



auf Warenwert und Lagerware  
sur valeur marchandise pour marchandise en stock



**15%**

**Stapelbecher – verres empilables «Lyon»**

Ct. = 4 Stk./pcs

**431-16481** 16 cl, H/haute. 8 cm, Ø 6.5 cm  
**431-16482** 21 cl, H/haute. 8.5 cm, Ø 7 cm

Stk./pce  
**CHF 1.45 1.70**  
**CHF 1.65 1.90**



**15%**

**Messer – couteau «Santoku»**

17 cm

**300-8503**  
**310-117**

Stk./pce  
**CHF 34.90 41.–**  
**CHF 43.– 51.–**



**12%**

**Aussenservicestation – station service extérieure**

wetterfest, anthrazit / résistante à l'eau, anthracite

81.5 × 52 × 100 cm, 70 kg

**5005-0325** Stk./pce  
**CHF 2990.– 3390.–**



**16%**

**Vinojet Korken – bouchons Vinojet**

**1467-20** Wein/vin (10 Stk./pcs)  
**1467-3** Champagne (3 Stk./pcs)

Pa.  
**CHF 52.– 62.– netto**  
**CHF 48.– 57.– netto**

**8%**

**Fruchtpressen – presse fruits**

Zitrusfruchtpresse Gehäuse Aluguss,  
Oberteil Edelstahl / boîtier en fonte alu,  
partie supérieur en acier spécial

22 × 33 × 37.5 cm, 8.61 kg, 230 W

**1439-146** Stk./pce  
**CHF 379.– 412.–**



**20%**

**Windascher – cendrier anti-vent**

Melamin, stapelbar / mélamine, empilable

Ø 10 × H 4 cm

**5403-83610** weiss/blanc  
**5403-83611** schwarz/noir

Stk./pce  
**CHF 5.10 6.40**  
**CHF 5.10 6.40**





18%

### Gläserchiene – rails pour verres

41.5 cm

5226-10452      Stk./pce  
CHF 6.90      ~~8.40~~



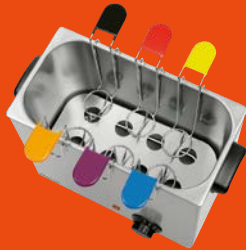
14%

### Hotdog-Apparat – appareil à hotdog

CNS 18/10, 4 Spiesse mit Regler von 30–100 °C /  
acier nickel-chromé, 4 piques avec régleur 40–100 °C  
57 × 35 × 44 cm, 7.7 kg, 230 V, 0.96 kW

1439-402      Stk./pce  
CHF 199.–      ~~230.–~~

12%



### Eierkocher – cuit-oeufs

Edelstahl, mit 6 Eierhalter farbig markiert für Eiergrößen klein/mittel,  
Sicherheitsthermostat 30–110 °C in 10°-Stufen verstellbar, Heizelement  
Edelstahl fest installiert, Stecker Typ 23 / en acier spécial, avec 6 paniers à  
oeufs marqués avec différentes couleurs pour oeufs petits/moyens,  
termostat de sécurité de 30 à 110 °C réglable en pas de 10 °C, corps de  
chauffe en acier spécial installé fixement, prise type 23  
36.5 × 22 × 29 cm, 4 l, 5 kg, 230 V, 2.6 kW, 13 A

1439-129      Stk./pce  
CHF 315.–      ~~357.–~~

5%



### Buffet-Toaster

Durchlauftoaster Edelstahl auch für Frühstücksbuffet, regelbare  
Bandgeschwindigkeit, Einlassöffnung 8 cm hoch, ca. 75 Toastscheiben  
pro Stunde / pour buffet de petit déjeuner, en acier spécial, vitesse du  
bande de transport réglable, hauteur utile 8 cm, env. 75 toasts par heure  
29 × 44 × 38.5 cm, 14.5 kg, 230 V, 1.34 kW

1439-100      Stk./pce  
CHF 595.–      ~~625.–~~

9%



### Wasserbad – bain-marie

Chromnickelstahl mit Wasserablaufhahn, für GN-Behälter, thermostatische  
Regelung 30–90 °C, GN 1/1 / acier nickel chromé avec robinet de vidange,  
pour bacs GN, réglage thermostatique 30–90 °C, GN 1/1  
B 34 × T 59 × H 24 cm, 7.5 kg, 230 V, 1.2 kW

1439-200      Stk./pce  
CHF 210.–      ~~230.–~~

7%



### Stabmixer – mixer «MX 500 DUO»

Mixer und Schneebesen aus Chromnickelstahl, Gehäuse  
Kunststoff grün, Mixstablänge 40 cm, Mixer 84 cm,  
Besen 66 cm, Kabel 2.3 m / mixer et fouet en acier  
nickel chromé, boîtier en plastique vert, longueur de la  
tige 40 cm, mixer 84 cm, fouet 66 cm, câble 2.3 m  
5 kg, 230 V, 0.4 kW, 1 NAC

1439-130110      Stk./pce  
CHF 520.–      ~~560.–~~



### Weinregal – étagère à vin «Cavino»

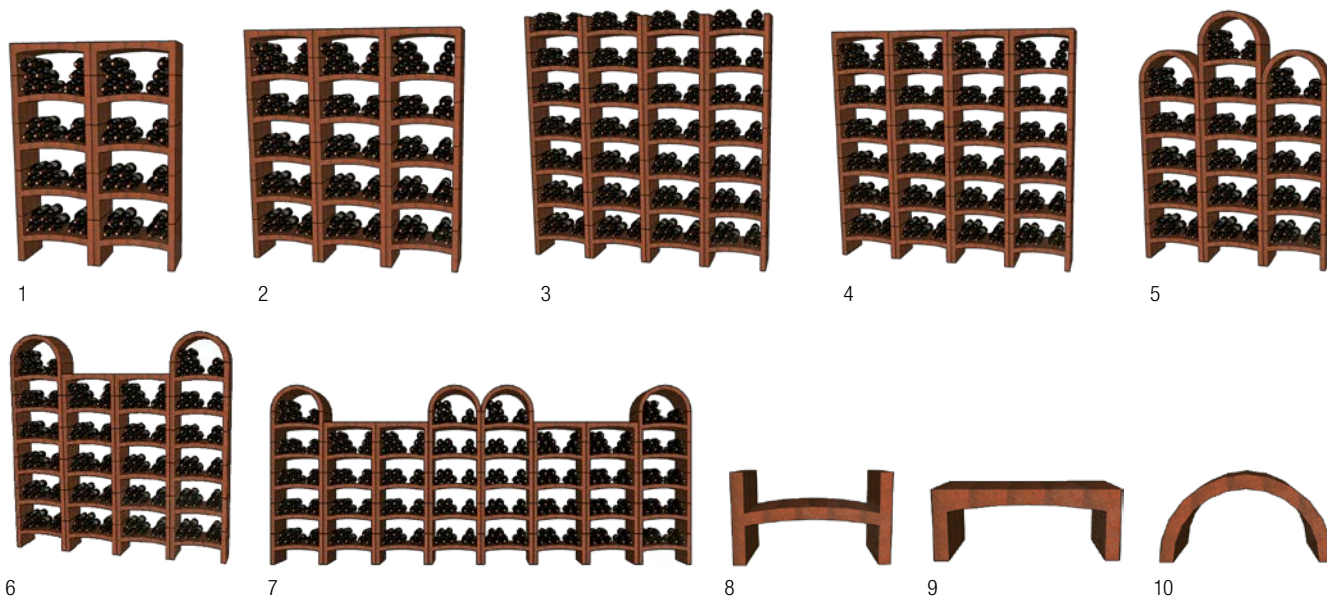
Cavino-Weinregale werden aus geschrotetem Ton hergestellt. 3 aufeinander abgestimmte Module aus Ton.  
 Bester Temperaturspeicher auf Grund seiner reinen Masse. Platzsparend und mobil. Einfachster Aufbau – Stein auf Stein.

Les étagères Cavino sont composées d'argile granulée. 3 modules en argile adaptés.  
 Meilleur maintien de température par l'effet de masse thermique. Construction simple.

			Flaschen/bouteilles	H × B × T/h × l × p	netto		
1	1467-0365	Gruppe/group	100	135 × 100 × 27 cm	172 kg	CHF 312.–	<del>339.–</del>
2	1467-0366	Gruppe/group	200	164 × 150 × 27 cm	312 kg	CHF 585.–	<del>635.–</del>
3	1467-0367	Gruppe/group	330	203 × 200 × 27 cm	504 kg	CHF 928.–	<del>1088.–</del>
4	1467-0368	Gruppe/group	300	193 × 200 × 27 cm	488 kg	CHF 911.–	<del>990.–</del>
5	1467-0374	Gruppe/group	200	170/199 × 150 × 27 cm	336 kg	CHF 627.–	<del>681.–</del>
6	1467-0375	Gruppe/group	290	199/164 × 200 × 27 cm	456 kg	CHF 851.–	<del>925.–</del>
7	1467-0373	Gruppe/group	490	170/135 × 400 × 27 cm	768 kg	CHF 1437.–	<del>1562.–</del>
8	1467-0350	Grundelement/élément de base	12	29 × 50 × 27 cm	18 kg	CHF 33.20	<del>36.–</del>
9	1467-0360	Abdeckplatte/couvercle	6	19 × 50 × 27 cm	14 kg	CHF 29.50	<del>32.–</del>
10	1467-0355	Bogen/arc	8	25 × 50 × 27 cm	16 kg	CHF 32.20	<del>35.–</del>

Gerne erstellen wir Ihnen einen kostenlosen Einrichtungsvorschlag. **Preisangaben zuzüglich Verpackungs- und Lieferkosten.**  
 Bitte beachten Sie unsere Produkt- und Montagehinweise auf unserer Website.

Volontiers nous vous établissons une proposition d'aménagement gratuite. **Frais de livraison en plus.**  
 Veuillez consulter notre site internet pour les renseignements de produit et d'installation.



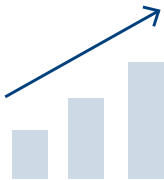
## WEIN PER GLAS – VIN AU VERRE

Entdecken Sie die unzähligen Möglichkeiten im Verkauf von Weinen per Glas gepaart mit den Konservierungssystemen «Duravin».  
Découvrez les multiples possibilités de la distribution de vin au verre et de la conservation avec «Duravin».

Die Vorteile mit dem Konservierungssystem «Duravin» sind unbegrenzt und sie ermöglichen eine anspruchsvolle Kundschaft zufrieden zu stellen. Es wird nicht mehr darum gehen, ein einfaches Glas Wein zu probieren, sondern um ein breiteres und vollständigeres Erlebnis zu bieten.  
Les avantages «Duravin» avec un système de conservation sont illimités et vous permettent de satisfaire une clientèle sophistiquée. Il ne s'agira plus de déguster un simple verre de vin, mais de proposer une expérience plus large et plus complète.



**Optimieren Sie** Ihre Verkäufe, kreieren Sie Ihre persönliche Weinkarte, **generieren Sie grössere Gewinne** für Ihr Unternehmen.  
**Optimisez vos ventes**, possibilité de créer votre carte de vins, **générer des bénéfices** plus importants pour votre entreprise.



**Beseitigen Sie Verluste** vom Standardservice und **steigern Sie Ihre Einnahmen**.  
**Éliminez vos pertes** d'un service standard et **augmentez vos revenus**.



Offenausschank **renommierter Weine** alter Jahrgänge befriedigen Ihre anspruchsvollsten Kunden.  
Entscheiden Sie sich für **eine grosse Auswahl an offenen Weinen**.  
Stärken Sie das Kundenerlebnis. **Rotation mehrerer Weine** in Ihrem Keller.  
**Bouteilles de millésimes** anciens au verre, un ravissement pour vos clients les plus exigeants.  
Optez pour **une large gamme de vins au verre**.  
Renforcez l'expérience de vos clients. **Rotation de multiples vins** dans votre cave.



**Erstellen Sie mehrere Kombinationen für Ihre Weinbegleitung zu Ihren Gerichten**, für ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis.  
**Créez plusieurs combinaisons pour vos accords de vin/plats**, pour des expériences culinaires uniques.



Es **bindet Ihre** anspruchsvollsten **Kunden**.  
Cela **fidélisera votre clientèle des plus exigeante**.



Grossartige Zugänglichkeit zu Wein für ein **junges und weinliebendes** Publikum.  
**Umsatzerhöhungen durch Neukunden**.  
Grande accessibilité aux vins pour un **public jeune et d'amateur**.  
**Augmentation des ventes par de nouveaux clients**.

