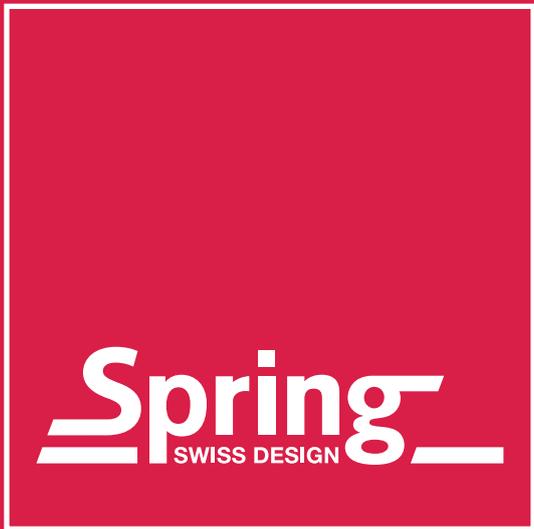




**Spring**  
SWISS DESIGN

[ KATALOG  
CATALOGUE  
2017/2018 ]



# 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 Gastronorm Chafing Dishes zum professionellen Kochen und Präsentieren. Bereits seit 1994 verwendet das Unternehmen bei seinen Kochgeschirrlinien induktionsfähiges Mehrschichtmaterial. Und mit der wiederbeschichtbaren Antihaf-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 Gastronorm 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.





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	17 - 21
Topfserie Cristal	23 - 27
Topfserie Finesse	29 - 31
Topfserie Complete	32 - 33
Topfserie Culinox	35 - 37
Topfserie Escale	38 - 39
Bratpfanne Vulcano Classic	44 - 45
Bratpfanne Vulcano Ceraplus	46 - 47
Bratpfanne Vulcano Cut Resist	48 - 49
Bratpfanne Vulcano Aluminium Induktion Vulcano Aluminium Induktion White Ceramic	50 - 53
Bratpfanne Vulcano Aluminium Mini Line	54 - 57
Bratpfanne Brigade Premium	58 - 59
Bratpfanne Intensive	60 - 61
Wok	62 - 65
Spring Grips	66 - 69
Spring Cleaner	70 - 71

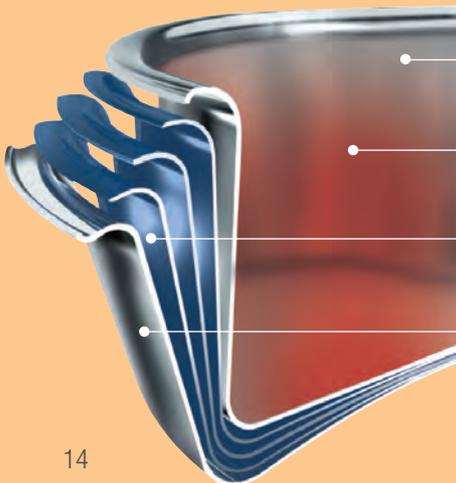
TABLE TOP COOKING	SEITE
Fondue Bourguignonne/Chinoise	74 - 77
Cheese Fondue	78 - 82
Fondue Accessories	83 - 86
Hot drinks	87
Wärmeplatte	88
Wine Coolers	89
Raclette <sup>2compact</sup>	92
Raclette <sup>4compact</sup>	93
Raclette <sup>2+</sup>	94 - 95
Raclette8	96 - 97
Raclette Accessoires	98 - 99
Raclette <sup>8FUN</sup>	100 - 101
PizzaRaclette6	102 - 105

FRONT COOKING	SEITE
Table Concept	110-113
Carving Station	114 - 115
Convertible Cooking System CCS	116 - 119
Induction Units	120 - 121

BUFFET SOLUTIONS	SEITE
Induktions-Chafing Dish CBS	124-131
Chafing Dish Advantage	132-137
Chafing Dish Rondo	138-139
Chafing Dish Rondo Renaissance	140 - 141
Chafing Dish Rondo Classic	142 - 143
Chafing Dish Rondo Advantage	144 - 145
Rondo Built-in	146 - 147
Rondo Configuration Table	148 - 149
Chafing Dish Eco	150 - 153
Eco Complete / Soup Tureens	154
Round Chafing Dish	155
Eco Configuration Table	156 - 157
Inserts / Water Pans	158 - 161
Caldor	162
Heating Units	163
Burners & Accessoires	164 - 165
Spring Fire	166 - 167



**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



**Sautoir mit Deckel**  
Sauté pan with lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
24 cm	2.7 L	6.0 cm	04 1542 06 24	7640113010119



**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 brushed stainless steel

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



**Dämpfaufsatz**  
**Steamer insert**

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16-20 cm	9.0 cm	04 1525 60 20	7640113010072



**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	<b>04 8554 60 32</b>	4052356005402
36 cm	22.4 L	22.0 cm	<b>04 8554 60 36</b>	4052356005426



**Fleisch-/Gemüsetopf ohne Deckel**  
**Deep casserole without lid**

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



**Deckel**  
**Lid**

Ø	Art.-Nr.	EAN
32 cm	<b>04 8550 61 32</b>	4052356005440
36 cm	<b>04 8550 61 36</b>	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.



**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
18 cm	2.0 L	8.0 cm	02 8550 06 18	7640113015893
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
18 cm	2.7 L	11.0 cm	02 8554 06 18	7640113016043
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
22 cm	6.5 L	17.0 cm	02 8558 06 22	4052356002449
24 cm	9.0 L	20.0 cm	02 8558 06 24	4052356002456

**Sautoir mit Deckel**  
Sauté pan with lid



Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
24 cm	2.7 L	6.0 cm	02 8542 06 24	7640113015855

**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
18 cm	2.0 L	8.0 cm	02 8551 06 18	7640113015961
20 cm	2.7 L	9.0 cm	02 8551 06 20	7640113015978

**Stielkasserolle hoch mit Deckel**  
Deep saucepan with lid



Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
18 cm	2.7 L	11.0 cm	02 8553 06 18	7640113016005



**Pasta-Set**

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

**Pasta set**

Pasta pot incl. insert and lid in high mirror polished stainless steel

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
22 cm	6.5 L	23.0 cm	02 8563 06 22	7640113016081



**Dämpfaufsatz  
Steamer insert**

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16–20 cm	9.0 cm	02 8525 60 20	7640113013318



**Milchtopf  
Milk pot**

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
14 cm	1.8 L	12.5 cm	02 8577 60 14	7640113016173



**Saucenwärmer-Garnitur  
Sauce warmer set**

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
10 cm	0.5 L	17.0 cm	02 8358 06 10	7640113012663



**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

[ 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



[ CRISTAL ]





## 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!



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

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

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

	<b>Stielkasserolle mit Deckel</b> Saucepan with lid	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
		16 cm	1.4 L	7.5 cm	<b>06 1551 06 16</b>	4052356002630
		18 cm	2.0 L	8.0 cm	<b>06 1551 06 18</b>	4052356005310
		20 cm	2.7 L	9.0 cm	<b>06 1551 06 20</b>	4052356005327

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

	<b>Sauteuse</b>	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
			20 cm	2.0 L	7.0 cm	<b>06 1566 60 20</b>

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



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



	Ø	Art.-Nr.	EAN
<b>Glasdeckel</b> <b>Glass lid</b>	30 cm	<b>06 8214 61 30</b>	4052356004580

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



	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
<b>Dämpfaufsatz</b> <b>Steamer insert</b>	16 - 20 cm	9.5 cm	<b>06 1525 60 20</b>	4052356005990



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



## COMPLETE

Der moderne Klassiker in futuristischem Gewand. Ein absolut hochwertiges Kochgeschirr, hochglänzend poliert für strahlenden Glanz in der heimischen Küche. Solide verschweißte und robuste Edelstahlgriffe halten jeder Belastung stand. Die perfekte Verbindung von Professionalität und formvollendetem Design.

The modern classic with a futuristic style. An absolutely high quality cookware, high gloss finished for a bright luminousness in your home. Solidly welded and robust stainless steel handles withstand every strain. The perfect connection between professionalism and elegant design.



[ COMPLETE ]

**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	05 8585 06 04	7640113012724





## 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
24 cm	5.2 cm	<b>07 1485 60 24</b>	4052356005013
28 cm	4.9 cm	<b>07 1485 60 28</b>	4052356004269

**Stielkasserolle nieder mit Deckel**  
Saucepan with lid



Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	7.5 cm	<b>07 1551 06 16</b>	4052356004214

**Stielkasserolle hoch mit Deckel**  
Deep saucepan with lid



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

**Fleischtopf mit Deckel**  
Deep casserole with lid



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

**Gourmettopf mit Deckel**  
Gourmet casserole with lid



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

**Sauteuse**



Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	2.0 L	7.0 cm	<b>07 1566 60 20</b>	4052356004221

[ CULINOX MINI ]

	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
<b>Mini-Fleischtopf</b> <b>Mini Deep casserole</b>	9.0 cm	0.35 L	4.8 cm	<b>07 1554 06 09</b>	4052356005877



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
<b>Mini-Stielkasserole</b> <b>Mini Saucepan</b>	9.0 cm	0.35 L	4.8 cm	<b>07 1551 60 09</b>	4052356005884



	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
<b>Mini-Bratpfanne</b> <b>Mini Frying pan</b>	12.0 cm	3.0 cm	<b>07 1485 60 12</b>	4052356005891



## ESCALE

Die Gusserie Escale von Spring eignet sich zum Braten, Kochen und Schmoren. Gusseisen nimmt die Hitze gleichmässig auf und verteilt sie auf den gesamten Topfkörper. Außerdem speichert das Material Gusseisen die Hitze optimal und hält somit Speisen auf dem warmen Buffet heiß. Die Serie Escale ist für alle Herdarten inklusive Induktion geeignet.

