NEU: FÜR ALLE HERDARTEN IM SORTIMENT

NACHHALTIGE KÜCHENHELFER

Ihr Verkaufsberater oder unsere Kundenbetreuung stehen Ihnen gerne für weitere Fragen und Beratung zur Verfügung.

Telefon: 0 60 47 – 95 17 90

Skeppshult-Pfanne Gusseisen Walnussgriff

Gusseisen ist eines der ältesten Materialien zum Kochen und Braten. Das Brataroma ist unvergleichlich. Gusseisen Pfannen sind besonders zum Braten mit hohen Temperaturen geeignet.

Die Wärme wird dank dem 6mm dicken Gusseisen lange gespeichert und gleichmäßig verteilt. Bei der Herstellung werden keinerlei Farben oder andere Chemikalien verwendet. Diese Gusseisen Pfanne ist ein wahres Naturprodukt, sie ist zudem auch Schnitt- und Kratzfest.

Durchmesser 28 cm, Aufstandsfläche 24 cm, hoher Rand (5 cm), Gewicht 3,5 kg

7980 - **€ 185,00**

Skeppshult:

Seit 1906 fertigen wir unsere Produkte nach alten traditionellen Methoden von Hand in Skeppshult, Schweden. Zunächst wird Roheisen in unseren Induktionsöfen zusammen mit anderen Metallen in einem sorgfältig kontrollierten Verhältnis auf 1.500 Grad erhitzt. Dabei entsteht glühendes Gusseisen, die Ausgangsbasis unserer Produkte. Unsere Umwelt liegt uns sehr am Herzen, deshalb nutzen wir ausschließlich Energie aus Wind und Wasserkraft. Um das flüssige Eisen zu gießen, werden spezielle Formen benötigt, die extreme Temperaturen aushalten. Werkzeuge aus Metall, die zum Gießen von Aluminium und anderen Materialien verwendet werden, würden flüssigem Gusseisen nicht standhalten. Daher verwenden wir Sandformen, die mit mehreren Tonnen Druck komprimiert wurden. Da die richtige Zusammensetzung des Sandes besonders wichtig ist, verwenden wir darauf viel Zeit.

Dank unserer 100-jährigen Erfahrung haben wir eine Zusammensetzung gefunden, die dem heißen Gusseisen standhält und gleichzeitig für die richtige Struktur sorgt. Die Sandformen bestehen aus zwei Hälften, die zusammengepresst werden, sodass ein Hohlraum für das flüssige Gusseisen entsteht. Der Gießer gießt das Eisen von Hand. Um die hohen Ansprüche von Skeppshult zu erfüllen, ist viel Erfahrung und große Präzision erforderlich. Sobald das Gusseisen abgekühlt ist, werden die beiden Sandformhälften getrennt und das erste Ergebnis des Verfahrens kommt zum Vorschein. Da die Sandform nur ein einziges Mal verwendet werden kann, ist jedes Produkt ein Unikat. Keines gleicht exakt dem anderen. Der Sand wird aufbereitet und für eine neue Sandform verwendet. Nachdem durch manuelles Entgraten, Abdrehen des Bodens und Strahlen dir richtige Materialstruktur erzeugt wurde, wird das Gusseisen mit regional erzeugtem Rapsöl eingebrannt. Die Öl-Behandlung schützt das Gusseisen vor äußeren Schäden und sorgt gleichzeitig für einen natürlichen Antihaftschutz.

Da die Gusseisenprodukte von Skeppshult ausschließlich aus reinen Naturmaterialien bestehen, sind sie eine umweltfreundliche und gesunde Alternative zu den heute üblichen kunststoffbeschichteten Aluminiumpfannen. Das Gusseisen von Skeppshult hält extrem hohen Temperaturen stand.

DAS PFANNEN-SORTIMENT IST FÜR ALLE HERDE GEEIGNET

Glasdeckel mit Metallrand 28 cm

Glasdeckel als praktische Ergänzung zu der Pfanne. Zum Dünsten, Simmern und Schmoren. Hält Speisen warm und das Kochfeld sauber. Praktische Ergänzung zu den Pfannen von Le Creuset und Skepsult.

7971 - **€ 42,00**

Turk Servierpfanne

Diese Servierpfanne hat keine Beschichtung und unterstützt die natürliche Eisenzufuhr.

Durchmesser 28 cm, Aufstandsfläche 21 cm, 2 Griffe angeschweißt, hoher Rand (4,5 cm), Gewicht 1,7 kg

7983 - **€ 59,00**

Le Creuset-Sautépfanne

Die Sautépfanne hat tiefe, leicht schräge Seitenwände, die den Herd vor Spritzern schützt. Ein praktischer Gegengriff verbessert den Tragekomfort. Durch den Holzgriff bleibt die Pfanne auch im heißen Zustand problemlos anfassbar. Als Zubehör ist ein passender Glasdeckel erhältlich. Guss-Bratpfannen sind ein echtes Basic für jede Küche. Durch die gute Wärmespeicherfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung des Materials bleibt die Pfanne auch bei geringer Hitzezufuhr sehr heiß und die Speisen können scharf und kross angebraten werden. Eignet sich besonders für Gemüse.

Durchmesser 28 cm, Aufstandsfläche 21 cm, hoher Rand (7 cm), Gewicht 3 kg, emailliert

7970 - **€ 235,00**

Turk Gesenkgeschmiedete Pfanne

Diese gesenkgeschmiedete Pfanne aus einem Stück mit Hakenstiel hat keine Beschichtung und unter- stützt die natürliche Eisenzufuhr. Von Hand aus ei- nem durchgehenden Stück geschmiedet, was jeder Pfanne eine Einzigartigkeit gibt.

