

Spring
SWISS DESIGN

[KATALOG
CATALOGUE
2020 / 2021]

DIE SCHWEIZ – HEIMAT UNSERER QUALITÄT

SWITZERLAND HOME OF QUALITY

Zwei Brüder, eine Leidenschaft: gutes Essen für Leib und Seele. Dafür brennen Arthur und Hermann Spring, als sie 1946 das Unternehmen in der Schweiz gründen. Mit dem Anspruch an die höchste Qualität ihrer Produkte für Profi- und Hobbyköche, dem Mut neue Wege zu gehen und dem Gefühl für die sich stetig wandelnden Bedürfnisse ihrer Kunden legen sie den Grundstein für den Erfolg der Marke Spring.

Dabei ist Essen für die Gebrüder Spring von Anfang an nicht nur Nahrungsaufnahme, sondern auch Geselligkeit. Mit ihrer Erfindung des Fondue Bourguignonne im Jahr 1953 machen die pfiffigen Schweizer das Kochen am Tisch weltweit salonfähig.

Innovative Ideen für Koch- und Tischkultur ziehen sich wie ein roter Faden durch die Unternehmensgeschichte. 1977 lanciert Spring die ersten Gastronom Chafing Dishes zum professionellen Kochen und Präsentieren. Bereits seit 1994 verwendet das Unternehmen bei seinen Kochgeschirrlinien induktionsfähiges Mehrschichtmaterial. Und mit der wiederbeschichtbaren Antihaft-Bratpfanne VULCANO GLI setzt Spring ein Zeichen für Nachhaltigkeit. Seit 2009 leitet eine neue Geschäftsführung die Firma Spring national und international, 2010 siedelt das Unternehmen nach Solingen um. Dort lebt die Schweizer Philosophie fort – im hohen Qualitäts-Standard und in der zeitlos klassischen Optik des vielfältigen Sortiments. Typisch Spring: Bei der Weiterentwicklung der Kollektion sind überwiegend Schweizer Designer am Werk.

Die Küche liebt Spring.

Two brothers, one passion: good food for body and soul. Therefore, Arthur and Hermann Spring are burning when they establish the company in Switzerland in 1946. With the demand for the highest quality of their products for professional and hobby cooks, the courage to go new ways and the mind for the continuously changing needs of their customers, they lay the foundation for the success of the brand Spring.

From the beginning on food is not only an aliment, but also conviviality for the Spring brothers. In 1953 the smart Swiss make table cooking socially acceptable with their Invention of the Fondue Bourguignonne.

Innovative ideas for cooking and table culture are a common thread throughout the company's history.

In 1977, Spring launched the first Gastronom Chafing Dishes for professional cooking and presentation. Already since 1994, the company is offering a multi-layer material for all cookware lines which is suitable for induction. And with the recoatable non-stick frying pan VULCANO GLI, Spring sets a benchmark for sustainability.

Since 2009, a new management is carrying the company Spring nationally and internationally. In 2010, the company moved to Solingen. There the Swiss philosophy lives on - in the high quality standard and in the timelessly classic look of the wide assortment of goods. Typically Spring: For the further development of our product line Swiss Designer are at work, by the majority.

Good food loves Spring.



Spring
SWISS DESIGN





SORGFÄLTIG KOMPONIERT
FÜR IHREN ERFOLG

CAREFULLY COMPONENTS
FOR YOUR SUCCESS



Das Steak brutzelt, der Teller für Tisch Drei muss raus, die nächste Bestellung kommt herein. In Profiküchen wird unter Hochdruck gearbeitet. Die Produkte von Spring halten diesen Anforderungen stand. Denn sie werden gemeinsam mit Chefköchen entwickelt. Die Pfannen und Töpfe aus induktiven Mehrschichtmaterial leiten die Wärme rasch und gleichmäßig weiter. Für ein schonendes und energiesparendes Kochen. Das funktionelle Design, die glänzende Optik und die leichte Pflege machen die Arbeit zum Vergnügen.

The steak sizzles, the plate for table Three must go out, the next order comes in. Chefs are working under high pressure. Spring products meet these requirements because they are developed together with chefs.

The pans and pots made of multi-layer material, suitable for induction, transfer the heat quickly and evenly. For a gentle and energy-saving cooking. The functional design, the glossy look and the easy care make the work a pleasure.

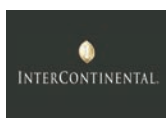


WELTWEIT ZU IHREN DIENSTEN

WORLDWIDE TO YOUR SERVICE

Frühstück in Frankfurt, Dinner in Dubai. Immer dabei: die Produkte von Spring. Sie sind weltweit in renommierten Hotels vertreten, denn Qualität setzt sich durch. Chafing Dishes halten Köstlichkeiten auf dem Buffet warm, Weinkühler garantieren perfekten Trinkgenuss. Spring liefert ein funktionelles und optisch ansprechendes Sortiment – für das Vor- und Zubereiten bis zum stilvollen Präsentieren der Speisen. Das durchdachte Design setzt kulinarische Köstlichkeiten ins rechte Licht. Schließlich isst das Auge mit!

Breakfast in Frankfurt, dinner in Dubai. Always there: the products from Spring. They are represented in famous hotels around the world, as quality will succeed. Chafing Dishes keep warm delights on the buffet, wine coolers guarantee perfect drinking sensation. Spring provides a functional and visually appealing range - for preparing and finishing up to the stylish presentation of the dishes. The elaborated design puts culinary delicacies in the true light. Finally, the eye must be pleased.





PROFI-QUALITÄT FÜR PROFI-GENIESSER

PROFESSIONAL QUALITY FOR PROFESSIONALS



Schneiden, abschmecken, dazu ein Glas Wein und gute Gespräche. Kochen mit Freunden ist ein Fest für die Sinne. Hobbyköche und ihre Gäste profitieren von Töpfen und Pfannen in Gastronomie-Qualität. Wie die richtigen Zutaten, trägt das Sortiment von Spring zum Gelingen des Abends bei.

Besonders gemütlich wird es, wenn Raclette oder Fondue auf den Tisch kommen. Die praktischen Geräte laden zum Experimentieren und Probieren beim Nachbarn ein.

Der Kracher: das Pizza-Raclette für knusprige Stückchen in eigener Kreation.



Cutting, tasting, a glass of wine and good conversation. Cooking with friends is a feast for the senses. Hobby cooks and their guests will benefit from pots and pans in gastronomic quality. As well as the right ingredients, the assortment of Spring contributes to the success of the evening.

It becomes especially cozy when raclette or fondue comes to the table. The practical devices invite you to experiment and taste at the neighbor.

The highlight: Our Pizza Raclette for crispy bits in your own creation.





DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

KITCHENWARE	SEITE
Topfserie Brigade Premium	14 - 19
Topfserie Cristal	20 - 25
Topfserie Fusion2 ⁺	26 - 29
Topfserie Finesse	30 - 33
Topfserie Culinox	34 - 37
Bratpfanne Vulcano Classic	42 - 43
Bratpfanne Vulcano Ceraplus	44 - 45
Bratpfanne Vulcano Cut Resist	46 - 47
Bratpfanne Performance Classic	48 - 49
Bratpfanne Vulcano Aluminium Mini Line	50 - 51
Bratpfanne Brigade Premium	52 - 53
Bratpfanne Intensive	54 - 55
Tajine / Wok	56 - 59
Tools	60 - 64
Spring Grips	65 - 67
Spring Cleaner	68 - 69

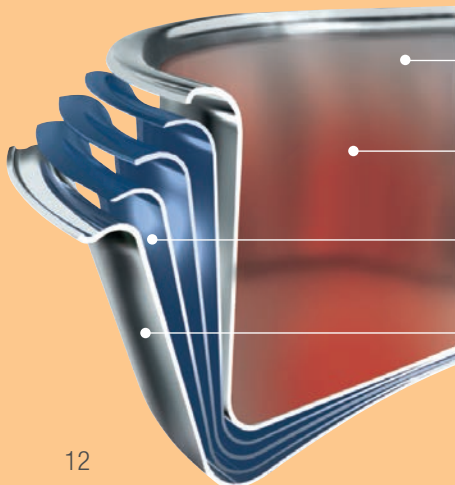
TABLE TOP COOKING	SEITE
Fondue Bourguignonne/Chinoise	72 - 75
Cheese Fondue	77 - 80
Fondue Accessories	81 - 84
Hot drinks	85
Elektro Line	86 - 87
Raclette2 ^{compact}	90
Raclette4 ^{compact}	91
Raclette4 ^{Classic}	93
Raclette8 ^{Classic}	94
Raclette8 ^{Fun}	95
PizzaRaclette6	96 - 98
Raclette - Ofen ^{Chalet} / Gourmet Party	99
Chalet	100 - 103

FRONT COOKING	SEITE
Table Concept / Wine Coolers	108
Carving Station	109
Convertible Cooking System CCS	110 - 113
Induction Units	114 - 115

BUFFET SOLUTIONS	SEITE
Induktions-Chafing Dish CBS Classic	118 - 125
Induktions-Chafing Dish CBS Advantage	126 - 133
Chafing Dish Rondo	134 - 135
Chafing Dish Rondo Renaissance	136 - 137
Chafing Dish Rondo Classic	138 - 139
Chafing Dish Rondo Advantage	140 - 141
Rondo Built-in	142 - 143
Rondo Configuration Table	144 - 145
Chafing Dish Eco	146 - 149
Soup Tureens	150
Round Chafing Dish	151
Eco Configuration Table	152 - 153
Inserts / Water Pans	154 - 157
Caldor / Spring Fire	158
Heating Units	159
Burners & Accessoires	160 - 161



Mehrschichtmaterial
Multi-ply material



Wärmeleitfähigkeit

Heat conductivity

Edelstahlschicht 18/10 innen

Inner layer in stainless steel

Dreifacher Aluminiumkern

Three-layer aluminium core

**Außenschicht aus induktionstauglichem
Edelstahl 18/0 oder reines Kupfer**

Outer layer in induction-compatible 18/0 stainless steel
or pure copper



INDUKTION
INDUCTION



GLASKERAMIK
CERAMIC



ELEKTRO
ELECTRIC



GAS
GAS

KITCHENWARE

TÖPFE

Kochen ist eine hoch emotionale Leidenschaft. Nur wer mit ganzem Herzen in der Küche steht, wird sich und seine Gäste mit den wundervollsten Gerichten und kreativen Köstlichkeiten überraschen. Spring arbeitet mit derselben Leidenschaft bei der Herstellung von Kochgeschirr und Zubehör. Unsere Designer und Techniker entwickeln gemeinsam mit anerkannten Spitzenköchen seit 1946 die Werkzeuge für die perfekte Küche.

Designorientierte Gestaltung, Ergonomie und Alltagstauglichkeit müssen den grossen Auftritt in der Küche und auf dem Tisch begleiten. Die Wahl von hervorragenden Materialien und die sorgfältige Herstellung auf technologisch höchstem Niveau gehören dazu. Spring hat sich mit ganzem Herzen der Liebe zur Küche verschrieben.

Lassen Sie sich verführen.

Cooking is all about passion and emotion. Cook with heart and soul, and you'll continually delight your guests with delicious, creative surprises. Spring is just as passionate when it comes to producing cookware and accessories. Since 1946 our designers and engineers have been working with top chefs to create the perfect tools for a perfect cuisine.

Whether you're cooking in the kitchen or on the tabletop, to get the very best results you need cookware that combines attractive design, ergonomics and day-to-day functionality, plus outstanding materials finished to the highest technological standards. Spring believes in cooking with love.

Let yourself be seduced.



Geschlossener Topf- und Schüttrand
Sealed rim



Ergonomische Stiele und Griffe
Ergonomic handles



Wärmeisolierende Griffkonstruktion
Thermally insulating handle construction



Innenskalierung in Litern
Interior scale in liters



BRIGADE PREMIUM

Stilsichere Kenner und Könner setzen auf den modernen Klassiker Brigade Premium, der Form und Funktion perfekt vereinigt. Die Griffe sind ergonomisch geformt, die satinierte Oberfläche aus Edelstahl 18/0 bleibt auch im täglichen Einsatz makellos. Die komplette Kochgeschirr-Linie Brigade Premium bewährt sich seit Jahren bei Küchenchefs der Spitzengastronomie und ambitionierten Hobbyköchen.

Experts and connoisseurs of style love modern classic Brigade Premium for its perfect fusion of form and function. Grips and handles are ergonomically designed, and the 18/0 stainless steel satin finish will survive everyday use unscathed. The entire Brigade Premium cookware line has stood the test of time to become a firm favourite with top professional chefs and ambitious home gourmets alike.



**Bratentopf nieder mit Deckel
Casserole with lid**

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	7.5 cm	04 1550 06 16	7640113010157
20 cm	2.7 L	9.0 cm	04 1550 06 20	7640113010171
22 cm	3.6 L	9.5 cm	04 1550 06 22	7640113010188
24 cm	4.7 L	10.5 cm	04 1550 06 24	7640113010195



**Fleischtopf mit Deckel
Deep casserole with lid**

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	2.0 L	10.0 cm	04 1554 06 16	7640113010454
18 cm	2.7 L	11.0 cm	04 1554 06 18	7640113010461
20 cm	3.7 L	12.0 cm	04 1554 06 20	7640113010478
24 cm	6.5 L	14.0 cm	04 1554 06 24	4052356002579



**Fleisch-/Gemüsetopf mit Deckel
Deep casserole with lid**

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
22 cm	6.5 L	17.0 cm	04 1558 06 22	4052356002180
24 cm	9.0 L	20.0 cm	04 1558 06 24	4052356002197



**Stielkasserolle nieder mit Deckel
Saucepan with lid**

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	7.5 cm	04 1551 06 16	7640113010348
18 cm	2.0 L	8.0 cm	04 1551 06 18	7640113010355
20 cm	2.7 L	9.0 cm	04 1551 06 20	7640113010362



Stielkasserolle hoch mit Deckel
Deep saucepan with lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
18 cm	2.7 L	11.0 cm	04 1553 06 18	7640113010430



Sauteuse

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.1 L	6.0 cm	04 1566 60 16	7640113010560
18 cm	1.5 L	6.5 cm	04 1566 60 18	7640113010577
20 cm	2.0 L	7.0 cm	04 1566 60 20	7640113010584
24 cm	3.4 L	8.5 cm	04 1566 60 24	7640113010591



Pasta-Set

Pasta-Topf inkl. Einsatz und Deckel
aus Edelstahl, satiniert

Pasta set

Pasta pot incl. insert and lid in brus-
hed stainless steel

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
22 cm	6.5 L	23.0 cm	04 1563 06 22	7640113010553



Deckel
Lid

Ø	Art.-Nr.	EAN
16 cm	04 1550 61 16	7640113010287
18 cm	04 1550 61 18	7640113010294
20 cm	04 1550 61 20	7640113010300
22 cm	04 1550 61 22	7640113010317
24 cm	04 1550 61 24	7640113010324



[BRIGADE PREMIUM]

Starter Set
4-teilig/4 pieces

	Ø	Art.-Nr.	EAN
Fleischtopf/Deep casserole	16 cm		
Fleischtopf/Deep casserole	18 cm		
Fleischtopf/Deep casserole	20 cm		
Stielkasserolle nieder o. Deckel/Saucepan without lid	16 cm	04 1413 06 04	7640113018627



Starter Set
4-teilig/4 pieces

	Ø	Art.-Nr.	EAN
Fleischtopf/Deep casserole	16 cm		
Fleischtopf/Deep casserole	20 cm		
Fleischtopf/Deep casserole	24 cm		
Bratentopf/Casserole	20 cm	04 8585 06 04	4052356001466



[BRIGADE PREMIUM PLUS]

Fleischtopf ohne Deckel
Deep casserole without lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
32 cm	12.9 L	16.0 cm	04 8554 60 32	4052356005402
36 cm	22.4 L	22.0 cm	04 8554 60 36	4052356005426



Fleisch-/Gemüsetopf ohne Deckel
Deep casserole without lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
32 cm	16.0 L	20.0 cm	04 8558 60 32	4052356005419
36 cm	31.5 L	30.0 cm	04 8558 60 36	4052356005433



Deckel
Lid

Ø	Art.-Nr.	EAN
32 cm	04 8550 61 32	4052356005440
36 cm	04 8550 61 36	4052356005457






CRISTAL


Die Jubiläumslinie von Spring gehört seit mehr als 25 Jahren zur guten Küche wie Salz und Pfeffer. Erfrischend klar in Form und keinem Modetrend folgend, ist Cristal auch nach jahrzehntelangem Einsatz in unzähligen Küchen ein wahres Meisterwerk. Die große Auswahl an Töpfen und Pfannen lässt das Herz jeder Frau höher schlagen und gibt ihr die Sicherheit, immer das geeignete Kochgeschirr auf dem Herd zu wissen.


For the last twentyfive years, Spring's anniversary line has been as much a part of good cooking as salt and pepper. With refreshingly clean and timeless forms, Cristal remains a masterpiece, even after decades of use in countless kitchens. With an extensive selection of professional-quality pots and pans to choose from, women working in the kitchen can be sure of always having the right cookware for the job.





[CRISTAL]

	Bratentopf nieder mit Deckel Casserole with lid	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		16 cm	1.4 L	7.5 cm	02 8550 06 16	7640113015886
		20 cm	2.7 L	9.0 cm	02 8550 06 20	7640113015909
		24 cm	4.7 L	10.5 cm	02 8550 06 24	7640113015923

	Fleischtopf mit Deckel Deep casserole with lid	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		16 cm	2.0 L	10.0 cm	02 8554 06 16	7640113016036
		20 cm	3.7 L	12.0 cm	02 8554 06 20	7640113016050
		24 cm	6.5 L	14.0 cm	02 8554 06 24	4052356002586

	Fleisch-/Gemüsetopf mit Deckel Deep casserole with lid	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		24 cm	9.0 L	20.0 cm	02 8558 06 24	4052356002456

	Stielkasserolle nieder mit Deckel Saucepan with lid	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		16 cm	1.4 L	7.5 cm	02 8551 06 16	7640113015954
		20 cm	2.7 L	9.0 cm	02 8551 06 20	7640113015978

	Deckel Lid	Ø	Art.-Nr.	EAN
		16 cm	02 7550 61 16	7640113014469
		18 cm	02 7550 61 18	7640113014476
		20 cm	02 7550 61 20	7640113014483
		22 cm	02 7550 61 22	7640113014490
		24 cm	02 7550 61 24	7640113014506

	Mini Bratpfanne Mini frying pan	Ø		Höhe	Art.-Nr.	EAN
		12 cm		3.0 cm	02 1485 60 12	4052356007147
						
	Mini Stielkasserolle Mini saucepan	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		9 cm	0.35 L	4.8 cm	02 8551 60 09	4052356007154
						
	Mini Fleischtopf Mini deep casserole	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		9 cm	0.35 L	4.8 cm	02 8554 06 09	4052356007130
						
	Milchtopf Milk pot	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		14 cm	1.8 L	12.5 cm	02 8577 60 14	7640113016173
						
	Milchtopf mit Antihafversiegelung Milk pot with non-stick coating	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		14 cm	1.8 L	12.5 cm	02 8588 60 14	4052356007116
						
	Saucenwärmer-Garnitur Sauce warmer set	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		10 cm	0.5 L	17.0 cm	02 8358 06 10	7640113012663
						

[CRISTAL]

Starter Set
4-teilig/4 pieces

	Ø	Art.-Nr.	EAN
Fleischtopf/Deep casserole	16 cm		
Fleischtopf/Deep casserole	18 cm		
Fleischtopf/Deep casserole	20 cm		
Stielkasserolle nieder o. Deckel/Saucepan without lid	16 cm	02 8681 06 04	7640113018757



Starter Set
4-teilig/4 pieces

	Ø	Art.-Nr.	EAN
Fleischtopf/Deep casserole	16 cm		
Fleischtopf/Deep casserole	20 cm		
Fleischtopf/Deep casserole	24 cm		
Bratentopf/Casserole	20 cm	02 8585 06 04	4052356002432







FUSION2⁺

Edelstahl trifft Silikon.

Auch ein Traditionsunternehmen wie die Marke Spring kann neue Wege gehen und stellt sich täglich neuen Herausforderungen. Dies ist mit der Serie Fusion2⁺ gelungen. Das bewährte 5 Lagen-Mehrschichtmaterial gepaart mit silikonummantelten, wärmeisolierenden Griffen, Glasdeckeln zum energiesparenden Sichtgaren und mit der praktischen Ausgießfunktion am Schüttrand macht diese Serie zu einem Multitalent in jeder Küche.

Stainless steel meets silicone.

