

**SKK**  
Cast in Germany



## **PRODUKTPROGRAMM** ***PRODUCT RANGE***

**2023**

---

Perfekte Qualität für gesundes Kochen. Ein absoluter Genuss.  
*Perfect quality for healthy cooking. An absolute pleasure.*

## **SKK steht für SchnitzlerKochKollektion.**

---

Das Unternehmen wurde im Jahr 1985 von Dieter Schnitzler gegründet und blickt nun auf eine über 30-jährige Tradition zurück. Seit der Gründung befindet sich der Firmensitz des Unternehmens in Viersen-Boisheim, einer kleinen Stadt ca. 80 Km nördlich von Köln, am Niederrhein.

In der Firmengeschichte hat SKK nur ein Ziel verfolgt: Hochwertigstes Kochgeschirr herzustellen, um Ihnen Freude am Kochen und hervorragende Kochergebnisse zu garantieren. Unser Ziel war und ist es, ein einfach zu handhabendes, professionelles Werkzeug zum alltäglichen Gebrauch in Ihrer Küche bereitzustellen um Ihnen Ihr Kocherlebnis einfach und erfrischend zu gestalten. Darüber hinaus wollen wir Ihre Sinne wecken und Ihnen das Erlebnis ermöglichen, großartiges Essen in Ihrer eigenen Küche zuzubereiten.

SKK ist einer der führenden Hersteller von handgegossenem Kochgeschirr weltweit. Zahlreiche handwerkliche Traditionen finden bei der Produktion noch immer Anwendung und in der Herstellung werden viele Produktionsschritte noch immer von Hand ausgeführt, jedoch kombiniert mit modernen High-Tech-Verfahren.

Wir fordern modernste Technologie, um Produkte zu entwickeln, die dem zeitgemäßen Lifestyle gerecht werden. Eine ausgewogene und umfangreiche Produktpalette wird jedem kulinarischen Wunsch in der modernen Küche gerecht. Seit einigen Jahren bietet SKK Induktionsfähige Produkte an, die modernen Kochfeldern gerecht werden. In den letzten 3 Jahren wurde unser Produktprogramm kontinuierlich erweitert und neue Serien wurden präsentiert, so zum Beispiel Edelstahl- oder Eisenguss-Kochgeschirr.

Etwa 80 Prozent der Produktion werden in Exportmärkte geliefert. Im globalen Markt repräsentiert SKK eine Premium - Marke und unsere Kunden sind überzeugt von unseren Qualitätsprodukten, Made in Germany. SKK-Produkte werden höchsten Qualitätsansprüchen gerecht und garantieren Vertrauen und Zufriedenheit sowohl für unsere Kunden als auch für unsere Partner, die mit SKK zusammenarbeiten.

## **SKK stands for SchnitzlerKochKollektion.**

---

*The company was founded in 1985 by Dieter Schnitzler and now looks back on more than 30 years of tradition. Since its inception, the company has been located in Viersen-Boisheim, a small town about 80 km north of Cologne, on the Niederrhein.*

*In the company history, SKK has only one goal: to produce the highest quality cooking utensils to ensure you enjoy cooking and excellent cooking results. Our goal has been to provide an easy-to-use, professional tool for everyday use in your kitchen to make your cooking experience simple and refreshing. In addition, we want to awaken your senses and enable you to prepare great food in your own kitchen.*

*SKK is one of the leading manufacturers of hand-cast cooking utensils worldwide. Numerous craft traditions are still used in production and many production steps are still being carried out by hand in the production process, but combined with modern high-tech processes.*

*We demand state-of-the-art technology to develop products that meet the contemporary lifestyle. A balanced and extensive product range meets every culinary desire in the modern kitchen. Since a few years, SKK has been offering inductive products that meet modern cooking requirements. In the past 3 years, our products range has been continuously expanded and new series have been presented, such as stainless steel or cast iron cookware.*

*About 80 percent of the production is delivered to export markets. In the global market SKK represents a premium brand and our customers are convinced of our quality products, Made in Germany. SKK products meet the highest quality requirements and guarantee trust and satisfaction for our customers as well as for our partners who work with SKK.*





## SKK GERMANY



SKK-Produkte stehen seit Jahrzehnten für Innovation, Zuverlässigkeit und Funktionalität.

