

NOSER-INOX

 Schweizer Produkt. Produit suisse. A Swiss product.



Gastro

GASTRO

HOTEL	3
SWISS HOTEL	6
ZUBEHÖR/ÉQUIPEMENT/EQUIPMENT	8
WOK	12
TITAN	14
TITAN «RÖSTI»	15
INDUC-CONTROL	16
BLACK STEEL	17
FUTURA	18
GUSTO	20
PROFI	22

... WEIL QUALITÄT ZÄHLT!

Das Kochgeschirr NOSER-INOX genießt seit über 60 Jahren einen hervorragenden Ruf. Bei der Konstruktion und der Herstellung wird der Langlebigkeit und der praktischen Handhabung des Kochgeschirrs höchste Beachtung geschenkt. Deshalb werden nur die allerbesten Materialien eingesetzt. Ein Schweizer Fabrikat, welches die guten Traditionen von Qualität und durchdachter Funktionalität bis in die heutige Zeit fortsetzt. Alle Produkte sind ab Lager lieferbar und die Garantie von 10 Jahren beweist, dass das Qualitätsbewusstsein für die Noser-Inox AG kein leeres Versprechen ist. Ein leistungsfähiger Kundendienst sorgt dafür, dass Sie im Servicefall schnell bedient werden.

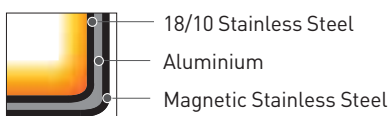
... LA QUALITÉ AVANT TOUT!

Les batteries de cuisine NOSER-INOX jouissent d'une excellente réputation depuis plus de 60 ans. La durabilité et un maniement pratique constituent les exigences suprêmes imposées à la conception et à la production, qui n'a recours qu'à des matières de base de premier choix. Un produit suisse qui, depuis 60 ans, incarne la synthèse du fonctionnalisme et de la qualité traditionnelle. Tous les produits sont livrables du stock et la garantie de 10 ans prouve que le sens de la qualité n'est pas une vaine promesse pour Noser-Inox AG. Un service après-vente performant vous garantit un service rapide en cas de besoin.

... WHERE QUALITY MEANS EVERYTHING!

NOSER-INOX cookware enjoys an excellent reputation that goes back over 60 years. And with good reason, because we pay the utmost attention to ensuring the durability and ergonomic handling of our cookware during the design and production phases. Which is why we use only the very best materials. Made in Switzerland, our products uphold the Noser-Inox traditions of quality and carefully thought out functionality. Our products are available from stock. They come with a 10-year warranty, which shows that quality is no empty promise here at Noser-Inox AG. And if you ever need our help, our efficient after-sales team will ensure that you receive prompt attention.

SYMBOLE/SYMBOLS/SYMBOLS



HOTEL

Extra schwere Ausführung, aus säurebeständigem Chromnickelstahl 1.4404 mit Molybdänlegierung in 1,5 mm Materialstärke, Schüttrand, massiven Beschlägen und dickem, mehrschichtigem Wärmeleitboden.

Qualité extra lourde, en acier inoxydable 1.4404 et alliage molybdaine, résistant aux acides, épaisseur de matériel 1,5 mm, avec bord de verse, ferrures massives et fond à conduction thermique multicouches.

Extra heavy duty quality, material 1.5 mm extra durable and acid resistant stainless steel 1.4404 with molybdenum alloy, with pouring rim, with solid handles and thick multilayer thermic base.



Stielkasserolle nieder

Casserole à manche basse

Saucepan low

No	Ø cm	H cm	Vol. l	
100/16	16	8.5	1.0	
100/18	18	8.5	1.5	
100/20	20	8.5	2.5	
100/22	22	8.5	3.0	
100/24	24	10.0	4.0	
100/26	26	10.5	5.0	
100/28	28	11.0	6.25	ab 26 cm mit zusätzlichem Seitengriff
100/30	30	12.0	7.5	dès 26 cm avec poignée additionnelle
100/32	32	13.0	9.5	from 26 cm with additional side handle
100/36	36	14.5	13.5	
100/40	40	16.0	18.5	



Stielkasserolle ¾ hoch

Casserole à manche ¾ hauteur

Saucepan ¾ height

No	Ø cm	H cm	Vol. l	
200/16	16	11.0	2.0	
200/18	18	12.5	3.0	
200/20	20	13.5	4.0	
200/22	22	14.5	5.0	
200/24	24	15.5	6.0	
200/26	26	16.5	8.0	
200/28	28	18.0	11.0	ab 26 cm mit zusätzlichem Seitengriff
200/30	30	19.0	12.5	dès 26 cm avec poignée additionnelle
200/32	32	20.0	15.0	from 26 cm with additional side handle
200/36	36	22.0	21.0	
200/40	40	25.0	29.5	
200/44	44	26.0	38.0	