The cast iron Line Escale from Spring is suitable for roasting, cooking and stewing. Cast iron absorbs the heat evenly and spread it over the entire body of the casserole. Furthermore, the material cast iron saves the heat optimally and this keeps food warm on a hot buffet. The Escale Line is suitable for all types of stoves including induction.





**Bräter oval mit Deckel**  
Roaster oval with lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
31 cm	5.8 L	13.0 cm	12 1548 51 31	4052356005556



**Fleischtopf mit Deckel**  
Deep casserole with lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	2.8 L	10.5 cm	12 1554 51 20	4052356005518



**Fleischtopf mit Deckel**  
Deep casserole with lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
24 cm	4.7 L	12.0 cm	12 1554 51 24	4052356005532



**Bräter oval mit Deckel**  
Roaster oval with lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
31 cm	5.8 L	13.0 cm	12 1548 56 31	4052356005549



**Fleischtopf mit Deckel**  
Deep casserole with lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	2.8 L	10.5 cm	12 1554 56 20	4052356005501



**Fleischtopf mit Deckel**  
Deep casserole with lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
24 cm	4.7 L	12.0 cm	12 1554 56 24	4052356005525

KITCHENWARE  
PFANNEN

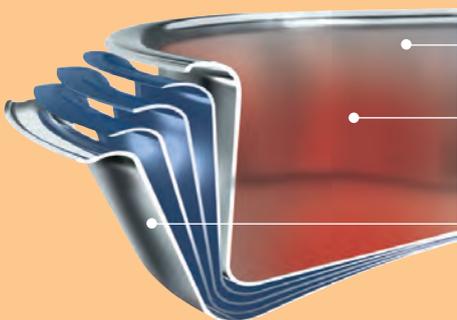








**5-Lagen-Mehrschichtmaterial**  
5-ply material



**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



**100% PFOA frei**  
100% PFOA free

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

# [ VULCANO CERAPLUS ]

In der Vulcano CeraPlus braten Sie Gemüse, Geschnetzeltes oder Bratkartoffeln schonend und kross an. Die Keramik-Antihftversiegelung 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-Antihftversiegelung**  
Ceramic non-stick coating



**Ergonomischer, wasserdichter Stiel**  
Ergonomic, waterproof handle



**Wiederbeschichtbar**  
Recoatable



**100% PFOA frei**  
100% PFOA free

	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
<b>Bratpfanne</b> 5-Lagen Mehrschichtmaterial Keramik-Antihaftversiegelung	20 cm	3.4 cm	14 8278 60 20	4052356000162
<b>Frying pan</b> 5-ply material	24 cm	4.2 cm	14 8278 60 24	4052356000179
Ceramic non-stick coating	28 cm	4.5 cm	14 8278 60 28	4052356000186
	32 cm	4.9 cm	14 8278 60 32	4052356002166



	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
<b>Bratpfanne XL hoch</b> 5-Lagen Mehrschichtmaterial Keramik-Antihaftversiegelung	24 cm	6.0 cm	14 8288 60 24	4052356002128
<b>Frying pan XL deep</b> 5-ply material	28 cm	7.0 cm	14 8288 60 28	4052356002135
Ceramic non-stick coating				



	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
<b>Servierpfanne XL hoch</b> 5-Lagen Mehrschichtmaterial Keramik-Antihaftversiegelung	28 cm	7.0 cm	14 8290 60 28	4052356002371
<b>Baking pan XL deep</b> 5-ply material				
Ceramic non-stick coating				



	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
<b>Grillpfanne</b> 5-Lagen Mehrschichtmaterial Keramik-Antihaftversiegelung	28 x 28 cm	2.5 cm	14 8298 60 28	4052356002647
<b>Grill pan</b> 5-ply material				
Ceramic non-stick coating				



	Ø		Art.-Nr.	EAN
<b>Glasdeckel</b> Deckelknopf aus Duroplast inkl. Lüftungsventil, backofenfest bis 220°C	20 cm	1	14 8488 61 20	4052356006027
<b>Glass lid</b> Knob made of thermoset material incl. pressure regulator, ovenproof up to 220°C	24 cm	1	14 8488 61 24	7640116145443
	28 cm	1	14 8488 61 28	7640116149052
	32 cm	2	14 8488 61 32	4052356006041

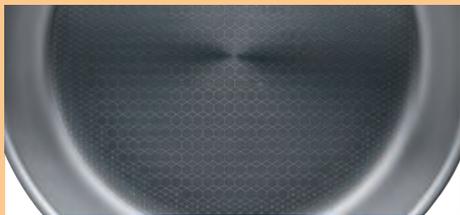
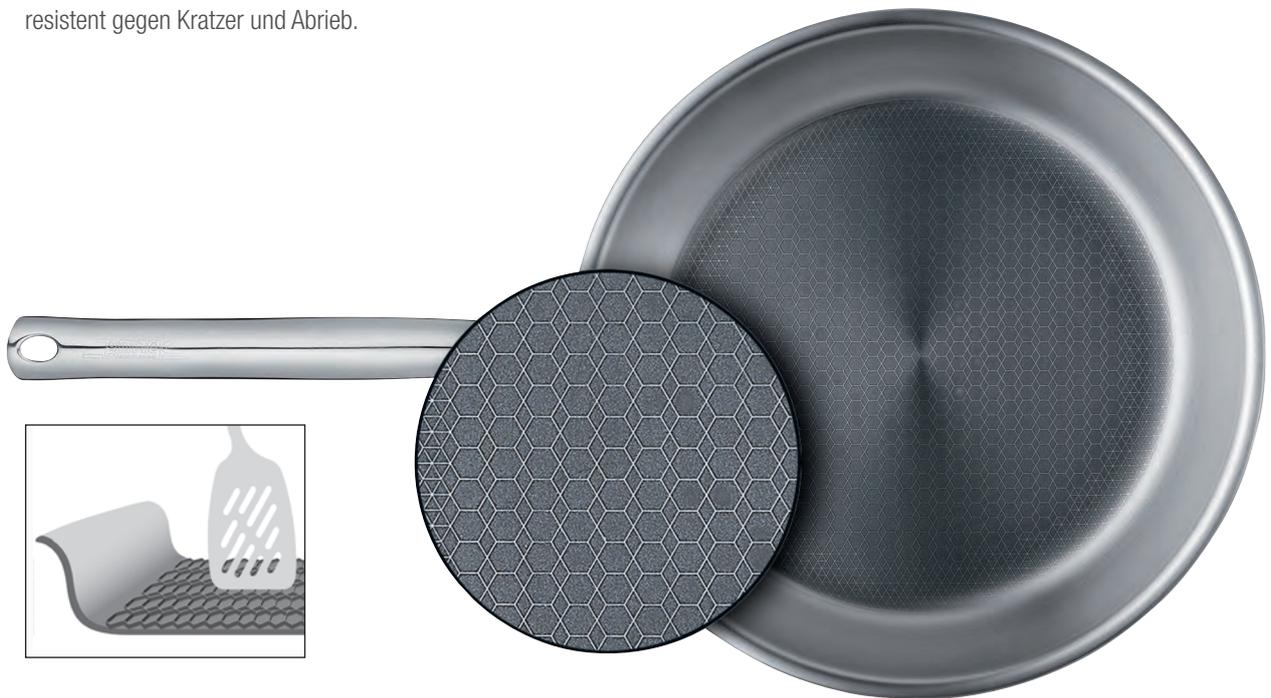


# [ VULCANO CUT RESIST ]

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 Antihafbeschichtung. 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 cated 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 Antihafbeschichtung mit Wabenstruktur**  
Vulcano non-stick coating with pattern protects



**Ergonomischer, wasserdichter Stiel**  
Ergonomic, waterproof handle



**5-Lagen-Mehrschichtmaterial**  
5-ply material



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

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



	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
<b>Servierpfanne XL hoch</b> 5-Lagen-Mehrschichtmaterial <b>Baking pan XL deep</b> 5-ply material	28 cm	7.0 cm	14 8499 60 28	4052356005938



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

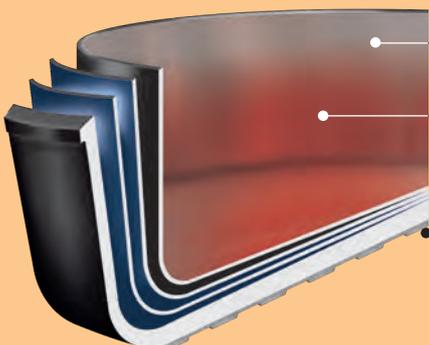


[ VULCANO ALUMINIUM  
INDUKTION ]



**ALU**

**Geschmiedetes Aluminium**  
Forged Aluminium



**Keramisch verstärkte Antihafbeschichtung**  
Ceramically reinforced non-stick coating

**Geschmiedeter Aluminium Pfannenkörper**  
Forged Aluminium Body

**Thermo - Induktionsboden**  
Thermoconductive bottom



INDUKTION  
INDUCTION



GLASKERAMIK  
CERAMIC



ELEKTRO  
ELECTRIC



GAS  
GAS

Geschmiedetes Aluminium oder die Gourmet Line GLI mit 5-Lagen-Mehrschichtmaterial?

