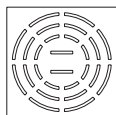
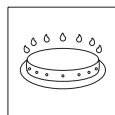


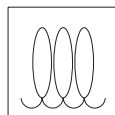
Electro



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

Garantie unbeschränkt für Material-/Fabrikationsfehler.
 Ausgeschlossen sind unsachgemässe Behandlung,
 Überhitzung und durch den Gebrauch bedingter Materialabtrag.

Garantie illimitée de qualité de matériel et de fabrication.
 Ceci exclut une manutention abusive, le surchauffage et l'usure
 normale due à l'usage.

Lifetime guarantee on materials and workmanship.
 Excludes damage due to misuse, overheating and normal
 wear and tear.

Verkauf/Vente/Sale

NOSER-INOX

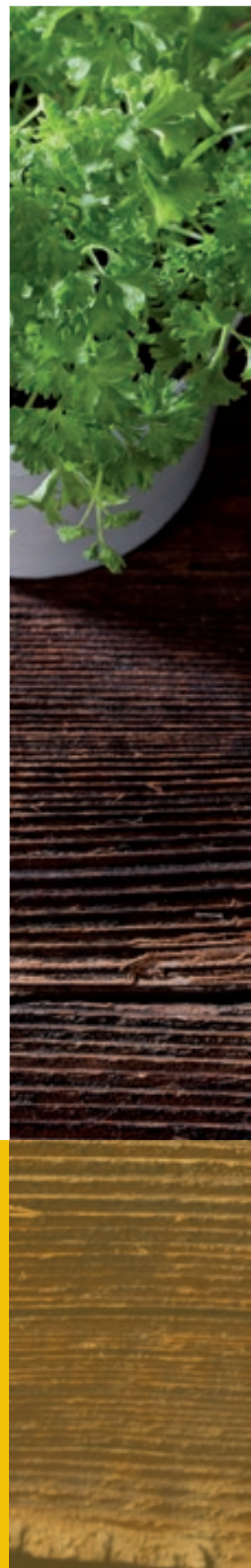
 Schweizer Produkt. Produit suisse. A Swiss product.



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



NOSER-INOX

 Schweizer Produkt. Produit suisse. A Swiss product.



Standard

STANDARD

ZEITLOS, VIELSEITIG, LANGLEBIG

Noser-Standard, das umfassende Kochgeschirrprogramm ist vielseitig und langlebig und dank mehrschichtigem Wärmeleitboden energiesparend. Noser-Standard, unser Dauerbrenner auf dem Kochgeschirrmarkt. Seit über 60 Jahren Qualität, die Profis und Hobbyköche gleichermaßen überzeugt.

- aus hochwertigem Edelstahl 18/10
- zeitlos, aussen matt gebürstet
- massiver, mehrschichtiger Wärmeleitboden
- für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion
- hergestellt in der Schweiz

INUSABLE, POLYVALENTES, LONGÉVITÉ

Noser-Standard, une large gamme de casseroles, qui se caractérisent par leurs possibilités d'usages multiples et leur longévité. Les fonds à conduction thermique multicouches permettent une économie d'énergie. Noser-Standard, notre gamme favorite sur le marché du matériel de cuisine. Depuis plus de 60 ans, sa qualité persuade autant les professionnels que les amateurs.


- en acier inoxydable haute qualité 18/10
- inusable, finition extérieure poli mat
- fond à conduction thermique massif multicouches
- conviennent pour tous les types de cuisinières – aussi pour l'induction
- fabriqué en Suisse

TIMELESS, VERSATILE, LONG-LIVING

Noser-Standard, is a comprehensive range of cookware which is versatile and durable. It has an energysaving multilayer thermic base for efficient heat conduction. Noser-Standard, our best-selling range in the cookware market. Quality that goes back 60 years and is cherished by professionals and amateur chefs alike.