Kasserolle nieder

Casserole basse

Casserole low

No	Ø cm	H cm	Vol. l
300/16	16	8.5	1.0
300/18	18	8.5	1.5
300/20	20	8.5	2.25
300/22	22	8.5	3.0
300/24	24	10.0	4.0
300/26	26	10.5	5.0
300/28	28	11.0	6.25
300/30	30	12.0	7.5
300/32	32	13.0	9.5
300/36	36	14.5	13.5
300/40	40	16.0	18.5



Fleischtopf ¾ hoch
Casserole ¾ hauteur
Meatpot ¾ height

No	Ø cm	H cm	Vol. l
400/16	16	11.0	2.0
400/18	18	12.5	3.0
400/20	20	13.5	4.0
400/22	22	14.5	5.0
400/24	24	15.5	6.0
400/26	26	16.5	8.0
400/28	28	18.0	11.0
400/30	30	19.0	12.5
400/32	32	20.0	15.0
400/36	36	22.0	21.0
400/40	40	25.0	29.5
400/44	44	26.0	38.0



Bouillonkessel hoch
Marmite à bouillon haute
Stockpot high

No	Ø cm	H cm	Vol. l
500/22	22	19.0	7.0
500/24	24	22.0	9.0
500/26	26	26.0	12.0
500/28	28	28.0	17.0
500/30	30	31.0	20.0
500/32	32	33.0	25.0
500/36	36	37.0	35.0
500/40	40	41.0	48.0
500/44	44	45.0	65.0



Bratpfanne
Poêle à frire
Frying pan

No	Ø cm	H cm
600/15/20	20	4.0
600/18/24	24	5.5
600/20/28	28	5.5
600/24/32	32	6.5
600/30/36	36	7.0
600/32/40	40	7.2



Sauteuse
Sauteuse
Saute pan

No	Ø cm	H cm	Vol. l
700/18	18	7.7	1.5
700/20	20	7.7	1.8
700/24	24	8.5	3.0
700/26	26	9.9	4.0



Deckel
Couvercle
Lid

No	Ø cm
00/14	14
00/16	16
00/18	18
00/20	20
00/22	22
00/24	24
00/26	26
00/28	28
00/30	30
00/32	32
00/36	36
00/40	40
00/44	44



Rôtissoire
mit Wärmeleitboden, mit festen Griffen
Rôtissoire
avec fond à conduction thermique et poignées fixes
Roaster
with thermic base, with fixed handles

Nr. No No	Masse innen Mesures intérieures Internal dimensions	Masse aussen Mesures extérieures External dimensions
48/30/9	48 x 30 x 9 cm	54 x 31 x 16 cm
60/48/9	60 x 48 x 9 cm	66 x 49 x 16 cm



Braisière
mit Wärmeleitboden, mit Deckel und beweglichen Griffen
Braisière
avec fond à conduction thermique, couvercle et poignées mobiles
Braisière
with thermic base, with lid, with movable handles

Nr. No No	Masse innen Mesures intérieures Internal dimensions	Masse aussen Mesures extérieures External dimensions
48/30/19	48 x 30 x 19 cm	54 x 32 x 20 cm
60/48/19	60 x 48 x 19 cm	66 x 50 x 20 cm



Fischkessel
mit Wärmeleitboden, Siebeinsatz und Deckel
Poissonnière
avec fond à conduction thermique, passoire amovible et couvercle
Fish poacher
with thermic base, poaching insert and lid

Nr. No No	Masse innen Mesures intérieures Internal dimensions	Masse aussen Mesures extérieures External dimensions
47/17/12	47 x 17 x 12 cm	52 x 18 x 17 cm
70/23/15	70 x 23 x 15 cm	75 x 24 x 20 cm

SWISS HOTEL

Aus hochwertigem Chromnickelstahl 1.4301 in 1.0 mm Materialstärke, mit bordiertem Rand, massiven Beschlägen und dickem, mehrschichtigem Wärmeleitboden.

En acier inoxydable haute qualité 1.4301, matériel 1.0 mm, bord bordé, avec ferrures massives et fond à conduction thermique multicouches.

Made of high quality stainless steel 1.4301, thickness of material 1.0 mm, with banded rim, with solid handles and thick multilayer thermic base.



