



5-Lagen Mehrschichtmaterial

5-layer multi-ply material

Die Pfanne BRIGADE PREMIUM ist unsere unbeschichtete Pfanne aus Edelstahl, die sehr hoch erhitzt werden kann. Sie ist die ideale Wahl für saftige Steaks, krosse Bratkartoffeln und knuspriges Seafood. Dank des geschlossenen Schüttrands lassen sich auch Fonds und Soßen bequem und punktgenau ausgießen. Der ergonomisch geformte Kaltmetallgriff ist fest mit dem Pfannenkörper verschweißt. Die puristische Pfanne ist besonders widerstandsfähig und pflegeleicht.

The BRIGADE PREMIUM pan is our uncoated stainless steel pan that can be heated to very high temperatures. It is the ideal choice for juicy steaks, crispy fried potatoes and crunchy seafood. Thanks to the closed pouring rim, also stocks and sauces can be poured comfortably and precisely. The ergonomically shaped cold metal handle is firmly welded to the body of the pan. The puristic pan is particularly robust and easy to clean.



Bratpfanne Frying pan Poêle à frire Padella Sartén Braadpan	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	16 cm	3.3 cm	04 1485 60 16	4052356011953
	20 cm	3.3 cm	04 1485 60 20	7640113010966
	24 cm	4.0 cm	04 1485 60 24	7640113010027
	26 cm	4.3 cm	04 1485 60 26	4052356011991
	28 cm	4.4 cm	04 1485 60 28	7640113010041
	32 cm	4.5 cm	04 1485 60 32	7640113010058



Bratpfanne XL Frying pan XL Poêle à frire XL Padella XL Sartén XL Braadpan XL	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	24 cm	6.0 cm	04 1488 60 24	4052356011274
	28 cm	6.1 cm	04 1488 60 28	4052356005952



Servierpfanne XL Baking pan XL Poêle à servir XL Padella per servire XL Sartén para servir XL Serveerpan XL	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	28 cm	6.1 cm	04 1490 60 28	4052356005969

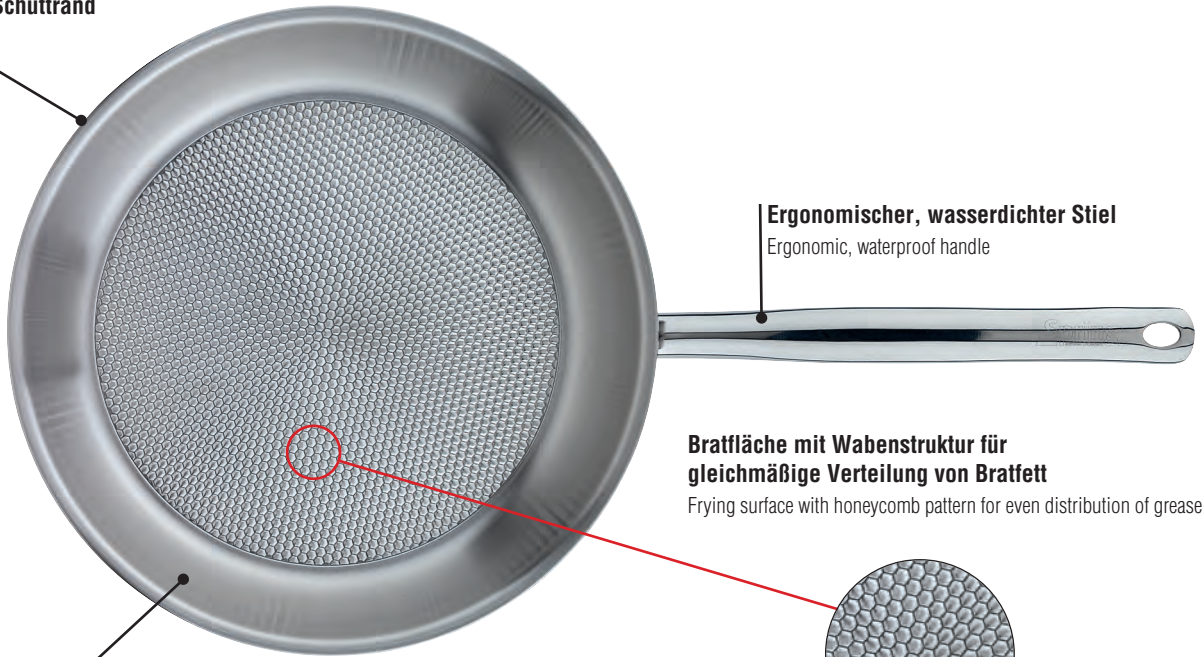


Sauteuse Sauté pan Sauteuse Sautoir Cazo cónico Sauteuse	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	16 cm	1.1 L	6.0 cm	04 1566 60 16	7640113010560
	18 cm	1.5 L	6.5 cm	04 1566 60 18	7640113010577
	20 cm	2.0 L	7.0 cm	04 1566 60 20	7640113010584
	24 cm	3.4 L	8.5 cm	04 1566 60 24	7640113010591



BRIGADE PROFILE

Geschlossener Schüttrand
Closed pouring rim



Ergonomischer, wasserdichter Stiel
Ergonomic, waterproof handle

Bratfläche mit Wabenstruktur für gleichmäßige Verteilung von Bratfett

Frying surface with honeycomb pattern for even distribution of grease

5-Lagen Mehrschichtmaterial
5-layer multi-ply material

Die Bratpfanne BRIGADE PROFILE kombiniert die Vorzüge einer antihafbeschichteten Pfanne mit denen unseres Klassikers. Für scharfes, krosses Anbraten ist sie sehr hoch erhitzenbar, benötigt dank der wabenförmigen Erhöhungen jedoch nur wenig Fett. Diese sorgen für einen geringeren direkten Kontakt mit dem Gargut und dadurch vermindertes Anhaften.

The BRIGADE PROFILE frying pan combines the advantages of a non-stick frying pan with those of our classic one. It can be heated to a very high temperature for hot, crispy searing, but requires very little fat thanks to the honeycomb-shaped ridges. These ensure less direct contact with the food and therefore less sticking.



BRIGADE PROFILE

Die Bratpfanne BRIGADE PROFILE verleiht einer bewussten Ernährung Profil. Wabenförmige Erhöhungen vermindern den Kontakt des Garguts mit der Oberfläche und das Risiko des Anhaftens, und ermöglichen zudem das Braten mit nur wenig Fett. Auch das 5-Lagen-Mehrschichtmaterial trägt zum perfekten Ergebnis bei. Es leitet die Wärme optimal und gleichmäßig. Der geschlossene Pfannenrand schützt den Aluminiumkern, der Schüttrand ermöglicht ein punktgenaues Ausgießen und bewahrt Tischdecken und Oberflächen vor Flecken.

The BRIGADE PROFILE frying pan gives conscious nutrition a profile. Honeycomb-shaped elevations reduce contact between the food and the surface and the risk of sticking, and also allow frying with only a little fat. The 5-layer multi-ply material also contributes to perfect results. It conducts heat optimally and evenly. The closed pan rim protects the aluminium core, while the pouring rim allows for precise pouring and protects tablecloths and surfaces from stains.

Bratpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Frying pan				
Poêle à frire	24 cm	4.0 cm	04 1385 60 24	4052356010888
Padella	28 cm	4.4 cm	04 1385 60 28	4052356010895
Sartén				
Braadpan				




Spring

BRIGADE ULTIMATE

NEXT LEVEL COOKING

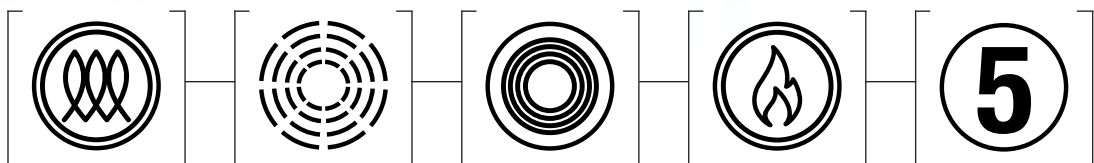


- INNOVATIVE OBERFLÄCHE
- NATÜRLICHER ANTIHAFT-EFFEKT MIT ETWAS SPEISEÖL 
- EXTREM HALTBAR UND KRATZFEST
- SCHONEND GAREN – KROSS BRATEN

PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT



**NO
PFAS**



BRIGADE ULTIMATE

NEXT LEVEL COOKING

Spring

Die Pfanne **BRIGADE ULTIMATE** hebt Braten und Kochen auf ein neues Niveau. Revolutionäre Technologien und Herstellungsprozesse verleihen der Pfanne ihre herausragenden Eigenschaften. Durch die thermische Veredelung der Edelstahl-Bratfläche erhält die Pfanne eine raue, robuste Oberflächenstruktur. Diese sorgt für eine außergewöhnliche Haltbarkeit und Vielseitigkeit:

- ✓ **Kratzfeste Oberfläche:** auch für Kochutensilien aus Metall geeignet
- ✓ **Kein Anhaften:** natürliche Antihaf-Eigenschaften durch Zugabe von etwas Öl
- ✓ **Eine Pfanne für alles:** von schonend Garen bis kross Braten
- ✓ **Präzise Kochergebnisse:** schnelles und gleichmäßiges Erhitzen dank Mehrschichtmaterial
- ✓ **Vielseitig einsetzbar:** für alle Herdarten sowie den Backofen
- ✓ **Leichte Reinigung:** pflegeleicht und spülmaschinenfest
- ✓ **PFAS-frei:** keine chemischen Zusatzstoffe wie bei herkömmlichen Beschichtungen

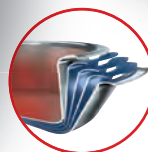
Diese einzigartige Qualität überzeugt sowohl Spitzenköche als auch Kochbegeisterte in der heimischen Küche.

The **BRIGADE ULTIMATE** pan takes frying and cooking to a whole new level. Revolutionary technologies and manufacturing processes give the pan its outstanding properties.

Thermal refinement of the stainless steel frying surface gives the pan a rough, robust surface structure. This ensures exceptional durability and versatility:

- ✓ **Scratch-resistant surface:** also suitable for metal cooking utensils
- ✓ **No sticking:** natural non-stick properties by adding a little oil
- ✓ **One pan for everything:** from gentle cooking to crispy frying
- ✓ **Precise cooking results:** fast and even heating thanks to multi-layer material
- ✓ **Versatile:** suitable for all types of stoves and ovens
- ✓ **Easy to clean:** easy to care for and dishwasher safe
- ✓ **PFAS-free:** no chemical additives as found in conventional coatings

This unique quality impresses both top chefs and cooking enthusiasts in their home kitchens.



Mehrschichtmaterial mit innovativer Oberfläche

Multi-ply material with innovative cooking surface



Natürlicher Antihaf-Effekt durch die Zugabe von etwas Speiseöl

Natural non-stick effect by adding a little cooking oil



Geeignet für die Verwendung von Kochutensilien aus Metall

Suitable for use of kitchen gadgets made of metal

BRIGADE **ULTIMATE**

NEXT LEVEL COOKING

Geschlossener Schüttrand

Closed pouring rim



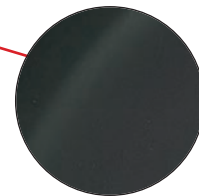
Ergonomischer, wasserdichter Stiel

Ergonomic, waterproof handle



Thermisch veredelte Bratfläche mit robuster Struktur

Thermally refined frying surface with robust structure



5-Lagen Mehrschichtmaterial

5-layer multi-ply material

Die Pfanne **BRIGADE ULTIMATE** ist unser Glanzstück und die hochwertige, überzeugende Lösung für den kompromisslosen, täglichen Einsatz in der Küche. Ein paar Tropfen Speiseöl reichen aus, um einen natürlichen Antihaft-Effekt zu erzeugen. So ist die Pfanne mit der innovativen Oberfläche bestens geeignet für das schonende Garen empfindlicher Speisen, aber auch krosses Braten bei hohen Temperaturen.

The **BRIGADE ULTIMATE** pan is our flagship product and the high-quality, impressive solution for uncompromising, everyday use in the kitchen. A few drops of cooking oil are enough to create a natural non-stick effect. This innovative surface makes the pan ideal for gently cooking delicate foods, but also for crispy frying at high temperatures.



Bratpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Frying pan				
Poêle à frire	16 cm	3.3 cm	04 1285 60 16	4052356012431
Padella	20 cm	3.3 cm	04 1285 60 20	4052356011717
Sartén	24 cm	4.0 cm	04 1285 60 24	4052356011724
Braadpan	28 cm	4.4 cm	04 1285 60 28	4052356011731
	32 cm	4.5 cm	04 1285 60 32	4052356011748



Bratpfanne XL	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Frying pan XL				
Poêle à frire XL	24 cm	6.0 cm	04 1288 60 24	4052356011755
Padella XL	28 cm	6.1 cm	04 1288 60 28	4052356011762
Sartén XL				
Braadpan XL				



Servierpfanne XL	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Baking pan XL				
Poêle à servir XL	24 cm	6.0 cm	04 1290 60 24	4052356011779
Padella per servire XL	28 cm	6.1 cm	04 1290 60 28	4052356011786
Sartén para servir XL				
Serveerpan XL				



Wokpfanne	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Wok pan					
Poêle à wok	28 cm	4.0 L	9.0 cm	04 1248 60 28	4052356011946
Padella wok					
Sartén wok					
Wokpan					



VIKTORIA LIEBT SPRING

BRIGADE **ULTIMATE** NEXT LEVEL COOKING

Dürfen wir Ihnen Viktoria vorstellen?

Viktoria Fahringer ist eine junge Spitzenköchin aus Kufstein in Tirol, die sich in der Welt der Gourmetköche bereits jetzt einen festen Platz gesichert hat. Ausgezeichnet durch Gault&Millau als jüngste Haubenchöchin Österreichs, bringt sie die Gastroszene mit ihrer Leidenschaft und Kreativität, ihrem Ehrgeiz und ihrer Leichtigkeit auf ein völlig neues Level. Immer mit dabei – die Produkte von **SPRING**.

Viktorias neuester Coup ist das Social Media – Kochformat „Hey!Viktoria“. Mit dem Anspruch, die Welt des Kochens aus verschiedenen Perspektiven vorzustellen, verbindet sie ihr Können und ihre Erfahrung mit persönlichen Geschichten und bleibt dabei immer nahbar und authentisch.

Im Mittelpunkt stehen dabei nicht nur das Vermitteln von Basics wie zum Beispiel die perfekte Messertechnik oder das richtige Schneiden einer Zwiebel, sondern auch der Blick hinter die Kulissen, der Besuch bei lokalen Produzenten und der Fokus auf wertvolle Zutaten, bewusste Zubereitung und Achtsamkeit beim Essen.

Eines ist ihr dabei besonders wichtig: „Die richtige Ausstattung macht den Unterschied“. Denn gutes Essen gelingt nur mit gutem Equipment. Und hier verlässt sie sich voll und ganz auf **SPRING**.

Hey! Viktoria

FUTTER FÜR DIE SEELE





[VULCANO CLASSIC]

Geschlossener Schüttrand
Closed pouring rim



Ergonomischer, wasserdichter Stiel
Ergonomic, waterproof handle


VULCANO CLASSIC Hochleistungs-Beschichtung
VULCANO CLASSIC High-performance coating

5-Lagen Mehrschichtmaterial
5-layer multi-ply material


Wie der Name schon sagt, ist die Pfanne VULCANO CLASSIC der Allrounder für alle stark anhaftenden Speisen, die bei mittlerer Hitze schonend gebraten werden möchten – zum Beispiel Spiegelei, Fisch oder Gemüse. Die Hochleistungs-Antihafbeschichtung lässt keine Wünsche offen; der verschweißte, geschlossene Kaltmetallgriff ermöglicht eine sichere Handhabung.


As the name suggests, the VULCANO CLASSIC pan is the allrounder for all strongly adhering dishes that need to be fried gently at medium heat – for example fried eggs, fish or vegetables. The high-performance non-stick coating leaves nothing to be desired; the welded, closed cold metal handle ensures a safe handling.





	Bratpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Frying pan	16 cm	3.3 cm	14 8478 60 16	4052356011960
	Poêle à frire				
	Padella	20 cm	3.3 cm	14 8478 60 20	7640113015275
	Sartén	24 cm	4.0 cm	14 8478 60 24	7640113015282
	Braadpan	26 cm	4.3 cm	14 8478 60 26	4052356009073
		28 cm	4.4 cm	14 8478 60 28	7640113015299
	32 cm	4.5 cm	14 8478 60 32	7640116155497	

	Bratpfanne XL	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Frying pan XL	24 cm	6.0 cm	14 8488 60 24	7640113015572
	Poêle à frire XL				
	Padella XL	28 cm	6.1 cm	14 8488 60 28	7640113015596
	Sartén XL				
	Braadpan XL				

	Servierpfanne XL	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Baking pan XL	24 cm	6.0 cm	14 8490 60 24	4052356007635
	Poêle à servir XL				
	Padella per servire XL	28 cm	6.1 cm	14 8490 60 28	7640113015732
	Sartén para servir XL	32 cm	6.2 cm	14 8490 60 32	4052356007062
	Serveerpan XL				

	Sauteuse	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Sauté pan	20 cm	2.0 L	7.0 cm	14 1566 60 20	4052356006768
	Sauteuse					
	Sautoir					
	Cazo cónico					
	Sauteuse					

	Wokpfanne	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Wok pan	28 cm	4.0 L	9.0 cm	14 8418 60 28	4052356005976
	Poêle à wok					
	Padella wok					
	Sartén wok					
	Wokpan					

	Crêpe-Pfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Crêpe pan	28 cm	1.5 cm	14 8492 60 28	4052356001411
	Poêle à crêpe				

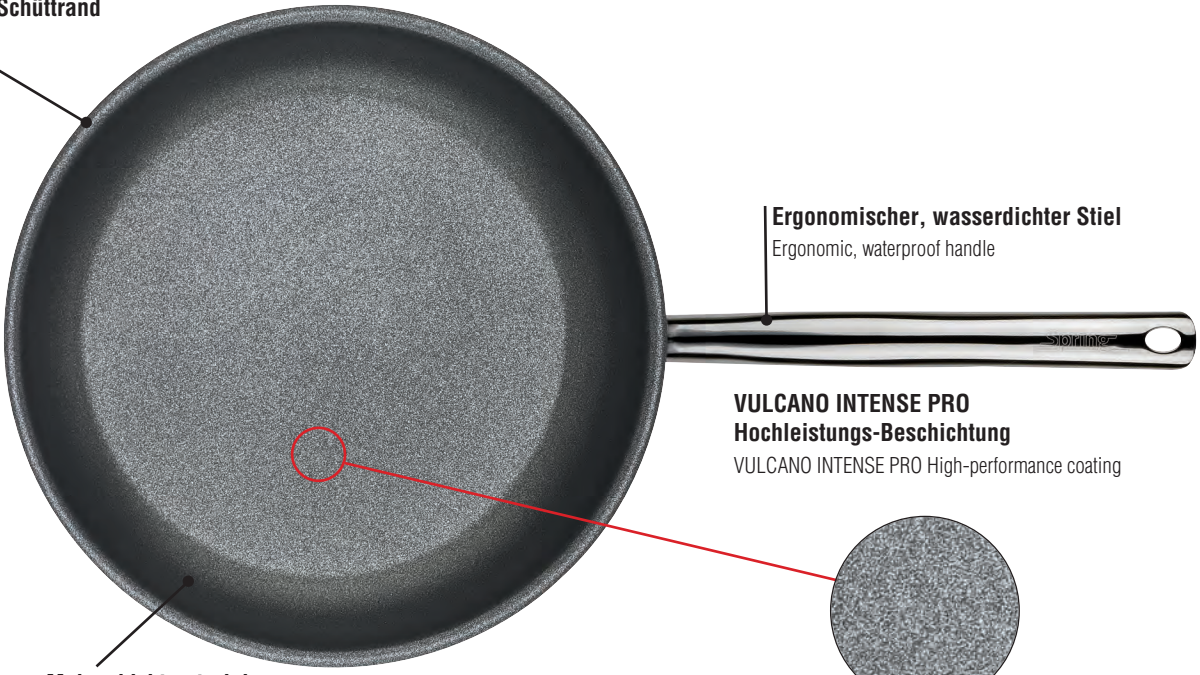
Padella per crêpe
Sartén para crêpe
Crêpe-pan



[VULCANO INTENSE PRO]

Geschlossener Schüttrand

Closed pouring rim



Ergonomischer, wasserdichter Stiel

Ergonomic, waterproof handle

VULCANO INTENSE PRO Hochleistungs-Beschichtung

VULCANO INTENSE PRO High-performance coating

5-Lagen Mehrschichtmaterial

5-layer multi-ply material

Die Pfanne VULCANO INTENSE PRO ist besonders hart im Nehmen. Die extrem kratzfeste und hitzebeständige Antihftbeschichtung verfügt über Partikel aus echten Schweizer Bergkristallen und ist für das Anbraten von Steak ebenso geeignet wie das Ausbacken von Pfannkuchen. Besonders bei der Verwendung von Kochutensilien aus Edelstahl ist sie auch noch nach langem Gebrauch resistent gegen Kratzer und Abrieb. Der geschlossene Kaltmetallgriff ist solide mit dem Pfannenkörper aus Edelstahl verschweißt.

The VULCANO INTENSE PRO pan is particularly tough. The extremely scratch-resistant and heat-resistant non-stick coating contains particles of genuine Swiss mountain crystals and is just as suitable for searing steak as it is for baking pancakes. It particularly resists scratches and abrasion when used with stainless steel cooking utensils, even after long use. The closed cold metal handle is solidly welded to the stainless steel pan body.



[VULCANO INTENSE PRO]



Bratpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Frying pan	20 cm	3.3 cm	14 8678 60 20	4052356009141
Poêle à frire	24 cm	4.0 cm	14 8678 60 24	4052356009158
Padella	26 cm	4.3 cm	14 8678 60 26	4052356009707
Sartén	28 cm	4.4 cm	14 8678 60 28	4052356009165
Braadpan	32 cm	4.5 cm	14 8678 60 32	4052356009172



Bratpfanne XL	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Frying pan XL	24 cm	6.0 cm	14 8688 60 24	4052356011236
Poêle à frire XL	28 cm	6.1 cm	14 8688 60 28	4052356009189
Padella XL				
Sartén XL				
Braadpan XL				



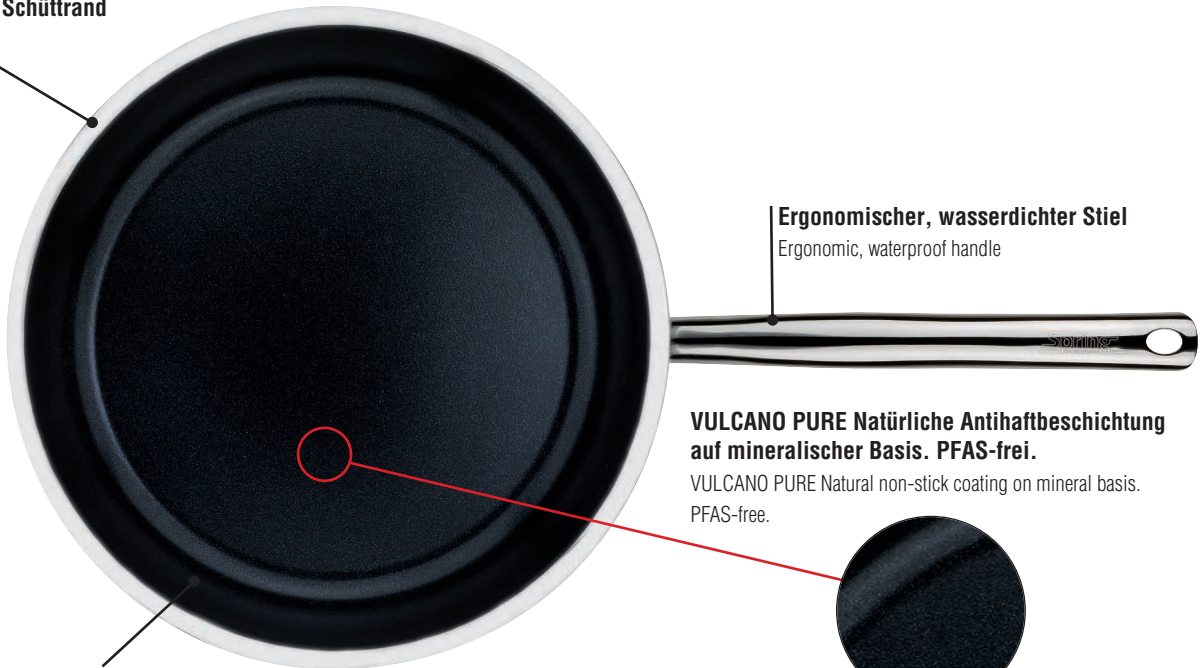
Servierpfanne XL	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Baking pan XL	24 cm	6.0 cm	14 8690 60 24	4052356009714
Poêle à servir XL	28 cm	6.1 cm	14 8690 60 28	4052356009196
Padella per servire XL	32 cm	6.2 cm	14 8690 60 32	4052356009721
Sartén para servir XL				
Serveerpan XL				



VULCANO PURE

Geschlossener Schüttrand

Closed pouring rim



Ergonomischer, wasserdichter Stiel

Ergonomic, waterproof handle

VULCANO PURE Natürliche Antihafbeschichtung auf mineralischer Basis. PFAS-frei.

VULCANO PURE Natural non-stick coating on mineral basis. PFAS-free.



5-Lagen Mehrschichtmaterial

5-layer multi-ply material

Die Pfanne VULCANO PURE kombiniert das bewährte 5-lagige Mehrschichtmaterial mit einer Antihafbeschichtung auf mineralischer Basis, ganz ohne PFAS. Die 2-lagige Antihafbeschichtung bietet höchste Widerstandsfähigkeit und einen langanhaltenden Antihafeffekt. Dies macht die Pfanne zum Allrounder im täglichen Einsatz für alle stark anhaftenden Speisen, die bei moderater Temperatur schonend gebraten werden. Der ergonomisch geformte, geschlossene Kaltmetallgriff ist fest mit dem Pfannenkörper verschweißt.

The VULCANO PURE pan combines the proven 5-ply multilayer material with a mineral-based non-stick coating, entirely without PFAS. The 2-layer non-stick coating offers maximum durability and a long-lasting non-stick effect. This makes the pan an all-rounder for daily use for all highly sticky dishes that are gently fried at a moderate temperature. The ergonomically shaped, closed cold metal handle is firmly welded to the body of the pan.



Bratpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Frying pan	20 cm	3.3 cm	14 8178 60 20	4052356010642
Poêle à frire	24 cm	4.0 cm	14 8178 60 24	4052356010659
Padella	28 cm	4.4 cm	14 8178 60 28	4052356010666
Sartén	32 cm	4.5 cm	14 8178 60 32	4052356010727
Braadpan				



Bratpfanne XL	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Frying pan XL	28 cm	6.1 cm	14 8188 60 28	4052356011229
Poêle à frire XL				
Padella XL				
Sartén XL				
Braadpan XL				



Servierpfanne XL	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Baking pan XL	28 cm	6.1 cm	14 8190 60 28	4052356010673
Poêle à servir XL				
Padella per servire XL				
Sartén para servir XL				
Serveerpan XL				



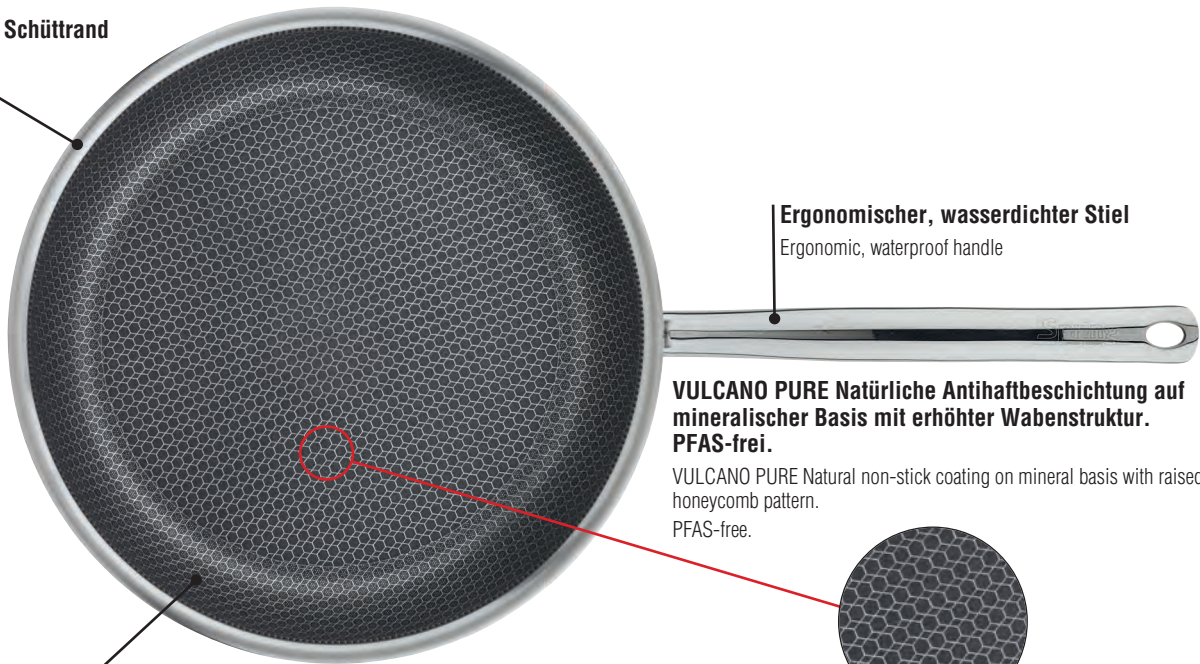
Servierpfanne oval	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Baking pan oval	40 cm	5.5 cm	14 8192 60 40	4052356012059
Poêle à servir ovale				
Padella per servire ovale				
Sartén para servir ovalada				
Serveerpan ovaal				



VULCANO CUT RESIST

Geschlossener Schüttrand

Closed pouring rim

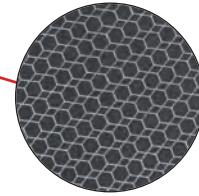


Ergonomischer, wasserdichter Stiel

Ergonomic, waterproof handle

VULCANO PURE Natürliche Antihafbeschichtung auf mineralischer Basis mit erhöhter Wabenstruktur. PFAS-frei.

VULCANO PURE Natural non-stick coating on mineral basis with raised honeycomb pattern. PFAS-free.



5-Lagen Mehrschichtmaterial


5-layer multi-ply material

Die VULCANO CUT RESIST verbindet die hervorragenden Antihaf-Eigenschaften mit optimaler Kratzfestigkeit. Ein Netz leicht erhöhter Edelstahl-Stege legt sich wie ein Schutzschild über die hochwertige Antihafbeschichtung und sorgt so dafür, dass scharfkantige Kochutensilien der Bratfläche nichts anhaben können. So ist die Pfanne mit Edelstahlkörper bestens geeignet für das krosse Braten von Speck oder Garnelen, aber auch ein Omelett gelingt in ihr perfekt. Auch diese Pfanne verfügt über den verschweißten, geschlossenen Kaltmetallgriff.


