

Raclette classics

Raclette classics



Raclette gut zubereitet ist ein himmlisches Gericht, eine Kombination von Käse und der richtigen Art und Weise, ihn zum Schmelzen zu bringen. Es beginnt mit der Auswahl des Käses: Von welcher Region stammt er? Soll er pasteurisiert, thermisiert oder aus Rohmilch hergestellt sein? Mit welcher Temperatur soll welcher Käse geschmolzen werden, welche Distanz zwischen Käse und Heizkörper soll gewählt werden? Wie soll er am besten raclettiert und serviert werden?

Mit den klassischen Öfen ist es möglich, gemäss den Eigenschaften des Käses und nach persönlichen Vorlieben Raclette zuzubereiten. Je nach dem, wie lange und wie nahe der Käse an die Hitze geführt wird, kann Raclette variantenreich serviert werden: Kross gegrillt mit Röst-Aromen, mit oder ohne Kruste abgestrichen, oder nur einfach kurz angeschmolzen und mit leichter Hand cremig raclettiert.



La raclette, bien préparée, est un mets exquis, une combinaison entre fromage et la juste manière de le faire fondre. Tout commence avec le choix du fromage: de quelle région provient-il? Doit-on prendre un fromage pasteurisé, thermisé ou plutôt un fromage fabriqué à base de lait cru? A quelle température chaque type de fromage doit-il être fondu? A quelle distance de la source de chaleur doit-il être placé? Comment doit-on le racler et le servir le mieux possible?

Avec les fours classiques, il est possible de préparer la raclette selon les préférences de chacun, en tenant compte des propriétés du fromage. Suivant par exemple la durée d'exposition et la distance du fromage par rapport à la source de chaleur, il est possible de servir la raclette de multiples manières: le fromage peut être grillé et croustillant avec un arôme grillé, raclé avec ou sans croûte, ou tout simplement légèrement fondu et raclé d'un léger mouvement de la main de manière à obtenir une raclette crémeuse.



Raclette classics

Raclette classics

1.01.1

100.001

Party

600 W

24 x 26 x 33 cm

2.8 kg

Made in Switzerland

Tischgerät für kleine und feine Raclettes.

Für runde Viertel-Käse. Drehbarer, verchromter Käsehalter auf Schwenkarm.

Appareil de table pour de petites et fines raclettes.

Pour un quart de fromage de forme ronde. Porte-fromage rotatif, chromé sur bras pivotant.



800.092

Brézière

2 x 450W

45 x 22 x 30 cm

3.2 kg

Tischgerät mit zwei verstellbaren Heizkörpern zum beidseitigem Schmelzen eines 1/4-Käses runder Form. Gerät zusammenklappbar. Hergestellt in Frankreich.

Appareil de table avec deux corps de chauffe pour faire fondre un quart de meule de fromage des deux côtés simultanément. Fond et corps de chauffe rabattables, rangement facile. Fabriqué en France.



13220

Racletta

600 W

31 x 19 x 26 cm

2.8 kg

Made in Switzerland

Tischgerät im rustikalen Design für beliebige Käseformen (Blöcke, Scheiben, Segmente runder Käse). Aus gehämmertem Blech hergestellt. Käsehalter aus elektropoliertem Edelstahl, schwenkbar, bei Bedarf in geneigter Position fixierbar. Höhenregulierung durch Lösen und Fixieren der Kolonnenschraube.

Appareil de table au design chaleureux et rustique en tôle martelée. Pour toutes formes de fromage (blocs, tranches, segments de fromage). Porte-fromage en inox, sur bras pivotant. Possibilité de maintenir le porte-fromage en position inclinée. Réglage de la hauteur au moyen de la vis de fixation sur la colonne. Porte-fromage inclinable.



100.035

Racl' Plus

450 W

37 x 17 x 25–32 cm

4.98 kg

Made in Switzerland

Kompaktes Tischgerät für traditionelles Raclette. Geeignet für eckigen Käse einer Länge von max. 20 cm und einer Höhe von max. 10 cm. Abnehmbare Grillplatte aus Aluminiumguss mit Antihaltbeschichtung. Kipp- und drehbarer Käsehalter auf 360°-Schwenkarm. Komfortable, teleskopische Höhenregulierung des Heizkörpers mittels Drehknopf.

Appareil de table compact pour une raclette traditionnelle «à la raclée». Convient pour une demi-meule de forme carrée d'une longueur maximale de 20 cm et d'une hauteur maximale de 10 cm. Plaque gril amovible en fonte d'aluminium avec revêtement anti-adhérent. Porte-fromage basculant et rotatif sur bras pivotant 360°. Réglage confortable et télescopique du corps de chauffe au moyen de la molette.



Raclette classics

Raclette classics

1.01.3

100.003

Ambiance

1000 W

48 x 27 x 32 cm

5.4 kg

Made in Switzerland



Traditionsgerät für einen halben runden Käse. Kippbarer Kombi-Käsehalter für runden und eckigen Käse, Höhenregulierung durch Drehen um Spindel. Einstellbare Zentrierung des Käsehalters unter dem Heizkörper je nach Breite des Käses. Ein-/Ausschalter.