*For decades SKK products represent innovation, reliability and functionality.*



## EINFACH SAUBER *EASY CLEANING*

Alle Produkte von SKK sind im Handumdrehen gereinigt. Aufgrund der hochentwickelten Antihaftbeschichtung haften keine Lebensmittelreste an.

*All SKK products are cleaned in no time. Due to the sophisticated non-stick coating, no food remains sticking to the surface.*

# KOCHEN WIE EIN PROFI

## *COOKING LIKE A PRO*

SKK-Produkte garantieren Spaß beim Kochen. Mit Pfannen und Töpfen von SKK gelingen Ihnen spielend leicht perfekte Kochergebnisse.

*Enjoy yourself while cooking with SKK. With pans and pots from SKK you can easily achieve perfect cooking results.*



## EFFIZIENTE PERFEKTION

### *EFFICIENT PERFECTION*

Micro-plangedrehte Thermoböden sorgen für perfekte und gleichmäßige Hitzeverteilung. Aufgrund der außergewöhnlichen Energieeffizienz der Böden sparen Sie bares Geld.

*Micro-milled thermos bases ensure perfect and even heat distribution. The extraordinary energy efficiency of the bases saves your money.*



## SICHERES HANDLING *SAFE HANDLING*

Alle Stiele, Griffe und Knöpfe verfügen über ein ergonomisches Design und garantieren ein sicheres Handling in Ihrer Küche. Natürlich sind alle Anbauteile ofenfest bis 260°C.

*All handles and knobs are ergonomically designed and guarantee safe handling in your kitchen.  
Of course, all attachment parts are oven-proof up to 260°C.*

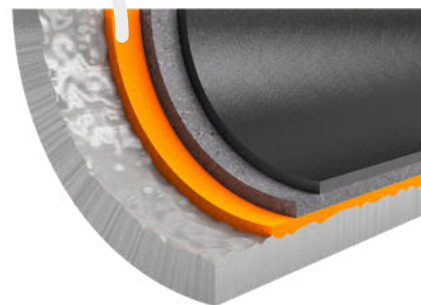




## NACHHALTIG UND SMART *SUSTAINABLE AND SMART*

Nachhaltigkeit ist uns wichtig. Alle Versiegelungssysteme sind wasserbasiert und frei von Lösungsmitteln. Die Produktionsanlagen entsprechen modernsten Standards. Das schont die Umwelt.

*Sustainability is important to us. All coating systems are water-based and solvent-free. The production facilities meet the latest standards. That protects our environment.*



## ISO 9001:2015 - zertifiziert *ISO 9001:2015 - certified*



SKK  
Cast in Germany



## INHALT *INDEX*

**SERIES 3** 10 - 15

---

**SERIES 7** 16 - 25

---

**SERIES 11** 26 - 35

---

Zubehör - *Accessories* 36 - 39

---

## SYMBOLE *ICONS*



Induktionsherd  
*Induction hob*



Gasherd  
*Gas hob*



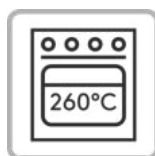
Elektroherd  
*Electric hob*



Ceranfeld  
*Vitroc ceramic hob*



Halogenherd  
*Halogen hob*



Ofenfest  
*Oven safe*



Handreinigung empfohlen  
*Hand wash recommended*



## SERIES 3

Die Produkte der Series 3 bestehen aus Aluguss, versehen mit unserer hochentwickelten Antihaftversiegelung Professional S.

Die Herstellung erfolgt im Druckgussverfahren, wodurch Pfannenrohkörper mit geringerem Gewicht erzeugt werden können. Dies ermöglicht Ihnen eine einfache und leichte Handhabung bei Ausnutzung aller Vorteile eines Aluguss-Kochgeschirrs.

Die besonders gute Wärmespeicherung und die gleichmäßige Wärmeverteilung bis in den Rand lässt ein energiesparendes Kochen zu. Durch die hochentwickelte Antihaftversiegelung können Sie alle Speisen fettarm zubereiten.

Die Produkte der Series 3 werden allen Anforderungen einer modernen und gesundheitsbewussten Küche gerecht.

