



PRIMA MATERA®

KUPFER INDUKTION



- Kupfer mit hervorragenden Koch-eigenschaften wird innen zur leichten Reinigung mit Edelstahl ausgestattet.
- 90% Kupfer - 10% Edelstahl - Stärke 2 mm.
- Ergonomische Stiele und Henkel aus vernietetem Edelstahlguß.
- Induktionsgeeigneter Spezialboden aus ferromagnetischem Edelstahl.
- Für alle Herdarten geeignet.
- Made in France.

• Elegant in der Küche, auf dem Büffet und auf dem Tisch.

• Kupfer ist der beste Hitzeleiter, um beim Kochen den vollen Geschmack zu erhalten. Dieses Material verteilt die Hitze schnell und gleichmäßig; nicht nur auf dem Boden, sondern auch auf den Wänden; ein Heizkreislauf entsteht, und die Zutaten werden gleichmäßig gekocht. Ideal für empfindliche Gerichte, für Saucen und allgemein zum Einkochen von Flüssigkeiten.

Im Kontakt mit der Hitze ändert die äußere Kupferschicht ihre Farbe. Damit sie ihren Glanz zurückerhält, muß Spezialpolierpaste für Kupfer verwendet werden. Auf keinem Fall Metallschwämme einsetzen.



ref. 4200.01N

Der Edelstahl innen kann leicht mit einem Schwamm und mit Spülmittel gereinigt werden.

Von der Reinigung vom Geschirrspüler wird nicht empfohlen.

### Kasserole



Ref. 6206  
ø 14 bis 24 cm

### Gerade Sauteuse



Ref. 6230  
ø 16 bis 24 cm

### Gewölbte Sauteuse



Ref. 6236  
ø 20 cm und 24 cm

### Edelstahldeckel



Ref. 3709  
ø 14 bis 28 cm

### Gewölbte Schmorpfanne, 2 Griffe



Ref. 6232.28  
ø 28 cm

### Runde Pfanne



Ref. 6224  
ø 20 bis 32 cm

### Schmorpfanne mit Deckel



Ref. 6241  
ø 20 bis 28 cm

### Bratentopf mit Deckel



Ref. 6242  
ø 16 cm bis 28 cm

### Wok mit 2 Griffen



Ref. 6247.32  
ø 32 cm

### Hoher Bratentopf mit Deckel



Ref. 6243.24  
ø 24 cm

### Kochtopf mit Deckel



Ref. 6244.20  
ø 20 cm

Die Reihe PRIMA MATERA ist auch mit Griffen aus Gußstahl erhältlich.



PRIMA MATERA®  
MIT GRIFFEN AUS GUSSEISEN





# inocuvivre

# KUPFER

INOCUIVRE

AUBEN KUPFER- INNEN EDELSTAHL

Kupfer mit hervorragenden Kocheigenschaften wird innen zur leichten Reinigung mit Edelstahl ausgestattet.

90% Kupfer - 10% Edelstahl -

Profi qualität Stärke von 1,5 bis 2 mm.

Geeignet für alle Herdarten, außer Induktion.

Made in France

## Tradition

MIT GRIFFEN AUS GUSSEISEN



**Kasserole**



Ref. 6460  
ø 12 bis 20 cm

**Gerade Sauteuse**



Ref. 6462  
ø 16 bis 28 cm

**Gewölbte Sauteuse**



Ref. 6464  
ø 16 bis 24 cm

**Pfanne**



Ref. 6465  
ø 20 bis 32 cm

**Schmorpfanne**



Ref. 6461 mit Deckel  
ø 20 bis 28 cm

**Deckel**



Ref. 6463  
ø 12 bis 28 cm

**Bratentopf**



Ref. 6466 mit Deckel  
ø 16 bis 28 cm

**Hoher  
Bratentopf**



Ref. 6467 mit Deckel  
ø 24 cm

**Kochtopf**



Ref. 6468 mit Deckel  
ø 20 cm

# Service MIT MESSINGGRIFFEN

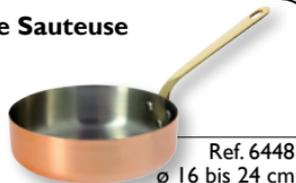


**Kasserole**



Ref. 6445  
ø 12 bis 20 cm

**Gerade Sauteuse**



Ref. 6448  
ø 16 bis 24 cm

**Servierpfanne mit 2  
Griffen**



ref. 6449 Rund ø 12 à 24 cm  
ref. 6451 Ovale L. 32 - 36 cm

**Pfanne**



Ref. 6450  
ø 20 bis 28 cm

**Schmorfanne**



Ref. 6446 mit Deckel  
ø 20 bis 28 cm

**Braten-  
topf**



Ref. 6447 mit Deckel  
ø 16 bis 24 cm

**Wok**



Ref. 6432  
ø 32 cm

**Deckel**



Ref. 6454  
ø 12 bis 28 cm

Die Reihe INOCUIVRE - AUBEN KUPFER INNEN EDELSTAHL- ist auch mit Griffen Gußedelstahl erhältlich.

**Ovale  
Fischpfanne**



Ref. 6425.32  
L. 32 x 23 cm

**Ovaler Braten-  
topf mit Deckel**



Ref. 6426.30  
L. 30 cm

**Bratplatte**



Ref. 6427.35  
L. 35x25 cm Ht 7 cm