Stielkasserolle nieder
Casserole à manche basse
Saucepan low

No	Ø cm	H cm	Vol. l	
4950/18	18	9.0	2.0	
4950/20	20	9.5	2.5	ab 26 cm mit zusätzlichem Seitengriff
4950/22	22	10.5	3.5	dès 26 cm avec poignée additionnelle
4950/24	24	11.5	5.0	
4950/26	26	12.5	6.5	from 26 cm with additional side handle
4950/30	30	13.0	7.5	



Stielkasserolle ¾ hoch
Casserole à manche ¾ hauteur
Saucepan ¾ height

No	Ø cm	H cm	Vol. l	
4960/18	18	13.0	3.0	
4960/20	20	14.0	4.0	ab 26 cm mit zusätzlichem Seitengriff
4960/22	22	15.0	5.0	dès 26 cm avec poignée additionnelle
4960/24	24	16.0	6.5	
4960/26	26	17.0	8.0	from 26 cm with additional side handle
4960/30	30	19.0	12.0	



Kasserolle nieder
Casserole basse
Casserole low

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4970/24	24	11.5	5.0
4970/26	26	12.5	6.5
4970/30	30	13.0	7.5



Fleischtopf ¾ hoch
Casserole ¾ hauteur
Meatpot ¾ height

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4980/18	18	13.0	3.0
4980/20	20	14.0	4.0
4980/22	22	15.0	5.0
4980/24	24	16.0	6.5
4980/26	26	17.0	8.0
4980/30	30	19.0	12.0



Bouillonkessel hoch
Marmite à bouillon haute
Stockpot high

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4990/20	20	19.0	5.5
4990/22	22	21.0	7.0
4990/24	24	23.0	9.0
4990/26	26	26.0	12.0
4990/30	30	31.0	20.0



Sauteuse
Sauteuse
Saute pan

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4993/18	18	7.7	1.5
4993/20	20	7.7	1.8
4993/24	24	8.7	3.0
4993/26	26	9.7	4.0
4993/32	32	8.4	5.0



Deckel
Couvercle
Lid

No	Ø cm
00/18	18
00/20	20
00/22	22
00/24	24
00/26	26
00/30	30
00/32	32

ZUBEHÖR ÉQUIPEMENT EQUIPMENT



Deckel
Couvercle
Lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1026	26		

Aufsatz
Panier
Insert

4997/26	26	11.0	5.0
---------	----	------	-----

Kessel mit Henkel
Chaudron avec anse
Pot with handle

4996/26	26	26.0	12.0
---------	----	------	------



Milchkessel
mit Deckel
Bidon à lait
avec couvercle
Milk can
with lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1914	14	16.0	2.0
1916	16	18.0	3.0
1918M	18	20.0	5.0



Kellentopf
Pot à utensiles
Pot for kitchen tools

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1814	14	18.0	2.5



Kompost- und Allzweckeimer
für 5 l Kompostbeutel, kombinierbar mit jedem Deckel Ø 18 cm
Seau à compost et multi-usage
pour sacs à compost de 5 l, combinable avec n'importe quel couvercle de Ø 18 cm
Compost and all-purpose bin
for 5 l compost bags, may be combined with any Ø 18 cm lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1718 neu	18	20.0	5.0



Bain-Marie
mit Wärmeleitboden und Stiel

Bain-Marie
avec fond à conduction thermique et manche

Bain-Marie
with thermic base and long handle

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4994/14	14	16.0	2.5
4994/16	16	18.0	3.0
4994/18	18	20.0	5.0
4994/22	22	21.0	7.5



Bain-Marie
mit Henkel

Bain-Marie
avec anse

Bain-Marie
with handle

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4995/14	14	16.0	2.5
4995/16	16	18.0	3.0
4995/18	18	20.0	5.0



Mesurentopf
mit 100-g-Einteilung

Pot à mesure
avec graduation de 100 g

Measuring jug
with 100 g graduation

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1801	11	13.0	1.0
1802	14	16.0	2.0



Milchtopf
mit Mehrschicht-Wärmeleitboden und 100-g-Einteilung

Bidon à lait
avec fond à conduction thermique, à graduation de 100 g

Milkpot
with multilayer thermic base and 100 g graduation

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1803	11	13.5	1.0
1804	14	16.5	2.0

