

NOSER-INOX

 Schweizer Produkt. Produit suisse. A Swiss product.



Profi

PROFI

PROFESSIONELL, ROBUST, BESTÄNDIG

Mit der Serie PROFi werden das Design und die hohen Ansprüche aus dem Gastrobereich für den Alltag vereint. Die breiten, leicht kantigen Griffe und der ergonomische Doppelrohrstiel, welche sich schon seit vielen Jahren im professionellen Bereich bewährt haben, kommen hier 1:1 zum Einsatz. Der dicke, mehrschichtige Wärmeleitboden sorgt für eine optimale Wärmeaufnahme, -verteilung und -speicherung. Der Schüttrand sorgt zudem für ein tropffreies Ausgießen. So fühlt sich der Hobbykoch oder -köchin wie ein Profi zu Hause!

- aus hochwertigem Edelstahl 18/10
- massiver, mehrschichtiger Wärmeleitboden
- pflegeleicht, aussen matt gebürstet
- breite Griffe für gutes Handling
- für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion
- hergestellt in der Schweiz

PROFESSIONNEL, ROBUSTE, RÉSISTANT

Avec la série PROFi, le design et les exigences poussées du secteur gastronomique se trouvent réunis pour un usage quotidien. Les larges poignées légèrement carrées et le manche ergonomique à double tube ont déjà fait leurs preuves dans le domaine professionnel depuis de nombreuses années. Le fond conducteur épais multi-couches assure une absorption, une répartition et un stockage optimaux de la chaleur. Le bord verseur permet en outre de verser le contenu sans faire de gouttes. Avec de tels outils de travail le cuisinier amateur apporte une touche de professionnalité dans sa cuisine!

- en acier inoxydable haute qualité 18/10
- fond à conduction thermique massif multicouches
- facile d'entretien, extérieur brossé mat
- poignées larges assurant une bonne maniabilité
- conviennent pour tous les types de cuisinières – aussi pour l'induction
- fabriqué en Suisse

PROFESSIONAL, ROBUST, DURABLE

The PROFi series combines the design and high demands of the restaurant industry with daily life. The wide, slightly angular side handles and the ergonomic twin-tube long handles, which have proven themselves in professional use for many years, are used here as well. The thick, multilayer thermic base provides for optimal heat absorption, distribution and storage. Moreover, the pouring rim ensures drip-free pouring. It will make any hobby chef feel like a professional!

- in high quality 18/10 stainless steel
- solid, multilayer thermic base
- easy to clean, brushed matt exterior
- wide grips for good handling
- suitable for all heat sources, including induction
- made in Switzerland



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



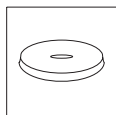
Pastaeinsatz
Panier à pâtes
Pasta insert

No	Ø cm
4998/22	22
passend zu/s' adapte à/suitable for: Art. No. 49522	
4998/24	24
passend zu/s' adapte à/suitable for: Art. No. 49524	

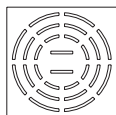


Deckel
Couvercle
Lid

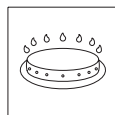
No	Ø cm
00/16	16
00/18	18
00/20	20
00/22	22
00/24	24
00/28	28



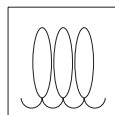
Electro



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

Garantie unbeschränkt für Material-/Fabrikationsfehler.
 Ausgeschlossen sind unsachgemässe Behandlung,
 Überhitzung und durch den Gebrauch bedingter Materialabtrag.

Garantie illimitée de qualité de matériel et de fabrication.
 Ceci exclut une manutention abusive, le surchauffage et l'usure
 normale due à l'usage.

Lifetime guarantee on 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