# DURAVIN<sup>+</sup>

Endlich die Lösung, um Schaumweine und stille Weine sicher aufzubewahren, für ein einzigartiges Degustationserlebnis.  
Enfin la solution pour conserver les vins pétillants et les vins tranquilles en toute sécurité, pour une expérience de dégustation unique.

Mit dieser neuen Geräteserie können Sie die Qualität Ihres Weinservices erheblich steigern. Ihre grossartigen Weine und Champagner können Sie im Glas auf traditionelle Art durch Präsentieren der Flasche servieren, um danach den Rest effizient für mehrere Tage lagern zu können. Cette nouvelle gamme d'appareils vous permet d'améliorer considérablement la qualité de votre service de vin. Vos grands vins et champagnes pourront être servis au verre de manière traditionnelle en présentant la bouteille, pour ensuite être conservés de manière efficace pendant plusieurs jours.



## VAKUUM – SOUS VIDE

Den Sauerstoff wird mit einem extrem präzisen kontrollierten Vakuum eliminiert. Dies konserviert den Wein effizient, ohne Gefährdung seiner organoleptischen Struktur. Die Vakuumgenauigkeit ist unerlässlich, um sicherzustellen, dass die maximale Haltbarkeit erreicht wird, ohne die Struktur des Weins zu beschädigen. Wenn die Luft in der Flasche in unzureichender Menge entfernt wird, oxidiert der Wein weiter. Wenn Sie zu viel Sauerstoff entfernen, fördert der Unterdruck süsse Ester und Phenole des Weines, welche das Bouquet negativ beeinflussen und den Geschmack dämpft.

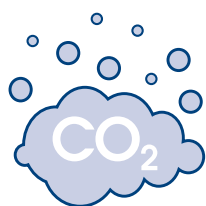
Eliminer l'oxygène avec un vide contrôlé d'une extrême précision, préserve efficacement le vin sans aucun risque pour sa structure organoleptique. La précision du vide est essentielle pour garantir que la durée de conservation maximale est atteinte sans aucun dommage à la structure du vin. Si l'air dans la bouteille est retiré d'une quantité insuffisante, le vin continuera à s'oxyder. En enlevant trop d'oxygène la pression négative de l'air attirera les esters doux et les phénols du vin, qui influencent négativement le bouquet et atténuent le goût.

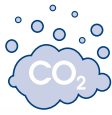


## KONSERVIERUNG VON SCHAUMWEINEN – CONSERVATION DES VINS MOUSSEUX

In der Flasche wird ein exakt kalibrierter CO<sub>2</sub>-Druck erstellt. Dadurch entsteht ein Druckausgleich, der das Austreten des CO<sub>2</sub> des Weines verhindert. Ein Verschluss mit Rückschlagventil dient als Dichtung. So bleibt die Perlage lange erhalten.

Dans la bouteille est créé une pression de CO<sub>2</sub> calibré avec précision. Ainsi un équilibre de pression empêche la fuite possible de CO<sub>2</sub> du vin même. Un bouchon avec clapet anti-retour agit comme un joint. Ainsi le perlage est gardé pendant longtemps.



**DURAI COMBI****DURAVIN+**

Wählen Sie ausfolgenden Modellen:  
Choisissez parmi les modèles suivants:

**DURACOMBI**

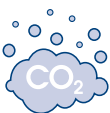
für stille Weine + Schaumweine, Konservierung 2 Wochen, mit 24 V DC-Adapter, Druck-Regler, 10 Weinkorken und 6 Champagner-Verschlüsse, mit integriertem Fach für «Sodastream»-Kohlensäure-Flasche (nicht mitgeliefert), Anschluss an externe CO<sub>2</sub>-Flasche möglich / pour vins mousseux + tranquilles, conservation 2 semaines, avec adaptateur 24 V DC, régulateur de pression, 10 bouchons à vin et 6 bouchons à champagne, avec compartiment intégré pour bouteille à CO<sub>2</sub> «Sodastream» (non fourni), branchement à une bouteille externe de gaz possible

230V/60W	B x T x H / l x p x h		
1467-1000	27 x 30 x 51 cm, 10 kg	<b>CHF 2415.-</b>	<del>2625.-</del>

**DURAI VACU****DURAVACU**

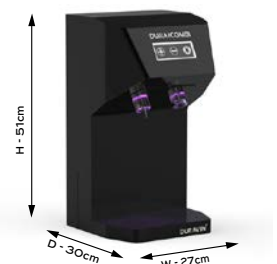
für stille Weine, Konservierung 2 Wochen, mit 24 V DC-Adapter, Druck-Regler, 10 Weinkorken / pour vins tranquilles, conservation 2 semaines, avec adaptateur 24 V DC, régulateur de pression, 10 bouchons à vin

230 V/60 W	B x T x H / l x p x h		
1467-1001	27 x 30 x 51 cm, 8 kg	<b>CHF 2045.-</b>	<del>2155.-</del>

**DURAI PERL****DURAPERL**

für Schaumweine, Konservierung 2 Wochen, mit 24 V DC-Adapter, Druck-Regler, 6 Champagner-Verschlüsse, mit integriertem Fach für «Sodastream»-Kohlensäure-Flasche (nicht mitgeliefert), Anschluss an externe CO<sub>2</sub>-Flasche möglich / pour vins mousseux, conservation 2 semaines, avec adaptateur 24 V DC, régulateur de pression, 6 bouchons à champagne, avec compartiment intégré pour bouteille à CO<sub>2</sub> «Sodastream» (non fourni), branchement à une bouteille externe de gaz possible

230 V/60 W	B x T x H / l x p x h		
1467-1002	27 x 30 x 51 cm, 10 kg	<b>CHF 1850.-</b>	<del>1970.-</del>



DURAI COMBI	10 kg
DURAI VACU	8 kg
DURAI PERL	9 kg

# VINOJET/PODBAR

TEILWEISE AUSTELLMODELLE – PARTIELLEMENT MODÈLES D'EXPOSITION



Action

## Vinojet – le verre de vin

Weinvakuumiersystem zur Erhaltung des Bouquets angebrochener Flaschenweine und Champagner (problemlos bis 21 Tage!), die elektronische Steuerung entzieht dem Wein die optimale Menge Luft (keine Oxydation), bzw. fügt dem Champagner den erforderlichen Druck mittels Kohlensäure bei, einfachste Bedienung (weniger als 5 Sek.), keine Wartung, kleinster Platzbedarf, kompaktes Gehäuse aus veredeltem Stahl, schnelle Montage, mit LED-Beleuchtung bei den Stützen/système d'évacuation d'air des bouteilles commencées de vins/champagne pour garder le bouquet jusqu'à 21 jours sans problème, le micro-ordinateur enlève au vin la quantité d'air optimale pour empêcher l'oxydation, ou rajoute au champagne la pression nécessaire par acide carbonique, maniement simple en moins de 5 sec., nécessite pas d'entretien, boîtier en métal spécial, montage facile, avec illumination LED.

230 V

## für Champagner – pour champagne

3 Champagner-Verschlüsse und CO<sub>2</sub>-Druckventil inkl./

3 bouchons à champagne et manomètre incl.

	Masse/dim. B x T x H/l x p x h	Stk./pce		
1	1467-9 «Single Tower» 12 x 13.5 x 51 cm, 6 kg		NSV	CHF 2195.– <del>2790.–</del>
2	1467-33 «Single Classic Chrom» 13.5 x 13 x 55 cm, 6,7 kg		NSV	CHF 1390.– <del>2225.–</del>



## Vinojet Korken – bouchons Vinojet

		Pa.		
3	1467-20 Wein/vin	10 Stk./pcs	CHF 52.–	<del>62.–</del> netto
4	1467-3 Champagne	3 Stk./pcs	CHF 48.–	<del>57.–</del> netto
5	1467-19 Champagne Premium	2 Stk./pcs	CHF 62.50	netto
5	1467-14N Champagne Premium Narrow (Krug, Dom Perignon)	2 Stk./pcs	CHF 58.–	netto
6	1467-3N Champagne Narrow (Krug, Dom Perignon)	3 Stk./pcs	CHF 62.–	netto



## VinoPod

das Wein-Offenausschank-System für Gastronomie und Weinhandel, mit integriertem VinoJet – le verre de vin-Verschluss-technik, kontrollierte Konservierung, Aufbewahrung und Präsentation, Kompressor-Kühlung von 4–18 °C mit Digitalanzeige, jede Kammer für 10 Flaschen, abschliessbar, Glastüren Doppelverglasung, integrierter Kondenswasser-Verdampfer, sparsame LED Innenbeleuchtung mit 7 Farboptionen, Gehäuse schwarz, Türrahmen und Griffleisten Edelstahl, Innenausstattung Edelstahl, spiegelglanz poliert/le système du vin au verre pour gastronomie et commerce, avec technique de fermeture «VinoJet», conservation contrôlée, pour stockage et présentation, réfrigération par compresseur de 4 à 18 °C avec affichage digital, chaque chambre peut contenir jusqu'à 10 bouteilles, fermeture à clé, porte double vitré, avec évaporateur de condensation, lumière intérieur LED avec 7 couleurs différentes, boîtier noir, cadre de porte, poignée et intérieur en acier spécial polié

## für Champagner – pour de champagne

3 Champagner-Verschlüsse und Co<sup>2</sup>-Druckventil inkl./

3 bouchons à champagne et manomètre incl.

		Stk./pce		
	230 V/0.52 kwh/24h (max.)			
7	1467-4015 «Single» 8–10 Flaschen/bouteilles (75 cl) 55.5 x 47 x 50 cm, 37 kg		NSV	CHF 1990.– <del>3085.–</del>

## für Weine oder Schaumwein – pour de vins ou champagne

20 Weinkorken, 3 Champagner-Verschlüsse und Co<sup>2</sup>-Druckventil inkl., ohne Kohlensäureflasche/20 bouchons à vin, 3 bouchons à champagne et manomètre incl., sans bouteille de gaz carbonique

230 V/0.52 kwh/24h (max.)

		Stk./pce		
8	1467-4020 «Single Dual» 8–10 Flaschen/bouteilles (75 cl) 55.5 x 47 x 50 cm, 37 kg		NSV	CHF 2790.– <del>4585.–</del>
9	1467-4033 «Verti Dual» 16–20 Flaschen/bouteilles (75 cl) 55.5 x 47 x 105.5 cm, 55 kg		NSV	CHF 3990.– <del>5870.–</del>
10	1467-4060 «Quad Dual» 32–40 Flaschen/bouteilles (75 cl) 98.5 x 47 x 100 cm, 120 kg		NSV	CHF 4990.– <del>7615.–</del>

## für Wein – pour vin

Occasion

		Stk./pce		
11	R1467-4010 «Single» 8–10 Flaschen/bouteilles (75 cl) 55.5 x 47 x 50 cm, 37 kg 230 V, 0.52 kwh/24 h (max.)		NSV	CHF 1990.– <del>3640.–</del>



**Degustationsbehälter – récipient de dégustation**

Spucknapf, 2-teilig, Kunststoff, schwarz/crachoir, 2 pièces, plastique, noir  
Stk./pce

1	213-7106005	Ø 21.5 × H 21.5 cm	<b>CHF 26.20</b>
---	-------------	--------------------	------------------

Spucknapf, 2-teilig, Kunststoff, schwarz/crachoir, 2 pièces, plastique, noir  
Stk./pce

2	213-6001	Ø 11.4 × H 14.5 cm, 1 l	<b>CHF 17.60</b>
---	----------	-------------------------	------------------

**Flaschenkühler – seau à vin isotherme**

Edelstahl/en acier spécial

3	5403-36030	Ø 12 cm × H 20 cm	Stk./pce <b>CHF 22.60</b>
---	------------	-------------------	------------------------------

Acryl fumé/acrylique fumé

4	5216-1021	Ø 12 × 23 cm, 1 l	Stk./pce <b>CHF 5.– 9.98</b>
---	-----------	-------------------	---------------------------------

Kunststoff, transparent/en plastique, transparent

5	5403-36063	Ø 13.5 × H 23 cm	Stk./pce <b>CHF 12.30</b>
---	------------	------------------	------------------------------

Acryl, klar / acrylique, transparent

6	5403-36032	Ø 12 × H 23 cm	Stk./pce <b>CHF 12.70</b>
---	------------	----------------	------------------------------