Spring lässt Ihnen die Wahl. Bei der klassischen Aluminium-Pfanne werden in einem aufwendigen Schmiedeprozess Luft- und Gaseinschlüsse vollständig aus dem Aluminium entfernt. Das Metall leitet die Wärme optimal – für beste Bratergebnisse und eine energiesparende Zubereitung.

Weiteres Plus: Die Pfanne speichert die Hitze lange. Das ist besonders praktisch, wenn nicht die ganze Familie pünktlich zum Essen erscheint oder Sie beim rustikalen Essen mit Freunden die Pfanne einfach auf den Tisch stellen.

Oder Sie entscheiden sich für unsere Pfannen aus GLI-Mehrschichtmaterial, welche sich enorm schnell erhitzen lassen und sekundenschnell auf Temperaturveränderungen reagieren – ideal, wenn Sie auf einem Gas- oder Induktionsherd kochen. Das 5-Lagen-Mehrschichtmaterial macht die Pfanne zum Präzisionswerkzeug für alle, die ein neues Kochgefühl suchen. Unabhängig von der Art der Beschichtung sind alle unsere Pfannen für sämtliche Herdarten inklusive Induktion geeignet.

Forged aluminum or the Gourmet Line GLI with 5-layer multilayer material? Spring lets the choice to you. The classic aluminum pan is produced in a complex Forging process, where air and gas inclusions are completely removed from the aluminum.

The metal transfers the heat optimally - for the best frying results and an energy-saving preparation.

Another plus: The pan saves the heat for a long time. This is particularly convenient when the whole family does not appear on the same time for dinner or when you are enjoying a rustic dinner with friends, simply placing the pan on the table.

Or you can opt for our pans made of GLI multi-layer material, which can be heated very quickly and reacts in a matter of seconds to temperature changes - ideal if you cook on a gas or induction cooker. The 5-layer multi-layer material makes the pan to a precision tool for anyone looking for a new cooking sensation. Independently of the type of coating, all our pans are suitable for all types of cookers including induction.



**Classic oder Ceramic Hochleistungs-Beschichtung**  
Classic or Ceramic High Performance Coating



**Ergonomischer, wasserdichter Stiel**  
Ergonomic, waterproof handle



**Geschmiedeter Aluminium Pfannenkörper**  
Forged aluminum pan body



**100% PFOA frei**  
100% PFOA free

# VULCANO ALUMINIUM INDUKTION

Der geschmiedete Aluminium Körper verleiht dieser Bratpfanne die allerbesten Wärmeleit- und Speichereigenschaften. Aufgrund der hohen Hitzebeständigkeit der Antihaftversiegelung bis 250°C werden dieser Bratpfanne hervorragende Antihafteigenschaften attestiert. Dank dem Thermo Induktionsboden ist diese Bratpfanne auf allen Herdarten, inklusive Induktion einsetzbar. Der ergonomisch geformte Stiel ist präzise mit dem Pfannenkörper verschraubt.

The forged aluminum body grant this frying pan the very best thermal conductivity and storage characteristics. Due to the high heat resistance of the non-stick coating up to 250 ° C, this frying pan is certified with excellent non-stick coating attributes. Thanks to the Thermo-Induction bottom, this frying pan can be used on all types of stoves, including induction. The ergonomically shaped handle is precisely screwed to the body of the frying pan.



Bratpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Aluminium 3-fach Antihaftversiegelung	20 cm	4.0 cm	14 8051 60 20	4052356002906
<b>Frying pan</b> Aluminium, 3-layer non-stick coating				



Bratpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Aluminium 3-fach Antihaftversiegelung	24 cm	4.2 cm	14 8051 60 24	4052356002913
<b>Frying pan</b> Aluminium, 3-layer non-stick coating				



Bratpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Aluminium 3-fach Antihaftversiegelung	28 cm	4.5 cm	14 8051 60 28	4052356002920
<b>Frying pan</b> Aluminium, 3-layer non-stick coating				



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



VULCANO ALUMINIUM  
INDUKTION WHITE CERAMIC

Der geschmiedete Aluminium Körper verleiht dieser Bratpfanne die allerbesten Wärmeleit- und Speichereigenschaften. Aufgrund der hohen Hitzebeständigkeit der weissen keramischen Antihafversiegelung bis 400°C werden dieser Bratpfanne hervorragende Antihafteigenschaften attestiert. Dank dem Thermo Induktionsboden ist dies Bratpfanne auf allen Herdarten, inklusive Induktion einsetzbar. Der ergonomisch geformte Stiel ist präzise mit dem Pfannenkörper verschraubt.

The forged aluminum body grant this frying pan the very best thermal conductivity and storage characteristics. Due to the high heat resistance of the white ceramic non-stick coating up to 400°C, this frying pan is certified with excellent non-stick coating attributes. Thanks to the Thermo-Induction bottom, this frying pan can be used on all types of stoves, including induction. The ergonomically shaped handle is precisely screwed to the body of the frying pan.



Bratpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Aluminium Vulcano Ceramic Beschichtung <b>Frying pan</b> Aluminium, Ceramic non-stick coating	20 cm	4.0 cm	14 7851 60 20	4052356003408



Bratpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Aluminium Vulcano Ceramic Beschichtung <b>Frying pan</b> Aluminium, Ceramic non-stick coating	24 cm	4.2 cm	14 7851 60 24	4052356003415



Bratpfanne	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Aluminium Vulcano Ceramic Beschichtung <b>Frying pan</b> Aluminium, Ceramic non-stick coating	28 cm	4.5 cm	14 7851 60 28	4052356003422



# 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.



**Display Bratpfannen Mini Line**  
Aluminium  
12 Stück - je 2 Stück pro Farbe  
(blau, schwarz, grün, rot, orange, weiß)  
**Display Frying pan Mini Line**  
Aluminium  
12 pieces - each 2 pieces per color  
(blue, black, green, red, orange, white)

Ø  
14 cm

Art.-Nr.      EAN  
14 8068 99 12      4052356004016



VULCANO ALUMINIUM  
MINI LINE

	<p><b>Bratpfanne, blau</b> Aluminium 3-fach Antihftversiegelung <b>Frying pan, blue</b> Aluminium 3-layer non-stick coating</p>	Ø 14 cm	Höhe 3.3 cm	Art.-Nr. 14 8068 50 14	EAN 4052356002951
	<p><b>Bratpfanne, schwarz</b> Aluminium 3-fach Antihftversiegelung <b>Frying pan, black</b> Aluminium 3-layer non-stick coating</p>	Ø 14 cm	Höhe 3.3 cm	Art.-Nr. 14 8068 51 14	EAN 4052356002654
	<p><b>Bratpfanne, grün</b> Aluminium 3-fach Antihftversiegelung <b>Frying pan, green</b> Aluminium 3-layer non-stick coating</p>	Ø 14 cm	Höhe 3.3 cm	Art.-Nr. 14 8068 52 14	EAN 4052356002968
	<p><b>Bratpfanne, rot</b> Aluminium 3-fach Antihftversiegelung <b>Frying pan, red</b> Aluminium 3-layer non-stick coating</p>	Ø 14 cm	Höhe 3.3 cm	Art.-Nr. 14 8068 56 14	EAN 4052356002937
	<p><b>Bratpfanne, orange</b> Aluminium 3-fach Antihftversiegelung <b>Frying pan, orange</b> Aluminium 3-layer non-stick coating</p>	Ø 14 cm	Höhe 3.3 cm	Art.-Nr. 14 8068 57 14	EAN 4052356002975
	<p><b>Bratpfanne, weiß</b> Aluminium 3-fach Antihftversiegelung <b>Frying pan, white</b> Aluminium 3-layer non-stick coating</p>	Ø 14 cm	Höhe 3.3 cm	Art.-Nr. 14 8068 59 14	EAN 4052356002944

[ VULCANO ALUMINIUM  
MINI LINE ]

	<p><b>Bratpfanne</b> Aluminium 3-fach Antihaftversiegelung</p> <p><b>Frying pan</b> Aluminium 3-layer non-stick coating</p> <p>Ø 16 cm Höhe: 3.6 cm</p>	<p>Blau/blue</p> <p>Schwarz/black</p> <p>Grün/green</p> <p>Rot/red</p> <p>Orange</p> <p>Weiß/white</p>	<p><b>Art.-Nr.</b></p> <p><b>14 8068 50 16</b></p> <p><b>14 8068 51 16</b></p> <p><b>14 8068 52 16</b></p> <p><b>14 8068 56 16</b></p> <p><b>14 8068 57 16</b></p> <p><b>14 8068 59 16</b></p>	<p><b>EAN</b></p> <p>4052356003897</p> <p>4052356003903</p> <p>4052356003910</p> <p>4052356003927</p> <p>4052356003934</p> <p>4052356003941</p>
--	---	--	--	---