Even a traditional company like Spring can break new ground and meets new challenges everyday. This has been achieved with the Fusion2⁺ series. The proven 5-layer multi-ply material paired with silicone-coated, heat-insulating handles, glass lids for energy-saving visual cooking and with the useful spout at the pouring edge makes this series a multitalent in every kitchen.



[FUSION2⁺]

**Bratentopf nieder mit Deckel
Casserole with lid**

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	7.5 cm	03 1550 06 16	4052356007253
20 cm	2.7 L	9.0 cm	03 1550 06 20	4052356007260
24 cm	4.7 L	10.5 cm	03 1550 06 24	4052356007277



**Fleischtopf mit Deckel
Deep Casserole with lid**

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	2.0 L	10.0 cm	03 1554 06 16	4052356007291
20 cm	3.7 L	12.0 cm	03 1554 06 20	4052356007307
24 cm	6.5 L	14.0 cm	03 1554 06 24	4052356007314



**Stielkasserolle nieder mit Deckel
Saucepan with lid**

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	7.5 cm	03 1551 06 16	4052356007284



Sauteuse

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	2.0 L	7.0 cm	03 1566 60 20	4052356007321



	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Bratpfanne 5-Lagen-Mehrschichtmaterial, 3-fach Antihaftversiegelung	24 cm	4.2 cm	06 8478 60 24	4052356006621
Frying pan 5-ply material, 3-layer non-stick coating	28 cm	4.5 cm	06 8478 60 28	4052356006638



	Ø	Art.-Nr.	EAN
Deckel Lid	16 cm	03 1550 61 16	4052356007451
	20 cm	03 1550 61 20	4052356007468
	24 cm	03 1550 61 24	4052356007475



Starter Set 4-teilig/4 pieces		Ø	Art.-Nr.	EAN
	Fleischtopf/Deep casserole	16 cm		
	Fleischtopf/Deep casserole	20 cm		
	Fleischtopf/Deep casserole	24 cm		
	Bratentopf/Casserole	20 cm	03 8585 06 04	4052356007338





FINESSE


Kulinarischer Hochgenuss beginnt bereits auf dem Herd. Hierfür entscheidend ist die Auswahl des richtigen Kochgeschirrs. Mit den elegant geformten Edelstahlgriffen und den hochwertigen Glasdeckeln schärft und verfeinert die Linie Finesse auch den visuellen Genuss beim Kochen.


Gourmets wissen: Ein bisschen Finesse gehört auf jeden Herd!


Great culinary pleasure starts on top of the stove. Therefore essential is the choice of the right cookware. With its elegantly shaped stainless steel handles and high quality glass lids the Finesse series sharpens and refines the visual indulgence while cooking.


Gourmets know: A little Finesse belongs on every stove!




	Bratentopf nieder mit Deckel Casserole with lid	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		16 cm	1.4 L	7.5 cm	06 1550 06 16	4052356000551
		20 cm	2.7 L	9.0 cm	06 1550 06 20	4052356000568
		24 cm	4.7 L	10.5 cm	06 1550 06 24	4052356000575

	Fleischtopf mit Deckel Deep casserole with lid	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		16 cm	2.0 L	10.0 cm	06 1554 06 16	4052356000599
		20 cm	3.7 L	12.0 cm	06 1554 06 20	4052356000605
		24 cm	6.5 L	14.0 cm	06 1554 06 24	4052356000612

	Fleisch-/Gemüsetopf mit Deckel Deep casserole with lid	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		24 cm	7.6 L	17.0 cm	06 1558 06 24	4052356005983

	Stielkasserolle mit Deckel Saucepan with lid	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		16 cm	1.4 L	7.5 cm	06 1551 06 16	4052356002630

	Stielkasserolle hoch mit Deckel Deep saucepan with lid	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		18 cm	2.7 L	11.0 cm	06 1553 06 18	4052356002616

	Sauteuse	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		20 cm	2.0 L	7.0 cm	06 1566 60 20	4052356000629

	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Gourmettopf mit Deckel Gourmet casserole with lid	28 cm	4.0 L	7.0 cm	06 1545 06 28	4052356000544



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Gourmet Wok mit 2 Griffen und Deckel Gourmet Wok with side grips and lid	30 cm	5.0 L	9.0 cm	06 8214 06 30	4052356002609



	Ø	Art.-Nr.	EAN
Glasdeckel Glass lid	30 cm	06 8214 61 30	4052356004580

	Ø	Art.-Nr.	EAN
Glasdeckel Glass lid	16 cm	06 1550 61 16	4052356000902
	18 cm	06 1550 61 18	4052356003330
	20 cm	06 1550 61 20	4052356000919
	24 cm	06 1550 61 24	4052356000926
	28 cm	06 1550 61 28	4052356001435



Starter Set 4-teilig/4 pieces	Ø	Art.-Nr.	EAN
Fleischtopf/Deep casserole	16 cm		
Fleischtopf/Deep casserole	20 cm		
Fleischtopf/Deep casserole	24 cm		
Bratentopf/Casserole	20 cm	06 8585 06 04	4052356000636



Starter Set 5-teilig/5 pieces	Ø	Art.-Nr.	EAN
Fleischtopf/Deep casserole	16 cm		
Fleischtopf/Deep casserole	20 cm		
Fleischtopf/Deep casserole	24 cm		
Bratentopf/Casserole	20 cm		
Sauteuse	20 cm	06 8585 06 05	4052356006492





CULINOX

Kupfer ist seit jeher das edelste Material, das für Kochgeschirr eingesetzt wird. Neu ist seine Anwendung im klar funktionalen Design der Spring Culinox Line. Die Griffe aus Edelstahl passen perfekt. Die gleichmässige Wärmeverteilung bis an den obersten Topfrand überzeugt auf allen Herdarten, inklusive Induktion.

Copper has always been the finest material used for cookware. New is its application in the clearly functional design of the Spring Culinox Line. The handles of stainless steel fit perfectly. The evenly heat distribution up to the top edge convinces on all types of stoves, including Induction.



Bratpfanne
Frying pan



Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	3.5 cm	07 1485 60 20	4052356006539
24 cm	5.2 cm	07 1485 60 24	4052356005013
28 cm	4.9 cm	07 1485 60 28	4052356004269

Bratentopf nieder mit Deckel
Casserole with lid



Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	2.7 L	9.0 cm	07 1550 06 20	4052356006515
24 cm	4.7 L	10.5 cm	07 1550 06 24	4052356007444

Stielkasserolle nieder mit Deckel
Saucepan with lid



Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	7.5 cm	07 1551 06 16	4052356004214
20 cm	2.7 L	9.0 cm	07 1551 06 20	4052356006713

Stielkasserolle hoch mit Deckel
Deep saucepan with lid



Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	3.7 L	12.0 cm	07 1553 06 20	4052356004245

Fleischtopf mit Deckel
Deep casserole with lid





Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	3.7 L	12.0 cm	07 1554 06 20	4052356004238
24 cm	6.5 L	14.0 cm	07 1554 06 24	4052356004252

Gourmettopf mit Deckel
Gourmet casserole with lid




Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	4.0 L	7.0 cm	07 1545 06 28	4052356005020


Sauteuse	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	18 cm	1.5 L	6.5 cm	07 1566 60 18	4052356006522
	20 cm	2.0 L	7.0 cm	07 1566 60 20	4052356004221

Mini-Bratpfanne Mini frying pan	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	12.0 cm	3.0 cm	07 1485 60 12	4052356005891

Mini Bratpfanne XL hoch Mini frying pan XL deep	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	16 cm	4.0 cm	07 1488 60 16	4052356007888

Mini-Stielkasserole Mini saucepan	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	9.0 cm	0.35 L	4.8 cm	07 1551 60 09	4052356005884

Mini-Fleischtopf Mini deep casserole	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	9.0 cm	0.35 L	4.8 cm	07 1554 06 09	4052356005877

Deckel Lid	Ø	Art.-Nr.	EAN
	9 cm	07 1550 61 09	4052356006850
	16 cm	07 1550 61 16	4052356994409
	20 cm	07 1550 61 20	4052356994393
	24 cm	07 1550 61 24	4052356994386
	28 cm	07 1550 61 28	4052356994379



KITCHENWARE

PFANNEN

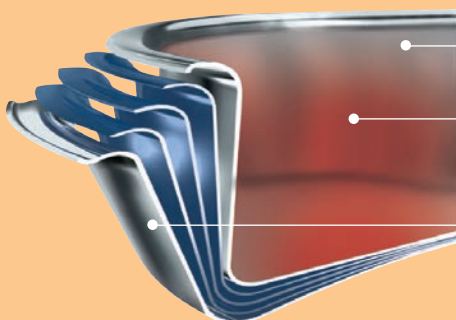




[KITCHENWARE
PFANNEN]



5-Lagen-Mehrschichtmaterial
5-ply material



Edelstahlschicht 18/10 innen
Inner layer in stainless steel

Dreifacher Aluminiumkern
Three-layer aluminium core

**Außenschicht aus induktionstauglichem
Edelstahl 18/0**
Outer layer in induction-compatible 18/0 stainless steel



INDUKTION
INDUCTION



GLASKERAMIK
CERAMIC



ELEKTRO
ELECTRIC



GAS
GAS

[VULCANO CLASSIC]

Die Vulcano Classic eignet sich hervorragend für Speisen, die leicht anhaften. Dank der abriebfesten Antihafversiegelung gelingen luftige Eierspeisen oder feines Fischfilet, und panierte Schnitzel bleiben nicht am Pfannenboden kleben. Vulcano Classic Bratpfannen sind hoch erhitzbar, wiederbeschichtbar und somit äußerst langlebig.

The Vulcano Classic is perfectly suitable for food that sticks easily. Thanks to the abrasion-resistant non-stick coating, airy egg dishes or fine fish fillet and breaded escalope do not stick to the surface of the frying pan. Vulcano Classic frying pans can be heated up highly, they are recoatable and therefore extremely durable.



Classic Hochleistungs-Beschichtung
Classic High Performance Coating









Ergonomischer, wasserdichter Stiel
Ergonomic, waterproof handle



Wiederbeschichtbar
Recoatable



Hervorragende Antihafwirkung bis 250°C
Outstanding non-stick properties up to 250°C

	Bratpfanne 5-Lagen-Mehrschichtmaterial, 3-fach Antihaftversiegelung	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN	
		20 cm	3.4 cm	14 8478 60 20	7640113015275	
	Frying pan 5-ply material, 3-layer non-stick coating	24 cm	4.2 cm	14 8478 60 24	7640113015282	
		28 cm	4.5 cm	14 8478 60 28	7640113015299	
		32 cm	4.9 cm	14 8478 60 32	7640116155497	
	Bratpfanne XL hoch 5-Lagen-Mehrschichtmaterial, 3-fach Antihaftversiegelung	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN	
		24 cm	6.0 cm	14 8488 60 24	7640113015572	
	Frying pan XL deep 5-ply material, 3-layer non-stick coating	28 cm	7.0 cm	14 8488 60 28	7640113015596	
	Servierpfanne XL hoch 5-Lagen-Mehrschichtmaterial, 3-fach Antihaftversiegelung	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN	
		24 cm	6.0 cm	14 8490 60 24	4052356007635	
	Baking pan XL deep 5-ply material, 3-layer non-stick coating	28 cm	7.0 cm	14 8490 60 28	7640113015732	
		32 cm	8.0 cm	14 8490 60 32	4052356007062	
	Sauteuse 3-fach Antihaftversiegelung 3-layer non-stick coating	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		20 cm	2.0 L	7.0 cm	14 1566 60 20	4052356006768
	Wokpfanne 5-Lagen Mehrschichtmaterial 3-fach Antihaftversiegelung	Ø	Höhe	Art.-Nr.		
		28 cm	8.5 cm	14 8418 60 28	4052356005976	
	Wok pan 5-ply material 3-layer non-stick coating					
	Crêpe Pfanne mit Teigverteiler und Crêpewender 5-Lagen Mehrschichtmaterial 3-fach Antihaftversiegelung	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN	
	Crêpe Pan with dough spreader and crepes turner 5-ply material 3-layer non-stick coating	28 cm	1.5 cm	14 8492 60 28	4052356001411	

[VULCANO CERAPLUS]

In der Vulcano CeraPlus braten Sie Gemüse, Geschnetzeltes oder Bratkartoffeln schonend und kross an. Die Keramik-Antihaftversiegelung ist extrem hart und widerstandsfähig. Sie hält Temperaturen von sehr hoher Hitze stand. Die Vulcano CeraPlus Bratpfannen sind wiederbeschichtbar und somit äußerst langlebig.

In the Vulcano CeraPlus you fry vegetables, sliced beef or potatoes crispy and gently. The ceramic non-stick coating is extremely hard and resistant. It can withstand temperatures of very high heat. The Vulcano CeraPlus frying pans are recoatable and therefore extremely durable.



Ceramic-Antihaftversiegelung
Ceramic non-stick coating









Ergonomischer, wasserdichter Stiel
Ergonomic, waterproof handle



Wiederbeschichtbar
Recoatable



Hervorragende Antihafteffekt bis 400°C
Outstanding non-stick properties up to 400°C

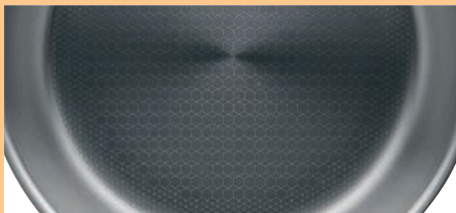
	Bratpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	5-Lagen Mehrschichtmaterial Keramik-Antihafversiegelung	20 cm	3.4 cm	14 8278 60 20	4052356000162
	Frying pan	24 cm	4.2 cm	14 8278 60 24	4052356000179
	5-ply material Ceramic non-stick coating	28 cm	4.5 cm	14 8278 60 28	4052356000186
	Bratpfanne XL hoch	Ø	Höhe	Art.-Nr.	
	5-Lagen Mehrschichtmaterial Keramik-Antihafversiegelung	28 cm	7.0 cm	14 8288 60 28	4052356002135
	Frying pan XL deep				
	5-ply material Ceramic non-stick coating				
	Servierpfanne XL hoch	Ø	Höhe	Art.-Nr.	
	5-Lagen Mehrschichtmaterial Keramik-Antihafversiegelung	28 cm	7.0 cm	14 8290 60 28	4052356002371
	Baking pan XL deep				
	5-ply material Ceramic non-stick coating				
	Grillpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	
	5-Lagen Mehrschichtmaterial Keramik-Antihafversiegelung	28 x 28 cm	2.5 cm	14 8298 60 28	4052356002647
	Grill pan				
	5-ply material Ceramic non-stick coating				
	Glasdeckel	Ø		Art.-Nr.	EAN
	Deckelknopf aus Duroplast inkl. Lüftungsventil, backofenfest bis 220°C	20 cm	1	14 8488 61 20	4052356006027
	Glass lid	24 cm	1	14 8488 61 24	7640116145443
	Knob made of thermoset material incl. pressure regulator, ovenproof up to 220°C	28 cm	1	14 8488 61 28	7640116149052
		32 cm	2	14 8488 61 32	4052356006041
	Spritzschutz	Ø		Art.-Nr.	EAN
	Splatter guard	33 cm		14 8498 61 33	4052356007871

VULCANO CUT RESIST

Die Pfanne mit dem Schutzschild: Scharfkantige Pfannenwender, zupackende Fleischzangen, robuste Spülschwämme – eine beschichtete Pfanne muss einiges wegstecken.

Die Vulcano Cut Resist von Spring ist besonders hart im Nehmen. Das liegt an der cleveren Konstruktion: Ein Netz leicht erhöhter Edelstahl-Stege legt sich wie ein Schutzschild über die Antihaftbeschichtung. So bleiben der Pfanne einschneidende Erlebnisse erspart, sie ist auch nach jahrelangem Gebrauch resistent gegen Kratzer und Abrieb.

The pan with the protective shield: sharp-edged spatulas, picking meat tongs, robust sponges – a coated pan has to put some away. The Vulcano Cut Resist by Spring is especially tough. This is due to the clever construction: A net of slightly elevated stainless steel struts lay like a protective shield over the non-stick coating. This way, the pan is spared the most dramatic experiences, it is also after years of use resistant to scratches and abrasion.



Vulcano Antihaftbeschichtung mit Wabenstruktur
Vulcano non-stick coating with pattern protects



Ergonomischer, wasserdichter Stiel
Ergonomic, waterproof handle



5-Lagen-Mehrschichtmaterial
5-ply material



Hervorragende Antihafteffekte bis 250°C
Outstanding non-stick properties up to 250°C

	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Bratpfanne 5-Lagen-Mehrschichtmaterial,				
Frying pan 5-ply material	20 cm	3.4 cm	14 8494 60 20	4052356005563
	24 cm	4.2 cm	14 8494 60 24	4052356004993
	28 cm	4.5 cm	14 8494 60 28	4052356003873
	32 cm	4.9 cm	14 8494 60 32	4052356005006



	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Bratpfanne XL hoch 5-Lagen-Mehrschichtmaterial,				
Frying pan XL deep 5-ply material	28 cm	7.0 cm	14 8498 60 28	4052356005570



	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Servierpfanne XL hoch 5-Lagen-Mehrschichtmaterial				
Baking pan XL deep 5-ply material	24 cm	6.0 cm	14 8499 60 24	4052356007642
	28 cm	7.0 cm	14 8499 60 28	4052356005938



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Sauteuse					
	20 cm	2.0 L	7.0 cm	14 1569 60 20	4052356006775



	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Wokpfanne 5-Lagen Mehrschichtmaterial				
Wok pan 5-ply material	28 cm	8.5 cm	14 8448 60 28	4052356005945



[PERFORMANCE CLASSIC]

Die Pfannenkörper aus Aluminium in hochwertiger Schmiede-Qualität verleihen dieser Kollektion die hervorragende Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung. Dank des Vollflächen-Induktionsboden ist die Pfanne besonders energie-sparend und für alle Herdarten geeignet. Die extra große Bratfläche und die ergonomisch geformten, wärmeisolierenden Griffe sorgen für eine komfortable Handhabung. Die Hochleistungs-Antihaft-beschichtung, ausgestattet mit hoher Hitzebeständigkeit bis 250°C und hoher Kratzfestigkeit, sorgt für die beste Antihafteffekt.

The pan body made of aluminum in high grade forged quality gives this collection the excellent thermal conductivity properties as well as quick and even heat distribution. Thanks to the full induction bottom the pan is specially energy efficient and suitable for all kinds of stove. The extra-large frying surface and the ergonomically shaped handles provide a comfortable handling. The high performance non-stick coating equipped with a high heat-resistance till 250°C and a high scratch resistance gives the best non-stick effect.



Hochleistungs-Antihaftbeschichtung, hervorragende Antihafteffekt bis 250°C
High performance non-stick coating, outstanding non-stick properties up to 250°C



Ergonomischer Kunststoffgriff mit Wärmeisolierung
Ergonomically shaped handle with heat isolation



Pfannenkörper aus Aluminium in hochwertiger Schmiede-Qualität
Pan body made of Aluminum in high grade forged quality



Extra große Bratfläche für komfortable Handhabung
Extra-large frying surface for comfortable handling

[PERFORMANCE CLASSIC]

	Bratpfanne Frying pan	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		20 cm	5.5 cm	13 7478 60 20	4052356007369
		24 cm	5.5 cm	13 7478 60 24	4052356007376
		28 cm	5.5 cm	13 7478 60 28	4052356007383



	Servierpfanne XL hoch Baking pan XL deep	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		28 cm	7.0 cm	13 7490 60 28	4052356008410



	Bratpfanne XL hoch, eckig Frying pan XL deep, square	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		28 cm	7.0 cm	13 7492 60 28	4052356008380



	Servierpfanne XL hoch, eckig Baking pan XL deep, square	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		28 cm	7.0 cm	13 7494 60 28	4052356008403



	Glasdeckel, eckig	Ø	Art.-Nr.	EAN
	Deckelknopf aus Duroplast, backofenfest bis 220°C	28 cm	13 7492 61 28	4052356008397



Glass lid, square
Knob made of thermoset material,
ovenproof up to 220°C

	Grillplatte Grill plate	Maße	Art.-Nr.	EAN
		37.0 x 28.0 cm	14 8098 60 28	4052356005921



[VULCANO ALUMINIUM MINI LINE]

Perfekter Begleiter zum Anbraten von kleinen Portionen z. B. Speckwürfel, Zwiebeln oder Rösten von Pinienkernen. Ideal auch für ein Spiegelei.

Perfect companion for frying small portions, for example bacon cubes, onions or roasting of pine nuts. Also ideal for fried eggs.

	Bratpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	Aluminium 3-fach Antihafversiegelung Frying pan Aluminium 3-layer non-stick coating Schwarz/black	16 cm	3.6 cm	14 8068 51 16	4052356003903
	Aluminium 3-fach Antihafversiegelung Frying pan Aluminium 3-layer non-stick coating Grün/green	16 cm	3.6 cm	14 8068 52 16	4052356003910
	Aluminium 3-fach Antihafversiegelung Frying pan Aluminium 3-layer non-stick coating Rot/red	16 cm	3.6 cm	14 8068 56 16	4052356003927
	Aluminium 3-fach Antihafversiegelung Frying pan Aluminium 3-layer non-stick coating Grau/grey	16 cm	3.6 cm	14 8068 58 16	4052356007666
	Bratpfanne mit Holzgriff Aluminium 3-fach Antihafversiegelung Frying pan with wood handle Aluminium 3-layer non-stick coating Hell/light	16 cm	3.6 cm	14 8069 51 16	4052356008328
	Bratpfanne mit Holzgriff Aluminium 3-fach Antihafversiegelung Frying pan with wood handle Aluminium 3-layer non-stick coating Dunkel/dark	16 cm	3.6 cm	14 8071 51 16	4052356008342

[VULCANO ALUMINIUM
MINI LINE]

	<p>Bratpfanne Aluminium 3-fach Antihaftversiegelung</p> <p>Frying pan Aluminium 3-layer non-stick coating</p> <p>Schwarz/black</p>	Ø 18 cm	Höhe 4.0 cm	Art.-Nr. 14 8068 51 18	EAN 4052356004528
	<p>Bratpfanne Aluminium 3-fach Antihaftversiegelung</p> <p>Frying pan Aluminium 3-layer non-stick coating</p> <p>Grün/green</p>	Ø 18 cm	Höhe 4.0 cm	Art.-Nr. 14 8068 52 18	EAN 4052356004535
	<p>Bratpfanne Aluminium 3-fach Antihaftversiegelung</p> <p>Frying pan Aluminium 3-layer non-stick coating</p> <p>Rot/red</p>	Ø 18 cm	Höhe 4.0 cm	Art.-Nr. 14 8068 56 18	EAN 4052356004542
	<p>Bratpfanne Aluminium 3-fach Antihaftversiegelung</p> <p>Frying pan Aluminium 3-layer non-stick coating</p> <p>Grau/grey</p>	Ø 18 cm	Höhe 4.0 cm	Art.-Nr. 14 8068 58 18	EAN 4052356007673
	<p>Bratpfanne mit Holzgriff Aluminium 3-fach Antihaftversiegelung</p> <p>Frying pan with wood handle Aluminium 3-layer non-stick coating</p> <p>Hell/light</p>	Ø 18 cm	Höhe 4.0 cm	Art.-Nr. 14 8069 51 18	EAN 4052356008335
	<p>Bratpfanne mit Holzgriff Aluminium 3-fach Antihaftversiegelung</p> <p>Frying pan with wood handle Aluminium 3-layer non-stick coating</p> <p>Dunkel/dark</p>	Ø 18 cm	Höhe 4.0 cm	Art.-Nr. 14 8071 51 18	EAN 4052356008359

[BRIGADE PREMIUM]

Unbeschichtete Pfannen von Spring können sehr hoch erhitzt werden. Sie sind die ideale Wahl für saftige Steaks und knusprige Bratkartoffeln. Beim Anbraten von Fleisch bei hoher Temperatur verhindern Sie das übermäßige Austreten von Fleischsaft. So bleibt das Steak schön saftig und schmackhaft. Auch Bratkartoffeln gelingen wunderbar knusprig und kross.

Uncoated pans from Spring can be heated very high. They are the ideal choice for juicy steaks and crispy fried potatoes. When frying meat at high temperature, you prevent the excessively leakage of meat juice. So the steak remains perfectly juicy and tasty. Also fried potatoes succeed wonderfully crispy and crisp.



Geschlossener Schüttrand
Sealed rim



Ergonomischer, wasserdichter Stiel
Ergonomic, waterproof handle



5-Lagen-Mehrschichtmaterial
5-ply material



Fein polierte Bratfläche für wenig Ankleben
Finely polished frying surface for low sticking

Bratpfanne Frying pan	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	20 cm	3.4 cm	04 1485 60 20	7640113010966
	24 cm	4.2 cm	04 1485 60 24	7640113010027
	28 cm	4.5 cm	04 1485 60 28	7640113010041
	32 cm	4.9 cm	04 1485 60 32	7640113010058



Servierpfanne XL hoch Baking pan XL deep	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	28 cm	7.0 cm	04 1490 60 28	4052356005969



INTENSIVE

Aus dickem Massivstahl, sandgestrahlt, mit Vorgebrauchsschutz behandelt. Stiel aus Eisen.

Eisenpfannen können sehr hoch erhitzt werden, so dass diese perfekt zum krossen Anbraten für köstliche Bratkartoffeln oder zarte Steaks geeignet sind.

Made of thick, sand-blasted steel with protective pre-use coating and iron handle. Suitable for all types of stove, including induction. Due to the high temperature these pans can be heated to, they are perfectly adapted for frying delicious tender steaks or fried potatoes.



Pfannenkörper aus Massivstahl
Body of the frying pan made of solid steel



Stiel dreifach vernietet
Handle triple riveted



Stiel aus geschmiedetem Eisen
Handle of forged iron



Extrem hoch erhitzbar
Can be heated up to high temperatures

[INTENSIVE]

Bratpfanne Frying pan	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	20 cm	3.8 cm	12 7481 60 20	4052356005341



Bratpfanne Frying pan	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	24 cm	4.3 cm	12 7481 60 24	4052356005372



Bratpfanne Frying pan	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	28 cm	4.8 cm	12 7481 60 28	4052356005389



Bratpfanne Frying pan	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	32 cm	5.3 cm	12 7481 60 32	4052356005396



TAJINE & WOK

Traditionelle, orientalische Kochkunst gepaart mit den Vorzügen eines zeitgemäßen Kochgeschirrs – mit der Tajine von Spring können Sie Ihre Lieben mit Geschmackserlebnissen wie aus 1000 und einer Nacht verwöhnen, ohne dabei auf die Vorteile der modernen Küche zu verzichten. Dank des induktionstauglichen Unterteils aus emailliertem Gusseisen kann die Tajine bereits auf dem Herd zum Anbraten eingesetzt werden, um dann, mit aufgelegtem Deckel aus Keramik, das Essen schonend und energiesparend weiter zu garen. Der kegelförmige Deckel sorgt dafür, dass die Hitze gleichmäßig gehalten und der entstehende Wasserdampf an das Gargut abgegeben wird. Das Essen schmort im eigenen Saft und wird dadurch besonders zart und geschmacksintensiv.

Traditional, oriental cuisine paired with the advantages of contemporary cookware – the Spring Tagine lets you indulge your loved ones with a taste of 1000 and one nights using the benefits of modern cuisine. Thanks to the cast iron base suitable for induction, the tagine can be used on the stove for frying, and then, with the ceramic lid on, cooks the food gently and conserving energy. The conical lid ensures that the heat is kept evenly and helps return condensed steam back to the food. The meal stews in its own juice, this way it becomes particularly tender and flavourful.



Tajine schwarz
Tajine black

Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
28 cm	2.0 L	12 1538 51 28	4052356007543



Tajine rot
Tajine red

Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
28 cm	2.0 L	12 1538 56 28	4052356007536



Guss-Wok mit Flachboden inkl. Glasdeckel, mit Zubehör-Set, 4-teilig

Aus robustem, wärmespeicherndem **Gusseisen**. Außen und innen matt. Boden glänzend emailliert.

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
35 cm	4.0 L	9.5 cm	16 9212 06 35	4052356002043

Flat-bottomed cast iron wok with glass lid, with accessories, 4-piece set

Made of robust, heat-retaining **cast iron**. Exterior and interior matt enameled. Bottom shiny enameled.



TASSILO VON GROLMAN
DESIGN

Guss-Wok mit Flachboden inkl. Deckel, mit Zubehör-Set, 6-teilig

Aus robustem, wärmespeicherndem **Gusseisen**. Außen und innen matt, Boden glänzend emailliert. Deckel- und Seitengriffe aus Hartholz.

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
35 cm	4.0 L	10.0 cm	16 9213 06 35	7640113016784

Flat-bottomed cast iron wok with lid, with accessories, 6-piece set

Made of robust, heat-retaining **cast iron**. Exterior and interior matt and bottom shiny enameled. Hardwood lid handle and side grips.



[WOK]

Die asiatische und fernöstliche Küche hat die Welt erobert, neue Düfte und Kompositionen bringen die Prise Exotik in Hobby- und Profiküchen. Woks von Spring vereinen die etwas andere Kochkunst mit den bewährten Schweizer Qualitäten des Spring Kochgeschirrs: 5-Schichtmaterial, Oberfläche aus hochglanzpoliertem Edelstahl 18/0, ergonomische Griffe und klares Design. Auch der Klassiker aus Guss ist im Sortiment zu finden.

Asian and far-eastern cuisine has conquered the world, bringing a taste of adventure to home and professional kitchens. Spring Wok's combine exotic cooking methods with the timetested Swiss qualities of Spring cookware: 5-ply material, surface made of high-gloss 18/0 stainless steel finish, ergonomic handles and grips and clean, elegant design. The line also includes our classic one in cast iron.



[WOK]

	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Wokpfanne Vulcano Classic 5-Lagen Mehrschichtmaterial 3-fach Antihafversiegelung	28 cm	8.5 cm	14 8418 60 28	4052356005976
Wok pan Vulcano Classic 5-ply material 3 layer non-stick coating				



	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Wokpfanne Vulcano Cut Resist 5-Lagen Mehrschichtmaterial	28 cm	8.5 cm	14 8448 60 28	4052356005945
Wok pan Vulcano Cut Resist 5-ply material				



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Stielwok mit Rundboden 5-Lagen-Mehrschichtmaterial, mit Rundboden für Wokmulden, mit stabilem Profistiel, ohne Deckel.	35 cm	4.0 L	9.5 cm	16 8217 60 35	7640113014773
Wok with long handle and round bottom 5-ply material, with rounded bottom suitable for wok hobs, with sturdy professional handle, without lid.					



Wok Deckel
Wok lid

Ø	Art.-Nr.	EAN
35 cm	16 8217 61 35	7640113010751



TOOLS

Was wäre eine Küche ohne Werkzeug?

Die vielseitigen Küchenhelfer der Serie FUSION2⁺ aus robustem Edelstahl begeistern mit ihrem formschönen Design und hoher Funktionalität. Der speziell geformte Soft-Touch-Griff mit seiner exzellenten Haptik sorgt für eine komfortable Handhabung und ist präzise und wasserdicht verarbeitet. Dank der praktischen Öse am Griffende können die Helfer übersichtlich und jederzeit griffbereit aufbewahrt werden.

Die neue Küchenhelfer-Serie FUSION2⁺ in gewohnter SPRING-Qualität begeistert Küchenchefs und ambitionierte Hobbyköche gleichermaßen.

>><<
Kurz Kurz Design

What would a kitchen be without tools?

The versatile kitchen tools of the series FUSION2⁺ made of robust stainless steel impresses with their elegant design and high functionality. The specially shaped Soft-Touch handle with its excellent haptics ensures comfortable handling and is precisely and waterproof finished. Thanks to the useful loop at the end of the handle the tools can be stored clearly and kept by hand at all times.

The new kitchen tool series FUSION2⁺ in usual SPRING quality inspires professional chefs and ambitious home gourmets equally.



	Melonenausstecher Melon baller	Länge 21 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 01	EAN 4052356008045
	Pizzaschneider Pizza cutter	Länge 22 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 02	EAN 4052356008052
	Teigrädchen Pastry cutter	Länge 20.5 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 03	EAN 4052356008069
	Dosenöffner Can opener	Länge 23 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 04	EAN 4052356008076
	Käsemesser Cheese knife	Länge 30 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 05	EAN 4052356008083
	Käsehobel Cheese plane	Länge 26.5 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 06	EAN 4052356008090
	Zitronenzester Lemon zester	Länge 18.4 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 07	EAN 4052356008106

[TOOLS FUSION2+]

	Apfelausstecher Apple corer	Länge 25.7 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 08	EAN 4052356008113
	Knoblauchpresse Garlic press	Länge 21.4 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 09	EAN 4052356008120
	Pendelschäler mit austauschbarer Klinge Peeler with replaceable blade	Länge 21.5 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 10	EAN 4052356008137
	Schöpflöffel Soup ladle	Länge 33.5 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 11	EAN 4052356008144
	Saucenlöffel Sauce ladle	Länge 30 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 12	EAN 4052356008151
	Schaumlöffel Skimmer	Länge 34.5 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 13	EAN 4052356008168
	Kartoffelstampfer Potato masher	Länge 29.5 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 14	EAN 4052356008175

	Nylon Pfannenwender Nylon turner	Länge 38 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 15	EAN 4052356008182
	Serviergabel Serving fork	Länge 32 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 16	EAN 4052356008199
	Servierlöffel Serving spoon	Länge 35 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 17	EAN 4052356008205
	Wender Turner	Länge 38.5 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 18	EAN 4052356008212
	Spaghettiheber Spaghetti spoon	Länge 34.5 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 19	EAN 4052356008229
	Schneebeesen Standard whisk	Länge 20 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 20	EAN 4052356008236
	Schneebeesen Standard whisk	Länge 25 cm	Art.-Nr. 18 1683 00 21	EAN 4052356008243

[TOOLS]

Dämpfaufsatz
Steamer insert

Ø
16-20 cm

Art.-Nr. EAN
18 1525 60 20 4052356008311



Schüssel Set 3-teilig mit Deckel
Set of 3 bowls with lid

Ø	Inhalt	Höhe
16 cm	1.4 L	10.0 cm
20 cm	2.8 L	12.0 cm
24 cm	4.7 L	14.0 cm

Art.-Nr. EAN
18 9004 06 03 4052356007895



Einsatz aus weißem Porzellan,
Ofenfest
White porcelain insert,
Ovenproof

Ø	Inhalt	Höhe
20 cm	1.0 L	7.0 cm
24 cm	1.5 L	7.0 cm

Art.-Nr. EAN
54 9546 60 20 4052356008427
54 9546 60 24 4052356008434



Der Topf mit den Kartoffeln muss vom Herd, die Lasagne kommt dampfend aus dem Ofen. Wenn es in der Küche heiß her geht, bleiben Sie ganz cool. Denn die Küchenhandschuhe und der Griffschutz Spring Grips schützen Ihre Hände beim Kontakt mit heißen Deckeln und Griffen, Auflauf-, Kuchenformen und Backblechen. Die Handschuhe fühlen sich angenehm weich auf der Haut an, die Noppenstruktur sorgt für zusätzliche Isolierung und einen guten Griff. Apropos: Wenn Sie aus der Gefriertruhe Gemüse oder Pommes Frites holen, verhindern die cleveren Helfer, dass es Ihre Hände eiskalt erwischt. Aus revolutionärem, thermoresistentem Material, fleckabweisend, geeignet von - 40°C bis +250°C.

The pot with the potatoes must be pulled from the stove, the steaming lasagne comes from the oven. When it's hot in the kitchen, you stay cool. The kitchen gloves and handle sleeves Spring Grips protect your hands from contact with hot covers and handles, casseroles, cake molds and baking sheets. The gloves feel pleasantly soft on the skin, the nub structure provides additional insulation and a good grip. By the way, when you bring vegetables or French fries from the freezer, the clever helpers prevent your hands from getting cold. Made of revolutionary, thermo resistant material, stain resistant, suitable from - 40 °C to + 250 °C.

Handschuh kurz, 2er Set
Short stove mitt, set of 2 pieces

23 x 15 cm

	Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	20 9405 51 02	4052356000704
Hellgrün/lime	20 9405 52 02	4052356000292
Rot/red	20 9405 56 02	7640113011291
Grau/grey	20 9405 58 02	7640113011307
Ultra violet	20 9405 60 02	4052356007567



Handschuh lang, 2er Set
Long stove mitt, set of 2 pieces

33 x 15 cm

	Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	20 9406 51 02	4052356000711
Hellgrün/lime	20 9406 52 02	4052356000322
Rot/red	20 9406 56 02	7640113011376
Grau/grey	20 9406 58 02	7640113011383



Topflappen, 2er Set
Pot holder, set of 2 pieces

17 x 17 cm

	Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	20 9404 51 02	4052356000698
Hellgrün/lime	20 9404 52 02	4052356000261
Rot/red	20 9404 56 02	7640113011246
Grau/grey	20 9404 58 02	7640113011253
Ultra violet	20 9404 60 02	4052356007550



[SPRING GRIPS]

Griffschutz, 2er Set
Side handle sleeve,
set of 2 pieces

10 x 5 cm

Rot/red
 Grau/grey
 Schwarz/black

Art.-Nr.	EAN
20 9403 56 02	7640113011185
20 9403 58 02	7640113011192
20 9403 59 02	4052356002760



Griffschutz GHOST, 2er Set
Side handle sleeve GHOST,
set of 2 pieces

19 x 12 cm

Schwarz/black
 Hellgrün/lime
 Rot/red
 Grau/grey

Art.-Nr.	EAN
20 9402 51 02	4052356005075
20 9402 52 02	4052356005082
20 9402 56 02	4052356005099
20 9402 58 02	4052356005105

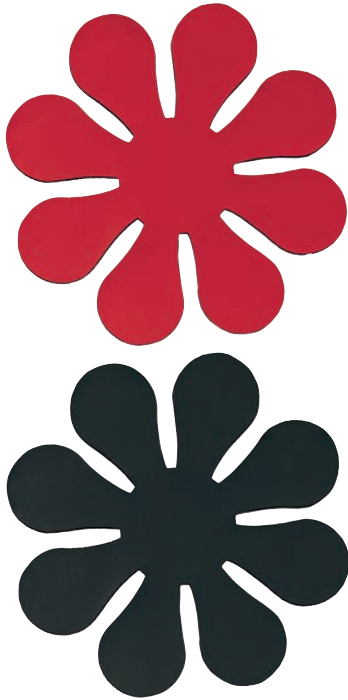


Stapelschutz Pfannen, 2er Set
Pan protector, set of 2 pieces

Ø 32 cm

Rot/red
Schwarz/black

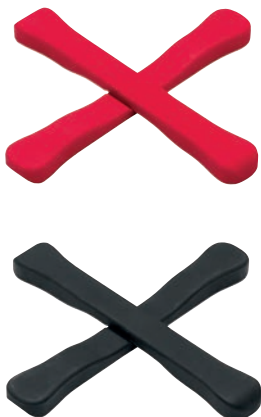
Art.-Nr.	EAN
20 9409 56 02	4052356002418
20 9409 51 02	4052356006010



Topfuntersetzer magnetisch FLEXI
Magnetic coaster FLEXI

Rot/red
Schwarz/black

Art.-Nr.	EAN
20 9410 56 01	4052356006096
20 9410 51 01	4052356006102



[SPRING CLEANERS]

Ideale Spezialreiniger für alle Spring Kochgeschirr-Linien und Tools, einfach und effizient in der Anwendung.

Special cleaners, ideal for all Spring cookware lines and tools, easy and efficient to use.

**Kupfer-Reiniger
Copper Cleaner**

VE	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
12	250 g	22 9051 25 00	7640116149076
6	750 g	22 9052 75 00	7640116148949
3	5 kg	22 9051 50 00	7640113016302



**Edelstahl-Reiniger
Inox Cleaner**

VE	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
12	250 g	22 9057 25 00	7640116149113
6	750 g	22 9067 75 00	7640116149984



**Silberpolitur
Silver Polish**

VE	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
6	750 g	22 9054 75 00	7640116147652
3	5 kg	22 9053 50 00	7640113016333



[SPRING CLEANERS]

	VE	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Formula Spring Cleaner	12	250 ml	22 9050 25 00	7640116146044



	VE	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Caldor Thermisches Granulat	3	5 kg	22 9095 50 01	7640113016562
Caldor Thermal granulate				







FONDUE BOURGUIGNONNE / CHINOISE

Fondue-Garnitur Professional EU

Fondue-Topf inkl. Spritzschutz aus Edelstahl gebürstet, induktionstauglich, inkl. Elektrorechaud und 6 Gabeln.

Fondue set Professional EU

Fondue pot incl. splash guard brushed stainless steel, suitable for induction, incl. electro stand and 6 forks.



INDUCTION

Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	1.4 L	38 1250 60 01	4052356007659

Fondue-Garnitur CLASSIC ECO

Fondue-Topf mit schwarzem Kunststoffgriff, inkl. Spritzschutz und Deckel aus Edelstahl poliert, Rechaud und Rechauduntersatz aus Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.

Fondue set CLASSIC ECO

Fondue pot with synthetic resin handle, incl. splash guard and lid in high mirror polished stainless steel, stand and plate in high mirror polished stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.



Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	1.5 L	26 2240 60 18	7640116142787

Fondue-Topf CLASSIC

Edelstahl poliert, mit schwarzem Kunststoffgriff, inkl. Spritzschutz und Deckel.

Fondue pot CLASSIC

Stainless steel, with synthetic resin handle, incl. high mirror polish splash guard and lid.



Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	1.5 L	26 2410 06 18	7640113012694

FONDUE BOURGUIGNONNE / CHINOISE

Fondue-Garnitur SWISS ECO

Fondue-Topf inkl. Spritzschutz und Deckel aus Edelstahl poliert, Rechaud und Rechaudunterteil aus Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.

Fondue set SWISS ECO

Fondue pot incl. splash guard and lid in high mirror polished stainless steel, stand and plate in high mirror polished stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.



Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	2.0 L	26 2140 60 18	7640113010706

Fondue-Topf SWISS ECO

Edelstahl poliert, inkl. Spritzschutz und Deckel

Fondue pot SWISS ECO

Stainless steel high mirror polished, incl. splash guard and lid



Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	2.0 L	26 2140 06 18	7640113010010

Fondue-Rechaud SWISS ECO

Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner

Fondue stand SWISS ECO

Stainless steel high mirror polished, incl. paste burner



Ø	Art.-Nr.	EAN
18 cm	26 2140 50 18	7640113010720

FONDUE

BOURGUIGNONNE / CHINOISE

Fondue-Garnitur BASIC

Fondue-Topf inkl. Spritzschutz aus Edelstahl gebürstet, induktionstauglich, Rechaud verchromt, Rechaunderteil aus schwarzem Holz, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.

Fondue set BASIC

Fondue pot incl. splash guard brushed stainless steel, suitable for induction, chrome stand, base in black wood, incl. paste burner and 6 forks.



INDUCTION

Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	2.0 L	26 2651 60 20	7640116149656

Fondue-Garnitur CAROUSEL, 22-teilig

Fondue-Topf inkl. Spritzschutz aus Edelstahl gebürstet, induktionstauglich, Rechaud aus Edelstahl inkl. Pastenbrenner, Drehteller aus Holz schwarz inkl. 6 Gabeln, 6 runden Schalen und 6 Löffeln.

Fondue set CAROUSEL, 22-piece

Fondue pot incl. splash guard brushed stainless steel, suitable for induction, stand and burner in stainless steel, carousel in black wood incl. 6 forks, 6 bowls round and 6 spoons.



INDUCTION

Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
19 cm	2.0 L	26 2652 60 20	7640116149663

Fondue-Garnitur INTERLAKEN

Fondue-Topf emailliert inkl. Spritzschutz aus Edelstahl poliert, induktionstauglich, Rechaud aus Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.

Fondue set INTERLAKEN

Fondue pot enamelled incl. splash guard in high mirror polished stainless steel, suitable for induction, stand in high mirror polished stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.



INDUCTION

Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.5 L	26 9830 60 16	4052356994515

FONDUE BOURGUIGNONNE / CHINOISE

Fondue-Garnitur ANDERMATT

Fondue-Topf eloxiert inkl. Spritzschutz aus Edelstahl gebürstet, induktionstauglich, Rechaud aus Edelstahl gebürstet, inkl. Gasbrenner und 6 Gabeln.

Fondue set ANDERMATT

Fondue pot anodized incl. splash guard brushed stainless steel, suitable for induction, stand in brushed stainless steel, incl. gas burner and 6 forks.



	Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
INDUCTION	18 cm	2.0 L	26 2750 60 18	4052356006478

Fondue-Garnitur GSTAAD CULINOX

Fondue-Topf aus Kupfer poliert inkl. Spritzschutz aus Edelstahl poliert, induktionstauglich, Rechaud aus Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.

Fondue set GSTAAD CULINOX

Fondue pot copper polished incl. splash guard in high mirror polished stainless steel, suitable for induction, stand in high mirror polished stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.



	Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
INDUCTION	18 cm	1.5 L	26 9831 60 14	4052356005716

Fondue-Garnitur GSTAAD

Fondue-Topf inkl. Spritzschutz aus Edelstahl poliert, induktionstauglich, Rechaud aus Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.

Fondue set GSTAAD

Fondue pot incl. splash guard in high mirror polished stainless steel, suitable for induction, stand in high mirror polished stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.



	Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
INDUCTION	18 cm	1.5 L	26 9832 60 14	7640113011475

[CHEESE FONDUE]



Guss-Fondue-Garnitur SAAS FEE

Fondue-Topf inkl. Spritzschutz und Rechaud aus emaillierten Gusseisen, induktionstauglich, inkl. Pastenbrenner und 8 Gabeln.

Cast iron fondue set SAAS FEE

Fondue pot incl. splash guard and stand made of enamelled cast iron, suitable for induction, incl. paste burner and 8 forks.

INDUCTION



	Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	20 cm	2.0 L	28 9251 60 20	4052356005730
Rot/red	20 cm	2.0 L	28 9256 60 20	4052356005723

Guss-Fondue-Garnitur GRENOBLE

Fondue-Topf inkl. Spritzschutz und Rechaud aus emaillierten Gusseisen, induktionstauglich, inkl. Pastenbrenner und 8 Gabeln.

Cast iron fondue set GRENOBLE

Fondue pot incl. splash guard and stand made of enamelled cast iron, suitable for induction, incl. paste burner and 8 forks.

INDUCTION



	Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Schwarz matt/black mat	16 cm	1.5 L	28 9451 60 16	4052356007031
Rot/red	16 cm	1.5 L	28 9456 60 16	4052356007048

[CHEESE FONDUE]

Fondue-Caquelon ALUMINIUM INDUKTION

Innen antihafbeschichtet, außen emailliert, Griff aus gebürstetem Edelstahl.

Fondue pot ALUMINIUM INDUKTION

Inside non-stick coating, outside enamelled, handle in brushed stainless steel.

INDUCTION



	Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Rot/red	23 cm	2.0 L	28 9656 06 24	4052356000988
Schwarz/black	23 cm	2.0 L	28 9660 06 24	7640116149847

Set Fondue-Caquelon ALUMINIUM INDUKTION

Innen antihafbeschichtet, außen emailliert, Griff aus gebürstetem Edelstahl, Fondue Rechaud PEAK Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.

Set Fondue pot ALUMINIUM INDUKTION

Inside non-stick coating, outside enamelled, handle in brushed stainless steel, Fondue stand PEAK stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.

INDUCTION



	Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Rot/red	23 cm	2.0 L	28 9656 60 24	4052356001381
Schwarz/black	23 cm	2.0 L	28 9660 60 24	4052356001404

Fondue-Caquelon MONTANA

Feuerfeste Keramik, matt glasiert.

Fondue pot MONTANA

Flameproof ceramic, matt.



	Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Schwarz gold/black gold	22 cm	2.0 L	28 9621 50 24	4052356006461
Weiß schwarz/white black	22 cm	2.0 L	28 9621 59 24	4052356006454

Käsefondue-Garnitur MONTANA

Fondue-Topf aus feuerfester Keramik, matt glasiert, Fondue Rechaud TRADITION Edelstahl, Rechaudunterteil aus Metall schwarz lackiert, inkl. Pastenbrenner, Aluminium Rondell und 6 Gabeln.

Cheese fondue set MONTANA

Fondue pot flameproof ceramic, matt, Fondue stand TRADITION stainless steel, lower part in black lacquered metal, incl. burner, aluminium disc and 6 forks.



	Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Schwarz gold/black gold	22 cm	2.0 L	28 9622 50 24	4052356006447
Weiß schwarz/white black	22 cm	2.0 L	28 9622 59 24	4052356006430

Fondue-Garnitur Mini EDELWEISS

Fondue-Topf aus feuerfester Keramik, matt glasiert, Rechaud aus Metall schwarz lackiert, inkl. Pastenbrenner, Aluminium Rondell und 2 Gabeln.

Cheese fondue set EDELWEISS

Fondue pot flameproof ceramic, matt, stand in black lacquered metal, incl. burner, aluminium disc and 2 forks.



	Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
	14 cm	1.0 L	28 9621 50 16	4052356007024

[CHEESE FONDUE]

Fondue-Caquelon ECO, schwarz

Feuerfeste Keramik, matt glasiert

Fondue pot ECO, black

Flameproof ceramic, matt



Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
24 cm	2.0 L	28 9620 50 24	7640116141759

Fondue-Caquelon ECO, weiß

Feuerfeste Keramik, matt glasiert

Fondue pot ECO, white

Flameproof ceramic, matt



Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
24 cm	2.0 L	28 9620 59 24	7640116141766

Fondue-Caquelon Cheese mit Gabeln







Feuerfeste Keramik, matt glasiert

Fondue pot Cheese with forks

Flameproof ceramic, matt



Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
24 cm	2.0 L	28 9670 60 24	4052356002487

	<p>Fleisch-Fondue-Gabeln BASIC Edelstahl, Kunststoffgriff Meat fondue forks BASIC Stainless steel, resin handles</p>	<p>Länge 26.0 cm</p>	<p>Art.-Nr. 26 9026 06 06</p>	<p>EAN 4052356002050</p>
<p>6 Stück/Set of 6</p>				
	<p>Fleisch-Fondue-Gabeln Edelstahl Meat fondue forks Stainless steel</p>	<p>Länge 26.0 cm</p>	<p>Art.-Nr. 26 9027 06 06</p>	<p>EAN 7640116143937</p>
<p>6 Stück/Set of 6</p>				
	<p>Fleisch-Fondue-Gabeln FUN Edelstahl Meat fondue forks FUN Stainless steel</p>	<p>Länge 26.0 cm</p>	<p>Art.-Nr. 26 9028 06 06</p>	<p>EAN 4052356000230</p>
<p>6 Stück/Set of 6</p>				
	<p>Käse-Fondue-Gabeln BASIC Edelstahl, Kunststoffgriff Cheese fondue forks BASIC Stainless steel, resin handles</p>	<p>Länge 26.0 cm</p>	<p>Art.-Nr. 28 9026 06 06</p>	<p>EAN 4052356002425</p>
<p>6 Stück/Set of 6</p>				
	<p>Käse-Fondue-Gabeln Edelstahl Cheese fondue forks Stainless steel</p>	<p>Länge 26.0 cm</p>	<p>Art.-Nr. 28 9028 06 06</p>	<p>EAN 7640116143913</p>
<p>6 Stück/Set of 6</p>				
	<p>Käse-Fondue-Gabeln BASIC Edelstahl, Kunststoffgriff Cheese fondue forks BASIC Stainless steel, resin handles</p>	<p>Länge 26.0 cm 26.0 cm</p>	<p>Art.-Nr. 28 9029 56 06 28 9029 06 06</p>	<p>EAN 4052356001107 7640113010928</p>
<p>6 Stück/Set of 6</p>				

[FONDUÉ ACCESSOIRES]

Fondue-Rechaud TRADITION

Edelstahl, Rechaudunterteil aus Metall schwarz lackiert, inkl. Pastenbrenner und Aluminium Rondell.

Fondue stand TRADITION

Stainless steel, lower part in black lacquered metal, incl. burner and aluminium disc.



	Ø	Art.-Nr.	EAN
	20 cm	28 9662 50 20	7640113010935

Gas-Rechaud

Edelstahl, stufenlos regulierbar, nachfüllbar

Gas stand

Stainless steel, infinitely adjustable, refillable



	Ø	Art.-Nr.	EAN
	18 cm	28 2251 50 18	7640116149755

Fondue-Rechaud PEAK

Rechaud aus Edelstahl, Rechaudunterteil aus Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner.

Fondue stand PEAK

Stand in stainless steel, plate in high mirror polished stainless steel, incl. paste burner.



Design by
AKANTUS
Germany

	Ø	Art.-Nr.	EAN
	16 cm	26 9850 50 16	4052356001152

Fondue-Teller

Aus hochwertiger Keramik, matt glasiert, spülmaschinenfest

Fondue plate

In high-quality ceramic, matt, dishwasher-safe



VE		Ø	Art.-Nr.	EAN
6	Schwarz/black	23.0 cm	26 9658 50 00	7640113012519
6	Weiß/white	23.0 cm	26 9658 59 00	7640116147188

Fondue-Siebchen INOX

Edelstahl

Wire skimmer INOX

Stainless steel



VE	Länge	Art.-Nr.	EAN
6	22.0 cm	26 9831 00 06	7640113018429

Fondue-Siebchen PROFI

Edelstahl, 2 Stück im Set

Wire skimmer PROFI

Stainless steel, set of 2 pieces



Länge	Art.-Nr.	EAN
24.0 cm	26 9831 06 02	7640116156067

Gasbrenner mit Anzünder

Sicherheitsgasbrenner, Gehäuse aus Edelstahl und Kunststoff, stufenlos regulierbar, nachfüllbar.

Gas burner with starter

Safety burner in stainless steel and synthetic, infinitely adjustable, refillable.



Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
8 cm	8.2 cm	28 2320 68 08	4052356007499

Gas-Brenner

Sicherheitsgasbrenner, Gehäuse aus Edelstahl poliert, stufenlos regulierbar, nachfüllbar.

Gas burner

Safety burner in polished stainless steel, infinitely adjustable, refillable.



Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
7 cm	6.5 cm	28 2330 68 07	7640116149892

[FONDUÉ ACCESSOIRES]

Aluminium Rondell

Für die optimale Wärmeverteilung beim Käsefondue.

Aluminium disc

For a perfect heat distribution during the cheese fondue.



	Ø	Art.-Nr.	EAN
	16 cm	28 2985 00 16	7640116142862
	18.5 cm	28 2985 00 18	7640113012175

Pastenbrenner

Edelstahl, rund, mit Feinregulierung, für Spring FIRE Brennpaste 80 g-Becher oder Aluminium-Behälter.

Paste burner

Stainless steel, round, with fine flame adjustment, for Spring FIRE fuel gel, 80 g goblet or aluminium cup.



	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	10 cm	5.0 cm	56 2326 68 10	7640113012250

Spring FIRE Brennpaste

3 Becher à 80 g für Pastenbrenner

Spring FIRE fuel gel

Set of 3 cups with each 80 g for paste burner



VE	Art.-Nr.	EAN
12	24 9302 80 00	7640116149991

Spring FIRE Brennpaste

Flasche à 800 g

Spring FIRE fuel gel

800 g bottle



VE	Art.-Nr.	EAN
12	24 9360 80 00	7640116149144



Feuerzangenbowle-Set, Topf, Rechaud und Zuckeraufleger

Topf aus Edelstahl, außen hochglanzpoliert, innen matt gebürstet, induktionstauglich, Rechaud aus Metall schwarz lackiert, inkl. Pastenbrenner.

Fire tong punch set, pot, stand and sugar holder

Pot and tongs in stainless steel, outside high mirror polished, inside brushed, suitable for induction, stand in black lacquered metal, incl. paste burner.

INDUCTION

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
21 cm	4.5 L	14.5 cm	29 1000 60 20	7640113011024



Zuckeraufleger für Feuerzangenbowle

Edelstahl hochglanzpoliert, passend für Töpfe 20cm – 26cm.

Sugar holder for fire tong punch

Highly polished stainless steel, fits to pots 20cm – 26cm.

Art.-Nr.	EAN
29 1000 00 27	7640113010942

Irish Coffee-Set

Irish-Coffee-Wärmer aus Edelstahl und 2 Irish Coffee-Gläser.

Irish coffee set

Comprising Irish coffee warmer in stainless steel and 2 Irish coffee glasses.



Art.-Nr.	EAN
34 2298 60 00	7640113010980

Irish Coffee Gläser
Irish coffee glasses



VE	Art.-Nr.	EAN
6	34 9291 00 06	7640113017712

Wärmeplatte
Warming tray



	Leistung	Art.-Nr.	EAN
53.5 x 33.5 x 3.5 cm	350W	38 1400 00 10	4052356004504

Dörrautomat

Material: professionelles Edelstahlgehäuse mit Griffmulden. 6 Dörrgitter aus Edelstahl, 1 Feingitter, 1 Tablett für Fruchtleder. Maximale Zeiteinstellung von 30 Minuten bis 24 Stunden. Präzise Temperatureinstellung von 35 °C bis 75°C. Geräuscharmer Betrieb. Mit Bedienungsanleitung.

Food Dehydrator Professional

Material: professional stainless steel housing with recessed grips. 6 Dehydration trays in stainless steel, 1 Fruit leather tray. Maximum time setting from 30 minutes to 24 hours. Precise temperature setting from 35 °C to 75 °C. Low noise operation. With instruction manual.



	Leistung	Art.-Nr.	EAN
31 x 34.5 x 45 cm	550-650W	38 1240 00 01	4052356007161

Vakuierer Professional
Vacuum sealer Professional

44 x 14 x 8 cm



Leistung	Art.-Nr.	EAN
	38 1210 00 01 EU	4052356006560
110 W	38 1210 00 02 CH	4052356006577



Vakuum- und Sous Vide Folie
Vacuum- und Sous vide film

Größe	Art.-Nr.	EAN
2 x 20 x 600 cm	38 1210 20 60	4052356006584
2 x 28 x 600 cm	38 1210 28 60	4052356006591

Sous Vide Garer Professional

Material: Edelstahl rostfrei / hochwertiger Kunststoff. Einsetzbar in Gefäßen bis zu 20 Litern Fassungsvermögen. Temperaturanzeige in °C oder °F. Präzise Temperatureinstellung bis 95 °C / 203 °F, maximale Zeiteinstellung bis 59:59 Stunden. Wasserstandkontrolle mit integrierter Abschaltautomatik. Starke Federhalterung für sichere Fixierung am Topfrand. Mit Bedienungsanleitung.

Sous Vide Garer Professional

Material: stainless steel / high quality plastic. Can be used in vessels up to 20 liters capacity. Temperature display in °C or °F. Precise temperature setting up to 95 °C / 203 °F, maximum time setting up to 59:59 hours. Water level control with integrated automatic switch-off. Strong spring holder for secure fixation at the edge of the pot. With instruction manual.



42 x 11 x 9 cm

Leistung	Art.-Nr.	EAN
	38 1220 00 01 EU	4052356006546
1300 W	38 1220 00 02 CH	4052356006553



Antihftbeschichtete Pfännchen mit hitzebeständigen Griffen

Non-stick coated pans with heat-insulated handles



Grillplatte Aluminium-Guss, antihftbeschichtet und abnehmbar

Grill plate made of cast aluminium, non-stick coated and removable



Abstellfläche für unbenutzte Pfännchen

Space for empty pans not in use

TABLE TOP COOKING

RACLETTES

Goldgelb schmilzt der Käse im Pfännchen, Kartoffeln und Mixed Pickles stehen bereit. Erfunden wurde das Raclette in der Schweiz, es ist weltweit bei Genießern beliebt. Denn die zünftige Mahlzeit verbindet Gaumenfreuden mit Geselligkeit. Als Unternehmen mit Schweizer Wurzeln und Spezialist für das Kochen am Tisch bietet Spring Ihnen alles für ein gemütliches Raclette-Essen. Ob zu zweit, mit Freunden oder der Familie. Jeder füllt sein Pfännchen und schaut, was der Nachbar macht. Die Raclettes sind in verschiedenen Größen erhältlich, eine Alu-Grillplatte oder ein heißer Stein erweitern die Möglichkeiten. Die Geräte sind sicher und einfach in der Bedienung und leicht zu reinigen. Gute Gründe, das Raclette häufiger herauszuholen: Geselligkeit hat das ganze Jahr Saison!

The cheese melts golden in the pans, potatoes and mixed pickles are ready. The raclette was invented in Switzerland and became popular with connoisseurs around the world. For good reason - the hearty meal combines culinary delights with conviviality. As a company with Swiss roots and a specialist in cooking at the table, Spring offers you everything for a cozy raclette meal. Whether for two, with friends or family. Everyone fills his pan and looks at what the neighbor is doing. The raclettes are available in various sizes, an aluminum grill plate or a hot stone extend the possibilities. The appliances are safe, easy to operate and easy to clean. Good reasons to use the raclette more often: Conviviality is in season the whole year!



Leistungsstarke Heizspirale
High-performance heating coil



Herausnehmbare Edelstahlplatten
Removable stainless steel plates



Stufenlose Temperaturregulierung
Infinitely variable temperature regulation

[RACLETTE2^{COMPACT}]

Raclette2^{Compact}

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihafbeschichtet. Mittelteil aus Edelstahl, poliert. Maße: 34.5 x 12 x 10.5 cm.
Im Lieferumfang enthalten: 2 Pfännchen, 2 Schaber, Gebrauchsanleitung.

Raclette2^{Compact}

Grill plate made of cast aluminium with non stick coating. Middle section made of stainless steel, mirror polished. Dimensions: 34.5 x 12 x 10.5 cm.
Set includes 2 dishes, 2 spatulas, instruction manual.



