NOSER INOX

HAUSHALT

2022 · MÉNAGE · HOUSEHOLD

NOSER-INOX AG

Unser vielseitiges Sortiment für den Haushalt. Hier finden Sie alles für Ihren perfekten Küchenalltag.

Seit über 70 Jahren produzieren wir das Kochgeschirr NOSER-INOX im aargauischen Oberrohrdorf. Bei der Konstruktion und der Herstellung unserer Produkte setzen wir vor allem auf Langlebigkeit und eine praktische Handhabung. Deshalb verwenden wir nur die allerbesten Materialien. Hochwertige Qualität und durchdachte Funktionalität sind Werte, die uns als Schweizer Familienbetrieb besonders wichtig sind. Das im Katalog aufgeführte Kochgeschirr ist ab Lager lieferbar und eine unbeschränkte Garantie beweist, dass unser Qualitätsbewusstsein kein leeres Versprechen ist. Ein leistungsfähiger Kundendienst sorgt dafür, dass Sie im Servicefall schnell und unkompliziert bedient werden. Ausserdem bieten wir für unser NOSER-INOX Kochgeschirr einen umfassenden Reparaturservice an, welcher unter anderem das Wiederbeschichten von Bratpfannen beinhaltet.

Kochgeschirr NOSER-INOX begleitet Sie ein Leben lang!

Notre gamme complète pour la maison. Vous y trouverez tout ce dont vous avez besoin pour cuisiner parfaitement au quotidien.

Depuis plus de 70 ans, nous fabriquons les batteries NOSER-INOX dans la ville d'Oberrohrdorf, en Argovie. Lors de la création et de la fabrication de nos produits, nous misons avant tout sur leur grande longévité et leur facilité d'utilisation. Aussi utilisons nous uniquement les meilleurs matériaux. En tant qu'entreprise familiale suisse, nous accordons une attention particulière à une qualité haut de gamme et une fonctionnalité mûrement réfléchie. Les batteries de cuisine disponibles dans le catalogue sont livrées depuis notre usine et la garantie illimitée dont elles bénéficient prouve que notre engagement en matière de qualité n'est pas une promesse vaine. Notre service après-vente performant s'assure que vous soyez pris en charge rapidement et facilement si une intervention de service s'avérait nécessaire. Nous offrons par ailleurs pour nos batteries de cuisine Noser-Inox un service de réparation complet, qui comprend notamment le refaire du revêtement antiadhésif des poêles à frire.

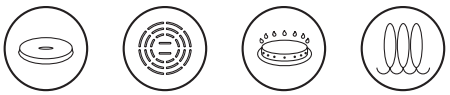
Les batteries de cuisine NOSER-INOX vous accompagnent toute votre vie!

Our versatile household range. Here you can find everything you need for perfect everyday cooking.

For more than 70 years we have been producing NOSER-INOX cookware in Oberrohrdorf in the Canton of Aargau. During the design and construction phases of our products we pay the utmost attention to ensuring the durability and ergonomic handling of our cookware. Which is why we use only the very best materials. As a Swiss family business, we consider high quality and carefully thought out functionality to be especially important. The cookware listed in our catalogue is available from stock and its unlimited warranty shows that with us, quality is no empty promise. And if you ever need help, our efficient after-sales team will ensure that you receive prompt attention. We also offer a comprehensive repair service for our gastro cookware, which includes recoating frying pans.

NOSER-INOX cookware lasts you a lifetime!

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.

strukturierte Oberfläche
surface structurée
structured surface

Rillenstruktur
structure en rainure
Ridge structure

[1] 18/10 Stainless Steel
[2] Aluminium
[3] Magnetic Stainless Steel

STANDARD 4

ZUBEHÖR
ÉQUIPEMENT
EQUIPMENT 10

PROFI 16

NERO 20

NINA 24

BRATPFANNEN, EDELSTAHL
POÊLES À FRIRE, ACIER INOXYDABLE
FRYING PANS, STAINLESS STEEL 28

BRATPFANNEN, ANTIHAFTBESCHICHTET
POÊLES À FRIRE, REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF
FRYING PANS, NON-STICK COATED 32

WOK 40

STANDARD

STANDARD

Unser umfassendstes Kochgeschirrprogramm!
Es ist vielseitig, langlebig und energiesparend.

Der dicke, mehrschichtige Wärmeleitboden sorgt für eine optimale Wärmeaufnahme, -verteilung und -speicherung. Die Serie STANDARD bietet Ihnen eine grosse Auswahl an Modellen vom kleinen Saucenpfännchen bis hin zum Pasta-Set. Hier finden Sie für jedes Gericht die passende Pfanne.

- aus hochwertigem Edelstahl 18/10
- zeitlos, klare und gerade Formen
- Schüttrand, für tropffreies Ausgiessen
- pflegeleicht, aussen matt gebürstet
- breites Sortiment
- für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion
- hergestellt in der Schweiz

Notre large gamme de casseroles! Multi-usages, elle bénéficie d'une grande longévité et consomme peu d'énergie.

Leur fond conducteur épais multicouches assure une absorption, une répartition et un stockage optimaux de la chaleur. La série STANDARD offre un vaste choix de modèles, des petites casseroles à sauce aux marmites à pâtes avec panier. Vous trouverez ici la bonne casserole pour chaque plat.