	<p><b>Bratpfanne</b> Aluminium 3-fach Antihaftversiegelung</p> <p><b>Frying pan</b> Aluminium 3-layer non-stick coating</p> <p>Ø 18 cm Höhe: 4.0 cm</p>	<p>Blau/blue</p> <p>Schwarz/black</p> <p>Grün/green</p> <p>Rot/red</p> <p>Orange</p> <p>Weiß/white</p>	<p><b>Art.-Nr.</b></p> <p><b>14 8068 50 18</b></p> <p><b>14 8068 51 18</b></p> <p><b>14 8068 52 18</b></p> <p><b>14 8068 56 18</b></p> <p><b>14 8068 57 18</b></p> <p><b>14 8068 59 18</b></p>	<p><b>EAN</b></p> <p>4052356004511</p> <p>4052356004528</p> <p>4052356004535</p> <p>4052356004542</p> <p>4052356004559</p> <p>4052356004566</p>
---	---	--	--	---

[ VULCANO MINI LINE  
CLASSIC ]

	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
<b>Mini Topf mit Glageckel, blau</b> <b>Mini Casserole with glass lid, blue</b>	12 cm	0.5 L	6.0 cm	<b>14 8064 50 12</b>	4052356005747



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
<b>Mini Topf mit Glageckel, schwarz</b> <b>Mini Casserole with glass lid, black</b>	12 cm	0.5 L	6.0 cm	<b>14 8064 51 12</b>	4052356005754



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
<b>Mini Topf mit Glageckel, grün</b> <b>Mini Casserole with glass lid, green</b>	12 cm	0.5 L	6.0 cm	<b>14 8064 52 12</b>	4052356005761



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
<b>Mini Topf mit Glageckel, rot</b> <b>Mini Casserole with glass lid, red</b>	12 cm	0.5 L	6.0 cm	<b>14 8064 56 12</b>	4052356005778



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
<b>Mini Topf mit Glageckel, orange</b> <b>Mini Casserole with glass lid, orange</b>	12 cm	0.5 L	6.0 cm	<b>14 8064 57 12</b>	4052356005785



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
<b>Mini Topf mit Glageckel, weiß</b> <b>Mini Casserole with glass lid, white</b>	12 cm	0.5 L	6.0 cm	<b>14 8064 59 12</b>	4052356005792



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



**Bratpfanne XL hoch  
Frying pan XL deep**

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	7.0 cm	04 1488 60 28	4052356005952



**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



## 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 ]

**Stielwok mit Gegengriff und Flachboden**

5-Lagen-Mehrschichtmaterial, mit stabilem Profistiel, ohne Deckel.

**Flat-bottomed wok with long handle and grip**

5-ply material, with sturdy professional handle, without lid.

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
35 cm	4.0 L	7.5 cm	16 8216 60 35	7640113014759



**Wok Deckel**

**Wok lid**



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

**Stielwok mit Rundboden**

5-Lagen-Mehrschichtmaterial, mit Rundboden für Wokmulden, mit stabilem Profistiel, ohne Deckel.

**Wok with long handle and round bottom**

5-ply material, with rounded bottom suitable for wok hobs, with sturdy professional handle, without lid.

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
35 cm	4.0 L	9.5 cm	16 8217 60 35	7640113014773



**Wok Deckel**

**Wok lid**



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

# [ WOK ]

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

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

## 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.

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



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.

## 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.

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



[ WOK ]

**Wokpfanne Vulcano Classic**

5-Lagen Mehrschichtmaterial

3-fach Antihaf-versiegelung

**Wok pan Vulcano Classic**

5-ply material

3-layer non-stick coating

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	8.5 cm	14 8418 60 28	4052356005976



**Wokpfanne Vulcano Cut Resist**

5-Lagen Mehrschichtmaterial

**Wok pan Vulcano Cut Resist**

5-ply material

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	8.5 cm	14 8448 60 28	4052356005945



## SPRING GRIPS

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.



**Einzigartige Noppenstruktur** sorgt für zusätzliche Isolierung. Darüber hinaus erhöhen die Noppen die Rutschfestigkeit.

**Unique nub structure** provides additional insulation. In addition, the nubs increase the slip resistance.



**Handschuhe sind mit Kevlar® genäht.**

Kevlar® hat eine hohe Hitzebeständigkeit, so dass es auch bei hohen Temperaturen nicht schmilzt.

**Gloves are sewn with Kevlar®.**

Kevlar® has a high heat resistance, so it does not melt even at high temperatures.



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

23 x 15 cm

	Art.-Nr.	EAN
Türkis/turquoise	20 9405 48 02	4052356002784
Pink	20 9405 49 02	4052356002685
Blau/blue	20 9405 50 02	4052356002708
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



**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

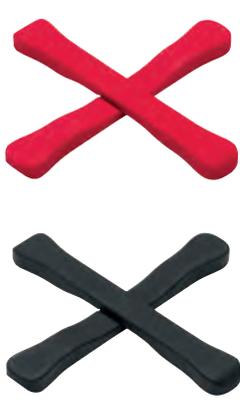
	Art.-Nr.	EAN
Türkis/turquoise	20 9404 48 02	4052356002777
Pink	20 9404 49 02	4052356002678
Blau/blue	20 9404 50 02	4052356002692
Schwarz/black	20 9404 51 02	4052356000698
Hellgrün/lime	20 9404 52 02	4052356000261
Rot/red	20 9404 56 02	7640113011246
Grau/grey	20 9404 58 02	7640113011253



# [ SPRING GRIPS ]

	<b>Griffschutz, 2er Set Side handle sleeve, set of 2 pieces</b>		<b>Art.-Nr.</b>	<b>EAN</b>
	10 x 5 cm	Rot/red	20 9403 56 02	7640113011185
		Grau/grey	20 9403 58 02	7640113011192
		Schwarz/black	20 9403 59 02	4052356002760
				

	<b>Stapelschutz Pfannen, 2er Set Pan protector, set of 2 pieces</b>		<b>Art.-Nr.</b>	<b>EAN</b>
	Ø 32 cm	Rot/red	20 9409 56 02	4052356002418
		Schwarz/black	20 9409 51 02	4052356006010
				

	<b>Topfuntersetzer magnetisch FLEXI Magnetic coaster FLEXI</b>		<b>Art.-Nr.</b>	<b>EAN</b>
		Rot/red	20 9410 56 01	4052356006096
		Schwarz/black	20 9410 51 01	4052356006102
				
				



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

19 x 12 cm



	Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	20 9402 51 02	4052356005075
Hellgrün/lime	20 9402 52 02	4052356005082
Rot/red	20 9402 56 02	4052356005099
Grau/grey	20 9402 58 02	4052356005105



**Frischhaltedeckel MULTI USE**  
**Keep fresh lid MULTI USE**



	Ø	Art.-Nr.	EAN
Hellgrün/lime	25 cm	20 9501 52 25	4052356005112
Grau/gray	25 cm	20 9501 58 25	4052356005136
Hellgrün/lime	32 cm	20 9501 52 32	4052356005129
Grau/gray	32 cm	20 9501 58 32	4052356005143



# 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 ]

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



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







# FONDUE BOURGUIGNONNE/CHINOISE

## Fondue-Garnitur AROSA

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

### Fondue set AROSA

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

TASSILO VON GROLMAN  
DESIGN



**INDUCTION**

Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.5 L	26 2840 60 16	405235600209

## 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-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 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, Rechaudunterteil 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 BRIGADE PREMIUM

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

### Fondue set BRIGADE PREMIUM

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.



**INDUCTION**

Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	2.7 L	26 2740 60 18	4052356005860

## 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.



**INDUCTION**

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



**Fondue-Garnitur ZERMATT**

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

**Fondue set ZERMATT**

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

	Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
<b>INDUCTION</b>	18 cm	2.0 L	26 9833 60 20	7640113011482



**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.

	Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
<b>INDUCTION</b>	19 cm	2.0 L	26 2652 60 20	7640116149663

[ CHEESE FONDUE ]



[ CHEESE FONDUE ]

**Guss-Fondue-Garnitur SAAS FEE schwarz**

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

**Cast Iron fondue set SAAS FEE black**

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
20 cm	2.0 L	28 9251 60 20	4052356005730

**Guss-Fondue-Garnitur SAAS FEE rot**

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

**Cast Iron fondue set SAAS FEE red**

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
20 cm	2.0 L	28 9256 60 20	4052356005723

# [ CHEESE FONDUE ]

**Fondue-Caquelon ALUMINIUM INDUKTION**

Innen antihafbeschichtet, außen emailliert, Griff aus gebürstetem Edelstahl.

**Fondue pot ALUMINIUM INDUKTION**

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



Rot/red

Ø 23 cm  
Inhalt 2.0 L

Art.-Nr.  
**28 9656 06 24**

EAN  
4052356000988

weiß/white

23 cm 2.0 L

**28 9659 06 24**

4052356002203

schwarz/black

23 cm 2.0 L

**28 9660 06 24**

7640116149847



**INDUCTION**



**Käse-Fondue-Gabeln BASIC**

Edelstahl, Kunststoffgriff, 6 Stück

**Cheese fondue forks BASIC**

Stainless steel, resin handles, set of 6 pieces



Rot/red

Länge 26.0 cm

Art.-Nr.  
**28 9029 56 06**

EAN  
4052356001107

weiß/white

26.0 cm

**28 9029 59 06**

4052356002067

schwarz/black

26.0 cm

**28 9029 06 06**

7640113010928



# [ CHEESE FONDUE ]

**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 enameled, handle in brushed stainless steel, Fondue stand PEAK stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.



	Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Rot/red	23 cm	2.0 L	<b>28 9656 60 24</b>	4052356001381
weiß/white	23 cm	2.0 L	<b>28 9659 60 24</b>	4052356002210
schwarz/black	23 cm	2.0 L	<b>28 9660 60 24</b>	4052356001404

**INDUCTION**



[ CHEESE FONDUE ]

**Fondue-Caquelon ECO, schwarz**

Feuerfeste Keramik, matt glasiert

**Fondue pot ECO, black**

Flameproof ceramic, matt

**Caquelon à fondue ECO, noir**

Céramique réfractaire, satiné



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

**Caquelon à fondue ECO, blanc**

Céramique réfractaire, satiné



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><b>Fleisch-Fondue-Gabeln</b> Edelstahl <b>Meat fondue forks</b> 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><b>Fleisch-Fondue-Gabeln FUN</b> Edelstahl <b>Meat fondue forks FUN</b> Stainless steel</p>	<p>Länge 26.0 cm</p>	<p>Art.-Nr. 26 9028 06 06</p>	<p>EAN 405235600230</p>
<p>6 Stück/Set of 6</p>				
	<p><b>Fleisch-Fondue-Gabeln BASIC</b> Edelstahl, Kunststoffgriff <b>Meat fondue forks BASIC</b> 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><b>Fleisch-Fondue-Gabeln CURVE</b> Edelstahl <b>Meat fondue forks CURVE</b> Stainless steel</p>	<p>Länge 24.0 cm</p>	<p>Art.-Nr. 26 9830 00 06</p>	<p>EAN 4052356003323</p>
<p>6 Stück/Set of 6</p>				
	<p><b>Käse-Fondue-Gabeln</b> Edelstahl <b>Cheese fondue forks</b> 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><b>Käse-Fondue-Gabeln BASIC</b> Edelstahl, Kunststoffgriff <b>Cheese fondue forks BASIC</b> 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>				

# [ FONDUÉ ACCESSOIRES ]

**Fondue-Rechaud TRADITION**

Edelstahl, Rechaudenteil 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, Rechaudenteil 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**<sup>®</sup>  
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	23 cm	schwarz/black	26 9658 50 00	7640113012519
6	23 cm	weiß/white	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 PROFÍ**

Edelstahl, 2 Stück im Set

**Wire skimmer PROFÍ**

Stainless steel, set of 2 pieces



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

**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

**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 ]

**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

[ WARMING TRAY ]

**Wärmeplatte**  
53.5 x 33.5 x 3.5 cm  
**Warming tray**  
53.5 x 33.5 x 3.5 cm

**Maße**  
53.5 x 33.5 x 3.5 cm

**Art.-Nr.**  
38 1400 00 10

**EAN**  
4052356004504



**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.



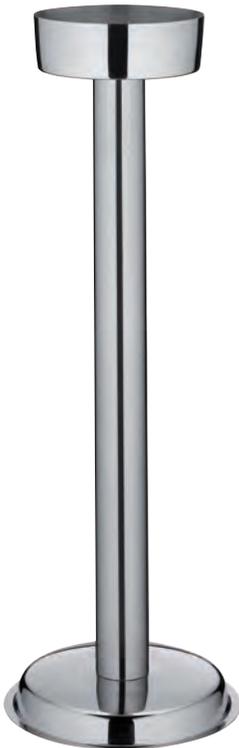
Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
25.5 cm	4.0 L	20.0 cm	34 4821 60 20	7640113014742

**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



**Antihafbeschichtete Pfännchen mit hitzebeständigen Griffen**

Non-stick coated pans with heat-insulated handles



**Grillplatte Aluminium-Guss, antihafbeschichtet 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

# [ RACLETTE<sub>2</sub>COMPACT ]

**Raclette<sub>2</sub>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.

**Raclette<sub>2</sub>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<sub>4</sub>COMPACT ]

**Raclette<sub>4</sub>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.

**Raclette<sub>4</sub>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

# [ RACLETTE2+ BASISMODUL ]

## Raclette2+ Basismodul

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihafbeschichtet. Mittelteile aus Aluminium-Guss pulverbeschichtet. Pfannenablage und Unterteil aus Edelstahl, satiniert. Maße: 26.2 x 11.5 x 13.2 cm. Im Lieferumfang enthalten: 2 Pfännchen, 2 Schaber, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.

## Raclette2+ basic module

Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating. Middle section made of powder-coated cast aluminium. Dish holder and base made of stainless steel, satin finish. Dimensions: 26.2 x 11.5 x 13.2 cm. Set includes 2 dishes, 2 spatulas, 1.5 m power cord, instruction manual.

## Raclette2+ Erweiterungsmodul

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihafbeschichtet. Mittelteile aus Aluminium-Guss pulverbeschichtet. Pfannenablage und Unterteil aus Edelstahl, satiniert. Maße: 26.2 x 10.3 x 13.2 cm. Im Lieferumfang enthalten: 2 Pfännchen, 2 Schaber, 1 Verbindungskabel 50 cm, Gebrauchsanleitung.

## Raclette2+ add-on module

Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating. Middle section made of powder-coated cast aluminium. Dish holder and base made of stainless steel, satin finish. Dimensions: 26.2 x 10.3 x 13.2 cm. Set includes 2 dishes, 2 spatulas, 50 cm connecting cable, instruction manual.



Sand

230 V 50 Hz 400 W

Art.-Nr.	EAN
30 6700 10 01 EU	7640116141483
30 6700 10 02 CH	7640116141476



Weiß/white

230 V 50 Hz 400 W

Art.-Nr.	EAN
30 6700 20 01 EU	7640116143333
30 6700 20 02 CH	7640116143357



Rot/red

230 V 50 Hz 400 W

Art.-Nr.	EAN
30 6700 30 01 EU	7640116141803
30 6700 30 02 CH	7640116141797

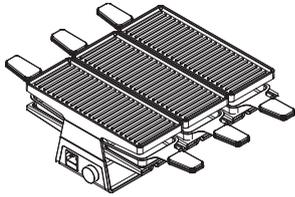


Schwarz/black

230 V 50 Hz 400 W

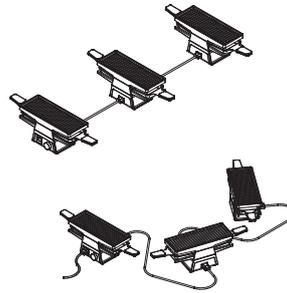
Art.-Nr.	EAN
30 6700 70 01 EU	7640116145054
30 6700 70 02 CH	7640116145047

# [ RACLETTE2+ ERWEITERUNGSMODUL ]



Das Raclette2+ Basismodul mit Temperaturregler kann mit bis zu 2 Erweiterungsmodulen zum kompakten Tischgerät ergänzt werden.

Up to two add-on modules can be connected directly to the Raclette2+ basic module with temperature regulator to make a compact tabletop unit.



Mit 50 cm langen Verbindungskabeln entsteht ein Arrangement längs oder im Kreis für entsprechend große Tische.

50 cm connecting cables allow the perfect arrangement for large groups sitting at a round or rectangular table.



Sand

230 V 50 Hz 400 W

Art.-Nr.

30 6701 10 00

EAN

7640116141490



Weiß/white

230 V 50 Hz 400 W

Art.-Nr.

30 6701 20 00

EAN

7640116144620



Rot/red

230 V 50 Hz 400 W

Art.-Nr.

30 6701 30 00

EAN

7640116141810



Schwarz/black

230 V 50 Hz 400 W

Art.-Nr.

30 6701 70 00

EAN

7640116145078



Spring  
DESIGN DESIGN

**Raclette8 mit Alu-Grillplatte**

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihafbeschichtet. Gehäuse aus Edelstahl, satiniert oder pulverbeschichtet (schwarz, rot). Maße: 40.5 x 25 x 12 cm

Im Lieferumfang enthalten: 8 Pfännchen, 8 Schaber, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.

**Raclette8 with aluminium grill plate**

Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating. Body made of stainless steel, satin finish or powder coated steel (black or red). Dimensions: 40.5 x 25 x 12 cm

Set includes 8 dishes, 8 spatulas, 1.5 m power cord, instruction manual.



					Art.-Nr.	EAN
Edelstahl/ stainless steel	230 V	50 Hz	1200 W		32 6751 00 01 EU	7640116141933
					32 6751 00 02 CH	7640116141926

					Art.-Nr.	EAN
Rot/red	230 V	50 Hz	1200 W		32 6751 30 01 EU	7640116146785
					32 6751 30 02 CH	7640116146327

					Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	230 V	50 Hz	1200 W		32 6751 70 01 EU	7640116146778
					32 6751 70 02 CH	7640116146310

**Raclette8 mit Granit-Stein**

Grillplatte aus Granitstein mit polierter Oberfläche. Gehäuse aus Edelstahl, satiniert oder pulverbeschichtet (schwarz, rot). Maße: 40.5 x 25 x 12 cm

Im Lieferumfang enthalten: 8 Pfännchen, 8 Schaber, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.

**Raclette8 with granite stone**

Grill plate in granite, polished surface. Body made of stainless steel, satin finish or powder-coated steel (black or red). Dimensions: 40.5 x 25 x 12 cm

Set includes 8 dishes, 8 spatulas, 1.5 m power cord, instruction manual.



