

NOSER-INOX

 Schweizer Produkt. Produit suisse. A Swiss product.



*Bratpfannen
Poêles à frire
Frying pans*

BRATPFANNEN POÊLES À FRIRE FRYING PANS

VIELSEITIG, PROFESSIONELL

Wählen Sie zwischen Edelstahl-Bratpfannen mit glatter oder strukturierter Oberfläche für Fleisch und scharfes Anbraten oder beschichteten Bratpfannen in verschiedenen Formen und Höhen für fettarmes Braten ohne Ankleben. NOSER-INOX hat für jeden Geschmack und Einsatzbereich die richtige Bratpfanne. Seit über 60 Jahren hervorragende Profi-Qualität, die überzeugt!

- vielseitig einsetzbar
- hochwertige Materialien
- beschichtete Bratpfannen wiederbeschichtbar
- für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion
- hergestellt in der Schweiz

POLYVALENTES, PROFESSIONNELLES

Choisissez le modèle en acier inoxydable avec une surface lisse ou structurée pour la viande et la cuisson courte ou les poêles à frire en différentes formes et tailles disposant d'un revêtement antiadhésif qui permet de frire avec peu de graisse. Pour tous les goûts et tous les usages, NOSER-INOX a la poêle à frire convenable. Depuis plus de 60 ans, une qualité professionnelle et convaincante!

- usage multiple
- matériaux de haute qualité
- poêles avec revêtement antiadhésif
possibilité de refaire le revêtement
- conviennent pour tous les types de cuisinières,
aussi pour l'induction
- fabriqué en Suisse

VERSATILE, PROFESSIONAL

Chose between tough stainless steel frying pans either with smooth or structured surface for meat and frying at high temperature, or coated frying pans in various shapes and heights for low-grease frying without sticking. NOSER-INOX supplies the right frying pan for every taste and all application needs. For more than 60 years, quality that satisfies.

- versatile use
- high quality materials
- coated frying pans recoatable
- suitable for all heat sources, including induction
- made in Switzerland

SYMBOLE/SYMBOLS/SYMBOLS



- 18/10 Stainless Steel
- Aluminium
- Magnetic Stainless Steel



- strukturierte Oberfläche
- surface structurée
- structured surface

HOTEL

Die Bratpfannen HOTEL werden aus hochwertigem Edelstahl 18/10 hergestellt. Sie verfügen über einen dicken, mehrschichtigen Wärmeleitboden, welcher eine optimale Wärmeaufnahme, -verteilung und -speicherung garantiert. Sie eignen sich hervorragend für das scharfe Anbraten von Fleisch oder Sautieren von Gemüse und Pilzen. Sie können auch zum Flambieren oder Gratинieren im Ofen oder unter dem Salamander eingesetzt werden. Die ergonomisch geformten Noser-Stiele sind massiv und garantieren ein gutes Handling.

Les poêles à frire HOTEL sont fabriquées en acier inoxydable 18/10 d'excellente qualité. Elles disposent d'un fond conducteur épais multicouches assurant une absorption, une répartition, et un stockage optimaux de la chaleur. Elles conviennent de manière idéale pour saisir la viande à feu vif ou faire sauter des légumes et des champignons. Elles peuvent également être utilisées pour flamber ou gratiner des aliments au four ou sous la salamandre. Les manches ergonomiques de Noser sont massifs et assurent une bonne maniabilité.

The HOTEL frying pans are made of high-quality 18/10 stainless steel. They have a thick, multilayer thermic base guaranteeing optimal heat absorption, distribution and storage. They are ideally suited for searing meat or sautéing vegetables or mushrooms. They may also be used to flambé or gratiné meals in the oven or under the salamander. The ergonomically shaped Noser handles are solid and guarantee good handling.