Acryl, transparent, für ½-Flaschen/acrylique, transparent, pour des ½ bouteilles

7	1027-5092	Ø 11 × H 19 cm	Stk./pce <b>CHF 17.70</b>
---	-----------	----------------	------------------------------

Acryl, Inox 18/8/acrylique, inox 18/8

8	888-1	Ø 18.5 × H 21 cm	Stk./pce <b>CHF 15.– 29.–</b>
---	-------	------------------	----------------------------------

Inox, matt

9	5403-36021	Ø 20 × H 20.5 cm	Stk./pce <b>CHF 20.30</b>
---	------------	------------------	------------------------------

Inox, passend zu Ständer 202-819/inox, pour pied 202-819

10	202-821	Ø 25.5 × H 20 cm, 4 l	Stk./pce <b>CHF 79.–</b>
----	---------	-----------------------	-----------------------------

Ständer, Inox, passend zu Kühler 202-821/pied, inox, pour seau 202-821

11	202-819	Ø 16/22 × H 65 cm	Stk./pce <b>CHF 99.–</b>
----	---------	-------------------	-----------------------------

Ständer, Inox/pied, inox

12	530-152768	Ø oben/en haut: 18 cm Fuss/pied: Ø 26 cm, H 68 cm	Stk./pce <b>CHF 105.–</b>
----	------------	--	------------------------------

Tischhalter, faltbar/support de table, pliable

13	22-1137	Ø innen/intérieur: 19 cm	Stk./pce <b>CHF 25.– 63.–</b>
----	---------	--------------------------	----------------------------------

**Weinkühlstab – bâton refroidisseur «LeCool»**

Kühlstab Edelstahl mit Belüftungs-Ausgiesser/en acier spécial avec bec et verseur aérateur

14	1233-800	31.5 cm, 0.26 kg	Stk./pce <b>CHF 29.90</b>
----	----------	------------------	------------------------------





**Flaschenkühler – seu à vin**

Kunststoff transparent / plastique transparent

				Stk./pce
1	5403-36055	23 × 22 × 27,5 cm	<b>NSV</b>	<b>CHF 15.– 24.90</b>

Kunststoff transparent / plastique transparent

				Stk./pce
2	5403-36081	20 × 20 × 20 cm, 4.5 l	<b>NSV</b>	<b>CHF 13.– 24.90</b>

Kunststoff, schwarz / plastique, noir

				Stk./pce
3	5403-36054	35 × 27 × 26 cm	<b>NSV</b>	<b>CHF 29.– 44.30</b>

Inox, doppelwandig / inox, double parois

				Stk./pce
4	5403-36044	Ø 44 cm, H 24 cm, 10.5 l		<b>CHF 139.–</b>

Inox

				Stk./pce
5	5403-36045	Ø 40.5 cm, H 22.5 cm, 13.5 l		<b>CHF 82.–</b>

Inox

				Stk./pce
6	530-4530	53 × 33 × 24 cm		<b>CHF 139.–</b>

Metall verzinkt schwarz mit Kunststoffeinsatz, kann mit Kreidemarker beschriftet werden / métal galvanisé noir, avec insert en plastique

				Stk./pce
7	5403-36101	40 × 28 × 22 cm, 11 l		<b>CHF 39.–</b>

Metall verzinkt mit PVC-Einsatz / métal zingué avec insert en PVC

				Stk./pce
8	5403-36096	50 × 32 × 23 cm, 18 l, 1.6 kg		<b>CHF 45.10</b>



1



2



3



4



5



6



7



8

**Tranchierbretter – planches à découper**

Kunststoff, mit abgerundeten Ecken, Lagerfarbe braun, mit Rillen / plastique, avec bouts ronds, couleur en stock: marron, avec rainure

			Stk./pce	
1	780-33261	GN 1/2, 325 × 265 × 20 mm	CHF 39.50	
1	780-53321	GN 1/1, 530 × 325 × 20 mm	CHF 59.–	
1	780-65531	GN 2/1, 650 × 530 × 30 mm	CHF 153.–	

Auf Bestellung lieferbar in folgenden Farben: weiss, braun, gelb, blau, grün, schwarz. Erfolgt eine Bestellung ohne spezifische Farbangabe erfolgt die Lieferung in braun./Les couleurs suivantes sont livrables sur commande: blanc, marron, jaune, bleu, vert noire. Les commandes sans indication de couleur sont livrées en marron.

**Schneidebrett – planche à découper**

Kunststoff weiss / en plastique blanc

			Stk./pce	
2	530-340	34 × 23 × 1 cm	CHF 9.90	<del>12.90</del>



**Tranchierbrettständer – support pour planches**

für 6 Bretter (max. 3 cm dick) / pour 6 planches (épaisseur max. 3 cm)

			Stk./pce	
3	519-130009	35 × 27 × 17 cm Draht/fil de fer: Ø 6 mm	CHF 32.–	<del>42.60</del>

**Hackstock – billots**

Holz/en bois

			Stk./pce	
4	240-50502	50 × 50 × 90 cm, 20 cm, 40 kg	CHF 890.–	<del>1055.–</del>

Polyethylen mit Untergestell aus rostfreiem Stahl / polyéthylène avec support en inox

			Stk./pce	
5	240-50508	50 × 50 × 90 cm, 8 cm, 35 kg	CHF 855.–	<del>998.–</del>



**Aufschnittmaschinen – trancheuses**

Aluminium, Kunststoff, Plexiglas, für dauerhaften gewerblichen Betrieb geeignet, Schrägschnitt, 2-fach Messerschutz, Messerschäfer, Schlitten abnehmbar, 2 Griffe, Magnetschalter / aluminium, plastique, plexiglas, approprié pour un usage professionnel prolongé, trancheuse à gravité, protection de lame double, aiguiseur de lame, chariot amovible, 2 poignées, commutateur magnétique

		Masse B × T × H / dimension l × p × h	Schnittstärke / coupe épaisseur	Schnitt/coupe	kg	Messer/couteau	Watt	Stk./pce
6	2390-220	41 × 47.5 × 36 cm	0–12 mm	205 × 135 mm	14	220 mm	130	CHF 621.– <del>675.–</del>
7	2390-250	43.5 × 51 × 38.5 cm	0–12 mm	195 × 140 mm	14.8	250 mm	130	CHF 727.– <del>790.–</del>
8	2390-300	66 × 50 × 45 cm	0–15 mm	285 × 230 mm	30	350 mm	370	CHF 985.– <del>1070.–</del>



**Messer – couteau «Santoku»**

Fibrox			Stk./pce
1	300-8503	17 cm	<b>CHF 34.90</b> <del>41.-</del>

**Mehrzweckmesser – couteau à usage multiple**

Santoku			Stk./pce
2	310-117	17 cm	<b>CHF 43.-</b> <del>51.-</del>

**Küchen-/Officemesser – couteau à cuisine/office**

Kunststoffgriff			Stk./pce
3	300-200315	15 cm	<b>CHF 25.-</b>
3	300-200319	19 cm	<b>CHF 31.-</b>
3	300-203322	22 cm	<b>CHF 37.-</b>
3	300-200325	25 cm	<b>CHF 45.-</b>
3	300-200331	31 cm	<b>CHF 59.-</b>

**Filetmesser – couteau à fileter**

			Stk./pce
4	300-5370320	20 cm	<b>CHF 29.-</b>

**Schlacht- und Bankmesser – couteau à boucher**

			Stk./pce
5	300-520318	18 cm	<b>CHF 31.-</b>

**Zitronen-Dekormesser – couteau pour décorer les citrons**

			Stk./pce
6	300-53403		<b>CHF 5.80</b>

**Pariser Löffel – cuillère pommes parisiennes**

			Stk./pce
7	300-76163	Ø 22/25 mm	<b>CHF 9.70</b>

**Apfelsusstecher – vide-pommes**

			Stk./pce
8	300-360316	Ø 2 x L 21 cm	<b>CHF 4.40</b>

**Fleischgabel – fourchette à viande**

			Stk./pce
9	300-5210315	15 cm	<b>CHF 23.-</b>

**Konditorensäge – couteau de pâtissier**

			Stk./pce
10	300-5293326	26 cm	<b>CHF 39.-</b>

**Brotmesser – couteau à pain**

			Stk./pce
11	300-5163321	21 cm	<b>CHF 31.-</b>

**Schnitzer – couteau à légumes**

8 cm			Stk./pce
12	300-50633	Wellenschliff/lame ondulée	<b>CHF 4.90</b>
12	300-50603	ohne Wellenschliff/avec lame droite	<b>CHF 4.90</b>

**Schäler – épiluche-légumes**

mit Kunststoffgriff schwarz/avec manche en plastique noir			Stk./pce
13	11-1		<b>CHF 3.50</b>

**Spar-Schäler – épiluche-légumes**

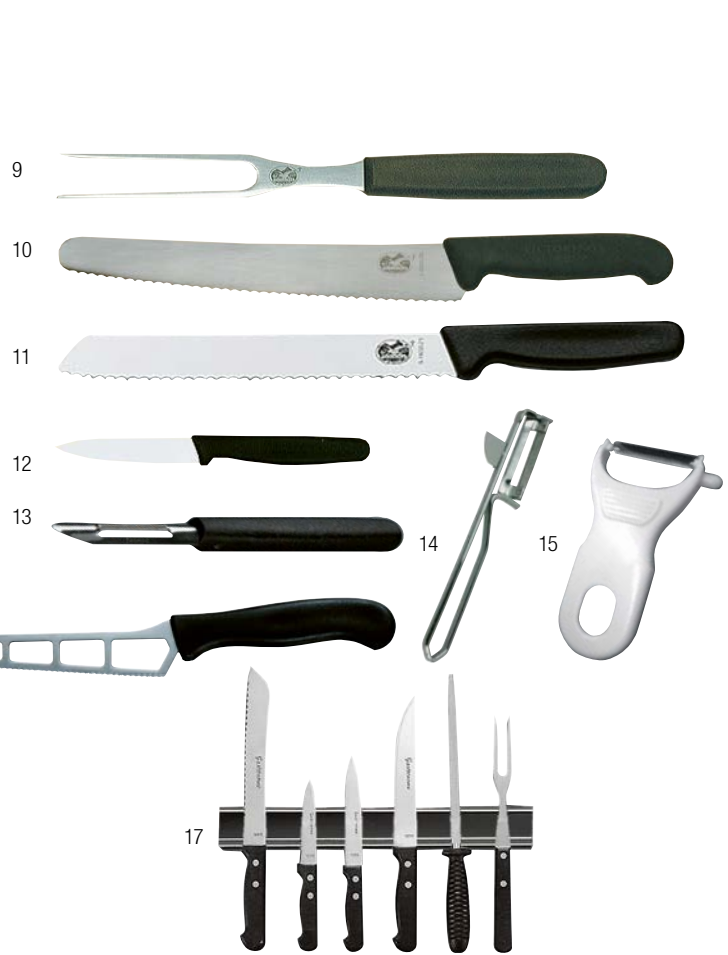
mit beweglicher Klinge/avec lame mobile			Set
14	530-990	15 cm	<b>CHF 2.50</b>
15	168-18832		<b>CHF 4.90</b>

**Butter- und Weichkäsemesser – couteau à beurre et fromage mou**

			Stk./pce
16	300-608313	13 cm	<b>CHF 23.-</b>

**Magnetteiste – barre magnétique murale**

Wand-Messerhalter, schwarz, inkl. 2 Schrauben und Dübel, mit Anleitung/ noire, pour couteaux, incl. 2 vis/chevilles et instruction			Stk./pce
17	213-50	45.5 cm	<b>CHF 11.50</b> <del>14.20</del>



**Bratenpinzette – pince pour grill**

CNS 18/10/acier spécial

			Stk./pce	
1	597-71098	30 cm	<b>CHF 5.70</b>	

**Grillbürste – brosse pour grill**

			Stk./pce	
2	590-1	28 cm	<b>CHF 6.50</b>	

**Herd-/Grillspachtel – racloir pour grill**

CNS mit ABS-Griff/acier spécial avec manche en ABS

			Stk./pce	
3	1011-1025	10 × 25 cm	<b>CHF 9.70</b>	

**Gemüsehobel – coupe-légumes «Mandoline du Chef»**

vollständig aus rostfreiem Stahl, mit 4 auswechselbaren, gehärteten Schneidkäm-  
men (2, 4, 7, 10 mm), spülmaschinenfest, beidseitig verwendbar (Glatt- bzw.  
Gaufretten-Schnitt)/entièrement en acier inoxydable, avec 4 blocs effileurs  
(2, 4, 7, 10 mm), résistant au lave-vaisselle, utilisable dans les deux sens (coupes  
lisses ou coupes gaufrées)