The VULCANO CUT RESIST combines the outstanding non-stick properties with optimum scratch resistance. A net of slightly raised stainless-steel bars covers the high-quality non-stick coating like a protective shield and ensures that sharp-edged cooking utensils cannot harm it. This makes the pan with stainless steel body ideal for crispy frying of bacon or prawns, but also an omelette turns out perfectly. Here, too, the pan is equipped with the welded, closed cold metal handle.




Bratpfanne Frying pan Poêle à frire Padella Sartén Braadpan	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	16 cm	3.3 cm	14 8194 60 16	4052356011977
	20 cm	3.3 cm	14 8194 60 20	4052356011113
	24 cm	4.0 cm	14 8194 60 24	4052356011120
	26 cm	4.3 cm	14 8194 60 26	4052356011984
	28 cm	4.4 cm	14 8194 60 28	4052356011137
	32 cm	4.5 cm	14 8194 60 32	4052356011144




Bratpfanne XL Frying pan XL Poêle à frire XL Padella XL Sartén XL Braadpan XL	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	24 cm	6.0 cm	14 8198 60 24	4052356011151
	28 cm	6.1 cm	14 8198 60 28	4052356011168



Servierpfanne XL Baking pan XL Poêle à servir XL Padella per servire XL Sartén para servir XL Serveerpan XL	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	24 cm	6.0 cm	14 8199 60 24	4052356011175
	28 cm	6.1 cm	14 8199 60 28	4052356011182
	32 cm	6.2 cm	14 8199 60 32	4052356011199



Wokpfanne Wok pan Poêle à wok Padella wok Sartén wok Wokpan	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	28 cm	4.0 L	9.0 cm	14 8148 60 28	4052356011106



PERFORMANCE CLASSIC

Extragroße Bratfläche

Extra-large frying surface

Ergonomischer Kunststoffgriff mit Wärmeisolierung

Ergonomically shaped handle with heat isolation

PERFORMANCE CLASSIC Hochleistungs-Beschichtung

PERFORMANCE CLASSIC High-performance coating

Pfannengrundkörper aus 100% recyceltem Aluminium in hochwertiger Schmiede-Qualität

Pan base body made of 100 % recycled aluminium in high grade forged quality

Die Pfanne PERFORMANCE CLASSIC bietet eine hervorragende Antihafwirkung für alle stark anhaftenden Gerichte. Zu den weiteren Vorzügen zählen die extragroße Bratfläche sowie der besonders hohe Pfannenrand. Dank des Vollflächen-Induktionsbodens ist ein schnelles, gleichmäßiges Aufheizen möglich; die Hochleistungs-Antihafbeschichtung überzeugt auf ganzer Linie. Für komfortable Handhabung sorgt der ergonomische Kunststoffgriff mit Wärmeisolierung.

The PERFORMANCE CLASSIC pan offers excellent non-stick properties for all strongly adhering dishes. Additional advantages are the extra-large frying surface and the particularly high rim of the pan. Thanks to the full-surface induction bottom, the pan can be heated fast and evenly. The non-stick coating impresses in every way. The ergonomic plastic handle with heat insulation ensures a comfortable handling.



Bratpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Frying pan				
Poêle à frire	20 cm	5.5 cm	13 7478 60 20	4052356007369
Padella	24 cm	5.5 cm	13 7478 60 24	4052356007376
Sartén	28 cm	5.5 cm	13 7478 60 28	4052356007383
Braadpan				



Crêpe-Pfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Crêpe pan				
Poêle à crêpe	28 cm	2.0 cm	13 7496 60 28	4052356008892
Padella per crêpe				
Sartén para crêpe				
Crêpe-pan				



Pancakes-Pfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Pancakes pan				
Poêle à pancakes	26 cm	1.5 cm	13 7497 60 26	4052356009424
Padella per pancakes				
Sartén para pancakes				
Pancakes pan				

- 7 Vertiefungen mit Ø 8 cm
- Ideal für die Zubereitung von Pancakes, Spiegeleiern oder anderen Eierspeisen
- 7 recesses with Ø 8 cm
- Perfect for preparing pancakes, fried eggs or other egg dishes



[MERIDIAN INTENSE PRO]

Vollflächen-Induktionsboden

Full induction bottom



Ergonomischer Griff mit dem Pfannenkörper vernietet

Ergonomic handle riveted to the body of the pan

INTENSE PRO Hochleistungs-Beschichtung

INTENSE PRO High-performance coating

Pfannengrundkörper aus 100 % recyceltem Aluminium

Pan base body made of 100 % recycled aluminium

Die Pfanne MERIDIAN INTENSE PRO vereint beste Eigenschaften. Hergestellt aus recyceltem Aluminium, verfügt die Pfanne über einen Vollflächen-Induktionsboden für eine hervorragende Wärmeverteilung und eine schnelle Reaktion auf die ausgewählte Temperatur. Die 3-fach-Antihaf-Beschichtung mit Partikeln aus echten Schweizer Bergkristallen ist kratzfest und daher geeignet für Kochutensilien aus Edelstahl. Ihr geringes Gesamtgewicht macht sie besonders handlich.

The MERIDIAN INTENSE PRO pan combines best features. Made of recycled aluminium, the pan disposes of a full-surface induction bottom for an excellent heat distribution and a quick reaction to the selected temperature. The 3-layer non-stick coating with particles from real Swiss mountain crystals is scratch-resistant and thus suitable for stainless steel cooking utensils. Its low weight makes it particularly easy to handle.





Bratpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Frying pan				
Poêle à frire	20 cm	4.5 cm	13 5678 60 20	4052356010369
Padella	24 cm	4.8 cm	13 5678 60 24	4052356010376
Sartén				
Braadpan	28 cm	5.0 cm	13 5678 60 28	4052356010383



Bratpfanne XL	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Frying pan XL				
Poêle à frire XL	28 cm	7.7 cm	13 5688 60 28	4052356010871
Padella XL				
Sartén XL				
Braadpan XL				



Servierpfanne XL	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Baking pan XL				
Poêle à servir XL	24 cm	5.0 cm	13 1590 60 24	4052356011601
Padella per servire XL	28 cm	5.5 cm	13 1590 60 28	4052356011618
Sartén para servir XL				
Serveerpan XL				



Wokpfanne	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Wok pan					
Poêle à wok	28 cm	3.7 L	8.4 cm	13 5618 60 28	4052356010864
Padella wok					
Sartén wok					
Wokpan					



[MINI LINE PURE]

Pfannenkörper aus Aluminium

Pan body made of aluminium



Ergonomischer Kunststoffgriff mit Wärmeisolierung

Ergonomically shaped handle with heat isolation

Vollflächen-Induktionsboden

Full induction bottom

PURE Natürliche Antihafbeschichtung auf mineralischer Basis. PFAS-frei.

PURE Natural non-stick coating on mineral basis. PFAS-free.

Der leichte Körper aus Aluminium macht die Pfanne besonders angenehm im täglichen Gebrauch. Die PFAS-freie, 2-fache Antihafbeschichtung auf mineralischer Basis garantiert höchste Abriebfestigkeit und optimalen Antihafteffekt, während der Vollflächen-Induktionsboden eine hervorragende Wärmeleitfähigkeit und eine gleichmäßige Hitzeverteilung ermöglicht. Sie sind die perfekte Ergänzung zu ihren großen Pendanten und das ideale Handwerkszeug für einzelne Eier, Pancakes, kleine Omeletts oder das Anrösten von Gewürzen.

The lightweight aluminium body makes the pan particularly pleasant for everyday use. The PFAS-free, mineral-based double non-stick coating guarantees maximum abrasion resistance and optimum non-stick performance, while the full-surface induction base offers excellent heat conductivity and even heat distribution. They are the perfect addition to their larger counterparts and the ideal tool for cooking single eggs, pancakes, small omelettes or for roasting spices.



Klein und fein. Die Bratpfannen MINI stehen ihren großen Verwandten in nichts nach. Der leichte Pfannenkörper aus Aluminium mit der bewährten Hochleistungs-Antihafbeschichtung sorgt wie der Vollflächen-Induktionsboden für beste Ergebnisse. Einfach in der Handhabung, effizient und schnell.

Small and fine. The frying pans MINI are in no way inferior to their larger relatives. The lightweight aluminium pan body with the proven high-performance non-stick coating ensures the best results, just like the full-surface induction base. Easy to use, efficient and fast.

Bratpfanne MINI

Frying pan
Poêle à frire
Padella
Sartén
Braadpan



Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
14 cm	2.7 cm	14 8078 46 14	4052356012400
14 cm	2.7 cm	14 8078 51 14	4052356012356
14 cm	2.7 cm	14 8078 56 14	4052356012363
14 cm	2.7 cm	14 8078 58 14	4052356012394
14 cm	2.7 cm	14 8078 62 14	4052356012387
14 cm	2.7 cm	14 8078 81 14	4052356012370

Bratpfanne MINI

Frying pan
Poêle à frire
Padella
Sartén
Braadpan

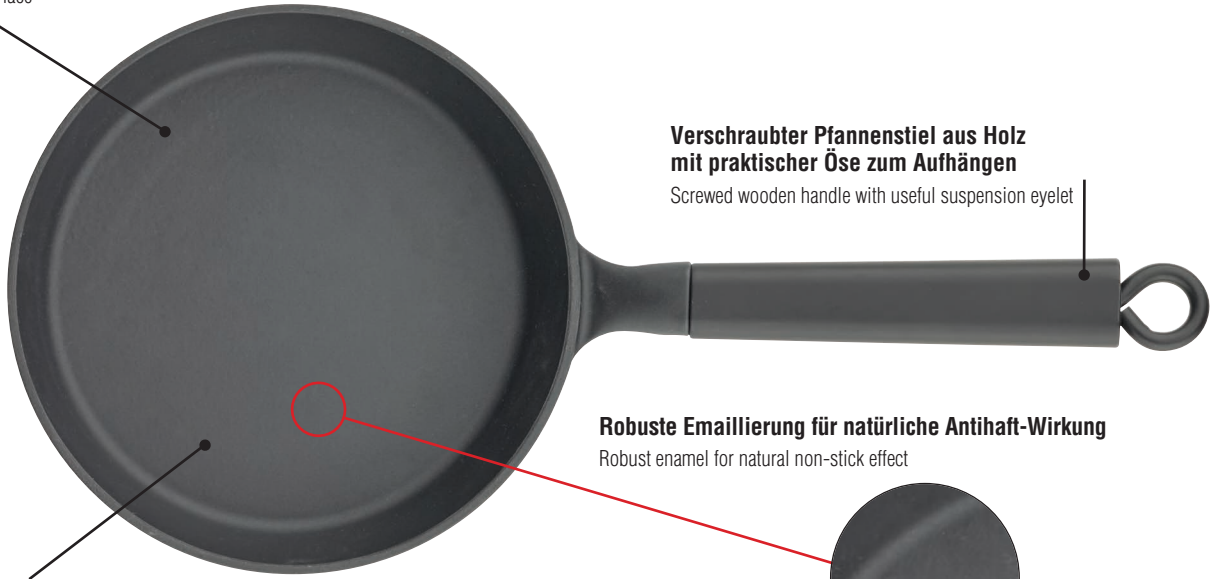


Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	3.1 cm	14 8078 46 16	4052356012349
16 cm	3.1 cm	14 8078 51 16	4052356012295
16 cm	3.1 cm	14 8078 56 16	4052356012301
16 cm	3.1 cm	14 8078 58 16	4052356012332
16 cm	3.1 cm	14 8078 62 16	4052356012325
16 cm	3.1 cm	14 8078 81 16	4052356012318



Extragroße Bratfläche

Extra-large frying surface

**Verschraubter Pfannenstiel aus Holz mit praktischer Öse zum Aufhängen**

Screwed wooden handle with useful suspension eyelet

Robuste Emaillierung für natürliche Antihaft-Wirkung

Robust enamel for natural non-stick effect

Pfannenkörper aus Gusseisen

Pan body made of cast iron

Die Bratpfanne ESCALE überzeugt durch robustes Gusseisen und eine hochwertige Emaillierung, die den Pfannenkörper schützt und mit der Zeit eine natürliche Antihaft-Wirkung entwickelt, die das Braten zunehmend erleichtert. Geeignet für Kochutensilien jeglicher Art, bietet die Pfanne zudem eine hohe Temperaturbeständigkeit, beeindruckende Wärmespeicherung und optimale Hitzeverteilung bis an den Rand. All diese Eigenschaften machen die Pfanne zu einem besonders strapazierfähigen, alltagstauglichen Begleiter.

The ESCALE frying pan impresses with its robust cast iron and high-quality enamel coating, which protects the pan body and develops a natural non-stick effect over time, making frying increasingly easier. Suitable for all types of cooking utensils, the pan also offers high temperature resistance, impressive heat retention and optimal heat distribution right to the edge. All these features make the pan a particularly durable companion for everyday use.



Das emaillierte Gusseisen ist besonders geeignet für scharfes und krosses Anbraten, zum Beispiel von Steaks oder Kartoffeln, und ist dabei nicht nur ausgesprochen robust, sondern durch die sich entwickelnde Antihaft-Wirkung auch sehr pflegeleicht. Der fest verschraubte Pfannenstiel aus schwarzem Holz wird nicht heiß, ermöglicht dadurch eine sichere Handhabung und rundet zudem auch die elegante Optik ab. Der besondere Clou ist die Öse zum Aufhängen für eine platzsparende und praktische Aufbewahrung.

The enamelled cast iron is particularly suitable for searing and crisping, for example steaks or potatoes, and is not only extremely robust, but also very easy to clean thanks to its non-stick properties developing over time. The firmly screwed-on black wooden handle does not get hot, making it safe to handle and adding to its elegant appearance. A special feature is the suspension eyelet for space-saving and useful storage.

Bratpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Frying pan				
Poêle à frire	20 cm	3.5 cm	12 2078 60 20	4052356011571
Padella	24 cm	4.5 cm	12 2078 60 24	4052356011588
Sartén				
Braadpan	28 cm	5.0 cm	12 2078 60 28	4052356011595



[INTERNATIONAL COOKING]

Extragroße Bratfläche

Extra-large frying surface



Festverieteteter Pfannengriff aus Buchenholz mit praktischer Öse zum Aufhängen

Solidly riveted pan handle made of beech wood with useful suspension eyelet

Für den Einsatz mit allen Arten von Kochutensilien geeignet

For use of all types of cooking utensils

Pfannenkörper aus dünn gezogenem Carbonstahl

Pan body made of thinly drawn carbon steel

Die Pfannen ARIZONA und CANTON kombinieren Leichtigkeit mit Robustheit. Der Pfannenkörper aus dünn gezogenem, wärmebehandeltem Carbonstahl ermöglicht ein besonders schnelles Aufheizen und entwickelt im Laufe des Gebrauchs eine natürliche Antihaft-Wirkung. Trotzdem vertragen die Pfannen alle Arten an Kochutensilien. Der ergonomische Pfannenstiel aus Holz wird nicht heiß, so ist eine sichere Benutzung garantiert. Die praktische Öse ist ideal für eine platzsparende und praktische Aufbewahrung.

The ARIZONA and CANTON pans combine lightness with robustness. The pan body is made of thin, heat-treated carbon steel, which allows for particularly fast heating and develops a natural non-stick effect over time. Nevertheless, the pans are compatible with all types of cooking utensils. The ergonomic wooden handle does not get hot, ensuring safe use. The useful eyelet is ideal for space-saving and useful storage.



Dank des dünn gezogenen Körpers überzeugen die Pfannen mit einem besonders geringen Eigengewicht, wodurch sie sich mühelos und sicher mit nur einer Hand führen lassen. Dies sorgt für hohen Bedienkomfort im täglichen Gebrauch, selbst bei häufigem oder längerem Kochen. Zudem wird das Material durch eine spezielle Wärmebehandlung widerstandsfähig gemacht, sodass es effektiv vor Rostbildung und hartnäckigen Verschmutzungen geschützt ist.

Thanks to their thin body, the pans are particularly lightweight, making them easy and safe to use with just one hand. This ensures a high level of comfort in everyday use, even when cooking frequently or for long periods of time. In addition, the material is made resistant by a special heat treatment, effectively protecting it from rust and stubborn dirt.

Bratpfanne ARIZONA	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Frying pan				
Poêle à frire	20 cm	3.5 cm	16 1485 60 20	4052356010154
Padella	24 cm	4.6 cm	16 1485 60 24	4052356010161
Sartén				
Braadpan	28 cm	5.5 cm	16 1485 60 28	4052356010178



Wokpfanne CANTON	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Wok pan					
Poêle à wok	20 cm	1.0 L	7.0 cm	16 9211 60 20	4052356011281
Padella wok	24 cm	1.7 L	8.0 cm	16 9211 60 24	4052356011298
Sartén wok					
Wokpan	30 cm	4.0 L	10.0 cm	16 9211 60 30	4052356009066





Spanische Tradition gepaart mit moderner Herstellungstechnik. Der Klassiker der mediterranen Küche besticht durch sein puristisches Design und ist für das berühmte Reisgericht ebenso perfekt wie für alles, was am besten auf großer Fläche gart, ob im Ofen, auf dem Herd oder dem Grill.

The SPRING paella pan combines authentic Spanish tradition with modern manufacturing technology. The classic of Mediterranean cuisine impresses with its puristic design and is not only perfect for the famous rice dish, but also for everything that needs to be cooked on a large surface, whether in the oven, on the stove or the grill.

Paella-Pfanne

Paella pan
Poêle à paella
Padella per paella
Paellera
Paellapan

	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	34 cm	4.6 cm	16 2091 06 34	4052356011489
	40 cm	5.2 cm	16 2091 06 40	4052356011496



- Bewährtes SPRING Mehrschichtmaterial bietet eine optimale Wärmeübertragung
- Unbeschichtete Oberfläche, robust und pflegeleicht, geeignet für Pfannenwender aus Metall
- Abgeschrägte Seitenwände
- Für alle Herdarten inkl. Induktion und Grill geeignet
- Proven SPRING multi-ply material offers optimum heat transfer
- The non-coated surface, robust and easy-care, suitable for metal spatulas
- Bevelled sides
- Suitable for all types of stoves incl. induction and grill



Bräter

Roasting pan
Braising pan
Brasiera
Rustidera
Braadslede



Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
23.0 x 18.0 cm	1.6 L	5.0 cm	16 1535 60 23	4052356012066
30.0 x 24.0 cm	3.6 L	6.5 cm	16 1535 60 30	4052356012073
38.0 x 30.0 cm	7.4 L	8.0 cm	16 1535 60 38	4052356012080

- Extradicker aluminisierter Stahl
- Innen 2-fach Antihafbeschichtung auf mineralischer Basis, PFAS-frei
- Hitzebeständig bis 230 °C
- Nur für den Backofen geeignet

- Extra-thick aluminised steel
- Inner surface with double, mineral-based non-stick coating
- Heat resistant up to 230 °C
- Suitable for oven only

Bräter-Set 3-teilig

Roasting pan set 3 pcs.
Ensemble de braisières 3 pcs.
Set di brasiere 3 pz.
Juego de rustideras 3 pzs.
Braadslede set 3-delig



Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
23.0 x 18.0 cm	1.6 L	5.0 cm	16 1535 60 03	4052356012097
30.0 x 24.0 cm	3.6 L	6.5 cm		
38.0 x 30.0 cm	7.4 L	8.0 cm		



- Extradicker aluminisierter Stahl
- Innen 2-fach Antihafbeschichtung auf mineralischer Basis, PFAS-frei
- Hitzebeständig bis 230 °C
- Nur für den Backofen geeignet

- Extra-thick aluminised steel
- Inner surface with double, mineral-based non-stick coating
- Heat resistant up to 230 °C
- Suitable for oven only



[WOK]

Wokpfanne
Wok pan
Poêle à wok
Padella wok
Sartén wok
Wokpan

[BRIGADE ULTIMATE]

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	4.0 L	9.0 cm	04 1248 60 28	4052356011946



Wokpfanne
Wok pan
Poêle à wok
Padella wok
Sartén wok
Wokpan

[MERIDIAN INTENSE PRO]

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	3.7 L	8.4 cm	13 5618 60 28	4052356010864



Wok mit Glasdeckel
Wok with glass lid
Wok avec couvercle en verre
Wok con coperchio in vetro
Wok con tapa de vidrio
Wok met glazen deksel

[FINESSE2+]

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
30 cm	5.0 L	9.0 cm	06 8514 06 30	4052356009929



Glasdeckel
Glass lid · Couvercle en verre
Coperchio in vetro · Tapa de vidrio
Glazen deksel

30 cm	06 8514 61 30	4052356009998
-------	----------------------	---------------

Wokpfanne
Wok pan
Poêle à wok
Padella wok
Sartén wok
Wokpan

[VULCANO CLASSIC]

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	4.0 L	9.0 cm	14 8418 60 28	4052356005976



Wokpfanne
Wok pan
Poêle à wok
Padella wok
Sartén wok
Wokpan

[**VULCANO CUT RESIST**]

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	4.0 L	9.0 cm	14 8148 60 28	4052356011106



Stielwok mit Rundboden
Wok with round bottom
Wok avec fond rond
Wok con fondo rotondo
Wok con fondo redondo
Wok met ronde bodem

[**BRIGADE PREMIUM**]

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
35 cm	4.0 L	8.5 cm	16 8217 60 35	7640113014773



Deckel
Lid
Couvercle
Coperchio
Tapa
Deksel



Ø	Art.-Nr.	EAN
35 cm	16 8217 61 35	7640113010751

Wokpfanne CANTON
Wok pan
Poêle à wok
Padella wok
Sartén wok
Wokpan

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	1.0 L	7.0 cm	16 9211 60 20	4052356011281
24 cm	1.7 L	8.0 cm	16 9211 60 24	4052356011298
30 cm	4.0 L	10.0 cm	16 9211 60 30	4052356009066



Wok-Set
Wok set
Ensemble de wok
Set di wok
Juego de wok
Wokset

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
35 cm	4.0 L	9.5 cm	16 9212 06 35	4052356002043



- Wok aus emailliertem Gusseisen mit Glasdeckel
- Inkl. Abtropfgitter aus Edelstahl, je 2 Stäbchen und Wendern aus Bambus
- Für alle Herdarten inkl. Induktion geeignet
- Wok made of enameled cast iron with glass lid
- Incl. stainless steel draining rack, 1 pair of chopsticks and 2 turners made of bamboo
- Suitable for all types of stoves incl. induction



[INTERNATIONAL COOKING]

Dämpfkorb

Steaming basket
Panier à vapeur
Cestello a vapore
Cesta de vapor
Stoommand

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	13.5 cm	16 9205 00 20	4052356012424

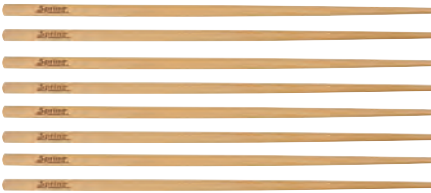


- Für das schonende und fettfreie Garen in heißem Wasserdampf
- 3-teilig
- Bambus
- For a gentle and grease-free cooking in hot water steam
- 3 pcs.
- Bamboo

Stäbchen 4 Paar

Chopsticks 4 pairs
Baguettes 4 paires
Bacchette 4 paia
Palillos 4 pares
Eetstokjes 4 paar

Länge	Art.-Nr.	EAN
26.0 cm	16 9200 00 04	4052356012417



- Bambus
- Bamboo



Tajine

	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
grau/grey	28 cm	2.0 L	20.0 cm	12 1538 51 28	4052356007543
rot/red	28 cm	2.0 L	20.0 cm	12 1538 56 28	4052356007536

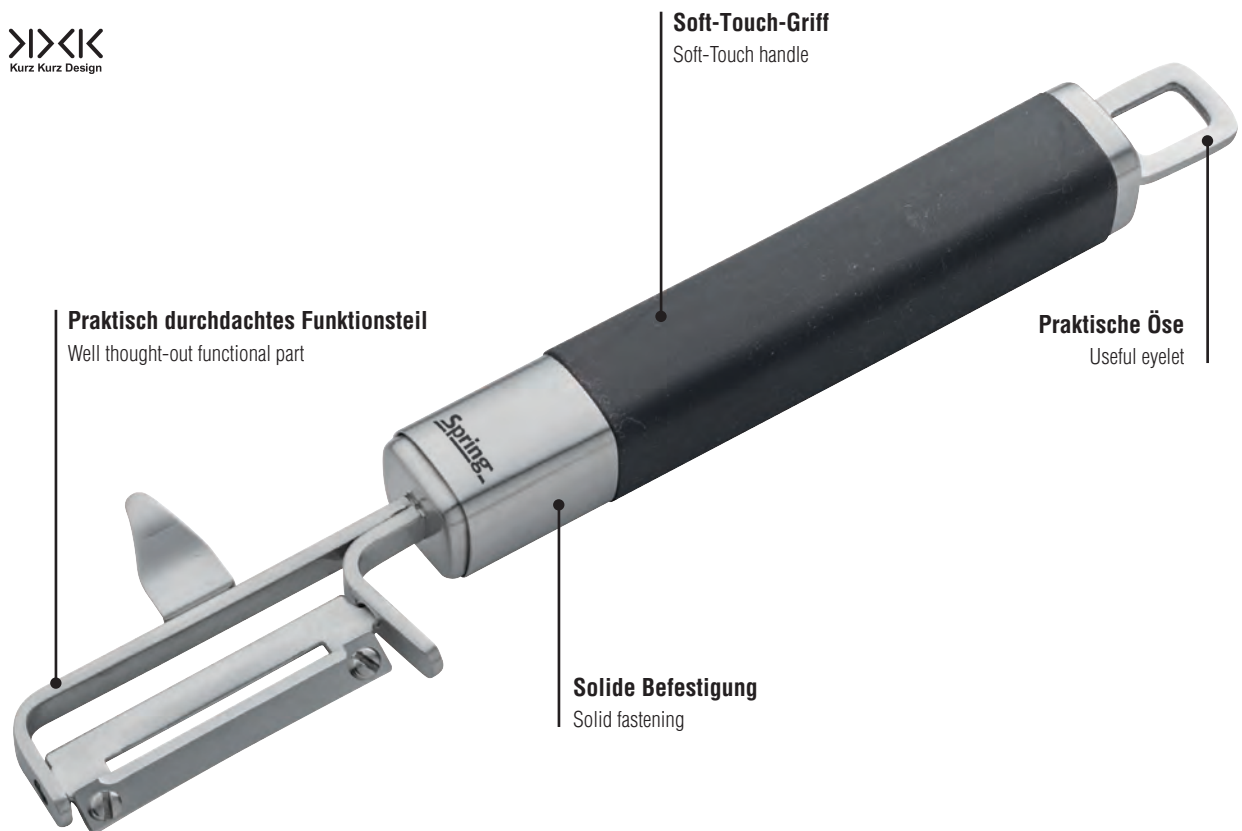


- Unterteil aus emailliertem Gusseisen zum scharfen Anbraten
 - Deckel aus glasierter Keramik, hitzebeständig bis 200 °C, konische Form zum Schmoren der Speisen im eigenen Saft
 - Optimale Wärmespeichereigenschaften für gleichmäßiges Garen und entspanntes Servieren
 - Für alle Herdarten inkl. Induktion geeignet
-
- Base made of enamelled cast iron for searing
 - Lid made of glazed ceramics, heat resistant up to 200 °C
 - Optimal heat storage properties for even cooking and stress-free serving
 - Suitable for all types of stoves incl. induction



TOOLS FUSION2+

KURZ
Kurz Kurz Design



Was wäre eine Küche ohne Werkzeug?

Die vielseitigen Küchenhelfer der Serie FUSION2+ aus robustem Edelstahl begeistern mit ihrem formschönen Design und hoher Funktionalität. Der speziell geformte Soft-Touch-Griff mit seiner exzellenten Haptik sorgt für eine komfortable Handhabung und ist präzise und wasserdicht verarbeitet. Dank der praktischen Öse am Griffende können die Helfer übersichtlich und jederzeit griffbereit aufbewahrt werden.







What would a kitchen be without tools?

The versatile kitchen tools of the series FUSION2+ made of robust stainless steel impress with their elegant design and high functionality. The specially shaped Soft-Touch handle with its excellent haptics ensures comfortable handling and is finished precisely and waterproof. Thanks to the useful loop at the end of the handle the tools can be stored clearly arranged and kept by hand at all times.



		Länge	Art.-Nr.	EAN
	Melonenausstecher Melon baller Bouleur à melon Scavino Cuchara vaciadora Meloenboller	21 cm	18 1683 00 01	4052356008045
	Pizzaschneider Pizza cutter Roulette à pizza Rotella tagliapizza Cortador pizzas Pizzasnijder	22 cm	18 1683 00 02	4052356008052
	Teigrädchen Pastry cutter Roulette à pâte Rotella tagliapasta Rueda cortamasa Deegrader	20.5 cm	18 1683 00 03	4052356008069
	Dosenöffner Can opener Ouvre boîte Apriscatole Abrelatas Blikopener	23 cm	18 1683 00 04	4052356008076
	Käsemesser Cheese knife Couteau à fromage Coltello formaggio Cuchillo queso Kaasmes	30 cm	18 1683 00 05	4052356008083
	Käsehobel Cheese plane Rabot à fromage Taglia formaggio Cortador queso Kaasschaaf	26.5 cm	18 1683 00 06	4052356008090

	Zitronenzester Lemon zester Zesteur Rigalimoni Rallador limón Citroenschiltrekker	Länge 18.4 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 07	EAN 4052356008106
	Apfelausstecher Apple corer Épépineur Foramele Descorazonador manzana Appelboor	Länge 25.7 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 08	EAN 4052356008113
	Knoblauchpresse Garlic press Presse à ail Spremiaglio Prensajajos Knoflookpers	Länge 21.4 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 09	EAN 4052356008120
	Pendelschäler Peeler Éplucheur Pela verdura Pela verduras Dunschiller	Länge 21.5 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 10	EAN 4052356008137
	Schöpflöffel Soup ladle Louche Mestolo Cazo sopa Soeplepel	Länge 33.5 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 11	EAN 4052356008144
	Saucenlöffel Sauce ladle Cuillère à sauce Cucchiaio salsa Cazo salsa Sauslepel	Länge 30 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 12	EAN 4052356008151

		Länge	Art.-Nr.	EAN
	Schaumlöffel Skimmer Écumeire Schiumarola Espumadera Schuimspaan	34.5 cm	18 1683 00 13	4052356008168
	Kartoffelstampfer Potato masher Presse purée Schiacciapatate Prensa patatas Aardappelstampfer	29.5 cm	18 1683 00 14	4052356008175
	Nylon Pfannenwender Nylon turner Pelle nylon Paletta nylon Pala freír nylon Nylonspaan - Funktionsteil hitzebeständig bis 290 °C - Functional part heat resistant up to 290 °C	38 cm	18 1683 00 15	4052356008182
	Serviergabel Serving fork Fourchette à servir Forchettone Tenedor de servir Serveervork	32 cm	18 1683 00 16	4052356008199
	Servierlöffel Serving spoon Cuillère à servir Cucchiacione Cucharón servir Serverlepel	35 cm	18 1683 00 17	4052356008205
	Wender Turner Pelle Pala Pala freír Bakspaan	38.5 cm	18 1683 00 18	4052356008212



	<p>Spaghettiheber Spaghetti server Cuillère à spaghetti Mestolo spaghetti Cucharón spaghetti Spaghettilepel</p>	<p>Länge 34.5 cm</p>	<p>Art.-Nr. 18 1683 00 19</p>	<p>EAN 4052356008229</p>
	<p>Schneebeesen Standard whisk Fouet Frusta Batidor Garde</p>	<p>Länge 20 cm</p>	<p>Art.-Nr. 18 1683 00 20</p>	<p>EAN 4052356008236</p>
	<p>Schneebeesen Standard whisk Fouet Frusta Batidor Garde</p>	<p>Länge 25 cm</p>	<p>Art.-Nr. 18 1683 00 21</p>	<p>EAN 4052356008243</p>
	<p>Spiralbesen Spiral whisk Fouet Frusta Batidor Garde</p>	<p>Länge 29.8 cm</p>	<p>Art.-Nr. 18 1683 00 23</p>	<p>EAN 4052356009271</p>
	<p>Reibe fein Fine grater Râpe à fin Grattugia fine Rallador fino Rasp fijn</p>	<p>Länge 34.5 cm</p>	<p>Art.-Nr. 18 1683 00 24</p>	<p>EAN 4052356009288</p>

Profi-Pinzette

Tweezers
Pincette
Pinza
Pinzas
Pincet

Länge

22 cm
30 cm

Art.-Nr.

