

Kupferkochgeschirr

Das Kupfergeschirr ist technologische Spitze; das Mehrschichtenmaterial sorgt für perfekte Hitzeverteilung. Hochwertiges Design verpackt in echtem Kupfer - typisch **contacto** eben.

Copperware

*Copperware is technologically the leader; the multi-layer material ensures perfect heat distribution. High quality design packed in real copper - typical **contacto**.*

Eine 0,5 mm starke Kupferschicht gibt dieser schweren Serie ihre Wertigkeit. Innen ist 2 mm starkes Mehrschichtmaterial aufgebracht, die das Geschirr uneingeschränkt für alle Lebensmittel geeignet macht. Die Griffe sind aus Edelstahl gefertigt und aufgenietet.

The 0.5 mm thick copper layer gives this range an exclusive quality. The 2 mm 18/10 multi layered material makes it suitable for all kinds of food. The riveted handles are made of stainless steel, as are the lid knobs.



- 0,5 mm starkes Kupfer
- 2 mm Edelstahl/Alu/Edelstahl
- genietete Edelstahlgriffe
- ideal zur Präsentation
- induktionsgeeignet
- 0.5 mm thick copper
- 2 mm multi layered material
- stainless steel handles
- suitable for induction

Kupfer-Flambierpfanne

induktionsgeeignet

Copper Flambé Pan

suitable for induction



Art-Nr. Part No.	Ø innen Ø Inside cm	Höhe außen Outer Height cm	Ø Boden Ø Base cm	Preis €
8773/200	20	4	14	69,50
8773/240	24	4,5	18	78,50
8773/280	28	5	20	92,—

Kupfer-Stielkasserolle

mit Schütttrand, mit Deckel, induktionsgeeignet

Copper Sauté Pan

with pouring rim and lid, suitable for induction



Art-Nr. Part No.		Ø innen Ø Inside cm	Höhe außen Outer Height cm	Ø Boden Ø Base cm	Preis €
8776/160	1,6 l	16	8,5	13,5	66,—
8776/180	2 l	18	8,5	15,5	96,—

Kupfer-Sauteuse

mit Schütttrand, induktionsgeeignet

Copper Sauteuse

with pouring rim, suitable for induction



Art-Nr. Part No.		Ø innen Ø Inside cm	Höhe außen Outer Height cm	Ø Boden Ø Base cm	Preis €
8775/200	1,8 l	20	7	14	78,—