Bratpfanne Poêle à frire Frying pan

No	Ø cm	H cm
600/15/20	20	4.0
600/18/24	24	5.5
600/20/28	28	5.5

No	Ø cm	H cm
600/24/32	32	6.5
600/30/36	36	7.0
600/32/40	40	7.2



Deckel mit Dampfablass Couvercle avec fuite de vapeur Lid with steam outlet

No	Ø cm
7024	24
7026	26
7028	28

TITAN

Die Bratpfannen TITAN werden aus hochwertigem Edelstahl 18/10 hergestellt. Sie verfügen über einen dicken, mehrschichtigen Wärmeleitboden, welcher eine optimale Wärmeaufnahme, -verteilung und -speicherung garantiert. Die äusserst widerstandsfähige Spezialbeschichtung erlaubt gesundes, fettarmes Braten und bietet Gewähr für eine lange Lebensdauer. Die ergonomisch geformten Noser-Stiele sind massiv, verschraubt und garantieren ein gutes Handling. Die Bratpfannen TITAN können wiederbeschichtet werden.

Les poêles à frire TITAN sont fabriquées à partir d'acier inoxydable 18/10 de haute qualité. Leurs fonds épais à conduction thermiques multicouche garantissent une conduction et répartition thermiques optimale et gardent bien la chaleur. Une couche antiadhésive spéciale particulièrement résistante permet une cuisine saine et non grasse et garantit la longévité du produit. Les manches Noser massifs, vissés sont ergonomiques et assurent un maniement agréable. Il est possible de refaire le revêtement antiadhésif des poêles à frire TITAN.

The TITAN frying pans are made from high quality 18/10 stainless steel. They have a thick, multilayer thermic base, allowing optimum heat consumption, distribution and storage. The extremely resistant non-stick coating allows healthy, low fat frying and a guarantee of a long lifespan. The ergonomically shaped Noser handles are solid, screwed-on, guaranteeing good handling. The TITAN frying pans can be recoated.



Bratpfanne
mit Antihftbeschichtung
Poêle à frire
avec revêtement antiadhésif
Frying pan
with non-stick coating

wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm
690/15/20	20	4.0
690/18/24	24	5.5
690/20/28	28	5.5
690/24/32	32	6.5



Bratpfanne hoch
mit Antihftbeschichtung
Poêle à frire haute
avec revêtement antiadhésif
Frying pan high
with non-stick coating

wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm
695/18/24	24	7.0
695/20/28	28	9.0



Bratpfanne hoch
mit Antihftbeschichtung
Poêle à frire haute
avec revêtement antiadhésif
Frying pan high
with non-stick coating

wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm
665/18/24	24	7.0
665/20/28	28	9.0



Bratpfanne
mit Antihftbeschichtung
Poêle à frire
avec revêtement antiadhésif
Frying pan
with non-stick coating

wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm
7920	20	3.5
7924	24	4.0
7926	26	4.0

TITAN «RÖSTI»

Die Röstipfannen TITAN werden aus massivem Eisenblech hergestellt und haben eine schnelle Wärmeaufnahme und eine gute Wärmeverteilung, auch an den Seitenwänden. Innen verfügen die Röstipfannen über eine äusserst widerstandsfähige Antihafbeschichtung. Ausser wurden die Röstipfannen mit einer anthrazitfarbenen Spezialbeschichtung versehen, welche eine einfache und saubere Reinigung garantiert. Die ergonomisch geformten Noser-Stiele sind massiv, verschraubt und garantieren ein gutes Handling. Die Röstipfannen TITAN können wiederbeschichtet werden.

Les poêles à frire «Rösti» sont fabriquées à partir de tôle de fer massive. Elles conduisent et répartissent rapidement la chaleur même jusque dans les bords. Leurs fonds sont recouverts d'une couche antiadhésive particulièrement résistante. L'extérieur est pourvu d'un revêtement spécial couleur anthracite, qui garantit un nettoyage net et facile. Les manches Noser massifs, vissés sont ergonomiques et assurent un maniement agréable. Il est possible de refaire le revêtement antiadhésif des poêles à frire TITAN «Rösti».