Appareil traditionnel pour une demi-meule. Porte-fromage «combi» inclinable pour des fromages de forme ronde et carrée. Centrage réglable du porte-fromage sous la résistance selon l'épaisseur du fromage. Réglage de la hauteur par simple rotation autour de la tige filetée. Interrupteur.



13190

POP

1000 W

49 + 3 x 28 x 37 cm

6.4 kg

Made in Switzerland



Gerät für einen halben Käse. Praktischer Kombi-Käsehalter für runde und eckige Käseformen. Kippbar. Käsehalter auf Schwenkarm. Höhenregulierung durch Lösen und Fixieren der Kolonnenschraube.

Appareil traditionnel pour 1 demi-fromage. Porte-fromage «combi» inclinable pour des fromages de forme ronde et carrée. Bras pivotant pratique. Réglage rapide de la hauteur au moyen de la vis de fixation sur la colonne.



Raclette classics

Raclette classics

1.01.4

100.004

DS 2000

1000 W

53 x 28 x 32 cm

7.6 kg

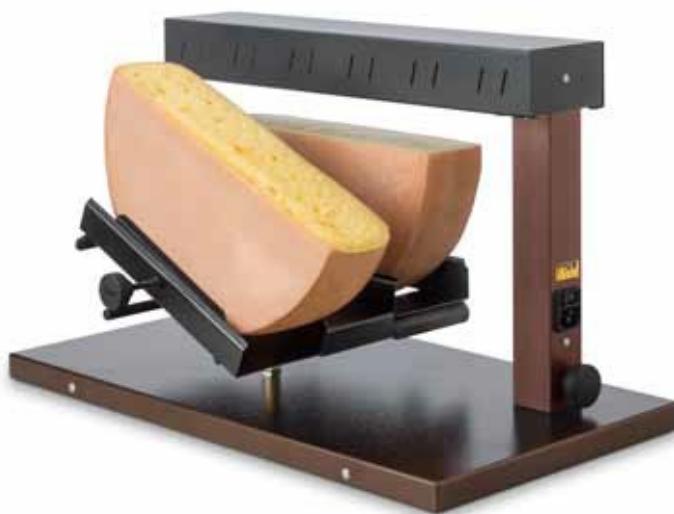
Made in Switzerland



COMBI CHEESE

Ofen für 2 Käsehälften runder und eckiger Form. Kippbar. Einstellbare Zentrierung der Käsehalter unter dem Heizkörper je nach Breite der Käse. Höhenregulierung durch Drehen um Spindel. Ein-/Ausschalter.

Pour 2 demi-fromages de forme ronde et carrée. Porte-fromages inclinables. Centrage des porte-fromages sous la résistance réglable selon l'épaisseur des fromages. Réglage de la hauteur du porte-fromages par sa rotation autour de tige filetée. Interrupteur.



100.005

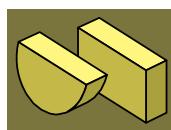
Super

1000 W

52 x 28 x 35 cm

9.3 kg

Made in Switzerland



COMBI CHEESE

Komfortables Gerät für 2 Käsehälften runder und eckiger Form. Grundplatte aus Aluguss mit Natursteineinlage. Kippbare Käsehalter auf Schwenkarm. Distanz zwischen den Käsen einstellbar (Varianz 2 cm). Höhenregulierung durch Drehung um Spindel. Ein-/Ausschalter.

Appareil confortable pour 2 demi-fromages de forme ronde et carrée. Plaque de base en fonte d'aluminium avec insert en pierre naturelle. Porte-fromages inclinables, sur bras pivotant. Distance variable entre les fromages (+2 cm). Réglage de la hauteur par rotation autour de la tige filetée. Interrupteur.



Raclette classics «top range»

Raclette classics «top range»

1.01.5

100.030

Zinal

1000 W

59 x 28 x 40 cm

8.8 kg

Made in Switzerland



Ofen für privaten und professionellen Gebrauch mit hochwertiger Oberflächenbearbeitung. Heizkörper aus gebürstetem Edelstahl. Kippbarer Kombi-Käsehalter für runden und eckigen Käse (1 Hälfte). Antihaftbeschichteter Käsehalter auf Schwenkarm. Höhenregulierung durch Spindel. Ein-/Ausschalter. Seitliche Griffleisten aus lackiertem Holz.

Four à usage privé et professionnel avec traitement de surfaces de haute qualité.

Corps du chauffe en acier inox brossé.

Porte-fromage combi inclinable pour une demi-meule ronde et carrée. Porte-fromage et bras pivotant avec revêtement anti-adhérant. Réglage de la hauteur au moyen de la tige filetée. Interrupteur incorporé dans la base de l'appareil. Poignées latérales en bois verni.



100.031

Evolène

2 x 1000 W

100 x 28 x 40 cm

14.5 kg

Made in Switzerland



Doppelausführung des Modells «Zinal» für zwei Käsehälfte (rund und eckig). Jeder Käsehalter (antihaftbeschichtet) auf seinem eigenen Schwenkarm für grösstmögliche Flexibilität. Griffleisten aus lackiertem Holz. Zwei separat schaltbare Heizkörper.