*Series 3 products are made of cast aluminum and is featured with our advanced non-stick coating Professional S.*

*The products are manufactured using the die casting process, which makes it possible to produce lightweight semi-finished bodies. This, in turn, makes them light and easy to use while providing all of the advantages of cast aluminum cookware.*

*The exceptional thermal conductivity and even heat distribution all the way to the edges of the cookware guarantee energy saving cooking. What's more, the advanced non-stick coating lets you prepare all of your dishes with very little fat.*

*Series 3 products meet all of the demands of modern, healthy cooking.*



PFOA-freie Titanium 2000 Plus Non-Stick Oberflächenversiegelung  
*PFOA-free Titanium 2000 Plus Non-Stick surface coating*



Ideal für gesundes und fettfreies Kochen  
*perfect for healthy and fat free cooking*



Energiesparend und umweltgerecht  
*Energy saving and environment-friendly*



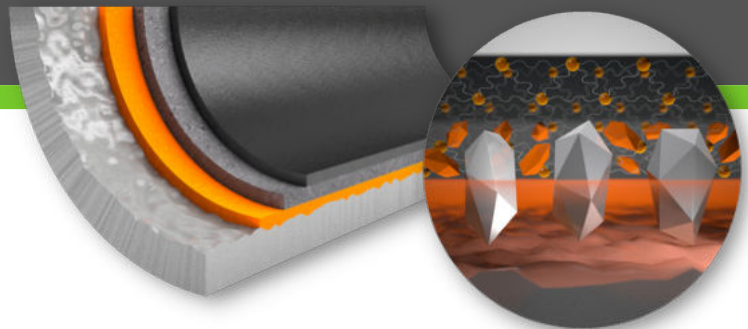
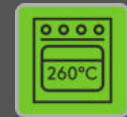
Besonders einfaches Handling durch geringeres Gewicht  
*Easy handling due to less weight*



6 mm starker Aluminiumboden für besonders gleichmäßige Hitzeverteilung  
*6 mm Aluminum base for even heat distribution*



Einfaches Reinigen, kein Anbrennen der Speisen  
*Easy to clean, no sticking of food*



## Versiegelungssystem *Non - Stick coating system*

System mit exzellenter Abriebbeständigkeit und außergewöhnlich langlebigem Antihafteffekt. Für den Einsatz im Profibereich geeignet. Auch bei starker mechanischer Belastung behält die Beschichtung ihre Härte und Widerstandsfähigkeit. Für schonendes Garen und Kochen sehr empfehlenswert.

- Edle, glatte Oberfläche
- Exzellente Abrasionsfestigkeit
- Überdurchschnittliche Ergebnisse im LGA Test
- Herausragend langanhaltender Antihafteffekt

Nachhaltigkeit heißt für uns: Kompensation und Reduzierung des CO<sub>2</sub>-Ausstosses während der Herstellung der Beschichtung. Dies wirkt sich positiv auf unsere Gesundheit und unsere Umwelt aus.

*System with excellent abrasion resistance and extraordinary long-lasting non-stick effect  
Developed for professional use. The coating keeps its hardness and resistance even when exposed to heavy mechanical wear-off.  
Also highly recommended for gentle cooking.*

- *Noble, smooth surface*
- *Excellent abrasion resistance*
- *Above average results in LGA test*
- *Extraordinary long-lasting non-stick effect*

*To us, sustainability means: compensation and reduction of CO<sub>2</sub> emissions during the production of the coating. This has a positive impact on our health and the environment.*

## Flache Bratpfanne Shallow frying pan

Ideal für Eierspeisen, Steaks, Kurzgebratenes und Pfannkuchen  
Perfect for eggs, steaks, flash fried meat and pancakes



Induktion  
Induction



| Durchmesser · Höhe<br>Diameter · height | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehm. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|-----------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| 20 cm · 4,5 cm                          | 04201                        | 42014                           |                                        |
| 24 cm · 4,5 cm                          | 04241                        | 42414                           |                                        |
| 26 cm · 4,8 cm                          | 04261                        | 42614                           |                                        |
| 28 cm · 5,2 cm                          | 04281                        | 42814                           |                                        |
| 32 cm · 4,5 cm                          | 04321                        | 43214                           | 43213                                  |

## Schmorpfanne Sauté pan

Ideal für Schmorgerichte, Steaks und Kurzgebratenes  
Perfect for casseroles, Steaks and flash fried meat