Rot/red

230 V 50 Hz 400 W

Art.-Nr.	EAN
30 3700 30 01 EU	4052356002104
30 3700 30 02 CH	4052356002111



Schwarz/black

230 V 50 Hz 400 W

Art.-Nr.	EAN
30 3700 70 01 EU	4052356001442
30 3700 70 02 CH	4052356001459



Raclette Pfännchen
Antihafbeschichtet
Raclette dish
With non-stick coating

2 Stück/Set of 2

Art.-Nr.	EAN
30 3700 03 02	4052356002265

RACLETTE4^{COMPACT}

Raclette4^{Compact}

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihafbeschichtet. Mittelteil aus Edelstahl, poliert. Maße: 54.5 x 12 x 10.5 cm.
Im Lieferumfang enthalten: 4 Pfännchen, 4 Schaber, Gebrauchsanleitung.

Raclette4^{Compact}

Grill plate made of cast aluminium with non stick coating. Middle section made of stainless steel, mirror polished. Dimensions: 54.5 x 12 x 10.5 cm.
Set includes 4 dishes, 4 spatulas, instruction manual.



Rot/red 220-240V 50 Hz 650 W

Art.-Nr.	EAN
30 3900 30 01 EU	4052356003361
30 3900 30 02 CH	4052356003378



Schwarz/black 220-240V 50 Hz 650 W

Art.-Nr.	EAN
30 3900 70 01 EU	4052356003385
30 3900 70 02 CH	4052356003392



Spachtel
Hochwertiger Kunststoff
Spatula
High-quality plastic

2 Stück/Set of 2

Art.-Nr.	EAN
30 3700 04 02	4052356002272



Spring
SWISS DESIGN

Raclette4^{Classic}

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihafbeschichtet. Gehäuse aus Aluminiumguss in den Farben silber, rot und schwarz erhältlich.

Maße: 22.5 x 21.5 x 13.5 cm. Im Lieferumfang enthalten: 4 Pfännchen, 4 Schaber, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.

Raclette4^{Classic}

Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating. Body made of cast aluminium available in the colors silver, red and black.

Dimensions: 22.5 x 21.5 x 13.5 cm. Set includes 4 dishes, 4 spatulas, 1.5 m power cord, instruction manual.



Silber/silver

230 V 50 Hz 750 W

Art.-Nr.	EAN
32 6729 00 01 EU	4052356007178
32 6729 00 02 CH	4052356007185



Rot/red

230 V 50 Hz 750 W

Art.-Nr.	EAN
32 6729 30 01 EU	4052356007192
32 6729 30 02 CH	4052356007208



Schwarz/black

230 V 50 Hz 750 W

Art.-Nr.	EAN
32 6729 70 01 EU	4052356007215
32 6729 70 02 CH	4052356007222



Raclette Pfännchen

Antihafbeschichtet

Raclette dish

With non-stick coating

2 Stück/Set of 2

Art.-Nr.	EAN
32 6729 03 02	4052356007246

[RACLETTE8^{CLASSIC}]

Raclette8^{Classic}

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihaftbeschichtet oder Grillplatte aus Granitstein mit polierter Oberfläche. Gehäuse aus Aluminium-Guss satiniert.
Maße: 47.5 x 27.0 x 14.0 cm. Im Lieferumfang enthalten: 8 Pfännchen, 8 Schaber, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.

Raclette8^{Classic}

Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating or grill plate in granite, polished surface. Body made of cast aluminium satin finish.
Dimensions: 47.5 x 27.0 x 14.0 cm. Set includes 8 dishes, 8 spatulas, 1.5 m power cord, instruction manual.



Alugrillplatte/aluminium grill
230 V 50 Hz 1200 W

Art.-Nr.	EAN
32 6731 00 01 EU	4052356006126
32 6731 00 02 CH	4052356006133



Granitstein/granite stone
230 V 50 Hz 1200 W

Art.-Nr.	EAN
32 6741 00 01 EU	4052356007000
32 6741 00 02 CH	4052356007017



Alu-Grillplatte/aluminium grill plate
Granitstein/granite stone

Art.-Nr.	EAN
32 6730 01 01	4052356007086
32 6740 01 01	4052356007093



Raclette Pfännchen
Antihaftbeschichtet
Raclette dish
With non-stick coating

2 Stück/Set of 2

Art.-Nr.	EAN
30 3700 03 02	4052356002265



Spachtel
Hochwertiger Kunststoff
Spatula
High-quality plastic

2 Stück/Set of 2

Art.-Nr.	EAN
30 3700 04 02	4052356002272

Raclette8^{FUN} mit Alu-Grillplatte

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihaftbeschichtet. Gehäuse aus Aluminium Guss pulverbeschichtet. Herausnehmbare Edelstahlplatten zur leichten Reinigung.
Maße: 47 x 24 x 15.5 cm. Im Lieferumfang enthalten: 8 Pfännchen, 8 Schaber, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.

Raclette8^{FUN} with aluminium grill plate

Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating. Body made of cast aluminium powder coated. Removable stainless steel plates for easier cleaning.
Dimensions: 47 x 24 x 15.5 cm. Set includes 8 dishes, 8 spatulas, 1.5 m power cord, instruction manual.



Rot/red
230 V 50 Hz 1300 W

Art.-Nr.	EAN
32 6771 30 01 EU	4052356005464
32 6771 30 02 CH	4052356005488



Schwarz/black
230 V 50 Hz 1300 W

Art.-Nr.	EAN
32 6771 70 01 EU	4052356005471
32 6771 70 02 CH	4052356005495



Raclette Pfännchen

Antihaftbeschichtet

Raclette dish

With non-stick coating

2 Stück/Set of 2

Art.-Nr.	EAN
32 6700 03 02	4052356005822



TABLE TOP COOKING

PIZZARACLETTE6

Geselligkeit hat einen neuen Namen: PizzaRaclette6.
Genießen Sie mit Freunden, Familie und Kindern. Ob knusprige Pizza wie beim Italiener, vergnügliches Raclette oder gegrillte Fisch-, Fleisch- oder Gemüsespezialitäten auf der antihafbeschichteten Grillplatte.
Alles ist möglich – Die Party liebt Spring.

Sociability has a new name now: PizzaRaclette6.
Enjoy with friends, family and children. Crusty pizza like in your favourite italian restaurant, pleasurable raclette or grilled fish, meat or vegetable on the non-stick grilling surface.
Everything is possible – Party loves Spring.



Hochwertige Grillplatte aus Aluminium-Guss

High value grill plate made of cast aluminum



Antihafbeschichtete Pfännchen

Non-stick coated pans



Stufenlose Temperaturregelung

Infinitely variable temperature regulation



Drei leistungsstarke Heizspiralen

Three high performance heating elements



Abstellfläche für unbenutzte Pfännchen

Space for empty pans not in use



An- und Ausschalten der beiden unteren Heizspiralen

On-/ and off switch for the two lower heating elements

[PIZZARACLETTE6]

PizzaRaclette6

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihafbeschichtet. Gehäuse aus Aluminium-Guss, pulverbeschichtet in den Farben rot und schwarz erhältlich.

Maße: 46 x 16 x 21.5 cm. Im Lieferumfang enthalten: 6 Pfännchen, 6 Schaber, 1 Teigausstecher, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.

PizzaRaclette6

Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating. Body made of cast aluminium, powder coated available in the colors red and black.

Dimensions: 46 x 16 x 21.5 cm. Set includes 6 dishes, 6 spatulas, 1 pastry cutter, 1 power cord 1.5 m, instruction manual.



	Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	230 V 50 Hz 1100 W 33 6771 00 02 EU	7640113012458
	33 6771 20 02 CH	4052356000087
Rot/red	230 V 50 Hz 1100 W 33 6771 00 03 EU	7640113012465
	33 6771 20 03 CH	4052356000094



Raclette Pfännchen
Antihafbeschichtet
Raclette dish
With non-stick coating

Art.-Nr.	EAN
2 Stück/Set of 2 33 6771 03 02	4052356002234



Spachtel
Hochwertiger Kunststoff
Spatula
High-quality plastic

Art.-Nr.	EAN
2 Stück/Set of 2 33 6771 04 02	4052356002241



Teigausstecher
Hochwertiger Kunststoff
Pastry cutter
High-quality plastic

Art.-Nr.	EAN
33 6771 01 01	4052356002258

RACLETTE CHALET GOURMET PARTY

Raclette-Ofen^{CHALET}

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihaftbeschichtet. Gehäuse aus Edelstahl satiniert. Maße: 36.2 x 17.0 x 25.0 cm. Im Lieferumfang enthalten: 1 Schaber, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.

Raclette-oven^{CHALET}

Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating. Body made of stainless steel satin finish. Dimensions: 36.2 x 17.0 x 25.0 cm. Set includes 1 spatulas, 1 power cord 1.5 m, instruction manual.



230 V 50 Hz 600 W

Art.-Nr.	EAN
31 6751 00 01 EU	4052356007345
31 6751 00 02 CH	4052356007352



Käse Raclette Gourmet 1er
Cheese Raclette Gourmet for 1

Maße
12.0 x 12.5 x 8.0 cm

Art.-Nr.	EAN
30 3500 70 01	4052356007802



Käse Raclette Gourmet 2er
Cheese Raclette Gourmet for 2

Maße
24.0 x 12.5 x 8.0 cm

Art.-Nr.	EAN
30 3500 70 02	4052356007819

[CHALET]

Die formschöne Koch- und Servierkollektion CHALET aus feuerfester Ofenkeramik lässt dank robuster SPRING Qualität aus europäischer Fertigung keine Wünsche offen.

Das Geschirr eignet sich nicht nur hervorragend zur Zubereitung von Gratins, Lasagne, schonend Gegartem oder anderen köstlichen Speisen, sondern bietet anschließend eine elegante Lösung zum Servieren und Anrichten.

Nicht nur elegant, sondern auch funktional – dank der hitzebeständigen Glasur sind die Formen bis 270°C ofenfest und zusätzlich noch stapelbar.

The stylish cooking and serving collection CHALET made of fireproof oven ceramics leaves nothing to be desired thanks to robust SPRING quality from European production.

The ovenproof dishes are not only ideal for preparing gratins, lasagna, gently cooked or other delicious dishes, but in addition also provide an elegant solution for serving and arranging.

Not only elegant but also functional - thanks to the heat-resistant glaze, the molds are ovenproof up to 270°C and can also be stacked.

><<<
Kurz Kurz Design





Auflaufform rechteckig
Baking dish rectangular

Größe	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28.5 x 15.0 cm	7.5 cm	37 2028 59 15	4052356008496
35.0 x 21.0 cm	7.5 cm	37 2035 59 21	4052356008472
40.0 x 24.0 cm	7.5 cm	37 2040 59 24	4052356008458



Auflaufform oval
Baking dish oval

Größe	Höhe	Art.-Nr.	EAN
26.0 cm	6.0 cm	37 3026 59 26	4052356008571
30.0 cm	7.0 cm	37 3030 59 30	4052356008595



Ragout-Fin-Form
Ragout fin mould

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
9.0 cm	5.0 cm	37 4009 59 09	4052356008557



Crème Brûlée Form
Crème Brûlée mould


Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
12.0 cm	3.5 cm	37 5012 59 12	4052356008533





Tortenform
Tart mould


Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28.0 cm	4.5 cm	37 3028 59 28	4052356008519




	Auflaufform rechteckig Baking dish rectangular	Größe	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		28.5 x 15.0 cm	7.5 cm	37 2028 56 15	4052356008502
		35.0 x 21.0 cm	7.5 cm	37 2035 56 21	4052356008489
		40.0 x 24.0 cm	7.5 cm	37 2040 56 24	4052356008465

	Auflaufform oval Baking dish oval	Größe	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		26.0 cm	6.0 cm	37 3026 56 26	4052356008588
		30.0 cm	7.0 cm	37 3030 56 30	4052356008601

	Ragout-Fin-Form Ragout fin mould	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		9.0 cm	5.0 cm	37 4009 56 09	4052356008564

	Crème Brûlée Form Crème Brûlée mould	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		12.0 cm	3.5 cm	37 5012 56 12	4052356008540

	Tortenform Tart mould	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		28.0 cm	4.5 cm	37 3028 56 28	4052356008526

[

GAS

TRO





ERLEBNISWELT
GASTRONOMIE

WORLD OF GASTRONOMY
EXTENSIVE



Aber auch für die hochwertige Gastronomie ist Spring ein Vorreiter. Angefangen von der fachgerechten Vor- und Zubereitung der Speisen bis hin zur ansprechenden Präsentation vor dem Gast bietet Spring das passende Konzept. 1977 entwickelte Spring die ersten Gastronom Chafing Dishes und bietet heute eine umfangreiche Auswahl aus über 100 Modellen an, die für jeden Bedarf das richtige Modell parat hält.

But Spring is also a pioneer in the high-quality gastronomy. Starting with the professional preparation of dishes to serving them attractively to the guests, Spring has the right concept. In 1977 Spring developed the first Gastronom chafing dishes and offers now an extensive selection of over 100 models with just the right model for every demand.

[TABLE CONCEPT
WINE COOLERS]

Kühl- und Wärmplatte Einbau
Cooling and heating plate built-in



Maße	Art.-Nr.	EAN
57.0 × 36.0 cm	64 8926 95 11	7640116142176

Kühl- und Wärmplatte Auftisch
Cooling and heating plate stand alone



Maße	Art.-Nr.	EAN
57.0 × 36.0 cm	64 8926 95 22	4052356005358

Weinkühler INOX

Edelstahl hochglanzpoliert, passend zu Weinkühlerständer 34 4819 60 22.

Wine cooler INOX

Mirror polished stainless steel, matches wine cooler stand 34 4819 60 22.



Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
25.5 cm	4.0 L	20.0 cm	34 4821 60 20	7640113014742

Weinkühlerständer

Edelstahl hochglanzpoliert, Fuß mit Gussstück beschwert.

Wine cooler stand

Mirror polished stainless steel, cast iron-weighted base.



Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16/22 cm	65.0 cm	34 4819 60 22	7640113011017



Carving Station

Mit Edelstahlfuß und einer Lampe.

Carving Station

With stainless steel base and one lamp.

220-240V / 2.8A / ~50/60Hz

	Art.-Nr.	EAN
27.0 x 18.0 x 61,5 cm	49 2027 18 10	4052356006706



Carving Station

Mit Edelstahlfuß und zwei Lampen.

Carving Station

With stainless steel base and two lamps.

220-240V / 2.8A / ~50/60Hz

	Art.-Nr.	EAN
27.0 x 18.0 x 61,5 cm	49 2027 18 20	4052356006508



Carving Station mit Unterhitze

Edelstahl mit weißer Steinplatte, 1 Wärmestrahler (275 Watt), zusätzlich beheizt (100 Watt).

Carving Station with bottom heat

Stainless steel with white stone plate, 1 Heating Lamps (275 watt), additionally heated (100 watt).

220-240V / 2.8A / ~50/60Hz

	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
45.0 x 44.0 x 62.0 cm	15.0 kg	49 3000 45 44	4052356004825



Carving Station mit Unterhitze

Edelstahl mit weißer Steinplatte, 2 Wärmestrahler (je 275 Watt), zusätzlich beheizt (100 Watt).

Carving Station with bottom heat

Stainless steel with white stone plate, 2 Heating Lamps (275 watt each), additionally heated (100 watt).

230V / 2.8A / ~50/60Hz

	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
63.5 x 46.0 x 62.0 cm	18.7 kg	49 3000 64 46	4052356004412



Das Powermanagement-Induktionsrechaud ist ideal für den vielseitigen und präzisen Einsatz.

Induction unit with power management allows precise cooking in a wide range of situations.

Stecker Plug	Schuko (EU) CH
Spannung Voltage	220–230 VAC
Frequenz Frequency	50/60 Hz
Stromaufnahme Power consumption	max 16 A
Nennleistung Rated output	3.2 kW

CONVERTIBLE COOKING SYSTEM CCS

Die intelligente, flexible und mobile Kochstation CCS ermöglicht das professionelle Kochen, bei fast überall verfügbaren 230V, an jedem Standort, dank integriertem Dampfzug auch in geschlossenen Räumen. Mit den zwei Induktionskochstellen sind der Anwendung keine Grenzen gesetzt. Ein ideales Arbeitsgerät für Gastronomie und Catering, das dank funktionalem Design in jede moderne Küchenwelt passt.

The CCS is an intelligent, flexible, mobile cooking station. Running on the almost universally available 230-volt power supply, it's great for professional food preparation at practically any location. And thanks to its built-in ventilation system, it can be used in enclosed spaces as well. With two induction units, the food preparation options are almost unlimited. Thanks to its functional design, the CCS is a perfect professional tool that will look great and perform well in any modern restaurant or catering environment.



Dank dem integrierten 3fach-Filter Dampfzug kann auch in geschlossenen Räumen ohne Emissionen gekocht werden. Die Filter des abnehmbaren Dampfzuges sind schnell und leicht gereinigt.

With a built-in triple filter ventilation unit eliminating fumes and cooking odours, the CCS can also be used in enclosed spaces. The filters of the removable unit can be cleaned quickly and easily.

Stecker Plug	Schuko (EU) CH
Spannung Voltage	220–240 VAC
Frequenz Frequency	50/60 Hz
Stromaufnahme Power consumption	1.3 A
Nennleistung Rated output	150 W

Spring CCS ist dank kompakten Ausmaßen und hoher Beweglichkeit gut zu transportieren. Der integrierte 3fach-Filter Dampfabzug und die Spritzschutz-Scheiben bieten die perfekte Lösung für den Innen- und Außeneinsatz. Die Ablagen, Scheiben und der Dampfabzug können im Korpus verstaut werden. Nach Entfernen des Spritzschutzes aus Glas und des Abzugschachtes entsteht aus der Kochstation CCS im Handumdrehen ein Buffet, das in Kombination mit Spring-Mehrschicht-Kochgeschirr oder CBS-Servern sicheres und sauberes Warmhalten und Präsentieren der Speisen ermöglicht. Mit der präzise regelbaren Koch-Funktion der Induktionsrechauds werden Speisen zudem direkt vor dem Gast zubereitet. Das Spring CCS eignet sich auch in Kombination mit konventionellen Buffets. Das CCS ist mit einem Schubladenfach ausgestattet, die Module können flexibel und schnell für jeden Einsatz angepasst werden, lange und schmale Ablageflächen erfüllen zusätzliche Kochanforderungen.

Spring CCS's compact dimensions and great mobility make it easy to transport. With a built-in triple filter ventilation unit and glass splash screens, it's ideal for both indoor and outdoor use. The trays, screens and ventilation unit can be stored inside the body of the CCS. Remove the splash guards and ventilation unit to transform the CCS cooking station into a buffet that in combination with Spring's multi-ply cookware or CBS servers can be used to present food elegantly and keep it warm. The induction cooker has precise controls for cooking in front of guests. The Spring CCS can also be used in conjunction with conventional buffets. Thanks to the CCS's integrated shelf holder, modules can be adapted quickly and easily to any situation, including long and narrow surfaces to cover a variety of additional cooking requirements.





CCS mit Schubladen GN 1/3
CCS with GN 1/3 drawers

Maße mit Spritzschutz aus Glas und eingesetzten Ablagen
Dimensions with splash guards and shelves inserted

146 x 90 x 144 cm 165 kg

Maße ohne Spritzschutz und Ablagen
Dimensions without splash guards and shelves inserted

99 x 67 x 93 cm

Art.-Nr.

EAN

62 8810 32 01

7640116149533



[INDUCTION UNITS]



Induktionsgerät, 2,5 kW
Mit Warmhaltefunktion
Induction unit, 2,5 kW
Keep-warm function

42.5 x 33.0 x 11.0 cm 6.5 kg

Art.-Nr.	EAN
230 V / 10.9 A / ~50/60 Hz	58 9630 25 01 4052356008441



Induktionsgerät, 3,5 kW
Mit Warmhaltefunktion
Induction unit, 3,5 kW
Keep-warm function

52.0 x 38.5 x 17.5 cm 13 kg

Art.-Nr.	EAN
230 V / 15.2 A / ~50/60 Hz	58 9635 35 01 7640116140356



Induktionsgerät für Wok, 3,5 kW
Induction unit for wok, 3,5 kW

52.0 x 38.5 x 22.0 cm 14 kg

Art.-Nr.	EAN
230 V / 15.2 A / ~50/60 Hz	58 9640 35 01 7640116140363



Induktionsgerät, 3,5 kW
Mit Warmhaltefunktion
Induction unit, 3,5 kW
Keep-warm function

43.0 x 34.0 x 12.0 cm 8.5 kg

Art.-Nr.	EAN
230 V / 15.2 A / ~50/60 Hz	58 9335 35 01 4052356006812



Doppel-Induktionsgerät, 3,2 kW
Mit Warmhaltefunktion
Induction unit with two zones,
3.2 kW
Keep-warm function

70.0 x 43.5 x 9.7 cm 13.0 kg

Art.-Nr.	EAN
230 V / 13.9 A / ~50/60 Hz	62 9847 32 00 7640116148451

[INDUCTION UNITS]



Einbau-Induktionsgerät, 2,5 kW

Mit Schott-Ceranglas, Touch-Screen-Bedienung, Warmhaltefunktion und kabelloser Fernbedienung.