Version double du four «Zinal».

2 résistances à fonction indépendante.

Deux porte-fromages combi inclinables (avec revêtement anti-adhérant), sur leur propre bras pivotant pour une flexibilité maximale. Poignées latérales en bois verni.



700.001

Trio

2 x 1000 W

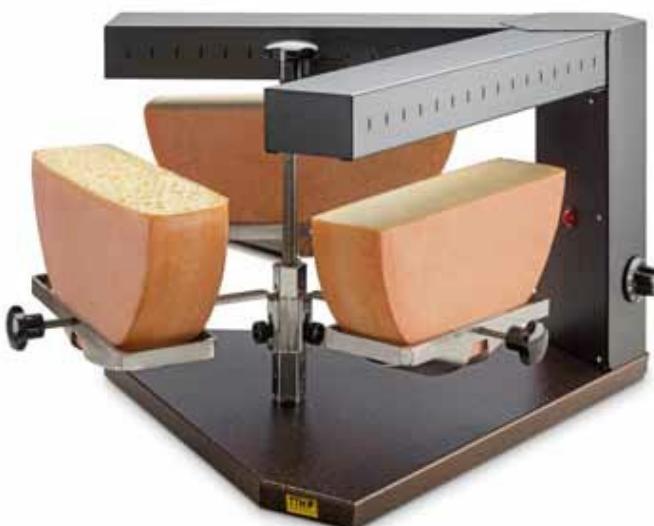
54 x 47 x 34 cm

10 kg

Made in Switzerland

Profigerät für 3 Käsehälften (ausschliesslich runder Form). Grosse Anzahl Raclettes pro Stunde dank zwei unabhängigen Heizkörpern, davon einer mit stufenlos einstellbarer Leistung. Höhenregulierung der Käsehalter durch Drehen um Spindel. Käsehalter auch individuell höhenverstellbar.

Appareil professionnel pour 3 demi-fromages ronds. Haut débit par heure grâce à 2 corps de chauffe indépendants, dont un avec potentiomètre. Réglage de la hauteur des porte-fromages par rotation autour de la tige filetée, réglage individuel supplémentaire.



Raclette classic gas

Raclette classic gaz

1.02.1

100.028

Easy-Gas

2000 W – 2500 W

43 x 28 x 32 cm

8.0 kg, inkl. Rucksack/

incl. sac à dos

Made in Switzerland

Praktisches, leichtes Gerät für 1 Käsehälfte (nur runde Form). Kippbarer Käsehalter, Höhenregulierung durch Drehen um Spindel. In wenigen Handgriffen zerlegbar. Für jedes Bestandteil eine passende Hülle. Geliefert mit Rucksack, inkl. isothermisch ausgekleideter Hülle für einen halben Raclettekäse.

Appareil léger et pratique pour 1 demi-fromage rond. Porte-fromage inclinable, réglage de sa hauteur par rotation autour de la tige filetée. Aisément démontable. Chaque élément rangé dans son étui approprié. Livré avec sac à dos, étui isotherme inclus pour une demi-meule de fromage.



800.091



Variabler Druckregler (25 – 50 mbar) mit Hochdruckschlauch

Détendeur variable (25 – 50 mbar) avec tuyau haute pression

800.091.1



Adapter für Camping Gaz Flaschen

Robinet-relais pour bouteilles Camping Gaz

Raclette classic gas

Raclette classic gaz

1.02.2

100.006

Brio-Gas

2600 W – 3400 W

52 x 28 x 40 cm

13.8 kg

Made in Switzerland



COMBI CHEESE

Leistungsstarkes Gerät für 1 oder 2 Käse-hälften runder und eckiger Form. Grundplatte aus Aluguss mit Natursteineinlage. Kippbare Käsehalter auf Schwenkarm. Distanz zwischen den Käsen einstellbar (Varianz 2 cm). Höhenregulierung des Käsehalters durch Drehung um Spindel.

Puissant four pour 1 ou 2 demi-fromages de forme ronde et carrée. Plaque de base en fonte d'aluminium avec pierre naturelle. Porte-fromages inclinables sur bras pivotant, distance réglable entre les fromages (jeu 2 cm). Réglage de la hauteur du porte-fromage par rotation autour de la tige filetée.



800.091



Variabler Druckregler (25–50 mbar) mit Hochdruckschlauch

Détendeur variable (25–50 mbar) avec tuyau haute pression

800.091.1



Adapter für Camping Gaz Flaschen

Robinet-relais pour bouteilles Camping Gaz

Raclette classic: Ersatzteile

Raclette classic: Pièces détachées

1.03.1

1

101.052 PF-1 combi

Mod. Ambiance
1 kg

Beschichteter Kombi-Käsehalter für einen halben Käselaib runder und eckiger Form. Kippgriff aus wärmestabilem Kautschuk.

Porte-fromage «combi» inclinable et revêtu pour une demi-meule de forme ronde et carrée. Poignée en caoutchouc résistant à la chaleur.



101.101 PF-2 combi

Mod. DS 2000, Super,
Brio-Gas
1.4 kg

Beschichteter Kombi-Käsehalter für zwei halbe Käselaibe runder und eckiger Form. Kippgriffe aus wärmestabilem Kautschuk.