- en acier inoxydable haute qualité 18/10
- formes intemporelles, sobres et rectilignes
- bec verseur pour servir le contenu sans faire de gouttes
- facile d'entretien, extérieur brossé mat
- large gamme
- convient pour tous types de cuisinières, également pour l'induction
- fabriqué en Suisse

Our most comprehensive cookware collection!
Versatile, durable and energy-efficient.

The thick, multilayer thermic base ensures optimal heat absorption, distribution and storage. The STANDARD series offers a wide selection of models, from small saucepans to pasta sets. Here you can find the right pan for every dish.

- in high-quality 18/10 stainless steel
- timeless, clean and smooth shapes
- pouring rim for drip-free pouring
- easy to clean, brushed matt exterior
- wide range
- suitable for all heat sources, including induction
- made in Switzerland

Stielkasserolle
Casserole à manche
Saucepan

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1114	14	9.0	1.25
1116	16	10.0	1.75
1118	18	11.0	2.5
1120	20	12.0	3.5
1122	22	13.0	4.5
1124	24	14.0	6.0

Kochtopf nieder
Casserole basse
Low sided casserole

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1316	16	8.0	1.5
1318	18	9.0	2.0
1320	20	9.5	2.5
1322	22	10.5	3.5
1324	24	11.5	5.0

Stielkasserolle
Casserole à manche
Saucepan

Ø 14–22 cm

Ø 24 cm

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1214	14	9.0	1.25
1216	16	10.0	1.75
1218	18	11.0	2.5
1220	20	12.0	3.5
1222	22	13.0	4.5
1224*	24	14.0	6.0

Kochtopf halbhoch
Casserole mi-haute
Deep sided casserole

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1416	16	11.5	2.0
1418	18	13.0	3.0
1420	20	14.0	4.0
1422	22	15.0	5.0
1424	24	16.0	6.5

Stielkasserolle
Casserole à manche
Saucepan

No	Ø cm	H cm	Vol. l
3114	14	8.0	1.0
3116	16	9.0	1.5
3118	18	10.0	2.0
3120	20	10.5	3.0
3122	22	11.0	3.5

Kochtopf hoch
Marmite haute
Stockpot high

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1520	20	19.0	5.5
1522	22	21.0	7.5
1524	24	23.0	10.0
1528	28	31.0	18.5

* mit zusätzlichem Seitengriff I avec poignée additionnelle I with additional side handle

Pasta-Set
Bestehend aus: Kochtopf hoch, Pastaeinsatz und Deckel

Marmite à pâtes avec panier
Composition: Marmite haute, panier à pâtes et couvercle

Pasta pot with insert
Combination: Stockpot high, pasta insert and lid

No	Ø cm	Vol. l
16221	22	7.5
16241	24	10.0

Bourguignonne-Set
Bestehend aus: Rechaud inkl. Pasten-Brenner und Untersatz, Spritzschutzdeckel und Servierkasserolle Ø 18 cm mit Deckel Art. Nr. 1018

Service à bourguignonne
Composition: réchaud avec brûleur à pâte, d'une assiette, d'une protection anti-éclaboussures et d'une casserole à servir Ø 18 cm avec couvercle N° Art. 1018

Bourguignonne-Set
Combination: heater with fuel burner and plate, antisplatter guard and serving casserole Ø 18 cm with lid Art. No. 1018

No	Ø cm	Vol. l
13918	18	2.0

Saucenpfännchen
Casserole à sauces
Saucepan

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1112	12	7.5	0.6

Deckel/Couvercle/Lid	
1012	12

Spritzschutzdeckel
Protection anti-éclaboussures
Antisplatter guard

No	Ø cm
12950	18

Saucenpfännchen
aus Mehrschichtmaterial

Casserole à sauces
en matériel multicouche

Saucepan
in multi-ply material

No	Ø cm	H cm	Vol. l
91011	11	5.5	0.4

Deckel/Couvercle/Lid	
1011	11

Fondue-Rechaud
inkl. Pasten-Brenner und Untersatz

Réchaud à fondue
comprenant un brûleur à pâte et assiette

Fondue heater
incl. fuel burner and plate

No
12990

Deckel
mit Bügel
Couvercle
avec anse
Lid
with handle

No	Ø cm
1014	14
1016	16
1018	18
1020	20
1022	22
1024	24

Deckel
mit Bakelitknopf
Couvercle
avec bouton en bakélite
Lid
with bakelite knob

No	Ø cm
2014	14
2016	16
2018	18
2020	20
2022	22
2024	24

Deckel
mit Metallknopf
Couvercle
avec bouton en métal
Lid
with metal knob

No	Ø cm
6012	12
6014	14
6016	16
6018	18
6020	20
6022	22
6024	24

Auflagedeckel
mit Bakelitknopf
Couvercle
avec bouton en bakélite
Lid
with bakelite knob

No	Ø cm
2028	28

Glasdeckel
mit Metallknopf
Couvercle en verre
avec bouton en métal
Glass lid
with metal knob

No	Ø cm
3014	14
3016	16
3018	18
3020	20
3022	22
3024	24

Auflagedeckel
mit Bügel
Couvercle
avec anse
Lid
with handle

No	Ø cm
12014	14
12016	16
12018	18
12020	20
12022	22
12024	24

ZUBEHÖR

ÉQUIPEMENT · EQUIPMENT

ZUBEHÖR · ÉQUIPEMENT · EQUIPMENT

Im Bereich Zubehör finden Sie viele hilfreiche und praktische Artikel für den Küchenalltag.