Built-in induction unit, 2,5 kW

With Schott Ceran glass ceramic panel, touch controls, keep-warm function and wireless remote control.

36.0 x 36.0 x 8.5 cm 6.5 kg

Art.-Nr.	EAN
230 V / 10.9 A / ~50/60 Hz 58 9840 25 31	7640116144903



Einbau-Induktionsgerät, 2,5 kW

Mit Schott-Ceranglas, Warmhaltefunktion, Bedienelement und kabelloser Fernbedienung.

Built-in induction unit, 2,5 kW

With Schott Ceran glass ceramic panel, keep-warm function, control element and wireless remote control.

36.0 x 36.0 x 8.5 cm 6.5 kg

Art.-Nr.	EAN
230 V / 10.9 A / ~50/60 Hz 58 9841 25 31	7640116144910



Einbau-Induktionsgerät, 1,0 kW

Mit Schott-Ceranglas, Touch-Screen-Bedienung nur Warmhaltefunktion und kabelloser Fernbedienung.

Built-in induction unit, 1,0 kW

With Schott Ceran glass ceramic panel, touch control only keep-warm function and wireless remote control.

36.0 x 36.0 x 8.5 cm 3.9 kg

Art.-Nr.	EAN
230 V / 4.3 A / ~50/60 Hz 58 9842 10 31	4052356000797



Mobile Induktionsplatte für CBS, 1,0 kW
Mobile Induction for CBS, 1,0 kW

Ø 24.5 × 8.6 cm 1.5 kg

Art.-Nr.	EAN
230 V / 4.3 A / ~50/60 Hz 58 9842 10 24	4052356004023



Flächeninduktion, 3,5 kW
Full surface induction, 3,5 kW

80.0 x 38.0 x 11.0 cm 12.6 kg

Art.-Nr.	EAN
230 V / 15.2 A / ~50/60 Hz 58 9843 35 31	4052356003811



CONVERTIBLE
BUFFET SYSTEM
CBS

Das Convertible Buffet System (CBS) von Spring eröffnet dem Profi eine Welt von Möglichkeiten für die Zubereitung und Bereitstellung von Speisen. Das Spring CBS eignet sich für à la carte Portionen auf dem warmen Buffet oder ist auch ideal für das kalte Buffet. Dazu wird die Wasserwanne mit Eis gefüllt und sorgt für eine langanhaltende Kühlung.

The Convertible Buffet System (CBS) from Spring provides a world of possibilities for professional food preparation and presentation. The Spring CBS is perfectly suitable for presenting à la carte portions on a hot buffet as well as for cold buffets. For that purpose the waterpan filled with ice ensures a long-lasting cooling.



Das neue Convertible Buffet System (CBS) von Spring eröffnet eine Vielzahl von Möglichkeiten für eine perfekte Speisenpräsentation.

The new Spring Convertible Buffet System (CBS) offers a variety of possibilities for a perfect and professional food presentation.



1

Die Deckelbremse

sorgt für ein automatisches und geräusch-
armes Schließen des Deckels.

Lid closes

silently thanks to the built-in lid brake
automatically.

4

Robuster Griff

aus hochglanzpoliertem Edelstahl.

Robust handle

in highly polished stainless steel.

2

Leicht austauschbare Einsätze

aus Edelstahl oder Porzellan sind einfach in
der Handhabung und Reinigung.

**The stainless steel or porcelain
servers**

are easy to swap, easy to use and easy to clean.

5

Gestell für den Betrieb

mit Pasten-Brennern oder der mobilen Induk-
tion.

Frame for usage

with paste burners or the mobile induction.

3

Die Kompensböden

sind extrem wärmeleitfähig und eignen sich
für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und
Gasherden sowie Brennern.

Capsule base:

highly heat conductive, and suitable for
induction, glass ceramic, electric and gas
stoves and burners.



Die Deckelbremse sorgt für ein geräuscharmes Schließen des Deckels. Ab einem Winkel von 60° schließt der Deckel automatisch.

Lid closes silently thanks to the built-in lid brake. As from position of 60° lid closes automatically.



Einfaches Anbringen und Entfernen des Deckels in 90° Position.

Lid can be fitted and removed easily in the 90° position.



Beim Betrieb ohne Gestell kann das CBS mit dem integrierten höhenverstellbaren Fuß an Ihre individuelle Buffet-Situation angepasst werden.

When used without frame the integrated feet of the CBS are vertically adjustable to your individual requirements.



Kondenswasser wird durch die Öffnung im Deckel über die Abflussmulde in die Wasserwanne zurückgeführt.

Condensation is drained back into the water pan through an opening in the lid.



Leichtes Austauschen der Einsätze dank des praktischen Hebebolzen auf der Rückseite

Easy swapping of inserts thanks to the practical lifting pin in the back.

CBS WINDOW Chafing Dish

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3,
inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3
incl. lid with glass window and lid brake.



GN 2/3

41.0 x 44.0 x 23.0 cm

Inhalt

5.0 L

Art.-Nr.

51 3000 06 23

EAN

7640113012526

CBS WINDOW Chafing Dish

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund Ø 38 cm
inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert Ø 38 cm
incl. lid with glass window and lid brake.



Ø 38 cm

46.0 x 50.0 x 23.0 cm

Inhalt

5.5 L

Art.-Nr.

51 3000 06 38

EAN

7640113012533

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 3005 06 23.

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 3005 06 23.



GN 2/3

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
41.0 x 44.0 x 35.0 cm	5.0 L	51 3002 06 23	7640113012564

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl- Einsatz rund Ø 38 cm, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell 51 3005 06 38.

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert Ø 38 cm, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 3005 06 38.



Ø 38 cm

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46.0 x 50.0 x 35.0 cm	5.5 L	51 3002 06 38	7640113012571



GN 1/1

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl- Einsatz GN 1/1, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 3005 06 10.

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 1/1, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 3005 06 10.

Inhalt	Art.-Nr.	EAN
59.0 x 44.0 x 35.0 cm 9.5 L	51 3002 06 10	4052356000414



GN 1/1

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl- Einsatz GN 1/1 inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 1/1 incl. lid with glass window and lid brake.

Inhalt	Art.-Nr.	EAN
59.0 x 44.0 x 23.0 cm 9.5 L	51 3000 06 10	4052356000421



Ø 38 cm

CBS runde Suppenstation Ø 38 cm

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 3005 06 38.

CBS round soup station Ø 38 cm

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 3005 06 38.

Inhalt	Art.-Nr.	EAN
50.0 x 49.0 x 47.0 cm 11.0 L	51 3004 11 38	4052356000940



Ø 38 cm

CBS Suppentopf Ø 38 cm

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS soup tureen Ø 38 cm

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert, incl. lid with glass window and lid brake.

Inhalt	Art.-Nr.	EAN
50.0 x 42.0 x 32.0 cm 11.0 L	51 3004 06 38	4052356000957

CBS Gestell für GN 1/1

Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner

CBS frame for GN 1/1

Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.



	Art.-Nr.	EAN
51.0 x 37.5 x 12.0 cm	51 3005 06 10	405235600438

CBS Gestell für GN 2/3

Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner

CBS frame for GN 2/3

Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.



	Art.-Nr.	EAN
35.0 x 38.0 x 12.0 cm	51 3005 06 23	7640113012601

CBS Gestell für Ø 38 cm

Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner

CBS frame for Ø 38 cm

Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.



	Art.-Nr.	EAN
29.0 x 44.0 x 12.0 cm	51 3005 06 38	7640113012618

Mobile Induktionsplatte für CBS

Mobile Induction for CBS

Ø 24.5 x 8.6 cm 1.5 kg






	Art.-Nr.	EAN
230 V / 4.3 A / ~50/60 Hz	58 9842 10 24	4052356004023

[CBS CLASSIC CONFIGURATION TABLE]

				
			51 3000 06 10 / 51 3002 06 10 GN 1/1	51 3000 06 23 / 51 3002 06 23 GN 2/3
Inserts				
GN 1/1	54 9541 60 10		✓	
GN 1/2	54 9542 60 50		2 x GN 1/2*	
GN 2/3	54 9543 60 70		1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3	✓
GN 1/3	54 9543 60 30*		3 x GN 1/3 oder/or 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3	2 x GN 1/3*
GN 1/1	54 0522 60 10		✓	
GN 1/2	54 0522 60 50		2 x GN 1/2*	
GN 2/3	54 0522 60 23		1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3	✓
GN 1/3	54 0522 60 30*		3 x GN 1/3 oder/or 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3	2 x GN 1/3*
Mobile induction unit				
58 9842 10 24			✓ mit/with 99 9842 10 23 und/and 51 3005 06 10	✓ mit/with 99 9842 10 23 und/and 51 3005 06 23
Spoon rest				
56 0530 68 00			✓	✓
Frame for CBS				
51 3005 06 10			✓	
Frame for CBS				
51 3005 06 23				✓

* Bei Verwendung mehrerer GN Einsätze in einem Chafing-Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege
 * For usage of several GN inserts in one chafing dish we recommend to use the respective quantity of struts.

[CBS CLASSIC CONFIGURATION TABLE]

		
	51 3000 06 38 / 51 3002 06 38 Ø 38 cm	51 3004 11 38 / 51 3004 06 38 Suppe
51 3020 00 38		✓
51 3010 00 38		✓
51 3030 00 38		✓
58 9842 10 24		✓ mit/with 99 9842 10 38 und/and 51 3005 06 38
56 0530 68 00		✓
51 3005 06 38		✓

* Bei Verwendung mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing-Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
 * For usage of several GN inserts in one chafing dish we recommend to use the respective quantity of struts.

CBS ADVANTAGE

Das neue Convertible Buffet System (CBS) Advantage von Spring eröffnet eine Vielzahl von Möglichkeiten für eine perfekte Speisenpräsentation.

The new Spring Convertible Buffet System (CBS) Advantage offers a variety of possibilities for a perfect and professional food presentation.



1

Die Deckelbremse

sorgt für ein automatisches und geräuscharmes Schließen des Deckels.

Lid closes

silently thanks to the built-in lid brake automatically.

4

Robuster Griff

aus hochglanzpoliertem Edelstahl.

Robust handle

in highly polished stainless steel.

2

Leicht austauschbare Einsätze

aus Edelstahl oder Porzellan sind einfach in der Handhabung und Reinigung.

The stainless steel or porcelain servers

are easy to swap, easy to use and easy to clean.

5

Gestell für den Betrieb

mit Pasten-Brennern oder der mobilen Induktion.

Frame for usage

with paste burners or the mobile induction.

3

Die Kompensböden

sind extrem wärmeleitfähig und eignen sich für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherden sowie Brennern.

Capsule base:

highly heat conductive, and suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves and burners.



Geräuschloses Öffnen des Deckels dank eingebauter Deckelbremse.

Lid opens silently thanks to the built-in lid brake.



Einfaches Anbringen und Entfernen des Deckels in 90° Position.

Lid can be fitted and removed easily in the 90° position.



Beim Betrieb ohne Gestell kann das CBS mit dem integrierten höhenverstellbaren Fuß an Ihre individuelle Buffet-Situation angepasst werden.

When used without frame the integrated feet of the CBS are vertically adjustable to your individual requirements.



Kondenswasser wird durch die Öffnung im Deckel über die Abflussmulde in die Wasserwanne zurückgeführt.

Condensation is drained back into the water pan through an opening in the lid.



Leichtes Austauschen der Einsätze dank der praktischen Griffmulde an der Seite.

Easily exchange the inserts thanks to the practical handle recess the side.



Für die Aufbewahrung und den Transport können die CBS Advantage Buffet Server problemlos gestapelt werden.

CBS Advantage buffet server are easy to stack for storage or transport.



GN 2/3

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 7005 06 23.

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 7005 06 23.

Inhalt	Art.-Nr.	EAN
47.0 x 47.5 x 37.5 cm 5.0 L	51 7002 06 23	4052356004351



GN 1/1

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 1/1, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 7005 06 10.

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 1/1, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 7005 06 10.

Inhalt	Art.-Nr.	EAN
65.0 x 47.5 x 37.5 cm 9.5 L	51 7002 06 10	4052356004344



Ø 30 cm

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund Ø 30 cm, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 7005 06 30.

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert Ø 30 cm, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 7005 06 30.

Inhalt	Art.-Nr.	EAN
38.5 x 48.5 x 37.5 cm 4.6 L	51 7002 06 30	4052356004337



Ø 30 cm

CBS runde Suppenstation

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 7005 06 30

CBS round soup station

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 7005 06 30

Inhalt	Art.-Nr.	EAN
38.5 x 48.5 x 43.0 cm 13.0 L	51 7004 11 30	4052356006089



CBS WINDOW Chafing Dish

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3 incl. lid with glass window and lid brake.

		Inhalt	Art.-Nr.	EAN
GN 2/3	40.0 x 48.0 x 16.0 cm	5.0 L	51 7000 06 23	4052356004290



CBS WINDOW Chafing Dish

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 1/1, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 1/1 incl. lid with glass window and lid brake.

		Inhalt	Art.-Nr.	EAN
GN 1/1	57.5 x 47.5 x 16.0 cm	9.5 L	51 7000 06 10	4052356004283



CBS WINDOW Chafing Dish

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund Ø 30 cm, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert Ø 30 cm incl. lid with glass window and lid brake.

		Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 30 cm	38.5 x 48.5 x 16.0 cm	4.6 L	51 7000 06 30	4052356004276



CBS Suppentopf

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund Ø 30 cm, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS soup tureen

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert Ø 30 cm, incl. lid with glass window and lid brake.

		Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 30 cm	38.5 x 48.5 x 23.0 cm	13.0 L	51 7004 06 30	4052356006065

CBS WINDOW Chafing Dish Station Kupfer

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3, inkl. Deckel in Kupfer mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 7005 06 23.

CBS WINDOW Chafing Dish Station Copper

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3, incl. lid in copper with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 7005 06 23.



GN 2/3

47.0 x 47.5 x 37.5 cm

Inhalt

5.0 L

Art.-Nr.

51 7002 86 23

EAN

4052356008298

CBS WINDOW Chafing Dish Station Kupfer

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 1/1, inkl. Deckel in Kupfer mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 7005 06 10.

CBS WINDOW Chafing Dish Station Copper

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 1/1, incl. lid in copper with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 7005 06 10.



GN 1/1

65.0 x 47.5 x 37.5 cm

Inhalt

9.5 L

Art.-Nr.

51 7002 86 10

EAN

4052356008281

CBS WINDOW Chafing Dish Station Kupfer

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund Ø 30 cm, inkl. Deckel in Kupfer mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 7005 06 30.

CBS WINDOW Chafing Dish Station Copper

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert Ø 30 cm, incl. lid in copper with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 7005 06 30.



Ø 30 cm

38.5 x 48.5 x 37.5 cm

Inhalt

4.6 L

Art.-Nr.

51 7002 86 30

EAN

4052356008304

CBS WINDOW Chafing Dish Kupfer

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3, inkl. Deckel in Kupfer mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish Copper

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3 incl. lid in copper with glass window and lid brake.



		Inhalt	Art.-Nr.	EAN
GN 2/3	40.0 x 48.0 x 16.0 cm	5.0 L	51 7000 86 23	4052356008267

CBS WINDOW Chafing Dish Kupfer

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 1/1, inkl. Deckel in Kupfer mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish Copper

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 1/1 incl. lid in copper with glass window and lid brake.



		Inhalt	Art.-Nr.	EAN
GN 1/1	57.5 x 47.5 x 16.0 cm	9.5 L	51 7000 86 10	4052356008250

CBS WINDOW Chafing Dish Kupfer

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund Ø 30 cm, inkl. Deckel in Kupfer mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish Copper

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert Ø 30 cm incl. lid in copper with glass window and lid brake.



		Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Ø 30 cm	38.5 x 48.5 x 16.0 cm	4.6 L	51 7000 86 30	4052356008274

[CBS ADVANTAGE]

CBS Gestell für GN 2/3

Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner

CBS frame for GN 2/3

Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.



47.0 x 28.0 x 24.5 cm

Art.-Nr.	EAN
51 7005 06 23	4052356004320

CBS Gestell für GN 1/1

Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner

CBS frame for GN 1/1

Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.



65.0 x 28.0 x 24.5 cm

Art.-Nr.	EAN
51 7005 06 10	4052356004313

CBS Gestell für Ø 30 cm

Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner

CBS frame for Ø 30 cm

Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.



34.5 x 34.5 x 24.5 cm

Art.-Nr.	EAN
51 7005 06 30	4052356004306

[CBS ADVANTAGE CONFIGURATION TABLE]

						
			51 7000 06 10 / 51 7000 86 10 / 51 7002 06 10 / 51 7002 86 10 GN 1/1	51 7000 06 23 / 51 7000 86 23 / 51 7002 06 23 / 51 7002 86 23 GN 2/3	51 7000 06 30 / 51 7000 86 30 / 51 7002 06 30 / 51 7002 86 30 Ø 30 cm	51 7004 11 30 / 51 7004 06 30 Ø 30 cm
Inserts						
GN 1/1	54 9541 60 10		✓			
GN 1/2	54 9542 60 50		2 x GN 1/2*			
GN 2/3	54 9543 60 70		1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3	✓		
GN 1/3	54 9543 60 30*		3 x GN 1/3 oder/or 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3	2 x GN 1/3*		
	54 9546 60 30				✓	
	54 9545 60 30				✓	
	54 0510 60 30				✓	
	51 7030 00 30					✓
GN 1/1	54 0522 60 10		✓			
GN 1/2	54 0522 60 50		2 x GN 1/2*			
GN 2/3	54 0522 60 23		1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3	✓		
GN 1/3	54 0522 60 30*		3 x GN 1/3 oder/or 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3			
	58 9842 10 24		✓	✓	✓	✓
	56 0530 68 00		✓	✓	✓	✓
	51 7005 06 10		✓			
	51 7005 06 23			✓		
	51 7005 06 30				✓	✓

* Bei Verwendung mehrerer GN Einsätze in einem Chafing-Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege
 * For usage of several GN inserts in one chafing dish we recommend to use the respective quantity of struts.

RONDO CHAFING DISH

Die Chafing Dish-Linie RONDO überzeugt mit Eleganz und verleiht jedem exklusiven Buffet ein stilvolles Ambiente.

Chafing dishes in the RONDO line help create an atmosphere of refined elegance at any exclusive buffet.



1

Geräuschloses Öffnen

des Deckels dank eingebauter Deckelbremse.

Lid opens silently

thanks to the built-in lid brake.

3

Anwendung mit diversen Heizquellen möglich:

Brennpaste, Elektroheizung.

Can be used with different heat sources:

gel burners or electric heating units.

2

Öffnungswinkel des Deckels

kann auf 100° oder 180° eingestellt werden.

Lid

can be set to open 100° or 180°.

4

Hochwertiger Edelstahl, hochglanzpoliert.

Deckelgriff, Bremsgehäuse und Füße wahlweise verchromt oder vergoldet.

High-quality stainless steel polished to a high gloss.

The lid handle, lid brake housing and feet come in a choice of chrome or gold plate.

[RONDO CHAFING DISH]



Mit der eingebauten Deckelbremse ist das Öffnen und Schließen des Deckels einfach und geräuschlos.

Lid opens and closes easily and quietly thanks to the built-in lid brake.



Integriertes System zur Rückführung von Kondenswasser in die Wasserwanne.

An integrated system channels condensation back into the water pan.



Mit dem zusätzlichen Stützring können bis zu 10 cm tiefe Einsätze verwendet werden.

An additional supporting frame allows the use of inserts up to 10 cm deep.

[RONDO RENAISSANCE]

RONDO RENAISSANCE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, mit Einsatz, Stützring und Brennerblech, Deckelbremse.

RONDO RENAISSANCE chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, with insert, supporting frame and burner holder, lid brake.

Füße, Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
 Chrome-plated feet, handle and lid brake housing



GN 1/1

Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 49.0 x 40.0 cm 9.5/14.0 L	48 2555 06 10	7640113011819

RONDO RENAISSANCE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, mit Einsatz, Stützring und Brennerblech, Deckelbremse.

RONDO RENAISSANCE chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, with insert, supporting frame and burner holder, lid brake.

