



STAINLESS STEEL RANGE

- Stainless steel 18/10
- 5-layers: thickness of 3 mm
- 40% energy efficient
- Perfect control over the baking process
- Quick and equal heat distribution
- Suitable for all cooking stoves: induction, ceramic, gas & electric
- Dishwasher-safe
- Durable and pure materials
- Suitable for the oven till 240°C

INOX-SORTIMENT

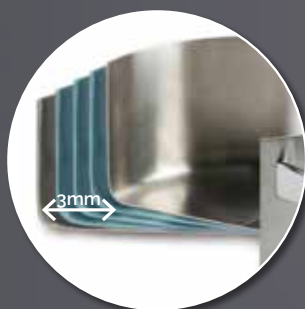
- Inox 18/10
- 5 Schichten: Stärke 3 mm
- 40 % energiesparend
- Perfekte Kontrolle über den Kochprozess
- Schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung
- Für alle Heizquellen geeignet: Induktion, Keramik, Gas und Elektro
- Spülmaschinenfest
- Nachhaltige und reine Materialien
- Für den Backofen bis 240°C geeignet

CERAMIC RANGE

- Stainless steel 18/10
- 5-layers: thickness of 3 mm
- 40% energy efficient
- Perfect control over the baking process
- Quick and equal heat distribution
- Suitable for all cooking stoves: induction, ceramic, gas & electric
- Dishwasher-safe
- Durable and pure materials
- Ceramic non-stick coating: PFOA and PTFE free
- Suitable for the oven till 240°C

KERAMIKSORTIMENT

- Inox 18/10
- 5 Schichten: Stärke 3 mm
- 40% energiesparend
- Perfekte Kontrolle über den Kochprozess
- Schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung
- Für alle Heizquellen geeignet: Induktion, Keramik, Gas und Elektro
- Spülmaschinenfest
- Nachhaltige und reine Materialien
- Antihafbeschichtung aus Keramik PFOA-frei und PTFE-frei
- Für den Backofen bis 240°C geeignet



5 LAYERS





20 CM

ADVANCED CERAMIC COATING

TITANIUM REINFORCED INCREASES DURABILITY AND ENSURES BETTER COOKING PERFORMANCE



HT2001

PAN

The Healthy & tasty pans with ceramic non-stick coating are indispensable in every kitchen. Whether you are alone, make a larger amount or give a party, with these pans in 3 different sizes, you always have everything under control in your kitchen.

PFANNE

Die Healthy & Tasty-Pfannen mit ihrer Antihafbeschichtung aus Keramik sind in jeder Küche unverzichtbar. Egal ob Sie etwas für sich alleine oder größere Mengen für eine Party zubereiten, mit diesen Pfannen in 3 verschiedenen Größen haben Sie in der Küche alles vollständig unter Kontrolle.



✂ 5,3 x 25 x 23 cm 📦 5411397116109 📦 0,9 kg 📦 6 📦 240



24 CM

ADVANCED CERAMIC COATING

TITANIUM REINFORCED INCREASES DURABILITY AND ENSURES BETTER COOKING PERFORMANCE



HT2002

PAN

The Healthy & tasty pans with ceramic non-stick coating are indispensable in every kitchen. Whether you are alone, make a larger amount or give a party, with these pans in 3 different sizes, you always have everything under control in your kitchen.

PFANNE

Die Healthy & Tasty-Pfannen mit ihrer Antihafbeschichtung aus Keramik sind in jeder Küche unverzichtbar. Egal ob Sie etwas für sich alleine oder größere Mengen für eine Party zubereiten, mit diesen Pfannen in 3 verschiedenen Größen haben Sie in der Küche alles vollständig unter Kontrolle.



✂ 5,1 x 29,6 x 27 cm 📦 5411397116116 📦 1,15 kg 📦 6 📦 150



28 CM

ADVANCED CERAMIC COATING

TITANIUM REINFORCED INCREASES DURABILITY AND ENSURES BETTER COOKING PERFORMANCE



HT2003

PAN

The Healthy & tasty pans with ceramic non-stick coating are indispensable in every kitchen. Whether you are alone, make a larger amount or give a party, with these pans in 3 different sizes, you always have everything under control in your kitchen.