Vom Gareinsatz über den Mesurentopf bis hin zum Pastaeinsatz. Verschiedene Spezialitäten wie Terrinen- und Parfaitformen in diversen Grössen und Ausführungen oder das Knöpfli- und Spätzlisieb runden das Sortiment ab. Alles in gewohnter NOSER-INOX-Qualität.

- aus hochwertigem Edelstahl 18/10
- stabil und langlebig
- vielseitig verwendbar
- hergestellt in der Schweiz

Dans le domaine des accessoires, vous trouverez un grand nombre d'articles utiles et pratiques pour cuisiner au quotidien.

Du panier à étuver au panier à pâtes en passant au pot à mesure. Divers moules spéciaux, comme des moules à terrine et à parfait, disponibles en plusieurs tailles et modèles ou des tamis à Knöpfli/Spätzli viennent compléter la gamme. Tout est réalisé dans la classique qualité NOSER INOX.

- en acier inoxydable haute qualité 18/10
- solidité et grande longévité
- multi-usages
- fabriqué en Suisse

In our accessories range you can find a number of helpful and practical articles for everyday use in the kitchen.

From the steamer insert to the measuring jug, through to the pasta insert. Various specialist items, such as terrine and parfait moulds in different sizes and models or the traditional Swiss Knöpfli/Spätzli pasta sieve, complete our range. All in the usual NOSER-INOX stainless steel quality.

- in high-quality 18/10 stainless steel
- stable and durable
- versatile in use
- made in Switzerland

Mesurentopf
mit 100-g-Einteilung

Pot à mesure
avec graduation de 100 g

Measuring jug
with 100 g graduation

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1801	11	13.0	1.0
1802	14	16.0	2.0

Kompostbehälter

Bac à compost

Compost bin

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1818	18	12.0	3.0

Milchtopf
mit Mehrschicht-Wärmeleitboden
und 100-g-Einteilung

Bidon à lait
avec fond à conduction thermique,
à graduation de 100 g

Milkpot
with multilayer thermic base
and 100 g graduation

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1803	11	13.5	1.0
1804	14	16.5	2.0

Milchkessel
mit Deckel

Bidon à lait
avec couvercle

Milk can
with lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1914	14	16.0	2.0
1916	16	18.0	3.0
1918 M	18	20.0	5.0

Allzweckkrug
mit Deckel

Cruche multiusages
avec couvercle

General purpose jug
with lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1815	11	17.0	1.5
1820	11	20.0	2.0

Kessel
mit Henkel

Chaudron
avec anse

Bucket
with handle

No	Ø cm	H cm	Vol. l
710122	22	26.0	10.0

Deckel/Couvercle/Lid	
710022	22

Garglocke
für Teppan Yaki

Cloche de cuisson
pour Teppan Yaki

Cocking Bell
for teppan yaki

No	Ø cm
3924	24

Knöpfli-/Spätzlisieb
aus Edelstahl, spülmaschinenfest

Tamis à Knöpfli/Spätzli
en acier inoxydable,
lavable au lave-vaisselle

Traditional Swiss Knöpfli/Spätzli Sieve
made of stainless steel,
dishwasher-proof

No	Ø cm
1120/22	22
1120/32	32

Kellentopf

Pot à louches

Pot for kitchen tools

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1814	14	18.0	2.5

Gareinsatz
2-stufig für Ø 18 und 20 cm

Panier à étuver
2-étages pour Ø 18 et 20 cm

Steamer insert
2-levels for Ø 18 and 20 cm

No	Ø cm	H cm
11820	18/20	11.0

Kompost- und Allzweckeimer
für 5 l Kompostbeutel,
kombinierbar mit jedem Deckel Ø 18 cm

Seau à compost et multi-usage
pour sacs à compost de 5 l,
combinable avec n'importe quel
couvercle de Ø 18 cm

Compost and all-purpose bin
for 5 l compost bags,
may be combined with any Ø 18 cm lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1718	18	20.0	5.0

Pastaeinsatz
passend zu Kochtopf hoch

Panier à pâtes
s'adapte à la marmite haute

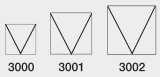
Pasta insert
fits with stockpot high

No	Ø cm	H cm
1622	22	22.0

passend zu/s'adapte à/suitable for: Art. No. 1522

1624	24	24.0

passend zu/s'adapte à/suitable for: Art. No. 1524

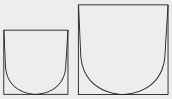


Terrinen- und Parfaitform
Dreieck-Form

Moule pour terrines et parfaits
forme triangulaire

Mould for terrines and parfaits
triangle form

No	Masse aussen Mesures extérieures External dimensions	Vol. l
3000	290 × 22 × 22 mm	0.06
3001	290 × 30 × 30 mm	0.10
3002	290 × 34 × 34 mm	0.15