The TITAN «Rösti» frying pans are made of solid sheet iron and have rapid heat consumption and good heat distribution, even on the side walls. On the inside, the «Rösti» frying pans have an extremely resistant non-stick coating. On the outside, the «Rösti» frying pans are treated with an anthracite-coloured special coating, guaranteeing simple, proper cleaning. The ergonomically shaped Noser handles are solid, screwed-on, guaranteeing good handling. The TITAN «Rösti» frying pans can be recoated.



Mini-WOK
mit Antihafbeschichtung
Mini-WOK
avec revêtement antiadhésif
Mini-WOK
with non-stick coating

wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm	Vol. l
6914 <small>neu</small>	14	4.0	0.475



Röstipfännchen
mit Antihafbeschichtung
Poêle à frire «Rösti»
avec revêtement antiadhésif
Frying pan for «Rösti»
with non-stick coating

wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm
6918	18	3.5



Röstipfanne
mit Antihafbeschichtung
Poêle à frire «Rösti»
avec revêtement antiadhésif
Frying pan for «Rösti»
with non-stick coating

wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm
6924	24	5.0
6928	28	5.3



Deckel
mit Dampfablass
Couvercle
avec fuite de vapeur
Lid
with steam outlet

wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm
7024	24
7026	26
7028	28

GRATELLE

Die Bratpfannen GRATELLE werden aus hochwertigem Edelstahl 18/10 hergestellt. Sie verfügen über einen dicken, mehrschichtigen Wärmeleitboden, welcher eine optimale Wärmeaufnahme, -verteilung und -speicherung garantiert. Die strukturierte Oberfläche ist ins Material eingewalzt und sorgt für ein vermindertes Ankleben beim Anbraten. Die Bratpfannen GRATELLE sind langlebig und durch das elektropolierte Finishing einfach zu reinigen.

Les poêles à frire GRATELLE sont fabriquées à partir d'acier inoxydable 18/10 de haute qualité. Leurs fonds épais à conduction thermiques multicouche garantissent une conduction et répartition thermiques optimale et gardent bien la chaleur. Leur surface structurée laminée permet de diminuer l'adhésion des aliments pendant la cuisson. Les poêles à frire GRATELLE ont une longue durée de vie, et leur finition électropolie permet un nettoyage facile.

The GRATELLE frying pans are made from high quality 18/10 stainless steel. They have a thick, multilayer thermic base, allowing optimum heat consumption, distribution and storage. The structured surface is rolled into the material, ensuring less sticking on frying. The GRATELLE frying pans have a long lifespan and are easy to clean thanks to the electropolished finishing.



Eierpfanne
Poêle à œufs
Egg pan



No	Ø cm	H cm
4714	20	4.2
4718	24	5.2



Bratpfanne
Poêle à frire
Frying pan



No	Ø cm	H cm
4614	20	4.2
4724	24	5.2
4726	26	5.5
4728	28	5.5



Deckel
mit Dampfablass
Couvercle
avec fuite de vapeur
Lid
with steam outlet

No	Ø cm
7024	24
7026	26
7028	28



Grillpfanne
Poêle à griller
Griddle pan

No	Ø cm	H cm
1630 <small>neu</small>	30	3.8

INDUC-CONTROL

Die Bratpfannen Induc-Control werden aus hochwertigem Edelstahl 18/10 hergestellt. Sie verfügen über einen dicken, mehrschichtigen Wärmeleitboden mit einer Spezial-Inox-Legierung und sind für alle Induktions-Kochfelder bestens geeignet. Die Spezial-Inox-Legierung mit integriertem, aktivem Überhitzungsschutz schützt die hochwertige Antihafbeschichtung vor einer Überhitzung über 250°C. Die ergonomisch geformten Noser-Stiele sind massiv, verschraubt und garantieren ein gutes Handling. Die Bratpfannen Induc-Control können wiederbeschichtet werden.

Les poêles à frire Induc-Control sont fabriquées à partir d'acier inoxydable 18/10 de haute qualité. Leurs fonds épais à conduction thermique multicouche sont en alliage Inox spécial, et sont particulièrement adaptés à toutes les plaques à induction. L'alliage Inox spécial avec protection active de surchauffe intégrée, protège le revêtement antiadhésif de haute qualité contre les surchauffes de plus de 250°C. Les manches Noser massifs, vissés sont ergonomiques et assurent un maniement agréable. Il est possible de refaire le revêtement antiadhésif des poêles à frire Induc-Control.