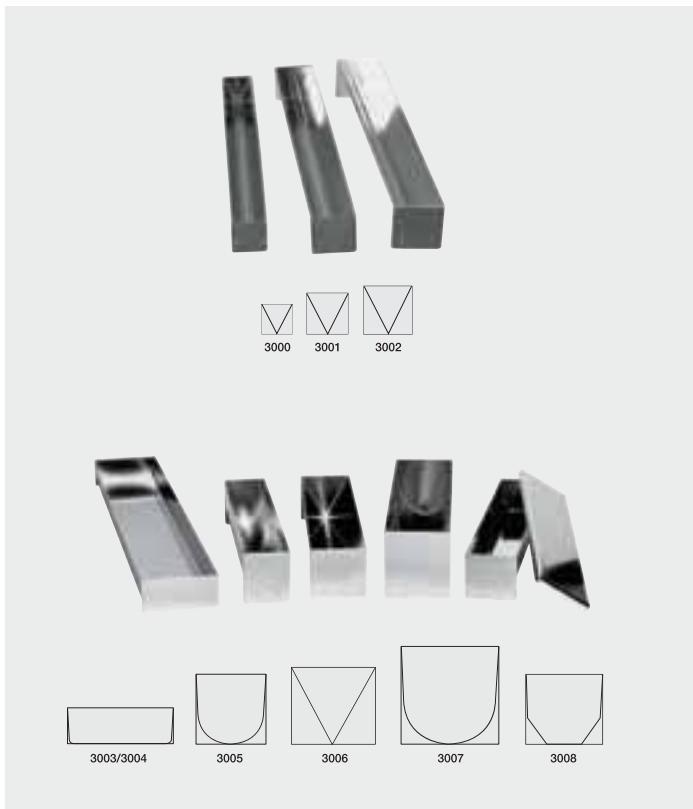


Allzweckkrug
mit Deckel

Cruche multiusages
avec couvercle

General purpose jug
with lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1815	11	17.0	1.5
1820	11	20.0	2.0



Terrinen- und Parfaitformen

Formes pour terrines et parfaits

Moulds for terrines and parfaits

Nr. No No	Masse aussen Mesures extérieures External dimensions		Inhalt l Conten. l Capacity l
3000	290 × 22 × 22 mm	Dreieck-Form klein	0.06
3001	290 × 30 × 30 mm	Dreieck-Form klein	0.10
3002	290 × 34 × 34 mm	Dreieck-Form klein	0.15
3003	300 × 80 × 35 mm	flache Form	0.65
3004	500 × 80 × 35 mm	flache Form	1.10
3005	300 × 50 × 50 mm	halbrunde Form	0.45
3006	300 × 60 × 55 mm	Dreieck-Form	0.45
3007	300 × 70 × 71 mm	halbrunde Form	1.00
3008	300 × 55 × 50 mm	Trapez-Form	0.45
3105	Deckel zu / couvercle pour / lid for 3005		
3106	Deckel zu / couvercle pour / lid for 3006		
3107	Deckel zu / couvercle pour / lid for 3007		
3108	Deckel zu / couvercle pour / lid for 3008		



Timbal-/Dariol-Form

Forme pour timbal et dariol

Mould for timbal and dariol

No	Ø cm	H cm	Vol. l
3064	6.4/3.5	4.8	0.08



Anrichtform

mit Antihaftbeschichtung, halbkugelförmig

Plat pour servir

avec revêtement antiadhésif, forme hémisphérique

Serving mould

with non-stick coating, hemispherical

wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4000	8	4.0	0.125
4001	10	5.0	0.250



Anrichtform

mit Antihaftbeschichtung, kegelstumpfförmig

Plat pour servir

avec revêtement antiadhésif, forme tronconique

Serving mould

with non-stick coating, truncated cone shape

wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4002	8	3.2	0.125



Pastaeinsatz ¼
Panier à pâtes ¼
Pasta insert ¼

No **zu/pour/to Ø cm**

401/36/40 36* + 40

passend zu / s'adapte à / suitable for: 400/36* + 400/40

* Hinweis: bei Ø 36 cm nur 3 Pastaeinsätze gleichzeitig absenkbar

* Remarque: avec Ø 36 cm, seulement 3 paniers à pâtes abaissables simultanément

* Note: Only 3 pasta inserts can be used at the same time in the Ø 36 cm model



Pastaeinsatz
Panier à pâtes
Pasta insert

No **Ø cm**

4998/22 22

passend zu/s'adapte à/suitable for: Art. No. 500/22 + 4990/22 + 49522

4998/24 24

passend zu/s'adapte à/suitable for: Art. No. 500/24 + 4990/24 + 49524

4998/30 30

passend zu/s'adapte à/suitable for: Art. No. 500/30 + 4990/30



Knöpfli-/Spätzlisieb

aus Edelstahl, spülmaschinenfest

Tamis à knöpfli/spätzli

en acier inoxydable, lavable au lave-vaisselle

Traditional Swiss Knöpfli/Spätzli Sieve

made of stainless steel, dishwasher-proof

No **Ø cm**

1120/22 neu 22

1120/32 neu 32

WOK

Für Herdplatte

Wok aus hochwertigem Edelstahl 18/10, innen rund geformt mit dickem, mehrschichtigem Wärmeleitboden für alle Herdarten geeignet (Gas, Elektro, Ceran und Induktion).