Terrinen- und Parfaitform
halbrunde Form

Moule pour terrines et parfaits
forme semi-circulaire

Mould for terrines and parfaits
semicircular form

No	Masse aussen Mesures extérieures External dimensions	Vol. l
3005	300 × 50 × 50 mm	0.45
3007	300 × 70 × 71 mm	1.00

Deckel/Couvercle/Lid	
3105	zu/pour/for 3005
3107	zu/pour/for 3007

Terrinen- und Parfaitform
Dreieck-Form

Moule pour terrines et parfaits
forme triangulaire

Mould for terrines and parfaits
triangle form

No	Masse aussen Mesures extérieures External dimensions	Vol. l
3006	300 × 60 × 55 mm	0.45

Deckel/Couvercle/Lid	
3106	zu/pour/for 3006

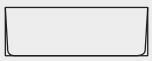
Terrinen- und Parfaitform
Trapez-Form

Moule pour terrines et parfaits
forme trapeze

Mould for terrines and parfaits
trapez form

No	Masse aussen Mesures extérieures External dimensions	Vol. l
3008	300 × 55 × 50 mm	0.45

Deckel/Couvercle/Lid	
3108	zu/pour/for 3008

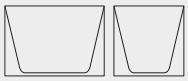


Terrinen- und Parfaitform
flache Form

Moule pour terrines et parfaits
forme plate

Mould for terrines and parfaits
flat form

No	Masse aussen Mesures extérieures External dimensions	Vol. l
3003	300 × 80 × 35 mm	0.65
3004	500 × 80 × 35 mm	1.10



Pastetenform
Trapez-Form

Moule à pâté
forme trapeze

Pastry mould
trapez form

No	Masse aussen Mesures extérieures External dimensions	Vol. l
3009	300 × 81 × 60 mm	1.1
3010	500 × 81 × 60 mm	1.8
3011	300 × 60 × 60 mm	0.7
3012	500 × 60 × 60 mm	1.1

Timbal-/ Dariol-Form
Forme pour timbal et dariol
Mould for timbal and dariol

No	Ø cm	H cm	Vol. l
3064	6.4/3.5	4.8	0.08

PROFI

PROFI

Mit der Serie PROFI werden das Design und die hohen Ansprüche aus dem Gastrobereich für den Alltag vereint.

Die breiten, leicht kantigen Griffe und der ergonomische Doppelrohrstiel kommen hier 1:1 zum Einsatz. Der dicke, mehrschichtige Wärmeleitboden sorgt für eine optimale Wärmeaufnahme, -verteilung und -speicherung. Der Schüttrand sorgt zudem für ein tropffreies Ausgiessen. So fühlt sich die Hobbyköchin oder der Hobbykoch wie ein Profi zu Hause!

- aus hochwertigem Edelstahl 18/10
- professioneller Look
- klare, gerade Form
- pflegeleicht, aussen matt gebürstet
- für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion
- hergestellt in der Schweiz

Avec la série PROFI, le design et les grandes exigences du secteur gastronomique se trouvent réunis pour un usage quotidien.

Les larges poignées légèrement carrées et le manche ergonomique à double tube ont déjà fait leurs preuves. Le fond conducteur épais multicouches assure une absorption, une répartition et un stockage optimaux de la chaleur. Le bec verseur permet en outre de verser le contenu sans faire de gouttes. Avec de tels outils de travail, la cuisinière ou le cuisinier amateur se sent comme un pro dans sa cuisine!

- en acier inoxydable haute qualité 18/10
- look professionnel
- formes sobres et rectilignes
- facile d'entretien, extérieur brossé mat
- convient pour tous types de cuisinières, également pour l'induction
- fabriqué en Suisse

The PROFI series combines the design and high demands of the restaurant industry with daily life.

The wide, slightly angular side handles and the ergonomic twin-tube long handles are used here. The thick, multilayer thermic base provides optimal heat absorption, distribution and storage. The pouring rim also ensures drip-free pouring. It will make any hobby chef feel like a professional!

- in high-quality 18/10 stainless steel
- professional look
- clean and straight shapes
- easy to clean, brushed matt exterior
- suitable for all heat sources, including induction
- made in Switzerland

Stielkasserolle
Casserole à manche
Saucepan

No	Ø cm	H cm	Vol. l
49116	16	8.0	1.5
49118	18	9.0	2.0
49120	20	9.5	2.5
49124	24	11.5	5.0

Pastaeinsatz
Panier à pâtes
Pasta insert

No	Ø cm	H cm
4998/22	22	22.0
passend zu/s'adapte à/suitable for: Art. No. 49522		
4998/24	24	24.0
passend zu/s'adapte à/suitable for: Art. No. 49524		

Kochtopf halbhoch
Casserole mi-haute
Deep sided casserole

No	Ø cm	H cm	Vol. l
49418	18	13.0	3.0
49420	20	14.0	4.0
49422	22	15.0	5.0
49424	24	16.0	6.5

Deckel
Couvercle
Lid

No	Ø cm
00/16	16
00/18	18
00/20	20
00/22	22
00/24	24
00/28	28

Kochtopf hoch
Marmite haute
Stockpot high

No	Ø cm	H cm	Vol. l
49522	22	21.0	7.5
49524	24	23.0	10.0
49528	28	31.0	18.5

NERO

NERO

Die Serie NERO präsentiert sich in einem trendigen, modernen und hochwertigen Look.