Porte-fromages «combi» inclinables et revêtu pour deux demi-meules de forme ronde et carrée. Poignées en caoutchouc résistant à la chaleur.



Raclette classic: Ersatzteile

Raclette classic: Pièces détachées

1.03.2

1

Art. 101.050

Colonne 1000W

Mod. Ambiance,
DS 2000, Super
1.8 kg

Komplette Heizvorrichtung
inkl. Ein-/Ausschalter.

*Dispositif complet de chauffage,
interrupteur inclus.*



102.1032

Inox-Einsatz

Zubehör für Kombi-Käsehalter.
Trägt einen halben eckigen Käse
auf seiner ganzen Länge.

Support Inox

*Accessoire pour porte-fromages combi.
Le demi-fromage de forme carrée est porté
sur sa longueur complète.*



102.065

Griff Käsehalter

Hitzeschutzgriff aus Kautschuk
für Käsehalter.

*Poignée «protection chaleur»
pour les porte-fromages.*



Raclette & Grill

Raclette & gril

1.04.1

800.017

Cervin

900 W
 Ø 28 cm, H=13 cm
 2 kg

6-Pfännchen-Modell mit Pfännchengriff aus gedrehtem Holz. Grillplatte aus Aluminium mit Antihaftbeschichtung. Ein-/Ausschalter.

Modèle à 6 poêlons avec manche en bois tourné. Plaque gril en aluminium avec revêtement anti-adhérant. Interrupteur.



800.032

Raclette Suisse 1400 W

1400 W
 45 x 23 x 11 cm
 4.8 kg

Leistungsstarkes 6-Pfännchen-Modell. Pfännchengriff aus gedrehtem Holz. Grillplatte aus hitzeresistentem Lavastein. Stufenloser Temperaturregler.

Puissant modèle à 6 poêlons. Poignées en bois tourné. Plaque gril en pierre volcanique, hautement résistante à la chaleur. Réglage de la température en continu.



Raclette easy

Raclette easy

1.05.1

100.033

Pico

3 Rechaudkerzen/
bougies à réchaud
9.5 x 10 x 5.5 cm
250 g

 Made in Switzerland

Käseschmelzer für 1 Person. Thermo-lackierter Stahl mit dekorativer, Relief-Médaille. Sichere Heizleistung durch Direkthitze auf Pfännchenboden. 1 Pfännchen, 1 Spachtel.



Fondeuse à raclette pour 1 personne. Tôle d'acier thermolaquée avec médaille décorative en relief. Chauffage efficace grâce à une chaleur directe sur le fond du poêlon. 1 poêlon, 1 spatule.



100.024

Twiny Cheese rouge

6 Rechaudkerzen/
bougies à réchaud
25 x 9.5 x 5.5 cm
850 g

 Made in Switzerland

Käseschmelzer für 2 Personen. Thermo-lackierter Stahl. 2 Pfännchen, 2 Spachtel.

Fondeuses à raclette pour 2 personnes.
En tôle d'acier thermolaquée.
2 poêlons, 2 spatules.



100.007

Twiny Cheese Heidi



100.012

Twiny Cheese Valais



Raclette easy

Raclette easy

100.025

Twiny Cheese noir



100.029

Twiny Cheese Inox



100.021

Racly

1 Gel-Brenner/
brûleur à pâte
24 x 27 x 16 cm
1.2 kg

Made in Switzerland

Käseschmelzer für 1 bis 2 Personen.
Raclettieren mit der kippbaren, antihaft-
beschichteten Platte (entfernbare).
1 Spachtel aus glasfaserverstärktem,
hitzeresistentem Kunststoff.

*Fondue à raclette pour 1 à 2 personnes.
Raclette-«Feeling» par plaque inclinable,
avec revêtement anti-adhérant. Spatule en
plastique résistant à la chaleur, renforcée
de fibres de verre.*



800.001

Profi

28 x 6 x 3 cm
(inkl. étui/étui incl.)
160 g

Raclettemesser mit doppelter Funktionsklinge: Eine glatte Seite zum Abstreichen, eine gezackte Seite zum Schneiden der Kruste. Klinge aus Edelstahl, Griff aus Palisander. Holzkistchen mit Kisseneinlage.

Couteau à raclette avec lame bi-fonction: un côté lisse pour racler, un côté micro-denté pour couper les croûtes. Lame en acier inox, manche en palissandre.
Etui en bois avec coussin.



800.071

Chef

27 x 5 x 2 cm
80 g
Made in Switzerland

Raclettemesser mit antihaftbeschichteter Edelstahlklinge. Leichtes Abstreichen, Käse klebt nicht an der Klinge, einfachste Reinigung. 4-Farben-Karton als Klingenschutz.

Couteau à raclette avec revêtement anti-adhérant. Le fromage n'adhère pas à la lame. Agréable à l'utilisation, facile à nettoyer. Un carton 4-couleurs protège la lame.



Raclette Zubehör

Accessoires raclette

1.06.2

800.068

Brienz

Ø 22 cm, H=18 cm
800 g

Holzkübel zum Warmhalten von Kartoffeln.
Aus Tannenholz gefertigt.