Für Mulde

Wok mit Rundboden aus hochwertigem Edelstahl, mehrschichtiger Materialaufbau, verwendbar für Induktions-Wok-Mulden oder Gasherde mit passendem Aufsatz.

Pour plaque de cuisson

Wok en acier inoxydable haute qualité 18/10, forme ronde à l'intérieur avec fond à conduction thermique épais, multicouches, convient pour tous les types de cuisinières (gaz, électrique, vitrocéramique et induction).

Pour cuvette

Wok à fond bombé en acier inoxydable haute qualité, structure multicouches, s'adapte aux Woks à induction avec cuvette ou gazinières avec embout adapté.

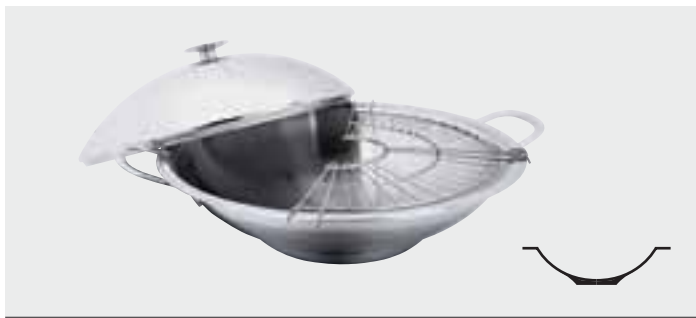
For hot-plates

Wok made from high-quality 18/10 stainless steel, round inside with a thick, multi-layer, heat conductive base suitable for all heat sources (gas, electric, ceran and induction).

For wok built-in hob

Wok with rounded bottom in high quality stainless steel with multi-ply structure, suitable for induction Wok moulds or gas cookers with appropriate top.





WOK mit Deckel und Abtropfgitter

in Edelstahl 18/10

WOK avec couvercle et grille

en acier inoxydable 18/10

WOK with lid and grid

in stainless steel 18/10

für Herdplatte
pour plaque de cuisson
for hot-plates

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1636	36	9.5	6.0



WOK mit Deckel

in Edelstahl 18/10

WOK avec couvercle

en acier inoxydable 18/10

WOK with lid

in stainless steel 18/10

für Herdplatte
pour plaque de cuisson
for hot-plates

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1634 <small>neu</small>	24	8.0	1.7



WOK

mit Gegengriff

WOK

avec poignée additionnelle

WOK

with additional side handle



für Mulde
pour cuvette
for wok built-in hob

No	Ø cm	H cm	Vol. l
910/36	36	10.5	6.0



Deckel flach

in Edelstahl 18/10

Couvercle plat

en acier inoxydable 18/10

Lid flat

in stainless steel 18/10

No	Ø cm
980/36	36



Deckel bombiert

in Edelstahl 18/10

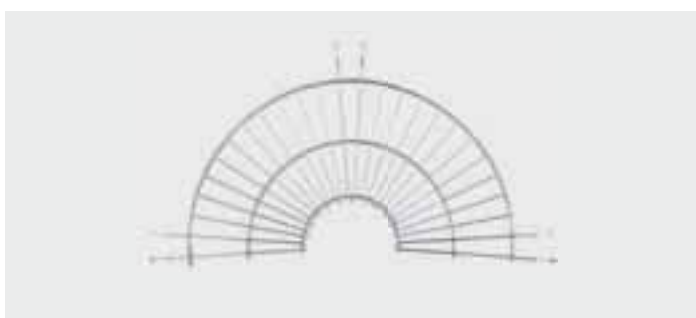
Couvercle bombé

en acier inoxydable 18/10

Lid rounded

in stainless steel 18/10

No	Ø cm
985/36	36



Abtropfgitter

in Edelstahl 18/10

Grille

en acier inoxydable 18/10

Grid

in stainless steel 18/10

No	Ø cm
990/36	36

TITAN

Bratpfannen aus hochwertigem Chromnickelstahl, mit äusserst widerstandsfähiger Spezialbeschichtung, mehrschichtigem Wärmeleitboden und massiv, verschraubten Noser-Stielen, Wiederbeschichtung möglich.

Poêles à frire en acier inoxydable haute qualité, à revêtement spécial et très résistant, fond à conduction thermique, multicouches et manches Noser massifs, vissés. Rechapage possible.

Frying pans made of high quality stainless steel, specially and extremely resistant non-stick coating, multilayer thermic base and Noser solid, screw-on handles. These pans can be re-coated.



