



# ... mit Kupfer

## **Der Traum für Hobby- und Profiköche!**

Wie bei jedem Handwerk, ist auch in der stilvollen Küche das Handwerkszeug von großer Bedeutung. Gerade komplizierte Saucen oder auf den Punkt zu garendes Fleisch gelingen umso besser, wenn zum richtigen Zeitpunkt und mit unmittelbarer Wirkung die Temperatur gleichmäßig über den gesamten Topf verteilt wird. In dieser Form ist dies mit keinem anderen Material möglich. Aus diesem Grund ist Kupfer nach wie vor eines der am meisten geschätzten Edelmetalle in der guten Küche. Wir haben uns zum Ziel gesetzt, traditionelles Kochgeschirr aus Kupfer auf höchster Qualitätsstufe in unserer Manufaktur herzustellen.

Als Wärmeleiter und Wärmeverteiler ist Kupfer das überragende Metall. Selbst geringste Temperaturveränderungen wirken sich unmittelbar auf die Speise aus. Die Wärmeleitfähigkeit ist 25-fach höher als bei Edelstahl und 9-fach höher als bei Aluminium. Dadurch spart Kupfer Energiekosten und reduziert die Garzeiten gegenüber herkömmlichen Kochgeschirren. Vitaminschonendes, gesundes Garen wird damit zum Kinderspiel.

Diese Eigenschaften, die Langlebigkeit und natürlich die stilvolle, unnachahmliche Optik machen Kupfer zum Kult unter den Kochgeschirren. Ein Topf oder eine Pfanne unserer Kupfermanufaktur begleitet Sie meist ein Leben lang!

## **Augenschmaus inklusive: Optimal gelungen und besonders dekorativ präsentiert!**

Kupfer ist nicht nur optimal zum Kochen oder Braten auf dem Herd, sondern auch backofenfest. So gelingt jeder Braten perfekt und kann durch die besonders dekorative Kupferoptik direkt serviert werden. Dies macht Kupferkochgeschirr zu einem Muss in der guten Küche und auf der fein gedeckten Tafel. Unser Sortiment soll all diesen Ansprüchen gerecht werden und ist deswegen so überaus vielfältig. Es reicht vom kleinen Servierpfännchen bis hin zum schweren Bräter.









## **Schokolade, Konfitüre oder Eischäum – warum gerade Pâtissiers auf Kupfer schwören!**

Stellen Sie sich vor, Sie bereiten einen Eischnee oder eine Creme zu, die garantiert niemals körnig, dafür aber geschmeidiger und stabiler wird. Die nach Ihrem Lieblingsrezept gefertigte Marmelade schmeckt auf einmal noch fruchtiger und behält ihre Farbe. Das Geheimnis der feinen Pâtisserie heißt Kupfer! Noch heute verzichten die hochwertigen Hersteller dieser Köstlichkeiten nicht auf Kupfer. Deshalb bieten wir Ihnen für die Herstellung dieser Speisen Rührschüsseln aus reinem Kupfer, also ohne Innenschicht, an.



# Classic

	Art.-Nr.	ø	Höhe (cm)	Liter
	<b>Butterpfännchen (kleine Stielkasserolle)</b>			
	2509-10	10	5	0,3
	2509-12	12	6	0,7
	<b>Stielkasserolle</b>			
	2509-10	10	5	0,3
	2509-12	12	6	0,7
	2501-12	12	7	0,7
	2501-14	14	8	1,2
	2501-16	16	9	1,8
	2501-18	18	10	2,5
2501-20	20	11	3,4	
2501-24	24	13	5,8	
	<b>Sautoir mit Griffen</b>			
	2502-16	16	5	0,9
	2502-18	18	5	1,3
	2502-20	20	5,5	1,7
	2502-24	24	7	3,2
2502-28	28	8	5,0	
	<b>Sautoir mit Stiel</b>			
	2503-16	16	5	0,9
	2503-18	18	5	1,3
	2503-20	20	5,5	1,7
	2503-24	24	7	3,2
2503-28	28	8	5,0	
	<b>Schwenkpfanne</b>			
	2506-18	18	8	1,6
2506-22	22	10	3,0	
	<b>Becher mit Stiel</b>			
2531-10	10	10	0,8	
	<b>Becher mit Griff</b>			
2532-10	10	10	0,8	
	<b>Stielpfanne</b>			
	2505-12	12	3	0,2
	2505-18	18	4	0,7
	2505-22	22	4,5	1,3
	2505-26	26	5	2,0
	2505-30	30	6	3,0
2505-35	35	6,5	4,6	
	<b>Schlemmerpfanne mit zwei Griffen</b>			
	2511-18	18	4	0,7
	2511-20	22	4,5	1,3
	2511-26	26	5	2,0
	2511-30	30	6	3,0
	2511-35	35	6,5	4,6
2511-40	40	6,5	5,0	
	<b>Stielpfanne, oval</b>			
	2508-28	28	3,5	2,2
	2508-30	30	4	3,0
	2508-35	35	4,5	4,3
	<b>Gratinplatte, oval mit Griffen</b>			
	2507-28	28	3,5	2,2
	2507-30	30	4	3,0
	2507-35	35	4,5	4,3