			Stk./pce	
4	519-14	40 × 13.5 × 5.5 cm, 1.7 kg	<b>CHF 88.–</b>	<del>98.–</del>

**Fleischklopper – attendrisseur**

Inox

			Stk./pce	
5	213-37053	1.5 kg, Ø 9.5 cm, H 12 cm	<b>CHF 59.–</b>	<del>71.–</del>

Edelstahl/en acier spécial

			Stk./pce	
6	1349-428	Ø 10 × L 15 cm, 0.85 kg	<b>CHF 59.–</b>	<del>84.–</del>

**Bonschiene – barre porte-bons**

Edelstahl matt/en acier spécial

			Stk./pce	
7	5403-88902	60 cm	<b>CHF 22.–</b>	<del>25.10</del>



## THERMOMETER – THERMOMÈTRE

		Beschrieb/description	Masse/ dimension	Temperatur/ température	°C oder/ ou °F inkl. Batterie	Stk./pce
1	5397-107	<b>Bratthermometer – thermomètre pour viandes</b>	Elektronisch, Edelstahlsteckfühler, Metal- kabel (1 m), Timer, Alarm, Uhr / électronique, avec sonde en acier spécial et câble en métal (1 m) minuterie, alarme, montre	11 × 8 cm, 150 g	0–250 °C	✓ ✓ CHF 19.90
2	981-1	<b>Lebensmittelthermometer – thermomètre alimentaire</b>	Digital, für Kerntemperaturmessung, Eintauchtiefe 11 cm, mit Aufsteckhülle, mit Batterie / digital, immersion 11 cm, avec boîtier en plastique, avec pile	55 g	–50 °C à +300 °C	– ✓ CHF 18.20
3	5397-1046	<b>Kühl-/Gefrierschrank- thermometer – thermomètre de fridaire/congélateur</b>	Kunststoff weiss, zum Aufhängen/ plastique blanc, pour pendre	Ø 5 cm, 28 g	–30 °C à +50 °C	– – CHF 3.20
4	5297-515	<b>Infrarot-Thermometer – thermomètre alimentaire</b>		14 × 3.8 × 2.4 cm, 220 g	–40 °C à +280 °C	– ✓ CHF 130.–
5	5297-514	<b>Lebensmittelthermometer – thermomètre alimentaire</b>	Alarm, Max-Min-Funktion, Beleuchtung, Eintauch- tiefe 11 cm, ohne Batterie / alarme, fonction min-max, illumination, immersion 11 cm, sans piles	14 × 9.5 cm, 114 g	–50 °C à +300 °C	– – CHF 53.– <del>63.–</del>
6	530-0013	<b>Klappthermometer – thermomètre pliable</b>	Einstechtiefe 11 cm, ohne Batterie, °C oder °F/ sonde 11 cm, sans pile, °C ou °F	100 g	–50 °C à +300 °C	✓ – CHF 19.90 <del>33.40</del>
7	1013-5630	<b>«Testo 104» Klappthermometer – thermomètre pliable</b>	Wasserdicht, robust, Temperaturfühler (11 cm)/ résistant à l'eau, robuste, sonde (11 cm)	26.5 × 4.8 × 1.9 cm, 165 g	–50 °C à +250 °C	✓ – CHF 124.–
8	1013-8261	<b>Temperaturmessgerät – thermomètre alimentaire «testo – Quicktemp»</b>	Oberflächenmässung (in 2 s), wasserdicht, inkl. Gürteltasche / prend la température de la surface (en 2 s), incl. une poche de ceinture résistant à l'eau	18.5 × 4.5 × 2 cm, 80 g	–50 °C à +150 °C	– ✓ CHF 138.–



Coupegläser und Schalen – verres coupé et bols

	Beschrieb/description	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Ct. (min.)	Stk./pce
1	431-58347 «Timeless»	27.5 cl	10.2 cm	9.8 cm	2	<b>CHF 3.–</b>
2	431-41421 «Diamond»	30 cl	10.4 cm	11.8 cm	2	<b>CHF 4.40</b>
3	431-41425 «Diamond»	22 cl	8.8 cm	10 cm	12	<b>CHF 3.40</b>
4	431-38063 «Bubble»	13 cl	9 cm	12 cm	6	<b>CHF 3.60</b>
5	431-76689 «Quadro»	36 cl	19.3 cm	8 cm	6	<b>CHF 7.–</b>
6	431-26800 «Rock Bar»	38 cl	18 cm	8.4 cm	6	<b>CHF 5.–</b>

Coupegläser – verres coupé

	Beschrieb/description	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Ct. (min.)	Stk./pce
7	431-38081 «Ice Cream»	32 cl	6.8 cm	10.5 cm	6	<b>CHF 1.–</b> <del>4.68</del>
8	431-16352 «Vertigo»	22 cl	5.8 cm	9.5 cm	6	<b>CHF 1.–</b> <del>2.98</del>
9	431-77071 «Jazzed»	25 cl	9.2 cm	13.4 cm	6	<b>CHF 1.–</b> <del>5.58</del>
10	431-76940 «Sorbet»	22 cl	7.6 cm	10 cm	6	<b>CHF 5.30</b>
10	431-76938 «Sorbet»	38 cl	9.5 cm	11.7 cm	24	<b>CHF 6.60</b>
11	431-77696 «Palmier»	21 cl	10 cm	12.5 cm	6	<b>CHF 5.70</b>
12	431-77697 «Palmier»	37 cl	19.7 cm	12 cm	6	<b>CHF 9.80</b>

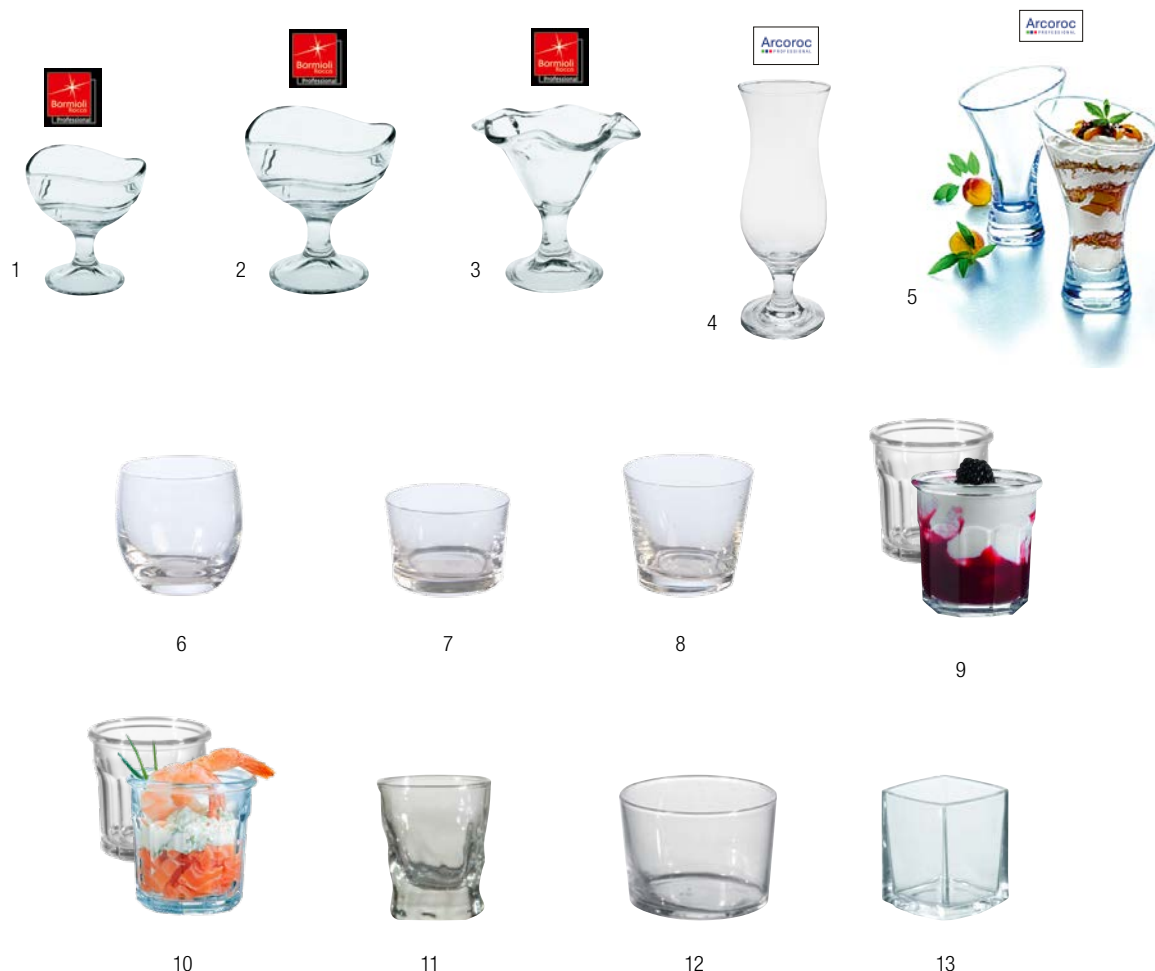


Coupegläser – verres coupé

	Beschrieb/description	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Ct. (min.)	Stk./pce
1	431-26836 «Acapulco»	15 cl	10.4 cm	9.5 cm	6	<b>CHF 4.60</b>
2	431-26837 «Acapulco»	31 cl	12.5 cm	11 cm	6	<b>CHF 5.70</b>
3	431-26818 «Primavera»	20 cl	14 cm	13.5 cm	6	<b>CHF 6.–</b>
4	431-26158 «Hurricane»	44 cl	20.5 cm	8 cm	6	<b>CHF 6.40</b>
5	431-77034 «Jazzed»	35 cl	19 cm	12.6 cm	6	<b>CHF 9.60</b>

Amuse Bouche

	Beschrieb/description	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Ct. (min.)	Stk./pce
6	431-27132 «Bistro»	13 cl	6 cm	5.5 cm	6	<b>CHF 2.60</b>
7	431-27133 «Bodega»	11 cl	4.6 cm	6.7 cm	6	<b>CHF 2.60</b>
8	431-27134 «Cucina»	13 cl	6.4 cm	7 cm	6	<b>CHF 2.60</b>
9	431-76993 «Eskale»	9 cl	6.2 cm	6.1 cm	6	<b>CHF 2.10</b>
10	431-76992 «Eskale»	18 cl	7.8 cm	7.7 cm	6	<b>NSV CHF 1.50 1.90</b>
11	431-77964 «Appetizer Slide-Control» Glas, mit antirutsch Silikonfuge / verre, avec joint anti-glisser en silicone	6 cl	6.3 cm	5 cm	1	<b>NSV CHF 1.– 2.50</b>
12	431-26840 «Bodega»	22 cl	6 cm	8 cm	12	<b>CHF 3.10</b>
13	431-38139 «Kube»	10 cl	6.8 cm	5.8 cm	12	<b>CHF 3.20</b>



**Amuse Bouche**

Schiffchen/bateau

Ct. = 6 Stk./pcs	H/haut.	B/larg.	Ø	Stk./pce
1 431-58060	5 cm	4.5 cm	11 cm	<b>NSV CHF -50 -78</b>

oval mit Griff /ovale avec poignée

Ct. = 6 Stk./pcs	H/haut.	B/larg.	Ø	Stk./pce
2 431-58067	4.2 cm	4.2 cm	9.7 cm	<b>NSV CHF -70 1.-</b>

**Amuse Bouche**

Porzellan weiss /en porcelaine blanche

«Be Fore»	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
3 431-81066	12 cl	5.5 cm	7 cm	<b>NSV CHF 2.50 4.18</b>

«Be Nice»	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
4 431-81067	30 cl	5.5 cm	10 cm	<b>NSV CHF 4.30 6.25</b>



1



2



3



4

**Appetizer**

Porzellan weiss /en porcelaine blanche

Löffel – cuillère	Ct. = 6 Stk./pcs	H/haut.	Ø	Stk./pce
5 431-81178	2.8 cm	10.5 cm		<b>CHF 3.60</b>

Schüssel – bol	Ct. = 6 Stk./pcs	H/haut.	Ø	Stk./pce
6 431-81176	4.5 cm	10 cm		<b>CHF 3.60</b>