The Induc-Control frying pans are made from high quality 18/10 stainless steel. They have a thick, multilayer thermic base with a special Inox alloy and are perfectly suited for all induction hobs. The special Inox alloy with integrated, activated overheating protection protects the high quality non-stick coating against overheating about 250°C. The ergonomically shaped Noser handles are solid, screwed-on, guaranteeing good handling. The Induc-Control frying pans can be recoated.



Bratpfanne
mit Antihafbeschichtung
Poêle à frire
avec revêtement antiadhésif
Frying pan
with non-stick coating

wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm
990/15/20	20	4.0
990/18/24	24	5.5
990/20/28	28	5.5
990/24/32	32	6.5



Bratpfanne hoch
mit Antihafbeschichtung
Poêle à frire haute
avec revêtement antiadhésif
Frying pan high
with non-stick coating

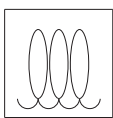
wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm
995/18/24	24	7.0
995/20/28	28	9.0



Deckel
mit Dampfablass
Couvercle
avec fuite de vapeur
Lid
with steam outlet

No	Ø cm
7024	24
7028	28



Induction

Der Überhitzungsschutz funktioniert nur auf Induktions-Kochfeldern.
La protection de surchauffe fonctionne uniquement sur les plaques à induction.
Overheating protection only works on induction hobs.

FUTURA

Die Bratpfannen FUTURA werden aus hochwertigem Mehrschichtmaterial mit Aluminiumkern hergestellt. Der mehrschichtige Materialaufbau garantiert eine äusserst schnelle und gleichmässige Wärmeaufnahme und -verteilung, auch an den Seitenwänden. Die Bratpfannen FUTURA sind handlich und leicht und sind einfach zu reinigen. Die ergonomisch geformten Noser-Stiele sind massiv und garantieren ein gutes Handling. Die Bratpfannen FUTURA mit Antihaftbeschichtung können wiederbeschichtet werden.

Les poêles à frire FUTURA sont fabriquées à partir d'une structure multicouche avec noyau en aluminium. La structure en plusieurs couches garantit une très bonne conduction et répartition thermique, jusque dans les bords. Les poêles à frire FUTURA sont faciles à manier, légères et se nettoient bien. Les manches Noser sont ergonomiques et assurent un maniement agréable. Il est possible de refaire le revêtement antiadhésif des poêles à frire FUTURA.

The FUTURA frying pans are manufactured from high quality, multi-ply material with an aluminium core. The multi-ply material structure guarantees extremely fast and even heat consumption and distribution, even on the sidewalls. The FUTURA frying pans are easy to handle and to clean. The ergonomically shaped Noser handles are solid and guarantee good handling. The FUTURA frying pans with non-stick coating can be recoated.



Bratpfanne
mit Antihaftbeschichtung
Poêle à frire
avec revêtement antiadhésif
Frying pan
with non-stick coating



wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm
91920	20	3.8
91924	24	5.0
91928	28	5.0
91932	32	5.5



Bratpfanne hoch
mit Antihaftbeschichtung
Poêle à frire haute
avec revêtement antiadhésif
Frying pan high
with non-stick coating



wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm
95924 <small>neu</small>	24	6.5
95928 <small>neu</small>	28	8.5



Bratpfanne
Poêle à frire
Frying pan



No	Ø cm	H cm
91720	20	3.8
91724	24	5.0
91728	28	5.0
91732	32	5.5



Deckel
mit Dampfablass
Couvercle
avec fuite de vapeur
Lid
with steam outlet

No	Ø cm
7024	24
7028	28

GUSTO

Die Sauteusen GUSTO werden aus hochwertigem Mehrschichtmaterial mit Aluminiumkern hergestellt. Der mehrschichtige Materialaufbau garantiert eine äusserst schnelle und gleichmässige Wärmeaufnahme und -verteilung, auch an den Seitenwänden. Die Sauteusen GUSTO sind handlich und leicht und sind einfach zu reinigen. Die ergonomisch geformten Stiele sind massiv und garantieren ein gutes Handling. Die Sauteusen GUSTO mit Antihafbeschichtung können wiederbeschichtet werden.