Induktion  
Induction



| Durchmesser · Höhe · Volumen<br>Diameter · height · volume | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehm. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| 24 cm · 7,0 cm · 2,5l                                      | 07241                        | 72414                           | 72413                                  |
| 28 cm · 8,0 cm · 3,5l                                      | 07281                        | 72814                           | 72813                                  |

## Fischpfanne Fish pan

Ideal zur Zubereitung von Fisch  
Perfect for frying fish



Induktion  
Induction



| Größe · Höhe<br>Size · height | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehm. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|-------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| 38 x 28 cm · 6,0 cm           | 09681                        | 96814                           | 96813                                  |

## Grillpfanne, quadratisch Grill pan square

Ideal für Steaks und Kurzgebratenes  
Perfect for steaks and flash fried meat



Induktion  
Induction



| Größe · Höhe · Volumen<br>Size · height · volume | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehm. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|--------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| 28 x 28 cm · 7,5 cm · 5,0l                       | 94881                        | 948814                          | 948813                                 |



Edelstahlstiel  
Stainless steel handle



Abnehmbarer Stiel  
Detachable handle

### Stieltopf Sauce pan

Ideal für Suppen und Soßen  
Perfect for soups and sauces



Induktion  
Induction



| Durchmesser · Höhe · Volumen<br>Diameter · height · volume | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehmbar. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------|
| 18 cm · 9,0 cm · 2,5l                                      | 09581                        | 95814                              | 95813                                  |

### Wok Wok

Ein wahrer Allrounder, geeignet für nahezu alle Speisen  
A real allrounder, perfect for cooking nearly any kind of food



Induktion  
Induction



| Durchmesser · Höhe · Volumen<br>Diameter · height · volume | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehmbar. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------|
| 30 cm · 9,5 cm · 6,0l                                      | 09741                        | 97414                              | 97413                                  |

### Bräter Shallow casserole

Ideal zur Zubereitung von Fleisch und Braten  
Perfect for preparing meat and roasts



Induktion  
Induction



| Durchmesser · Höhe · Volumen<br>Diameter · height · volume | Seitengriffe<br>Side handles |
|------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 26 cm · 7,0 cm · 3,0l                                      | 09261                        |

### Kochtopf mit Glasdeckel Casserole with glass lid

Ideal für Suppen, Gemüse und Eintöpfe  
Perfect for soups, vegetables and stews



Induktion  
Induction



| Durchmesser · Höhe · Volumen<br>Diameter · height · volume | Seitengriffe<br>Side handles | Abnehmbar. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------|
| 20 cm · 10,0 cm · 2,5l                                     | 09501                        |                                    |                                        |
| 24 cm · 11,0 cm · 4,0l                                     | 09541                        |                                    |                                        |

Bräter rechteckig mit Glasdeckel  
*Rectangular roaster with glass lid*

Ideal für Braten aber auch für Gemüse, Eintöpfe und Schmorgerichte  
*Perfect for roasts, but also for vegetables, stews and casseroles*



Induktion  
*Induction*



Größe · Höhe · Volumen  
*Size · height · volume*

Angegossene Griffe  
*Cast handles*

33 x 20 cm · 6,0 cm · 5,0l

09531

Bräter rechteckig mit Sicherheitsglasdeckel  
*Rectangular roaster incl. safety glass lid*

Ideal für Braten und Schmorgerichte  
*Perfect for roasts and casseroles*



Induktion  
*Induction*



Größe · Höhe · Volumen  
*Size · height · volume*

Angegossene Griffe  
*Cast handles*

40 x 24 cm · 12,5 cm · 8,0l

09551

# SERIES 3

## Special Edition

Flache Bratpfanne  
*Shallow frying pan*

ideal für Eierspeisen, Steaks, Kurzgebratenes und Pfannkuchen  
*Perfect for eggs, steaks, flash fried meat and pancakes*



Induktion  
*Induction*



Durchmesser · Höhe  
*Diameter · height*

Edelstahlstiel  
*Stainl. steel handle*

24 cm · 4,0 cm

14241

26 cm · 4,0 cm

14261

28 cm · 4,0 cm

14281

Kochtopf mit Sicherheitsglasdeckel  
*Casserole with safety glass lid*

Ideal für Suppen, Gemüse und Eintöpfe  
*Perfect for soups, vegetables and stews*