Bratpfanne
mit Antihaftbeschichtung
Poêle à frire
avec revêtement antiadhésif
Frying pan
with non-stick coating

wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm
690/15/20	20	4.0
690/18/24	24	5.5
690/20/28	28	5.5
690/24/32	32	6.5



Bratpfanne hoch
mit Antihaftbeschichtung
Poêle à frire haute
avec revêtement antiadhésif
Frying pan high
with non-stick coating

wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm
695/18/24	24	7.0
695/20/28	28	9.0



Bratpfanne hoch
mit Antihaftbeschichtung
Poêle à frire haute
avec revêtement antiadhésif
Frying pan high
with non-stick coating

wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm
665/18/24	24	7.0
665/20/28	28	9.0



Bratpfanne
mit Antihaftbeschichtung
Poêle à frire
avec revêtement antiadhésif
Frying pan
with non-stick coating

wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm
7920	20	3.5
7924	24	4.0
7926	26	4.0

TITAN «RÖSTI»

Massive Bratpfannen aus Eisenblech, innen mit hochwertiger Antihafbeschichtung, aussen mit anthrazitfarbener Spezialbeschichtung für saubere und einfache Reinigung. Wiederbeschichtung möglich.

Poêles à frire en tôle de fer, revêtement antiadhésif spécial à l'intérieur, revêtement anthracite à l'extérieur pour un nettoyage net et facile. Possibilité de refaire le revêtement.

Heavy duty frying pans made of sheet iron, specially and extremely resistant non-stick coating on the inside, anthracite coating on the outside for easy and effective cleaning. Recoating is possible.



Mini-WOK

mit Antihafbeschichtung

Mini-WOK

avec revêtement antiadhésif

Mini-WOK

with non-stick coating

wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm	Vol. l
6914 neu	14	4.0	0.475



Röstipfännchen

mit Antihafbeschichtung

Poêle à frire «Rösti»

avec revêtement antiadhésif

Frying pan for «Rösti»

with non-stick coating

wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm
6918	18	3.5



Röstipfanne

mit Antihafbeschichtung

Poêle à frire «Rösti»

avec revêtement antiadhésif

Frying pan for «Rösti»

with non-stick coating

wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm
6924	24	5.0
6928	28	5.3

INDUC-CONTROL

Die Bratpfannen Induc-Control werden aus hochwertigem Edelstahl 18/10 hergestellt. Sie verfügen über einen dicken, mehrschichtigen Wärmeleitboden mit einer Spezial-Inox-Legierung und sind für alle Induktions-Kochfelder bestens geeignet. Die Spezial-Inox-Legierung mit integriertem, aktivem Überhitzungsschutz schützt die hochwertige Antihafbeschichtung vor einer Überhitzung über 250°C. Die ergonomisch geformten Noser-Stiele sind massiv, verschraubt und garantieren ein gutes Handling. Die Bratpfannen Induc-Control können wiederbeschichtet werden.

Les poêles à frire Induc-Control sont fabriquées à partir d'acier inoxydable 18/10 de haute qualité. Leurs fonds épais à conduction thermique multicouche sont en alliage Inox spécial, et sont particulièrement adaptés à toutes les plaques à induction. L'alliage Inox spécial avec protection active de surchauffe intégrée, protège le revêtement antiadhésif de haute qualité contre les surchauffes de plus de 250°C. Les manches Noser massifs, vissés sont ergonomiques et assurent un maniement agréable. Il est possible de refaire le revêtement antiadhésif des poêles à frire Induc-Control.

The Induc-Control frying pans are made from high quality 18/10 stainless steel. They have a thick, multilayer thermic base with a special Inox alloy and are perfectly suited for all induction hobs. The special Inox alloy with integrated, activated overheating protection protects the high quality non-stick coating against overheating about 250°C. The ergonomically shaped Noser handles are solid, screwed-on, guaranteeing good handling. The Induc-Control frying pans can be recoated.



Bratpfanne
mit Antihafbeschichtung
Poêle à frire
avec revêtement antiadhésif
Frying pan
with non-stick coating

wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

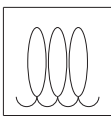
No	Ø cm	H cm
990/15/20	20	4.0
990/18/24	24	5.5
990/20/28	28	5.5
990/24/32	32	6.5



Bratpfanne hoch
mit Antihafbeschichtung
Poêle à frire haute
avec revêtement antiadhésif
Frying pan high
with non-stick coating

wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm
995/18/24	24	7.0
995/20/28	28	9.0



Induction

Der Überhitzungsschutz funktioniert nur auf Induktions-Kochfeldern.
La protection de surchauffe fonctionne uniquement sur les plaques à induction.
Overheating protection only works on induction hobs.