18 1683 10 22
18 1683 10 30

EAN

4052356009493
4052356009509



- Praktisch beim Braten, Kochen und Grillen
- Präzise Handhabung für das Wenden von kleinen Stücken Lebensmitteln sowie beim Anrichten
- Useful for roasting, cooking and grilling
- Precise use for turning small pieces of food as well as decorating



Profi-Pinzette mit Silikon

Tweezers with silicone
Pincette avec silicone
Pinza con silicone
Pinzas con silicona
Pincet met silicone

Länge

22 cm
30 cm

Art.-Nr.

18 1683 20 22
18 1683 20 30

EAN

4052356009516
4052356009523



- Ideal beim Braten und Kochen in beschichtetem Kochgeschirr
- Spitzen silikonummantelt mit geriffelten Flächen für besten Halt
- Temperaturbeständig bis 250 °C
- Ideal for roasting and cooking in non-stick coated cookware
- Tips silicone coated with corrugated surfaces for optimum hold
- Temperature resistant up to 250 °C



[TOOLS FUSION2+]



Schüssel-Set mit Glasdeckel 3-teilig

Bowl set with glass lid 3 pcs.

Ensemble de bols avec couvercle en verre 3 pcs.

Set di ciotole con coperchio in vetro 3 pzs.

Set de cuencos con tapa de vidrio 3 pzs.

Beslagkommenset met glazen deksel 3-delig

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	10.0 cm	18 9014 06 03	4052356010185
20 cm	2.8 L	12.0 cm		
24 cm	4.7 L	14.0 cm		



- Rutschfester Silikonboden
- Deckel mit Silikonrand, auslaufsicher
- Mit praktischer Innenskalierung
- Non-slip silicone base
- Glass lid with silicone rim, leakproof
- With useful inner scale





Schüssel mit Griff
 Bowl with handle
 Bol avec poignée
 Ciotola con manico
 Cuenco con mango
 Beslagkom met greep

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
22 cm	3.3 L	12.0 cm	18 9024 60 22	4052356011243
25 cm	4.4 L	12.5 cm	18 9024 60 25	4052356011250
30 cm	7.7 L	14.5 cm	18 9024 60 30	4052356011267

- Abgeflachter Boden
- Mit seitlichem Griff
- Mit praktischer Innenskalierung
- Flat bottom
- With side handle
- With useful inner scale



ACCESSOIRES

Glasdeckel VULCANO	Ø	Art.-Nr.	EAN
Glass lid			
Couvercle en verre	20 cm	14 8488 61 20	4052356006027
Coperchio in vetro	24 cm	14 8488 61 24	7640116155053
Tapa de vidrio	26 cm	14 8488 61 26	7640116149946
Glazen deksel	28 cm	14 8488 61 28	7640116149052



- Deckelknopf aus Duroplast, backofenfest bis 220 °C, mit Entlüftungsknopf
- Passend zu allen SPRING Kochgeschirren sowie Brat- und Servierpfannen
- Lid knob made of thermoset material, ovenproof up to 220 °C, with vent knob
- Suitable for all SPRING cookware as well as frying and serving pans



Glasdeckel VULCANO	Ø	Art.-Nr.	EAN
Glass lid			
Couvercle en verre	32 cm	14 8488 61 32	4052356006041
Coperchio in vetro			
Tapa de vidrio			
Glazen deksel			



- Deckelknopf aus Duroplast, backofenfest bis 220 °C, mit Entlüftungsknopf
- Passend zu allen SPRING Kochgeschirren sowie Brat- und Servierpfannen
- Lid knob made of thermoset material, ovenproof up to 220 °C, with vent knob
- Suitable for all SPRING cookware as well as frying and serving pans



Glasdeckel DOMO	Ø	Art.-Nr.	EAN
Glass lid			
Couvercle en verre	20 cm	14 8490 61 20	4052356008908
Coperchio in vetro	24 cm	14 8490 61 24	4052356008915
Tapa de vidrio	28 cm	14 8490 61 28	4052356008922
Glazen deksel	32 cm	14 8490 61 32	4052356008939



- Mit Griff aus Edelstahl rostfrei und Silikondichtung, backofenfest bis 250 °C
- Passend zu allen SPRING Kochgeschirren sowie Brat- und Servierpfannen
- With handle made of stainless steel and silicone gasket, ovenproof up to 250 °C
- Suitable for all SPRING cookware as well as frying and serving pans



Spritzschutz VULCANO	Ø	Art.-Nr.	EAN
Splash guard			
Tamis anti-éclaboussures	33 cm	14 8499 61 33	4052356010086
Paraspruzzi			
Tapa antisalpicaduras			
Spatzeef			



- Extrafeines Sieb, für Töpfe und Pfannen bis Ø 32 cm, klappbarer Griff
- Extrafine mesh, suitable for pots and pans up to Ø 32 cm, foldable handle



Messbecher

Measuring cup
Gobelet gradué
Bicchieri di misurazione
Vaso medidor
Maatbeker

TOOLS

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
9 cm	0.5 L	10.5 cm	18 8000 60 05	4052356011441
12.5 cm	1.0 L	13.0 cm	18 8000 60 10	4052356011458
13.5 cm	1.5 L	15.5 cm	18 8000 60 15	4052356011434

- Mit praktischer Innenskala in ml und oz
- Schnaupe für tropffreies Ausgießen

- With useful inner scale in ml and oz
- Spout for drip-free pouring



Kupfer-Reiniger

Copper Cleaner
Nettoyant pour cuivre
Detergente per rame
Limpiador de cobre
Koperreiniger

CLEANERS

Inhalt	Art.-Nr.	EAN
250 g	22 9051 25 00	7640116149076
750 g	22 9052 75 00	7640116148949

- Spezialreiniger, ideal für das SPRING Kochgeschirr CULINOX
- Special cleaner, ideal for all SPRING cookware CULINOX



Edelstahlreiniger und -pflege

Stainless steel cleaner and care
Nettoyant et entretien pour acier inoxydable
Detergente e cura per acciaio inossidabile
Limpiador y cuidado de acero inoxidable
Reinigings- en onderhoudsmiddelen voor roestvrij edelstaal

CLEANERS

Inhalt	Art.-Nr.	EAN
250 g	22 9047 25 00	4052356012578

- Reinigungs- und Pflegepaste für Produkte aus Edelstahl
- Cleaning and care paste for stainless steel items



SPRING GRIPS

Mit SPRING GRIPS ist man auf der sicheren Seite.

Ob Topflappen, Griffschutz oder Handschuh – thermoresistentes Material mit spezieller Noppenstruktur bietet zuverlässigen Schutz der Hände und Arme vor Verbrennungen beim Kochen, Braten und Backen. Besonders anhänglich sind die magnetischen Untersetzer, die fest an induktionsgeeigneten Topf- und Pfannenböden haften und das Abstellen von heißen Kochgeschirren besonders bequem machen. Der rutschfeste FLEXI kann dabei auch noch individuell angebracht werden. Schutz wird auch für Induktionskochfelder großgeschrieben – Silikonmatten sorgen für komfortables Arbeiten am Herd und schonen die Glaskeramikflächen.

Abgerundet wird die Serie durch Stapelschutz und Untersetzer, die effektiven Schutz vor Kratzern und Beschädigungen bieten.

With SPRING GRIPS, you are on the safe side.

Whether potholders, handle sleeves or oven gloves – heat-resistant material with a special knobbed structure offers reliable protection for your hands and arms against burns when cooking, frying and baking. The magnetic trivets are particularly handy, as they adhere firmly to induction-compatible pot and pan bases, making it especially convenient to set down hot cookware. The non-slip FLEXI can also be attached individually. Protection is also a top priority for induction hobs – silicone mats ensure comfortable working at the stove and protect the glass-ceramic surfaces. The series is rounded off by pan protectors and coasters that offer effective protection against scratches and damage.



Rutschfestes Design aus revolutionärem, thermoresistentem Material. Die Oberfläche ist angenehm weich, flexibel und grifftest, dabei temperaturbeständig bis 250 °C und fleckenabweisend – für hohen Komfort und eine zuverlässige, pflegeleichte Nutzung.

Non-slip design made from revolutionary, heat-resistant material. The surface is pleasantly soft, flexible and non-slip, yet heat-resistant up to 250 °C and impresses with its stain-resistant properties – for high comfort and reliable, easy-care use.

Handschuh, 2er-Set

Oven glove, 2 pieces
Gant de cuisine, 2 pièces
Guanto da cucina, 2 pezzi
Manopla de cocina, 2 piezas
Ovenhandschoen, 2 stuks

Maße 23 x 15 cm

Art.-Nr.

EAN

1. Schwarz-Schwarz/black-black	20 9405 51 02	4052356000704
2. Grün-Schwarz/green-black	20 9405 52 02	4052356000292
3. Rot-Schwarz/red-black	20 9405 56 02	7640113011291
4. Grau-Schwarz/grey-black	20 9405 58 02	7640113011307
5. Schwarz-Rot/black-red	20 9405 66 02	4052356009028



Maße 33 x 15 cm

Art.-Nr.

EAN

1. Schwarz-Schwarz/black-black	20 9406 51 02	4052356000711
2. Grün-Schwarz/green-black	20 9406 52 02	4052356000322
3. Rot-Schwarz/red-black	20 9406 56 02	7640113011376
4. Grau-Schwarz/grey-black	20 9406 58 02	7640113011383
5. Schwarz-Rot/black-red	20 9406 66 02	4052356009035



SPRING GRIPS

Rutschfestes Design aus revolutionärem, thermoresistentem Material. Die Oberfläche ist angenehm weich, flexibel und grifffest, dabei temperaturbeständig bis 250 °C und fleckenabweisend – für hohen Komfort und eine zuverlässige, pflegeleichte Nutzung.

Non-slip design made from revolutionary, heat-resistant material. The surface is pleasantly soft, flexible and non-slip, yet heat-resistant up to 250 °C and impresses with its stain-resistant properties – for high comfort and reliable, easy-care use.

Topflappen, 2er-Set

Potholder, 2 pieces
Manique, 2 pièces
Presina, 2 pezzi
Agarrador, 2 piezas
Pannanlap, 2 stuks

Maße 17 x 17 cm

Art.-Nr.

EAN

1. Schwarz-Schwarz/black-black	20 9404 51 02	4052356000698
2. Grün-Schwarz/green-black	20 9404 52 02	4052356000261
3. Rot-Schwarz/red-black	20 9404 56 02	7640113011246
4. Grau-Schwarz/grey-black	20 9404 58 02	7640113011253
5. Schwarz-Rot/black-red	20 9404 66 02	4052356009042



Griffschutz GHOST, 2er-Set

Side handle sleeve, 2 pieces
Protection de manche, 2 pièces
Protezione del manico, 2 pezzi
Protección de mango, 2 piezas
Greepbeschermer, 2 stuks

Maße 19 x 12 cm

Art.-Nr.

EAN

1. Schwarz/black	20 9402 51 02	4052356005075
2. Grün/green	20 9402 52 02	4052356005082
3. Rot/red	20 9402 56 02	4052356005099
4. Grau/grey	20 9402 58 02	4052356005105
5. Rot-schwarz/red-black	20 9402 66 02	4052356009059



SPRING GRIPS

Spring

Rutschfestes Design aus revolutionärem, thermoresistentem Material. Die Oberfläche ist angenehm weich, flexibel und grifffest, dabei temperaturbeständig bis 250 °C und fleckenabweisend – für hohen Komfort und eine zuverlässige, pflegeleichte Nutzung.

Non-slip design made from revolutionary, heat-resistant material. The surface is pleasantly soft, flexible and non-slip, yet heat-resistant up to 250 °C and impresses with its stain-resistant properties – for high comfort and reliable, easy-care use.

Griffschutz, 2er-Set

Side handle sleeve, 2 pieces
Protection de manche, 2 pièces
Protezione del manico, 2 pezzi
Protección de mango, 2 piezas
Greepbeschermer, 2 stuks

Maße 10 x 5 cm

Art.-Nr.

EAN

1. Rot/red

20 9403 56 02

7640113011185

2. Schwarz/black

20 9403 59 02

4052356002760



Griffschutz XL, 2er-Set

Side handle sleeve XL, 2 pieces
Protection de manche XL, 2 pièces
Protezione del manico XL, 2 pezzi
Protección de mango XL, 2 piezas
Greepbeschermer XL, 2 stuks

Maße 15 x 6.5 cm

Art.-Nr.

EAN

1. Rot/red

20 9401 56 02

4052356009790

2. Schwarz/black

20 9401 59 02

4052356009806



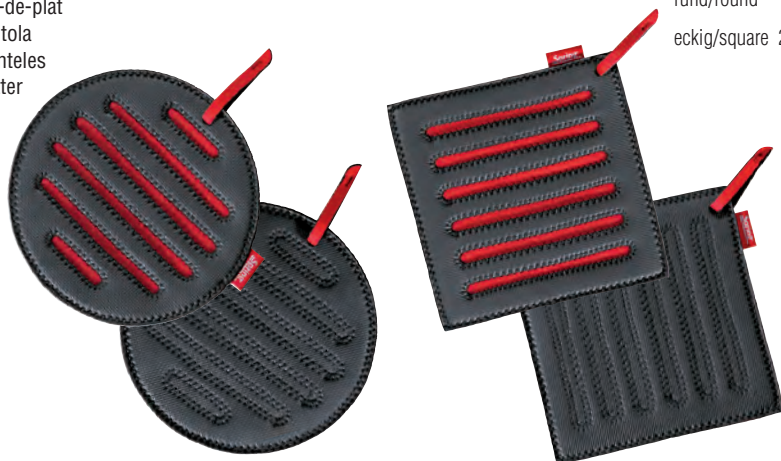
SPRING GRIPS

Rutschfestes Design aus revolutionärem, thermoresistentem Material wahlweise mit innenliegenden Magneten. Die Oberfläche ist temperaturbeständig bis 250 °C und überzeugt durch ihre fleckenabweisenden Eigenschaften – für sicheren Halt, hohe Belastbarkeit und eine zuverlässige, pflegeleichte Nutzung.

Non-slip design made from revolutionary, heat-resistant material optional with internal magnets. The surface is heat-resistant up to 250 °C and impresses with its stain-resistant properties – for a secure grip, high resilience and reliable, easy-care use.

Untersetzer

Trivet
Dessous-de-plat
Sottopentola
Salvamanteles
Onderzetter

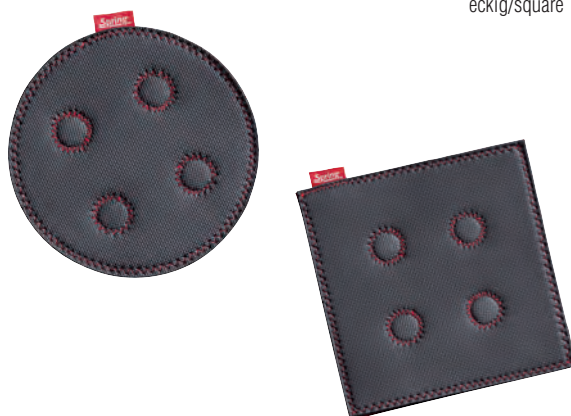


	Maße	Art.-Nr.	EAN
rund/round	Ø 22 cm	20 9412 56 22	4052356010826
eckig/square	21.5 x 21.5 cm	20 9413 56 22	4052356010833



Untersetzer, magnetisch

Trivet, magnetic
Dessous-de-plat, magnétique
Sottopentola, magnetico
Salvamanteles, magnético
Onderzetter, magnetisch



	Maße	Art.-Nr.	EAN
rund/round	Ø 21 cm	20 9414 51 22	4052356011694
eckig/square	22 x 22 cm	20 9415 51 22	4052356011700



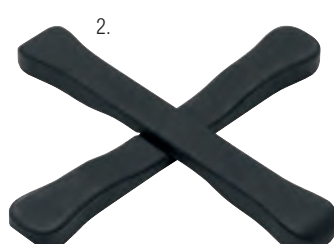
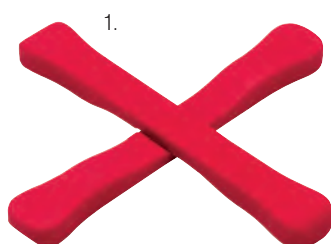
Untersetzer FLEXI

Trivet
Dessous-de-plat
Sottopentola
Salvamanteles
Onderzetter

Länge 19 cm	Art.-Nr.	EAN
1. Rot/red	20 9410 56 01	4052356006096
2. Schwarz/black	20 9410 51 01	4052356006102



- Magnetisch mit rutschfester Silikonummantelung
- Magnetic with non-slip silicone coating



Stapelschutz, 2er-Set

Pan protector, 2 pieces
 Protecteur de poêle, 2 pièces
 Prottetore di padella, 2 pezzi
 Protector de sartén, 2 piezas
 Panbeschermer, 2 stuks

Ø 32 cm

Art.-Nr.

EAN

1. Rot/red

20 9409 56 02

4052356002418

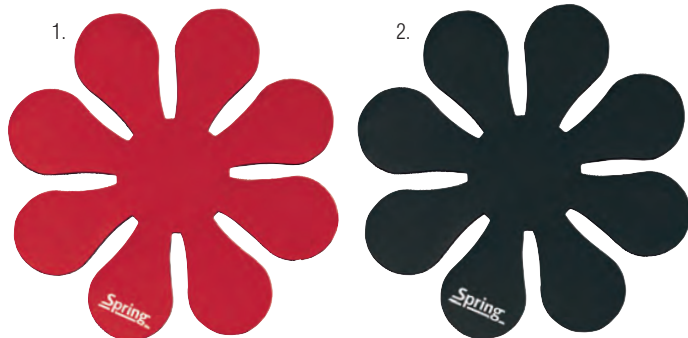
2. Schwarz/black

20 9409 51 02

4052356006010



- Passend für alle Pfannen mit bis zu Ø 32 cm
- Auch als Untersetzer einsetzbar, thermoresistent
- Suitable for all pans with up to Ø 32 cm
- Also usable as a trivet, heat-resistant



Schutzmatte für Induktionskochfelder, 2 Stück

Protection mat for induction cooktops, 2 pieces
 Tapis de protection pour cuisinières à induction, 2 pièces
 Tappetino protettivo per piastre a induzione, 2 pezzi
 Alfombrilla protectora para placas de inducción, 2 piezas
 Beschermende mat voor inductiekookplaten, 2 stuks

schwarz/black Ø

Art.-Nr.

EAN

1. 18 cm

20 9411 51 18

4052356009400

1. 22 cm

20 9411 51 22

4052356009417

rot/red Ø

Art.-Nr.

EAN

2. 18 cm

20 9411 56 18

4052356011670

2. 22 cm

20 9411 56 22

4052356011687

- Silikon
- Schützt Glaskeramikflächen
- Auch als Anti-Rutschmatte für Chafing Dishes auf Warmhalteinduktionen geeignet
- Nur auf Induktionskochfeldern einsetzen! Nicht auf anderen Herdarten einsetzbar!

- Silicone
- Protects glass ceramic surfaces
- Also suitable as a non-slip mat for Chafing Dishes used on induction units with keep warm function
- Use only on induction cooktops! Not to be used on other kind of stoves!







FONDUE

Das Wort Fondue heißt genau genommen „geschmolzen“, vom französischen Wort „fondre“ = schmelzen.

Nicht ohne Grund, denn das erste Essen dieser Form, das in den Geschichtsbüchern Erwähnung fand, war das ursprüngliche Schmelzen von Käse am offenen Feuer – der Legende nach wollte ein armer Hirte in den Bergen seine tägliche karge Mahlzeit aus Käse und Brot etwas abwechslungsreicher gestalten. Ob es ein Schweizer war, ist nicht überliefert, aber sicher ist, dass die Wurzeln dieser köstlichen Essensart in den französischsprachigen Regionen der Westalpen liegen.

Inzwischen werden mit dem Begriff Fondue ganz allgemein alle Gerichte beschrieben, bei denen mundgerechte Stücke Lebensmittel in Flüssigkeiten gegart oder getaucht werden. Das wohl bekannteste Trio besteht aus Fondue Bourguignonne, dem Klassiker mit Fett, seinem Pendant Fondue Chinoise mit Brühe, und dem Käsefondue, das dem Ursprung sicher am nächsten kommt.

Welches auch immer der Favorit ist – SPRING bietet mit einem umfassenden Sortiment an verschiedensten Fondue-Garnituren, Caquelons und Zubehör eine Auswahl, die ihresgleichen sucht.

Ob puristisch, rustikal oder mit Dekor – es ist für jeden Geschmack etwas dabei. Sämtliche Garnituren enthalten Topf, Rechaud, Brenner und Gabeln für den vollendeten Fondue-Genuss. Individualisten stellen ihr Set ganz einfach selbst zusammen und kombinieren dabei ganz nach Gusto Caquelons, Pasten- oder Gasbrenner mit Rechauds und Fondue-Gabeln. Durchdachte und funktionale Accessoires wie Fondue-Teller, Siebchen und Co. runden die stimmige, hochqualitative Kollektion ab.

Strictly speaking, the word fondue means "melted", from the French word "fondre" = to melt.

Not without reason, because the first meal of this form that found mention in the history books was the original melting of cheese on an open fire – according to legend, it was a poor shepherd in the mountains who wanted to make his daily meagre meal of cheese and bread a little more varied. Whether it was a Swiss is not handed down, but it is certain that the roots of this delicious way of eating lie in the French-speaking regions of the Western Alps.

Meanwhile, the term fondue is generally used to describe any dish in which bite-sized pieces of food are cooked or dipped in liquids. Probably the best known trio consists of fondue bourguignonne, the classic with grease, its counterpart fondue chinoise with broth, and cheese fondue, which is certainly the closest to the origin.

Whichever is the favourite – SPRING offers a comprehensive range of different fondue sets, caquelons and accessories, a selection that is second to none.

Whether puristic, rustic or with decoration – there is something for every taste. All sets include pot, warmer, burner and forks for the perfect fondue pleasure. Individualists can easily put together their own set, combining caquelons, paste or gas burners with warmers and fondue forks to suit their taste. Well thought-out and functional accessories such as fondue plates, sieves and the like round off the harmonious, high-quality collection.

FEATURES

	Personen Servings Personnes Persone Personas Personen	Bourguignonne Chinoise	Käse Cheese Fromage Formaggio Queso Kaas	Schokolade Chocolate Chocolat Cioccolato Chocolade Chocolade	Induktion Induction Induction Induzione Inducción Inductie	Pastenbrenner Paste burner Brûleur à pâte Bruciatore di pasta Quemador de pasta Pasta brander	Gasbrenner Gas burner Brûleur à gaz Bruciatore a gas Quemador de gas Gasbrander	Elektrisches Rechaud Electric warmer Réchaud électrique Fornelletto elettrico Infiernillo eléctrico Elektrisch rechaud	Edelstahl rostfrei Stainless steel Acier inoxydable Acciaio inossidabile Acero inoxidable Edelstaal roestvrij	Emalliertes Gusseisen Enamelled cast iron Fonte émaillée Ghisa smaltata Hierro fundido esmaltado Geëmailleerd gietijzer	Glasierte Keramik Glazed ceramics Céramique glacée Ceramica invetriata Cerámica esmaltada Geglazuurd keramiek	Aluminium, antihafbeschichtet Aluminium, non-stick coated Aluminium, revêtu antiadhésif Alluminio, rivestito antiaderente Aluminio, revestido antiaderente Aluminium, met anti-aanbaklaag
FONDUE-GARNITUR SWISS	6	✓				✓			✓			
FONDUE-GARNITUR BASIC	6	✓			✓	✓			✓			
FONDUE-GARNITUR ANDERMATT	6	✓			✓	*	✓		✓			
FONDUE-GARNITUR PROFESSIONAL	6	✓	✓	✓	✓			✓	✓			
FONDUE-GARNITUR SAAS-FEE	8	✓	✓		✓	✓	**			✓		
FONDUE-GARNITUR GRENOBLE	8	✓	✓		✓	✓	**			✓		
CAQUELON ALUMINIUM INDUKTION			✓		✓							✓
KÄSEFONDUE-GARNITUR ALUMINIUM INDUKTION	6		✓		✓	✓	**					✓
KÄSEFONDUE-GARNITUR LAUSANNE	6		✓			✓						✓
KÄSEFONDUE-GARNITUR WINTERTHUR	6		✓			✓				✓		
KÄSEFONDUE-GARNITUR MONTANA	6		✓			✓	**			✓		
CAQUELON CHALET			✓							✓		

* wahlweise kann ein Pastenbrenner als Wärmequelle eingesetzt werden * optionally a paste burner can be used as heat source

** wahlweise kann der Gasbrenner als Wärmequelle eingesetzt werden ** optionally the gas burner can be used as heat source



Spring



Fondue-Garnitur SWISS

Fondue set
Ensemble à fondue
Set di fonduta
Juego de fondue
Fondue garnituur

- Topf, abnehmbarer Spritzschutz und Deckel aus Edelstahl poliert
- Perfekt auf den Topf abgestimmtes Rechaud mit Untersetzer
- Fonduegabeln mit farbiger Markierung
- Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Fondue-Topf: Ø 18 cm, für alle Herdarten außer Induktion geeignet
- 1 Spritzschutz
- 1 Rechaud mit Pastenbrenner und Untersetzer
- 6 Fleischfondue-Gabeln



- Pot, removable splashguard and lid made of polished stainless steel
- Perfectly matching warmer with coaster
- Fondue forks with colour marking
- Safety paste burner for comfortable handling
- 1 Fondue pot: Ø 18 cm, suitable for all types of stoves, except induction
- 1 Splashguard
- 1 Warmer with paste burner and trivet
- 6 Meat fondue forks



Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	2.0 L	26 2140 60 18	7640113010706

Fondue-Garnitur BASIC

Fondue set
Ensemble à fondue
Set di fonduta
Juego de fondue
Fondue garnituur

- Topf und abnehmbarer Spritzschutz aus gebürstetem Edelstahl
- Stabiles, verchromtes Rechaud mit Bodenplatte aus schwarz lackiertem Holz
- Fonduegabeln mit farbiger Markierung
- Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Fondue-Topf : Ø 18 cm, für alle Herdarten geeignet
- 1 Spritzschutz
- 1 Rechaud mit Pastenbrenner
- 6 Fleischfondue-Gabeln FUN



- Pot and removable splashguard made of brushed stainless steel
- Robust, chromed warmer with base plate made of black lacquered wood
- Fondue forks with colour marking
- Safety paste burner for comfortable handling
- Fondue pot: Ø 18 cm, suitable for all types of stoves
- 1 Splashguard
- 1 Warmer with paste burner
- 6 Meat fondue forks FUN



Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	2.0 L	26 2651 60 20	7640116149656

Fondue-Garnitur ANDERMATT

Fondue set
Ensemble à fondue
Set di fonduta
Juego de fondue
Fondue garnituur



- Topf aus massivem Edelstahl mit matt schwarzer Außenbeschichtung
- Abnehmbarer Spritzschutz aus Edelstahl gebürstet
- Perfekt auf den Topf abgestimmtes Rechaud mit rutschfesten Füßchen für sicheren Halt
- Fonduegabeln mit farbiger Markierung
- Leistungsstarker, stufenlos regelbarer Gasbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Fondue-Topf: Ø 18 cm / Inhalt: 2.0 L, für alle Herdarten geeignet
- 1 Spritzschutz
- 1 Rechaud mit Gasbrenner
- 6 Fleischfondue-Gabeln



- Pot made of sturdy stainless steel with black matt outer coating
- Removable splashguard made of brushed stainless steel
- Perfectly matching warmer with anti-slip feet for secure hold
- Fondue forks with colour marking
- Powerful, continuously adjustable gas burner for comfortable handling
- 1 Fondue pot: Ø 18 cm / Capacity: 2.0 L, suitable for all types of stoves
- 1 Splashguard
- 1 Warmer with gas burner
- 6 Meat fondue forks

Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	2.0 L	26 2750 60 18	4052356006478

Fondue-Garnitur PROFESSIONAL

Fondue set
Ensemble à fondue
Set di fonduta
Juego de fondue
Fondue garnituur



- Topf aus Edelstahl gebürstet, für alle Herdarten geeignet
- Abnehmbarer Spritzschutz aus Edelstahl poliert
- Elektrisches Rechaud mit voreingestellten Temperurstufen für
 - Fondue Bourguignonne/Chinoise
 - Käse
 - Schokolade
 und manueller Temperaturregelung
- 6 Fleischfondue-Gabeln



- Pot made of brushed stainless steel, suitable for all types of stoves
- Removable splashguard made of polished stainless steel
- Electric warmer with pre-set temperature levels for
 - Fondue Bourguignonne/Chinoise
 - Cheese
 - Chocolate
 and manual temperature setting
- 6 Meat fondue forks