PFANNE

Die Healthy & Tasty-Pfannen mit ihrer Antihafbeschichtung aus Keramik sind in jeder Küche unverzichtbar. Egal ob Sie etwas für sich alleine oder größere Mengen für eine Party zubereiten, mit diesen Pfannen in 3 verschiedenen Größen haben Sie in der Küche alles vollständig unter Kontrolle.



✂ 5,5 x 33 x 30 cm 📦 5411397116123 📦 1,45 kg 📦 6 📦 96



16 CM



1,5
LITRE

INOX



INCLUDING
LID



HT1005

SAUCE PAN

Sauce pans are usually used for the preparation of liquid-based recipes. But this pan is also the perfect partner in your kitchen for cooking, baking, roasting and stewing.

STIELKASSEROLLE

Stielkasserollen werden häufig bei der Zubereitung von Rezepten auf der Grundlage von Flüssigkeiten verwendet. Doch auch zum Kochen, Backen, Braten und Schmoren ist diese Kasserolle ein perfekter Partner in Ihrer Küche.

✂ 11,5 x 33,5 x 18,1 cm 📏 5411397116178 📦 1,5 kg 📦 6 📏 180



20 CM

INOX



HT1002

SAUTÉ PAN

This sauté pan with large bevel is suitable for the preparation of larger quantities of a dish or for baking or roasting a thicker piece of meat. Thanks to the beveled edges, you can also reduce sauce in a faster way. The beveled edges ensure a quicker evaporation of the liquid than an ordinary saucepan.

SAUTIERPFANNE

Diese Sautierpfanne mit schrägem Rand ist für die Zubereitung von größeren Mengen eines Gerichts oder zum Backen oder Braten eines dickeren Fleischstücks geeignet. Durch den schrägen Rand können Sie auch schnell Soße einkochen lassen. Der schräge Rand sorgt dafür, dass die Flüssigkeit schneller als in einer normalen Stielpfanne verdampft.

✂ 8,5 x 30,5 x 8,5 cm 📏 5411397116147 📦 1,1 kg 📦 6 📏 144



30 CM

INOX



HT1006

WOK PAN

With this wok pan you can not only stir-fry, but also steam, fry, bake and roast or cook. What's more, this wok pan is designed to optimally meet your expectations of the ideal wok. The wok becomes very hot in the middle and gradually cooler towards the edges, but still warm enough to cook the stir-fried ingredients.

WOK

Mit diesem Wok können Sie nicht nur Wokgemüse zubereiten, sondern auch Dämpfen, Frittieren, Backen und Braten oder Kochen. Dieser Wok ist außerdem so konzipiert, dass er optimal dem entspricht, was Sie von einem Wok erwarten. Der Wok wird in der Mitte sehr heiß und in Richtung des Randes allmählich kühler, jedoch noch warm genug, um das Wokgemüse weiter zu garen.

✂ 8,7 x 36,2 x 35,5 cm 📏 5411397116185 📦 2 kg 📦 6 📏 72



26 CM

CERAMIC



HT2004

CHEF'S PAN

This chef's pan is similar to a sauté pan, the only difference between these pans is that the chef's pan has a lid and a larger capacity. Thanks to the large cooking surface and the large edge, this pan is very suitable for stir-frying and shaking up food. When baking or roasting meat, the dish can afterwards easily continue to cook thanks to the lid. This pan has all the advantages of a wok pan and a sauté pan combined in one!

CHEF-KOCHTOPF

Dieser Chef-Kochtopf ist der Sautierpfanne sehr ähnlich jedoch besitzt dieser Topf einen Deckel und hat ein größeres Fassungsvermögen. Durch die große Kochoberfläche und den hohen Rand ist der Topf besonders zur Zubereitung von Wok-Gemüse und zum Durchschütteln von Lebensmitteln geeignet. Beim Kochen oder Braten von Fleisch kann das Gericht durch den Deckel im Anschluss langsam weiter garen. Damit werden alle Vorteile eines Woks und einer Sautierpfanne kombiniert.

INCLUDING LID



✂ 11,8 x 48,5 x 27,3 cm 📏 5411397116192 📦 2,8 kg 📦 4 📏 60



20 CM



3,5 LITRE

INOX



HT1003

CASSEROLE

Whether you call yourself chef, hobby chef, queen of the kitchen or just chef at home, this casserole with lid belongs to every kitchen.

KOCHTOPF

Egal ob Sie sich Chef, Hobbykoch, Küchenprinzessin oder Wald- und Wiesenkoch nennen - dieser Kochtopf mit Deckel gehört in jede Küche.