Seille à patates en bois de sapin.



800.070

Kartoffelgabel

L=13.5 cm
4 Stk./pcs.

Praktische 3-Zacken-Gabel zum einfachen Halten und Schälen von gekochten Kartoffeln. Griff aus Holz.

Fourchette à pommes de terre

Fourchette pratique à 3 piques pour peler les pommes de terre cuites sans les blesser.



Raclette Zubehör

Accessoires raclette

1.06.3

800.020

Poêlon bois

8.5 x 10 cm
180 g
2 Stück/pièces

Raclettepfännchen mit Antihaftbeschichtung und Holzgriff. Geeignet für Modelle Raclette Suisse, Twiny Cheese und Pico.

Poêlon à raclette avec revêtement anti-adhérant et manche en bois. Convient pour les modèles Raclette Suisse, Twiny Cheese et Pico.



800.021

Poêlons

8.5 x 10 cm
180 g
2 Stück/pièces

Raclettepfännchen mit Antihaftbeschichtung und Kunststoffgriff. Geeignet für die Modelle Raclette Suisse, Twiny Cheese und Pico.

Poêlons à raclette avec revêtement anti-adhérant et manche en plastique. Compatible avec les modèles Raclette Suisse, Twiny Cheese et Pico.



Raclette Zubehör

Accessoires raclette

1.06.4

800.069

11 x 5.5 cm
4 Stück/pièces

Raclettepfännchen-Halter

Praktisches Accessoire zum sicheren Abstellen des Raclettepfännchens.
Aus Edelstahl gefertigt.
Spülmaschinentauglich.



Supports pour poêlon à raclette

Accessoire pratique pour poser le poêlon à raclette de façon propre et sûre.
Fabriqué en acier inoxydable.
Lavable dans le lave-vaisselle.

800.014

6 Stück/pièces

Spaty-P

Raclettespachtel aus wärmestabilem Polyamid, verstärkt mit Glasfasern.



Spatule à raclette en polyamide résistant à la chaleur, renforcée de fibres de verre.

800.090

L = 17.5 cm
4 Stück/pièces
Made in Switzerland

Raclettezange PICK !

Zange und Spachtel in einem Produkt.
Schützt antihaftbeschichtete Oberflächen vor Kratzer.
Hitzeresistent und spülmaschinenfest.



Pince-raclette PICK !

Pince et spatule en un seul produit.
Protège les plaques gril des rayures.
Résiste à des températures élevées et au lave-vaisselle.

800.019

6 Stück/pièces

Spaty-B

Raclettespachtel aus Holz (Gummibaum).

Spatule en bois d'hévéa.



Raclette Zubehör

Accessoires raclette

1.06.5

800.004

Apéro

28 x 15 x 10 cm
0.64 kg

Guillotine mit gezacktem Messer aus Edelstahl zum Schneiden von Wursträdchen. Sicherungsbügel. Hergestellt aus Buchenholz.

Guillotine avec lame crantée en acier inoxydable pour couper des rondelles de saucisse. Système de blocage de la lame pour le rangement sûr de la guillotine. Fabrication en bois de hêtre.



102.105

Resty

L=32 cm
■ Made in Switzerland

Vertiefte Platte aus Edelstahl mit Antihaftbeschichtung zum vollständigen Aufbrauchen von Käseresten und zum Schmelzen von Käsescheiben. Kompatibel mit allen TTM-Käsehaltern für halben Käse.

Plaque emboutie en acier inoxydable avec revêtement anti-adhérant pour terminer les restes de fromage ou pour faire fondre des tranches de fromage. Compatible avec tous porte-fromages TTM pour demi-meule.



Käsehobel

Rabots à fromage

1.07.1

800.026

Senn

35 x 13 x 16 cm

1.3 kg

Made in Switzerland

Käsehobel aus Schweizer Buchenholz, FSC zertifiziert. Klinge aus Edelstahl, Breite 10 cm.

Rabot à fromage en hêtre Suisse, certifié FSC. Lame en acier inox, largeur 10 cm.



800.066

Sepp

35 x 13 x 16 cm

1.3 kg

Made in Switzerland

Käsehobel aus Schweizer Buchenholz, FSC zertifiziert. Klinge 10 cm aus Edelstahl. Mit Leiste zur einfachen und sicheren Führung des Käses.

Rabot à fromage en hêtre Suisse, certifié FSC. Lame en acier inox, largeur 10 cm. Avec guide pour une manipulation aisée et sûre du fromage.



100.023

Top Gliss

31 x 13 x 14 cm

1.8 kg

Made in Switzerland

Käsehobel aus Metall mit Gleitbeschichtung. Einfache Reinigung, hygienisch. Klinge 10 cm aus Edelstahl.

Rabot à fromage en métal avec revêtement super-glisse. Hygiénique, nettoyage facile. Lame 10 cm en acier inox.



Käsefondue – Rechaud

Fondue à fromage – réchaud

1.08.1

800.F509

Standard

Ø 21 cm, H=11 cm

Fondurechaud aus lackiertem Stahlblech.
Mit Brenner und Brennpaste.