220-240 V | 50/60 Hz | 1200 W



Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	1.4 L	38 1250 60 01	4052356007659



farbiger Geschenkkarton



Karte mit Euroloch

Fondue-Garnitur SAAS-FEE

Fondue set
Ensemble à fondue
Set di fonduta
Juego de fondue
Fondue garnituur



- Topf und abnehmbarer Spritzschutz aus emailliertem Gusseisen
- Massives, perfekt auf den Topf abgestimmtes Rechaud aus massivem Gusseisen
- Geeignet für Fondues auf Basis von Fett oder Brühe sowie Käsefondues
- Fonduegabeln mit farbiger Markierung
- Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Fondue-Topf: Ø 20 cm / Inhalt: 2.0 L, für alle Herdarten geeignet
- 1 Spritzschutz
- 1 Rechaud mit Pastenbrenner
- 8 Fleischfondue-Gabeln



- Pot and removable splashguard made of enamelled cast iron
- Solid, perfectly matching warmer made of enamelled cast iron
- Suitable for fondues based on grease or broth as well as cheese fondues
- Fondue forks with colour marking
- Safety paste burner for comfortable handling
- 1 Fondue pot: Ø 20 cm / Capacity: 2.0 L, suitable for all types of stoves
- 1 Splashguard
- 1 Warmer with paste burner
- 8 Meat fondue forks

	Ø 20 cm	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Schwarz matt/black matt		2.0 L	28 9251 60 20	4052356005730
Rot glänzend/red glossy		2.0 L	28 9256 60 20	4052356005723

Fondue-Garnitur GRENOBLE

Fondue set
Ensemble à fondue
Set di fonduta
Juego de fondue
Fondue garnituur



- Topf und abnehmbarer Spritzschutz aus emailliertem Gusseisen
- Massives, perfekt auf den Topf abgestimmtes Rechaud aus emailliertem Gusseisen
- Geeignet für Fondues auf Basis von Fett oder Brühe sowie Käsefondues
- Fonduegabeln mit farbiger Markierung
- Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Fondue-Topf: Ø 16 cm / Inhalt: 1.5 L, für alle Herdarten geeignet
- 1 Spritzschutz
- 1 Rechaud mit Pastenbrenner
- 8 Fleischfondue-Gabeln



- Pot and removable splashguard made of enamelled cast iron
- Solid, perfectly matching warmer made of enamelled cast iron
- Suitable for fondues based on grease or broth as well as cheese fondues
- Fondue forks with colour marking
- Safety paste burner for comfortable handling
- 1 Fondue pot: Ø 16 cm / Capacity: 1.5 L, suitable for all types of stoves
- 1 Splashguard
- 1 Warmer with paste burner
- 8 Meat fondue forks

	Ø 16 cm	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Schwarz matt/black matt		1.5 L	28 9451 60 16	4052356007031
Rot glänzend/red glossy		1.5 L	28 9456 60 16	4052356007048

[FONDUE]

Spring



Caquelon ALUMINIUM INDUKTION

- Topf aus robustem Aluminium, außen schwarz lackiert, innen mit hochwertiger Antihafbeschichtung, PFAS-frei
- Griff aus Edelstahl gebürstet
- Bodendurchmesser Ø 15 cm
- Für alle Herdarten geeignet
- Passend zu allen Rechauds von SPRING



- Pot made of sturdy aluminium, black lacquered on the outside, inside with high-quality non-stick coating, PFAS-free
- Handle made of brushed stainless steel
- Bottom diameter Ø 15 cm
- Suitable for all types of stoves
- Fits to all SPRING warmers



Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
23 cm	2.0 L	28 9660 06 24	7640116149847

Käsefondue-Garnitur ALUMINIUM INDUKTION

Cheese fondue set
Ensemble à fondue à fromage
Set di fonduta di formaggio
Juego de fondue de queso
Kaasfondue garnituur

- Caquelon aus robustem Aluminium, außen schwarz lackiert, innen mit hochwertiger Antihafbeschichtung, PFAS-frei
- Griff aus Edelstahl gebürstet
- Inkl. Rechaud PEAK mit Untersetzer
- Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Fondue-Topf: Ø 23 cm
- Bodendurchmesser Ø 15 cm
- Für alle Herdarten geeignet
- 1 Rechaud mit Pastenbrenner und Untersetzer
- 6 Käsefondue-Gabeln



- Caquelon made of sturdy aluminium, black lacquered on the outside, inside with high-quality non-stick coating, PFAS-free
- Handle made of brushed stainless steel
- Incl. warmer PEAK with coaster
- Safety paste burner for comfortable handling
- 1 Fondue pot: Ø 23 cm
- Bottom diameter Ø 15 cm
- 1 Warmer with paste burner and coaster
- 6 Cheese fondue forks



Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
23 cm	2.0 L	28 9660 60 24	4052356001404

Käsefondue-Garnitur LAUSANNE

Cheese fondue set
Ensemble à fondue à fromage
Set di fonduta di formaggio
Juego de fondue de queso
Kaasfondue garnituur



- Caquelon aus robustem Aluminium, außen schwarz lackiert, innen mit hochwertiger Antihafbeschichtung, PFAS-frei
- Griff aus Edelstahl gebürstet
- Inkl. Rechaud mit Bodenplatte aus Eichenholz
- Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Caquelon: Ø 23 cm, Bodendurchmesser: Ø 15 cm, für alle Herdarten
- 1 Rechaud mit Pastenbrenner
- 6 Käsefondue-Gabeln



- Caquelon made of sturdy aluminium, black lacquered on the outside, inside with high-quality non-stick coating, PFAS-free
- Handle made of brushed stainless steel
- Incl. warmer with base plate made of oak wood
- Safety paste burner for comfortable handling
- 1 Caquelon: Ø 23 cm, bottom diameter: Ø 15 cm, suitable for all types of stoves
- 1 Warmer with paste burner
- 6 Cheese fondue forks

Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
23 cm	2.0 L	28 9630 51 24	4052356011403

Käsefondue-Garnitur WINTERTHUR

Cheese fondue set
Ensemble à fondue à fromage
Set di fonduta di formaggio
Juego de fondue de queso
Kaasfondue garnituur



- Caquelon aus feuerfester Keramik, weiß matt glasiert
- Inkl. Rechaud mit Bodenplatte aus Eichenholz
- Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Caquelon: Ø 20 cm, für alle Herdarten außer Induktion geeignet
- 1 Rechaud mit Pastenbrenner
- 6 Käsefondue-Gabeln



- Caquelon made of fireproof ceramics, white matt glazed
- Incl. warmer with base plate made of oak wood
- Safety paste burner for comfortable handling
- 1 Caquelon: Ø 20 cm, suitable for all types of stoves, except induction
- 1 Warmer with paste burner
- 6 Cheese fondue forks

Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
20 cm	1.8 L	28 9640 59 20	4052356011397

Käsefondue-Garnitur MONTANA

Cheese fondue set
Ensemble à fondue à fromage
Set di fonduta di formaggio
Juego de fondue de queso
Kaasfondue garnituur



- Caquelon aus feuerfester Keramik, schwarz matt glasiert mit goldfarbenem Dekor
- Inkl. Rechaud mit Bodenplatte aus schwarz lackiertem Metall
- Sicherheits-Pastenbrenner für komfortable Handhabung
- 1 Caquelon: Ø 22 cm, für alle Herdarten außer Induktion geeignet
- 1 Rechaud mit Pastenbrenner
- 1 Wärmeverteilscheibe aus Aluminium
- 6 Käsefondue-Gabeln



- Caquelon made of fireproof ceramics, black matt glazed with gold-coloured decor
- Incl. warmer with base plate made of black lacquered metal
- Safety paste burner for comfortable handling
- 1 Fondue pot: Ø 22 cm, suitable for all types of stoves, except induction
- 1 Warmer with paste burner
- 1 Heat distributing disc made of aluminium
- 6 Cheese fondue forks

Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
22 cm	2.0 L	28 9622 50 24	4052356006447



farbiger Geschenkkarton



Karte mit Euroloch

[FONDUÉ]

Caquelon CHALET

- Topf aus feuerfester Keramik, matt glasiert
- Bodendurchmesser Ø 16 cm
- Für alle Herdarten außer Induktion geeignet
- Passend zu allen Rechauds von SPRING



- Fondue- pot made of fireproof ceramics, matt glazed
- Bottom diameter Ø 16 cm
- Suitable for all types of stoves, except induction
- Fits to all SPRING warmers



Ø 24 cm	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	2.0 L	28 9620 50 24	7640116141759
Weiß/white	2.0 L	28 9620 59 24	7640116141766



Fondue-Rechaud TRADITION

Fondue warmer
Réchaud à fondue
Rechaud di fonduta
Soporte de fondue
Fondue rechaud

- Rechaud aus Edelstahl gebürstet
- Bodenplatte aus schwarz lackiertem Metall
- Wärmeverteilscheibe aus Aluminium gebürstet für Käsefondues
- Pastenbrenner, stufenlos regulierbar
- Passend für Fondue-Töpfe mit einem Bodendurchmesser bis 17 cm
- Warmer made of brushed stainless steel
- Base plate made of black lacquered metal
- Heat distributing disc made of brushed aluminium for cheese fondues
- Paste burner, infinitely adjustable
- Suitable for fondue pots with a bottom diameter of up to 17 cm



Ø	Art.-Nr.	EAN
20 cm	28 9662 50 20	7640113010935

Drehteller

Lazy Susan
Plateau tournant
Piatto girevole
Plato giratorio
Draaiplateau

- Kugelgelagerter Drehteller aus Akazienholz
- Mit solidem Fuß für höchste Stabilität
- Passend zu allen Rechauds von SPRING
- Ball-bearing Lazy Susan made of acacia wood
- With solid foot for highest stability
- Fits to all SPRING warmers



Ø	Art.-Nr.	EAN
40.5 cm	26 2653 06 40	4052356011212



Fleischfondue-Gabeln

Meat fondue forks

Fourchettes pour fondue à viande

Forchette per fonduta di carne

Tenedores para fondue de carne

Vleesfondue vorken

Komfortable Handhabung durch Widerhaken an den Spitzen – Fleischstücke werden leicht aufgespießt und gehen während des Garens nicht verloren. Verwechslung wird ausgeschlossen dank nummerierter bzw. farbiger Griffe.

Comfortable handling with barbs at the tips – pieces of meat are easily skewered and do not get lost during cooking. Confusion is impossible thanks to numbered resp. coloured handles.



BASIC

Edelstahl, Kunststoffgriff
Stainless steel, plastic handle

Länge

Art.-Nr.



EAN

6 Stück/Set of 6

26.0 cm

26 9026 06 064052356002050



INOX

Edelstahl
Stainless steel

Länge

Art.-Nr.



EAN

6 Stück/Set of 6

26.0 cm

26 9027 06 06

7640116143937



FUN

Edelstahl
Stainless steel

Länge

Art.-Nr.



EAN

6 Stück/Set of 6

26.0 cm

26 9028 06 06

4052356000230

Käsefondue-Gabeln

Cheese fondue forks

Fourchettes pour fondue à fromage

Forchette per fonduta di formaggio

Tenedores para fondue de queso

Kaasfondue vorken

Komfortable Handhabung durch drei Spitzen – Stücke von Brot, Gemüse oder Obst werden leicht aufgespießt. Verwechslung wird ausgeschlossen dank nummerierter bzw. farbiger Griffe.

Comfortable handling with three tips – pieces of bread, vegetable or fruit are easily skewered. Confusion is impossible thanks to numbered resp. coloured handles.



BASIC

Edelstahl, Kunststoffgriff
Stainless steel, plastic handle

Länge

Art.-Nr.



EAN

6 Stück/Set of 6

26.0 cm

28 9026 06 06

4052356002425



CLASSIC

Edelstahl, Eichenholzgriff
Stainless steel, oak wood handle

Länge

Art.-Nr.



EAN

6 Stück/Set of 6

25.5 cm

28 9027 06 06

4052356011427



INOX

Edelstahl
Stainless steel

Länge

Art.-Nr.



EAN

6 Stück/Set of 6

26.0 cm

28 9028 06 06

7640116143913



BASIC

Edelstahl, Kunststoffgriff
Stainless steel, plastic handle

Länge

Art.-Nr.



EAN

6 Stück/Set of 6

26.0 cm

28 9029 06 06

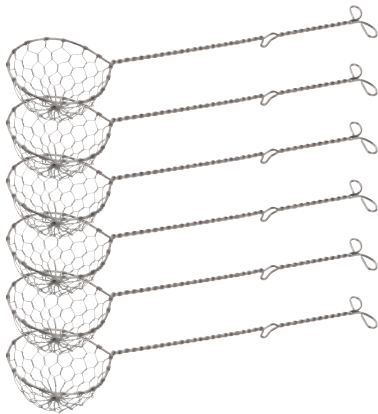
7640113010928



Fondue-Teller
Fondue plate
Assiette à fondue
Piatto da fonduta
Plato de fondue
Fondue bord

-Aus hochwertiger Keramik, matt glasiert, spülmaschinenfest
-In high-quality ceramics, matt glazed, dishwasher-safe

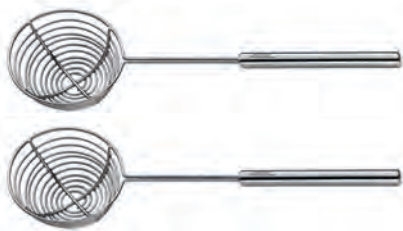
	Ø	Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	24 cm	26 9658 50 00	7640113012519
Weiß/white	24 cm	26 9658 59 00	7640116147188



Fondue-Siebchen INOX
Fondue spoons
Cuillères à fondue
Mestolini da fonduta
Coladores para fondue
Fondue zeeffjes

-Edelstahl, 6 Stück im Set
-Stainless steel, set of 6 pieces

Länge	Art.-Nr.	EAN
23.0 cm	26 9831 00 06	7640113018429



Fondue-Siebchen PROFI
Fondue spoons
Cuillères à fondue
Mestolini da fonduta
Coladores para fondue
Fondue zeeffjes

-Edelstahl, 2 Stück im Set
-Stainless steel, set of 2 pieces

Länge	Art.-Nr.	EAN
24.0 cm	26 9831 06 02	7640116156067



Aluminiumrondelle

Aluminium disc
Disque en aluminium
Disco in alluminio
Disco de aluminio
Aluminiumschijf



- Für optimale Wärmeverteilung beim Käsefondue
- For perfect heat distribution during the cheese fondue

Ø	Art.-Nr.	EAN
16 cm	28 2985 00 16	7640116142862

Pastenbrenner

Paste burner
Brûleur à pâte
Bruciatore di pasta
Quemador de pasta
Pasta brander



- Regulierbar, für SPRING FIRE Brennpaste 80 g-Becher
- With flame adjustment, for SPRING FIRE fuel paste 80 g cup

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
10 cm	5.0 cm	56 2326 68 10	7640113012250

Gasbrenner

Gas burner
Brûleur à gaz
Bruciatore a gas
Quemador de gas
Gasbrander

- Hohe Heizleistung von 0.5 kW
- Stufenlos regulierbar
- Nachfüllbar mit Butangas
- Verbrauch: 37.2 g/h



- High heat output 0.5 kW
- Continuously adjustable
- Refillable with butane gas
- Consumption: 37.2 g/h



Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
7.5 cm	6.5 cm	28 2330 68 07	7640116149892

Brennpaste SPRING FIRE

Fuel paste
Pâte combustible
Pasta combustibile
Pasta combustibile
Brandpasta



	Art.-Nr.	EAN
3 Becher à 80 g für Pastenbrenner/ 3 cups with 80 g each for paste burners	24 9302 80 00	7640116149991
Flasche à 800 g/800 g bottle	24 9360 80 00	7640116149144



[HOT + COLD DRINKS]

Spring



[HOT + COLD DRINKS]



Feuerzangenbowle-Set

Fire tongs punch set
Ensemble pour punch flambé
Set per punch fiammegiato
Juego para ponche flameado
"Feuerzangen" Bowle set

- Topf aus Edelstahl, außen hochglanzpoliert, innen matt gebürstet
- Für alle Herdarten geeignet
- Zuckeraufleger
- Rechaud aus Metall schwarz lackiert
- Pastenbrenner

- Pot in stainless steel, outside mirror polished, inside brushed
- Suitable for all types of stoves
- Sugar holder
- Warmer in black lacquered metal
- Paste burner



Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
21 cm	4.5 L	14.5 cm	29 1000 60 20	7640113011024



Zuckeraufleger

Sugar holder
Repose-sucre
Portazucchero
Porta azúcar
Suikerplateau

- Edelstahl hochglanzpoliert
- Passend für Töpfe Ø 20 cm – 26 cm
- Mirror polished stainless steel
- Fits to pots Ø 20 cm – 26 cm



Länge	Art.-Nr.	EAN
27.5 cm	29 1000 00 27	7640113010942



Weinkühler

Wine cooler
Seau à vin
Secchiello ghiaccio
Enfriador de vino
Wijnkoeler

- Edelstahl hochglanzpoliert
- Passend zu Ständer für Weinkühler 34 4819 60 22
- Mirror polished stainless steel
- Fits to wine cooler stand 34 4819 60 22

[TABLE TOP]

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
25.5 cm	4.0 L	20.0 cm	34 4821 60 20	7640113014742



Ständer für Weinkühler

Stand for wine cooler
Support pour seu à vin
Supporto per secchiello ghiaccio
Soporte para enfriador de vino
Wijnkoeler standaard

- Edelstahl hochglanzpoliert
- Passend zu Weinkühler 34 4821 60 20
- Mit schwerem Fuß für hohe Stabilität und hohem Rand für sicheren Stand des Weinkühlers
- Mirror polished stainless steel
- Fits to wine cooler 34 4821 60 20
- With heavy base for high stability and high rim for safe stand of the wine cooler

[TABLE TOP]

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16/22 cm	65.0 cm	34 4819 60 22	7640113011017





Irish Coffee-Set
 Irish Coffee set
 Ensemble pour Irish Coffee
 Set per Irish Coffee
 Juego para Irish Coffee
 Irish Coffee set

- Rechaud aus Edelstahl mit Brenner, inkl. Teelicht
- 2 Gläser aus Borosilikat, Inhalt 225 ml
- Stainless steel warmer with burner, incl. tealight
- 2 glasses made of borosilicate, capacity 225 ml

Art.-Nr.



EAN

34 2298 60 00

7640113010980



Irish Coffee-Gläser
 Irish Coffee glasses
 Verres pour Irish Coffee
 Bicchiere per Irish Coffee
 Copas para Irish Coffee
 Irish Coffee glazen

- Borosilikatglas
- 6 Stück im Set
- Inhalt: 225 ml
- Borosilicate glass
- Set of 6 pieces
- Capacity: 225 ml

Art.-Nr.

EAN

34 9291 00 06

7640113017712



RACLETTE

Raclette hat seinen Ursprung – wie könnte es anders sein – in der Schweiz. Anfangs bestand es lediglich aus über offenem Feuer geschmolzenem Käse, serviert mit Brot. Zum Glück hat sich diese einfache Mahlzeit im Laufe der Zeit weiterentwickelt und begeistert heute Genießer auf der ganzen Welt. Denn Raclette steht nicht nur für kulinarischen Genuss, sondern auch für gemeinsames Erleben am Tisch.

Als Unternehmen mit Schweizer Wurzeln und ausgewiesener Experte für Tischkochgeräte bietet SPRING alles, was ein gelungenes Raclette-Essen ausmacht – ganz gleich, ob im kleinen Kreis, mit Freunden oder mit der ganzen Familie. Die Geräte sind in unterschiedlichen Größen erhältlich und lassen sich je nach Modell durch eine Aluminium-Grillplatte oder einen heißen Stein vielseitig erweitern.

Mit dem PIZZARACLETTE6 präsentiert sich Raclette in einer modernen Interpretation: Neben dem klassischen Schmelzen von Käse wird hier individuell belegter Pizzateig von unten goldbraun und knusprig gebacken. So kreiert jeder seine persönliche Lieblingspizza.

Wer das ursprüngliche Raclette-Erlebnis schätzt, findet im Raclette-Ofen CHALET die perfekte Wahl. Reduziert auf Funktion und Design, steht hier der pur geschmolzene Käse im Mittelpunkt.

Alle Geräte überzeugen durch sichere, einfache Handhabung und mühelose Reinigung. Beste Voraussetzungen also, um Raclette nicht nur zu besonderen Anlässen zu genießen – denn Geselligkeit kennt keine Saison.

Raclette originated – where else? – in Switzerland. Initially, it consisted simply of cheese melted over an open fire and served with bread. Fortunately, this simple meal has evolved over time and now delights gourmets all over the world. Raclette is not only a culinary delight, but also a shared experience at the table.

As a company with Swiss roots and proven expertise in tabletop cooking appliances, SPRING offers everything you need for a successful raclette meal – whether in a small group, with friends or with the whole family. The appliances are available in different sizes and, depending on the model, can be expanded in a variety of ways with an aluminium grill plate or a hot stone.

The PIZZARACLETTE6 presents raclette in a modern interpretation: in addition to the classic melting of cheese, individually topped pizza dough is baked from below until it is golden brown and crispy. This allows everyone to create their own personal favourite pizza.

Those who appreciate the original raclette experience will find the raclette oven CHALET the perfect choice. Reduced to function and design, the focus here is on pure melted cheese.

All appliances impress with their safe, easy handling and effortless cleaning. The best conditions for enjoying raclette not only on special occasions – because conviviality knows no season.

FEATURES

	Personen Persons Personnes Persone Personas Personen	Raclette	BBQ	Elektrisch Electric Électrique Elettrico Elétrico Elektrisch	Teelicht Tealight Bougie à chauffe-plat Lumino da tè Vela pequeña Theelichtje	Steinplatte Stone plate Plaque en pierre Piastra di pietra Placa de piedra Grillsteen	Grillplatte Grill plate Plaque à grillades Piastra di griglia Placa de parrilla Grillplaat	Abstellfläche für Pfännchen Parking shelf for pans Étage de rangement pour des poêlons Piano per riporre padelline Superficie para estacionar mini-sartenes Parkeerzone voor pannetjes	Stufenlose Temperatureinstellung Infinitely variable temperature adjustment Réglage en continu de la température Regolazione continua della temperatura Regulación continua de la temperatura Temperatuurregelaar traploos instelbaar	An- / Ausschalter On/off switch Interrupteur marche/arrêt Interruttore on/off Interruptor de encendido/apagado Aan/uit schakelaar	Leistungsstarkes Heizelement Powerful heating element Élément chauffant puissant Elemento riscaldante potente Elemento calefactor potente Krachtig verwarmingselement	Abnehmbares Netzkabel Detachable power cord Câble d'alimentation détachable Cavo di rete rimovibile Cable de red desmontable Afneembare voedingskabel
RACLETTE 2 COMPACT	2	✓	✓	✓			✓	✓		✓	✓	
RACLETTE 4 COMPACT	4	✓	✓	✓			✓	✓		✓	✓	
RACLETTE 8 CLASSIC DUO	8	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	
RACLETTE 8 CLASSIC / Grillplatte	8	✓	✓	✓			✓	✓	✓		✓	✓
RACLETTE 8 CLASSIC / Steinplatte	8	✓	✓	✓		✓		✓	✓		✓	✓
RACLETTE 4 CLASSIC	4	✓	✓	✓			✓	✓	✓		✓	
RACLETTE 8 BASIC	8	✓	✓	✓		✓	✓		✓		✓	
RACLETTE GOURMET	1	✓			✓							
RACLETTE GOURMET	2	✓			✓							
PIZZA RACLETTE 6	6	✓	✓	✓			✓	✓	✓		✓	✓
RACLETTE CHALET		✓	✓	✓			✓		✓		✓	✓



[RACLETTE]



[RACLETTE₂COMPACT]

- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihafbeschichtung, 23.5 x 10.5 cm
- Ein-/Ausschalter mit Funktionsanzeige
- Praktische, integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- Gehäuse mit integrierten Griffen
- 2 Pfännchen
- 2 Spachtel

- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, 23.5 x 10.5 cm
- On/off switch with function display
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- Housing with integrated handles
- 2 Pans
- 2 Scrapers

Maße: 34.5 x 10.5 x 11.5 cm

220-240 V | 50/60 Hz | 400 W



Art.-Nr.



EAN

Schwarz/black

30 3700 70 01

4052356001442



Kurz Kurz Design



RACLETTE

Spring

RACLETTE₄ COMPACT

- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihaltbeschichtung, 43,0 x 10,5 cm
- Ein-/Ausschalter mit Funktionsanzeige
- Integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- Gehäuse mit integrierten Griffen
- 4 Pfännchen
- 4 Spachtel

- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, 43.0 x 10.5 cm
- On/off switch with function display
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- Housing with integrated handles
- 4 Pans
- 4 Scrapers

Maße: 54.0 x 10.5 x 11.5 cm

220-240 V | 50/60 Hz | 650 W



4x

4x



EAN

Art.-Nr.

Schwarz/black

30 3900 70 01

4052356003385

>><<
Kurz Kurz Design



[RACLETTE]



[RACLETTE8 CLASSIC DUO]

- Massive Steinplatte mit polierter Oberfläche und Safrille, 42,0 x 21,0 cm
- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihafbeschichtung, 42,0 x 21,0 cm
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Praktische, integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- Gehäuse aus gebürstetem Aluminiumguss
- 8 Pfännchen
- 8 Spachtel

- Stone plate with polished surface and juice groove, 42,0 x 21,0 cm
- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, 42,0 x 21,0 cm
- Infinitely variable temperature adjustment
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- Housing made of brushed cast aluminium
- 8 Pans
- 8 Scrapers

Maße: 42,0 x 21,5 x 14,0 cm

230 V | 50/60 Hz | 1200 W



Art.-Nr.

EAN

Silber/silver

32 6732 00 01

4052356009615

RACLETTE⁸CLASSIC

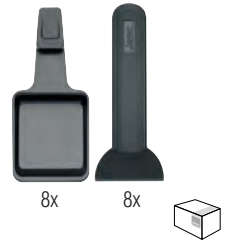


- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihafbeschichtung, beidseitig verwendbar (Grillfläche und Crêpe-Formen), 40,0 x 25,0 cm
- Stufenlose Temperatureinstellung mit Funktionsanzeige
- Praktische, integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- Gehäuse aus gebürstetem Aluminiumguss mit wärmeisolierenden Griffen
- 8 Pfännchen
- 8 Spachtel
- Mit abnehmbarem Netzkabel
- Optionales Zubehör: Steinplatte, Art.-Nr. 32 6740 01 01

- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, double-sided use (grilling surface and crêpes recesses), 40.0 x 25.0 cm
- Infinitely variable temperature adjustment with function display
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- Housing made of brushed cast aluminium with heat insulating handles
- 8 Pans
- 8 Scrapers
- With detachable power cord
- Optional accessory: Stone plate, item no. 32 6740 01 01

Maße: 48,0 x 27,0 x 14,5 cm

220-240 V | 50/60 Hz | 1200 W



Aluminium-Grillplatte/ aluminium grill plate	Art.-Nr. 32 6731 00 01	EAN 4052356006126
---	---	-----------------------------

RACLETTE⁸CLASSIC

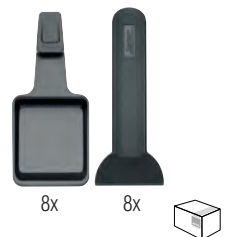


- Massive Steinplatte mit polierter Oberfläche und Safrille, 40,0 x 25,0 cm
- Stufenlose Temperatureinstellung mit Funktionsanzeige
- Praktische, integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- Gehäuse aus gebürstetem Aluminiumguss mit wärmeisolierenden Griffen
- 8 Pfännchen
- 8 Spachtel
- Mit abnehmbarem Netzkabel
- Optionales Zubehör: Aluminium-Grillplatte, Art.-Nr. 32 6730 01 01

- Solid stone plate with polished surface and juice groove, 40.0 x 25.0 cm
- Infinitely variable temperature adjustment with function display
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- Housing made of brushed cast aluminium with heat insulating handles
- 8 Pans
- 8 Scrapers
- With detachable power cord
- Optional accessory: Cast aluminium grill plate, item no. 32 6730 01 01

Maße: 48,0 x 27,0 x 14,5 cm

220-240 V | 50/60 Hz | 1200 W



Steinplatte/ stone plate	Art.-Nr. 32 6741 00 01	EAN 4052356007000
-----------------------------	---	-----------------------------



[RACLETTE]



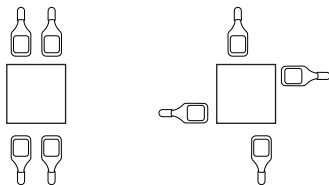
[RACLETTE₄CLASSIC]

- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihafbeschichtung, 21.0 x 21.0 cm
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Praktische, integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- Gehäuse aus gebürstetem Aluminiumguss
- 4 Pfännchen
- 4 Spachtel

- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, 21.0 x 21.0 cm
- Infinitely variable temperature adjustment
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- Housing made of brushed cast aluminium
- 4 Pans
- 4 Scrapers

Maße: 22.5 x 21.5 x 13.5 cm

230 V | 50/60 Hz | 750 W



Art.-Nr.



EAN

Silber/silver

32 6729 00 01

4052356007178

RACLETTE

Spring



RACLETTE8 BASIC

- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihafbeschichtung, beidseitig verwendbar, 23.0 x 21.0 cm
- Massive Steinplatte mit polierter Oberfläche und Safrille, 23.0 x 21.0 cm
- Stufenlose Temperatureinstellung mit Funktionsanzeige
- Gehäuse mit integrierten Griffen
- 4 x Flache Pfännchen
- 4 x Tiefe Pfännchen
- 8 x Spachtel

- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, double-sided use, 23.0 x 21.0 cm
- Solid stone plate with polished surface and juice groove, 23.0 x 21.0 cm
- Infinitely variable temperature adjustment with function display
- Housing with integrated handles
- 4 x Shallow pans
- 4 x Deep pans
- 8 x Scrapers

Maße: 46.5 x 24.0 x 11.5 cm

220-240 V | 50/60 Hz | 1200 - 1400 W



4x

4x

8x



Silber/silver

Art.-Nr.

32 6765 51 01



EAN

4052356011885



Raclette-Pfännchen, tief
 Raclette pans, deep
 Poêlons pour raclette, hauts
 Padelline per raclette, profonde
 Sartenes para raclette, hondas
 Raclette-pannetjes, diep

- 2 Stück im Set, mit Antihafbeschichtung, passend zu RACLETTE8 BASIC
- Set of 2 pieces, with non-stick coating, fits to RACLETTE8 BASIC

Grifflänge/length of handle: 11.0 cm

Maße

10.0 x 8.5 x 3.5 cm

Art.-Nr.