Induktion  
*Induction*



Durchmesser · Höhe · Volumen  
*Diameter · height · volume*

Seitengriffe  
*Side handles*

20 cm · 10,0cm · 2,5l

19501

24 cm · 11,0cm · 4,0l

19541

Bräter  
*Shallow casserole*

Ideal zur Zubereitung von Fleisch und Braten  
*Perfect for preparing meat and roasts*



Induktion  
*Induction*



Durchmesser · Höhe · Volumen  
*Diameter · height · volume*

Seitengriffe  
*Side handles*

26 cm · 7,5 cm · 3,0l

19261



## SERIES 7

Alle Produkte der Series 7 werden aus einer lebensmittelgerechten Aluminiumlegierung von Hand gegossen und sind mit unserer hochwertigen Antihaftversiegelung Professional S ausgerüstet.

Der spannungsfreie Handguss bringt einen besonders widerstandsfähigen Pfannenrohrkörper hervor, der aufgrund der herausragenden Wärmeleitfähigkeit und Wärmeverteilung ein besonderes Kochvergnügen bei gleichzeitig maximaler Energieeinsparung garantiert.

Die hochwertige Antihaft-Oberflächenversiegelung ermöglicht Ihnen zudem eine fettarme und gesunde Zubereitung Ihrer Speisen im Sinne einer zeitgemäßen und gesundheitsbewussten Ernährung. Die Produkte der Series 7 sind für alle Herdarten geeignet, auch für Induktionsgeräte.

*All Series 7 products are hand cast from a food safe aluminum alloy and feature our high-quality non-stick coating Professional S.*

*The stress-free hand casting process produces an extremely robust semi-finished body which, thanks to optimum characteristics along with thermal conductivity and even heat distribution, guarantees unique cooking pleasure while at the same time maximising energy savings.*

*Moreover, the high-quality non-stick surface coating allows you to prepare healthy, low fat dishes as part of a modern, healthy diet. Series 7 products are suitable for all hob cooker types, including induction hobs.*



Passend für alle Herdarten, inklusive Induktion  
*Suitable for all kinds of cooktops, including induction*



Ideal für gesundes und fettfreies Kochen  
*perfect for healthy and fat free cooking*



Energiesparend und umweltgerecht  
*Energy saving and environment-friendly*



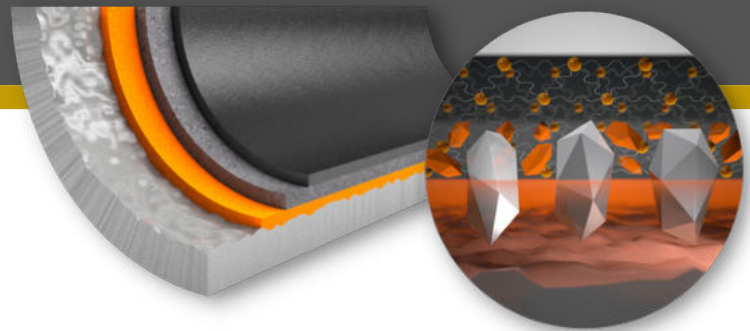
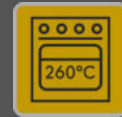
Beste Antihafteigenschaften  
*Unrivalled Non - Stick features*



10 mm starker Aluminiumboden für besonders gleichmäßige Hitzeverteilung  
*10 mm Aluminum base for even heat distribution*



Einfaches Reinigen, kein Anbrennen der Speisen  
*Easy to clean, no sticking of food*



## Versiegelungssystem *Non - Stick coating system*

System mit exzellenter Abriebbeständigkeit und außergewöhnlich langlebigem Antihafteffekt. Für den Einsatz im Profibereich geeignet. Auch bei starker mechanischer Belastung behält die Beschichtung ihre Härte und Widerstandsfähigkeit. Für schonendes Garen und Kochen sehr empfehlenswert.

- Edle, glatte Oberfläche
- Exzellente Abrasionsfestigkeit
- Überdurchschnittliche Ergebnisse im LGA Test
- Herausragend langanhaltender Antihafteffekt

Nachhaltigkeit heißt für uns: Kompensation und Reduzierung des CO<sub>2</sub>-Ausstosses während der Herstellung der Beschichtung. Dies wirkt sich positiv auf unsere Gesundheit und unsere Umwelt aus.