Réchaud à fondue en tôle d'acier laquée.
Avec brûleur et pâte à brûler.

800.006

Rustiko

Ø 23 cm, H=10 cm

Fondurechaud aus Schmiedeisen.
Mit Brenner und Brennpaste.



Réchaud à fondue en fer forgé.
Livré avec brûleur et pâte à brûler.

800.073

Pratico

800 W

Ø 16 /24cm , H=8 cm

1 kg

Elektrorechaud mit stufenloser
Temperaturregulierung



Réchaud électrique avec réglage
de la température en continu.

800.074

Inox Electro

1300 W

Ø 17 /24 cm , H=8.5 cm

1.2 kg

Stufenlos regulierbar. Gehäuse aus
gebürstetem Edelstahl. Signallämpchen.



Réglage de la température en continu.
Corps en acier inox brossé. Lampe témoin.

Käsefondue – Caquelons

Fondue à fromage – caquelons

1.08.2

800.078

Uni

Ø 22 cm, H=8.5 cm
1.4 kg

Fonduecaquelon aus Terra cotta.
Personalisierung auf Anfrage.



*Caquelon à fondue en terre cuite.
Personnalisable sur demande.*

800.079

Panorama

Ø 22 cm, H=8.5 cm
1.4 kg

Fonduecaquelon aus Terra cotta.



Caquelon à fondue en terre cuite.

800.035-038

Caquelon émail

800.036: Ø 20 cm
800.037: Ø 22 cm
800.038: Ø 24 cm

Fonduecaquelon aus emailliertem Guss-eisen. Innen und aussen glatte Oberfläche.



*Caquelon à fondue en fonte d'acier.
Surface intérieure et extérieure lisse.*

Käsefondue – Caquelons

Fondue à fromage – caquelons

1.08.3

Caquelon email «TOP»

800.035.1: Ø 18 cm
 800.036.1: Ø 20 cm
 800.037.1: Ø 22 cm
 800.038.1: Ø 24 cm

Gusseisen-Caqueleons mit glatter, emaillierter Oberfläche innen und aussen. Bakelitgriff für angenehmes Tragen.



Caquelons en fonte d'acier avec surface émaillée lisse à l'intérieur et l'extérieur. Manche en bakélite pour une utilisation agréable.

800.077

Ceramic induction

Ø 21 cm, H=8.5 cm
 1.22 kg

Geeignet für alle Herdarten, aus hochwertiger, feuerfester Keramik.



Convient à toutes les cuisinières. Fabriqué en céramique technique.

800.049

Chalet

Ø 22 cm, H=10.5 cm
 1.8 kg

Fonduecaquelon aus feuerfester, weißer Keramik inklusiv 6 Gabeln mit dekoriertem Kunststoffgriff.



Caquelon à fondue en céramique réfractaire blanche. 6 fourchettes avec manche en plastique incluses.

Käsefondue – Garnituren

Fondue à fromage – garnitures

1.08.4

800.076

Montagnes

2.4 kg

Garnitur mit terra cotta Caquelon, Rechaud mit Pastenbrenner und 6 Gabeln.

*Caquelon en terre cuite,
réchaud avec brûleur à pâte
et 6 fourchettes.*



800.013

Alpe

6.2 kg

Komplettes Fondue-Set: 1 Caquelon (terra cotta), 1 Rechaud mit Pastenbrenner, 6 Gabeln mit Holzgriff, 6 Teller.

Teller/Assiette Ø 21 cm

800.013/C:
Caquelon
800.013/A:
6 Gabeln/Fourchettes

*Ensemble pour la fondue au fromage:
1 caquelon en terre cuite,
1 réchaud avec brûleur à pâte,
6 fourchettes avec manche en bois,
6 assiettes.*



800.031

Formaggio

6.6 kg

Set bestehend aus 1 Caquelon (terra cotta), 1 Rechaud mit Pastenbrenner, 6 Gabeln, 6 Teller.

Teller/Assiette Ø 21 cm

800.031/F:
6 Gabeln/Fourchettes

Garniture complète: 1 caquelon en terre cuite, 1 réchaud avec brûleur à pâte, 6 fourchettes, 6 assiettes.



Mongolentopf

Marmite mongole

1.09.1

16115

Luxe1200 W
Ø 32 cm, H=29 cm

Fondue Chinoise oder Fischfondue mit dem traditionellen Mongolentopf für den besonderen Anlass. Aus massivem, gehämmertem Kupfer hergestellt, Innenseite verzinnt, inklusive 6 Siebchen aus versilbertem Edelstahl. Integrierter Bi-Metallthermostat und Überhitzungsschutz. Kapazität 3.5 Liter.

Marmite mongole traditionnelle pour la fondue chinoise ou la fondue au poisson. En cuivre massif, martelé, étamé à l'intérieur, 6 passoires en inox argenté incluses. Thermostat bimétal intégré, avec sécurité contre la surchauffe. Capacité 3.5 litres.