32 6765 03 02

EAN

4052356011892

Spring



farbiger Geschenkkarton



Karte mit Euroloch

RACLETTE ACCESSOIRES



Raclette-Brettchen mit Spachtel, 4 -teilig

Raclette board with spatula, 4 pcs.
Planchette à raclette avec racloir, 4 pcs.
Tavoletta per raclette con spatola, 4 pz.
Tabla para raclette con spatola, 4 pzs.
Raclette plankje met schraper, 4-delig

- Set mit 2 Brettchen, 14.0 x 9.5 cm, und 2 Spachteln, Länge: 13.0 cm
- Olivenholz
- Set of 2 boards, 14.0 x 9.5 cm, and 2 scrapers, length: 13.0 cm
- Olive wood

Art.-Nr. **30 9100 06 04** EAN 4052356000025



Raclette-Pfännchen

Raclette pan
Poêlon pour raclette
Padellino per raclette
Mini-sartén para raclette
Raclette pannetje

Maße 9.5 x 8.0 x 2.0 cm
Grifflänge/Length of handle: 11.0 cm

- 2 Stück im Set, mit Antihftbeschichtung, passend zu RACLETTE4 CLASSIC / RACLETTE8 CLASSIC DUO / RACLETTE8 BASIC
- Set of 2 pieces, with non-stick coating, fits to RACLETTE4 CLASSIC / RACLETTE8 CLASSIC DUO / RACLETTE8 BASIC



Raclette-Pfännchen

Raclette pan
Poêlon pour raclette
Padellino per raclette
Mini-sartén para raclette
Raclette pannetjes

Maße 10.5 x 9.0 x 1.0 cm
Grifflänge/Length of handle: 9.0 cm

- 2 Stück im Set, mit Antihftbeschichtung, passend zu RACLETTE2 COMPACT / RACLETTE4 COMPACT / RACLETTE8 CLASSIC
- Set of 2 pieces, with non-stick coating, fits to RACLETTE2 COMPACT / RACLETTE4 COMPACT / RACLETTE8 CLASSIC



Raclette-Pfännchen GOURMET

Raclette pan
Poêlon pour raclette
Padellino per raclette
Mini-sartén para raclette
Raclette pannetje

Maße 9.5 x 8.5 x 1.5 cm
Grifflänge/Length of handle: 6.5 cm

- 1 Stück, mit Antihftbeschichtung, passend zu Käse-Raclette GOURMET
- 1 piece, with non-stick coating, fits to cheese Raclette GOURMET



Spachtel

Scraper
Spatule
Spatola
Rasqueta
Schraper

Länge 13 cm Art.-Nr. **30 3700 04 02** EAN 4052356002272

- 2 Stück im Set
- Hochwertiger Kunststoff
- Set of 2 pieces
- High-quality plastics



[KÄSE-RACLETTE GOURMET]



Käse-Raclette GOURMET

Cheese raclette
 Raclette à fromage
 Raclette di formaggio
 Raclette de queso
 Kaas-Raclette

- Rechaud mit Bodenplatte aus Buchenholz
- 1 Pfännchen, mit Antihafbeschichtung
- 1 Spachtel, Buchenholz
- 2 Teelichter

- Warmer with bottom plate made of beechwood
- 1 Pan, with non-stick coating
- 1 Scraper, beechwood
- 2 Tealights



Maße Art.-Nr.



EAN

12.5 x 12.5 x 8.0 cm 30 3500 70 01

4052356007802

Käse-Raclette GOURMET

Cheese raclette
 Raclette à fromage
 Raclette di formaggio
 Raclette de queso
 Kaas-Raclette

- Rechaud mit Bodenplatte aus Buchenholz
- 2 Pfännchen
- 2 Spachtel, Buchenholz
- 4 Teelichter

- Warmer with bottom plate made of beechwood
- 2 Pans
- 2 Scrapers, beechwood
- 4 Tealights



Maße Art.-Nr.



EAN

24.5 x 12.5 x 8.0 cm 30 3500 70 02

4052356007819



farbiger Geschenkkarton



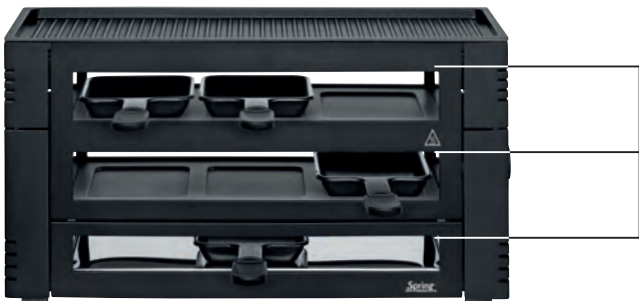
Karte mit Euroloch

PIZZA RACLETTE 6



Pizza im Raclette-Style – erleben Sie in geselliger Runde völlig neue Ideen und fantastische Vielfalt. Kreieren und backen Sie ganz nach Ihrem individuellen Geschmack Ihre Mini-Pizza direkt am Tisch und genießen Sie kleine Köstlichkeiten von der Grillplatte. Freuen Sie sich auf kreative Gaumenfreuden in gemütlicher Atmosphäre mit Freunden oder der Familie – mit dem PizzaRaclette6 von SPRING.

Pizza in raclette style – experience completely new ideas and fantastic variety in a convivial round. Create and bake your mini pizza directly at the table according to your individual taste and enjoy small delicacies from the grill plate. Look forward to creative culinary delights in a cozy atmosphere – with the SPRING PizzaRaclette6.



- 1
- 2
- 3



- 1
- 2
- 3

PIZZA
 - Alle 3 Heizelemente sind eingeschaltet. Ober- und Unterhitze auf beiden Ebenen.
 - All 3 heating elements are switched on. Top and bottom heat on both levels.

1
GRILL
 - Nur das oberste Heizelement ist eingeschaltet für Oberhitze in der oberen Ebene.
 - Only upper heating element is switched on for top heat in the upper level.



- Stufenlose Temperatureinstellung
 - Infinitely variable temperature adjustment

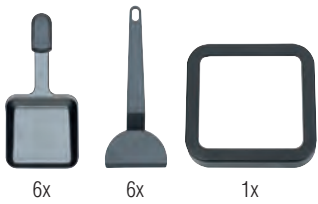
[PIZZA RACLETTE 6]


- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihftbeschichtung, 44.0 x 13.0 cm
- Leistungsstarke Heizelemente zum Backen von Pizza, Schmelzen von Käse und Grillen
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Praktische, integrierte Abstell-Ebene für heiße oder nicht benötigte Pfännchen
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Aluminiumguss
- 6 Pfännchen
- 6 Spachtel
- 1 Teigausstecher
- Mit abnehmbarem Netzkabel

- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, 44.0 x 13.0 cm
- Powerful heating elements for baking pizza, melting cheese and grilling
- Infinitely variable temperature adjustment
- Useful integrated parking shelf for hot or unused pans
- Housing made of powder coated cast aluminium
- 6 Pans
- 6 Scrapers
- 1 Dough cutter
- With detachable power cord

Maße: 46.0 x 16.0 x 21.5 cm

220-240 V | 50/60 Hz | 1100 W



 **EAN**
Art.-Nr. 33 6771 00 02
 Schwarz/black 7640113012458



Raclette-Pfännchen
 Raclette pan
 Poêlon pour raclette
 Padellino per raclette
 Mini-sartén para raclette
 Raclette pannetje

- 2 Stück im Set, mit Antihftbeschichtung, Grifflänge: 12.0 cm
- Set of 2 pieces, with non-stick coating, length of handle: 12.0 cm

Maße 10.5 x 10.5 x 2.0 cm
Art.-Nr. 33 6771 03 02
EAN 4052356002234



Spachtel
 Scraper
 Spatule
 Spatola
 Rasqueta
 Schrapper

- 2 Stück im Set, hochwertiger Kunststoff
- Set of 2 pieces, high-quality plastics

Länge 20.0 cm
Art.-Nr. 33 6771 04 02
EAN 4052356002241



Teigausstecher
 Pastry cutter
 Emporte-pièce pizza
 Stampo per tagliare
 Molde para cortar
 Uitstekker

- Hochwertiger Kunststoff
- High-quality plastics

Maße 11.0 x 11.0 cm
Art.-Nr. 33 6771 01 01
EAN 4052356002258

[RACLETTE CHALET]



Der SPRING Raclette-Ofen CHALET steht für den ursprünglichen Genuss und ist dabei gar nicht Old School. Die traditionelle Funktion gepaart mit dem modernen puristischen Design beschränkt sich auf das Wesentliche – cremig geschmolzenen Käse! Dazu einfach knuspriges, frisches Baguette und das Geschmackserlebnis ist perfekt. Ihre Familie und Freunde werden begeistert sein!

The Spring Raclette oven CHALET is all about classic enjoyment, but is by no means 'old school'. The traditional function combined with modern, puristic design keeps the oven scaled back to what's essential – creamy melted cheese! Simply add a crispy, fresh baguette and the taste experience is perfect. Your family and friends will be thrilled!

Der Raclette-Ofen CHALET zeichnet sich durch perfekte Verarbeitung und hohe Funktionalität aus und erinnert durch das Prinzip, Käse an der Oberfläche zu schmelzen, dennoch an alte Zeiten, als man dies noch am offenen Feuer tat. Das kompakte Gerät steht auf einem extra stabilen Fuß aus pulverbeschichtetem Stahlguss. Ein höhenverstellbarer und 360° schwenkbarer Arm mit neigbarer Käseauflage aus robustem, gebürstetem Edelstahl garantiert eine komfortable Handhabung. Zusätzlich verfügt der Raclette-Ofen auch über eine Grillplatte aus Aluminium-Guss mit hochwertiger Antihafbeschichtung für das Grillen von Gemüse, Fleisch- oder Fischstücken sowie das Aufwärmen von Brotscheiben. Für den perfekten Schmelz- und Bräunungsgrad des Käses lässt sich die Hitze stufenlos regulieren.

The raclette oven CHALET is distinguished by its perfect workmanship and high functionality and, due to the principle of melting cheese on the surface, is nevertheless reminiscent of the old days when this was still done over an open fire. The compact appliance stands on an extra stable base made of powder-coated cast steel. A height-adjustable and 360° swivelling arm with an inclinable cheese rest made of robust, brushed stainless steel guarantees comfortable handling. In addition, the raclette oven also has a grill plate made of cast aluminium with a high-quality non-stick coating for grilling vegetables, pieces of meat or fish as well as reheating slices of bread. The heat can be infinitely adjusted for the perfect degree of melting and browning of the cheese.

Raclette-Ofen CHALET

Raclette oven
Four à Raclette
Fornellino da Raclette
Fundidor de Raclette
Raclette grill

- Passend für rechteckige Käsestücke bis 17.5 x 7.5 x 11.0 cm
- Mit 360° schwenkbarem und höhenverstellbarem Arm
- Neigbare Käseauflage zum leichten Servieren
- Spachtel mit glatter und gezahnter Kante für komfortables Abstreifen und Servieren des geschmolzenen Käses
- Grillplatte aus Aluminiumguss mit hochwertiger Antihafbeschichtung, 24.5 x 9.5 cm
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl
- Mit abnehmbarem Netzkabel

- Suitable for rectangular pieces of cheese up to 17.5 x 7.5 x 11.0 cm
- With 360° rotatable and height-adjustable swivel arm
- Inclinable cheese tray for easy serving
- Scraper with even and serrated edge for comfortable scraping and serving of the melted cheese
- Cast aluminium grill plate with high-quality non-stick coating, 24.5 x 9.5 cm
- Infinitely variable temperature adjustment
- Housing made of brushed stainless steel
- With detachable power cord

Maße: 36.0 x 17.0 x 25.0 cm

230 V | 50 Hz | 600 W



Art.-Nr.

31 6751 00 01



EAN

4052356007345





Das Dörren zählt zu den ältesten Methoden der Haltbarmachung. Durch den Entzug von Feuchtigkeit durch Luftzirkulation und Wärme werden Vitamine und Mineralstoffe konserviert. So werden aus frisch geerntetem Obst und Gemüse der Saison hocharomatische Snacks voll von Mineral- und Nährstoffen. Ganz mühelos gelingt dies mit dem Dörrautomaten PROFESSIONAL von SPRING.

Dehydrating food is one of the oldest methods of preservation. By removing moisture through air circulation and heat, vitamins and minerals are conserved. This way freshly harvested seasonal fruits and vegetables make highly aromatic snacks full of minerals and nutrients. This effortlessly succeeds with the SPRING food dehydrator PROFESSIONAL.

Verlängern Sie die Saison für Obst und Gemüse! Der Dörrautomat PROFESSIONAL von SPRING verwandelt Apfelfringe, Kiwi- und Ananasscheiben, Tomaten, Zucchini und vieles mehr in aromatische Snacks und Geschmacksträger für Ihre Speisen. Das horizontale Dörrsystem des geräuscharmen Gerätes sorgt bei allen Lebensmitteln für ein gleichmäßiges Ergebnis. Sechs Dörrgitter aus Edelstahl und ein Feingitter bieten ausreichend Platz; für Fruchtleider gibt es ein spezielles Tablett. Die Temperatureinstellung von 35 °C bis 75 °C und die einstellbare Dörrzeit zwischen 30 Minuten und 24 Stunden ermöglichen eine Vielzahl an Anwendungen; auch das Dörren bei Zimmertemperatur ist möglich. So können zahlreiche Lebensmittel auf natürliche Art konserviert werden.

Extend the season for fruit and vegetables! The SPRING dehydrator PROFESSIONAL transforms apple rings, kiwi and pineapple slices, tomatoes, courgettes and much more into aromatic snacks and flavour enhancers for your dishes. The horizontal drying system of this low-noise appliance ensures consistent results for all foods. Six stainless steel drying racks and a fine mesh rack provide ample space; there is a special tray for fruit leather. The temperature setting from 35 °C to 75 °C and the adjustable drying time between 30 minutes and 24 hours allow for a wide range of applications; drying at room temperature is also possible. This allows numerous foods to be preserved in a natural way.

Dörrautomat PROFESSIONAL

Food dehydrator
Déshydrateur
Essiccatore
Deshidratador
Voedseldroger

- Horizontales Dörrsystem für gleichmäßiges Dörrergebnis
- Präzise Temperatureinstellung von 35 °C bis 75 °C
- Zusatzfunktion für das Dörren bei Zimmertemperatur
- Maximale Zeiteinstellung von 30 Minuten bis 24 Stunden
- Geräuscharmer Betrieb
- Tür mit praktischem Sichtfenster zur komfortablen Überwachung des Trocknungsgrades
- Intuitive Bedienung
- Professionelles Edelstahlgehäuse mit Griffmulden
- Mit rutschfesten Füßen
- 6 Dörrgitter
- 1 Feingitter
- 1 Tablett für Fruchtleider
- Horizontal dehydrating system for uniform results
- Precise temperature setting from 35 °C to 75 °C
- Additional function for dehydration at room temperature
- Maximum time setting from 30 minutes to 24 hours
- Quiet operation
- Door with a useful window for convenient monitoring of the degree of dryness
- Intuitive operation
- Professional stainless steel housing with recessed handles
- With non-slip feet
- 6 Dehydration trays
- 1 Mesh tray
- 1 Fruit leather tray

Maße: 34.0 x 45.0 x 31.0 cm

220-240 V | 50/60 Hz | 550-650 W



Gewicht

8.0 kg

Art.-Nr.

38 1240 00 01



EAN

4052356007161



Damit sorgfältig zubereitete Speisen perfekt temperiert genossen werden können, ist das Vorwärmen der Teller unverzichtbar. Das gelingt am einfachsten mit dem Tellerwärmer von SPRING. Bis zu 12 große Teller können auf kleinstem Raum erwärmt werden. Genauso wenig Platz benötigt das Gerät im Schrank nach dem Gebrauch. Der Bezug aus reiner Baumwolle kann abgenommen und per Hand gewaschen werden.

Preheating plates is essential to ensure that carefully prepared dishes can be enjoyed at the perfect temperature. The easiest way to do this is with the SPRING plate warmer. Up to 12 large plates can be warmed in a very small space. The appliance takes up just as little space in the cupboard after use. The pure cotton cover can be removed and washed by hand.



Tellerwärmer
 Plate warmer
 Chauffe-assiettes
 Scaldapiatti
 Calentador de platos
 Bordenwärmer

- Zum schnellen Vorwärmen von Speisetellern
- Geeignet für bis zu 12 Teller bis max. Ø 32 cm
- Mit Kontrollleuchte
- Abnehmbarer Bezug aus 100% Baumwolle, für Handwäsche geeignet

- For quickly warming plates
- Suitable for up to 12 plates of max. Ø 32 cm
- With indicator light
- Detachable cover made of 100% cotton, suitable for hand wash

220-240 V | 50/60 Hz | 200 W



Maße
 2.0 x 0.30 m

Art.-Nr.
 38 1500 00 10


EAN
 4052356011205

Induktionsgerät BASIC 3.5 kW

Induction unit
Réchaud à induction
Fornello a induzione
Placa de inducción
Inductie kookplaat

- Freistehendes Kochfeld mit Kochfunktion, Warmhaltefunktion, Timerfunktion
- Temperatureinstellung von 60 °C – 240 °C
- 10 Leistungsstufen
- Passend für Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von 12 bis 26 cm
- Gehäuse aus Edelstahl, Oberfläche aus gehärtetem Glas
- Stand-alone induction cooktop with cooking function, keep warm function, timer function
- Temperature adjustment from 60 °C – 240 °C
- 10 power levels
- Suitable for cookware with a bottom diameter from 12 to 26 cm
- Housing made of stainless steel, surface made of tempered glass

220-240V | 50/60 Hz | 3500 W | 16 A



Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
32.0 x 40.0 x 9.5 cm	4.4 kg	58 9135 35 01	4052356009202

Warmhalteplatte GN1/1

Warming tray
Chauffe-plat
Piastra scaldavivande
Placa calefactora
Warmhoudrechaud

PROFESSIONELLE GASTRONOMIE-QUALITÄT

- Präzise Temperatureinstellung in 1 °C – Schritten von 40 °C – 120 °C
- Passend für Gastronorm-Behälter bis GN1/1
- Gehäuse aus Edelstahl hochglanzpoliert, Oberfläche aus gehärtetem Glas

- Exact temperature setting in 1 °C – steps from 40 °C – 120 °C
- Suitable for gastronomic containers up to GN1/1
- Housing made of mirror polished stainless steel, surface made of tempered glass

220-240 V | 50/60 Hz | 400 W



Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
53.5 x 37.0 x 3.0 cm	5.8 kg	38 1400 00 10	4052356004504

Warmhalteplatte PROFESSIONAL

Warming tray
Chauffe-plat
Piastra scaldavivande
Placa calefactora
Warmhoudrechaud

- Temperatur auf der Oberfläche bis zu 115 °C
- Passend für Gastronorm-Behälter bis GN1/1
- Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl, Oberfläche aus gehärtetem Glas
- Temperature on the surface up to 115 °C
- Suitable for gastronomic containers up to GN1/1
- Brushed stainless steel housing, surface made of tempered glass

220-240 V | 50/60 Hz | 230 W



Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
53.8 x 33.8 x 3.9 cm	3.5 kg	38 1300 00 10	4052356008847



[

GAS

TRO





ERLEBNISWELT
GASTRONOMIE

THE GASTRONOMY
EXPERIENCE



Auch für die Gastronomie ist SPRING ein zuverlässiger Service-Partner mit jahrzehntelanger Erfahrung. Professionelle Ausstattung für die ansprechende Präsentation vor dem Gast und ausgefeilte Buffetsysteme bieten eine Auswahl, die für jeden Bedarf die richtige Kombination bereithält.

SPRING is also a reliable service partner with decades of experience for the catering industry. Professional equipment for appealing presentation to the guest and sophisticated buffet systems offer a selection that has the right combination for every need.



WELTWEIT ZU IHREN DIENSTEN

WORLDWIDE AT YOUR SERVICE

Wenn Menschen in gemütlicher Runde zusammenkommen, soll eines ganz sicher nicht passieren: dass liebevoll zubereitete Speisen kalt werden. Die Warmhalteplatten von SPRING sorgen zuverlässig für genussvolle Momente ohne Temperaturverlust. Hochwertige Edelstahlgehäuse in Kombination mit gehärtetem Glas stehen für Qualität und Eleganz. Platzsparend und mit schlankem Design fügen sie sich harmonisch in jede Umgebung ein. Die Einsatzmöglichkeiten sind vielfältig – zum Vorwärmen von Tellern und Schüsseln oder zum stilvollen Warmhalten bei Tisch, am Buffet, beim Brunch oder Festessen. Passend für Gastronomiebehälter bis GN1/1 bieten die Platten auch optimale Unterstützung in der Profiküche. Dank einfachster Bedienung bei maximaler Funktionalität.

When people get together in a cosy atmosphere, there is one thing that should definitely not happen: lovingly prepared food should not be allowed to get cold. The SPRING warming trays reliably ensure enjoyable moments without any loss of temperature. High-quality stainless steel housings combined with tempered glass stand for quality and elegance. Space-saving and with a slim design, they blend harmoniously into any environment. The possibilities are versatile – for preheating plates and bowls or for stylishly keeping food warm at the table, at a buffet, during brunch or at a festive meal. Suitable for catering containers up to GN1/1, the plates also offer optimal support in professional kitchens. Thanks to their simple operation with maximum functionality.

Warmhalteplatte GN1/1

Warming tray
Chauffe-plat
Piastra scaldavivande
Placa calefactora
Warmhoudrechaud

PROFESSIONELLE GASTRONOMIE-QUALITÄT

- Präzise Temperatureinstellung in 1 °C – Schritten von 40 °C – 120 °C
- Passend für Gastronorm-Behälter bis GN1/1
- Gehäuse aus Edelstahl hochglanzpoliert, Oberfläche aus gehärtetem Glas

- Exact temperature setting in 1 °C – steps from 40 °C – 120 °C
- Suitable for gastronomic containers up to GN1/1
- Housing made of mirror polished stainless steel, surface made of tempered glass

220-240 V | 50/60 Hz | 400 W



Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
53.5 x 37.0 x 3.0 cm	5.8 kg	38 1400 00 10	4052356004504

Warmhalteplatte PROFESSIONAL

Warming tray
Chauffe-plat
Piastra scaldavivande
Placa calefactora
Warmhoudrechaud

- Temperatur auf der Oberfläche bis zu 115 °C
- Passend für Gastronorm-Behälter bis GN1/1
- Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl, Oberfläche aus gehärtetem Glas
- Temperature on the surface up to 115 °C
- Suitable for gastronomic containers up to GN1/1
- Brushed stainless steel housing, surface made of tempered glass

220-240 V | 50/60 Hz | 230 W



Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
53.8 x 33.8 x 3.9 cm	3.5 kg	38 1300 00 10	4052356008847





Wärmelampe SINGLE
Heating lamp
Lampe de chauffage
Lampada riscaldante
Lámpara calentadora
Warmtelamp

- Edelstahl hochglanzpoliert, mit stabilem Fuß
- Flexibel einstellbarer Lampenschirm
- Infrarotlampe austauschbar (IR 250 CH IR2)
- Heizleistung Wärmelampe 250 W
- Stainless steel mirror polished, with a stable base
- Flexibly adjustable lampshade
- Replaceable infrared lamp (IR 250 CH IR2)
- Heating power of heating lamp 250 W

220-240 V | 50/60 Hz | 250 W | 1.13 A

Maße	Art.-Nr.	EAN
27.0 x 18.0 x 61.5 cm	49 2027 18 10	4052356006706



Wärmelampe DUO
Heating lamp
Lampe de chauffage
Lampada riscaldante
Lámpara calentadora
Warmtelamp

- Edelstahl hochglanzpoliert, mit stabilem Fuß
- Flexibel einstellbare Lampenschirme
- Infrarotlampen austauschbar (IR 250 CH IR2)
- Heizleistung Wärmelampen 2 x 250 W
- Stainless steel mirror polished, with a stable base
- Flexibly adjustable lampshades
- Replaceable infrared lamps (IR 250 CH IR2)
- Heating power of heating lamp 2 x 250 W

220-240 V | 50/60 Hz | 500 W | 2.27 A

Maße	Art.-Nr.	EAN
37.0 x 34.0 x 61.5 cm	49 2027 18 20	4052356006508



Carving Station SINGLE

- Edelstahl hochglanzpoliert mit Steinplatte
- Mit Unterhitze (50 W) und 1 Wärmelampe (250 W)
- Flexibel einstellbarer Lampenschirm
- Infrarotlampe austauschbar (IR 250 CH IR2)
- Stainless steel mirror polished, with stone plate
- With bottom heat (50 W) and 1 heating lamp (250 W)
- Flexibly adjustable lampshade
- Replaceable infrared lamp (IR 250 CH IR2)

220-240 V | 50/60 Hz | 300 W | 1.36 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
45.0 x 44.0 x 62.0 cm	17.5 kg	49 3000 45 44	4052356004825



Carving Station DUO

- Edelstahl hochglanzpoliert mit Steinplatte
- Mit Unterhitze (50 W) und 2 Wärmelampen (2 x 250 W)
- Flexibel einstellbarer Lampenschirm
- Infrarotlampen austauschbar (IR 250 CH IR2)
- Stainless steel mirror polished, with stone plate
- With bottom heat (50 W) and 2 heating lamps (2 x 250 W)
- Flexibly adjustable lampshade
- Replaceable infrared lamps (IR 250 CH IR2)

220-240 V | 50/60 Hz | 550 W | 2.5 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
63.5 x 46.0 x 62.0 cm	21.2 kg	49 3000 64 46	4052356004412



Wärmelampe SINGLE BLACK
Heating lamp
Lampe de chauffage
Lampada riscaldante
Lámpara calentadora
Warmtelamp

- Edelstahl rostfrei, schwarz beschichtet, mit stabilem Fuß
- Flexibel einstellbarer Lampenschirm
- Infrarotlampen austauschbar (IR 250 CH IR2)
- Heizleistung Wärmelampe 250 W
- Stainless steel, black coated, with a stable base
- Flexibly adjustable lampshade
- Replaceable infrared lamp (IR 250 CH IR2)
- Heating power of heating lamp 250 W

220-240 V | 50/60 Hz | 250 W | 1.13 A

Maße	Art.-Nr.	EAN
27.0 x 18.0 x 61.5 cm	49 2027 51 10	4052356011373



Wärmelampe DUO BLACK
Heating lamp
Lampe de chauffage
Lampada riscaldante
Lámpara calentadora
Warmtelamp

- Edelstahl rostfrei, schwarz beschichtet, mit stabilem Fuß
- Flexibel einstellbare Lampenschirme
- Infrarotlampen austauschbar (IR 250 CH IR2)
- Heizleistung Wärmelampen 2 x 250 W
- Stainless steel, black coated, with a stable base
- Flexibly adjustable lampshades
- Replaceable infrared lamps (IR 250 CH IR2)
- Heating power of heating lamps 2 x 250 W

220-240 V | 50/60 Hz | 500 W | 2.27 A

Maße	Art.-Nr.	EAN
37.0 x 34.0 x 61.5 cm	49 2027 51 20	4052356011380



Carving Station SINGLE BLACK

- Edelstahl rostfrei, schwarz beschichtet, mit schwarzer Steinplatte
- Mit Unterhitze (50 W) und 1 Wärmelampe (250 W)
- Flexibel einstellbarer Lampenschirm
- Infrarotlampe austauschbar (IR 250 CH IR2)
- Stainless steel, black coated, with black stone plate
- With bottom heat (50 W) and 1 heating lamp (250 W)
- Flexibly adjustable lampshade
- Replaceable infrared lamp (IR 250 CH IR2)

220-240 V | 50/60 Hz | 300 W | 1.36 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
45.0 x 44.0 x 62.0 cm	17.5 kg	49 3000 51 44	4052356011359



Carving Station DUO BLACK

- Edelstahl rostfrei, schwarz beschichtet, mit schwarzer Steinplatte
- Mit Unterhitze (50 W) und 2 Wärmelampen (2 x 250 W)
- Flexibel einstellbare Lampenschirme
- Infrarotlampen austauschbar (IR 250 CH IR2)
- Stainless steel, black coated, with black stone plate
- With bottom heat (50 W) and 2 heating lamps (2 x 250 W)
- Flexibly adjustable lampshades
- Replaceable infrared lamps (IR 250 CH IR2)

220-240 V | 50/60 Hz | 550 W | 2.5 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
63.5 x 46.0 x 62.0 cm	21.2 kg	49 3000 51 46	4052356011366

[INDUCTION FUNCTION TABLE]

		Kochfunktion Cooking function Fonction de cuisson Funzione di cottura Función de cocción Kookfunctie	Warmhaltefunktion Keep warm function Fonction chauffe-plat Funzione scaldavivande Función calentadora Warmhoudfunctie
AUFTISCH-INDUKTION			
58 9630 25 01 2.5 KW		✓	✓
58 9635 35 01 3.5 KW		✓	✓
58 9640 35 01 3.5 KW		✓	
58 9335 35 01 3.5 KW		✓	✓
58 9135 35 01 3.5 KW		✓	✓
58 9840 25 31 2.5 KW		✓	✓
58 9841 25 31 2.5 KW		✓	✓
58 9842 10 31 1.0 KW			✓
58 9842 10 24 1.0 KW			✓
62 9847 32 00 3.2 KW		✓	
58 9843 35 31 3.5 KW			✓
58 9842 03 31 0.3 KW	 		✓

INDUCTION FUNCTION TABLE

Timer Timer Minuteur Timer Temporizador Timer	Temperatureinstellung Temperature adjustment Réglage de la température Regolazione della temperatura Ajuste de la temperatura Temperatuurinstelling	Leistungsstufen Power levels Niveaux de puissance Livelli di potenza Niveles de potencia Prestatieniveaus	Topferkennung ab Ø Pot recognition as from Ø Détection casserole de Ø Riconoscimento pentola da Ø Detección olla de Ø Panherkenning vanaf Ø	Tastensperre Key lock Verrouillage touche Blocco tastiera Bloqueo tecla Toetsblokkering	Infrarot-Fernbedienung Infrared remote control Télécommande infrarouge Telecomando a infrarossi Mando a distancia de infrarojos Radio afstandsbediening	Bedienelement Control unit Élément de commande Elemento di controllo Elemento de control Bedieningsselement
	✓ 60-220 °C		12 cm			
	✓ 50-240 °C	✓ 1-19	12 cm			
		✓ 1-19				
✓	✓ 60-240 °C	✓ 1-12	12 cm			
✓	✓ 60-240 °C	✓ 1-10	12 cm			
✓	✓ 60-240 °C		8 cm	✓	✓	
✓	✓ 60-240 °C		8 cm		✓	✓
✓	✓ 60-95 °C		8 cm	✓	✓	
		✓ 1-3	8 cm			✓
✓		✓ 1-9	10 cm			
✓	✓ 60-95 °C		12 cm	✓	✓	
	✓ 60-95 °C		10 cm		✓	✓

BRIGADE PREMIUM

Stielwok mit Rundboden

Wok with round bottom
Wok avec fond rond
Wok con fondo rotondo
Wok con fondo redondo
Wok met ronde bodem

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
35 cm	4.0 L	8.5 cm	16 8217 60 35	7640113014773



Deckel

Lid
Couvercle
Coperchio
Tapa
Deksel



Ø	Art.-Nr.	EAN
35 cm	16 8217 61 35	7640113010751

Induktionsgerät für Wok 3.5 kW

Induction unit for wok
Réchaud à induction à wok
Fornello a induzione per wok
Placa de inducción para wok
Inductie kookplaat voor wok