	Art.-Nr.	ø	Höhe (cm)	Liter
	<b>Bratentopf mit Deckel</b>			
	2522-24	24	9	4,0
	2522-28	28	10	6,1
	<b>Fleischtopf mit Deckel</b>			
	2512-14	14	8	1,2
	2512-16	16	9	1,8
	2512-18	18	10	2,5
	2512-20	20	11	3,4
	2512-24	24	13	5,8
2512-28	28	13	8,0	
	<b>Gemüsetopf mit Deckel</b>			
	2520-24	24	17	7,6
	<b>Hoher Gemüsetopf mit Deckel</b>			
2514-20	20	19	5,9	
	<b>Gemüsetopf mit Glockendeckel</b>			
2125-20	20	20/34	5,9	
	<b>Deckel rund</b>			
	2526-08	8		
	2526-10	10		
	2526-12	12		
	2526-14	14		
	2526-16	16		
	2526-18	18		
	2526-20	20		
	2526-22	22		
	2526-24	24		
	2526-26	26		
2526-28	28			
2526-30	30			
	<b>Fischbräter mit Deckel, gehämmert</b>			
	2517-50	50	11	6,3
	2517-60	60	15	10,0
	<b>Bräter, oval mit Deckel</b>			
	2513-26	26	10	4,8
	2513-30	30	12	6,6
	<b>Bratreine, rechteckig 30 cm</b>			
	2519-30	30x20	6	3,5
	<b>Bratreine, rechteckig 35 cm</b>			
	2519-35	35x25	7	5,5
<b>Bratreine, rechteckig 40 cm</b>				
2519-40	40x30	8,5	9,0	




# Classic

	Art.-Nr.	ø	Höhe (cm)	Liter
	<b>Marmeladenschüssel</b>			
	2124-30	30	10	5
	2124-35	35	12	10,0
	2124-40	40	14	14,0
	2122-16	16	12	1,8
	<b>Rührschüssel mit Stiel</b>			
	2122-20	20	13	3,0
	2123-20	20	11	2,1
	<b>Rührschüssel mit Ring</b>			
	2123-26	26	13	4,6
2123-30	30	15	7,0	
2125-26	26	13	4,6	
<b>Rührschüssel mit Griffen</b>				
2125-30	30	15	7,0	
<b>Auflagenring für Schüssel</b>				
2518-18	18		4	
	<b>Crêpes-Pfanne</b>			
2524-30	30	2,5	1,7	
	<b>Hirtentopf mit Kette</b>			
3530-28	28	17	11,8	
	<b>Stövchen</b>			
2521-10	10	7		
	<b>Fonduetopf mit Auflagering</b>			
2510-18	18	10	2,5	
	<b>Küchen-Wandampel</b>			
2132-60	60	34		
	<b>Küchenset, 6-tlg.</b>			
2138-40	06	41		
	<b>Wasserkessel</b>			
2254-19	19	10/23	2	
	<b>Vorratsdose</b>			
	2110-10	10	10	0,7
2120-10	10	15,5	1,2	
	<b>Kupferpflegemittel</b>			
2111-05	05	7	0,2	
	<b>Zubehörplatte für Induktionskochen</b>			
2112-22	22			





# Retro

	Art.-Nr.	ø	Höhe (cm)	Liter
	<b>Stielkasserolle</b>			
	3501-16	16	9,5	1,9
	3501-20	20	12	3,7
	<b>Sautoir mit Stiel</b>			
	3503-16	16	5	0,8
	3503-20	20	5,5	1,6
	3503-24	24	7	3,0
	3503-28	28	8	4,6
	<b>Sautoir mit Griffen</b>			
	3502-16	16	5	0,8
	3502-20	20	5,5	1,6
	3502-24	24	7	3
	3502-28	28	8	4,6
	<b>Fleischtopf mit Deckel</b>			
	3512-16	16	9,5	1,9
	3512-20	20	12	3,7
	3512-24	24	14	6,3
	3512-28	28	14,5	8,9
	<b>Gemüsetopf mit Deckel</b>			
	3514-24	24	17	7,6
	<b>Bowlentopf-Set</b>			
	3540-24	24	17	7,6

