

Kochtopfserie 2100 matt Professional Cookware satin



HELMICH
HOTELAUSSTATTUNG

Krögerskoppel 13 · 24558 Henstedt-Ulzburg
Telefon: 0 41 93/90 13-6 · Telefax: /90 13-83
e-Mail: info@helmich-hotelausstattung.de

Cookware 2100 Professional

- Edelstahl 18/10
- schwere Qualität
- matt gebürstet
- induktionsgeeignet
- 7 mm Sandwichboden
- Kaltgriffe
- Schüttrand
- stainless steel
- heavy gauge
- satin polished finish
- suitable for induction
- 7 mm sandwich base
- cool grip handles
- pouring rim



The **contacto** 2100 series can be used in both large and small commercial kitchens and will look good after years of use due to its strength and its practical matt polished finish. Suitable for any cooking method including induction up to Ø 50 cm.

Manufactured from 18/10 stainless steel:
Ø 12-24 cm => material thickness 0.8 mm
Ø 28-36 cm => material thickness 1.0 mm
Ø 40-60 cm => material thickness 1.2 mm

All these pots and pans have a heavy 7 mm aluminium/stainless steel sandwich base.

Die **contacto**-Kochtopfserie 2100 hat matt polierte Oberflächen, und ist somit unempfindlicher gegen optische Verunreinigungen.

Die Handgriffe sind punktverschweißt und verhindern so ein Erhitzen der Grifffläche. Die Schüttränder sind nach außen geweitet und erlauben ein leichtes Abschütten.

Ganz aus rostfreiem Chromnickel-Edelstahl 18/10 hergestellt:

0,8 mm Materialstärke bei Ø 12-24 cm
1,0 mm Materialstärke bei Ø 28-36 cm
1,2 mm Materialstärke bei Ø 40-60 cm

Der 7 mm starke Boden ist in der bewährten Sandwich-Technik (Edelstahl-Alu-Edelstahl) gefertigt. Auf allen Kochstellen einsetzbar; Töpfe und Pfannen bis einschließlich Ø 50 cm sind auch für Induktionskochflächen geeignet.

Art-Nr. Part No.	Ø innen Ø Inside cm	Höhe außen Outer Height cm	Ø Boden Ø Base cm	
2109/140	1 l	14	7	12
2109/160	1,5 l	16	8	14
2109/180	2 l	18	8	16
2109/200	2,5 l	20	8,5	18
2109/220	3,5 l	22	9,5	20
2109/240	4,5 l	24	11	21,5
2109/260	5,5 l	26	11	23
2109/280	7 l	28	13	25
2109/320	12 l	32	16	28
2109/360	17 l	36	18	32
2109/400	24 l	40	19,5	34
2109/450	35 l	45	22,5	40,5
2109/500	38 l	50	20,5	45
2109/600	70 l	60	26	53

Deckel bitte separat bestellen (Art. 2161)

Please order lids separately (Part No.2161)

Bratentopf

flache Form

Casserole/Braising Pan

shallow



Art-Nr. Part No.	Ø innen Ø Inside cm	Höhe außen Outer Height cm	Ø Boden Ø Base cm	
2107/160	2 l	16	11,5	14
2107/180	3 l	18	12	16
2107/200	4 l	20	12,5	16
2107/220	5 l	22	14	20
2107/240	6,5 l	24	16	21,5
2107/260	8 l	26	16	23
2107/280	10 l	28	17,5	25
2107/320	15 l	32	19,5	28,5
2107/360	22 l	36	23	32,5
2107/400	28 l	40	26	34,5
2107/450	44 l	45	29	40
2107/500	54 l	50	31	44,5
2107/600	100 l	60	35	53

Deckel bitte separat bestellen (Art. 2161)

Please order lids separately (Part No. 2161)

Fleischtopf

Deep Casserole



Art-Nr. Part No.	Ø innen Ø Inside cm	Höhe außen Outer Height cm	Ø Boden Ø Base cm	
2104/240	9 l	24	21	21,5
2104/280	15 l	28	25	25
2104/320	22 l	32	28,5	28
2104/360	30 l	36	30	32,5
2104/400	40 l	40	33	34,5

Deckel bitte separat bestellen (Art. 2161)

Please order lids separately (Part No. 2161)

Kochtopf

mittelhohe Form

Stock Pot

medium





Kochtopf
hohe Form

Stock Pot
deep



Art-Nr. Part No.	∅ innen ∅ Inside cm	Höhe außen Outer Height cm	∅ Boden ∅ Base cm
2101/160	3 l	16	14
2101/200	6 l	20	18
2101/220	7 l	22	20
2101/240	10 l	24	21,5
2101/280	17 l	28	25
2101/320	25 l	32	28,5
2101/360	36 l	36	32
2101/400	50 l	40	34,5
2101/450	70 l	45	40
2101/500	100 l	50	44
2101/600	155 l	60	53

Deckel bitte separat bestellen (Art. 2161)
Please order lids separately (Part No.2161)

Stielkasserolle
flache Sautoirform, mit Rohrgriff

Sauté Pan
shallow, with hollow handle



Art-Nr. Part No.	∅ innen ∅ Inside cm	Höhe außen Outer Height cm	∅ Boden ∅ Base cm
2108/140	1 l	14	7
2108/160	1,5 l	16	8
2108/180	2 l	18	8,5
2108/200	2,5 l	20	9,5
2108/240	4,5 l	24	11
2108/280	7 l	28	13

Deckel bitte separat bestellen (Art. 2161)
Please order lids separately (Part No.2161)