- Freistehendes Kochfeld mit Rundboden
- Ideal für Wok 16 8217 60 35
- 19 Leistungsstufen
- Gehäuse aus Edelstahl / SCHOTT CERAN® Oberfläche
- Stand-alone cooktop with round bottom
- Ideal for Wok 16 8217 60 35
- 19 Power levels
- Housing made of stainless steel / SCHOTT CERAN® surface

230 V | 50/60 Hz | 3500 W | 15.2 A



Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
52.0 x 38.5 x 22.0 cm	14 kg	58 9640 35 01	7640116140363

Induktionsgerät 3.5 kW

Induction unit
Réchaud à induction
Fornello a induzione
Placa de inducción
Inductie kookplaat

- Freistehendes Kochfeld mit Koch- und Warmhaltefunktion
- Temperatureinstellung von 50 °C – 240 °C
- 19 Leistungsstufen
- Passend für Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von 12 bis 30 cm
- Gehäuse aus Edelstahl / SCHOTT CERAN® Oberfläche

- Stand-alone cooktop with cooking and keep warm function
- Temperature adjustment from 50 °C – 240 °C
- 19 Power levels
- Suitable for cookware with a bottom diameter from 12 to 30 cm
- Housing made of stainless steel / SCHOTT CERAN® surface

230 V | 50/60 Hz | 3500 W | 15.2 A



Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
52.0 x 38.5 x 17.5 cm	13.5 kg	58 9635 35 01	7640116140356

Induktionsgerät 2.5 kW

Induction unit
Réchaud à induction
Fornello a induzione
Placa de inducción
Inductie kookplaat



- Freistehendes Kochfeld mit Koch- und Warmhaltefunktion
- Temperatureinstellung von 60 °C – 220 °C
- Passend für Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von 12 bis 27 cm
- Gehäuse aus Edelstahl / SCHOTT CERAN® Oberfläche

- Stand-alone cooktop with cooking and keep warm function
- Temperature adjustment from 60 °C – 220 °C
- Suitable for cookware with a bottom diameter from 12 to 27 cm
- Housing made of stainless steel / SCHOTT CERAN® surface

230 V | 50/60 Hz | 2500 W | 10.9 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
42.5 x 33.0 x 11.0 cm	6.5 kg	58 9630 25 01	4052356008441

Induktionsgerät 3.5 kW

Induction unit
Réchaud à induction
Fornello a induzione
Placa de inducción
Inductie kookplaat



- Freistehendes Kochfeld mit Koch- und Warmhaltefunktion, Timerfunktion
- Temperatureinstellung von 60 °C – 240 °C
- 12 Leistungsstufen
- Passend für Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von 12 bis 26 cm
- Gehäuse aus Edelstahl / SCHOTT CERAN® Oberfläche

- Stand-alone cooktop with cooking and keep warm function, timer function
- Temperature adjustment from 60 °C – 240 °C
- 12 Power levels
- Suitable for cookware with a bottom diameter from 12 to 26 cm
- Housing made of stainless steel / SCHOTT CERAN® surface

220-240 V | 50/60 Hz | 3500 W | 15 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
43.0 x 34.0 x 12.0 cm	7.6 kg	58 9335 35 01	4052356006812

Induktionsgerät BASIC 3.5 kW

Induction unit
Réchaud à induction
Fornello a induzione
Placa de inducción
Inductie kookplaat



- Freistehendes Kochfeld mit Koch- und Warmhaltefunktion, Timerfunktion
- Temperatureinstellung von 60 °C – 240 °C
- 10 Leistungsstufen
- Passend für Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von 12 bis 26 cm
- Gehäuse aus Edelstahl / Oberfläche aus gehärtetem Glas

- Stand-alone induction cooktop with cooking- and keep warm function, timer function
- Temperature adjustment from 60 °C – 240 °C
- 10 Power levels
- Suitable for cookware with a bottom diameter from 12 to 26 cm
- Housing made of stainless steel / surface made of tempered glass

220-240 V | 50/60 Hz | 3500 W | 16 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
32.0 x 40.0 x 9.5 cm	4.4 kg	58 9135 35 01	4052356009202



INDUCTION

Einbau-Induktionsgerät 2.5 kW

Built-in induction unit
Réchaud à induction encastrable
Fornello a induzione installabile
Placa de inducción encastrada
Inbouw inductie kookplaat

- Mit Koch-, Warmhalte-, Timerfunktion und Tastensperre
- Temperatureinstellung von 60 °C – 240 °C
- Sensor-Touch-Bedienung
- Inklusive Infrarot-Fernbedienung (inkl. 3V Mignon-Zelle, Typ CR2025)
- SCHOTT CERAN® Oberfläche

- With cooking function, keep warm function, timer function, key lock
- Temperature adjustment from 60 °C – 240 °C
- Sensor touch operation
- Including infrared remote control (incl. 3V Mignon cell, Type CR2025)
- SCHOTT CERAN® surface

220-240 V | 50/60 Hz | 2500 W | 10.9 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
36.0 x 36.0 x 8.6 cm	3.8 kg	58 9840 25 31	7640116144903



Einbau-Induktionsgerät 2.5 kW

Built-in induction unit
Réchaud à induction encastrable
Fornello a induzione installabile
Placa de inducción encastrada
Inbouw inductie kookplaat

- Mit Koch-, Warmhalte- und Timerfunktion
- Temperatureinstellung von 60 °C – 240 °C
- Bedienelement
- Inklusive Infrarot-Fernbedienung (inkl. 3V Mignon-Zelle, Typ CR2025)
- SCHOTT CERAN® Oberfläche

- With cooking function, keep warm function, timer function
- Temperature adjustment from 60 °C – 240 °C
- Control element
- Including infrared remote control (incl. 3V Mignon cell, Type CR2025)
- SCHOTT CERAN® surface

220-240 V | 50/60 Hz | 2500 W | 10.9 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
36.0 x 36.0 x 8.6 cm	4.5 kg	58 9841 25 31	7640116144910



Einbau-Induktionsgerät 1.0 kW

Built-in induction unit
Réchaud à induction encastrable
Fornello a induzione installabile
Placa de inducción encastrada
Inbouw inductie kookplaat

- Mit Warmhalte-, Timerfunktion und Tastensperre
- Temperatureinstellung von 60 °C – 95 °C
- Sensor-Touch-Bedienung
- Inklusive Infrarot-Fernbedienung (inkl. 3V Mignon-Zelle, Typ CR2025)
- SCHOTT CERAN® Oberfläche

- With keep warm function, timer function and key lock
- Temperature adjustment from 60 °C – 95 °C
- Sensor touch operation
- Including infrared remote control (incl. 3V Mignon cell, Type CR2025)
- SCHOTT CERAN® surface

220-240 V | 50/60 Hz | 1000 W | 4.3 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
36.0 x 36.0 x 8.6 cm	3.8 kg	58 9842 10 31	4052356000797



Induktionsgerät CBS 1.0 kW

Induction unit
Réchaud à induction
Fornello a induzione
Placa de inducción
Inductie kookplaat

- Warmhalteinduktion mit Bedienelement zum Einsatz als Réchaud der induktiven Chafing Dishes der Serie CBS
- 3 Leistungsstufen
- Oberfläche aus gehärtetem Glas
- Nur zusammen mit CBS Gestell und Adapterrahmen verwendbar

- Keep warm induction unit with control element for use as a warmer for induction suitable Chafing Dishes of collection CBS
- 3 Power levels
- Surface made of tempered glass
- Only usable together with CBS frame and adapter frame

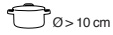
220-240 V | 50 Hz | 1000 W | 4.3 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
Ø 24.5 x 8.6 cm	1.5 kg	58 9842 10 24	4052356004023



Einbau-Induktionsgerät CCS 3.2 kW

Built-in induction unit
Réchaud à induction encastrable
Fornello a induzione installabile
Placa de inducción encastrada
Inbouw inductie kookplaat



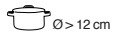
- Mit Koch- und Timerfunktion
- Doppel-Induktionskochfeld mit Sensor-Touch-Bedienung
- 9 Leistungsstufen
- SCHOTT CERAN® Oberfläche
- Cooking function and timer function
- Double induction cooktop with sensor touch operation
- 9 Power levels
- SCHOTT CERAN® surface

230 V | 50 Hz | 3200 W | 13.9 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
70.0 x 43.5 x 9.7 cm	11.0 kg	62 9847 32 00	7640116148451

Flächeninduktion 3.5 kW

Full surface induction
Induction à pleine surface
Induzione a superficie piena
Inducción a toda superficie
Inductie op hele oppervlak



- Mit Warmhalte-, Timerfunktion und Tastensperre
- Vollflächiges Einbau-Induktionsgerät
- Temperatureinstellung von 60 °C – 95 °C
- Sensor-Touch-Bedienung
- Inklusive Infrarot-Fernbedienung (inkl. 3V Mignon-Zelle, Typ CR2025)
- SCHOTT CERAN® Oberfläche

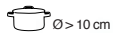
- With keep warm function, timer function and key lock
- Full surface built-in induction unit
- Temperature setting from 60 °C – 95 °C
- Sensor touch operation
- Including infrared remote control (incl. 3V Mignon cell, Type CR2025)
- SCHOTT CERAN® surface

230 V | 50/60 Hz | 3500 W | 15.2 A

Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
80.0 x 38.0 x 11.0 cm	12.6 kg	58 9843 35 31	4052356003811

Einbau-Induktionsgerät 0.3 kW

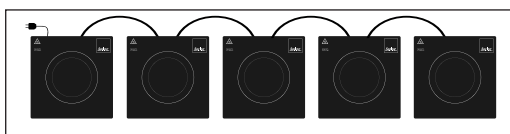
Built-in induction unit
Réchaud à induction encastrable
Fornello a induzione installabile
Placa de inducción encastrada
Inbouw inductie kookplaat



- Warmhaltefunktion
- Mit innovativem Lüftungssystem ohne Ventilator
- Temperatureinstellung von 60 °C – 95 °C
- Erweiterbar auf bis zu 5 Geräte
- Bedienelement
- Inklusive Infrarot-Fernbedienung (inkl. 3V Mignon-Zelle, Typ CR2025)
- SCHOTT CERAN® Oberfläche

- Keep warm function
- With innovative ventilation system without fan
- Temperature adjustment from 60 °C – 95 °C
- Expandable up to 5 devices
- Control unit
- Including infrared remote control (incl. 3V Mignon cell, Type CR2025)
- SCHOTT CERAN® surface

230 V | 50/60 Hz | 300 W



Maße	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
35.5 x 35.5 x 9.1 cm	4.8 kg	58 9842 03 31	4052356009356



BUFFET SOLUTION

Mit unseren Buffet-Stationen und ergänzendem Zubehör bieten wir einzigartige Lösungen für einen professionellen Auftritt, die durch Qualität, Funktion und Flexibilität überzeugen. Dank des hochwertigen, aber schlichten Designs passen die Chafing Dishes & Co., die mit der gleichen Liebe zum Detail entwickelt wurden wie alle Produkte von SPRING, in jedes Ambiente und lenken die Aufmerksamkeit auf die kulinarische Vielfalt.

With our buffet stations and complementary accessories, we offer unique solutions for a professional appearance that impress with quality, function and flexibility. Thanks to the high-quality but simple design, the Chafing Dishes & co., which have been developed with the same attention to detail as all SPRING products, fit into any ambience and draw attention to the culinary variety.



CBS CLASSIC

Das Convertible Buffet System CBS von SPRING eröffnet eine Vielzahl von Möglichkeiten für eine perfekte Speisenpräsentation.

The SPRING Convertible Buffet System CBS offers a variety of possibilities for a perfect and professional food presentation.



1

- für einen komfortablen Überblick über den Inhalt
- for a comfortable overview of the content

2

- ausgefeiltes System für den Austausch der Einsätze
- well thought-out system for changing inserts

3

- für ein automatisches und geräuscharmes Schließen des Deckels.
- for an automatic and silent closing of the lid

4

- aus Edelstahl oder Porzellan, einfach in Handhabung und Reinigung
- made of stainless steel or porcelain, easy to use and clean

5

- hervorragende Wärmeleiteigenschaften, für den Einsatz auf allen Buffet-Situationen geeignet
- outstanding heat conductivity, suitable for all Buffet Solutions

6

- für einen besonders sicheren Stand, geeignet für die Anwendung mit Induktionsgerät CBS oder Pastenbrenner
- for a particularly safe stand, suitable for the use with induction unit CBS or paste burner



Die eingebaute Deckelbremse sorgt für ein geräuscharmes Schließen des Deckels. Ab einem Winkel von 60° schließt der Deckel automatisch.

The lid closes silently thanks to the built-in lid brake. As from a position of 60° the lid closes automatically.



In 90°-Position kann der Deckel leicht angebracht und entfernt werden.

The lid can be fixed and removed easily in a 90° position.



Beim Betrieb ohne Gestell kann das CBS mit dem integrierten höhenverstellbaren Fuß an Ihre individuelle Buffet-Situation angepasst werden.

When used without frame the integrated foot of the CBS is vertically adjustable to your individual requirements.



Kondenswasser wird durch die Öffnung im Deckel über die Abflussmulde in die Wasserwanne zurückgeführt.

Condensed water is drained back into the water pan through an opening in the lid.



Der praktische Hebelbolzen auf der Rückseite vereinfacht das Austauschen der Einsätze.

The useful lifting pin at the back facilitates changing the inserts.

Chafing Dish WINDOW GN1/1

- Inkl. Edelstahlinsert GN1/1
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS
- Incl. stainless steel insert GN1/1
- Usable on built-in induction units or as station with frame for use with fuel paste or induction unit CBS



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
59.0 x 44.0 x 23.0 cm	9.5 L	51 3000 06 10	4052356000421

Gestell für GN1/1

- Frame for GN1/1
- Support pour GN1/1
- Telaio per GN1/1
- Marco para GN1/1
- Onderstel voor GN1/1

- Inkl. 2 Halterungen für Brennpasten-Dosen
- Erweiterbar mit Adapterrahmen für den Betrieb mit dem Induktionsgerät CBS
- Passend zu Chafing Dishes GN1/1 der CBS CLASSIC-Serie
- Incl. 2 holders for fuel paste cups
- Expandable with adapter frame for use with induction unit CBS
- Suitable for GN1/1 Chafing Dishes of CBS CLASSIC series



Maße	Art.-Nr.	EAN
51.0 x 37.5 x 12.0 cm	51 3005 06 10	4052356000438

Chafing Dish Station WINDOW GN1/1

- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahlinsert GN1/1 und Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dosen
- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert GN1/1 and frame with holder for fuel paste cups



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
59.0 x 44.0 x 33.0 cm	9.5 L	51 3002 06 10	4052356000414

Chafing Dish WINDOW GN2/3

- Inkl. Edelstahlinsert GN2/3
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS
- Incl. stainless steel insert GN2/3
- Usable on built-in induction units or as station with adapter frame for use with fuel paste or induction unit CBS



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
41.0 x 44.0 x 23.0 cm	5.0 L	51 3000 06 23	7640113012526

Gestell für GN2/3

Frame for GN2/3
Support pour GN2/3
Telaio per GN2/3
Marco para GN2/3
Onderstel voor GN2/3

- Inkl. 1 Halterung für Brennpasten-Dose
- Erweiterbar mit Adapterrahmen für den Betrieb mit dem Induktionsgerät CBS
- Passend zu Chafing Dishes GN2/3 der CBS CLASSIC-Serie
- Incl. 1 holder for fuel paste cup
- Expandable with adapter frame for use with induction unit CBS
- Suitable for GN2/3 Chafing Dishes of CBS CLASSIC series



Maße	Art.-Nr.	EAN
35.0 x 38.0 x 12.0 cm	51 3005 06 23	7640113012601

Chafing Dish Station WINDOW GN2/3

- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahlinsert GN2/3 und Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dose
- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert GN2/3 and frame with holder for fuel paste cup



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
41.0 x 44.0 x 33.0 cm	5.0 L	51 3002 06 23	7640113012564

Chafing Dish WINDOW Ø 38 cm

- Inkl. Edelstahlinsert Ø 38 cm
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS
- Incl. stainless steel insert Ø 38 cm
- Usable on built-in induction units or as station with adapter frame for use with fuel paste or induction unit CBS



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46.0 x 50.0 x 23.0 cm	5.5 L	51 3000 06 38	7640113012533

Gestell rund Ø 38 cm

Frame round
Support rond
Telaio rotondo
Marco redondo
Onderstel rond

- Inkl. 1 Halterung für Brennpasten-Dose
- Erweiterbar mit Adapterrahmen für den Betrieb mit dem Induktionsgerät CBS
- Passend zu Chafing Dish Ø 38 cm und Suppentopf der CBS CLASSIC-Serie
- Incl. 1 holder for fuel paste cup
- Expandable with adapter frame for use with induction unit CBS
- Suitable for Chafing Dish Ø 38 cm and soup tureen of CBS CLASSIC series



Maße	Art.-Nr.	EAN
29.0 x 44.0 x 12.0 cm	51 3005 06 38	7640113012618

Chafing Dish Station WINDOW Ø 38 cm

- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahlinsert Ø 38 cm und Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dose
- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert Ø 38 cm and frame with holder for fuel paste cup



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46.0 x 50.0 x 33.0 cm	5.5 L	51 3002 06 38	7640113012571



Suppentopf WINDOW 11 L

Soup tureen
Casserole à soupe
Pentola da zuppa
Olla de sopa
Soepketel

- Inkl. Einsatz für Suppentopf 11 L
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS
- Incl. insert for soup tureen 11 L
- Usable on built-in induction units or as station with adapter frame for use with fuel paste or induction unit CBS



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
50.0 x 42.0 x 32.0 cm	11.0 L	51 3004 06 38	4052356000957



Gestell rund Ø 38 cm

Frame round
Support rond
Telaio rotondo
Marco redondo
Onderstel rond

- Inkl. 1 Halterung für Brennpasten-Dose
- Erweiterbar mit Adapterrahmen für den Betrieb mit dem Induktionsgerät CBS
- Passend zu Chafing Dish Ø 38 cm und Suppentopf der CBS CLASSIC-Serie
- Incl. 1 holder for fuel paste cup
- Expandable with adapter frame for use with induction unit CBS
- Suitable for Chafing Dish Ø 38 cm and soup tureen of CBS CLASSIC series

Maße	Art.-Nr.	EAN
29.0 x 44.0 x 12.0 cm	51 3005 06 38	7640113012618



Soup Station WINDOW 11 L

- Bestehend aus Suppentopf, Einsatz für Suppentopf 11 L und Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dose
- Consisting of soup tureen, insert for soup tureen 11 L and frame with holder for fuel paste cup



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
50.0 x 49.0 x 42.0 cm	11.0 L	51 3004 11 38	4052356000940

[CBS CLASSIC CONFIGURATION TABLE]

				51 3000 06 10 GN1/1		51 3000 06 23 GN2/3
GN1/1	54 9541 60 10		✓			
GN1/2	54 9542 60 50		2 x GN1/2*			
GN2/3	54 9543 60 70		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*		✓	
GN1/3	54 9543 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*			2 x GN1/3*
GN1/1	54 0522 60 10		✓			
GN1/2	54 0522 60 50		2 x GN1/2*			
GN2/3	54 0522 60 23		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3 *		✓	
GN1/3	54 0522 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*			2 x GN1/3*
Induction unit CBS 1.0 kW **	58 9842 10 24		✓ + 51 3005 06 10 + 99 9842 10 23		✓ + 51 3005 06 23 + 99 9842 10 23	
GN1/1	51 3005 06 10		✓			
GN2/3	51 3005 06 23				✓	

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
* For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

** Nur mit Adapterrahmen für Induktion verwenden.
** Use with adapter frame for induction only.

Zubehör auf den Seiten 204 ff.
Accessories on pages 204 ffg.

[CBS CLASSIC CONFIGURATION TABLE]

			 Ø 38 cm 51 3000 06 38	 Soup 51 3004 06 38
Ø 38 cm	51 3020 00 38		✓	
Ø 38 cm	51 3010 00 38		✓	
Ø 38 cm	51 3030 00 38			✓
Induction unit CBS 1.0 kW** 58 9842 10 24			✓ + 51 3005 06 38 + 99 9842 10 38	✓ + 51 3005 06 38 + 99 9842 10 38
Ø 38 cm	51 3005 06 38		✓	✓

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
 * For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

** Nur mit Adapterrahmen für Induktion verwenden.
 ** Use with adapter frame for induction only.

Zubehör auf den Seiten 204 ff.
 Accessories on pages 204 ff.

CBS ADVANTAGE

Die Chafing Dishes der Serie CBS ADANTAGE bestechen durch ihre klare Formensprache und ein intelligent konzipiertes Design. Dank ihrer Stapelbarkeit lassen sie sich platzsparend lagern und sicher transportieren – ideal für den professionellen Küchenalltag.

The chafing dishes of the CBS ADANTAGE series impress with their clear lines and intelligently conceived design. Thanks to their stackability, they can be stored in a space-saving manner and transported safely – ideal for everyday professional kitchen use.



1

- für einen komfortablen Überblick über den Inhalt
- for a comfortable overview of the content

2

- ausgefeiltes System für Austausch der Einsätze
- well thought-out system for changing inserts

3

- für ein automatisches und geräuscharmes Schließen des Deckels
- for an automatic and silent closing of the lid

4

- aus Edelstahl oder Porzellan, einfach in Handhabung und Reinigung
- made of stainless steel or porcelain, easy to use and clean

5

- hervorragende Wärmeleiteigenschaften, für den Einsatz auf allen Buffet-Situationen geeignet
- outstanding heat conductivity, suitable for all types of Buffet Solutions

6

- für einen besonders sicheren Stand, geeignet für die Anwendung mit Induktionsgerät CBS oder Brennpaste
- for a particularly safe stand, suitable for the use with induction unit CBS or fuel paste



Die eingebaute Deckelbremse sorgt für ein geräuscharmes Schließen des Deckels. Ab einem Winkel von 60° schließt der Deckel automatisch.

The built-in lid brake assures a silent closing of the lid. As from a position of 60° the lid closes automatically.



In 90°-Position kann der Deckel leicht angebracht und entfernt werden.

The lid can be fixed and removed easily in a 90° position.



Bei Betrieb ohne Gestell kann das CBS mit dem integrierten höhenverstellbaren Fuß an Ihre individuelle Buffet-Situation angepasst werden.

When used without frame the integrated foot of the CBS is vertically adjustable to your individual requirements.



Kondenswasser wird durch die Öffnung im Deckel über die Abflussmulde in die Wasserwanne zurückgeführt.

Condensed water is drained back into the water pan through an opening in the lid.



Das Tauschen der Einsätze wird dank der praktischen seitlichen Griffmulde erheblich erleichtert.

Interchanging the inserts is particularly easy thanks to the useful notch at the side.



Für die Aufbewahrung und den Transport können die CBS ADVANTAGE Chafing Dishes platzsparend gestapelt werden.

CBS ADVANTAGE Chafing Dishes are stackable for space-saving storage or transport.

Chafing Dish WINDOW GN1/1

- Inkl. Edelstahlinsert GN1/1
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS
- Incl. stainless steel insert GN1/1
- Usable on built-in induction units or as station with adapter frame for use with fuel paste or induction unit CBS



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
57.5 x 47.5 x 16.0 cm	9.5 L	51 7000 06 10	4052356004283

Gestell für GN1/1

- Frame for GN1/1
- Support pour GN1/1
- Telaio per GN1/1
- Marco para GN1/1
- Onderstel voor GN1/1

- Inkl. 2 Halterungen für Brennpasten-Dosen
- Inkl. 1 Adapterrahmen für den Betrieb mit dem Induktionsgerät CBS
- Passend zu Chafing Dishes GN1/1 der CBS ADVANTAGE-Serie
- Incl. 2 holders for fuel paste cups
- Incl. 1 adapter frame for use of induction unit CBS
- Suitable for GN1/1 Chafing Dishes of CBS ADVANTAGE series



Maße	Art.-Nr.	EAN
65.0 x 28.0 x 24.5 cm	51 7005 06 10	4052356004313

Chafing Dish Station WINDOW GN1/1

- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahlinsert GN1/1 und Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dosen und Adapterrahmen
- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert GN1/1 and frame with holder for fuel paste cups and adapter frame



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
65.0 x 47.5 x 35.5 cm	9.5 L	51 7002 06 10	4052356004344

Chafing Dish WINDOW GN2/3

- Inkl. Edelstahlinsert GN2/3
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS
- Incl. stainless steel insert GN2/3
- Usable on built-in induction units or as station with adapter frame for use with fuel paste or induction unit CBS



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
40.0 x 48.0 x 16.0 cm	5.0 L	51 7000 06 23	4052356004290

Gestell für GN2/3

- Frame for GN2/3
- Support pour GN2/3
- Telaio per GN2/3
- Marco para GN2/3
- Onderstel voor GN2/3

- Inkl. 1 Halterung für Brennpasten-Dose
- Inkl. 1 Adapterrahmen für den Betrieb mit dem Induktionsgerät CBS
- Passend zu Chafing Dishes GN2/3 der CBS ADVANTAGE-Serie
- Incl. 1 holder for fuel paste cup
- Incl. 1 adapter frame for use of induction unit CBS
- Suitable for GN2/3 Chafing Dishes of CBS ADVANTAGE series



Maße	Art.-Nr.	EAN
47.0 x 28.0 x 24.5 cm	51 7005 06 23	4052356004320

Chafing Dish Station WINDOW GN2/3

- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahlinsert GN2/3, Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dose und Adapterrahmen
- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert GN2/3, frame with holder for fuel paste cups and adapter frame



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
47.0 x 47.5 x 35.5 cm	5.0 L	51 7002 06 23	4052356004351

Chafing Dish WINDOW Ø 30 cm

- Inkl. Edelstahlinsert Ø 30 cm
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS
- Incl. stainless steel insert Ø 30 cm
- Usable on built-in induction units or as station with adapter frame for use with fuel paste or induction unit CBS



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
38.5 x 48.5 x 16.0 cm	4.6 L	51 7000 06 30	4052356004276

Gestell rund Ø 30 cm

Frame round
Support rond
Telaio rotondo
Marco redondo
Onderstel rond

- Mit integrierter Halterung für Induktionsgerät CBS
- Inkl. 1 Halterung für Brennpasten-Dose
- Passend zu Chafing Dish Ø 30 cm und Suppentopf der CBS ADVANTAGE-Serie
- With integrated frame for induction unit CBS
- Incl. 1 holder for fuel paste cup
- Suitable for Chafing Dish Ø 30 cm and soup tureen of CBS ADVANTAGE series



Maße	Art.-Nr.	EAN
34.5 x 34.5 x 24.5 cm	51 7005 06 30	4052356004306

Chafing Dish Station WINDOW Ø 30 cm

- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahlinsert Ø 30 cm und Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dose
- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert and frame with holder for fuel paste cup



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
38.5 x 48.5 x 35.5 cm	4.6 L	51 7002 06 30	4052356004337



Suppentopf WINDOW 13 L

Soup tureen
Casserole à soupe
Pentola da zuppa
Olla de sopa
Soepketel

- Inkl. Einsatz für Suppentopf 13 L
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS
- Incl. insert for soup tureen 13 L
- Usable on built-in induction units or as station with adapter frame for use with fuel paste or induction unit CBS



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
38.5 x 48.5 x 23.0 cm	13.0 L	51 7004 06 30	4052356006065



Gestell rund Ø 30 cm

Frame round
Support rond
Telaio rotondo
Marco redondo
Onderstel rond

- Mit integrierter Halterung für Induktionsgerät CBS
- Inkl. 1 Halterung für Brennpasten-Dose
- Passend zu Chafing Dish Ø 30 cm und Suppentopf der CBS ADVANTAGE-Serie
- With integrated frame for induction unit CBS
- Incl. 1 holder for fuel paste cup
- Suitable for Chafing Dish Ø 30 cm and soup tureen of CBS ADVANTAGE series

Maße	Art.-Nr.	EAN
34.5 x 34.5 x 24.5 cm	51 7005 06 30	4052356004306



Soup Station WINDOW 13 L

- Bestehend aus Suppentopf, Einsatz für Suppentopf 13 L und Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dose
- Consisting of soup tureen, insert for soup tureen 13 L and frame with holder for fuel paste cup



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
38.5 x 48.5 x 45.5 cm	13.0 L	51 7004 11 30	4052356006089

Chafing Dish WINDOW BLACK GN1/1

- Deckel mit schwarz beschichtetem Rand
- Inkl. Edelstahlinsert GN1/1
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS

- Lid with black coated rim
- Incl. stainless steel insert GN1/1
- Usable on built-in induction units or as station with adapter frame for use with fuel paste or induction unit CBS



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
57.5 x 47.5 x 16.0 cm	9.5 L	51 7000 51 10	4052356010765

Gestell für GN1/1

- Frame for GN1/1
- Support pour GN1/1
- Telaio per GN1/1
- Marco para GN1/1
- Onderstel voor GN1/1

- Inkl. 2 Halterungen für Brennpasten-Dosen
- Inkl. 1 Adapterrahmen für den Betrieb mit dem Induktionsgerät CBS
- Passend zu Chafing Dishes GN1/1 der CBS ADVANTAGE-Serie

- Incl. 2 holders for fuel paste cups
- Incl. 1 adapter frame for use of induction unit CBS
- Suitable for GN1/1 Chafing Dishes of CBS ADVANTAGE series



Maße	Art.-Nr.	EAN
65.0 x 28.0 x 24.5 cm	51 7005 06 10	4052356004313

Chafing Dish Station WINDOW BLACK GN1/1

- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahlinsert GN1/1, Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dosen und Adapterrahmen

- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert GN1/1, frame with holder for fuel paste cups and adapter frame



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
65.0 x 47.5 x 35.5 cm	9.5 L	51 7002 51 10	4052356010796

Chafing Dish WINDOW BLACK GN2/3

- Deckel mit schwarz beschichtetem Rand
- Inkl. Edelstahlinsert GN2/3
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS
- Lid with black coated rim
- Incl. stainless steel insert GN2/3
- Usable on built-in induction units or as station with adapter frame for use with fuel paste or induction unit CBS



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
40.0 x 48.0 x 16.0 cm	5.0 L	51 7000 51 23	4052356010772

Gestell für GN2/3

- Frame for GN2/3
- Support pour GN2/3
- Telaio per GN2/3
- Marco para GN2/3
- Onderstel voor GN2/3

- Inkl. 1 Halterung für Brennpasten-Dose
- Inkl. 1 Adapterrahmen für den Betrieb mit dem Induktionsgerät CBS
- Passend zu Chafing Dishes GN2/3 der CBS ADVANTAGE-Serie
- Incl. 1 holder for fuel paste cup
- Incl. 1 frame for use of induction unit CBS
- Suitable for GN2/3 Chafing Dishes of CBS ADVANTAGE series



Maße	Art.-Nr.	EAN
47.0 x 28.0 x 24.5 cm	51 7005 06 23	4052356004320

Chafing Dish Station WINDOW BLACK GN2/3

- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahlinsert GN2/3, Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dose und Adapterrahmen
- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert GN2/3, frame with holder for fuel paste cups and adapter frame



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
47.0 x 47.5 x 35.5 cm	5.0 L	51 7002 51 23	4052356010802

Chafing Dish WINDOW BLACK Ø 30 cm

- Deckel mit schwarz beschichtetem Rand
- Inkl. Edelstahlinsert Ø 30 cm
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionsgeräten oder als Station mit Gestell für den Betrieb mit Brennpaste oder dem Induktionsgerät CBS

- Lid with black coated rim
- Incl. stainless steel insert Ø 30 cm
- Usable on built-in induction units or as station with adapter frame for use with fuel paste or induction unit CBS



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
38.5 x 48.5 x 16.0 cm	4.6 L	51 7000 51 30	4052356010789

Gestell rund Ø 30 cm

- Frame round
- Support rond
- Telaio rotondo
- Marco redondo
- Onderstel rond

- Mit integrierter Halterung für Induktionsgerät CBS
- Inkl. 1 Halterung für Brennpasten-Dose
- Passend zu Chafing Dish Ø 30 cm und Suppentopf der CBS ADVANTAGE-Serie
- With integrated frame for induction unit CBS
- Incl. 1 holder for fuel paste cup
- Suitable for Chafing Dish Ø 30 cm and soup tureen of CBS ADVANTAGE series



Maße	Art.-Nr.	EAN
34.5 x 34.5 x 24.5 cm	51 7005 06 30	4052356004306

Chafing Dish Station WINDOW BLACK Ø 30 cm


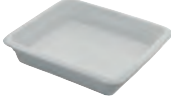







- Bestehend aus Chafing Dish, Edelstahlinsert Ø 30 cm und Gestell mit Halterung für Brennpasten-Dose
- Consisting of Chafing Dish, stainless steel insert Ø 30 cm and frame with holder for fuel paste cup



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
38.5 x 48.5 x 35.5 cm	4.6 L	51 7002 51 30	4052356010819



[CBS ADVANTAGE CONFIGURATION TABLE]

			 GN1/1 51 7000 06 10 51 7000 51 10	 GN2/3 51 7000 06 23 51 7000 51 23
GN1/1	54 9541 60 10		✓	
GN1/2	54 9542 60 50		2 x GN1/2*	
GN2/3	54 9543 60 70		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	✓
GN1/3	54 9543 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	2 x GN1/3*
GN1/1	54 0522 60 10		✓	
GN1/2	54 0522 60 50		2 x GN1/2*	
GN2/3	54 0522 60 23		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	✓
GN1/3	54 0522 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	2 x GN1/3*
Induction unit CBS 1.0 kW	58 9842 10 24		✓ + 51 7005 06 10	✓ + 51 7005 06 23
GN1/1	51 7005 06 10		✓	
GN2/3	51 7005 06 23			✓

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
 * For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

Zubehör auf den Seiten 204 ff.
 Accessories on pages 204 ffg.