					Art.-Nr.	EAN
Edelstahl/ stainless steel	230 V	50 Hz	1200 W		32 6761 00 01 EU	7640116141957
					32 6761 00 02 CH	7640116141940

					Art.-Nr.	EAN
Rot/red	230 V	50 Hz	1200 W		32 6761 30 01 EU	7640116146815
					32 6761 30 02 CH	7640116146679

					Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	230 V	50 Hz	1200 W		32 6761 70 01 EU	7640116146808
					32 6761 70 02 CH	7640116146662

# [ RACLETTE ACCESSOIRES ]

**Doppel-Granit-Stein  
zu Raclette2+**  
Für zwei Module Raclette2+  
**Doubled granite stone  
for Raclette2+**  
For 2 Raclette2+ modules



Maße	Art.-Nr.	EAN
26,5 x 20,5 x 2,9 cm	30 6710 20 02	7640113012434

**Raclette Pfännchen**  
Antihafbeschichtet  
**Raclette dish**  
With non-stick coating



Art.-Nr.	EAN	
2 Stück/Set of 2	30 3700 03 02	4052356002265

**Spachtel**  
Hochwertiger Kunststoff  
**Spatula**  
High-quality plastic



Art.-Nr.	EAN	
2 Stück/Set of 2	30 3700 04 02	4052356002272

**Verbindungskabel  
zu Raclette2\***  
Connecting cable  
for Raclette2\*



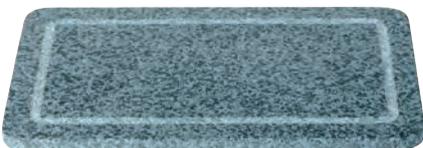
Länge	Art.-Nr.	EAN
50.0 cm	30 6710 01 01	7640116141506

**Alu-Grillplatte zu Raclette8**  
2-seitig (Grill/Crêpes)  
**Aluminium grill plate  
for Raclette8**  
Double sided (grill/crêpes)



Maße	Art.-Nr.	EAN
40.0 x 24.0 x 2.0 cm	32 6750 01 01	7640116141964

**Granit Stein zu Raclette8**  
Granite stone for Raclette8



Maße	Art.-Nr.	EAN
40.0 x 24.0 x 2.0 cm	32 6760 01 01	7640116141971



Spring

**Raclette8<sup>FUN</sup> mit Alu-Grillplatte**

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihafbeschichtet. 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<sup>FUN</sup> 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



## 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.  
Im Lieferumfang enthalten: 6 Pfännchen, 6 Schaber, 1 Teigausstecher, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.  
Maße: 46 x 16 x 21,5 cm

## PizzaRaclette6

Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating. Body made of cast aluminium, powder coated.  
Set includes 6 dishes, 6 spatulas, 1 pastry cutter, 1 power cord 1.5 m, instruction manual.  
Dimensions: 46 x 16 x 21,5 cm



Weiß/white

230 V 50 Hz 1100 W

Art.-Nr.

EAN

33 6771 00 01 EU

7640113012441

33 6771 20 01 CH

4052356000070

## PizzaRaclette6

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihafbeschichtet. Gehäuse aus Aluminium-Guss, pulverbeschichte.  
Im Lieferumfang enthalten: 6 Pfännchen, 6 Schaber, 1 Teigausstecher, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.  
Maße: 46 x 16 x 21,5 cm

## PizzaRaclette6

Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating. Body made of cast aluminium, powder coated.  
Set includes 6 dishes, 6 spatulas, 1 pastry cutter, 1 power cord 1.5 m, instruction manual.  
Dimensions: 46 x 16 x 21,5 cm



Schwarz/black

230 V 50 Hz 1100 W

Art.-Nr.

EAN

33 6771 00 02 EU

7640113012458

33 6771 20 02 CH

4052356000087

## PizzaRaclette6

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihafbeschichtet. Gehäuse aus Aluminium-Guss, pulverbeschichte.  
Im Lieferumfang enthalten: 6 Pfännchen, 6 Schaber, 1 Teigausstecher, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.  
Maße: 46 x 16 x 21,5 cm

## PizzaRaclette6

Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating. Body made of cast aluminium, powder coated.  
Set includes 6 dishes, 6 spatulas, 1 pastry cutter, 1 power cord 1.5 m, instruction manual.  
Dimensions: 46 x 16 x 21,5 cm



Rot/red

230 V 50 Hz 1100 W

Art.-Nr.

EAN

33 6771 00 03 EU

7640113012465

33 6771 20 03 CH

4052356000094

**Raclette Pfännchen**

Antihftbeschichtet

**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

[

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 ]

Das flexible TABLE CONCEPT der Marke Spring.  
Eine große Auswahl unterschiedlicher Module ermöglicht Ihr Buffet schnell und unkompliziert jeder Situation anzupassen.

The flexible TABLE CONCEPT of the brand Spring.  
A huge variety of modules allows to quickly and easily adapt your buffet to every situation.



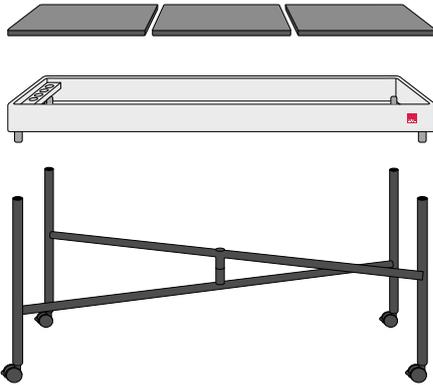
# [ TABLE CONCEPT ]

**Das flexible TABLE CONCEPT der Marke Spring.**

Eine große Auswahl unterschiedlicher Module ermöglicht, Ihr Buffet schnell und unkompliziert jeder Situation anzupassen.

**The flexible TABLE CONCEPT of the brand Spring.**

A huge variety of modules allows to quickly and easily adapt your buffet to every situation.



**Technische Daten:**

Maße Concept Table: 170 x 74 x 94 cm  
 Arbeitshöhe: 94 cm  
 Maße demontiert: 180 x 30 x 80 cm  
 Gewicht (ohne Platten): 19,2 kg  
 Stromanschluss: ~220 V / 16 A

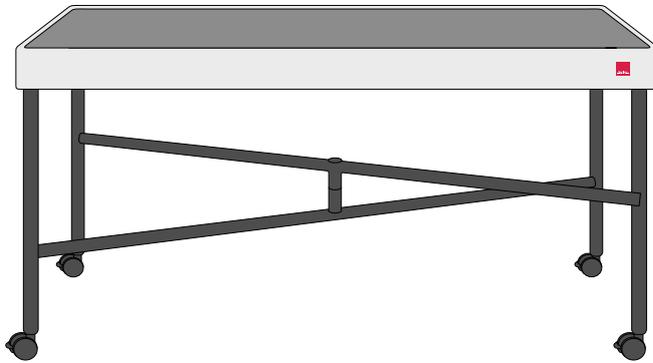
Made in Germany

**Technical data:**

Dimensions Concept Table: 170 x 74 x 94 cm  
 Working height: 94 cm  
 Dimensions disassembled: 180 x 30 x 80 cm  
 Weight empty: 19,2 kg  
 Power supply: ~220 V / 16 A

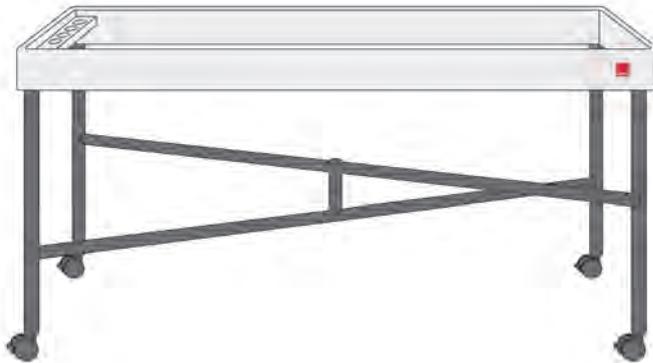
Made in Germany

**Concept Table inkl. Kompaktplatte anthrazit, Modul 1/1**  
**Concept Table incl. compact table top anthracite, module 1/1**



Maße	Art.-Nr.	EAN
170.0 x 74.0 x 94.0 cm	66 2000 59 10	4052356004153

**Concept Table inkl. Kompaktplatte anthrazit, Modul 1/1**  
**Concept Table incl. compact table top anthracite, module 1/1**



Maße	Art.-Nr.	EAN
170.0 x 74.0 x 94.0 cm	66 2000 59 00	4052356004146

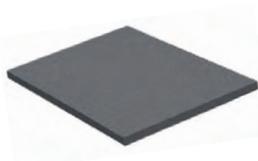
# [ TABLE CONCEPT ]



**Transporttasche**  
**Carry Bag**

Maße	Art.-Nr.	EAN
180.0 x 83.0 x 23.0 cm	66 2000 58 10	4052356006003

**Kompaktplatte anthrazit, Modul 1/3**  
**Compact table top anthracite, module 1/3**



	Maße	Art.-Nr.	EAN
mittleres Modul / center module	55.5 × 71.7 cm	66 2000 51 40	4052356004443
linkes o. rechtes Modul / left or right module	55.5 × 71.7 cm	66 2000 51 43	4052356004894

**Kompaktplatte anthrazit, Modul 1/2**  
**Compact table top anthracite, module 1/2**



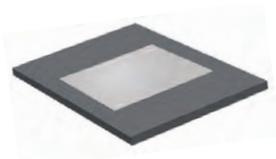
Maße	Art.-Nr.	EAN
83.3 × 71.7 cm	66 2000 51 30	4052356004436