- in high quality 18/10 stainless steel
- timeless, brushed matt exterior
- solid multilayer thermic base
- 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
 (ab 24 cm mit zusätzlichem Seitengriff)
Casserole à manche
 (dés 24 cm avec poignée additionnelle)
Saucepan
 (from 24 cm with additional side handle)




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

Saucenpfännchen
Casserole à sauces
Saucepan




No	Ø cm	H cm	Vol. l
1112	12	7.5	0.6

Deckel/Couvercle/Lid

1012	12
------	----

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
------	----

**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

**Spargeltopf**

mit Sieb-Korb und Deckel

Pot pour asperges

avec panier et couvercle

Cooking dish

for asparagus with basket and lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
15161	16	26.0	5.0

**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



Bourguignonne-Set

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

Service à bourguignonne

se composant d'un 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

incl. 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



Spritzschutzdeckel

Protection anti-éclaboussures

Antisplatter guard

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

12990		
-------	--	--



WOK mit Deckel und Abtropfgitter

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

für Herdplatte
pour plaque de cuisson
for hot-plates

WOK avec couvercle et grille

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

WOK with lid and grid

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)

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1636	36	9.5	6.0



WOK mit Deckel

aus hochwertigem Edelstahl 18/10, bauchige Form mit dickem, mehrschichtigem Wärmeleitboden, edle Optik durch hochglanzpolierte Oberfläche, für alle Herdarten geeignet (Gas, Elektro, Ceran und Induktion)

für Herdplatte
pour plaque de cuisson
for hot-plates

WOK avec couvercle

en acier inoxydable haute qualité 18/10, forme bombée avec fond conducteur épais multicouches, aspect élégant grâce à la finition poli brillant, conviennent pour tous les types de cuisinières (gaz, électrique, vitrocéramique et induction)

WOK with lid

made from high-quality 18/10 stainless steel, bulbous shape with a thick, multilayer thermic base, high-gloss polished surface for a classy appearance, heat-conductive base suitable for all heat sources (gas, electric, ceran and induction)

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



Zubehör
Équipement
Equipment

ZUBEHÖR ÉQUIPEMENT EQUIPMENT

HILFREICH UND PRAKTISCH

Der Bereich Zubehör beinhaltet viele hilfreiche und praktische Artikel für den Küchenalltag. Vom Gareinsatz über den Mesurentopf bis hin zum Pastaeinsatz. Zudem finden Sie verschiedene Spezialitäten wie Terrinen- und Parfaitformen in verschiedenen Grössen und Ausführungen sowie Anrichtformen in zwei Variationen, mit welchen beispielsweise Reis, Gries oder Polenta formschön auf dem Teller angerichtet werden kann. Alles in gewohnter NOSER-INOX-Qualität.

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

UTILES ET PRATIQUES

Le domaine Accessoires contient un grand nombre d'articles utiles et pratiques pour la cuisine quotidienne: panier à étuver, panier à pâtes, pot à mesure, etc... De plus, vous trouverez divers moules spéciaux, comme des moules à terrine et à parfait, disponibles dans plusieurs tailles et modèles, ainsi que des plats en deux variantes pour servir, par exemple, du riz, de la semoule ou de la polenta sur les assiettes. Tous ces accessoires sont réalisés dans la qualité NOSER INOX connue.

- en acier inoxydable haute qualité 18/10
- solides et de longue durée
- fins d'utilisation multiples
- fabriqué en Suisse

HELPFUL AND PRACTICAL

The accessories range contains a number of helpful and practical articles for every-day use in the kitchen. From the steamer insert to the measuring jug and on to the pasta insert. You will also find a number of specialist items such as terrine and parfait moulds in different sizes and finishes as well as two types of serving moulds which, for example, can be used to arrange rice, semolina or polenta attractively on a plate. All in the usual NOSER stainless steel quality.