Füße, Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
 Gold-plated feet, handle and lid brake housing



GN 1/1

Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 49.0 x 40.0 cm 9.5/14.0 L	48 2555 96 10	7640113011826



Runder RONDO RENAISSANCE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel
Edelstahl, für 40 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse.
RONDO RENAISSANCE round chafing dish with rolltop lid
Stainless steel, for inserts of 40 cm, with insert and burner holder, lid brake.

Füße, Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated feet, handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
56 cm	50.0 cm	8.0 L	48 2556 06 40	7640113011888



Füße, Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
Gold-plated feet, handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
56 cm	50.0 cm	8.0 L	48 2556 96 40	7640113011901



RONDO RENAISSANCE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel
Edelstahl, für 30 cm Einsätze, mit Einsatz, Stützring und Brennerblech, Deckelbremse.
RONDO RENAISSANCE chafing dish with rolltop lid
Stainless steel, for inserts of 30cm, with insert, supporting frame and burner holder, lid brake.

Füße, Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated feet, handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46 cm	39.0 cm	4.6 L	48 2556 06 30	7640113011871



Füße, Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
Gold-plated feet, handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46 cm	39.0 cm	4.6 L	48 2556 96 30	7640113011895

[RONDO CLASSIC]

RONDO CLASSIC Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, mit Einsatz, Stützring und Brennerblech, Deckelbremse.

RONDO CLASSIC chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, with insert, supporting frame and burner holder, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt

Chrome-plated handle and lid brake housing



GN 1/1

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 48.0 x 40.0 cm	9.5/14.0 L	46 2509 06 10	7640113011338

RONDO CLASSIC Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, mit Einsatz, Stützring und Brennerblech, Deckelbremse.

RONDO CLASSIC chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, with insert, supporting frame and burner holder, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet

Gold-plated handle and lid brake housing



GN 1/1

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 48.0 x 40.0 cm	9.5/14.0 L	46 2509 96 10	7640113011345



Runder RONDO CLASSIC Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, für 40 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse.

RONDO CLASSIC round chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 40 cm, with insert and burner holder, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
56 cm	50.0 cm	8.0 L	46 2510 06 40	7640113011406



Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
Gold-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
56 cm	50.0 cm	8.0 L	46 2510 96 40	7640113011420



Runder RONDO CLASSIC Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, für 30 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse.

RONDO CLASSIC round chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 30 cm, with insert and burner holder, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46 cm	39.0 cm	4.6 L	46 2510 06 30	7640113011390



Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
Gold-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46 cm	39.0 cm	4.6 L	46 2510 96 30	7640113011413

[RONDO ADVANTAGE]

Für die Aufbewahrung und den Transport können die Chafing Dishes RONDO ADVANTAGE problemlos gestapelt werden.

RONDO ADVANTAGE chafing dishes are easy to stack for storage or transport.



RONDO ADVANTAGE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse, rutschhemmende FüÙe, stapelbar.

RONDO ADVANTAGE chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, with insert and burner holder, lid brake, non-slip feet; stackable.



GN 1/1

Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 45.0 x 42.0 cm 9.5/14.0 L	44 2585 06 10	7640113012069



Runder RONDO ADVANTAGE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, für 40 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse, rutschhemmende Füße, stapelbar.

RONDO ADVANTAGE round chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 40 cm, with insert and burner holder, lid brake, non-slip feet; stackable.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
54 cm	50.0 cm	8.0 L	44 2586 06 40	7640113012106



Runder RONDO ADVANTAGE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, für 30 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse, rutschhemmende Füße, stapelbar.

RONDO ADVANTAGE round chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 30 cm, with insert and burner holder, lid brake, non-slip feet; stackable.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
44 cm	39.0 cm	4.6 L	44 2586 06 30	7640113012090

Löffelablage inkl. Hängevorrichtung

Für RONDO Renaissance, Classic und Advantage.

Spoon rest, attachable

For RONDO Renaissance, Classic and Advantage.



Art.-Nr.	EAN
56 0530 68 01	7640113013035

26.5 x 13.0 x 18.0 cm

[RONDO BUILT-IN]



Runder RONDO Einbau-Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, für 40 cm Einsätze, mit Einsatz, Deckelbremse.

RONDO round built-in chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 40 cm, with insert, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
 Chrome-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
56 cm	22.5 cm	8.0 L	50 2547 06 40	7640113011758



Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
 Gold-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
56 cm	22.5 cm	8.0 L	50 2547 96 40	7640113011772



Runder RONDO Einbau-Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, für 30 cm Einsätze, mit Einsatz, Deckelbremse.

RONDO round built-in chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 30 cm, with insert, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
 Chrome-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46 cm	22.5 cm	4.6 L	50 2547 06 30	7640113011741



Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
 Gold-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46 cm	22.5 cm	4.6 L	50 2547 96 30	7640113011765



GN 1/1

RONDO Einbau-Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, mit Einsatz und Stützring, Deckelbremse.

RONDO built-in chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, with insert and supporting frame, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated handle and lid brake housing

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 48.0 x 23.0 cm	9.5/14.0 L	50 2546 06 10	7640113011680



GN 1/1

Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
Gold-plated handle and lid brake housing

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 48.0 x 23.0 cm	9.5/14.0 L	50 2546 96 10	7640113011697



Löffelablage


Edelstahl

Spoon rest

Stainless steel

	Art.-Nr.	EAN
26.5 x 11.5 x 2.5 cm	56 0530 68 00	7640113011581

[RONDO CONFIGURATION TABLE]

				GN 1/1
Inserts				✓
GN 1/1	54 9541 60 10			
				1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*
GN 2/3*	54 9543 60 70			
				2 x GN 1/2*
GN 1/2*	54 9542 60 50			
				3 x GN 1/3* oder/or/ou 1 x GN 1/3* + 1 x GN 2/3*
GN 1/3*	54 9543 60 30			
GN 1/1	54 0521 60 10			✓
GN 1/2*	54 0521 60 50			2 x GN 1/2*
GN 1/3*	54 0521 60 30			3 x GN 1/3*
GN 2/3*	54 0521 60 23			1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*
GN 1/1	54 0522 60 10			✓
GN 1/2*	54 0522 60 50			2 x GN 1/2*
GN 1/3*	54 0522 60 30			3 x GN 1/3*
GN 2/3*	54 0522 60 23			1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*
Soup tureens**				2 x mit/with 54 0509 61 10
40 2557 06 04				
Adaptor lids				✓
54 0509 61 10				
Heating units				✓
60 9505 80 01 / 60 9505 80 02 60 9508 60 01 / 60 9508 60 02				
60 9511 50 01 / 60 9511 50 02 60 9510 50 01 / 60 9510 50 02				2 x
Spoon rest, can be hooked				✓
56 0530 68 01				

* Bei Verwendung mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing-Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege
* For usage of several GN inserts in one chafing dish we recommend to use the respective quantity of struts

** nur zusammen mit Abdeckung verwenden
** to use with the adaptor lid only

[RONDO CONFIGURATION TABLE]

		 Ø 40 cm	 Ø 30 cm
Inserts 54 9546 60 30 54 9546 60 40		✓	✓
54 9545 60 30 54 9545 60 40		✓	✓
54 0510 60 30 54 0510 60 40		✓	✓
Soup tureens** 40 2557 06 10			mit/with 54 0510 61 10
Adaptor lids 54 0510 61 10			✓
Heating units 60 9505 80 01 / 60 9505 80 02 60 9508 60 01 / 60 9508 60 02		✓	
60 9511 50 01 / 60 9511 50 02 60 9510 50 01 / 60 9510 50 02			✓
Spoon rest, can be hooked 56 0530 68 01		✓	✓

* Bei Verwendung mehrerer GN Einsätze in einem Chafing-Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege
 * For usage of several GN inserts in one chafing dish we recommend to use the respective quantity of struts

** nur zusammen mit Abdeckung verwenden
 ** to use with the adaptor lid only

ECO CHAFING DISH

Die ECO-Linie von Spring überzeugt mit perfekter Technik, makelloser Verarbeitung und zeitlosem Design. Das sind die entscheidenden Argumente für eine lange Lebensdauer.

Spring's ECO line shines in terms of technical perfection, faultless workmanship and timeless design: the keys to a long working life.



1

Der Haubendeckel

kann seitlich oder hinten aufgestellt werden.

The lid

can be kept open by placing it either to the side or the back.

3

Einfacher und leichter Transport

dank speziellen, runden Tragegriffen.

Easy to move around

thanks to special round carrying grips.

2

Edelstahl-Deckelknopf

wird nicht heiß.

Stainless steel knob

will not become hot.

4

Betrieb mit Pastenbrenner oder Elektroheizung.

Can be heated with a gel burner or electric heating unit.



Zur einfacheren Bedienung wird der Haubendeckel hinten aufgestellt, Kondenswasser fließt in die Auffangrinne.

For ease of use the open lid can be placed at the back; condensation flows into the gutter.



Auch das platzsparende seitliche Aufstellen des Haubendeckels ist möglich.

The lid can also be placed to the side to save space.



Für die Aufbewahrung und den Transport können die Chafing Dishes ECO problemlos gestapelt werden.

ECO chafing dishes are easy to stack for storage or transport.



Die Tip-up Funktion hält den Rolltop-Deckel aufgeklappt zum einfachen Auswechseln der verschiedenen Einsätze.

The tip-up function holds the roll-top lid open to allow easy swapping of inserts.



Chafing Dish ECO CATERING mit Haubendeckel

Edelstahl, ohne Einsatz, stapelbar.

ECO CATERING chafing dish with lift-off lid

Stainless steel, without insert, stackable.

Deckelknopf und Griffband verchromt
 Chrome-plated grip and lid knob

GN 1/1

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
64.0 x 35.0 x 34.0 cm	9.5/14.0 L	40 2500 06 10	7640113011215



Chafing Dish ECO CATERING mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, ohne Einsatz, Tip-up-Funktion zum einfachen Auswechseln der Einsätze.

ECO CATERING chafing dish with roll-top lid

Stainless steel, without insert, tip-up function for easy swapping of inserts.

Deckelgriff und Griffband verchromt
 Chrome-plated grip and lid knob

GN 1/1

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
64.0 x 38.0 x 39.0 cm	9.5/14.0 L	40 2587 06 10	7640113012113

Einbau Chafing Dish ECO mit Haubendeckel

Edelstahl, ohne Einsatz.

ECO built-in chafing dish with lift-off lid

Stainless steel, without insert.

Deckelknopf verchromt
 Chrome-plated lid knob



GN 1/1

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
55.0 x 35.0 x 12.0 cm	9.5/14.0 L	42 2491 06 10	7640116143715

Suppenstation ECO CATERING

Edelstahl, 2 Suppentöpfe mit je 4,5 Liter Inhalt.
Ohne Gestell auch als Einbauversion verwendbar.

ECO CATERING soup station

Stainless steel, two 4.5-litre soup tureens.
Without frame can also be used as built-in soup station.

Deckelknopf und Griffband verchromt
Chrome-plated grip and lid knob



GN 1/1

64.0 x 35.0 x 34.0 cm

Inhalt
2 x 4.5 L

Art.-Nr.
40 2561 06 10

EAN
7640113011918

Rolltop-Deckel

Edelstahl, Tip-up-Funktion zum einfachen Auswechseln der Einsätze.
Deckelgriff verchromt.

Roll-top lid

Stainless steel, tip-up function for simple swapping of inserts.
Chrome-plated lid knob.



53.0 x 33.0 x 17.0 cm

Art.-Nr.
40 2533 61 10

EAN
7640113013349

[SOUP TUREENS]



Runde Suppenstation

Edelstahl, 10 Liter Suppentopf mit Windschutz.
Ohne Gestell als Einbauversion verwendbar.

Round soup station

Stainless steel, 10-litre tureen, with wind break.
Without frame can also be used as built-in unit.

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
37 cm	39.0 cm	10.0 L	40 2573 06 37	7640113011956



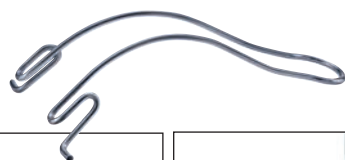
Suppentopf

Edelstahl, mit Deckel, nur mit Abdeckung für Suppentöpfe verwendbar.

Soup tureen

Stainless steel, with lid, to use with the adaptor lid for soup tureens only.

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
24 cm	18.0 cm	4.5 L	40 2557 06 04	7640113013783
30 cm	21.5 cm	10.0 L	40 2557 06 10	7640113013776



Deckelhalterung zu Suppentopf 4.5 L

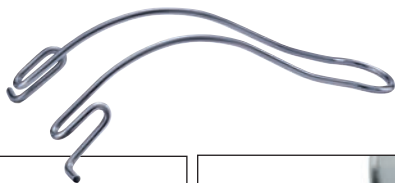
Aus Edelstahl, zum einfachen Öffnen und Schließen der Suppentöpfe.

Lid holder for soup tureens 4.5 L

In stainless steel, for easy opening and closing of soup tureens.



Art.-Nr.	EAN
40 2560 65 00	4052356006416



Deckelhalterung zu Suppentopf 10.0 L

Aus Edelstahl, zum einfachen Öffnen und Schließen der Suppentöpfe.

Lid holder for soup tureens 10.0 L

In stainless steel, for easy opening and closing of soup tureens.



Art.-Nr.	EAN
40 2560 67 00	7640116146723

[ROUND CHAFING DISH]



Runder Chafing Dish

Edelstahl, mit Einsatz und Windschutz. Ohne Gestell als Einbauversion verwendbar.

Round chafing dish

Stainless steel, with insert and wind break. Without frame can also be used as built-in unit.

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
37 cm	33.0 cm	5.0 L	40 2539 06 30	7640113011598



Runder Chafing Dish ECO KING SIZE

Edelstahl, mit Einsatz, Windschutz und Brenner.

Round chafing dish ECO KING SIZE

Stainless steel, with insert, wind break and burner.

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
87 cm	56.0 cm	36.0 L	40 2539 96 70	7640113019808



Löffelablage

Edelstahl

Spoon rest

Stainless steel

Art.-Nr.	EAN
56 0530 68 00	7640113011581



Deckelhalterung Universal

Lid holder Universal













Art.-Nr.	EAN
56 0532 68 48	4052356006751

[ECO CONFIGURATION TABLE]

		Eco Catering		Eco Built-in	Eco Round Chafing Dish	
						
		40 2500 06 10	40 2587 06 10	42 2491 06 10	40 2539 06 30	40 2539 96 70
Inserts						
GN 1/1 54 9541 60 10		✓	✓	✓		
GN 2/3* 54 9543 60 70		✓	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	✓		
GN 1/2* 54 9542 60 50		✓	2 x GN 1/2*	✓		
GN 1/3* 54 9543 60 30		✓	3 x GN 1/3* oder 1 x GN 1/3* + 1 x GN 2/3*	✓		
54 9546 60 30					✓	
GN 1/1 54 0521 60 10		✓	✓	✓	✓	✓
GN 1/2* 54 0521 60 50		2 x GN 1/2*	2 x GN 1/2*	2 x GN 1/2*		
GN 1/3* 54 0521 60 30		3 x GN 1/3*	3 x GN 1/3*	3 x GN 1/3*		
GN 2/3* 54 0521 60 23		1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*		
GN 1/1 54 0522 60 10		✓	✓	✓	✓	✓
GN 1/2* 54 0522 60 50		2 x GN 1/2*	2 x GN 1/2*	2 x GN 1/2*		
GN 1/3* 54 0522 60 30		3 x GN 1/3*	3 x GN 1/3*	3 x GN 1/3*		
GN 2/3* 54 0522 60 23		1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*		
54 0539 60 30					✓	
54 0539 60 70						✓
56 0530 68 00		✓	✓	✓	✓	✓

* Bei Verwendung mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing-Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege
 * For usage of several GN inserts in one chafing dish we recommend to use the respective quantity of struts.

[ECO CONFIGURATION TABLE]

		Eco Catering		Eco Built-in		Eco Round Chafing Dish
						
		40 2500 06 10	40 2587 06 10	42 2491 06 10	40 2539 06 30	40 2539 96 70
Soup tureens** 2 x 40 2557 06 04		mit/with 54 0559 61 10	mit/with 54 0559 61 10	mit/with/avec 54 0559 61 10		
1 x 40 2557 06 10					mit/with 54 0573 61 30	
Adaptor lids 54 0559 61 10		✓	✓	✓		
54 0573 61 30					✓	
Heating units 60 9505 80 01 60 9505 80 02 60 9508 60 01 60 9508 60 02		✓	✓	✓		2 x
60 9511 50 01 60 9511 50 02 60 9510 50 01 60 9510 50 02		2 x	2 x	2 x	✓	
56 0530 68 00		✓	✓	✓	✓	✓

** nur zusammen mit Abdeckung verwenden
** to use with the adaptor lid only



Einsatz aus weißem Porzellan

Ofenfest, stapelbar

White porcelain insert

Ovenproof, stackable

		Inhalt	Art.-Nr.	EAN
GN 1/1	53.0 x 32.5 x 6.0 cm	8.0 L	54 9541 60 10	7640113018191



Einsatz aus weißem Porzellan

Ofenfest, nur mit Steg 54 0522 00 11 verwenden, stapelbar

White porcelain insert

Ovenproof, stackable, use with strut 54 0522 00 11

		Inhalt	Art.-Nr.	EAN
GN 2/3	32.5 x 35.5 x 6.0 cm	5.0 L	54 9543 60 70	7640116144439



Einsatz aus weißem Porzellan

Ofenfest, nur mit Steg 54 0522 00 11 verwenden, stapelbar

White porcelain insert

Ovenproof, stackable; use with strut 54 0522 00 11

		Inhalt	Art.-Nr.	EAN
GN 1/2	32.0 x 26.5 x 6.0 cm	3.2 L	54 9542 60 50	7640113018207



Einsatz aus weißem Porzellan

Ofenfest, nur mit Steg 54 0522 00 11 verwenden, stapelbar

White porcelain insert

Ovenproof, stackable; use with strut 54 0522 00 11

		Inhalt	Art.-Nr.	EAN
GN 1/3	32.5 x 17.5 x 6.0 cm	2.5 L	54 9543 60 30	7640116144422



Einsatz aus weißem Porzellan, Ofenfest

White porcelain insert, Ovenproof

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
20 cm	7.0 cm	1.0 L	54 9546 60 20	4052356008427
24 cm	7.0 cm	1.5 L	54 9546 60 24	4052356008434
30 cm (Rondo)	4.5 cm	2.2 L	54 9546 60 30	7640113013059
40 cm (Rondo)	6.0 cm	5.5 L	54 9546 60 40	4052356001336
38 cm (CBS)	6.0 cm	5.5 L	51 3020 00 38	7640113012649



Einsatz aus weißem Porzellan

Ofenfest, für RONDO und CBS Advantage Chafing Dishes rund, unterteilt in zwei gleich große Teile.

White porcelain insert

Ovenproof, for RONDO and CBS Advantage chafing dishes round, divided into two equal sections.

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
30 cm (Rondo)	4.5 cm	2.0 L	54 9545 60 30	7640113013066
40 cm (Rondo)	5.5 cm	5.0 L	54 9545 60 40	7640113018221



Stützring, Edelstahl
Für RONDO Einsätze mit 10 cm Tiefe
Supporting frame, stainless steel
For RONDO inserts with a depth of 10 cm

		Art.-Nr.	EAN
GN 1/1	54.0 x 34.0 x 7.0 cm	54 0509 00 11	7640113013073



Einsatz, Edelstahl, für RONDO Chafing Dishes rund
Insert, stainless steel, for RONDO chafing dishes round

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
30 cm	7.5 cm	4.6 L	54 0510 60 30	7640113013134
40 cm	7.5 cm	8.0 L	54 0510 60 40	7640113013141



Einsatz, Edelstahl
Insert, stainless steel

		Inhalt	Art.-Nr.	EAN
GN 1/1	53.0 x 32.5 x 10.0 cm	14.0 L	54 0521 60 10	7640113013219
GN 2/3	32.5 x 35.2 x 10.0 cm	8.0 L	54 0521 60 23	7640113011550
GN 1/2	32.5 x 26.5 x 10.0 cm	6.5 L	54 0521 60 50	7640113013226
GN 1/2	32.5 x 17.6 x 10.0 cm	4.0 L	54 0521 60 30	7640113013233



Einsatz, Edelstahl
Insert, stainless steel

		Inhalt	Art.-Nr.	EAN
GN 1/1	53.0 x 32.5 x 6.5 cm	9.5 L	54 0522 60 10	7640113013264
GN 2/3	32.5 x 35.2 x 6.5 cm	5.0 L	54 0522 60 23	7640113011543
GN 1/2	32.5 x 26.5 x 6.5 cm	4.0 L	54 0522 60 50	7640113013271
GN 1/3	32.5 x 17.6 x 6.5 cm	2.5 L	54 0522 60 30	7640113013288



Einsatz, Edelstahl, für runde Chafing Dishes ECO, CBS und CBS Suppenstation.
Insert, stainless steel, for round chafing dishes ECO, CBS and CBS soup station.