BLACK STEEL

Aus hochwertigem Carbonstahl, ideal zum scharfen Anbraten von Fleisch, für knuspriges Braten von Röstli und Bratkartoffeln. Gut geeignet zum Flambieren und Gratinieren unter dem Salamander und dank Gussstiel auch im Backofen verwendbar. Der neu entwickelte massive und ergonomische Stiel aus Stahlguss gewährleistet ein gutes Handling.

En acier carbone haut de gamme, convient parfaitement pour faire revenir la viande ou préparer des röstli croustillants ou des pommes sautées. Également appropriée pour faire flamber ou gratiner des aliments sous la salamandre et, grâce au manche en fonte, peut être utilisée dans le four. Le nouveau manche ergonomique massif en acier moulé garantit une bonne prise.

Made from high-quality carbon steel, ideal for searing meat, for crispy Röstli and fried potatoes. Also suitable for the preparation of flambé dishes and gratins under the salamander grill. As the handle is made from cast steel these pans also be used in the oven. The newly developed, ergonomically designed cast steel handle ensures that this pan is easy to move and manipulate.



Lyonerpfanne
Poêle Lyonnaise
Lyons pan

No	Ø cm	H cm
6820	20	5.2
6824	24	5.5
6828	28	6.0
6832	32	7.0



Rôtissoire
Eisen schwarz, mit festen Griffen
Rôtissoire
fer noir, avec poignées fixes
Roaster
iron black, with fixed handles

Nr.	Masse innen	Masse aussen
No	Mesures intérieures	Mesures extérieures
No	Internal dimensions	External dimensions
848/30/8	48 x 30 x 8 cm	52 x 31 x 13 cm
860/48/9	60 x 48 x 9 cm	64.5 x 48.5 x 13 cm

FUTURA

Aus hochwertigem Edelstahl, mehrschichtiger Materialaufbau mit Aluminiumkern, äusserst schnelle und gleichmässige Wärmeaufnahme und -verteilung, auch an den Seitenwänden, handlich und leicht, einfach zu reinigen, mit ergonomischen Noser-Stielen.

En acier inoxydable haute qualité, structure de matériel multicouches avec noyau en aluminium, répartition thermique régulière et rapide même sur les côtés, léger, facile à manier et à nettoyer, avec manches Noser ergonomiques.

Made from high quality stainless steel, multi-ply material structure with aluminum core, extreme fast and equally distributed heat conduction, even on the side walls, handy, light weight and easy to clean, with ergonomic Noser handles.



Saucenpfännchen
Casserole à sauces
Saucepan



No	Ø cm	H cm	Vol. l
91011	11	5.5	0.4
1011	11		



Sauteuse
Sauteuse
Saute pan



No	Ø cm	H cm	Vol. l
91016	16	6.5	0.9
91018	18	6.5	1.3
91020	20	7.5	1.8
91024	24	8.5	3.0
91026	26	9.0	3.7



Bratpfanne
Poêle à frire
Frying pan



No	Ø cm	H cm
91720	20	3.8
91724	24	5.0
91728	28	5.0
91732	32	5.5



Bratpfanne
mit Antihftbeschichtung

Poêle à frire
avec revêtement antiadhésif

Frying pan
with non-stick coating



wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm
91920	20	3.8
91924	24	5.0
91928	28	5.0
91932	32	5.5



Bratpfanne hoch
mit Antihftbeschichtung

Poêle à frire haute
avec revêtement antiadhésif

Frying pan high
with non-stick coating



wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm
95924 <small>neu</small>	24	6.5
95928 <small>neu</small>	28	8.5

GUSTO

Aus hochwertigem Edelstahl, mehrschichtiger Materialaufbau mit Aluminiumkern, äusserst schnelle und gleichmässige Wärmeaufnahme und -verteilung, auch an den Seitenwänden, handlich und leicht, einfach zu reinigen, mit ergonomischen Stielen.

En acier inoxydable haute qualité, structure de matériel multicouches avec noyau en aluminium, répartition thermique régulière et rapide même sur les côtés, léger, facile à manier et à nettoyer, avec manches ergonomiques.

Made from high quality stainless steel, multi-ply material structure with aluminum core, extreme fast and equally distributed heat conduction, even on the side walls, handy, light weight and easy to clean, with ergonomic handles.