- in high quality 18/10 stainless steel
- stable and with a long working life
- 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



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



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



Kompostbehälter
Bac à compost
Compost bin

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1818	18	13.0	3.0



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



Kellentopf
Pot à louches
Pot for kitchen tools

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1814	14	18.0	2.5



Garglocke
für Teppan Yaki
Cloche de cuisson
pour Teppan Yaki
Bell cover
for teppan yaki

No	Ø cm
3924	24



Kompost- und Allzweckeimer
für 5l Kompostbeutel,
kombinierbar mit jedem Deckel Ø 18 cm
Seau à compost et multi-usage
pour sacs à compost de 5l, combinable
avec n'importe quel couvercle de Ø 18 cm
Compost and all-purpose bin
for 5l compost bags,
may be combined with any Ø 18 cm lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1718 neu	18	20.0	5.0

**Pastaersatz**

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
1624	24	24.0

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

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

**Gareinsatz****Panier à étuver****Steamer insert**

No	Ø cm	H cm
7616	16	9.0
7618	18	10.0

**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
11820	18/20

**Bain-marie****Bain-marie****Bain-marie**

No	Ø cm	H cm
7816	16	9.0
7818	18	10.0
7820	20	11.0

**Knöpfli-/Spätzlisieb**

aus Edelstahl, spülmaschinenfest

Tamis à knöpfli/spätzli

en acier inoxydable, lavable au lave-vaisselle

Traditional Swiss Knöpfli/Spätzli Sieve

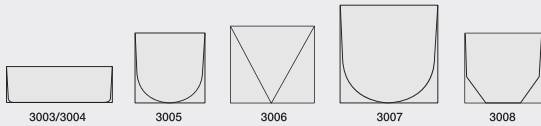
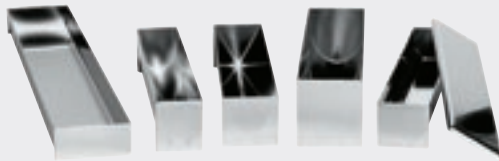
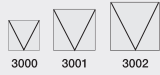
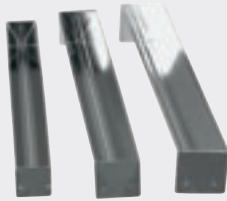
made of stainless steel, dishwasher-proof

No	Ø cm
1120/22 <small>neu</small>	22
1120/32 <small>neu</small>	32

Terrinen- und Parfaitformen

Formes pour terrines et parfaits

Moulds for terrines and parfaits



Nr. No No	Masse aussen Mesures extérieures External dimensions		Inhalt l Conten. l Capacity l
3000	290 × 22 × 22 mm	Dreieck-Form klein	0.06
3001	290 × 30 × 30 mm	Dreieck-Form klein	0.10
3002	290 × 34 × 34 mm	Dreieck-Form klein	0.15
3003	300 × 80 × 35 mm	flache Form	0.65
3004	500 × 80 × 35 mm	flache Form	1.10
3005	300 × 50 × 50 mm	halbrunde Form	0.45
3006	300 × 60 × 55 mm	Dreieck-Form	0.45
3007	300 × 70 × 71 mm	halbrunde Form	1.00
3008	300 × 55 × 50 mm	Trapez-Form	0.45
3105	Deckel zu / couvercle pour / lid for 3005		
3106	Deckel zu / couvercle pour / lid for 3006		
3107	Deckel zu / couvercle pour / lid for 3007		
3108	Deckel zu / couvercle pour / lid for 3008		

Anrichtform

mit Antihafbeschichtung, halbkugelförmig

Plat pour servir

avec revêtement antiadhésif, forme hémisphérique

Serving mould

with non-stick coating, hemispherical



wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4000	8	4.0	0.125
4001	10	5.0	0.250

Anrichtform

mit Antihafbeschichtung, kegelförmig

Plat pour servir

avec revêtement antiadhésif, forme tronconique

Serving mould

with non-stick coating, truncated cone shape



wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4002	8	3.2	0.125

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