Les sauteuses GUSTO sont fabriquées à partir d'une structure multicouche avec noyau en aluminium. La structure en plusieurs couches garantit une très bonne conduction et répartition thermique, jusque dans les bords. Les sauteuses GUSTO sont faciles à manier, légères et se nettoient bien. Les manches sont ergonomiques et assurent un maniement agréable. Il est possible de refaire le revêtement antiadhésif des sauteuses GUSTO.

The GUSTO saute pans are manufactured from high quality, multi-ply material with an aluminium core. The multi-ply material structure guarantees extremely fast and even heat consumption and distribution, even on the sidewalls. The GUSTO saute pans are easy to handle and to clean. The ergonomically shaped handles are solid and guarantee good handling. The GUSTO saute pans with non-stick coating can be recoated.



Sauteuse
mit Antihafbeschichtung

Sauteuse
avec revêtement antiadhésif

Saute pan
with non-stick coating



wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm	Vol. l
320/14	14	5.5	0.7
320/16	16	6.5	1.0
320/18	18	7.0	1.3
320/20	20	7.5	1.5
320/24	24	8.5	2.75
320/26	26	9.0	3.5

BLACK STEEL

Aus hochwertigem Carbonstahl, ideal zum scharfen Anbraten von Fleisch, für knuspriges Braten von Röstli und Bratkartoffeln. Gut geeignet zum Flambieren und Gratинieren unter dem Salamander und dank Gussstiel auch im Backofen verwendbar. Der neu entwickelte massive und ergonomische Stiel aus Stahlguss gewährleistet ein gutes Handling.

En acier carbone haut de gamme, convient parfaitement pour faire revenir la viande ou préparer des röstli croustillants ou des pommes sautées. Egalement appropriée pour faire flamber ou gratiner des aliments sous la salamandre et, grâce au manche en fonte, peut être utilisée dans le four. Le nouveau manche ergonomique massif en acier moulé garantit une bonne prise.

Made from high-quality carbon steel, ideal for searing meat, for crispy Röstli and fried potatoes. Also suitable for the preparation of flambé dishes and gratins under the salamander grill. As the handle is made from cast steel these pans also be used in the oven. The newly developed, ergonomically designed cast steel handle ensures that this pan is easy to move and manipulate.



Lyonerpfanne
Poêle lyonnaise
Lyons pan

No	Ø cm	H cm
6820	20	5.2
6824	24	5.5
6828	28	6.0
6832	32	7.0



Rôtissoire
Eisen schwarz, mit festen Griffen
Rôtissoire
fer noir, avec poignées fixes
Roaster
iron black, with fixed handles

Nr.	Masse innen	Masse aussen
No	Mesures intérieures	Mesures extérieures
No	Internal dimensions	External dimensions
848/30/8	48 x 30 x 8 cm	52 x 31 x 13 cm
860/48/9	60 x 48 x 9 cm	64.5 x 48.5 x 13 cm

WOK

Für Herdplatte

Wok aus hochwertigem Edelstahl 18/10, innen rund geformt mit dickem, mehrschichtigem Wärmeleitboden für alle Herdarten geeignet (Gas, Elektro, Ceran und Induktion).

Für Mulde

Wok mit Rundboden aus hochwertigem Edelstahl, mehrschichtiger Materialaufbau, verwendbar für Induktions-Wok-Mulden oder Gasherde mit passendem Aufsatz.

Pour plaque de cuisson

Wok en acier inoxydable haute qualité 18/10, forme ronde à l'intérieur avec fond à conduction thermique épais, multicouches, convient pour tous les types de cuisinières (gaz, électrique, vitrocéramique et induction).