Schüssel – bol	Ct. = 6 Stk./pcs	H/haut.	Ø	Stk./pce
7 431-81174	6 cm	9.5 cm		<b>CHF 3.60</b>

Schale – coupe	Ct. = 6 Stk./pcs	H/haut.	Ø	Stk./pce
8 431-81173	9.5 cm	9.5 cm		<b>CHF 3.60</b>

Schüssel – bol	Ct. = 6 Stk./pcs	H/haut.	Ø	Stk./pce
9 431-81172	9 × 9 × 4.8 cm			<b>CHF 3.60</b>

Schüssel oval – bol ovale	Ct. = 6 Stk./pcs	H/haut.	Ø	Stk./pce
10 431-81171	10 × 7 × 4.5 cm			<b>NSV CHF 2.- 3.68</b>

«Ludico»	Ct. = 6 Stk./pcs	H/haut.	Ø	Stk./pce
11 431-81184	4.5 cm	9.6 cm		<b>NSV CHF 2.- 3.28</b>



5



6



7



8



9



10



11



**Gourmetgläser – verres «Gourmet»**

Ct. = 12 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Ct.	
1	5403-82370	8 cl	5.5 cm	6 cm	<b>CHF 17.50</b>

**Serviergestell – présentoir «Weck»**

ohne Gläser / sans verres

		Ø	H/haut.	Stk./pce
2	5403-33246	Ø 22 x H 59 cm		
		Ø Gläser/verres: 6 cm		
				<b>CHF 99.– 129.–</b>

passende Gläser / verres adéquats: 5403-82310/-82312/-82314

**WECK-Gläser – verres «Weck»**

Gläser und Deckel / verres et couvercles

Set = 3 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Set	
3	5403-82346	37 cl	7.5 cm	11 cm	<b>CHF 9.70</b>

**Gläser – verres «Amuse-Bouches»**

Mini-Einmachgläser zum Präsentieren exquisiter Vor- und Nachspeisekreationen, mit Deckel/bocaux pour présenter vos créations exquisites d'entrées et de desserts, avec couvercle

Set = 12 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Set	
4	5403-82310	8 cl	5.5 cm	6 cm	<b>CHF 2.40</b>
5	5403-82312	14 cl	7 cm	6 cm	<b>CHF 2.60</b>
6	5403-82314	16 cl	8 cm	6 cm	<b>CHF 2.60</b>
7	5403-82316	22 cl	8 cm	7 cm	<b>CHF 1.90 2.60</b>

**Deckelklammern – pince pour couvercle**

für/pour 4 Gläser/verres

Set = 8 Stk./pcs	Set	
8	5403-823191	<b>CHF 2.80</b>

**Gummidichtungen – caoutchoucs**

Set = 10 Stk./pcs für/pour

		Set
9	5403-823181 5403-82310/-82312/-82314/-82316	<b>CHF 1.80</b>
10	5403-82394 5403-82345	<b>CHF 1.– 1.80</b>



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

**Servicestation – station service**

Holz kunststoffbeschichtet, mit Dekor, 4 Lenkrollen Ø 12.5 cm (2 mit Radpserren), Schublade, Flügeltüren, verstellbares Tablar / bois laminé, décor, 4 roues Ø 12.5 cm (2 avec frein), tiroir, étagère et portes

			Stk./pce
1	5005-320	81.5 × 52 × 100 cm, 50 kg Buche/hêtre	<b>CHF 1180.–</b>

Unten rechts herausnehmbarer Abfallbehälter, pulverbeschichtet schwarz aus Stahl, inkl. 6 Besteckboxen / avec poubelle amovible en acier couleur noir, en bas, incl. 6 range-couverts

			Stk./pce
2	5005-3276	81.5 × 52 × 100 cm, 58 kg schwarz/noir	<b>CHF 2045.–</b>



1



2

Schublade mit 5 Abteilen / tiroir avec 5 compartiments  
81.5 × 52 × 100 cm, 50 kg

			Stk./pce
3	5005-3212	Mooreiche / chêne foncé	<b>CHF 1585.–</b>

**Aussenservicestation – station service extérieure**

wetterfest / résistante à l'eau

			Stk./pce
4	5005-0325	81.5 × 52 × 100 cm, 70 kg anthrazit/anthracite	<b>CHF 2990.–</b> <del>3390.–</del>



3



4

wasserfest  
résistante à l'eau

Auf Bestellung sind alle Modelle in diesen Dessins teilweise gegen Aufpreis lieferbar (ausser 5005-0325)  
Sur demande tous les modèles (sauf 5005-0325) sont livrables en chaque dessin (ev. avec majoration).

	Weiss blanc		Eiche hell chêne clair		Weissbuche hêtre blanc		Mooreiche chêne foncé
	Lichtgrau gris clair		Nussbaum noyer		Buche hêtre		Wenge wenge
	Anthrazit anthracite		Mahagoni acajou		Kirschbaum cerisier		Schwarz noir

**Windascher – cendrier anti-vent «Diamond»**

Glas, dunkelgrün, verchromter Metalldeckel mit Bajonetverschluss/  
en verre, vert foncé, couvercle chromé  
Ø 12 x H 8 cm, 0.9 kg

			Stk./pce	
1	5403-567	<b>NSV</b>	<b>CHF 9.90</b>	<b>15.30</b>

**Windascher – cendrier anti-vent**

Melamin, stapelbar / mélamine, empilable

				Stk./pce	
2	5403-83610	Ø 10 x H 4 cm	weiss/blanc	<b>CHF 5.10</b>	<b>6.40</b>
2	5403-83611	Ø 10 x H 4 cm	schwarz/noir	<b>CHF 5.10</b>	<b>7.10</b>
2	5403-83612	Ø 12 x H 4.5 cm	weiss/blanc	<b>CHF 6.90</b>	
2	5403-83613	Ø 12 x H 4.5 cm	schwarz/noir	<b>CHF 6.90</b>	
3	5403-83488	Ø 11.5 cm	weiss/blanc	<b>CHF 7.90</b>	
4	5403-83489	Ø 11.5 cm	schwarz/noir	<b>CHF 8.50</b>	
5	1209-1811	Ø 10 cm	schwarz/noir	<b>CHF 12.60</b>	
6	1209-1812	Ø 10 cm	schwarz/noir	<b>CHF 6.80</b>	

Inox

			Stk./pce	
7	597-1049	Ø 11 x H 3.5 cm	<b>CHF 8.50</b>	
8	5403-00090	Ø 10 cm	<b>CHF 10.20</b>	
8	5403-00091	Ø 12 cm	<b>CHF 11.-</b>	



1



2



3



4



5



6



7



8

**Wandascher – cendrier mural**

Edelstahl, mit Dübel/Schrauben / acier spécial, avec vis/chevilles

			Stk./pce	
9	66-550	H 41 x Ø 6 cm, 1.3 kg		<b>CHF 69.-</b>

für Aussenmontage, mit Schutz gegen Regen, galvanisierter Stahl mit Epoxy-Beschichtung anthrazit-grau, Innenbehälter Zink, schnell und einfach zu leeren und reinigen, Verschluss mit 3-Kant-Schlüssel, Schrauben/Dübel inkl. / pour montage extérieure, avec protection contre la pluie, acier galvanisé et époxy antracite-grise, récipient en zinc, rapide et facile à vider et nettoyer, système fermeture à clé, vis/chevilles incl.

			B x H x T / l x h x p	Stk./pce
10	86-501	15.2 x 25.5 x 6.4 cm, 1.5 l, 150 Stummel/mégots		<b>CHF 95.-</b>

**Stehascher – cendrier sur pied**

CNS 18/8 + 18/10 matt, verzinkter Innenbehälter  
acier nickel-chromé 18/8 + 18/10 mat, seau int. zingué

			Stk./pce	
11	530-1123	Ø 25 x H 60 cm		<b>CHF 98.-</b>

**Stehascher – cendrier sur pied «Diabolo»**

für Innen- und Aussenbereich, aus Kunststoff und Eisen, inkl. 1.5 kg Sand, Ascheschale, Metallsieb / pour intérieur et extérieur, en plastique et fer, 1.5 kg sable incl., bac à cendre, grille métallique

			Stk./pce	
12	5403-574	Ø 40 x H 60 cm		<b>CHF 95.-</b>

**Ascherpinsel – pinceau à cendrier**

Schweinsborsten, strapazierfähig, mit Loch zum Aufhängen, 23 cm / soie de porc, solide, manche en plastique avec trou pour pendre, rond, 23 cm  
Pa. = 2 Stk./pcs

			Pa.	
13	5197-100			<b>CHF 4.90</b>

**Treteimer – poubelle à pédale**

Edelstahl, feuerfest, mit Fusspedal, herausnehmbarem, verzinkten Einsatz und Tragegriff / acier spécial, résistante au feu, avec récipient zingué et anse

			Stk./pce	
14	530-1300	H 70 cm, Ø 29 cm, 30 l, 4.5 kg		<b>CHF 99.-</b>



9



10



11



12



13



14

**Wasserbad – bain-marie**

Chromnickelstahl mit Wasserablaufhahn, für GN-Behälter, thermostatische Regelung 30–90 °C, GN 1/1 / acier nickel chromé avec robinet de vidange, pour bacs GN, réglage thermostatique 30–90 °C, GN 1/1  
230 V, 1.2 kW

			Stk./pce	
1	1439-200	B 34 × T 59 × H 24 cm, 7.5 kg	<b>CHF 210.–</b>	<del>230.–</del>
2	155-207	B 35.5 × T 55 × H 29.5 cm, 9.5 kg	<b>CHF 287.–</b>	<del>312.–</del>

**Hot-Dog-Apparat – appareil à Hot-Dog**

CNS 18/10, 4 Spiesse mit Regler von 30–100 °C / acier nickel-chromé, 4 piques avec régulateur 40–100 °C

			Stk./pce	
3	1439-402	57 × 35 × 44 cm, 7.7 kg 230 V, 0.96 kW	<b>CHF 199.–</b>	<del>230.–</del>

**Ersatzglas – verre de rechange**

		Ø aussen/innen, Ø extérieur/intérieur	Stk./pce	
4	1439-403	20/19.2 cm, H 24 cm	<b>CHF 79.–</b>	



**Mikrowellengerät mit Grill – four à micro-ondes avec grill**

Gehäuse und Garraum Edelstahl, Glasdreheller Ø 27 cm, 6 Leistungsstufen, Timer bis 30 Minuten, Auftaufunktion, 1 Grillgestell inkl. /boîtier et four en acier inoxydable, plateau en verre tournant Ø 27 cm, 6 niveaux de puissance, minuterie jusqu' à 30 minutes, fonction décongélation, 1 grill incl.

			aussen, innen/extérieur, intérieur	Stk./pce
5	1439-826	48.3 × 42.5 × 28.1/31.5 × 29 × 20 cm 23 l, 13.5 kg, 230 V, 1.4 kW Mikrowelle 900 W, Grill 1000 W		<b>CHF 272.–</b>

Gerät ist nicht für dauerhaften, gewerblichen Einsatz geeignet.  
Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

**Mikrowellengerät – four à micro-ondes**

Gehäuse/Garraum aus CNS, 10 Leistungsstufen, Digitalkontrolle, 10 Programme, Mikrowellenleistung 1000 W, Digitalzeitschaltuhr bis 99 Minuten, mit Stecker Typ 23/en acier inox, 10 niveaux de puissance, commandes digitales, 10 programmes, puissance micro-ondes 1000 W, minuterie digitale jusqu'à 99 minutes, avec prise type 23

			aussen, innen/extérieur, intérieur	Stk./pce
6	1439-6101	52 × 44 × 31/33.5 × 36 × 20 cm 25 l, 17.6 kg 230 V, 1.5 kW, 1 NAC, 13 A		<b>CHF 658.–</b>



### Elektro-Kontaktgrill – grill de contact

robuste Geräte aus CNS, Grillplatten aus Gusseisen für optimale Wärmeübertragung, Platten oben gerillt/unten platt, Thermostat regelbar von 50–300 °C, Aufheiz- und EIN/AUS-Kontrollleuchten, Fettauffangschale/ appareils robustes en acier nickel-chromé, plaques de grill en fonte pour une répartition de la chaleur optimale, plaque du haut rainurée/dessous plat, thermostat réglable de 50–300 °C, lampes témoin pour chauffage et ON/OFF, bac pour graisse