*System with excellent abrasion resistance and extraordinary long-lasting non-stick effect  
Developed for professional use. The coating keeps its hardness and resistance even when exposed to heavy mechanical wear-off.  
Also highly recommended for gentle cooking.*

- *Noble, smooth surface*
- *Excellent abrasion resistance*
- *Above average results in LGA test*
- *Extraordinary long-lasting non-stick effect*

*To us, sustainability means: compensation and reduction of CO<sub>2</sub> emissions during the production of the coating. This has a positive impact on our health and the environment.*

## Flache Bratpfanne Shallow frying pan

Ideal für Eierspeisen, Steaks, Kurzgebratenes und Pfannkuchen  
Perfect for eggs, steaks, flash fried meat and pancakes



Induktion  
Induction



| Durchmesser · Höhe<br>Diameter · height | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehm. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|-----------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| 20 cm · 4,0 cm                          | 02201                        | 22014                           | 22013                                  |
| 24 cm · 4,0 cm                          | 02241                        | 22414                           | 22413                                  |
| 28 cm · 4,0 cm                          | 02281                        | 22814                           | 22813                                  |
| 32 cm · 4,0 cm                          | 02321                        | 23214                           | 23213                                  |

## Bratpfanne frying pan

Ideal für Bratkartoffeln, Gemüsepfannen und Fleisch  
Perfect for fried potatoes, stir-fried vegetables and meat



Induktion  
Induction



| Durchmesser · Höhe<br>Diameter · height | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehm. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|-----------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| 20 cm · 5,5 cm                          | 05201                        | 52014                           | 52013                                  |
| 24 cm · 5,5 cm                          | 05241                        | 52414                           | 52413                                  |
| 26 cm · 5,5 cm                          | 05261                        | 52614                           | 52613                                  |
| 28 cm · 5,5 cm                          | 05281                        | 52814                           | 52813                                  |
| 32 cm · 5,5 cm                          | 05321                        | 53214                           | 53213                                  |

## Schmorpfanne Sauté pan

Ideal für Schmorgerichte, Steaks und Kurzgebratenes  
Perfect for casseroles, Steaks and flash fried meat



Induktion  
Induction



| Größe · Höhe · Volumen<br>Size · height · volume | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehm. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|--------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| 20 cm · 7,5 cm · 2,0l                            | 02301                        | 23014                           | 23013                                  |
| 24 cm · 7,5 cm · 3,0l                            | 02341                        | 23414                           | 23413                                  |
| 26 cm · 7,5 cm · 3,5l                            | 02361                        | 23614                           | 23613                                  |
| 28 cm · 7,5 cm · 4,5l                            | 02381                        | 23814                           | 23813                                  |
| 32 cm · 7,5 cm · 6,0l                            | 01331                        | 13314                           | 13313                                  |

## Crêpepfanne Crepe pan

Ideal für Crêpe und Pfannkuchen  
Perfect for crêpe and pancakes



Induktion  
Induction



| Größe · Höhe<br>Size · height | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehm. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|-------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| 24 cm · 2,0 cm                | 02251                        | 22514                           | 22513                                  |
| 28 cm · 2,0 cm                | 02291                        | 22914                           | 22913                                  |



Edelstahlstiel  
Stainless steel handle



Abnehmbarer Stiel  
Detachable handle

### Grillpfanne Grill pan

Ideal für Steaks und Kurzgebratenes  
Perfect for steaks and flash fried meat



Induktion  
Induction



| Durchmesser · Höhe<br>Diameter · height | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehmmb. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|-----------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------|
| 28 cm · 5,5 cm                          | 05291                        | 52914                             | 52913                                  |

### Schmorpfanne quadratisch Sauté pan square

Ideal für Gemüse, Braten, Schmorgerichte und besonders für Würstchen und Schaschlik  
Ideal for vegetables, roasts, stews and especially for sausages and shashlik



Induktion  
Induction



| Durchmesser · Höhe · Volumen<br>Diameter · height · volume | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehmmb. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------|
| 26 x 26 cm · 7,0 cm · 4,5l                                 | 02431                        | 24314                             | 24313                                  |