INCLUDING LID



✂ 12,6 x 26,5 x 25,9 cm 📏 5411397116154 📦 2,15 kg 📦 6 📏 120



24 CM



5 LITRE

INOX



HT1004

CASSEROLE

With its large capacity and lid, this casserole is very suitable for soups or larger capacities.

KOCHTOPF

Mit seinem großen Fassungsvermögen ist dieser Kochtopf mit Deckel besonders für Suppen oder große Mengen geeignet.

INCLUDING LID



✂ 15 x 31,6 x 26,8 cm 📏 5411397116161 📦 2,85 kg 📦 4 📏 80



15 CM

INOX

1,4116
SS

X50 Cr
Mo V15

MADE IN
SOLINGEN
GERMANY

57 HRC
ice
hardened

Olive
wood
handle

HT4002

CHEF'S KNIFE

This knife is a sturdy knife that is used to cut and to finely cut ingredients such as meat, fish, vegetables and cheese. Thanks to the wide blade, you can chop without constantly touching the worktop with your knuckles.

CHEFS-MESSER

Dieses Messer ist ein solides Messer, das verwendet wird um Fleisch, Fisch, Gemüse und Käse in Stücke zu teilen und fein zu schneiden. Durch die breite Klinge können Sie hacken, ohne ständig mit Ihren Fingerknöcheln die Arbeitsplatte zu berühren.



✂ 34,5 x 3,9 x 8,2 cm 📦 5411397125705 📦 0,36 kg 📦 40 📦 500

18 CM

INOX

1,4116
SS

X50 Cr
Mo V15

MADE IN
SOLINGEN
GERMANY

57 HRC
ice
hardened

Olive
wood
handle

HT4001

SANTOKU KNIFE

This Japanese knife is very suitable for slicing, dicing and mincing. The Japanese word "Santoku" also refers to this and means – freely translated – the 3 virtues or the 3 uses.

SANTOKU-MESSER

Dieses japanische Messer ist äußerst gut zum Hacken, fein Schneiden und Würfeln geeignet. Das japanische Wort „Santoku“ verweist ebenfalls darauf und bedeutet, frei übersetzt „die 3 Tugenden oder 3 Gebrauchsarten“.



✂ 37,6 x 8,2 x 4,2 cm 📦 5411397123992 📦 0,45 kg 📦 40 📦 480



TEMP
- 45°C - 200°C

LCD
DISPLAY

HT3100

CULINARY THERMOMETER

With this all-round high-quality culinary thermometer, you can easily measure the core temperature of meat, fish or poultry during baking, cooking or barbecuing. Also it can be used measuring the temperature of drinks and other liquids! You can read in 5 seconds the temperature on the convenient illuminated LCD display.

Temperature range from -45°C to 200°C
Automatic shut-off
Including 2 x 1,5V batteries

KULINARISCHES THERMOMETER

Mit diesem qualitativen, vielseitigen Lebensmittelthermometer können Sie während des Bratens, Kochens oder beim Grillen ganz einfach die Kerntemperatur von Fleisch, Fisch oder Geflügel messen. Doch es ist ebenso gut zum Messen der Temperatur von Getränken und anderen Flüssigkeiten verwendbar! Auf dem praktischen, beleuchteten LCD-Display lesen Sie innerhalb von 5 Sekunden die Temperatur des Gerichts ab.

Temperaturbereich von -45 °C bis 200 °C
Automatische Ausschaltung
Inklusive 2x 1,5V-Batterien



✂ 26 x 3,4 x 3,3 cm 📦 5411397119131 📦 0,15 kg 📦 60 📦 960



26 CM

CERAMIC
MECHANISM

HT3002

PEPPER MILL

With a wooden head and ceramic mechanism, to dose easily and precisely the amount of pepper.
Dimensions: 26 cm x 6 cm

PFEFFERMÜHLE

Mit Holzkopf und Keramikmahlwerk zum genauen und einfachen Dosieren der Pfeffermenge.
Abm.: 26 cm x 6 cm



✂ 26,1 x 6,1 x 6,1 cm

▮ 5411397125606

📦 0,35 kg

📦 24

👤 720

29,5 CM

STAINLESS
STEEL

HT3004

BEATER

Beater and handle of stainless steel: a handy grip for beating and mixing effortless all kinds of preparations.