Die ergonomisch geformten Griffe und Stiele aus Bakelit liegen gut in der Hand und werden beim Kochen nicht heiss. Die schwarzen Beschläge und der hochglanzpolierte Edelstahl bilden einen harmonischen Kontrast und passen in jede Küche. Die legendäre Qualität der NOSER-INOX Produkte lässt keine Wünsche offen.

- aus hochwertigem Edelstahl 18/10
- massiver, mehrschichtiger Wärmeleitboden
- modern, aussen hochglanzpoliert
- Schüttrand, für tropffreies Ausgiessen
- Griffe und Stiele hitzebeständig bis 150°C
- für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion
- hergestellt in der Schweiz

La ligne NERO arbore un look tendance, moderne et de grande qualité.

Les poignées et manches ergonomiques en bakélite tiennent parfaitement en main et ne chauffent pas pendant la cuisson. Les garnitures noires et l'acier inoxydable poli brillant leur confèrent un contraste harmonieux qui s'intègre dans toutes les cuisines. La qualité légendaire des produits NOSER-INOX saura combler toutes vos attentes.

- en acier inoxydable haute qualité 18/10
- fond à conduction thermique massif multicouches
- moderne, extérieur poli brillant
- bord verseur pour verser le contenu sans faire de gouttes
- poignées et manches résistants à la chaleur jusqu'à 150 °C
- convient pour tous les types de cuisinières, également pour l'induction
- fabriqué en Suisse

The NERO series showcases itself with a trendy, modern and high-quality look.

The ergonomically shaped, Bakelite handles fit the hands snugly and do not heat up during cooking. The black fittings and mirror-polished stainless steel produce a stylish contrast and fit in every kitchen. The legendary quality of NOSER-INOX products leaves no wish unfulfilled.

- in high-quality 18/10 stainless steel
- solid, multilayer thermic base
- modern, exterior fine mirror-polishing
- pouring rim for drip-free pouring
- handles are heat-resistant up to 150°C
- suitable for all heat sources, including induction
- made in Switzerland

Stielkasserolle mit Deckel
Casserole à manche avec couvercle
Saucepan with lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
18114	14	9.0	1.0
18116	16	9.0	1.5
18118	18	10.0	2.0
18120	20	11.0	3.0

Kochtopf hoch mit Deckel
Marmite haute avec couvercle
Stockpot with lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
18522	22	22.0	7.5
18524	24	23.0	10.0

Servierkasserolle mit Deckel
Casserole à servir avec couvercle
Serving casserole with lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
18316	16	9.0	1.5
18318	18	10.0	2.0
18320	20	11.0	3.0

Pasta-Set
Bestehend aus: Kochtopf hoch, Pastaeinsatz und Deckel

Marmite à pâtes avec panier
Composition: Marmite haute, panier à pâtes et couvercle

Pasta pot with insert
Combination: Stockpot high, pasta insert and lid.

No	Ø cm	Vol. l
186221	22	7.5
186241	24	10.0

Kochtopf halbhoch mit Deckel
Casserole mi-haute avec couvercle
Deep sided casserole with lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
18420	20	14.0	4.0
18422	22	15.0	4.5
18424	24	16.0	6.5

Pastaeinsatz
Panier à pâtes
Pasta insert

No	Ø cm	H cm
18622	22	22.0
18624	24	24.0

Bourguignonne-Set
Bestehend aus: Rechaud inkl. Pasten-Brenner und Untersatz, Spritzschutz-deckel und Servierkasserolle Ø 18 cm mit Deckel

Service à bourguignonne
Composition: réchaud avec brûleur à pâte, d'une assiette, d'une protection anti-éclaboussures et d'une casserole à servir Ø 18 cm avec couvercle

Bourguignonne-Set
Combination: heater with fuel burner and plate, antisplatter guard and serving casserole Ø 18 cm with lid

No	Ø cm	Vol. l
18918	18	2.0

Gareinsatz 2-stufig
für Ø 18 und 20 cm

Panier à étuver 2-étages
pour Ø 18 et 20 cm

Steamer insert 2-levels
for Ø 18 and 20 cm

No	Ø cm	H cm
18820	18/20	11.0

Spritzschutzdeckel

Protection anti-éclaboussures

Antisplatter guard

No	Ø cm
12950	18

Fondue-Rechaud
inkl. Pasten-Brenner und Untersatz

Réchaud à fondue
comprenant un brûleur à pâte et assiette

Fondue heater
incl. fuel burner and plate

No
12990

NINA

NINA

Die Serie NINA besticht durch ihr edles und geschwungenes Design und überzeugt durch ihre elegante Optik.

Daher kann dieses Kochgeschirr auch gut zum Servieren bei Tisch eingesetzt werden. Schön, praktisch und ästhetisch, für Spass am Kochen, Jahr für Jahr.

- aus hochwertigem Edelstahl 18/10
- massiver, mehrschichtiger Wärmeleitboden
- elegant, aussen hochglanzpoliert
- Schüttrand, für tropffreies Ausgiessen
- für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion
- hergestellt in der Schweiz

La ligne NINA séduit par son design noble aux douces courbes et convainc par son élégance.