Mongolentopf

Marmite mongole

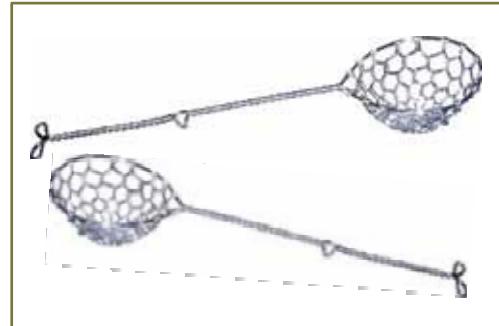
1.09.2

16111

Passoire Luxe

Ø 6 cm, L=24 cm

Siebchen aus versilbertem Edelstahl.

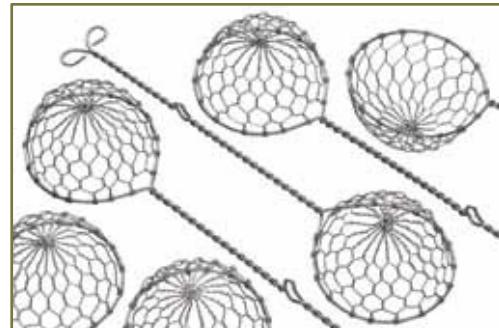
Passoire en acier inox argenté.

16112

Passoire Inox

Ø 6 cm, L=24 cm

Siebchen aus Edelstahl.

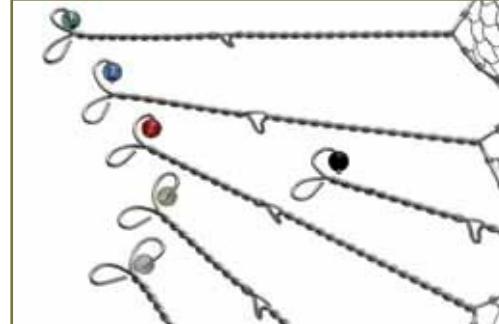
Passoire en acier inox.

16114

Passoires 6 couleurs

Ø 6 cm, L=24 cm

Siebchen aus Edelstahl mit Farbmarkierung.

Passoire en acier inox avec marquage couleur.

16117

Passoire cover

Ø 6 cm, L=24 cm

Siebchen aus Edelstahl mit verschliessbarem Deckel.

Passoire en acier inox avec couvercle refermable.

Tischgrill & Planchas

Barbecues de table & Planchas

1.10.1

Edle Tischgrills aus Edelstahl und Kupfer mit Verzierungen aus Messing. Der Kohlebehälter ist mit einem integrierten Traggriff entfernbbar. Eine belüftete Doppelwand um den Holzkohlenkorb schützt vor übermässiger Hitze.

Barbecues de table nobles, fabriqués exclusivement en acier inox et cuivre, avec des décos en laiton. Bac à charbon amovible au moyen d'une poignée intégrée. Double paroi aérée autour du bac à charbon évitant une chaleur excessive.

800.010 Circle

Ø 29cm, H=16 cm
6.2 kg

Made in Switzerland



800.081 Circle Inox

Ø 29 cm, H = 16 cm
5.6 kg

Made in Switzerland



800.012 Garden

36 x 26 x 16 cm
8.7 kg

Made in Switzerland



800.082

Plancha Inox 500 (Gas)

3900 W
52 x 44 x 23 cm
17.2 kg

Grillplatte aus Edelstahl (5 mm dick) für das scharfe Anbraten von Fleisch, Fisch und Gemüse. Nützliche Fläche: 50 x 40 cm. Grosser und mobiler Saft- und Fettauffangbehälter. Komfortable Piezozündung. Zulassung für die Verwendung in Innenräumen.

Plaque gril «Plancha» en acier inoxydable d'une épaisseur de 5 mm et d'une surface utile de 50 x 40 cm. Grand bac à récupération de jus amovible. Allumage piézo. Homologué pour l'utilisation à l'intérieur (sécurité d'allumage).



Zubehör / accessoires

800.082.1

Klapp-Bocktisch Chevalet



800.082.2

Schutzhülle Housse



100.006.1

Schlauch und Druckregler Tuyau et détendeur



800.083

Super Plancha XL (Gas)

10,5 kW
71 x 59 x 23 cm
31.4 kg

Grosse und auch für professionelle Zwecke geeignete «Plancha» aus 100% Edelstahl. Abmessungen der nutzbaren Grillfläche: 70 x 50 cm, Dicke 5 mm. Grosser und entfernbare Saft- und Fettauffangbehälter. Piezozündung. Dank Zündsicherung auch für die Verwendung in Innenräumen zugelassen.

Grande «Plancha» en acier inoxydable. Convient aussi pour un usage professionnel. Dimensions utiles de la plaque : 70 x 50 cm, épaisseur 5 mm. Grand bac à jus amovible. Allumage piézo. Homologué pour l'utilisation à l'intérieur grâce à la sécurité d'allumage.



Zubehör / accessoires

800.083.1

Schutzabdeckung

Couvercle de protection



100.006.1

Schlauch und Druckregler

Tuyau et détendeur



800.113

Familia

Ø 31 cm, H=33 cm
2.4 kg

Leistungsstarker Tatarenhut mit 3 Pa-
stenbrennern. Grillhut aus feuerfestem,
emailliertem Stahl.