#### Einer – simple

		Grösse Platten (oben/unten) dimension plaques (haut/bas)	Stk./pce
1	155-668	21.4 × 21.4/22 × 23.5 cm 29 × 40 × 20 cm, 14 kg, 230 V, 1.8 kW	<b>CHF 310.– 336.–</b>

#### Doppel – double

		Grösse Platten (oben/unten) dimension plaques (haut/bas)	Stk./pce
2	155-673	21.5 × 21.5/47 × 23 cm 57 × 37 × 20 cm, 26 kg, 230 V, 3.6 kW	<b>CHF 552.– 600.–</b>

#### «Panini»

robustes Gerät aus CNS, Grillplatten aus Gusseisen für optimale Wärmeübertragung, Platten beidseitig gerillt, Thermostat regelbar von 50–300 °C, Aufheiz- und EIN/AUS-Kontrollleuchten, Fettauffangschale/ appareil robuste en acier nickel chromé, plaques de grill en fonte pour une répartition de la chaleur optimale, plaques rainurées sur 2 côtes, thermostat réglable de 50–300 °C, lampes témoin pour chauffage et ON/OFF, bac pour graisse

		Grösse Platten (oben/unten) dimension plaques (haut/bas)	Stk./pce
3	155-674	33.5 × 22 / 33.5 × 23 cm 41 × 37 × 20 cm, 19 kg, 230 V, 2.2 kW	<b>CHF 375.– 407.–</b>

### Elektro-Plattengrill – plaque à snacker

Chromnickelstahl, Stecker Typ 23, Garantie 1 Jahr, Bratfläche 32 × 48 cm, 50–270 °C/en acier nickel-chromé, prise type 23, garantie 1 ans, dim. plaque 32 × 48 cm, 50–270 °C

			Stk./pce
4	1439-2510	32.5 × 54 × 29.5 cm, 21 kg 230 V, 3 kW, 16 A	<b>CHF 534.– 580.–</b>



### Eierkocher – cuit-oeufs

Edelstahl, mit 6 Eierhalter farbig markiert für Eiergrößen klein/mittel, Sicherheitsthermostat 30–110 °C in 10°-Stufen verstellbar, Heizelement Edelstahl fest installiert, Stecker Typ 23/en acier spécial, avec 6 paniers à oeufs marqués avec différentes couleurs pour oeufs petits/moyens, thermostat de sécurité de 30 à 110 °C réglable en pas de 10 °C, corps de chauffe en acier spécial installé fixement, prise type 23

			Stk./pce
5	1439-129	36.5 × 22 × 29 cm, 4 l, 5 kg 230 V, 2.6 kW, 13 A	<b>CHF 315.– 357.–</b>

### Eierhalter – paniers à oeufs

			Stk./pce
6	1439-115129		<b>CHF 28.–</b>

Farbe angeben: rot, gelb, orange, blau, schwarz, lila  
indiquer la couleur: rouge, jaune, orange, bleu, noir, pourpre

### Reiskocher – cuiseur à riz

vollautomatisch, Fassungsvermögen 8 l (= 6 Liter Reis = 25–40 Portionen), Gehäuse aus Edelstahl, Innenbehälter mit Teflonbelag und Markierungen, Druckschalter für Kochen und Warmhalten, inkl. Messbecher, Melaminschaufel und Halterung/ entièrement automatique, capacité du récipient 8 l (= 6 litres de riz cuit = 25–40 portions), boîtier inox, récipient intérieur avec revêtement téflon et marquage, interrupteur à pression pour cuire et maintenir au chaud

			Stk./pce
7	519-1274	Ø 32 × H 35 cm, 11 kg 8 l, 230 V, 1950 W	<b>CHF 283.– 307.–</b>

### Reiskocher – cuiseur à riz «XXL»

Fassungsvermögen 12 l (= 40–60 Portionen), Gehäuse Edelstahl, Innentopf antihafbeschichtet, hitzebeständig, Silikonmatte als Anbrennschutz, Messbecher, Reislöffel und Rührlöffel inkl./ capacité du récipient 12 l (= 40 à 60 portions), boîtier inox, récipient intérieur avec revêtement anti-adhésif, résistant à la chaleur, tapis en silicone pour éviter de brûler, doseur, cuillère à riz et cuillère à pot incl.

			Stk./pce
8	1439-150529	Ø 46.5 × H 40 cm, 15.6 kg 230 V, 2.85 kW, 1 NAC	<b>CHF 455.– 495.–</b>



**Toaster**

für 4 Scheiben, Edelstahl mit zwei getrennt schaltbaren Heizungen, 7 Bräunungsstufen, Auftau-, Aufwärm- und Stoppfunktion, automatische Selbstzentrierung und Toast-Lift/ pour 4 tranches de pain, acier spécial avec 2 chauffages séparés, 7 positions de réglage de brunissage, fonction de dégeler, réchauffer, stop, centrage automatique du pain

			Stk./pce
1	156-282	27.3 × 28.2 × 18.6 cm, 2.9 kg 230 V, 1.6 kW, 50 Hz Stecker/prise: Typ 12	<b>CHF 99.- 109.-</b>

**Toaster – grille-pain «Duplex»**

4 Scheiben Langschlitz-Toaster, Edelstahl inox/schwarz, stufenlos einstellbarer Röstgrad, Auftau- und Aufwärmfunktion, Stopptaste, automatische Zentrierung der Brotscheiben, Brötchenaufsatz, Krümelschublade, Kabelaufwicklung/ avec 2 fentes extra-longues pour 4 tranches de pain, acier spécial couleur argenté/noir, thermostat pour un réglage progressif du brunissage, 4 fonctions: griller, dégeler, réchauffer, stop, centrage automatique du pain, arrêt automatique, porte toast pliable, tiroir à miettes

			Stk./pce
2	1338-017	39 × 15.7 × 18.5 cm, 1.5 kg 230 V, 1.4 kW	<b>CHF 65.-</b>

**Buffet-Toaster**

Durchlauftoaster Edelstahl auch für Frühstücksbuffet, regelbare Bandgeschwindigkeit, Einlassöffnung 8 cm hoch/ pour buffet de petit déjeuner, en acier spécial, vitesse du bande de transport réglable, hauteur utile 8 cm

ca. 75 Toastscheiben pro Stunde/ env. 75 toasts par heure

			Stk./pce
3	1439-100	29 × 44 × 38.5 cm, 14.5 kg 230 V, 1.34 kW	<b>CHF 595.- 625.-</b>

ca. 150 Toastscheiben pro Stunde/ env. 150 toasts par heure

			Stk./pce
4	1439-205	36.8 × 44 × 38.5 cm, 17.4 kg 230 V, 2.24 kW	<b>CHF 798.- 840.-</b>

**Snack Toaster**

für Croque Monsieur, Toasts, Pizzas, Sandwiches, Spiegeleier, Steaks, Bratwürste, Hamburger, zum Gratinieren/Auftauen, mit Zeitschaltuhr 15 Minuten, Brosamenschale, Heizstäbe geschützt, Edelstahl, Quartzstrahler/ pour croque-monsieurs, toasts, pizzas, sandwichs, oeufs sur le plat, steaks, saucissons grillés, hamburgers, pour gratiner/décongeler, avec minuterie 15 minutes, grilles avec protection, tiroir pour miettes, en acier spécial, quartz

1 Grillrost, 1 Toastzange/1 grille, 1 pince

		B × T × H/l × p × h (ausssen/innen)	Stk./pce
5	1439-010	44 × 26 × 29/35.5 × 24 × 5 cm 1 Etage, 8.2 kg, 230 V, 1.7 kW	<b>CHF 257.- 270.-</b>

2 Grillroste, 1 Toastzange mit Stecker Typ 23/2 grilles, 1 pince, avec prise type 23

		B × T × H/l × p × h (ausssen/innen)	Stk./pce
6	1439-020	44 × 26 × 40/35.5 × 24 × 5 (2×) cm 2 Etagen, 9.7 kg, 230 V, 3 kW, 13 A	<b>CHF 320.- 337.-</b>

**Caldomat «Caldolux» cook & hold**

tragbar, stapelbar, überall einsatzbereit, links-rechts Türbandung, vollständig aus Chromnickelstahl, robuste Tür mit Magnetverschluss, Garraum mit abgerundeten Ecken, digitale Bedieneinheit, COOK-Funktion max. 120 °C für Langzeitgaren, HOLD-Funktion zum gradgenauen Warmhalten, Kerntemperaturfühler serienmässig/ portable, empilable, entièrement en acier inoxydable, porte réversible à fermeture magnétique, enceinte avec coins arrondis, commandes digitales, fonction COOK jusqu'à 120 °C pour cuisson lente, fonction HOLD pour un maintien de température, sonde à température

			Stk./pce
7	1439-0312	43.6 × 64.5 × 40.9 cm, 25 kg, 3 × GN 1/1 Einschubabstand/espacement: 6.7 cm 230 V, 760 W, 1 NAC	<b>CHF 1870.- 1970.-</b>

**Schnellkühler/Schockfroster – réfrigérateur rapide / congélateur choc «AL5»**

Ausführung Inox nach HACCP-Regelung, optimale Temperaturverteilung, höchste Präzision bei Einsatz des Kerntemperaturfühlers, niedriger Energieverbrauch, Klimaklasse 4/modèle inox selon règlement HACCP, dispersion de température optimale, la plus grande précision avec l'emploi de la sonde, consommation d'énergie faible, classe climatique 4

Schnellkühlzyklus/cycle de réfrigération rapide: 90 Min. +70 °C/ +3 °C = 16 kg  
Schockfroastleistung / débit congélation choc: 240 Min. +70 °C/ -18 °C = 12 kg

			Stk./pce
8	1439-7006	5 × GN 1/1, 60 × 40 cm, 98 kg 230 V, 1.2 kW, 1 NAC	<b>CHF 5330.- 5610.-</b>



**Heissluftofen – four à chaleur tournante «LineMicro™»**

gute, gleichmässige Backqualität, Edelstahl Backkammer, einfach zu bedienen, Temperatur max. 300 °C, Distanz zwischen den Blechen 7 cm, Doppelglastüre mit Hitzeschutz, gutes Preis-/Leistungsverhältnis/qualité de cuisson régulière, chambre en inox, simple à utiliser, température max. 300 °C, distance entre les plaques 7 cm, porte double vitrage avec protection contre la chaleur, bon rapport qualité/prix 230 V, 50/60 Hz

**Roberta XF003**

			Stk./pce	
1	1439-003	Bleche/ plaques: 3 (34.2 × 24.2 cm) 48 × 52,3 × 40.2 cm, 16 kg, 2.62 kW		CHF 749.– <del>788.–</del>

**Lisa XF013**

			Stk./pce	
2	1439-013	Bleche/ plaques: 3 (46 × 33 cm) 60 × 58,7 × 40.2 cm, 20 kg, 2.62 kW		CHF 810.– <del>852.–</del>

**Anna XF023**

mit Stecker Typ 23 geliefert/fourni avec pris type 23

			Stk./pce	
3	1439-023	Bleche/ plaques: 4 (46 × 33 cm) 60 × 58,7 × 47.2 cm, 22 kg, 3 kW		CHF 865.– <del>911.–</del>

**Elektro-Kombidämpfer – combisteamer électrique**

Dämpfen und Heissluft 35–260 °C, Vorheiztemperatur bis 260 °C, Kerntemperaturmessung, wählbare Temperatur °C oder °F, Speicher für 256 Kochprogramme, Motorstopp beim Öffnen der Tür, Digitalanzeige, LED-Lampen, Türabtropfschale, 4-automatische Waschprogramme, Abstand zwischen Blechen 67 mm, Edelstahlgarkammer, Karbonfasertürschloss, linksgebandet/vapeur et l'air chaud 35–260 °C, préchauffage max. 260 °C, sonde à coeur incl., temp. Au choix en C°/F°, 256 programmes enregistrables, arrêt du moteur lors de ouverture de la porte, avec affichage digital, lumière LED, 4 programmes de lavage automatique, distance entre la plaque 67 mm, cavité inox, serrure de portière de la fibre de carbone

			Stk./pce	
4	155-104	75 × 77.3 × 53.8 cm, 50 kg, 3 × GN 1/1 50/60 hz, 400 V, 5 kW		CHF 4515.– <del>4752.–</del>

			Stk./pce	
5	1439-304	75 × 77.3 × 67.5 cm, 70 kg, 5 × GN 1/1 50/60 hz, 400 V, 7 kW		CHF 5315.– <del>5594.–</del>

**Starkstromgeräte (400 V) werden ohne Stecker geliefert und müssen vom konzessioniertem Elektriker angeschlossen werden!**  
Les appareils au courant fort sont livrés sans prise et doivent être installés par un électricien!