[CBS ADVANTAGE CONFIGURATION TABLE]

			 Ø 30 cm 51 7000 06 30 51 7000 51 30	 Soup 51 7004 06 30
Ø 30 cm	54 9546 60 30		✓	
Ø 30 cm	54 9545 60 30		✓	
Ø 30 cm	54 0510 60 30		✓	
Ø 30 cm	51 7030 00 30			✓
Induction unit CBS 1.0 kW 58 9842 10 24			✓ + 51 7005 06 30	✓ + 51 7005 06 30
51 7005 06 30			✓	✓

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
 * For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

Zubehör auf den Seiten 204 ff.
 Accessories on pages 204 ffg.

COMPLETE

Das Chafing Dish COMPLETE von SPRING ist die Komplettlösung für eine individuelle und flexible Speisenpräsentation am Buffet.

The Chafing Dish COMPLETE from SPRING is the complete solution for an individual and flexible food presentation at the buffet.



1

- für ein automatisches und geräuscharmes Schließen des Deckels
- for an automatic and silent closing of the lid

2

- aus Edelstahl oder Porzellan, einfach in Handhabung und Reinigung
- made of stainless steel or porcelain, easy to use and clean

3

- für einen komfortablen Überblick über den Inhalt
- for a comfortable overview of the content

4

- für einen sicheren Stand, geeignet für die Anwendung mit dem im Lieferumfang enthaltenen Heizelement oder mit dem Induktionsgerät CBS
- for a particularly safe stand, suitable for the use with included heating unit or the induction unit CBS

5

- mit Drehregler für 2 Temperaturstufen und Kontrollleuchte
- with rotary control knob for 2 temperature levels and control light

220-240 V | 50 Hz | 700 W

6

- mit Griffmulde zum leichten Wechsel der Einsätze, hervorragende Wärmeleit-eigenschaften für optimale Hitzeübertragung
- with notch for easy changing inserts, outstanding heat conductivity for optimum heat transfer



Die Deckelbremse sorgt für ein geräuscharmes Schließen des Deckels. Ab einem Winkel von 75° schließt der Deckel automatisch.

The lid brake assures a silent closing of the lid. As from a position of 75° the lid closes automatically.



In 90°-Position kann der Deckel leicht angebracht und entfernt werden.

The lid can be fixed and removed easily in a 90° position.



Kondenswasser wird kontrolliert über die Abflussmulde in die Wasserwanne zurückgeführt.

Condensed water is returned into the water pan in a controlled manner through the draining recess.



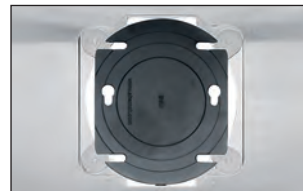
4 einstellbare Auflagepunkte für eine unterschiedlich große Auflagefläche.

4 adjustable support points for a different sized support surface.



Heizelement mit Drehregler für 180 °C und 280 °C.

Heating unit with rotary knob for 180 °C and 280 °C.



Federlagerte Halterung für das Heizelement für optimale Wärmeübertragung an die Wasserwanne.

Spring loaded support for the heating unit for optimum heat transfer to the water pan.

Chafing Dish WINDOW GN1/1

- Inkl. Edelstahlinsert GN1/1
- Inkl. elektrischem Heizelement mit Drehregler für 2 Temperaturstufen und Kontrollleuchte
- Auch für den Betrieb mit dem Induktionsgerät CBS geeignet
- Incl. stainless steel insert GN1/1
- Incl. electric heating element with regulating knob for 2 temperature levels and control light
- Also suitable for use with induction unit CBS



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
57.5 x 47.5 x 24.0 cm	9.0 L	52 1000 06 10	4052356012004

[COMPLETE
CONFIGURATION TABLE]



GN1/1
52 1000 06 10

GN1/1	54 9541 60 10		✓
GN1/2	54 9542 60 50		2 x GN1/2*
GN2/3	54 9543 60 70		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*
GN1/3	54 9543 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*
GN1/1	54 0522 60 10		✓
GN1/2	54 0522 60 50		2 x GN1/2*
GN2/3	54 0522 60 23		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*
GN1/3	54 0522 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*
GN1/1	54 0521 60 10		✓
GN1/2	54 0521 60 50		2 x GN1/2*
GN2/3	54 0521 60 23		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*
GN1/3	54 0521 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*
Induction unit CBS 1.0 kW	58 9842 10 24		✓

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
* For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

Zubehör auf den Seiten 204 ff.
Accessories on pages 204 ffg.



1

- für ein automatisches und geräuscharmes Schließen des Deckels
- for an automatic and silent closing of the lid

3

- aus Edelstahl, einfach in Handhabung und Reinigung
- made of stainless steel, easy to use and clean

2

- für einen komfortablen Überblick über den Inhalt
- for a comfortable overview of the content

4

- hervorragende Wärmeleiteigenschaften, für den Einsatz auf Einbau-Induktionen geeignet
- outstanding heat conductivity, suitable for use on built-in induction units



Chafing Dish WINDOW Ø 28 cm

- Inkl. Edelstahlinsert Ø 28 cm
- Einsetzbar auf Einbau-Induktionen
- Incl. stainless steel insert Ø 28 cm
- Usable on built-in induction units



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 38.5 x 16.5 cm	4.0 L	51 8000 06 28	4052356011847

Edelstahlinsert

Stainless steel insert
Insert en acier inoxydable
Inserto di acciaio inossidabile
Inserto de acero inoxidable
Edelstalen inzet



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 28.0 x 8.5 cm	4.0 L	51 8010 00 28	4052356011854

RONDO

Die Chafing Dish-Serie RONDO verleiht dank ihrer Eleganz jedem Buffet ein stilvolles Ambiente. Verschiedene Designs und Ausführungen werden allen Ansprüchen gerecht und ermöglichen auch den Einbau in Buffets.

The RONDO Chafing Dish series gives every buffet a stylish ambience thanks to its elegance. Various designs and versions meet every demand and even allow the installation in buffets.



1

- für komfortables Öffnen, ermöglicht die Verwendung auch von tiefen Einsätzen
- for comfortable opening, allows the use even of deep inserts

2

- nach Bedarf einstellbar auf 100° oder 180°
- adjustable to 100° or 180° as needed

3

- sorgt für ein automatisches und geräuscharmes Schließen des Deckels
- assures an automatic and silent closing of the lid

4

- aus Edelstahl oder Porzellan, einfach in Handhabung und Reinigung
- made of stainless steel or porcelain, easy to use and clean

5

- für den Betrieb mit Brennpaste; demontiert zum Betrieb mit Heizelement
- suitable for use with fuel paste; dismantled for use with heating unit

6

- für einen besonders sicheren Stand
- for a particularly safe stand



Die eingebaute Deckelbremse sorgt für ein geräuscharmes Schließen des Deckels.

The built-in lid brake assures a silent closing of the lid.



Das integrierte Ablaufsystem führt Kondenswasser zuverlässig zurück in die Wasserwanne.

The integrated draining system reliably leads condensed water back into the water pan.



Chafing Dish Station GN1/1

Mit dem im Lieferumfang enthaltenen Stützrahmen können bis zu 10 cm tiefe Einsätze verwendet werden.

The included support frame allows the use of inserts with up to 10 cm depth.

Chafing Dish Station Ø 30 cm

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell, Edelstahlinsert Ø 30 cm und Brennerblech
- With roll top lid
- Consisting of frame, stainless steel insert Ø 30 cm and burner holder



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 44.0 x 42.0 cm	4.6 L	48 2556 06 30	7640113011871

Chafing Dish Station Ø 40 cm

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell, Edelstahlinsert Ø 40 cm und Brennerblech
- With roll top lid
- Consisting of frame, stainless steel insert Ø 40 cm and burner holder



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 54.5 x 50 cm	8.0 L	48 2556 06 40	7640113011888

Chafing Dish Station GN1/1

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell, Edelstahlinsert GN1/1, Brennerblech und Stützrahmen zur Verwendung von bis zu 10 cm tiefen Einsätzen
- With roll top lid
- Consisting of frame, stainless steel insert GN1/1, burner holder and support frame for use of stainless steel inserts with up to 10 cm depth



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 49.0 x 40.0 cm	9.5 L	48 2556 06 10	7640113011819

Chafing Dish Station Ø 30 cm

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell, Edelstahlinsert Ø 30 cm und Brennerblech
- With roll top lid
- Consisting of frame, stainless steel insert Ø 30 cm and burner holder



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 44.0 x 42.0 cm	4.6 L	46 2510 06 30	7640113011390

Chafing Dish Station Ø 40 cm

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell, Edelstahlinsert Ø 40 cm und Brennerblech
- With roll top lid
- Consisting of frame, stainless steel insert Ø 40 cm and burner holder



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 54.5 x 50.0 cm	8.0 L	46 2510 06 40	7640113011406

Chafing Dish Station GN1/1

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell, Edelstahlinsert GN1/1, Brennerblech und Stützrahmen zum Einsatz von bis zu 10 cm tiefen Einsätzen
- With roll top lid
- Consisting of frame, stainless steel insert GN1/1, burner holder and support frame for use of stainless steel inserts with up to 10 cm depth



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 48.0 x 40.0 cm	9.5 L	46 2509 06 10	7640113011338

[RONDO ADVANTAGE]

Zur platzsparenden Aufbewahrung und zum komfortablen Transport sind die Chafing Dishes RONDO ADVANTAGE stapelbar.

For space sparing storage and comfortable transport the Chafing Dishes RONDO ADVANTAGE are stackable.

Chafing Dish Station Ø 30 cm

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell mit rutschhemmenden Füßen, stapelbar, Edelstahlinsert Ø 30 cm und Brennerblech
- With roll top lid
- Consisting of frame with non-slip feet, stackable, stainless steel insert Ø 30 cm and burner holder



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 44.0 x 42.0 cm	4.6 L	44 2586 06 30	7640113012090

Chafing Dish Station Ø 40 cm

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell mit rutschhemmenden Füßen, stapelbar, Edelstahlinsert Ø 40 cm und Brennerblech
- With roll top lid
- Consisting of frame with non-slip feet, stackable, stainless steel insert Ø 40 cm and burner holder



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 54.5 x 50.0 cm	8.0 L	44 2586 06 40	7640113012106

Chafing Dish Station GN1/1

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Gestell mit rutschhemmenden Füßen, stapelbar, Edelstahlinsert GN1/1, Brennerblech und Stützrahmen zum Einsatz von bis zu 10 cm tiefen Einsätzen
- With roll top lid
- Consisting of frame with non-slip feet, stackable, stainless steel insert GN1/1, burner holder and support frame for use of stainless steel inserts with up to 10 cm depth



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 45.0 x 42.0 cm	9.5 L	44 2585 06 10	7640113012069

Die BUILT-IN Chafing Dishes RONDO können in Buffet-Systeme eingebaut und mit den regulierbaren Heizelementen betrieben werden.

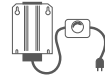
The BUILT-IN Chafing Dishes RONDO can be mounted into buffet systems and operated with the adjustable heating units.

BUILT-IN



Chafing Dish Ø 30 cm

- Mit Rolltop-Deckel
- Inkl. Edelstahlinsert Ø 30 cm
- With roll top lid
- Incl. stainless steel insert Ø 30 cm



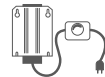
Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 44.0 x 22.5 cm	4.6 L	50 2547 06 30	7640113011741

BUILT-IN



Chafing Dish Ø 40 cm

- Mit Rolltop-Deckel
- Inkl. Edelstahlinsert Ø 40 cm
- With roll top lid
- Incl. stainless steel insert Ø 40 cm



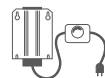
Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 54.5 x 27.0 cm	8.0 L	50 2547 06 40	7640113011758

BUILT-IN





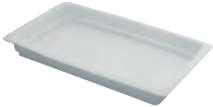

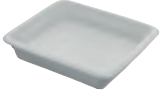












Chafing Dish GN1/1

- Mit Rolltop-Deckel
- Bestehend aus Edelstahlinsert GN1/1 und Stützrahmen zum Einsatz von bis zu 10 cm tiefen Einsätzen
- With roll top lid
- Consisting of stainless steel insert GN1/1 and support frame for use of stainless steel inserts with up to 10 cm depth



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 48.0 x 23.0 cm	9.5 L	50 2546 06 10	7640113011680

[RONDO CONFIGURATION TABLE]

			 GN1/1 44 2585 06 10 46 2509 06 10 48 2555 06 10	 GN1/1 50 2546 06 10
GN1/1	54 9541 60 10		✓	✓
GN1/2	54 9542 60 50		2 x GN1/2*	2 x GN1/2*
GN2/3	54 9543 60 70		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3* + 1 x GN1/3*
GN1/3	54 9543 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3* 1 x GN1/3* + 1 x GN2/3*
GN1/1	54 0522 60 10		✓	✓
GN1/2	54 0522 60 50		2 x GN1/2*	2 x GN1/2*
GN2/3	54 0522 60 23		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3* + 1 x GN1/3*
GN1/3	54 0522 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*
GN1/1	54 0521 60 10		✓	✓
GN1/2	54 0521 60 50		2 x GN1/2*	2 x GN1/2*
GN2/3	54 0521 60 23		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3* + 1 x GN1/3*
GN1/3	54 0521 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*
4.5 L	40 2557 06 04		2 x + 1 x 54 0509 61 10	2 x + 1 x 54 0509 61 10
GN1/1	54 0509 61 10		✓	✓
60 9505 80 01 60 9511 50 01			1 x 60 9505 80 01 2 x 60 9511 50 01	1 x 60 9505 80 01 2 x 60 9511 50 01

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
* For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

[RONDO CONFIGURATION TABLE]

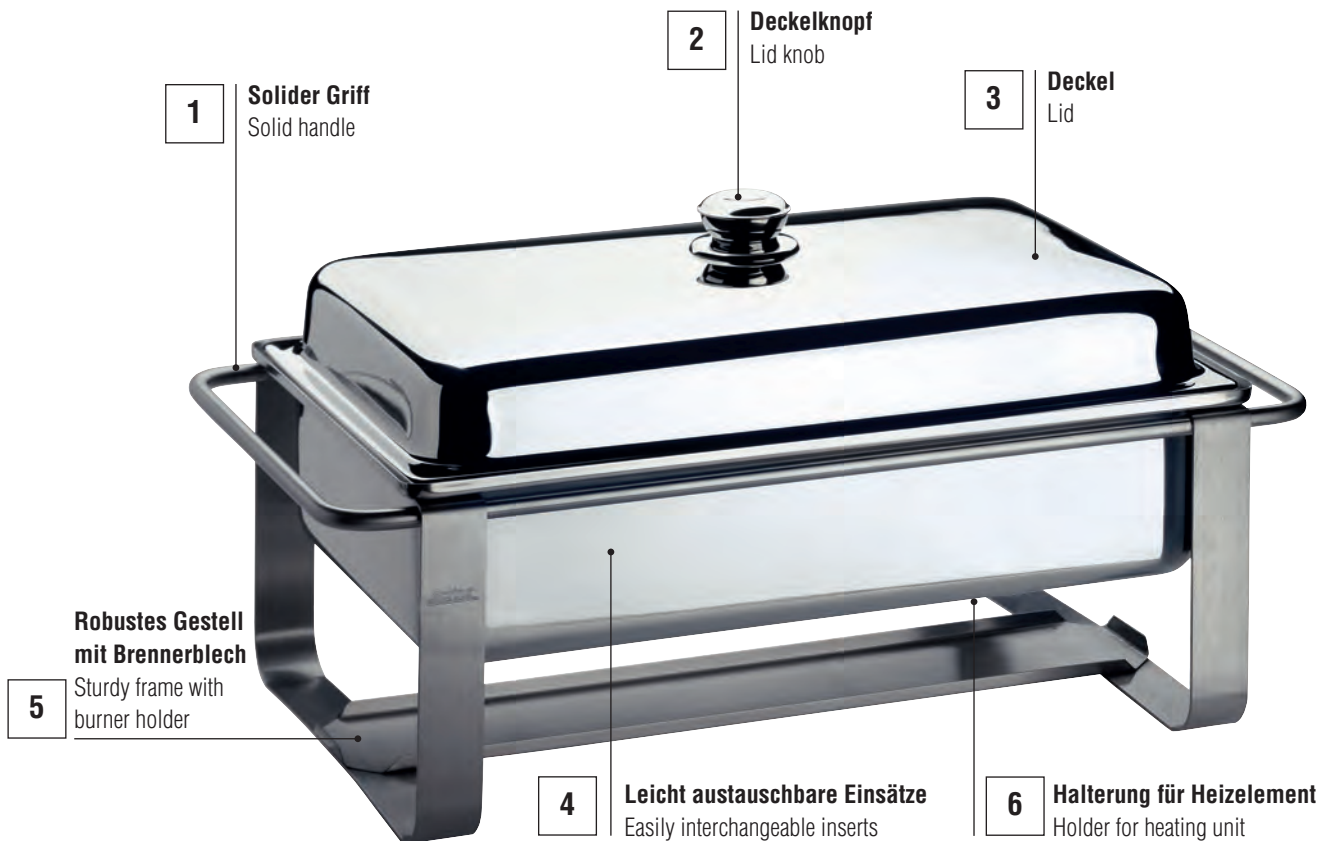
					
		Ø 40 cm 44 2586 06 40 46 2510 06 40 48 2556 06 40	Ø 30 cm 44 2586 06 30 46 2510 06 30 48 2556 06 30	Ø 40 cm 50 2547 06 40	Ø 30 cm 50 2547 06 30
Ø 30 cm 54 9546 60 30			✓		✓
Ø 40 cm 54 9546 60 40		✓		✓	
Ø 30 cm 54 9545 60 30			✓		✓
Ø 40 cm 54 9545 60 40		✓		✓	
Ø 30 cm 54 0510 60 30			✓		✓
Ø 40 cm 54 0510 60 40		✓		✓	
10 L 40 2557 06 10			✓ + 54 0510 61 10		✓ + 54 0510 61 10
Ø 30 cm 54 0510 61 10			✓		✓
60 9505 80 01		1 x 60 9505 80 01		1 x 60 9505 80 01	
60 9511 50 01			1 x 60 9511 50 01		1 x 60 9511 50 01

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
 * For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

Zubehör auf den Seiten 204 ff.
 Accessories on pages 204 fig.

Die Chafing Dish-Serie CLASSIC CATERING überzeugt durch perfekte Technik, durchdachte Details und ein zeitloses Design. Vielfältige Kombinationsmöglichkeiten werden jedem Anspruch und allen Gegebenheiten am Buffet gerecht.

The CLASSIC CATERING Chafing Dish series impresses with perfect technology, well thought-out details and a timeless design. A wide range of possible combinations meets every requirement and all conditions at the buffet.



1

- aus dem umlaufenden Rahmen herausgearbeitet für sicheren Transport
- built out of the circumferential frame for safe transport

2

- durch die besondere Konstruktion wärmeisolierend
- heat insulating thanks to the special construction

3

- wahlweise mit Hauben- oder Rolltop-Deckel nutzbar, beide auch für tiefe Einsätze geeignet
- usable optionally with lift-off lid or roll top lid, both suitable for deep inserts as well

4

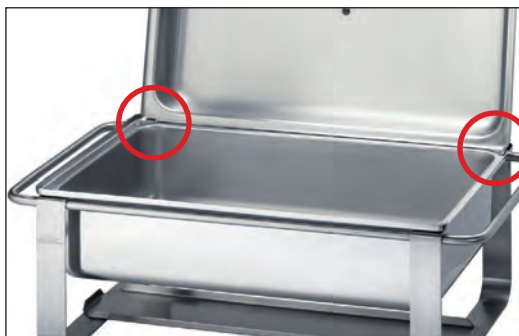
- aus Edelstahl oder Porzellan, einfach in Handhabung und Reinigung
- made of stainless steel or porcelain, easy to use and clean

5

- für einen besonders stabilen Stand und sicheres Abstellen der Brennpastendosen
- for a particularly stable stand and safe placement of fuel paste cups

6

- für den Betrieb mit Heizelement
- suitable for use with heating unit



Zur komfortablen Bedienung kann der abgehobene Haubendeckel hinten aufgestellt werden; Kondenswasser fließt in die Auffangrinne.

For comfortable use the lift-off lid can be fixed at the back, condensed water flows into the drain channel.



Auch das platzsparende seitliche Aufstellen des Haubendeckels ist möglich.

The lid can also be placed on the side to save space.



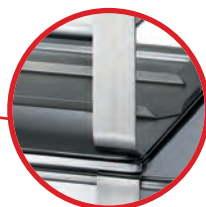
Der Rolltop-Deckel kann weit nach hinten geöffnet werden und ermöglicht so das leichte Entnehmen der Speisen. Die integrierte Deckelstütze erleichtert das Wechseln der Einsätze.

The roll top lid can be opened wide to the back to assure an easy removal of the food. The integrated lid support facilitates interchanging the inserts.



Zur platzsparenden Aufbewahrung und zum komfortablen Transport sind die Chafing Dishes CLASSIC CATERING stapelbar.

For space-saving storage and comfortable transport the Chafing Dishes CLASSIC CATERING are stackable.



BUILT-IN



Chafing Dish GN1/1

- Mit Haubendeckel, ohne Einsatz
- Zum Einbau in Buffets, Betrieb nur mit regulierbarem Heizelement
- With lift-off lid, without insert
- To mount into buffets, operation only with adjustable heating unit

Für Einsätze bis maximal 14 L
For inserts of up to 14 L



Maße	Art.-Nr.	EAN
55.0 x 35.0 x 25.0 cm	42 2491 06 10	7640116143715



Chafing Dish Station GN1/1

- Mit Haubendeckel, ohne Einsatz
- Inkl. Gestell, stapelbar
- Ohne Gestell zum Einbau in Buffets geeignet, Betrieb dann nur mit regulierbarem Heizelement
- With lift-up lid, without insert
- Incl. frame, stackable
- Without frame suitable to mount into buffets, then operation only with adjustable heating unit

Für Einsätze bis maximal 14 L
For inserts of up to 14 L



Maße	Art.-Nr.	EAN
64.0 x 35.0 x 34.0 cm	40 2500 06 10	7640113011215



Chafing Dish Station GN1/1

- Mit Rolltop-Deckel, ohne Einsatz
- Inkl. Gestell, stapelbar
- Ohne Gestell zum Einbau in Buffets geeignet, Betrieb dann nur mit regulierbarem Heizelement
- With roll top lid, without insert
- Incl. frame, stackable
- Without frame suitable to mount in into buffets, then operation only with adjustable heating unit

Für Einsätze bis maximal 14 L
For inserts of up to 14 L



Maße	Art.-Nr.	EAN
64.0 x 38.0 x 39.0 cm	40 2587 06 10	7640113012113



Rolltop-Deckel

Roll top lid
Couvercle
Coperchio
Tapa
Deksel

- Komfortables Öffnen und Schließen
- Mit integrierter Deckelstütze für komfortables Wechseln der Einsätze
- Comfortable opening and closing
- With integrated lid support for comfortable interchanging of inserts



Maße

Art.-Nr.

EAN

53.0 x 33.0 x 17.0 cm

40 2533 61 10

7640113013349

Soup Station GN1/1

- Bestehend aus Gestell, 2 x Suppentopf mit Deckel je 4.5 L und Adapterrahmen für Suppentöpfe
- Ohne Gestell zum Einbau in Buffets geeignet, Betrieb dann nur mit regulierbarem Heizelement
- Deckelhalterung separat erhältlich
- Consisting of frame, 2 x soup pot with lid each 4.5 L and support frame for soup tureens
- Without frame suitable to mount into buffets, then operation only with adjustable heating unit
- Lid holder available separately



Maße

Inhalt

Art.-Nr.

EAN

64.0 x 35.0 x 34.0 cm

2 x 4.5 L

40 2561 06 10

7640113011918

Soup Station Ø 30 cm 10 L



- Bestehend aus Gestell, Suppentopf mit Deckel 10 L, Stützring, Halterung für Brennpasten-Dose und Windschutz
- Ohne Gestell zum Einbau in Buffets geeignet, Betrieb dann nur mit regulierbarem Heizelement
- Deckelhalterung separat erhältlich
- Consisting of frame, soup tureen with lid 10 L, support ring, holder for fuel paste cup and wind protection
- Without frame suitable to mount into buffets, then operation only with adjustable heating unit
- Lid holder available separately



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 38.5 x 39.0 cm	10.0 L	40 2573 06 37	7640113011956

Suppentopf

Soup tureen
Casserole à soupe
Pentola da zuppa
Olla de sopa
Soepketel

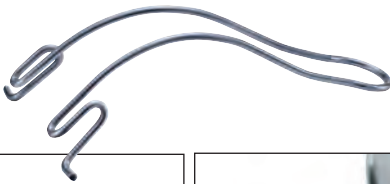


- Mit Deckel, passend zu Chafing Dishes CLASSIC CATERING und RONDO, nur mit Adapterrahmen bzw. Stützring verwendbar
- With lid, suitable for Chafing Dishes CLASSIC CATERING and RONDO, usable only with adapter frame resp. support ring

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 24.0 x 18.0 cm	4.5 L	40 2557 06 04	7640113013783
Ø 30.0 x 21.5 cm	10.0 L	40 2557 06 10	7640113013776

Deckelhalterung zu Suppentopf

Lid holder for soup tureen
Support de couvercle pour casserole à soupe
Supporto di coperchio per pentola da zuppa
Soporte de tapa para olla de sopa
Dekselhouder voor soepketel



	Art.-Nr.	EAN
für/for 4.5 L	40 2560 65 00	4052356006416
für/for 10 L	40 2560 67 00	7640116146723



Chafing Dish Station KING SIZE Ø 70 cm

- Mit Deckel
- Bestehend aus Gestell, Edelstahleinsatz Ø 70 cm, Halterung für Brennpasten-Dose und Windschutz
- With lid
- Consisting of frame, stainless steel insert Ø 70 cm, holder for fuel paste cup and wind protection



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 83.0 x 56.0 cm	36.0 L	40 2539 96 70	7640113019808

Edelstahleinsatz KING SIZE
 Stainless steel insert
 Insert en acier inoxydable
 Inserto di acciaio inossidabile
 Inserto de acero inoxidable
 Edeltalen inzet



Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 70.0 cm x 10.0 cm	36.0 L	54 0539 60 70	7640113013387

[CLASSIC CATERING CONFIGURATION TABLE]



			GN1/1 40 2500 06 10	GN1/1 40 2587 06 10	GN1/1 42 2491 06 10
GN1/1	40 2533 61 10		✓		✓
GN1/1	54 9541 60 10		✓	✓	✓
GN1/2	54 9542 60 50		2 x GN1/2*	2 x GN1/2*	2 x GN1/2*
GN2/3	54 9543 60 70		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*
GN1/3	54 9543 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*
GN1/1	54 0522 60 10		✓	✓	✓
GN1/2	54 0522 60 50		2 x GN1/2*	2 x GN1/2*	2 x GN1/2*
GN2/3	54 0522 60 23		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*
GN1/3	54 0522 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*
GN1/1	54 0521 60 10		✓	✓	✓
GN1/2	54 0521 60 50		2 x GN1/2*	2 x GN1/2*	2 x GN1/2*
GN2/3	54 0521 60 23		1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*	1 x GN2/3 + 1 x GN1/3*
GN1/3	54 0521 60 30		3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*	3 x GN1/3* 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3*
4.5 L	40 2557 06 04		2 x + 1 x 54 0559 61 10	2 x + 1 x 54 0559 61 10	2 x + 1 x 54 0559 61 10
GN1/1	54 0559 61 10		✓	✓	✓
60 9505 80 01			1 x 60 9505 80 01	1 x 60 9505 80 01	1 x 60 9505 80 01
60 9511 50 01			2 x 60 9511 50 01	2 x 60 9511 50 01	2 x 60 9511 50 01


* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
 * For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

Zubehör auf den Seiten 204 ff.
Accessories on pages 204 ffg.

CLASSIC CATERING
CONFIGURATION TABLE



Ø 70 cm
40 2539 96 70

<p>54 0539 60 70</p> 	<p>✓</p>
<p>60 9505 80 01</p> 	<p>1 x 60 9505 80 01</p>

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
 * For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

Zubehör auf den Seiten 204 ff.
Accessories on pages 204 ffg.



