

# Gezogene Eisenpfannen

## Black Iron Cookware



| Art-Nr.<br>Part No. | Ø<br>dia.<br>cm | Höhe<br>Depth<br>cm | Ø Boden<br>Ø Base<br>cm | Stiellänge<br>Handle Length<br>cm | Preis<br>€ |
|---------------------|-----------------|---------------------|-------------------------|-----------------------------------|------------|
| 5003/200            | 20              | 4                   | 13                      | 16                                | 19,50      |
| 5003/240            | 24              | 4                   | 17                      | 17                                | 23,95      |
| 5003/280            | 28              | 4,5                 | 20,5                    | 22                                | 33,—       |
| 5003/320            | 32              | 5                   | 23                      | 25,5                              | 37,—       |
| 5003/360            | 36              | 5,5                 | 27,5                    | 31                                | 46,—       |
| 5003/400            | 40              | 6                   | 31                      | 31                                | 57,—       |

mit zusätzlichem Gegengriff: / with extra side handle:

|          |    |   |      |    |       |
|----------|----|---|------|----|-------|
| 5003/500 | 50 | 6 | 41,5 | 41 | 175,— |
|----------|----|---|------|----|-------|



### Eisen-Lyoneser Pfanne

aus 2,5 bis 3 mm starkem ungeschwärzten Stahl, gebläuter Flachgriff mit Aufhängeöse, induktionsgeeignet, schwere Qualität

#### Frying Pan

2.5 - 3 mm mild steel, flat blue steel handle, with hanging loop, suitable for any cooking method including induction, heavy gauge



| Art-Nr.<br>Part No. | Ø<br>dia.<br>cm | Höhe<br>Depth<br>cm | Ø Boden<br>Ø Base<br>cm | Stiellänge<br>Handle Length<br>cm | Preis<br>€ |
|---------------------|-----------------|---------------------|-------------------------|-----------------------------------|------------|
| 5100/200            | 20              | 2                   | 15,5                    | 18                                | 12,15      |
| 5100/240            | 24              | 2                   | 19                      | 20                                | 14,85      |
| 5100/280            | 28              | 3                   | 21                      | 22                                | 18,80      |



### Eisen-Crêpes-Pfanne

Omelettepfanne, aus ungeschwärztem Stahl, Materialstärke 2 mm, gebläuter Flachgriff mit Aufhängeöse, induktionsgeeignet, schwere Qualität

#### Crêpe Pan

mild steel, 2 mm flat blue steel handle with hanging loop, suitable for any cooking method including induction, heavy gauge



| Art-Nr.<br>Part No. | Ø<br>dia.<br>cm | Höhe<br>Depth<br>cm | Ø Boden<br>Ø Base<br>cm | Stiellänge<br>Handle Length<br>cm | Preis<br>€ |
|---------------------|-----------------|---------------------|-------------------------|-----------------------------------|------------|
| 5030/120            | 12              | 2,5                 | 9                       | 12,5                              | 8,75       |



### Eisen-Blinispfännchen

aus 2,5 mm starkem ungeschwärztem Stahl, gebläuter Flachgriff mit Aufhängeöse, schwere Qualität

#### Blinis Pan

2.5 mm thick mild steel, flat blue steel handle with hanging loop, heavy gauge



| Art-Nr.<br>Part No. | Ø<br>dia.<br>cm | Höhe<br>Depth<br>cm | Ø Boden<br>Ø Base<br>cm | Preis<br>€ |
|---------------------|-----------------|---------------------|-------------------------|------------|
| 5080/340            | 34              | 5                   | 26                      | 54,—       |
| 5080/420            | 42              | 5,5                 | 33,5                    | 68,50      |
| 5080/470            | 47              | 6,5                 | 38                      | 81,—       |
| 5080/600            | 60              | 6,5                 | 51                      | 154,—      |



### Paellapfanne

aus 1,5 mm starkem gebläutem Stahl, mit zwei ungeschwärzten Griffen, induktionsgeeignet, schwere Qualität

#### Paella Pan

1.5 mm thick blue steel, two mild steel handles, suitable for any cooking method including induction, heavy gauge



| Art-Nr.<br>Part No. | Ø<br>dia.<br>cm | Höhe<br>Depth<br>cm | Ø Boden<br>Ø Base<br>cm | Preis<br>€ |
|---------------------|-----------------|---------------------|-------------------------|------------|
| 5080/240            | 24              | 4                   |                         | 23,95      |
| 5080/400            | 40              | 6                   |                         | 57,—       |



### Paellapfanne

aus 2,5 mm starkem ungeschwärzten Stahl, mit zwei Griffen, induktionsgeeignet, schwere Qualität

#### Paella Pan

2.5 mm thick mild steel, two handles, suitable for induction, heavy gauge