Cette batterie de cuisine peut parfaitement être utilisée pour un service à table. Élégante, pratique et esthétique, pour le plaisir de cuisiner, année après année.

- en acier inoxydable haute qualité 18/10
- fond à conduction thermique massif multicouches
- élégante, extérieur poli brillant
- bord verseur pour verser le contenu sans faire de gouttes
- convient pour tous types de cuisinières , également pour l'induction
- fabriqué en Suisse

The NINA series captivates with its sophisticated and curved design and impresses with its elegance.

Which also makes this cookware the ideal way to serve your dishes at the table. Attractive, practical and stylish, making cooking a pleasure year after year.

- in high-quality 18/10 stainless steel
- solid, multilayer thermic base
- modern, outside fine mirror-polishing
- pouring rim for drip-free pouring
- suitable for all heat sources, including induction
- made in Switzerland

Stielkasserolle mit Deckel
Casserole à manche avec couvercle
Saucepan with lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
12116	16	9.0	1.5
12118	18	10.0	2.0
12120	20	11.0	3.0

Kochtopf hoch mit Deckel
Marmite haute avec couvercle
Stockpot with lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
12522	22	22.0	7.5
12524	24	23.0	10.0

Servierkasserolle mit Deckel
Casserole à servir avec couvercle
Serving casserole with lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
12318	18	10.0	2.0
12320	20	11.0	3.0

Pasta-Set
Bestehend aus: Kochtopf hoch, Pastaeinsatz und Deckel

Marmite à pâtes avec panier
Composition: Marmite haute, panier à pâtes et couvercle

Pasta pot with insert
Combination: Stockpot high, pasta insert and lid

No	Ø cm	Vol. l
126221	22	7.5
126241	24	10.0

Kochtopf halbhoch mit Deckel
Casserole mi-haute avec couvercle
Deep sided casserole with lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
12420	20	14.0	4.0
12422	22	15.0	4.5
12424	24	16.0	6.5

Pastaeinsatz
Panier à pâtes
Pasta insert

No	Ø cm	H cm
12622	22	22.0
12624	24	24.0

Bourguignonne-Set
Bestehend aus: Rechaud inkl. Pasten-Brenner und Untersatz, Spritzschutz-deckel und Servierkasserolle Ø 18 cm mit Deckel

Service à bourguignonne
Composition: réchaud avec brûleur à pâte, d'une assiette, d'une protection anti-éclaboussures et d'une casserole à servir Ø 18 cm avec couvercle

Bourguignonne-Set
Combination: heater with fuel burner and plate, antisplatter guard and serving casserole Ø 18 cm with lid

No	Ø cm	Vol. l
12918	18	2.0

Gareinsatz 2-stufig
für Ø 18 und 20 cm

Panier à étuver 2-étages
pour Ø 18 et 20 cm

Steamer insert 2-levels
for Ø 18 and 20 cm

No	Ø cm	H cm
12820	18/20	11.0

Spritzschutzdeckel

Protection anti-éclaboussures

Antisplatter guard

No	Ø cm
12950	18

Fondue-Rechaud
inkl. Pasten-Brenner und Untersatz

Réchaud à fondue
comprenant un brûleur à pâte et assiette

Fondue heater
incl. fuel burner and plate

No
12990

BRATPFANNEN

POÊLES À FRIRE · FRYING PANS

EDELSTAHL
ACIER INOXYDABLE
STAINLESS STEEL

Die Bratpfannen aus Edelstahl von NOSER-INOX sind äusserst langlebig und robust und bieten vielseitige Verwendungsmöglichkeiten. Deshalb sollten sie in keiner Küche fehlen!

Wählen Sie zwischen Bratpfannen mit glatter oder strukturierter Oberfläche. Die strukturierte Oberfläche der Bratpfannen ist ins Material eingewalzt und sorgt für ein vermindertes Ankleben beim Anbraten. Die Rillen der Grillpfanne zaubern das typische Grillmuster auf Fleisch oder Gemüse.

- aus hochwertigem Edelstahl 18/10
- massiver, mehrschichtiger Wärmeleitboden
- für scharfes Anbraten von Fleisch
- zum Flambieren geeignet
- für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion
- hergestellt in der Schweiz

Les poêles à frire en acier inoxydable NOSER-INOX présentent une grande longévité, sont robustes et sont multi-usages. Ainsi, vous ne manquerez plus de rien dans votre cuisine!

Choisissez le modèle en acier inoxydable à surface lisse ou structurée. Leur surface structurée laminée permet de diminuer l'adhésion des aliments pendant la cuisson. Les rainures des poêles à griller laissent les stries typiques du gril qui transforment vos viandes et vos légumes.

- en acier inoxydable haute qualité 18/10
- fond à conduction thermique massif multicouches
- pour faire revenir la viande
- convient pour la flamber
- convient pour tous types de cuisinières, également pour l'induction
- fabriqué en Suisse

NOSER-INOX's stainless steel frying pans are exceptionally durable and robust and also offer versatile use. They're just what every kitchen needs!

Choose between frying pans with either a smooth or structured surface. The structured surface is rolled into the material, ensuring sticking is kept to an absolute minimum when frying. The grooves on the griddle pan create the classic griddle pattern on meat or vegetables.