Pour cuvette

Wok à fond bombé en acier inoxydable haute qualité, structure multicouches, s'adapte aux Woks à induction avec cuvette ou gazinières avec embout adapté.

For hot-plates

Wok made from high-quality 18/10 stainless steel, round inside with a thick, multi-layer, heat conductive base suitable for all heat sources (gas, electric, ceran and induction).

For wok built-in hob

Wok with rounded bottom in high quality stainless steel with multi-ply structure, suitable for induction Wok moulds or gas cookers with appropriate top.





WOK mit Deckel und Abtropfgitter

in Edelstahl 18/10

WOK avec couvercle et grille

en acier inoxydable 18/10

WOK with lid and grid

in stainless steel 18/10

für Herdplatte
pour plaque de cuisson
for hot-plates

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1636	36	9.5	6.0



WOK mit Deckel

in Edelstahl 18/10

WOK avec couvercle

en acier inoxydable 18/10

WOK with lid

in stainless steel 18/10

für Herdplatte
pour plaque de cuisson
for hot-plates

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1634 <small>neu</small>	24	8.0	1.7



WOK

mit Gegengriff

WOK

avec poignée additionnelle

WOK

with additional side handle



für Mulde
pour cuvette
for wok built-in hob

No	Ø cm	H cm	Vol. l
910/36	36	10.5	6.0



Deckel flach

in Edelstahl 18/10

Couvercle plat

en acier inoxydable 18/10

Lid flat

in stainless steel 18/10

No	Ø cm
980/36	36



Deckel bombiert

in Edelstahl 18/10

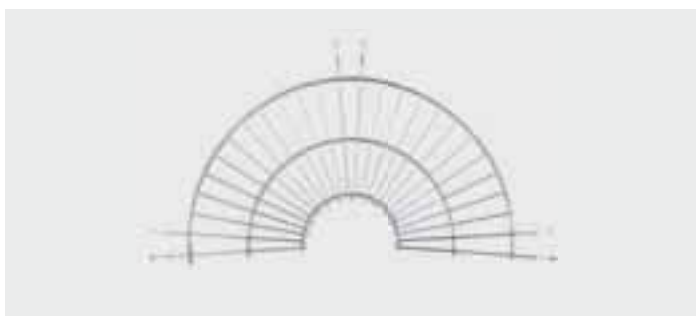
Couvercle bombé

en acier inoxydable 18/10

Lid rounded

in stainless steel 18/10

No	Ø cm
985/36	36



Abtropfgitter

in Edelstahl 18/10

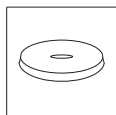
Grille

en acier inoxydable 18/10

Grid

in stainless steel 18/10

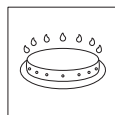
No	Ø cm
990/36	36



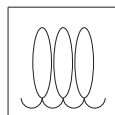
Electro



Ceran®



Gas



Induction

Sämtliches Kochgeschirr ist für alle Herdarten geeignet.
 Toutes les batteries de cuisine sont appropriées à tous les types de cuisinières.
 All cooking utensils are suitable for all types of hobs.

Gültig ab 1.8.2014
 Modelländerungen bleiben vorbehalten

Valable dès le 1.8.2014
 Sous réserve de changement des modèles

Valid as of 1.8.2014
 Models are subject to changes

3 Jahre Garantie für Material- und Fabrikationsfehler.

Ausgeschlossen sind unsachgemässe Behandlung, Überhitzung und durch den Gebrauch bedingter Materialabtrag.

3 ans de garantie sur les défauts de fabrication et de matériel.

Ceci exclut une manutention abusive, le surchauffage et l'usure normale due à l'usage.

3 year guarantee on defects in materials and workmanship.

Excludes damage due to misuse, overheating and normal wear and tear.

Verkauf/Vente/Sale

NOSER-INOX

 Schweizer Produkt. Produit suisse. A Swiss product.



Noser-Inox AG
 CH-5452 Oberrohrdorf

Fon +41 56 496 45 12
 Fax +41 56 496 58 66

www.noser-inox.com
 info@noser-inox.com