FLACHRÜHRER

Flachrührer und Griff aus Edelstahl, liegt perfekt in der Hand zum mühelosen Mischen und Schlagen von verschiedenen Zubereitungen.



✂ 17,5 x 7 cm

▮ 5411397125637

📦 0,10 kg

📦 48

👤 1152

RECIPE - REZEPT

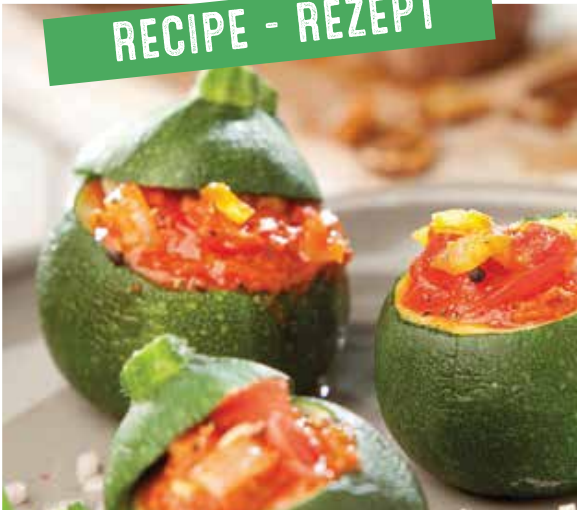
STUFFED ROUND COURGETTES WITH HEAVENLY TOMATO SAUCE

INGREDIENTS

1 onion | 1 garlic clove | 10 g anchovies | 1 handful parsley | 250 g cherry tomatoes | 50 g sun-dried tomatoes | 50 g half-sun-dried tomatoes | 400 g peeled tomatoes | salt and pepper | olive oil | 4 round courgettes

PREPARATION

Peel the onion and garlic and mince them with the anchovies. Coarsely chop the parsley. Halve the cherry tomatoes. Dice the sun-dried and half-sun-dried tomatoes. Braise the garlic and onion in olive oil. Add the anchovies and the sun-dried and half-sun-dried tomatoes. Fry for 5 minutes on high. Add the cherry tomatoes and peeled tomatoes and simmer for 1 hour. Season to taste with salt and pepper, together with the coarsely chopped parsley. Wash the round courgettes and remove the inner flesh. Place them in boiling water for 10 minutes until they are al dente. Drain the round courgettes and rinse them with cold water to stop the cooking process. Allow to cool and fill with the tomato sauce. If so desired, place a layer of mozzarella on the hot tomato sauce and replace the lid of the round courgettes. Serve hot.



GEFÜLLTE KUGELZUCCHINI MIT HIMMLISCHER TOMATENSOÛSE

ZUTATEN

1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe | 10 g Anchovis | 1 Handvoll Petersilie | 250 g Kirschtomaten | 50 g sonnengetrocknete Tomaten | 50 g halbgetrocknete Tomaten | 400 g geschälte Tomaten | Pfeffer und Salz | Olivenöl | 4 Kugelzucchini

ZUBEREITUNG

Schälen Sie die Zwiebel und den Knoblauch und hacken Sie diese gemeinsam mit den Anchovis fein. Schneiden Sie die Petersilie grob. Halbieren Sie die Kirschtomaten. Schneiden Sie die sonnengetrockneten Tomaten und die halbgetrockneten Tomaten in kleine Stücke. Dämpfen Sie den Knoblauch und die Zwiebel in Olivenöl. Geben Sie die Anchovis und die sonnengetrockneten und die halbgetrockneten Tomaten hinzu. Für 5 Minuten kräftig anbraten. Geben Sie die Kirschtomaten und die geschälten Tomaten hinzu und lassen Sie alles 1 Stunde bei geringer Hitze köcheln. Mit Pfeffer und Salz und mit der grob geschnittenen Petersilie abschmecken. Waschen Sie die Kugelzucchini und entfernen Sie das innere Fruchtfleisch. Legen Sie sie für 10 Minuten in kochendes Wasser bis sie bissfest sind. Gießen Sie die Kugelzucchini ab und spülen Sie diese mit kaltem Wasser ab, sodass sie nicht weiter garen. Lassen Sie sie abkühlen und füllen Sie sie mit der Tomatensoße. Legen Sie auf die warme Tomatensoße eventuell eine Schicht Mozzarella und darauf den Deckel der Kugelzucchini. Warm servieren.