Stielkasserolle
hohe Form, mit Rohrgriff

Sauce Pan
deep, with hollow handle



Art-Nr. Part No.	∅ innen ∅ Inside cm	Höhe außen Outer Height cm	∅ Boden ∅ Base cm
2106/120	0,8 l	12	7
2106/140	1,2 l	14	8
2106/160	2 l	16	11,5
2106/180	3 l	18	12,5
2106/200	4 l	20	13,5
2106/240	6,5 l	24	15,5
2106/280*	10 l	28	18

*mit zusätzlichem Gegengriff
Deckel bitte separat bestellen (Art. 2161)
*with extra side handle
Please order lids separately (Part No.2161)

Stielkasserolle mit Ausguss
mit Rohrgriff und beidseitigem Ausguss

Sauce Pan
with hollow handle and two pouring lips



Art-Nr. Part No.	∅ innen ∅ Inside cm	Höhe außen Outer Height cm	∅ Boden ∅ Base cm
2116/160	1,5 l	16	8,5
2116/200	3 l	20	10,5

Deckel bitte separat bestellen (Art. 2161)
Please order lids separately (Part No.2161)

Deckel
Lid



Art-Nr. Part No.	passend zu Matches
2161/120	/120
2161/140	/140
2161/160	/160
2161/180	/180
2161/200	/200
2161/220	/220
2161/240	/240
2161/260	/260
2161/280	/280
2161/320	/320
2161/360	/360
2161/400	/400
2161/450	/450
2161/500	/500
2161/600	/600

Kochtopfserie 2100 matt Professional Cookware satin



HELMICH
HOTELAUSSTATTUNG

Krögerskoppel 13 · 24558 Henstedt-Ulzburg
Telefon: 0 41 93/90 13-6 · Telefax: /90 13-83
e-Mail: info@helmich-hotelausstattung.de

Art-Nr. Part No.	∅ innen ∅ Inside cm	Höhe außen Outer Height cm	∅ Boden ∅ Base cm
2103/200*	20	4,5	14
2103/240	24	5	18
2103/280	28	5,5	21,5
2103/320	32	6	25
mit zusätzlichem Gegengriff: / with extra side handle:			
2103/360	36	7	29
2103/400	40	7	31

Deckel bitte separat bestellen (Art. 2161)
Please order lids separately (Part No. 2161)



Bratpfanne

mit Rohrgriff

* 20 cm = Nur für Induktionskochstellen geeignet, deren Durchmesser nicht größer als der Bodendurchmesser der Pfanne sind.

Frying Pan

with hollow handle

* 20 cm = Induction hobs must be smaller than the diameter of the base.

Art-Nr. Part No.	∅ innen ∅ Inside cm	Höhe außen Outer Height cm	∅ Boden ∅ Base cm
2102/200**	20	4,5	14
2102/240	24	5	18
2102/280	28	5,5	21,5
2102/320	32	6	25
2102/360	36	7	29
2102/400	40	6,5	31
2102/460*	46	9	36
2102/600*	58	16	46
2102/800*	80	17	62

Deckel bitte separat bestellen (Art. 2161)
* ab Ø 46 cm nicht induktionsgeeignet
Please order lids separately (Part No. 2161)
* not suitable for induction



Bratpfanne / Paellapfanne

mit zwei seitlichen Griffen

** 20 cm = Nur für Induktionskochstellen geeignet, deren Durchmesser nicht größer als der Bodendurchmesser der Pfanne sind.

Frying / Paella Pan

with two side handles

** 20 cm = Induction hobs must be smaller than the diameter of the base.

Art-Nr. Part No.	∅ innen ∅ Inside cm	Höhe außen Outer Height cm	∅ Boden ∅ Base cm
2105/160	1 l	16	6
2105/180	1,2 l	18	6,5
2105/200	1,5 l	20	7
2105/220	2 l	22	7,5
2105/240	2,8 l	24	7,5

Keine Deckel zu den Sauteusen lieferbar.
No lids available for these sauteuses.



Sauteuse

mit Rohrgriff, ohne Schüttrand.

Nur für Induktionskochstellen geeignet, deren Durchmesser nicht größer als der Bodendurchmesser der Sauteuse sind.

Sauteuse

with hollow handle without pouring rim.

Induction hobs must be smaller than the diameter of the base.

Art-Nr. Part No.	∅ innen ∅ Inside cm	Höhe außen Outer Height cm	∅ Boden ∅ Base cm
2112/320	25 l	32	33
2112/360	36 l	36	32
2112/400	50 l	40	34,5
2112/450	70 l	45	40

2112/990 Aufpreis No-Drip-Hahn /
Extra cost for Non-Drip Tap



Kartoffelkocher

aus Edelstahl 18/10, 7 mm Sandwichboden, komplett mit Deckel und Standard-Hahn 1/2", induktionsgeeignet, schwere Qualität

Stock/Boiling Pot with Tap

18/10 stainless steel, 7 mm sandwich base, with lid and swivel handle tap 1/2", suitable for any cooking method including induction, heavy gauge

Art-Nr. Part No.	∅ dia.	Höhe Height
Für Töpfe mit Ø 32 cm: / For Ø 32 cm pots:		
2113/320	31,5 cm	28 cm
Für Töpfe mit Ø 36 cm: / For Ø 36 cm pots:		
2113/360	35,5 cm	30 cm
Für Töpfe mit Ø 40 cm: / For Ø 40 cm pots:		
2113/400	39,5 cm	35 cm
Für Töpfe mit Ø 45 cm: / For Ø 45 cm pots:		
2113/450	44,5 cm	40 cm



Einsatz zum Kartoffelkochen

aus Edelstahl 18/10, für Töpfe 2112, 2001, 2101, 2201, mit 9 mm-Lochung, schwere Qualität, Bodenabstand 5 cm

Trivet/Drainer Plate

18/10 stainless steel, for pots 2001, 2101, 2112 and 2201, 9 mm perforations, base clearance 5 cm