### Grillpfanne, quadratisch Grill pan square

Ideal für Gemüse, Braten, Schmorgerichte und besonders für Würstchen und Schaschlik  
Ideal for vegetables, roasts, stews and especially for sausages and shashlik



Induktion  
Induction



| Größe · Höhe · Volumen<br>Size · height · volume | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehmmb. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|--------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------|
| 28 x 28 cm · 7,5 cm · 5,0l                       | 02481                        | 24814                             | 24813                                  |

### Grillpfanne Grill pan

Ideal für Steaks und Kurzgebratenes  
Perfect for steaks and flash fried meat



Induktion  
Induction



| Durchmesser · Höhe · Volumen<br>Diameter · height · volume | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehmmb. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------|
| 26 x 26 cm · 7,0 cm · 4,5l                                 | 02461                        | 24614                             | 24613                                  |

Fischpfanne  
*Fish pan*

Ideal für Fisch aber auch Fleisch  
*Perfect for fish but also for meat*



Induktion  
*Induction*



Größe · Höhe  
*Size · height*

angegossenen Griffe  
*Cast handles*

42 x 28 cm · 7,0 cm

02651

Fischpfanne  
*Fish pan*

Ideal für Fisch aber auch Fleisch  
*Perfect for fish but also for meat*



Induktion  
*Induction*



Größe · Höhe  
*Size · height*

Fester Stiel  
*Fixed handle*

Abnehm. Stiel  
*Detach. handle*

Edelstahlstiel  
*Stainl. steel handle*

38 x 26 cm · 7,0 cm

02681

26814

26813

Stieltopf  
*Sauce pan*

Ideal für Suppen und Soßen  
*Perfect for soups and sauces*



Induktion  
*Induction*



Durchmesser · Höhe · Volumen  
*Diameter · height · volume*

Fester Stiel  
*Fixed handle*

Abnehm. Stiel  
*Detach. handle*

Edelstahlstiel  
*Stainl. steel handle*

16 cm · 11,0 cm · 2,0l

02571

25714

25713

20 cm · 12,0 cm · 3,0l

02511

25114

25113

Milchopf  
*Milk pot*

Ideal für Suppen und Soßen; Ausgießer für Rechts- und Linkshänder  
*Perfect for soups and sauces; Spout for right and left-handers*



Induktion  
*Induction*



Durchmesser · Höhe · Volumen  
*Diameter · height · volume*

Fester Stiel  
*Fixed handle*

Abnehm. Stiel  
*Detach. handle*

Edelstahlstiel  
*Stainl. steel handle*

18 cm · 11,0 cm · 2,5l

02581

25814

25813



Edelstahlstiel  
Stainless steel handle



Abnehmbarer Stiel  
Detachable handle

### Bräter Shallow casserole

Ideal zur Zubereitung von Fleisch und Braten  
Perfect for preparing meat and roasts



Induktion  
Induction



| Durchmesser · Höhe · Volumen<br>Diameter · height · volume | Seitengriffe<br>Side handles |
|------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 20 cm · 7,5 cm · 2,0l                                      | 01201                        |
| 24 cm · 7,5 cm · 3,0l                                      | 01241                        |
| 26 cm · 7,5 cm · 3,5l                                      | 01261                        |
| 28 cm · 7,5 cm · 4,5l                                      | 01281                        |
| 32 cm · 7,5 cm · 6,0l                                      | 01321                        |

### Paellapfanne Paella pan

Ideal für Reisgerichte, Gemüse, Braten und Kurzgebratenes  
Perfect for Paella, vegetables, roasts and flash fried meat



Induktion  
Induction



| Durchmesser · Höhe<br>Diameter · height | Seitengriffe<br>Side handles |
|-----------------------------------------|------------------------------|
| 28 cm · 5,5 cm                          | 05301                        |
| 32 cm · 5,5 cm                          | 05331                        |

### Grill - Paellapfanne Grill - paella pan

Ideal für Steaks und Kurzgebratenes  
Perfect for Steaks and flash fried meat



Induktion  
Induction



| Durchmesser · Höhe<br>Size · height | Seitengriffe<br>Side handles |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 28 cm · 5,5 cm                      | 05311                        |