Sauteuse
Sauteuse
Saute pan



No	Ø cm	H cm	Vol. l
310/14	14	5.5	0.7
310/16	16	6.5	1.0
310/18	18	7.0	1.3
310/20	20	7.5	1.5
310/24	24	8.5	2.75
310/26	26	9.0	3.5



Sauteuse
mit Antihftbeschichtung
Sauteuse
avec revêtement antiadhésif
Saute pan
with non-stick coating



wiederbeschichtbar
revêtement renouvelable
re-coatable

No	Ø cm	H cm	Vol. l
320/14	14	5.5	0.7
320/16	16	6.5	1.0
320/18	18	7.0	1.3
320/20	20	7.5	1.5
320/24	24	8.5	2.75
320/26	26	9.0	3.5



Stielkasserolle nieder
Casserole à manche basse
Saucepan low



No	Ø cm	H cm	Vol. l
311/16	16	8.0	1.5
311/18	18	8.5	2.0
311/20	20	8.5	2.5
311/22	22	9.5	3.25



Stielkasserolle ¾ hoch
Casserole à manche ¾ hauteur
Saucepan ¾ height



No	Ø cm	H cm	Vol. l
312/16	16	10.5	2.0
312/18	18	12.0	3.0
312/20	20	13.0	4.0
312/22	22	13.5	5.0



Kasserolle nieder
Casserole basse
Casserole low



No	Ø cm	H cm	Vol. l
313/24	24	9.5	4.25
313/28	28	10.5	6.5
313/32	32	12.5	10.0



Fleischtopf ¾ hoch
Casserole ¾ hauteur
Meatpot ¾ height



No	Ø cm	H cm	Vol. l
314/24	24	14.5	6.5
314/28	28	16.5	10.0
314/32	32	20.0	16.0



Deckel
Couvercle
Lid

No	Ø cm
00/14	14
00/16	16
00/18	18
00/20	20
00/22	22
00/24	24
00/28	28
00/32	32

PROFI

Aus hochwertigem Chromnickelstahl 1.4301 in 0.8 mm Materialstärke, mit Schüttrand, massiven Beschlägen und dickem, mehrschichtigem Wärmeleitboden.

En acier inoxydable haute qualité 1.4301 matériel 0.8 mm, avec bord de verse, ferrures massives et fond à conduction thermique multicouches.

Made from high quality stainless steel 1.4301, thickness of material 0.8 mm, with pouring rim, with solid handles and thick multilayer thermic base.



Stielkasserolle
Casserole à manche
Saucepan

No	Ø cm	H cm	Vol. l
49116	16	8.0	1.5
49118	18	9.0	2.0
49120	20	9.5	2.5
49124	24	11.5	5.0



Kochtopf halbhoch
Casserole mi-haute
Deep sided casserole

No	Ø cm	H cm	Vol. l
49418	18	13.0	3.0
49420	20	14.0	4.0
49422	22	15.0	5.0
49424	24	16.0	6.5



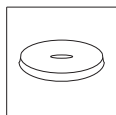
Kochtopf hoch
Marmite haute
Stockpot high

No	Ø cm	H cm	Vol. l
49522	22	21.0	7.5
49524	24	23.0	10.0
49528	28	31.0	18.5

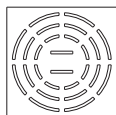


Deckel
Couvercle
Lid

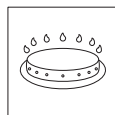
No	Ø cm
00/16	16
00/18	18
00/20	20
00/22	22
00/24	24
00/28	28



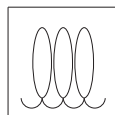
Electro



Ceran®



Gas



Induction

Sämtliches Kochgeschirr ist für alle Herdarten geeignet.
 Toutes les batteries de cuisine sont appropriées à tous les types de cuisinières.
 All cooking utensils are suitable for all types of hobs.

Gültig ab 1.8.2014
 Modelländerungen bleiben vorbehalten

Valable dès le 1.8.2014
 Sous réserve de changement des modèles

Valid as of 1.8.2014
 Models are subject to changes

10 Jahre Garantie für Material- und Fabrikationsfehler.

Ausgeschlossen sind unsachgemässe Behandlung, Überhitzung und durch den Gebrauch bedingter Materialabtrag.

10 ans de garantie sur les défauts de fabrication et de matériel.

Ceci exclut une manutention abusive, le surchauffage et l'usure normale due à l'usage.

10 year guarantee on defects in materials and workmanship.

Excludes damage due to misuse, overheating and normal wear and tear.

Verkauf/Vente/Sale

NOSER-INOX

 Schweizer Produkt. Produit suisse. A Swiss product.



Noser-Inox AG
 CH-5452 Oberrohrdorf

Fon +41 56 496 45 12
 Fax +41 56 496 58 66

www.noser-inox.com
 info@noser-inox.com