Porzellaneinsatz GN1/1

Porcelain insert
Insert en porcelaine
Inserto di porcellana
Inserto de porcelana
Porseleinen inzet

- Stapelbar, passend zu allen SPRING Chafing Dishes, ofenfestes Hartporzellan
- Stackable, suitable for all SPRING Chafing Dishes, ovenproof hard porcelain

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
53.0 x 32.5 x 6.0 cm	8.0 L	54 9541 60 10	7640113018191



Porzellaneinsatz GN2/3*

Porcelain insert
Insert en porcelaine
Inserto di porcellana
Inserto de porcelana
Porseleinen inzet

- Stapelbar, passend zu allen SPRING Chafing Dishes, ofenfestes Hartporzellan
- Stackable, suitable for all SPRING Chafing Dishes, ovenproof hard porcelain

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
35.5 x 32.5 x 6.0 cm	5.0 L	54 9543 60 70	7640116144439



Porzellaneinsatz GN1/2*

Porcelain insert
Insert en porcelaine
Inserto di porcellana
Inserto de porcelana
Porseleinen inzet

- Stapelbar, passend zu allen SPRING Chafing Dishes, ofenfestes Hartporzellan
- Stackable, suitable for all SPRING Chafing Dishes, ovenproof hard porcelain

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
26.5 x 32.5 x 6.0 cm	3.2 L	54 9542 60 50	7640113018207



Porzellaneinsatz GN1/3*

Porcelain insert
Insert en porcelaine
Inserto di porcellana
Inserto de porcelana
Porseleinen inzet

- Stapelbar, passend zu allen SPRING Chafing Dishes, ofenfestes Hartporzellan
- Stackable, suitable for all SPRING Chafing Dishes, ovenproof hard porcelain

Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
17.5 x 32.5 x 6.0 cm	2.5 L	54 9543 60 30	7640116144422

* Bei Einsatz mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
* For operation of one Chafing Dish with several GN inserts we recommend the use of the respective amount of stabilizer bars.

Porzellaneinsatz

Porcelain insert
Insert en porcelaine
Inserto di porcellana
Inserto de porcelana
Porseleinen inzet

- Stapelbar, passend zu SPRING-Kochgeschirr Ø 20/24 cm, ofenfestes Hartporzellan
- Stackable, suitable for SPRING cookware Ø 20/24 cm, ovenproof hard porcelain



	Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
	Ø 20 cm x 7.0 cm	1.0 L	54 9546 60 20	4052356008427
	Ø 24 cm x 7.0 cm	1.5 L	54 9546 60 24	4052356008434

- Stapelbar, ofenfestes Hartporzellan, passend zu:
- Stackable, ovenproof hard porcelain, suitable for:

	Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
RONDO / CBS ADVANTAGE	Ø 30 cm x 4.5 cm	2.2 L	54 9546 60 30	7640113013059



- Stapelbar, ofenfestes Hartporzellan, passend zu:
- Stackable, ovenproof hard porcelain, suitable for:

	Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
CBS CLASSIC	Ø 38 cm x 6.0 cm	5.5 L	51 3020 00 38	7640113012649
RONDO	Ø 40 cm x 6.0 cm	5.5 L	54 9546 60 40	4052356001336



Porzellaneinsatz YIN YANG

Porcelain insert
Insert en porcelaine
Inserto di porcellana
Inserto de porcelana
Porseleinen inzet

- Unterteilt in 2 gleich große Teile, ofenfestes Hartporzellan, passend zu:
- Divided into 2 equal sections, ovenproof hard porcelain, suitable for:



	Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
RONDO / CBS ADVANTAGE	Ø 30 cm x 4.5 cm	2.0 L	54 9545 60 30	7640113013066
	Ø 40 cm x 5.5 cm	5.0 L	54 9545 60 40	7640113018221



Edelstahleinsatz

Stainless steel insert
Insert en acier inoxydable
Inserto di acciaio inossidabile
Inserto de acero inoxidable
Edelstalen inzet

- Passend zu allen SPRING Chafing Dishes
- Suitable for all SPRING Chafing Dishes

	Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
GN1/1	53.0 x 32.5 x 6.5 cm	9.5 L	54 0522 60 10	7640113013264
GN2/3*	35.5 x 32.5 x 6.5 cm	5.0 L	54 0522 60 23	7640113011543
GN1/2*	26.5 x 32.5 x 6.5 cm	4.0 L	54 0522 60 50	7640113013271
GN1/3*	17.5 x 32.5 x 6.5 cm	2.5 L	54 0522 60 30	7640113013288



Edelstahleinsatz RONDO, tief

Stainless steel insert, deep
Insert en acier inoxydable, profond
Inserto di acciaio inossidabile, profondo
Inserto de acero inoxidable, profundo
Edelstalen inzet, diep

- Passend zu Chafing Dishes RONDO, nur mit Stützrahmen verwendbar
- Suitable for Chafing Dishes RONDO, usable only with support frame

	Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
GN1/1	53.0 x 32.5 x 10.0 cm	14 L	54 0521 60 10	7640113013219
GN2/3*	35.5 x 32.5 x 10.0 cm	8.0 L	54 0521 60 23	7640113011550
GN1/2*	26.5 x 32.5 x 10.0 cm	6.5 L	54 0521 60 50	7640113013226
GN1/3*	17.5 x 32.5 x 10.0 cm	4.0 L	54 0521 60 30	7640113013233

1.		Edelstahleinsatz Stainless steel insert Insert en acier inoxydable Inserto di acciaio inossidabile Inserto de acero inoxidable Edilstalen inzet	- Passend zu Chafing Dishes RONDO rund, CBS ADVANTAGE und CBS CLASSIC - Suitable for Chafing Dishes RONDO round, CBS ADVANTAGE and CBS CLASSIC																
2.		1. RONDO/CBS ADVANTAGE Ø 30 cm RONDO Ø 40 cm 2. CBS CLASSIC Ø 38 cm	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Höhe</th> <th>Inhalt</th> <th>Art.-Nr.</th> <th>EAN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>7.5 cm</td> <td>4.6 L</td> <td>54 0510 60 30</td> <td>7640113013134</td> </tr> <tr> <td>7.5 cm</td> <td>8.0 L</td> <td>54 0510 60 40</td> <td>7640113013141</td> </tr> <tr> <td>6.5 cm</td> <td>5.5 L</td> <td>51 3010 00 38</td> <td>7640113012632</td> </tr> </tbody> </table>	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN	7.5 cm	4.6 L	54 0510 60 30	7640113013134	7.5 cm	8.0 L	54 0510 60 40	7640113013141	6.5 cm	5.5 L	51 3010 00 38	7640113012632
Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN																
7.5 cm	4.6 L	54 0510 60 30	7640113013134																
7.5 cm	8.0 L	54 0510 60 40	7640113013141																
6.5 cm	5.5 L	51 3010 00 38	7640113012632																
		Edelstahleinsatz CLASSIC CATERING Stainless steel insert Insert en acier inoxydable Inserto di acciaio inossidabile Inserto de acero inoxidable Edilstalen inzet	- Passend zu Chafing Dishes CLASSIC CATERING rund - Suitable for Chafing Dishes CLASSIC CATERING round																
		Einsatz für Suppentopf CBS ADVANTAGE Insert for soup tureen Insert pour casserole à soupe Inserto per pentola da zuppa Inserto para olla de sopa Inzet voor soepketel	- Passend zu Soup Station CBS ADVANTAGE, Edelstahl - Suitable for Soup Station CBS ADVANTAGE, stainless steel																
		Einsatz für Suppentopf CBS CLASSIC Insert for soup tureen Insert pour casserole à soupe Inserto per pentola da zuppa Inserto para olla de sopa Inzet voor soepketel	- Passend zu Soup Station CBS CLASSIC, Edelstahl - Suitable for soup station CBS CLASSIC, stainless steel																
		Suppentopf Soup tureen Casserole à soupe Pentola da zuppa Olla de sopa Soepketel	- Mit Deckel, passend zu Chafing Dishes CLASSIC CATERING und RONDO, nur mit Adapterrahmen bzw. Stützring verwendbar - With lid, suitable for Chafing Dishes CLASSIC CATERING and RONDO, usable only with adapter frame resp. support ring																
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Maße</th> <th>Inhalt</th> <th>Art.-Nr.</th> <th>EAN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ø 24.0 x 18.0 cm</td> <td>4.5 L</td> <td>40 2557 06 04</td> <td>7640113013783</td> </tr> <tr> <td>Ø 30.0 x 21.5 cm</td> <td>10.0 L</td> <td>40 2557 06 10</td> <td>7640113013776</td> </tr> </tbody> </table>	Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN	Ø 24.0 x 18.0 cm	4.5 L	40 2557 06 04	7640113013783	Ø 30.0 x 21.5 cm	10.0 L	40 2557 06 10	7640113013776					
Maße	Inhalt	Art.-Nr.	EAN																
Ø 24.0 x 18.0 cm	4.5 L	40 2557 06 04	7640113013783																
Ø 30.0 x 21.5 cm	10.0 L	40 2557 06 10	7640113013776																



Wasserbad RONDO GN1/1

Water pan
Bac à eau
Vaschetta per acqua
Cubeta para agua
Waterbak

Maße	Art.-Nr.	EAN
60.0 x 37.0 x 10.0 cm	54 0509 66 10	7640116155404



Wasserbad RONDO

Water pan
Bac à eau
Vaschetta per acqua
Cubeta para agua
Waterbak

Maße	Art.-Nr.	EAN
Ø 30 cm x 7.5 cm	54 0510 66 30	7640113019266
Ø 40 cm x 10.2 cm	54 0510 66 40	7640116145573



Stützrahmen für Einsatz tief RONDO GN1/1

Support frame for deep insert
Cadre de support pour insert profond
Cornice di supporto per inserto profondo
Marco de soporte para inserto profundo
Stutframe voor inzet diep

- Passend zu Chafing Dishes RONDO GN1/1, Edelstahl
- Suitable for Chafing Dishes RONDO GN1/1, stainless steel

Maße	Art.-Nr.	EAN
54.0 x 34.0 x 7.0 cm	54 0509 00 11	7640113013073



Adapterrahmen für Suppentöpfe RONDO GN1/1

Adapter frame for soup tureens
Cadre adaptateur pour casseroles à soupe
Cornice adattatore per pentole da zuppa
Marco adaptador para ollas de sopa
Adapterframe voor soepketels

- Passend zu Chafing Dish RONDO GN1/1 und 2 x 4,5 L Suppentöpfen, Edelstahl
- Suitable for Chafing Dish RONDO GN1/1 and 2 x 4,5 L soup tureens, stainless steel

Maße	Art.-Nr.	EAN
53.0 x 33.0 x 3.5 cm	54 0509 61 10	7640113013097



Stützring für Suppentopf RONDO Ø 30 cm

Support ring for soup tureen
Anneau de support pour casserole à soupe
Anello di supporto per pentola da zuppa
Anillo de soporte para olla de sopa
Stutring voor soepketel

- Passend zu Chafing Dish RONDO Ø 30 cm und 10 L Suppentopf, Edelstahl
- Suitable for Chafing Dish RONDO Ø 30 cm und 10 L soup tureen, stainless steel

Maße	Art.-Nr.	EAN
Ø 30 cm x 8.5 cm	54 0510 61 10	7640113013172



Wasserbad CLASSIC CATERING GN1/1

Water pan
Bac à eau
Vaschetta per acqua
Cubeta para agua
Waterbak

Maße	Art.-Nr.	EAN
55.0 x 34.5 x 12.0 cm	54 0501 66 10	7640116143180



Adapterrahmen für Suppentöpfe CLASSIC CATERING GN1/1

Adapter frame for soup tureens
Cadre adaptateur pour casseroles à soupe
Cornice adattatore per pentole da zuppa
Marco adaptador para ollas de sopa
Adapterframe voor soepketels

- Passend zu Chafing Dish CLASSIC CATERING GN1/1 und 2 x 4,5 L Suppentöpfe, Edelstahl
- Suitable for Chafing Dish CLASSIC CATERING GN1/1 and 2 x 4,5 L soup tureens, stainless steel

Maße	Art.-Nr.	EAN
53.0 x 33.0 x 3.5 cm	54 0559 61 10	7640113013820

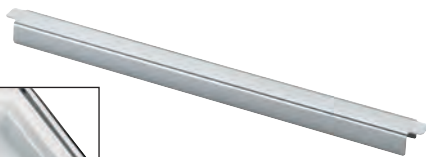


Stützring für Suppentopf CLASSIC CATERING Ø 30 cm

Support ring for soup tureen
Anneau de support pour casserole à soupe
Anello di supporto per pentola da zuppa
Anillo de soporte para olla de sopa
Stutring voor soepketel

- Passend zu Chafing Dish CLASSIC CATERING Ø 30 cm und 10 L Suppentopf, Edelstahl
- Suitable for Chafing Dish CLASSIC CATERING Ø 30 cm and 10 L soup tureen, stainless steel

Maße	Art.-Nr.	EAN
Ø 30 cm x 5.0 cm	54 0573 61 30	7640113013844



Steg

Stabilizer bar

Traverse

Barra

Barra

Stutstuk

- Passend zu allen Chafing Dishes GN1/1 und GN2/3, Edelstahl
- Zur Verwendung bei Einsätzen GN1/2, GN2/3 und GN1/3
- Suitable for all Chafing Dishes GN1/1 and GN2/3, stainless steel
- For usage with inserts GN1/2, GN2/3 and GN1/3

Maße	Art.-Nr.	EAN
32.0 x 1.5 x 2.0 cm	54 0522 00 11	7640113013301



Adapterrahmen für Induktion CBS

Adapter frame for induction
Cadre adaptateur pour induction
Cornice adattatore per induzione
Marco adaptador para inducción
Adapterframe voor inductie

- Passend zu Gestell CBS CLASSIC und Induktionsgerät CBS 1.0 kW, Edelstahl
- Suitable for frame CBS CLASSIC and induction unit CBS 1.0 kW, stainless steel

	Maße	Art.-Nr.	EAN
GN1/1 - GN2/3	26.5 x 26.0 x 1.0 cm	99 9842 10 23	4052356004030
Ø 38 cm	Ø 26.5 x 0.8 cm	99 9842 10 38	4052356004139

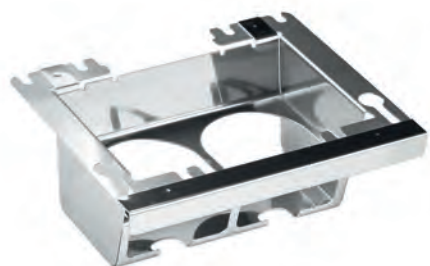


Brennerblech

Burner holder
Support à brûleur
Supporto da bruciatore
Soporte de quemador
Branderhouder

- Für 3 Dosen Brennpaste, passend zu Chafing Dishes GN1/1, Edelstahl
- For 3 cups fuel paste, suitable for Chafing Dishes GN1/1, stainless steel

Maße	Art.-Nr.	EAN
34.0 x 19.5 x 10.0 cm	56 0509 68 10	7640113013080



Brennerblech

Burner holder
Support à brûleur
Supporto da bruciatore
Soporte de quemador
Branderhouder

- Für 2 Dosen Brennpaste, passend zu Chafing Dishes Ø 40 cm, Edelstahl
- For 2 cups fuel paste, suitable for Chafing Dishes Ø 40 cm, stainless steel

Maße	Art.-Nr.	EAN
24.0 x 19.5 x 10.0 cm	56 0510 68 40	7640113013165



Brennerblech

Burner holder
Support à brûleur
Supporto da bruciatore
Soporte de quemador
Branderhouder

- Für 1 Dose Brennpaste, passend zu Chafing Dishes Ø 30 cm, Edelstahl
- For 1 cup fuel paste, suitable for Chafing Dishes Ø 30 cm, stainless steel

Maße	Art.-Nr.	EAN
15.0 x 19.5 x 10.0 cm	56 0510 68 30	7640113013158



Windschutz CLASSIC CATERING GN1/1

Wind protection
Abrivent
Protezione antivento
Paravientos
Windscherm

- Passend zu Chafing Dish CLASSIC CATERING GN1/1, Edelstahl
- Suitable for Chafing Dish CLASSIC CATERING GN1/1, stainless steel

Maße	Art.-Nr.	EAN
46.0 x 10.0 x 8.5 cm	56 0522 68 10	7640116140974



Pastenbrenner

Paste burner
Brûleur à pâte
Bruciatore di pasta
Quemador de pasta
Pasta brander

- Regulierbar, für SPRING FIRE Brennpaste 80 g-Becher
- With flame adjustment, for SPRING FIRE fuel gel 80 g cup

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
10 cm	5.0 cm	56 2326 68 10	7640113012250



Pastenbrenner KING SIZE

Paste burner
Brûleur à pâte
Bruciatore di pasta
Quemador de pasta
Pasta brander

- Nicht regulierbar, Betrieb mit Alu-Behälter zum Befüllen mit SPRING FIRE Brennpaste
- Not adjustable, use with aluminium cup that can be filled with SPRING FIRE fuel paste

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	7.0 cm	56 0194 68 19	7640113010614



Pastenbrenner für Chafing Dish

Paste burner for Chafing Dish
Brûleur à pâte pour Chafing Dish
Bruciatore di pasta per Chafing Dish
Quemador de pasta para Chafing Dish
Pasta brander voor Chafing Dish

- Nicht regulierbar, langer Griff, für SPRING FIRE Brennpaste 80 g-Becher
- Not adjustable, long handle, for SPRING FIRE fuel paste 80 g cup

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
10 cm	5.0 cm	56 0310 68 10	7640113012212



Brennpaste SPRING FIRE

Fuel paste
Pâte combustible
Pasta combustibile
Pasta compustibile
Brandpasta

	Art.-Nr.	EAN
3 Becher à 80 g für Pastenbrenner/ 3 cups with 80 g each for paste burner	24 9302 80 00	7640116149991
Flasche à 800 g/800 g bottle	24 9360 80 00	7640116149144

Alle SPRING Heizelemente sind spritzwassergeschützt (IP54) und verfügen über ein Kabel mit der Länge 2.5 m.

All SPRING heating units are splash water protected (IP54) and equipped with a cable of 2.5 m length.

Heizelement

Heating unit
Élément chauffant
Elemento riscaldante
Elemento calentador
Verwarmingselement

- Für Chafing Dishes RONDO und CLASSIC CATERING in den Größen GN1/1, Ø 40 cm und Ø 70 cm
- Mit Regler für stufenlose Temperatureinstellung
- For Chafing Dishes RONDO and CLASSIC CATERING in GN1/1, Ø 40 cm and Ø 70 cm
- With control unit for infinitely adjustable temperature

230 V | 50/60 Hz | 800 W



Maße

30.0 x 20.0 x 1.5 cm

Art.-Nr.

60 9505 80 01

EAN

7640113018009

Heizelement

Heating unit
Élément chauffant
Elemento riscaldante
Elemento calentador
Verwarmingselement

- Für Chafing Dishes RONDO und CLASSIC CATERING in den Größen GN1/1 und Ø 30 cm
- Mit Regler für stufenlose Temperatureinstellung
- For Chafing Dishes RONDO and CLASSIC CATERING in GN1/1 and Ø 30 cm
- With control unit for infinitely adjustable temperature

230 V | 50/60 Hz | 500 W



Maße

20.0 x 20.0 x 1.5 cm

Art.-Nr.

60 9511 50 01

EAN

7640113018085

[BUFFET SOLUTION]

Spring



[TABLE TOP]

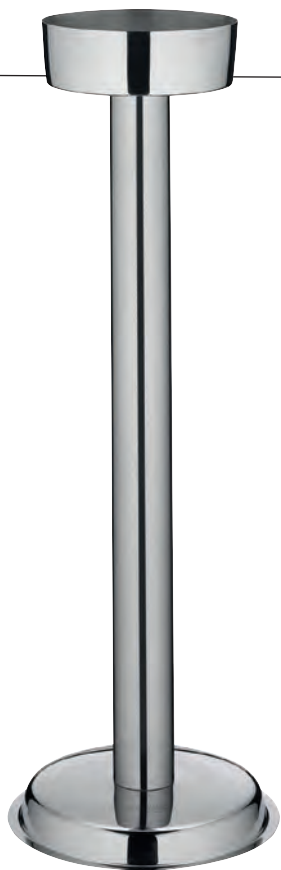


Weinkühler
Wine cooler
Seau à vin
Secchiello ghiaccio
Enfriador de vino
Wijnkoeler

- Edelstahl hochglanzpoliert
- Passend zu Ständer für Weinkühler 34 4819 60 22
- Mirror polished stainless steel
- Fits to wine cooler stand 34 4819 60 22

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
25.5 cm	4.0 L	20.0 cm	34 4821 60 20	7640113014742

[TABLE TOP]



Ständer für Weinkühler
Stand for wine cooler
Support pour seau à vin
Supporto per secchiello ghiaccio
Soporte para enfriador de vino
Wijnkoeler standaard

- Edelstahl hochglanzpoliert
- Passend zu Weinkühler 34 4821 60 20
- Mit schwerem Fuß für hohe Stabilität und hohem Rand für sicheren Stand des Weinkühlers
- Mirror polished stainless steel
- Fits to wine cooler 34 4821 60 20
- With heavy base for high stability and high rim for safe stand of the wine cooler

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16/22 cm	65.0 cm	34 4819 60 22	7640113011017

Löffelablage



Spoon rest
Porte cuillère
Portacucchiaio
Reposa cuchara
Lepelhouder

- Edelstahl hochglanzpoliert
- Stainless steel mirror polished



Maße	Art.-Nr.	EAN
26.5 x 11.5 x 2.5 cm	56 0530 68 00	7640113011581

Deckelhalter UNIVERSAL

Lid holder
Support de couvercle
Supporto de coperchio
Soporte de tapa
Dekselhouder



Maße	Art.-Nr.	EAN
28.0 x 20.5 x 47.0 cm	56 0532 68 48	4052356006751

[**SPRING GRIPS**]



Schutzmatte für Induktionskochfelder, 2 Stück

Protection mat for induction cooktops, 2 pieces
Tapis de protection pour cuisinières à induction, 2 pièces
Tappetino protettivo per piastre a induzione, 2 pezzi
Alfombrilla protectora para placas de inducción, 2 piezas
Beschermende mat voor inductiekookplaten, 2 stuks

- Silikon, schwarz oder rot
- Schützt Glaskeramikflächen vor Kratzern und Verschmutzungen
- Auch als Anti-Rutschmatte für Chafing Dishes auf Warmhalteinduktionen geeignet
- Nur auf Induktionskochfeldern einsetzen! Nicht auf anderen Herdarten einsetzbar!

- Silicone, black or red
- Protects glass ceramic surfaces against scratches and soiling
- Also suitable as a non-slip mat for Chafing Dishes used on induction units with keep warm function
- Use only on induction cooktops! Not to be used on other kind of stoves!

+300°C



	Ø	Art.-Nr.	EAN
schwarz/black	18 cm	20 9411 51 18	4052356009400
schwarz/black	22 cm	20 9411 51 22	4052356009417
rot/red	18 cm	20 9411 56 18	4052356011670
rot/red	22 cm	20 9411 56 22	4052356011687



REGISTER

A		J		S	
Adapter frame	208-209	Jam pot	45	Saucepan	14, 15, 22, 26, 32, 36, 42-44, 48, 52
Aluminium disc	126			Sauce warmer set	27
Apple corer	98	L		Sauce ladle	98
B		Lazy susan	123	Sauté pan	15, 32, 36, 43
Baking pan	16, 63, 69, 73, 75, 77, 79, 83	Lemon zester	98	Scraper	138, 141
Bowl	45, 103	Lid	15, 18, 22, 26, 32, 37, 42, 48, 52, 93, 104	Serving fork	99
Bowl set	102	Lid holder	200, 215	Serving spoon	99
Built-In Chafing Dish	193, 198	M		Shallow casserole	14, 20, 22, 26, 32, 36, 42, 48, 52
Built-In induction unit	160-161	Measuring cup	105	Side handle sleeve	108-109
Burner holder	210	Meat fondue forks	124	Skimmer	99
C		Melon baller	97	Soup ladle	98
Can opener	97	Milk pot	27	Soup Station	169, 177, 199, 200
Caquelon	120, 122	Mini casserole	44	Soup tureen	169, 177, 200, 207
Carving Station	154-155	Mini frying pan	44, 84-85	Spaghetti server	100
Casserole	14, 18, 20, 22, 26, 32, 36, 42, 48, 52	Mini saucepan	44	Spatula	138, 141
Chafing Dish	166-201	O		Spiral whisk	100
Cheese fondue forks	124	Oven glove	107	Splash guard	104
Cheese fondue set	118-121	P		Spoon rest	214
Cheese knife	97	Paella pan	90	Stabilizer bar	209
Cheese plane	97	Pan protector	111	Stainless steel insert	206-207
Cheese raclette	139	Pancakes pan	81	Stainless steel cleaner and care	105
Chopsticks	94	Pasta set	15	Stand for wine cooler	128, 214
Copper Cleaner	105	Paste burner	126, 211	Standard whisk	100
Crêpe pan	73, 81	Pastry cutter	141	Steaming basket	94
F		Peeler	98	Steamer insert	15, 26
Fire tongs punch set	128	Pizza cutter	97	Sugar holder	128
Fondue plate	125	PizzaRaclette6	140-141	Support frame	208
Fondue set	116-121	Plate warmer	146	Support ring	208-209
Fondue spoons	125	Porcelain insert	204-205	T	
Fondue warmer	123	Potholder	108	Tajine	95
Food dehydrator	144-145	Pot set	17, 23, 28, 33, 38, 49, 53	Trivet	110
Frame for Chafing Dish	166-180	Potato masher	99	Turner	99
Frying pan	16, 42, 44, 52, 63 - 89	Pressure cooker	56-57	Tweezers	101
Fuel paste	126, 211	Protection mat for induction cooktops	111, 215	W	
G		R		Warming tray	147, 153
Garlic press	98	Raclette	132-143	Water pan	208-209
Gas burner	126	Raclette Oven	142-143	Wind protection	210
Gourmet casserole	37, 43, 52	Raclette pan	138, 141	Wine cooler	128, 214
Grater	100	Roasting pan	18, 45, 91	Wok	37, 92, 93, 158
H		Roll top lid	199	Wok pan	69, 73, 79, 83, 89, 92-93
Heating element	212				
Heating lamp	154-155				
I					
Induction unit	147, 158-161				
Insert for Chafing Dish	204-207				
Irish Coffee glasses	129				
Irish Coffee set	129				

A			K		S	
Adapterrahmen	208-209		Kartoffelstampfer	99	Saucenlöffel	98
Aluminiumrondelle	126		Käse-Raclette	139	Saucenwärmer-Garnitur	27
Apfelsausstecher	98		Käsefondue-Gabeln	124	Sauteuse	15, 32, 36, 43
B			Käsefondue-Garnitur	118-121	Schaber	138, 141
Bratentopf	14, 20, 22, 26, 32, 36, 42, 48, 52		Käsehobel	97	Schaumlöffel	99
Bräter	18, 45, 91		Käsemesser	97	Schneebeesen	100
Bratpfanne	16, 42, 44, 52, 63 - 89		Knoblauchpresse	98	Schnellkochtopf	56-57
Brennerblech	210		Kochtopf	14, 18, 22, 26, 32, 36, 43, 44, 48, 52	Schöpflöffel	98
Brennpaste	126, 211		Kupfer-Reiniger	105	Schüssel	45, 103
C			L		Schüssel-Set	102
Caquelon	120, 122		Löffelablage	214	Schutzmatte für Induktionskochfeld	111, 215
Carving Station	154-155		M		Serviergabel	99
Chafing Dish	166-201		Marmeladentopf	45	Servierlöffel	99
Crêpe-Pfanne	73, 81		Melonenausstecher	97	Servierpfanne	16, 63, 69, 73, 75, 77, 79, 83
D			Messbecher	105	Spachtel	138, 141
Dämpfaufsatz	15, 26		Milchtopf	27	Spaghettiheber	100
Dämpfkorb	94		Mini-Bratpfanne	44, 84-85	Spiralbesen	100
Deckel	15, 18, 22, 26, 32, 37, 42, 48, 52, 93, 104		Mini-Kochtopf	44	Spritzschutz	104
Deckelhalter	215		Mini-Stielkasserolle	44	Stäbchen	94
Deckelhalterung	200		P		Ständer für Weinkühler	128, 214
Dörrautomat	144-145		Paella-Pfanne	90	Stapelschutz	111
Dosenöffner	97		Pancakes-Pfanne	81	Steg	209
Drehteller	123		Pasta-Set	15	Stielkasserolle	14, 15, 22, 26, 32, 36, 42 - 44, 48, 52
E			Pastebrenner	126, 211	Stützrahmen	208
Edelstahleinsatz	206-207		Pendelschäler	98	Stützring	208-209
Edelstahl-Reiniger und -pflege	105		Pfannenwender	99	Suppenstation	169, 177, 199, 200
Einbau-Chafing Dish	193, 198		Pinzette	101	Suppentopf	169, 177, 200, 207
Einbau-Induktionsgerät	160-161		PizzaRaclette6	140-141	T	
Einsatz für Chafing Dish	204-207		Pizzaschneider	97	Tajine	95
F			Porzellaneinsatz	204-205	Teigausstecher	141
Feuerzangenbowle-Set	128		R		Teigrädchen	97
Flächeninduktion	161		Raclette	132-143	Tellerwärmer	146
Fleischfondue-Gabeln	124		Raclette-Ofen	142-143	Topflappen	108
Fondue-Garnitur	116-121		Raclette-Pfännchen	138, 141	Topf-Set	17, 23, 28, 33, 38, 49, 53
Fondue-Rechaud	123		Reibe	100	U	
Fondue-Siebchen	125		Rolltop-Deckel	199	Untersetzer	110
Fondue-Teller	125		G		W	
G			Gasbrenner	126	Wärmelampe	154-155
Gestell für Chafing Dish	166-180		Gestell für Chafing Dish	166-180	Warmhalteplatte	147, 153
Gourmettopf	37, 43, 52		Gourmettopf	37, 43, 52	Wasserbad	208-209
Griffschutz	108-109		Griffschutz	108-109	Weinkühler	128, 214
H			H		Wender	99
Handschuh	107		Handschuh	107	Windschutz	210
Heizelement	212		Heizelement	212	Wok	37, 92, 93, 158
I			I		Wokpfanne	69, 73, 79, 83, 89, 92-93
Induktionsgerät	147, 158-161		Induktionsgerät	147, 158-161	Z	
Irish Coffee-Gläser	129		Irish Coffee-Gläser	129	Zitronenzester	98
Irish Coffee-Set	129		Irish Coffee-Set	129	Zuckeraufleger für Feuerzangenbowle	128

www.spring.ch



KÜCHENPROFI GROUP



KÜCHENPROFI GmbH
42699 Solingen · Höhscheider Weg 29
Tel.: +49 (0) 212/6582-0
Germany



© Spring International GmbH | Katalog 2026/2027
42699.500/2.37/ME | Art.-Nr. 98 9995 00 00