1



2



3



4



5

**Bamix Gastro 200**

2-stufig, mit fixem Stab und Messerschutz, 3 Aufsteckteile (Multimesser: zerkleinern, zerhacken usw., Schlagscheibe: schlägt Eiweiss, Rahm usw., Quirl: für Zubereitung von Mayonnaise, Saucen usw.), verarbeitet Mengen bis zu 20 l, Wandhalterung (inkl. Schrauben und Dübel), mit Fach für Scheiben, für Kurzzeitbetrieb bis 5 Min., schnell gereinigt (bis Schalter wasserdicht), pflegeleicht, Gesamtlänge 37 cm, Eintauchtiefe 30 cm/2 vitesses, axe prolongé avec protection de couteau fixe, 3 accessoires (mixer: couper, hacher, etc., fouet: bat les blancs en neige, la crème, etc., mélangeur: émulsionne la mayonnaise, sauces, etc.), travaille jusqu'à 20 l, avec support (y compris vis et cheville), avec emplacement pour les lames, utilisation courte durée 5 min., vite lavé (étanche jusqu'à l'interrupteur), longueur 37 cm, profondeur d'immersion 30 cm

			Stk./pce
1	1338-1	900 g, 230 V, 200 W	<b>CHF 289.-</b> incl. VRG/TAR

**Bamix Gastro 350**

2-stufig (19000/22000 T/Min.), mit fixem Stab und Messerschutz, 3 Aufsteckteile (Multimesser, Schlagscheibe, Quirl), verarbeitet Mengen bis zu 30 l, Eintauchtiefe 35 cm, Wandhalterung/2 vitesses (19000/22000 t/min.), axe prolongé avec protection de couteau fixe, 3 accessoires (mixeur, fouet, mélangeur), travaille jusqu'à 30 l, profondeur d'immersion 35 cm, avec support mural

			Stk./pce
2	1338-35	1.2 kg, 230 V, 350 W	<b>CHF 399.-</b> incl. VRG/TAR



1



2

**Stabmixer – mixer «MX 500 DUO»**

Mixer und Schneebesen aus Chromnickelstahl, Gehäuse Kunststoff grün, Mixstablänge 40 cm, Drehzahl Mixer max. 11000 UpM, Schneebesen max. 1500 UpM, Kabel 2.3 m/mixer et fouet en acier nickel chromé, boîtier en plastique vert, longueur de la tige 40 cm, vitesse max. mixer 11000 t/min., vitesse max. fouet 1500 t/min., cable 2.3 m

			Stk./pce
3	1439-130110	Mixer: 84 cm, Besen/fouet: 66 cm 5 kg, 230 V, 0.4 kW, 1 NAC	<b>CHF 520.-</b> <del>560.-</del>

**Stabmixer – mixeur-plongeur «Kisag»**

Verarbeitungsmenge bis 20 l, 2 Geschwindigkeiten 20000/15000 U./Min., Eintauchtiefe 20 cm, Stab, Fuss, Messer aus Edelstahl, 2 m Spiralkabel, inkl. Wandhalterung/capacité jusqu'à 20 l, 2 vitesses 20000/15000 t./min., profondeur d'immersion 20 cm, tube, pied et couteau en acier inox, 2 m de câble, support mural incl.

			Stk./pce
4	534-8220	1.2 kg, 230 V, 250 W, 50 Hz	<b>CHF 299.-</b>

**Stabmixer – mixer «Kisag»**

ganz aus Metall, Eintauchtiefe 50 cm, mit fest montiertem Mixstab, geeignet für Dauerbetrieb, Garantie 1 Jahr/entièrement en métal, 50 cm profondeur d'immersion, avec baton fixement installé, utilisation illimité, garantie 1 an

			Stk./pce
5	534-8203	4 kg, 230 V, 550 W 12000 Touren/Minute	<b>CHF 899.-</b>

Ab Ende Mai 2025 lieferbar / livrable à partir de fin mai 2025

**Wandhalterung – support murale**

zu Mixer Kisag, ab Ende Mai lieferbar / pour mixer Kisag, livrable à partir de fin mai 25

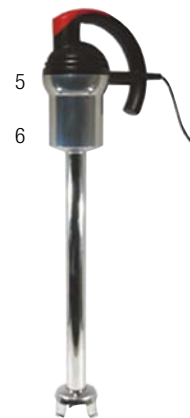
			Stk./pce
6	534-82031		<b>CHF 24.-</b>



3



4



5

6



**Getränkemixer – mixer**

**«Fero»**

2-stufig, mit Metallmixbecher für 3 dl, mit Sicherheitsschalter (Kontakt erst wenn Becher eingerastet wurde)/2 vitesses, avec gobelet en métal pour 3 dl, avec interrupteur de sûreté (contact seulement quand le gobelet est enclenché)

1	613-10560	230 V, 100 W	Stk./pce	<b>CHF 89.–</b> inkl. VRG/TAR
---	-----------	--------------	----------	-------------------------------

Mixbecher 95 cl, Mixstab und Mixscheiben aus Edelstahl, Gehäuse Stahlblech lackiert, 2 Geschwindigkeiten, Mikroschalter am Bechereinschub, Saugnäpfe/gobelet 95 cl, bâton et disques en acier spécial, boîtier en tôle d'acier laqué, 2 vitesses, contacte en plaçant le gobelet, ventouses

2	1439-105	50 × 16 × 20.5 cm, 6.3 kg	Stk./pce	<b>CHF 298.–</b>
		230 V, 400 W		

**Fruchtpressen – presse fruits**

Zitrusfruchtpresse Gehäuse Aluguss, Oberteil Edelstahl/  
boîtier en fonte alu, partie supérieur en acier spécial

3	1439-146	22 × 33 × 37.5 cm, 8.61 kg	Stk./pce	<b>CHF 379.–</b> <del>412.–</del>
		230 W		

Saftzentrifuge, 3 Geschwindigkeitsstufen, mit Saftbehälter 1.25 l, Garantie 2 Jahre, separate on/off-Taste, mit Abschaltautomatik, grau/centrifugeuse, 3 vitesses, avec récipient de jus 1.25 l, garantie 2 ans, gris

4	222-92117	38.2 × 25.5 × 45.5 cm, 5 kg	Stk./pce	<b>CHF 350.–</b> <del>475.–</del>
		1200 W		inkl. VRG/TAR



1



2



3



4

**Gläsernschiene – rails pour verres**

5	5226-10452	41.5 cm	Stk./pce	<b>CHF 6.90</b> <del>8.40</del>
---	------------	---------	----------	---------------------------------

**Gläsernschiene – rack porte-verres**

Metall verchromt, für Wand- oder Deckenmontage/  
métal chromé, installation au mur ou sous une étagère

6	5403-93398	29.5 × 32 × 6 cm	ca. 12	Gläser/verres	Stk./pce	<b>CHF 31.40</b>
7	5403-93400	45 × 32 × 6 cm	ca. 20			<b>CHF 42.60</b>

**Gläserstapler – porte-verres «Gastro»**

bis zu 4 Etagen, gehärtete Glasplatten 8 mm Ø 45/50/55/60 cm, Zentralachse aus verchromtem Stahl, Set mit 3 Stangen erlaubt wahlweisen Ausbau auf 2, 3 oder 4 Etagen/jusqu'à 4 étages, verre durci 8 mm Ø 45/50/55/60 cm, axe centrale en acier chromé, set de 3 tiges permet la construction avec 2, 3 ou 4 étages

8	534-4404	94 cm	Stk./pce	<b>CHF 845.–</b> <del>899.–</del>
---	----------	-------	----------	-----------------------------------



5



6



7



8

**Dekanter**

«Sonoma»	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
1 431-26959	1.5l	22 cm	22 cm	<b>CHF 15.90</b>

«Mendoza»	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
2 431-26937	1.5 l	26 cm	22 cm	<b>CHF 15.90</b>

«Vino grande»	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
3 431-36137	1.5 l	24 cm	21.5 cm	<b>CHF 67.40</b>

**«Toscana Magnum»**

speziell geeignet für Magnum-Flaschen/  
se prête spécialement pour des bouteilles magnum

	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
4 431-36100	2.8 l	27.2 cm	25.5 cm	<b>CHF 96.–</b>

**Dekantierflaschen – décanteurs**

	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
5 431-17311	17 cl, 1 dl	12 cm	9 cm	<b>CHF 16.80</b>
5 431-17312	32 cl, 2 dl	14 cm	11 cm	<b>CHF 18.90</b>
5 431-17313	50 cl, 3 dl	16 cm	12 cm	<b>CHF 22.10</b>
5 431-17315	72 cl, 5 dl	18 cm	13 cm	<b>CHF 26.20</b>

**Weinkrug – carafes graduées «Ideal»**

geeicht/graduée	Ct. = 6 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
6 431-17035	1 dl	9.3 cm			<b>CHF 22.30</b>
6 431-17036	2 dl	11 cm			<b>CHF 21.20</b>
6 431-17037	3 dl	13 cm			<b>CHF 22.60</b>
6 431-17038	5 dl	15 cm			<b>CHF 27.90</b>

**Karaffe – carafes «Atelier»**

geeicht/graduées	Ct. = 12 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
7 431-26379	1 dl	13.5 cm	5.7 cm		<b>CHF 5.50</b>
7 431-26374	2/3 dl	17.5 cm	7 cm		<b>CHF 6.10</b>

	Ct. = 6 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
7 431-26376	5 dl	22.5 cm	9 cm		<b>CHF 7.80</b>
7 431-26375	1 l	28 cm	10.5 cm		<b>CHF 11.50</b>

**Budellen – carafes à vin**

geeicht/graduées	Ct. = 6 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
8 431-17051	1 dl	13.2 cm	4.8 cm		<b>CHF 15.70</b>
8 431-17052	2 dl	18.7 cm	6 cm		<b>CHF 17.70</b>
8 431-17053	3 dl	21.3 cm	6.6 cm		<b>CHF 14.40</b>
8 431-17055	5 dl	24.3 cm	7.8 cm		<b>CHF 23.40</b>



**Massflasche – carafes «Purity»**

geeicht/graduées					
Ct. = 6 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce	
1	431-17125	0.1 l	13 cm	5.7 cm	<b>CHF 4.–</b>
2	431-17124	0.2 l, 0.3 l	17.5 cm	7.5 cm	<b>CHF 4.70</b>
3	431-17123	0.5 l	22 cm	8.5 cm	<b>CHF 6.40</b>
4	431-17122	1 l	26.5 cm	10 cm	<b>CHF 9.40</b>

**Karaffe – carafes «Ypsilon»**

geeicht/graduées					
Ct. = 6 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce	
5	431-17241	59 cl, 0.5 l	17.1 cm	9.3 cm	<b>CHF 7.80</b>
5	431-17240	114 cl, 1 l	21.5 cm	11.5 cm	<b>CHF 10.90</b>
6	431-172072	1 + 2 dl, 25 cl	16.5 cm	6.8 cm	<b>CHF 7.10</b>
6	431-172062	3 + 5 dl, 55 cl	20.4 cm	8.4 cm	<b>CHF 8.90</b>
6	431-172061	5 dl, 55 cl	20.4 cm	8.4 cm	<b>CHF 7.50</b>
6	431-172051	1 l, 100 cl	25.5 cm	7.2 cm	<b>CHF 12.40</b>

**Weinkrüge – carafes à vin «Pisa»**

geeicht/graduée					
Ct. = 6 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce	
7	431-17110	1 dl	13 cm	7.7 cm	<b>CHF 5.20</b>
7	431-17111	2 dl	16.3 cm	9.3 cm	<b>CHF 5.70</b>
7	431-17112	3 dl	17 cm	9.6 cm	<b>CHF 6.–</b>
7	431-17113	5 dl	20.6 cm	11.8 cm	<b>CHF 7.50</b>

**Massflasche – carafes italiennes**

geeicht/graduées				
Ct. = 12 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
8	431-17015	2.5 dl	19 cm	<b>CHF 3.60</b>
8	431-17016	5 dl	24 cm	<b>CHF 4.70</b>
Ct. = 6 Stk./pcs				Stk./pce
8	431-17017	1 l	26.5 cm	<b>CHF 7.30</b>