- in high-quality 18/10 stainless steel
- solid, multilayer thermic base
- for frying meat at high temperatures
- suitable for flambéing
- suitable for all heat sources, including induction
- made in Switzerland

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 Gratinieren 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

Bratpfanne
Poêle à frire
Frying pan

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

GRATELLE

Die Bratpfannen und Grillpfannen 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 der Bratpfannen ist ins Material eingewalzt und sorgt für ein vermindertes Ankleben beim Anbraten. Die Rillen der Grillpfanne zaubern das typische Grillmuster auf Fleisch oder Gemüse.

Les poêles à frire et les poêles à griller 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. La surface structurée laminée des poêles à frire permet de diminuer l'adhésion des aliments pendant la cuisson. Les rainures des poêles à griller laissent les stries typiques du gril qui transforment vos viandes et vos légumes.

The GRATELLE frying pans and griddle pans are made of high-quality 18/10 stainless steel. They have a thick, multilayer thermic base which guarantees optimal heat absorption, distribution and storage. The structured surface is rolled into the material, ensuring sticking is kept to an absolute minimum when frying. The grooves on the griddle pan create the classic griddle pattern on meat or vegetables.

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

Grillpfanne
Poêle à griller
Griddle pan

No	Ø cm	H cm
1630	30	3.8

Grillpfanne
Poêle à griller
Griddle pan

No	Ø cm	H cm
1631	30	3.8

BRATPFANNEN

POÊLES À FRIRE · FRYING PANS

ANTIHAFTBESCHICHTET
REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF
NON-STICK COATED

Beschichtete Bratpfannen für fettarmes Anbraten ohne Ankleben.

Die beschichteten Bratpfannen von NOSER-INOX verfügen über eine äussert widerstandsfähige, keramisch verstärkte Antihaftbeschichtung, welche für den professionellen Gebrauch entwickelt worden ist. Sie haben die Auswahl zwischen verschiedenen Materialien, Formen und Höhen. NOSER-INOX hat für jeden Geschmack und Einsatzbereich die richtige Bratpfanne.

- hochwertige Materialien
- Beschichtung temperaturbeständig bis 250°C
- Wiederbeschichtung möglich
- für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion
- hergestellt in der Schweiz

Des poêles à frire dotées d'un revêtement antiadhésif pour frire en utilisant très peu de graisse.

Les poêles à frire dotées d'un revêtement antiadhésif NOSER-INOX sont recouvertes d'une couche antiadhésive en céramique particulièrement résistante, qui a été spécialement développée pour une utilisation professionnelle. Vous pouvez choisir parmi différents matériaux, formes et tailles. NOSER-INOX propose la poêle à frire qui convient à tous les goûts et à tous les usages.

- matériaux de haute qualité
- revêtement résistant à des températures jusqu'à 250°C
- possibilité de refaire le revêtement antiadhésif
- convient pour tous types de cuisinières, également pour l'induction
- fabriqué en Suisse

Coated frying pans for low-fat frying with no sticking.

NOSER-INOX's coated frying pans have an extremely resistant ceramic non-stick coating, which has been especially developed for professional use. Choose from various different materials, shapes and heights. NOSER-INOX supplies the right frying pan for every taste and for all types of use.

- high-quality materials
- coating is heat resistant up to 250°C
- recoating possible
- suitable for all heat sources, including induction
- made in Switzerland

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.

WIEDER-BESCHICHTBAR
REVÊTEMENT RENOUVELABLE
RE-COATABLE

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

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

WIEDER-BESCHICHTBAR
REVÊTEMENT RENOUVELABLE
RE-COATABLE

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

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

WIEDER-BESCHICHTBAR
REVÊTEMENT RENOUVELABLE
RE-COATABLE

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

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

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

No	Ø cm
7024	24
7026	26
7028	28

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 Antihaftbeschichtung. Aussen 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.

WIEDER-BESCHICHTBAR
REVÊTEMENT RENOUVELABLE
RE-COATABLE

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

No	Ø cm	H cm	Vol. l
6914	14	4.0	0.475

WIEDER-BESCHICHTBAR
REVÊTEMENT RENOUVELABLE
RE-COATABLE

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

No	Ø cm	H cm
6918	18	3.5

WIEDER-BESCHICHTBAR
REVÊTEMENT RENOUVELABLE
RE-COATABLE

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

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

No	Ø cm
7024	24
7028	28

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 (funktioniert nur auf Induktions-Kochfeldern) schützt die hochwertige Antihaftbeschichtung 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 thermiques 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 (fonctionne uniquement sur les plaques à induction), 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 (only works on induction hobs) 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.

WIEDER-BESCHICHTBAR
REVÊTEMENT RENOUVELABLE
RE-COATABLE

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

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

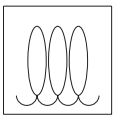
WIEDER-BESCHICHTBAR
REVÊTEMENT RENOUVELABLE
RE-COATABLE

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

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 Induktion.

La protection de surchauffe fonctionne uniquement sur l'induction.

Induction Overheating protection only works on induction.

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.