**Kompaktplatte anthrazit, Modul 1/1**  
**Compact table top anthracite, module 1/1**



Maße	Art.-Nr.	EAN
166.7 × 71.7 cm	66 2000 51 20	4052356004429

**Kompaktplatte anthrazit, Modul 1/3 für Einbauinduktion**  
**Compact table top anthracite, module 1/3 for built-in induction**



	Maße	Art.-Nr.	EAN
mittleres Modul / center module	55.5 × 71.7 cm	66 2000 51 80	4052356004481
linkes Modul / left module	55.5 × 71.7 cm	66 2000 51 81	4052356004917
rechtes Modul / right module	55.5 × 71.7 cm	66 2000 51 82	4052356004924

**Kompaktplatte anthrazit, Modul 1/1 für Flächeninduktion**  
**Compact table top anthracite, module 1/1 for full surface induction**



Maße	Art.-Nr.	EAN
166.7 × 71.7 cm	66 2000 51 90	4052356004900

**Kompaktplatte anthrazit, Modul 1/2 für Rondo Einbau Chafing Dish 1/1**  
**Compact table top anthracite, module 1/2 for built-in Chafing Dish 1/1**



Maße	Art.-Nr.	EAN
83.3 × 71.7 cm	66 2000 51 70	4052356004474

**Kompaktplatte anthrazit, Modul 1/2 für Rondo Einbau Chafing Dish 40 cm**  
**Compact table top anthracite, module 1/2 for built-in Chafing Dish 40 cm**



Maße	Art.-Nr.	EAN
83.3 × 71.7 cm	66 2000 51 60	4052356004467

**Kompaktplatte anthrazit, Modul 1/2 für Rondo Einbau Chafing Dish 30 cm**  
**Compact table top anthracite, module 1/2 for built-in Chafing Dish 30 cm**



Maße	Art.-Nr.	EAN
83.3 × 71.7 cm	66 2000 51 50	4052356004450

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



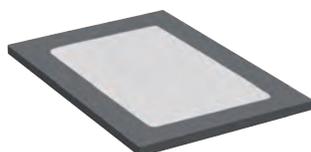
Maße	Art.-Nr.	EAN
57.0 × 36.0 cm	64 8926 95 11	7640116142176

**Kühl- und Wärmplatte Auftisch**  
**Cooling and heating plate stand alone**



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

**Kühl- und Wärmplatte Modul 1/3**  
**Cooling and heating plate module 1/3**



	Maße	Art.-Nr.	EAN
mittleres Modul / center module	55.5 × 71.7 cm	66 2000 51 83	4052356005587
linkes Modul / left module	55.5 × 71.7 cm	66 2000 51 84	4052356005594
rechtes Modul / right module	55.5 × 71.7 cm	66 2000 51 85	4052356005600

[ CARVING STATION ]





**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 Dampfzug und die Spritzschutz-Scheiben bieten die perfekte Lösung für den Innen- und Außeneinsatz. Die Ablagen, Scheiben und der Dampfzug 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

	<b>Art.-Nr.</b>	<b>EAN</b>
230 V / 10.9 A / ~50/60 Hz	<b>58 9625 25 01</b>	7640116140349



**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

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

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



**Induktionsgerät, 3,5 kW**

Mit Warmhaltefunktion und Temperaturkontrolle, kalibrierbar

**Induction unit, 3,5 kW**

Keep-warm function and temperature control, calibratable

45.0 x 32.8 x 11.0 cm 6.9 kg

	<b>Art.-Nr.</b>	<b>EAN</b>
230 V / 15.2 A / ~50/60 Hz	<b>58 9637 35 01</b>	4052356001183

# [ 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 <b>58 9840 25 31</b>	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 <b>58 9841 25 31</b>	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 <b>58 9842 10 31</b>	4052356000797

**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 <b>58 9842 10 24</b>	4052356004023

**Flächeninduktion  
Full surface induction**

80.0 x 38.0 x 11.0 cm    12.6 kg



Art.-Nr.	EAN
230 V / 10.9 A / ~50/60 Hz <b>58 9843 35 31</b>	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.



GN 2/3

**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
41.0 x 44.0 x 23.0 cm	5.0 L	51 3000 06 23	7640113012526



Ø 38 cm

**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.

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46.0 x 50.0 x 23.0 cm	5.5 L	51 3000 06 38	7640113012533



GN 2/3

**CBS INOX Chafing Dish**

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

**CBS INOX Chafing Dish**

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

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
41.0 x 44.0 x 23.0 cm	5.0 L	51 3001 06 23	7640113012540



Ø 38 cm

**CBS INOX Chafing Dish**

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

**CBS INOX Chafing Dish**

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

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46.0 x 50.0 x 23.0 cm	5.5 L	51 3001 06 38	7640113012557



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 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.

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



Ø 38 cm

**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.

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



GN 2/3

**CBS INOX Chafing Dish Station**

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

**CBS INOX Chafing Dish Station**

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

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
41.0 x 44.0 x 35.0 cm	5.0 L	<b>51 3003 06 23</b>	7640113012588



Ø 38 cm

**CBS INOX Chafing Dish Station**

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

**CBS INOX Chafing Dish Station**

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

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46.0 x 50.0 x 35.0 cm	5.5 L	<b>51 3003 06 38</b>	7640113012595



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 × 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 3001 06 23 51 3002 06 23 / 51 3003 06 23 GN 2/3
<b>Inserts</b>				
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*
<b>Mobile induction unit</b> 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
<b>Spoon rest</b> 56 0530 68 00			✓	✓
<b>Frame for CBS</b> 51 3005 06 10			✓	
<b>Frame for CBS</b> 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 3001 06 38 51 3002 06 38 / 51 3003 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	✓ 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.

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 Gas-herden 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.



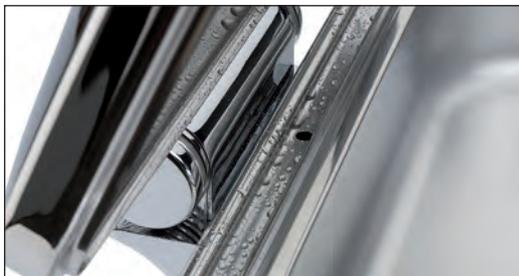
Einfaches Anbringen und Entfernen des Deckels in 90° Position.

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 7000 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 7000 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 3005 06 10.

	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



GN 2/3

**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

40.0 x 48.0 x 16.0 cm

5.0 L

51 7000 06 23

4052356004290



GN 1/1

**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

57.5 x 47.5 x 16.0 cm

9.5 L

51 7000 06 10

4052356004283



Ø 30 cm

**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

38.5 x 48.5 x 16.0 cm

4.6 L

51 7000 06 30

4052356004276



Ø 30 cm

**CBS Suppentopf**

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

**CBS soup tureen**

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

Inhalt

Art.-Nr.

EAN

38.5 x 48.5 x 23.0 cm

13.0 L

51 7004 06 30

4052356006065

[ 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

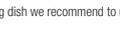
Art.-Nr.

EAN

51 7005 06 30

4052356004306

# [ CBS ADVANTAGE CONFIGURATION TABLE ]

					
		51 7000 06 10 / 51 7002 06 10 GN 1/1	51 7000 06 23 / 51 7002 06 23 GN 2/3	51 7000 06 30 / 51 7002 06 30 Ø 30 cm	51 7004 11 30 / 51 7004 06 30 Ø 30 cm
<b>Inserts</b>					
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 geräuschos.

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	<b>48 2556 06 40</b>	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	<b>48 2556 96 40</b>	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	<b>48 2556 06 30</b>	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	<b>48 2556 96 30</b>	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	<b>46 2510 06 40</b>	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	<b>46 2510 96 40</b>	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	<b>46 2510 06 30</b>	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	<b>46 2510 96 30</b>	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 Füße, 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	<b>44 2585 06 10</b>	7640113012069



**Runder RONDO ADVANTAGE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel**

Edelstahl, für 40 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse, rutschhemmende FüÙe, 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 FüÙe, 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



**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



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



**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



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	 GN 2/3
<b>Inserts</b>				
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/or/ou 1 x GN 1/3* + 1 x GN 2/3*	2 x GN 1/3*
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*	2 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*	2 x GN 1/3*
GN 2/3*	54 0522 60 23		1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	✓
<b>Soup tureens**</b>				
40 2557 06 04			2 x mit/with 54 0509 61 10	
<b>Adaptor lids</b>			✓	
54 0509 61 10				
<b>Heating units</b>			✓	✓
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	
<b>Spoon rest, can be hooked</b>			✓	✓
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
<b>Inserts</b> 54 9546 60 30 54 9546 60 40		✓	✓
54 9545 60 30 54 9545 60 40		✓	✓
54 0510 60 30 54 0510 60 40		✓	✓
<b>Soup tureens**</b> 40 2557 06 10			mit/with 54 0510 61 10
<b>Adaptor lids</b> 54 0510 61 10			✓
<b>Heating units</b> 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			✓
<b>Spoon rest, can be hooked</b> 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.

# [ ECO CHAFING DISH ]



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

**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

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
64.0 x 35.0 x 34.0 cm	2 x 4.5 L	40 2561 06 10	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.