**Faustkrüge – carafes à vin**

geeicht/graduées					
Ct. = 6 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce	
9	431-420	2 dl	12.5 cm	<b>CHF 9.90</b>	<del>16.80</del>
9	431-450	5 dl	15.6 cm	<b>CHF 15.–</b>	<del>20.–</del>

**Weinkrüge – carafes à vin «Optima»**

geeicht/graduées					
Ct. = 6 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce	
10	431-26430	5 dl	26 cm	7 cm	<b>CHF 6.–</b>
11	431-26428	1 l	31.8 cm	8.8 cm	<b>CHF 9.60</b>

**Weinkrüge – carafes à vin «Alpnach»**

geeicht/graduées					
Ct. = 6 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce	
12	431-17301	1 dl	11 cm	6 cm	<b>CHF 20.50</b>
12	431-17302	2 dl	13.7 cm	7 cm	<b>CHF 21.40</b>
12	431-17303	3 dl	15.4 cm	8.5 cm	<b>CHF 22.60</b>
12	431-17305	5 dl	17.7 cm	9.5 cm	<b>CHF 26.00</b>



**Krüge und Flaschen – caraffes et bouteilles**

«Timeless»	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
1 431-58349	1.4 l	21.7 cm	13.4 cm	<b>CHF 9.– 12.30</b> <small>NSV</small>

«Hydrosommelier»	Inh./Cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
2 431-26441	1 l	33.8 cm	8.5 cm	<b>CHF 9.40</b>

«Merida»	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
3 431-27100	2.2 l	26 cm	19.6 cm	<b>CHF 12.– 18.10</b> <small>NSV</small>

«Pitscher»	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
4 431-35017	1.8 l	23 cm		<b>CHF 12.40</b>

«Max»	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
5 431-17115	1.5 l	23 cm	14.7 cm	<b>CHF 6.50 9.40</b> <small>NSV</small>

«Tivoli»	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
6 431-76676	2.3 l	23 cm		<b>CHF 10.20</b>

«Broc Arc»	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
7 431-76065	1.3 l	22 cm		<b>CHF 6.40</b>

«Ipanema»	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
8 431-26928	2 l	30 cm	13.5 cm	<b>CHF 21.90</b>

«Acapulco»	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
9 431-26929	1.9 l	25 cm	15 cm	<b>CHF 17.40</b>

**Karaffe – carafe**  
Glas, Deckel Edelstahl/en verre, couvercle acier spécial

	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
10 5403-10722	1.2 l	25 cm	8 cm	<b>CHF 15.– 22.90</b> <small>NSV</small>

**Glaskaraffen – carafes à eau en verre**

«Lines»	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
11 5403-10738	0.9 l	27 cm	8 cm	<b>CHF 14.– 20.70</b> <small>NSV</small>
«Dots»	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
12 5403-10739	0.9 l	27 cm	8 cm	<b>CHF 12.– 27.60</b> <small>NSV</small>
«Old Fashioned»	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
13 5403-10745	1.6 l	25 cm	11 cm	<b>CHF 4.50 7.30</b> <small>NSV</small>
14 5403-10792	1.5 l	26 cm	10 cm	<b>CHF 25.10</b>



**Pitcher**

	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce	
1	5403-93105	1.5 l	22 cm	14 cm	<b>CHF 16.20</b>

**Saftkanne – carafe à jus**

Kunststoff/plastique

mit Eisröhre / avec tube à glaçons

	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce	
2	5403-10769	2.8 l (2.4 l), 19 × 13 × 27 cm			<b>CHF 31.40</b>

	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce	
3	5403-10776	2.5 l	29 cm	14 cm	<b>CHF 27.60</b>

	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce	
4	5403-10775	2 l	26 cm	12 cm	<b>CHF 30.20</b>

mit Eisröhre / avec tube à glaçons

	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce	
5	5403-10770	3 l	29 cm	18 cm	<b>CHF 27.–</b> <del>48.50</del>



1



2



3



4



5

**Saftkanne – carafe à jus**

aus bruchfestem Polycarbonat mit farbigem Schraubdeckel, temperaturbeständig von -30 °C bis +60 °C, nicht spülmaschinene geeignet / en polycarbonate résistant aux chocs, de -30 °C à + 60 °C, avec couvercle à visser en couleur, pas résistant au lave-vaisselle  
1.6 l, H 30 cm × Ø 11 cm

	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce	
6	5403-10771	transparent/transparente			<b>CHF 20.30</b>
7	5403-10773	orange			<b>CHF 15.90</b> <del>21.90</del>

**Saftflaschen – bouteilles à jus «Weck»**

Glas/en verre

Set = 6 Flaschen und Deckel / 6 bouteilles et couvercles

	Inh./cont.	H/haut.	kg	Set
8	5403-82307	0.25 l	14.5 cm	1.617 <b>CHF 9.–</b> <del>16.10</del>
9	5403-82308	0.5 l	19 cm	2.250 <b>CHF 9.–</b> <del>17.90</del>



6



7



8



9

«Lyon»

Ct. = 4 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
1 431-16481	16 cl	8 cm	6.5 cm	<b>CHF 1.45 1.70</b>
1 431-16482	21 cl	8.5 cm	7 cm	<b>CHF 1.65 1.90</b>

«Stack up»

Ct. = 6 Stk./pcs (Min.)	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
2 431-76052	29 cl	11.9 cm	7.6 cm	<b>CHF 2.60</b>

«Arpege»

35 cl, 10.2 cm, H 8.1 cm

				Stk./pce
3 431-78095	blau/bleu		<b>CHF 3.50 6.30</b>	
4 431-78096	grün/vert		<b>CHF 3.50 6.30</b>	
5 431-78097	pink/rose		<b>CHF 3.50 6.30</b>	

«Malea»

	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
6 431-76334	35 cl	13 cm	6 cm	<b>CHF 3.10</b>
7 431-76335	30 cl	11 cm	6 cm	<b>CHF 3.10</b>

«New Vigne»

	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
8 431-76668	22 cl	11 cm	6 cm	<b>CHF 2.90</b>

«Island»

	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
9 431-76477	30 cl, 4 cl	9.3 cm	7.5 cm	<b>CHF 2.60</b>
10 431-76475	16 cl	10 cm	5.1 cm	<b>CHF 1.70</b>
11 431-76474	22 cl	12.9 cm	5.8 cm	<b>CHF 1.50</b>
12 431-764792	22 cl	15.2 cm	5 cm	<b>CHF 1.70</b>
12 431-764711	33 cl	15.6 cm	5.9 cm	<b>CHF 1.90</b>
12 431-76471	33 cl, 4 cl	15.6 cm	5.9 cm	<b>CHF 2.60</b>
13 431-764791	22 cl, 4 cl	15.2 cm	5 cm	<b>CHF 1.50</b>
13 431-76476	36 cl, 4 cl	17 cm	6 cm	<b>CHF 1.60 2.10</b>
14 431-76479	22 cl, 2+4 cl	15.2 cm	5 cm	<b>CHF 2.60 2.80</b>
15 431-764731	29 cl	14.4 cm	5.8 cm	<b>CHF 0.90 1.70</b>
16 431-764761	36 cl	17 cm	6 cm	<b>CHF 1.- 1.80</b>

«Istanbul»

Ct. = 12 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
17 431-58103	25 cl, 2 dl	10.6 cm	6.4 cm	<b>CHF 1.40</b>
17 431-58101	36 cl, 3 dl	14.5 cm	6.7 cm	<b>CHF 1.70</b>

Ct. = 6 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haut.	Ø	Stk./pce
17 431-58107	60 cl, 5 dl	17 cm	7.5 cm	<b>CHF 2.50</b>



«Party»

Ct. = 6 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haute.	Ø	Stk./pce
1 431-16341	30 cl	9.1 cm	8 cm	<b>CHF 2.80</b>
1 431-16342	30 cl, 4 cl Filet	9.1 cm	8 cm	<b>CHF 3.80</b>
2 431-163440	26 cl	14.7 cm	6 cm	<b>CHF 2.80</b>
2 431-163441	26 cl, 2 dl	14.7 cm	6 cm	<b>CHF 3.20</b>
2 431-16344	26 cl, 4 cl Filet	14.7 cm	6 cm	<b>NSV CHF 2.50 3.70</b>
3 431-163430	35 cl	14.7 cm	6.6 cm	<b>CHF 2.80</b>
3 431-163433	35 cl, 3 dl	14.7 cm	6.6 cm	<b>CHF 3.20</b>
3 431-1634324	35 cl, 4 cl Filet	14.7 cm	6.6 cm	<b>CHF 3.80</b>

«Nob Hill»

Ct. = 6 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haute.	Ø	Stk./pce
4 431-160111	23 cl, 4 cl Filet	8.7 cm	7.1 cm	<b>CHF 3.80</b>
4 431-160111	23 cl	8.7 cm	7.1 cm	<b>CHF 2.80</b>
5 431-160191	24 cl	11.4 cm	6.2 cm	<b>CHF 2.80</b>
5 431-16019	24 cl, 2 dl	11.4 cm	6.2 cm	<b>CHF 3.40</b>
6 431-16012	35 cl, 3 dl	14.9 cm	6.6 cm	<b>CHF 3.20</b>
6 431-160121	35 cl	14.9 cm	6.6 cm	<b>CHF 3.-</b>
6 431-160122	35 cl, 2+4 cl Filet	14.9 cm	6.6 cm	<b>CHF 4.10</b>
6 431-384	35 cl, 2/4 cl	14.9 cm	6.6 cm	<b>CHF 3.80</b>

«Nordland»

Ct. = 12 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haute.	Ø	Stk./pce
7 431-16662	37.5 cl, 3 dl	15 cm	6.6 cm	<b>CHF 1.80</b>

«Chicago»

Ct. = 12 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haute.	Ø	Stk./pce
8 431-35000	31 cl	16.6 cm	6 cm	<b>NSV CHF 1.40 2.60</b>

«Gibraltar»

Ct. = 24 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haute.	Ø	Stk./pce
9 431-35015	35.5 cl	12.2 cm	8.5 cm	<b>CHF 2.60</b>

«Provence»

Ct. = 6 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haute.	Ø	Stk./pce
10 431-16521	22 cl	9 cm	7.4 cm	<b>CHF 1.60</b>

«Casablanca»

	Inh./cont.	H/haute.	Ø	Stk./pce
11 431-580931	27 cl, 2 dl	9 cm	9 cm	<b>CHF 1.30</b>

«Rock Bar»

robust, stapelbar/robuste, empilable

Ct. = 6 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haute.	Ø	Stk./pce
12 431-165231	27 cl, 2 dl	8.9 cm	8.2 cm	<b>CHF 2.60</b>
12 431-16518	37 cl	12 cm	8.3 cm	<b>CHF 2.70</b>

«Granity»

robust/robustes

Ct. = 6 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haute.	Ø	Stk./pce
13 431-772121	16 cl	7.5 cm	7 cm	<b>CHF 1.80</b>
13 431-77212	16 cl, 1 dl	7.5 cm	7 cm	<b>CHF 2.20</b>
14 431-772111	27 cl	9.5 cm	7.8 cm	<b>CHF 2.-</b>
14 431-77211	27 cl, 2 dl	9.5 cm	7.8 cm	<b>CHF 2.40</b>
15 431-77213	31 cl	14 cm	7.5 cm	<b>CHF 2.50</b>
15 431-772131	31 cl, 2.5 dl	14 cm	7.5 cm	<b>CHF 2.90</b>
16 431-77210	35 cl	12 cm	8.3 cm	<b>CHF 2.50</b>
16 431-772101	35 cl, 3 dl	12 cm	8.3 cm	<b>CHF 2.90</b>
17 431-77209	65 cl, 5 dl	18 cm	9.5 cm	<b>CHF 4.80</b>

«Paneled»

Ct. = 12 Stk./pcs	Inh./cont.	H/haute.	Ø	Stk./pce
18 430-710642	26.6 cl	10.4 cm	7.6 cm	<b>CHF 2.30</b>
19 430-710644	26.6 cl	10.4 cm	7.6 cm	<b>CHF 3.40</b>
20 430-710640	35.5 cl	13.6 cm	7.9 cm	<b>CHF 2.50</b>
21 430-710645	35.5 cl	13.6 cm	7.9 cm	<b>CHF 4.-</b>
22 430-710641	47.3 cl	15.5 cm	9.2 cm	<b>CHF 2.90</b>
23 430-710643	59.2 cl	16.8 cm	9.2 cm	<b>NSV CHF 2.40 3.20</b>