WIEDER-BESCHICHTBAR
REVÊTEMENT RENOUVELABLE
RE-COATABLE

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

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

WIEDER-BESCHICHTBAR
REVÊTEMENT RENOUVELABLE
RE-COATABLE

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

No	Ø cm	H cm
95924	24	6.5
95928	28	8.5

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 Antihaftbeschichtung 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.

WIEDER-BESCHICHTBAR
REVÊTEMENT RENOUVELABLE
RE-COATABLE

Sauteuse
mit Antihaftbeschichtung

Sauteuse
avec revêtement antiadhésif

Saute pan
with non-stick coating

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 Rösti und Bratkartoffeln. Gut geeignet zum Flambieren und Gratinieren 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 rösti 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 assure un maniement agréable.

Made from high-quality carbon steel, ideal for searing meat, for crispy Rösti 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 new ergonomically designed cast iron handle guarantees good handling.

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

WOK

WOK

Für Herdplatte
Wok aus hochwertigem Edelstahl 18/10 mit dickem, mehrschichtigem Wärmeleitboden. Die Innenseite ist rund, genau wie bei einem klassischen, chinesischen Wok. Die runde Form ist ideal für das Pfannenrühren asiatischer Gerichte. Wok und Deckel sind aussen hochglanzpoliert und sehen daher auch beim Servieren am Tisch sehr ansprechend aus. Der Wok ist für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion.

Für Mulde
Wok mit Rundboden aus hochwertigem Mehrschichtmaterial mit Aluminiumkern. Der mehrschichtige Materialaufbau garantiert eine äusserst schnelle und gleichmässige Wärmeaufnahme und -verteilung, auch an den Seitenwänden. Die runde Form des Wok ist ideal für das Pfannenrühren asiatischer Gerichte. Für diesen Wok benötigen Sie eine Induktions-Wokmulde oder einen Gasherd mit passendem Aufsatz.

Pour plaque de cuisson
Wok en acier inoxydable haute qualité 18/10, avec fond à conduction thermique épais multicouches. L'intérieur est arrondi, comme dans les woks chinois classiques. La forme arrondie est idéale pour saisir à feu vif des plats asiatiques. Le wok et le couvercle polis brillants à l'extérieur sont particulièrement élégants pour un service à table. Il convient pour tous types de cuisinières, y compris pour l'induction.

Pour cuvette
Wok à fond bombé à structure multicouches et noyau en aluminium de grande qualité. La structure sur plusieurs couches garantit une conduction et une répartition thermique particulièrement rapides et homogènes, jusque sur les bords du wok. La forme arrondie est idéale pour saisir à feu vif des plats asiatiques. Pour ce wok, vous aurez besoin d'une cuvette spéciale wok ou d'une gazinière à embout adapté.

For hot-plates
Wok made of high-quality 18/10 stainless steel with a thick, multilayer thermic base. Round inside just like classic Chinese woks, an ideal shape for stir-frying Asian dishes. Wok and lid both feature mirror-polishing on the exterior, making them a very attractive option when serving your dishes at the table. The wok is suitable for all heat sources, including induction

For wok built-in hob
Wok with rounded base in high-quality, multi-ply material with an aluminium core. The multi-ply structure guarantees exceptionally quick and consistent heat absorption and distribution, even along the sides. The wok's round shape is ideal for stir-frying Asian dishes. This wok is suitable for an induction wok built-in hob or a gas cooker with the appropriate attachment.

FÜR HERDPLATTE
POUR PLAQUE DE CUISSON
FOR HOT-PLATES

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

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1636	36	9.5	6.0

FÜR MULDE
POUR CUVETTE
FOR WOK BUILT-IN HOB

WOK
mit Gegengriff

WOK
avec poignée additionnelle

WOK
with additional side handle

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

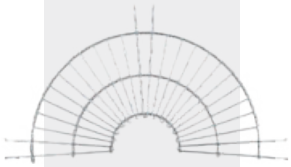
Lid rounded
in stainless steel 18/10

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

01/2022 – arbermedia.ch

GASTRO

Alles was der Profi braucht!
Kochgeschirr und Zubehör für den anspruchsvollen und professionellen Einsatz finden Sie in unserem Katalog GASTRO.

Tout ce dont un professionnel a besoin!
Vous trouverez des batteries de cuisine et accessoires pour une utilisation exigeante et professionnelle dans notre catalogue GASTRO.

Everything the professional needs!
You can find cookware and equipment for sophisticated and professional use in our catalogue GASTRO.

Garantie unbeschränkt für Material- und Fabrikationsfehler, ausgenommen Bratpfannen, hier gilt eine Garantiedauer von 3 Jahren.

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

Modelländerungen bleiben vorbehalten.

Garantie de qualité illimitée sur le matériel et les défauts de fabrication, sauf pour les poêles à frire, pour lesquelles une garantie de 3 ans s'applique.

Ceci exclut une manipulation non conforme, le surchauffage et l'usure normale due à l'usage.

Sous réserve de modification des modèles.

Unlimited guarantee on defects in materials and workmanship with the exception of frying pans, which come with a 3 year warranty.

This excludes damage due to misuse, overheating and normal wear and tear.

Models are subject to changes.

NOSER INOX

Noser-Inox AG
Badenerstrasse 18
CH-5452 Oberrohrdorf

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

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

MADE SWISS