	Art.-Nr.	EAN
53.0 x 33.0 x 17.0 cm	40 2533 61 10	7640113013349

[ ECO COMPLETE / SOUP TUREENS ]



**Chafing Dish ECO Complete**  
Edelstahl, mit Haubendeckel, mit Einsatz, 2 x Dosenregulierung und Halterung.  
**ECO Complete chafing dish**  
Stainless steel, with insert and 2 pieces burner holder and regulator.

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
64.0 x 35.0 x 34.0 cm	9.5 L	40 2000 06 10	4052356000667



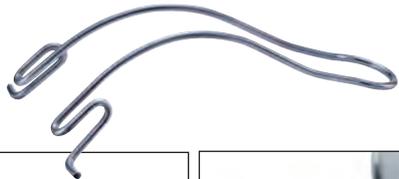
**Runde Suppenstation**  
Edelstahl, 10 Liter Suppentopf mit Windschutz.  
**Round soup station**  
Stainless steel, 10-litre tureen, with wind break.

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 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
26.5 x 11.5 x 2.5 cm	56 0530 68 00	7640113011581

# [ ECO CONFIGURATION TABLE ]

		Eco Catering		Eco Round Chafing Dish	
					
		40 2500 06 10	40 2587 06 10	40 2539 06 30	40 2539 96 70
<b>Inserts</b>					
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*		
GN 1/3* 54 0521 60 30		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*		
GN 1/1 54 0522 60 10		✓	✓	✓	✓
GN 1/2* 54 0522 60 50		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*		
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*		
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 Round Chafing Dish	
					
		40 2500 06 10	40 2587 06 10	40 2539 06 30	40 2539 96 70
<b>Soup tureens**</b> 2 x 40 2557 06 04		mit/with 54 0559 61 10	mit/with 54 0559 61 10		
1 x 40 2557 06 10				mit/with 54 0573 61 30	
<b>Adaptor lids</b> 54 0559 61 10		✓	✓		
54 0573 61 30				✓	
<b>Heating units</b> 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	✓	
56 0530 68 00		✓	✓	✓	✓

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





**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		<b>54 0509 00 11</b>	7640113013073
GN 2/3	36.5 x 33.5 x 6.5 cm		<b>54 0509 00 23</b>	7640113011611



**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	<b>54 0510 60 30</b>	7640113013134
40 cm	7.5 cm	8.0 L	<b>54 0510 60 40</b>	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	<b>54 0521 60 10</b>	7640113013219
GN 2/3	32.5 x 35.2 x 10.0 cm	8.0 L	<b>54 0521 60 23</b>	7640113011550
GN 1/2	32.5 x 26.5 x 10.0 cm	6.5 L	<b>54 0521 60 50</b>	7640113013226
GN 1/3	32.5 x 17.6 x 10.0 cm	4.0 L	<b>54 0521 60 30</b>	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	<b>54 0522 60 10</b>	7640113013264
GN 2/3	32.5 x 35.2 x 6.5 cm	5.0 L	<b>54 0522 60 23</b>	7640113011543
GN 1/2	32.5 x 26.5 x 6.5 cm	4.0 L	<b>54 0522 60 50</b>	7640113013271
GN 1/3	32.5 x 17.6 x 6.5 cm	2.5 L	<b>54 0522 60 30</b>	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	<b>54 0539 60 30</b>	7640113013363
38 cm (CBS)	6.5 cm	5.5 L	<b>51 3010 00 38</b>	7640113012632
38 cm (Soup)	22.0 cm	11.0 L	<b>51 3030 00 38</b>	4052356001008
30 cm (CBS)	23.0 cm	13.0 L	<b>51 7030 00 30</b>	4052356006072



**Einsatz, Edelstahl, mit Griffen, für runde Chafing Dishes Buffet Butler und ECO KING SIZE.**  
**Insert, stainless steel, with handles, for round chafing dishes Buffet Butler and ECO KING SIZE.**

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
70 cm	10.0 cm	36.0 L	<b>54 0539 60 70</b>	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.

<b>Art.-Nr.</b>	<b>EAN</b>
54 0522 00 11	7640113013301



GN 1/1

**Wasserbad, Edelstahl,**  
 Zu RONDO Chafing Dishes  
**Water pan, stainless steel**  
 For RONDO chafing dishes

<b>Art.-Nr.</b>	<b>EAN</b>
54 0509 66 10	7640116155404

60.0 x 37.0 x 10.0 cm



GN 1/1

**Wasserbad, Edelstahl**  
 Zu ECO Chafing Dishes  
**Water pan, stainless steel**  
 For ECO chafing dishes

<b>Art.-Nr.</b>	<b>EAN</b>
54 0501 66 10	7640116143180

55.0 x 34.5 x 12.0 cm



**Wasserbad rund, Edelstahl**  
 Zu RONDO Chafing Dishes  
**Round water pan, stainless steel**  
 For RONDO chafing dishes

<b>Ø</b>	<b>Art.-Nr.</b>	<b>EAN</b>
24 cm (Buffet Butler)	54 0510 66 24	4052356002999
30 cm (Rondo)	54 0510 66 30	7640113019266
40 cm (Rondo)	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.



	<b>Art.-Nr.</b>	<b>EAN</b>
53.0 x 33.0 x 3.5 cm	<b>54 0509 61 10</b>	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.



<b>Ø</b>	<b>Art.-Nr.</b>	<b>EAN</b>
30 cm	<b>54 0510 61 10</b>	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.



	<b>Art.-Nr.</b>	<b>EAN</b>
53.0 x 33.0 x 3.5 cm	<b>54 0559 61 10</b>	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.



<b>Ø</b>	<b>Art.-Nr.</b>	<b>EAN</b>
30 cm	<b>54 0573 61 30</b>	7640113013844



**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



**Elektro-Heizelement**

Für alle GN 1/1, GN 2/3 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, 2/3 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	<b>60 9505 80 01</b> EU	7640113018009
30.0 x 20.0 x 1.5 cm	800 W/230V	<b>60 9505 80 02</b> CH	7640113017996



**Elektro-Heizelement**

Für alle GN 1/1, GN 2/3 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, 2/3 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	<b>60 9508 60 01</b> EU	7640113018023
30.0 x 20.0 x 1.5 cm	600 W/230V	<b>60 9508 60 02</b> 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	<b>60 9511 50 01</b> EU	7640113018085
20.0 x 20.0 x 1.5 cm	500 W/230V	<b>60 9511 50 02</b> 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	<b>60 9510 50 01</b> EU	7640113019754
20.0 x 20.0 x 1.5 cm	500 W/230V	<b>60 9510 50 02</b> 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 GN 2/3 und runden Chafing Dishes ø 40 cm  
**Burner holder**, stainless steel  
Holds 2 tins, for 2/3 GN and 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 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



**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 oder Aluminium-Behälter.  
**Gel burner, stainless steel,**  
 Not adjustable, long handle, matches all chafing dishes ECO.  
 For Spring FIRE fuel gel 80g goblet or aluminium cups.

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



**Dosen-Regulierung und Halterung, Edelstahl**  
 Für alle ECO und CBS Chafing Dishes.  
 Halterung und Regulierung für Brennpaste in Dosen 24 9303 20 00.  
**Burner holder and regulator, stainless steel**  
 For all ECO and CBS Chafing Dishes.  
 Fixing device and regulator for fuel gel tin 24 9303 20 00.

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
6 cm	5.0 cm	56 0333 68 10	7640113012267

[ SPRING FIRE ]

**Spring FIRE Brennpaste**

Dose à 200 g

**Spring FIRE fuel gel**

200 g tin



VE	Art.-Nr.	EAN
36	24 9303 20 00	7640116140417

**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**

Kanister à 5,0 L

**Spring FIRE fuel gel**

5,0 L can



VE	Art.-Nr.	EAN
3	24 9300 50 00	4052356000520

**Spring FIRE Brennpaste**

Flasche à 800 g

**Spring FIRE fuel gel**

800 g bottle



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

# 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

## Inland:

Brigitte Vogelsang  
Tel. 0049-212-65-82-197  
Mail: b.vogelsang@spring.ch

## Export:

Saskia Petry-Koch  
Tel. 0049-212-65-82-191  
Mail: s.petry@spring.ch

## Export:

Lucien Francoise  
Tel. 0049-212-65-82-193  
Mail: l.francoise@spring.ch

## Deutschland/Germany

**F** Gastronomie/Foodservice

**R** Fachhandel/Retail

### **F 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 R** 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 R** 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 R** 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 R** 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 R** 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 R** 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

### **F R** Finland

Annika Ratsula  
Oy Finnarmen AB  
Henry Fordin katu 5 C  
FI-00150 Helsinki  
Tel. 00358-9-61500551  
Mobil: 00358-407-400417  
Mail: annika.ratsula@finncarmen.fi

### **F R** 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 R** 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 R** Belgium

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
- F Italy**  
Wiedenmann & C. s.a.s  
Via Enzo Ferran 6/17  
IT-20020 Arese (MI)  
Tel. 0039-331-534844  
Mobil: 0039-335-6038836  
Mail: wiedenmann@gvodafone.it
- 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@swiss.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.elkhouly@alshaya.com  
Manju.thomas@alshaya.com
- R Netherlands**  
A. G. Kessler & Zn. v.o.f.  
Vermogengeweg 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 Norway**  
Matec Maskiner AS  
Welhavensvei 1, 4319 Sandnes  
Tel. 0047-5152-6580  
Mobil: 0047-900-35646  
Mail: jone@matec.no
- 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
- 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: gentai@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 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