Durchmesser 28 cm, Aufstandsfläche 21 cm, Rand (4 cm), Gewicht 1,9 kg

7982 - **€ 94,95**

BITTE FRAGEN SIE NACH UNSEREN ANGEBOTEN

Servierlöffel

Das ideale Vorlegebesteck. Mit großem Schöpfteil.

7977 - **€ 34,95**

Pfannenwender Stahl

In nicht beschichteten Bratpfannen der ideale Pfannenwender. Auch als Servierheber super zu gebrauchen, z.B. für Lasagne und Blechkuchen.

7976 - **€ 34,95**

Schneidebrett aus Kirschholz

Dieses hochwertige Schneidebrett aus einem Stück ist frei von Klebestoffen und Leimmitteln. So können Sie Ihr Essen mit Genuss zubereiten.

Vollholzbrett aus einem Stück, Kirsche gedämpft. Maße: 36 cm x 26 cm x 2 cm

7911 - **€ 88,00**

Pfannen- und Topf-Griffschutz

Kleiner als gewöhnliche Topflappen ist dieser Pfannen- und Topf-Griffschutz perfekt geeignet um Ihre Finger vor heißen Topf-Griffen zu schützen: Egal, ob Sie Ihren Bräter aus dem Backofen holen, oder Sie beim Kochen auf dem Herd kurz den Deckel anheben, um den Kochfortschritt zu kontrollieren. Dampf- und Fettsperre für zusätzlichen Schutz, Waschbar bis 40° C. Nicht trocknergeeignet.

7975 - **€ 21,00**

Schöpflöffel kirschrot

Der flexible, großflächige Silikoneinsatz passt sich Töpfen und Schüsseln optimal an und ermöglicht das Abschöpfen von Resten, ohne das Kochgeschirr kippen zu müssen. Die extra tiefe Löffelform mit 119 ml Fassungsvermögen ist ideal zum Schöpfen großer Portionen geeignet. Die Ringe am Griff verhindern ein Abrutschen des Löffels in das Kochgeschirr.

7973 - **€ 31,00**

Windmühlenmanufaktur gestern und heute

Messer mit Tradition

Schälmesser „Vogelschnabel“ - Carbon

Dieses Schälmesser gehört zu den am feinsten ausgeschliffenen Messer. Es hat einen verlängerten, gut ausbalancierten Griff, der beim Schneiden wie angepasst in der Hand liegt.

Der nicht rostfreie Carbonstahl sorgt für eine sehr lange, scharfbleibende Lebensdauer.

Nicht-rostfrei, Klingenlänge 71 mm

7998 = **€ 20,50**

Buckel - Carbon

Ein scharfer Allrounder für die Küche und den Tisch. Die breite, sorgfältige von Hand gepließtete Klinge macht es ebenso geeignet zum Schneiden von Brot und Brötchen sowie Käse und Salami, wie auch zum Streichen von Butter und Aufstrichen. Buckel ist ein Klassiker.

Der nicht rostfreie Carbonstahl sorgt für eine sehr lange, scharfbleibende Lebensdauer.

Nicht-rostfrei, Klingenlänge 118 mm

7910 = **€ 39,00**

Kochmesser klein K2 - Carbon

K 2 - das Vielzweck- und Kochmesser mit hohem Anspruch. Mit seiner 110 mm langen Klinge und mit dem sanften Bogen bietet es hervorragende Schnitteigenschaften, denn die Schneide verläuft ähnlich wie bei einem großen Kochmesser. Gleichzeitig ist es jedoch sehr handlich durch die deutlich geringere Größe. Es eignet sich für alle Arbeiten auf dem Brett. Ob Gemüse oder Fleisch, das kleine Kochmesser schneidet glatt und präzise durch.

Der nicht rostfreie Carbonstahl sorgt für eine sehr lange, scharfbleibende Lebensdauer.

Nicht-rostfrei, Klingenlänge 110 mm, mit Griff aus Pflaume.

7903 - **€ 98,00**

Kochmesser Lignum - Carbon

Die Klinge besteht aus einem außergewöhnlich hochqualitativen, nicht rostfreien Stahl mit einem Gehalt von mind. 1% Kohlenstoff. Dadurch erhält dieses Messer eine weitaus höhere Härte von 60 HRC (Rockwell-Härtegrad) gegenüber ca. 57/58 HRC bei den gängigen Carbonstahl-Messern. Diese Härte gibt der Klinge eine höhere Schärfe und längere Schnitthaltigkeit.

Der nicht rostfreie Carbonstahl sorgt für eine sehr lange, scharfbleibende Lebensdauer.

Nicht-rostfrei, Klingenlänge 110 mm, mit Griff aus Pflaume.

7901 - **€ 167,00**

BITTE FRAGEN SIE NACH UNSEREN ANGEBOTEN

Streichriemen aus Rindsleder

Streichriemen zum Entgraten und Polierschärfen der Schneide. Korpus Kirschholz gedämpft und geölt, belegt mit Leder in zwei Rauigkeiten, 10 (fein) und 20 mircron (rau).

7912 = **€ 83,00**

Rostradierer

Rostradierer zum Entfernen von Rostansatz auf nicht-rostfreien Messern. 40 x 30 x 10 mm.

7997 = **€ 7,85**

Wetzstahl

Härte 65 HRC. Griff aus Kirschholz mit Griffschutzplatte aus rostfreiem Stahl und Lederband.

7913 = **€ 90,00**