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
30 cm (ECO)	8.5 cm	5.0 L	54 0539 60 30	7640113013363
38 cm (CBS)	6.5 cm	5.5 L	51 3010 00 38	7640113012632
38 cm (CBS Soup)	22.0 cm	11.0 L	51 3030 00 38	4052356001008
30 cm (CBS Soup)	23.0 cm	13.0 L	51 7030 00 30	4052356006072



Einsatz, Edelstahl, mit Griffen, für runden Chafing Dish ECO KING SIZE.
Insert, stainless steel, with handles, for round chafing dish ECO KING SIZE.

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
70 cm	10.0 cm	36.0 L	54 0539 60 70	7640113013387

[INSERTS/WATER PANS]



Steg, Edelstahl

Passt in alle GN 1/1 und GN 2/3 Chafing Dishes und CBS.
Zur Verwendung bei Porzellan-Einsätzen GN1/2, GN 1/3, GN 2/3.

Strut, stainless steel

Fits into all GN 1/1 and GN 2/3 chafing dishes and CBS.
To be used with porcelain inserts GN 1/2, GN 1/3, GN 2/3.

Art.-Nr.	EAN
54 0522 00 11	7640113013301



GN 1/1

60.0 x 37.0 x 10.0 cm

Art.-Nr.	EAN
54 0509 66 10	7640116155404

Wasserbad, Edelstahl,

Zu RONDO Chafing Dishes

Water pan, stainless steel

For RONDO chafing dishes



GN 1/1

55.0 x 34.5 x 12.0 cm

Art.-Nr.	EAN
54 0501 66 10	7640116143180

Wasserbad, Edelstahl

Zu ECO Chafing Dishes

Water pan, stainless steel

For ECO chafing dishes



Ø

30 cm (Rondo)

40 cm (Rondo)

Art.-Nr.	EAN
54 0510 66 30	7640113019266
54 0510 66 40	7640116145573

Abdeckung, Edelstahl

Für Chafing Dishes RONDO GN 1/1, passend zu 2 x 4.5 L Suppentöpfen.

Adaptor lid, stainless steel

For RONDO 1/1 GN chafing dishes, for two 4.5-litre soup tureens.



53.0 x 33.0 x 3.5 cm

Art.-Nr.

54 0509 61 10

EAN

7640113013097

Abdeckung, Edelstahl

Für RONDO Chafing Dishes mit Ø 30 cm. Passend zu Suppentopf mit 10 Liter Inhalt.

Adaptor lid, stainless steel

For RONDO chafing dishes with Ø 30 cm. For 10-litre soup tureen.



Ø

30 cm

Art.-Nr.

54 0510 61 10

EAN

7640113013172

Abdeckung, Edelstahl

Für GN 1/1 Chafing Dish ECO, passend zu 2 x 4.5 L Suppentöpfen.

Adaptor lid, stainless steel

For ECO 1/1 GN chafing dishes, for two 4.5-litre soup tureens.



53.0 x 33.0 x 3.5 cm

Art.-Nr.

54 0559 61 10

EAN

7640113013820

Abdeckung, Edelstahl,

Für runde Chafing Dishes ECO mit Ø 30 cm, passend zu Suppentopf mit 10 L Inhalt.

Adaptor lid, stainless steel

For round chafing dishes ECO with Ø 30 cm, for 10-litre soup tureen.



Ø

30 cm

Art.-Nr.

54 0573 61 30

EAN

7640113013844

[CALDOR/SPRING FIRE]

Caldor

Wiederverwendbares, thermisches Granulat zum Warmhalten von gekochten Eiern, für den Einsatz in Chafing Dishes. Eimer à 5 kg.

Caldor

Reusable, thermal granulate for keeping warm boiled eggs, to be used in Chafing Dishes. 5 kg tub.



VE	Art.-Nr.	EAN
3	22 9095 50 01	7640113016562

Spring FIRE Brennpaste

3 Becher à 80 g für Pastenbrenner

Spring FIRE fuel gel

3 cups with each 80 g for paste burner



VE	Art.-Nr.	EAN
12	24 9302 80 00	7640116149991

Spring FIRE Brennpaste

Flasche à 800 g

Spring FIRE fuel gel

800 g bottle



VE	Art.-Nr.	EAN
12	24 9360 80 00	7640116149144



Elektro-Heizelement

Für alle GN 1/1 und runden Chafing Dishes mit \varnothing 40 cm und \varnothing 70 cm, mit stufenlos einstellbarem Leistungsregler, Kabellänge 2.5 m, CE, 50–60 Hz.

Electric heating unit

For all 1/1 GN and 40 cm and 70 cm diameter chafing dishes, with infinitely adjustable heat control, 2.5 m cable, CE, 50–60 Hz.

	Art.-Nr.	EAN
30.0 x 20.0 x 1.5 cm 800 W/230V	60 9505 80 01 EU	7640113018009
30.0 x 20.0 x 1.5 cm 800 W/230V	60 9505 80 02 CH	7640113017996



Elektro-Heizelement

Für alle GN 1/1 und runden Chafing Dishes mit \varnothing 40 cm und \varnothing 70 cm, ohne Regler, Kabellänge 2.5 m, CE, 50–60 Hz.

Electric heating unit

For all 1/1 GN and 40 cm and 70 cm diameter chafing dishes, without heat control unit, 2.5 m cable, CE, 50–60 Hz.

	Art.-Nr.	EAN
30.0 x 20.0 x 1.5 cm 600 W/230V	60 9508 60 01 EU	7640113018023
30.0 x 20.0 x 1.5 cm 600 W/230V	60 9508 60 02 CH	7640113018016



Elektro-Heizelement

Für runde Chafing Dishes mit \varnothing 30 cm und alle GN 1/1, mit stufenlos einstellbarem Leistungsregler, Kabellänge 2.5 m, CE, 50–60 Hz.

Electric heating unit

For 30 cm-diameter round chafing dishes and all GN 1/1, with infinitely adjustable heat control, 2.5 m cable, CE, 50–60 Hz.

	Art.-Nr.	EAN
20.0 x 20.0 x 1.5 cm 500 W/230V	60 9511 50 01 EU	7640113018085
20.0 x 20.0 x 1.5 cm 500 W/230V	60 9511 50 02 CH	7640113018061



Elektro-Heizelement

Für runde Chafing Dishes mit \varnothing 30 cm und alle GN 1/1, ohne Regler, Kabellänge 2.5 m, CE, 50–60 Hz.

Electric heating unit

For 30 cm-diameter round chafing dishes and all GN 1/1, without heat control unit, 2.5 m cable, CE, 50–60 Hz.

	Art.-Nr.	EAN
20.0 x 20.0 x 1.5 cm 500 W/230V	60 9510 50 01 EU	7640113019754
20.0 x 20.0 x 1.5 cm 500 W/230V	60 9510 50 02 CH	7640113019747

[BURNERS/ACCESSOIRES]

Brennerblech, Edelstahl
 Für 3 Dosen zu GN 1/1 Chafing Dishes
Burner holder, stainless steel
 Holds 3 tins, for 1/1 GN chafing dishes



Art.-Nr.	EAN
56 0509 68 10	7640113013080

Brennerblech, Edelstahl
 Für 1 Dose zu runden Chafing Dishes ø 30 cm
Burner holder, stainless steel,
 Holds 1 tin, for 30 cm-diameter round chafing dishes



Art.-Nr.	EAN
56 0510 68 30	7640113013158

Brennerblech, Edelstahl
 Für 2 Dosen zu runden Chafing Dishes ø 40 cm
Burner holder, stainless steel
 Holds 2 tins, for 40 cm-diameter round chafing dishes



Art.-Nr.	EAN
56 0510 68 40	7640113013165

Windschutz, Edelstahl
 Zu ECO Chafing Dishes GN 1/1
Wind break, stainless steel
 For 1/1 GN ECO chafing dishes



Art.-Nr.	EAN
56 0522 68 10	7640116140974

Pastenbrenner, Edelstahl
 Rund, mit Feinregulierung, für Spring FIRE Brennpaste 80 g-Becher.
Paste burner, stainless steel
 Round, with fine flame adjustment, for Spring FIRE fuel gel, 80 g goblet.



Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
10 cm	5.0 cm	56 2326 68 10	7640113012250

Pastenbrenner, Edelstahl
 Nicht regulierbar, für KING SIZE Chafing Dish. Betrieb mit Alu-Behälter zum Befüllen mit Spring FIRE Brennpaste.
Paste burner, stainless steel
 Not adjustable, for KING SIZE chafing dish.
 Usage with aluminium cup that can be filled with Spring FIRE fuel paste.



Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	7.0 cm	56 0194 68 19	7640113010614

Pastenbrenner, Edelstahl
 Nicht regulierbar, langer Griff, passend zu allen Chafing Dishes ECO. Für Spring FIRE Brennpaste 80g-Becher.
Gel burner, stainless steel,
 Not adjustable, long handle, matches all chafing dishes ECO.
 For Spring FIRE fuel gel 80g goblet.



Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
10 cm	5.0 cm	56 0310 68 10	7640113012212

CONTACT

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany

Tel. 0049-212-65 82 190
Fax: 0049-212-65 82 199
Mail: info@spring.ch
www.spring.ch

Vertriebsleiter/Head of sales:

Philip Laumayer
Tel. 0049-212-65-82-192
Mail: p.laumayer@spring.ch

Deutschland/Germany

F Gastronomie/Foodservice

R Fachhandel/Retail

R **Sachsen, Thüringen, Sachsen-Anhalt, Brandenburg**

Handelsagentur Marko Heim
Untere Hauptstraße 29, D-09244 Lichtenau
Tel. 037208-88898
Fax: 037208-88897
Mobil: 0177-2341956
Mail: marko.heim@t-online.de

F **Nordöstliches-NRW, westliches Niedersachsen**

Handelsvertretung Holger Lohse
Eischeider Straße 36a, D-53819 Neunkirchen-Seelscheid
Tel. 02247-9000159
Fax: 02247-9000739
Mobil: 0172-2486127
Mail: h.lohse@spring.ch

F **Bayern, Franken**

Handelsvertretung Samuel Blattmann
Thanellerstraße 15, D-86163 Augsburg
Tel. 0821-2623331
Fax: 0821-2623330
Mobil: 0176-86121488
Mail: samuelblattmann@t-online.de

F **Hamburg, Niedersachsen, Bremen, Schleswig-Holstein**

Handelsvertretung Bernhard Zawadzki
Mühlenstraße 6, D-34346 Hann.Münden
Tel. 05541-955872
Fax: 05541-955757
Mobil: 0178-8080560
Mail: b.zawadzki@spring.ch

F **Rheinland-Pfalz, Saarland und Hessen**

bm-Handelsagenturen
Handelsagentur Heike Balbach
Mozartstraße 40, D-67165 Waldsee
Tel. 06236-500166
Fax: 06236-500148
Mobil: 0171-4491883
Mail: heike.balbach@bm-handelsagenturen.com

F **Berlin und neue Bundesländer**

Handelsvertretung Ingo Staud
An der Alten Schule 9
D-09603 Grossschirma/Seifersdorf
Tel. 037328-7340
Fax: 037328-16714
Mobil: 0172-7965359
Mail: info@ingo-staud.de

F **Niederrhein, Kölner Bucht, Eifel, Siegtal, Bergisches Land**

Handelsvertretung Frank Königs
Tönisvorsterstr. 53, D-47839 Krefeld
Tel. 02151-541565
Fax: 02151-541563
Mobil: 0173-5430303
Mail: f.koenigs@spring.ch

F **Baden-Württemberg**

Handelsagentur CDH Andreas Pritzl
Heilig-Brünnele-Straße 82/1, D-72461 Albstadt
Tel. 07432-9840490
Fax: 07432-9840492
Mobil: 0172-6234873
Mail: andreas.pritzl@web.de

R **Berlin**

Handelsberatung Bernhard Zawadzki
Mühlenstraße 6, D-34346 Hann.Münden
Tel. 05541-955872
Fax: 05541-955757
Mobil: 0178-8080560
Mail: b.zawadzki@spring.ch

Worldwide

F Gastronomie/Foodservice

R Fachhandel/Retail

F **Australia**

Tomkin Australia Pty Ltd
148, McEvoy Street, Alexandria 2015 NSW
Tel. 0061-28-6654675
Fax: 0061-28-6654643
Mail: sales@tomkin.com.au

F **Bulgaria**

Dotel LTD.
Dimitar Manov Str. 28bL1
1408 Sofia
Tel. 00359-29-640955/809168
Tel. 00359-29-640956
Mail: doteldiana@hotmail.com

R **France**

Plus Belle La Table Sarl
Philippe Poncet
Les Belles Voies
F-14500 Roullours
Mobil: 0033-643167067
Mail: pponcet@live.fr

F **Austria**

Handelsagentur Josef Senn
Schmiedgasse 7, A-6020 Innsbruck
Tel. 0043-512-342040
Fax: 0043-512-342041
Mobil: 0043-664-3001176
Mail: j.senn@agentur-senn.at

R **China**

Gentalink (Shanghai) Commercial Co. LTD
Room B1, Floor 16th, No.585,
West Longhua Rd, Xuhui District
Shanghai 200232
Tel. 0086-21-64698795
Fax: 0086-21-64698794
Mail: gental@ms15.hinet.net

F **Great Britain**

The Best Marketing Co. Ltd.
Valentine House
Enville, 8 The Close
South Staffordshire DY7 5HX
England
Tel. 0044-1384-877439
Fax: 0044-1384-671713
Mobil: 0044-7855-534260
Mail: john@bestmarketing-company.com

F **Belgium/Luxembourg**

Deri Agenturen
Luc De Ridder
Bierbeekstraat 23, B-3001 Heverlee
Mobil: 0032-474-362796
Mail: lucderidder.der@gmail.com

F **Cyprus**

Lakis Trapalides & Son Ltd.
Karaiskaki 39, 3-7 St. Andrew Street
54, Erinnis Street
Limassol
Tel. 00357-253-63230
Fax: 00357-253-46856
Mail: stella@trapalides.com

Für Bestellungen gelten die in der Preisliste aufgeführten Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Änderungen im Sortiment behalten wir uns vor.

Orders are subject to our general terms and conditions listed in the pricelist. Collection is subject to modifications.

- F Greece**
P. KOSTOPOULOS & SONS AEBE
1-3, Thessalonikis Str.
183-46 Moshato Athens
Tel. 0030-210-48 39 700
Fax: 0030-210-48 39 710
Mail: info@kostopoulos.com
- F Hong Kong / Macau / China**
Anglo-Swiss Trading Co. (HK) LTD
Room 511, Tower 1, Silvercord
30 Canton Road, Tsim Sha Tsui
Kowloon, Hong Kong
Tel. 00852-2375-1111
Fax: 00853-2375-3409
Mail: sales@anglo-swiss.com.hk
- F Iceland**
Islensk Dreifing ehf
Skútuvogi 1e
Póstholf 5036, 104 Reykjavik
Tel. 00354-5687374
Fax: 00354-5888478
Mail: islenskdreifing@simnet.is
- F India**
Verpaco India Pvt. Ltd.
C6-6587, Vasant Kunj, 110070 New Dehli
Showroom: Sector 7, Plot Nos. 93, IMT Manesar
122050 Haryana
Tel. 0091-11-2689715/26124624/46038686
Mail: info@verpaco.com
- R Israel**
Malys H & M Ltd.
2 Lechi St., Design Center
51200 Bnei-Brak
Tel. 0097-235502966
Fax: 0097-235501107
Mail: haim@malys.co.il
- F Italy**
Wiedenmann & C. s.a.s
Via Enzo Ferran 6/17
IT-20020 Arese (MI)
Tel. 0039-02-94387815
Mobil: 0039-335-6038836
Mail: wiedenmannng@gmail.com
- F Jordan, Syria**
United Trading for Porcelain and Art Ltd.
Sweifeh-Hamra Street, Building #3
P.O. Box: 2642, Amman 11181, Jordan
Tel. 00962-65818855
Mobile: 00962-799970000
Mail: utpa@sweiss.com
- F Iraq**
Samawar
100s street - opposite Erbil International Airport
Erbil - Iraq
Tel. 00964-750-890550
Mail: raid@samawar-iraq.com
- F Kuwait**
Alshaya Trading Co. W.L.L.
Food Service Equipment & Laundry Division
- SOE Department
P.O. Box 181, 13002 Safat
Tel. 00965-22243697
Fax: 00965-22242894
Mail: nermin.elkhoully@alshaya.com
Manju.thomas@alshaya.com
- R Netherlands**
A.G. Kessler & Zn. v.o.f.
Vermogenweg 209, NL-3641 ST Mijdrecht
Tel. 0031-297-250561
Fax: 0031-297-284837
Mail: info@kessler.nl
- F Netherlands**
Interhal Holding
Takkebijsters 47, 4817 BL Breda
Tel. 0031-76-5721030
Fax: 0031-76-5721031
Mail: info@interhal.nl
- F New Zealand**
Reso Tech Foods Ltd
24A William Pickering Drive, Albany
P.O. Box 302581, North Harbour
0751 Auckland
Tel. 0064-9-4142522
Fax: 0064-9-4157333
Mail: tim@resotech.co.nz
- F Oman**
Arcus Hospitality
Office No: 21A, Al Amal Medical Center Building,
Al Alam Street, Al Khuwair PO Box: 2372
Tel. 00968-22516636
Fax: 00968-22516636
Mail: sales@arcushospitality.com
- R Poland**
Foodlovers.pl
ul. Rumiana 5 "b", 02-956 Warszawa
Tel. 0048-501756772
Mail: info@foodlovers.pl
- F Portugal**
Schmidt-Stosberg Lda.
Av. General Humberto Delgado, 141, Vila Verde
2705-887, Terrugem-Sintra
Tel. 00351-219614420
Fax: 00351-219614426
Mail: info@s-stos.com
- F Qatar**
Royal Hospitality Co. W.L.L.
Room 101 Sheik Jassim Building Tower
P.O. Box 82905, Al Wakrah Qatar
Tel. 00974-44641981
Fax: 00974-44641379
Mail: dipu@royal-hospitality.net
- F Saudi Arabia, Bahrain**
Port Stores
P.O. Box 38, 22nd Cross, Alkhobar Street
Alkhobar 31952
Tel. 00966-13-8982992/11-4627652
Fax: 00966-13-8946185
Mail: sales@portstores.com
- F Singapore**
Andy Mannhart Asia Pte. Ltd.
705 Sims Drive, 06-10,
Shun Li Industrial Complex
387384 Singapore
Tel. 0065-6748-0688
Fax: 0065-6745-2282
Mail: singapore@andymannhart.com
- R South Africa**
Stainless Steel Solutions
Koja Stürmer
PO Box 616
Edgemead
ZA-7407 Cape Town
Tel. 0027-215563454
Mail: kolja@krdm.co.za
- F Spain**
Home Solutions Bcn 21, S.L.
C/Garriga, 82
ES-8912 Badalona
Tel. 0034-93-8893880
Fax: 0034-6-00444051
Mail: monica@homesolutionsbcn.com
- F Switzerland**
WySo GmbH, Sonja Wyss
Dorf 18, CH-6018 Buttisholz
Tel. 0041-41-9221409
Fax: 0041-41-9221408
Mobil: 0041-78-6226803
Mail: s.wyss@spring.ch
- R Taiwan**
Gentalink Co., LTD
4F-1, No. 2, Ruei Guang Road, Neihu District,
114 Taipei
Tel. 0086-2-27917711
Fax: 0086-2-27917705
Mail: gentalk@ms15.hinet.net
- F Turkey**
Reyhan Altinsu IDA AGENCY
Yeni Asir Is Merkezi, 1385 Sk.
No: 3, K: 6, D: 601-602
TR-35210 Alsancak-Izmir
Tel. 0090-232-4463279/59
Fax: 0090-232-4463229
Mail: info@ida-agency.com
- F United Arab Emirates**
Blue Horizon Trading CO. L.L.C.
P.O. Box 8175, Dubai
Tel. 00971-433-53177
Fax: 00971-433-50465
bhte@emirates.net.ae
- R USA**
Frieling USA Inc.
The Frieling Building
398 York Southern Rd.
Fort Mill, SC 29715-7715
Tel. 001-803-548-2000
Fax: 001-803-548-2060
Mail: mfs@frieling.com

Spring
SWISS DESIGN



© Spring International GmbH | Katalog 2020/2021
1/2019.000/165 LO | Art.-Nr. 98 9995 20 20

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany

Tel. +49 212 65 82 190
Fax +49 212 65 82 199

info@spring.ch
www.spring.ch