Chapeau tatare à 3 brûleurs à pâte, forte
puissance calorifique. Chapeau-gril en
acier émaillé.



800.350

Electro

1200 W
Ø 31 cm, H=30 cm
2.2 kg

■ Made in Switzerland

Praktisches und klassisches Schweizer
Tischgerät für Grill und Raclette. Elek-
torechaud mit 4 grossen und tiefen
Pfännchen. Grillhut mit reinigungs-
freundlicher Antihaftbeschichtung. Ein-/
Ausschalter.

Appareil de table traditionnel et pratique
pour raclette et gril. Réchaud électrique
avec 4 poêlons grands et profonds. Cha-
peau-gril avec revêtement anti-adhérant
pour un nettoyage facile. Interrupteur.



800.324

Rustica

Ø 31 cm, H=34 cm
2.5 kg

Made in Switzerland

Tatarenhut mit Holzkohle. Hut mit Doppelbeschichtung: Innen emailliert, Aussenseite antihaft-beschichtet. Kein Kleben, einfache Reinigung. Sockel aus Holz mit Edelstahlrondelle.

*Chapeau tatare à charbon de bois.
Chapeau avec revêtement double:
emaillé à l'intérieur, téfloné à l'extérieur.
Les aliments n'adhèrent pas,
nettoyage facile. Plateau en bois
avec rondelle en acier inox.*



800.400

Pyramide Gourmande

1200W
Ø 28 cm, H = 26 cm
3.5 kg

Gourmet- und Partygerät mit stufenförmigen, antihaftbeschichteten Grillflächen. 50% mehr Grillfläche, kein Vermischen der Saucen und Bratsäfte, unterschiedliche Temperaturzonen. Einfache Reinigung dank entfernbarer Grillpyramide. Geliefert mit 4 individuellen Kunststoffzangen.

Gril festiv' avec des surfaces de gril à différents niveaux avec revêtement anti-adhérent. 50% en plus de surface de gril, sans risque que les jus et sauces se mélangent. Températures différentes par niveaux. Le gril est amovible pour un nettoyage facile. Livré avec 4 pinces individuelles.



01350

Grill Super

27 x 27 cm
3.5 kg

Grill «Super» aus Gusseisen mit gedrehtem Boden, vollständig emailliert, aussen glänzend, innen matt. Abnehmbarer Steckgriff aus wärmeresistentem, hochwertigem Kunststoff. Bestens geeignet für Induktionsherde.

Gril «Super» en fonte acier avec fond tourné. Entièrement émaillé, brillant à l'extérieur, mat à l'intérieur. Poignée amovible en résine technique résistant à la chaleur. Convient parfaitement pour les cuisinières à induction.



01305

Grill Super complet

27 x 27 cm
3.9 kg

Grill mit Deckel und Rezeptbuch (f/d/i). Innenhöhe des Deckels 10 cm, für grosse Fleischstücke geeignet. Drehbarer Deckelknopf mit Dampfauslassöffnungen.

Gril avec couvercle et livre de recette (f/d/i). Hauteur intérieure du couvercle 10 cm pour de grandes pièces de viande. Couvercle avec poignée tournante pour évacuer la vapeur.



01400

Hotel Profi

Ø 33 cm
5.8 kg

Grill aus Gusseisen mit gedrehtem Boden.
Für Profis und Hobbyköche. Griff aus
Aluguss.

Gril en fonte d'acier avec fond tourné pour
les professionnels et amateurs du gril.
Manche en fonte d'aluminium.



800.084

Grillplatte & Plancha

38 x 38 cm
7.75 kg

Massive, emaillierte Gusseisenplatte
zum Aufsetzen auf Holzkohle- und
Gasgrills sowie zur Verwendung auf
professionellen Gasrechauks.
Die Platte ist beidseitig benutzbar.

Plaque gril & plancha

Plaque en fonte émaillée et massive
pouvant être posée sur des grils à charbon
de bois, barbecues à gaz ou cuisinières à
gaz professionnelles. La plaque peut être
utilisée sur les deux côtés.



05100

Thermomètre culinaire

Ø 4 cm, L=12 cm
Made in Switzerland

Fleischthermometer zur Messung der Kerntemperatur. Konstruktion aus Edelstahl und Kristallglas. Verstellbarer Indexzeiger.

Thermomètre de qualité professionnelle pour mesurer la température au cœur de la viande. Construction en acier inox et verre cristal. Index mobile.



05250

Thermomètre four

Ø 6 cm
Made in Switzerland

Robust konstruierter Ofenthermometer aus Edelstahl und Kristallglas.

Construction robuste en acier inox et verre cristal.



06000 Wine Fresh

Vakuum-Pumpe aus Kunststoff
für die Frischhaltung von Wein.
Geliefert mit 2 Zapfen.

Pompe à vide pour conserver la fraîcheur
du vin, livrée avec 2 bouchons.



06010 Bouchons

Zubehörprodukt für Wine Fresh.
Frischhaltezapfen aus Kautschuk.

Accessoire pour le Wine Fresh.
Bouchons fraîcheur, en caoutchouc.