### Bräter quadratisch Shallow casserole square

Ideal zur Zubereitung von Fleisch und Braten  
Perfect for preparing meat and roasts



Induktion  
Induction



| Größe · Höhe · Volumen<br>Size · height · volume | Seitengriffe<br>Side handles |
|--------------------------------------------------|------------------------------|
| 26 x 26 cm · 8,0 cm · 4,5l                       | 02451                        |
| 28 x 28 cm · 8,0 cm · 5,5l                       | 02471                        |

## Kochtopf mit Glasdeckel Casserole with glass lid

Ideal für Gemüse, Suppen und Eintöpfe.  
Perfect for soups, vegetables and stews



Induktion  
Induction



| Durchmesser · Höhe · Volumen<br>Diameter · height · volume | Seitengriffe<br>Side handles |
|------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 16 cm · 12,0 cm · 2,0l                                     | 02521                        |
| 20 cm · 12,0 cm · 3,5l                                     | 02501                        |
| 24 cm · 12,0 cm · 5,0l                                     | 02541                        |
| 26 cm · 12,0 cm · 6,0l                                     | 02561                        |
| 26 cm · 15,0 cm · 7,5l                                     | 256151                       |
| 28 cm · 16,0 cm · 9,0l                                     | 02591                        |
| 32 cm · 17,0 cm · 12,0l                                    | 17321                        |

## Wok mit Glasdeckel Wok with glass lid

Ideal für die asiatische Küche  
Perfect for preparing asian dishes



Induktion  
Induction



| Durchmesser · Höhe · Volumen<br>Diameter · height · volume | Seitengriffe<br>Side handles |
|------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 32 cm · 11,0 cm · 7,0l                                     | 02751                        |

## Wokpfanne mit Glasdeckel Wok pan with glass lid

Ideal für die asiatische Küche  
Perfect for preparing asian dishes



Induktion  
Induction



| Durchmesser · Höhe · Volumen<br>Diameter · height · volume | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehm. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| 32 cm · 11,0 cm · 7,0l                                     | 02761                        | 27614                           | 27613                                  |

## Wokpfanne Wok pan

Ideal für die asiatische Küche  
Perfect for preparing asian dishes



Induktion  
Induction



| Durchmesser · Höhe · Volumen<br>Diameter · height · volume | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehm. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| 28 cm · 9,0 cm · 5,0l                                      | 02741                        | 27414                           | 27413                                  |



Edelstahlstiel  
Stainless steel handle



Abnehmbarer Stiel  
Detachable handle

Rechteckbräter mit Glasdeckel  
*Rectangular roaster with glass lid*

Ideal für Braten aber auch für Gemüse, Eintöpfe und Schmorgerichte  
*Perfect for roasts, but also for vegetables, stews and casseroles*



Induktion  
*Induction*



Größe · Höhe · Volumen  
*Size · height · volume*

Seitengriffe  
*Side handles*

33 x 21 cm · 11,0 cm · 6,0l

02531

Rechteckbräter mit Glasdeckel  
*Rectangular roaster with glass lid*

Ideal für Braten aber auch für Gemüse, Eintöpfe und Schmorgerichte  
*Perfect for roasts, but also for vegetables, stews and casseroles*



Induktion  
*Induction*



Größe · Höhe · Volumen  
*Size · height · volume*

Seitengriffe  
*Side handles*

40 x 24 cm · 13,0 cm · 10,0l

02551

Großbraumbräter  
*Large roaster*

Ideal für Braten aber auch für Gemüse und Eintöpfe  
*Perfect for roasts, but also for vegetables, stews and casseroles*



Induktion  
*Induction*



Größe · Höhe · Volumen  
*Size · height · volume*

Angegossene Griffe  
*Cast handles*

42 x 28 cm · 20,0 cm · 14,0l

02601

Auflaufform  
*Roasting dish*

Ideal für Aufläufe; Gastronorm  
*Perfect for gatin; Gastronorm*



Induktion  
*Induction*



Größe · Höhe  
*Size · height*

Seitengriffe  
*Side handles*

53 x 32 cm · 7,5 cm

02671

Grillplatte (glatt)  
BBQ platter (smooth)

Ideal für Steaks und Kurzgebratenes sowie BBQ  
Perfect for steaks and flash fried meat and BBQ



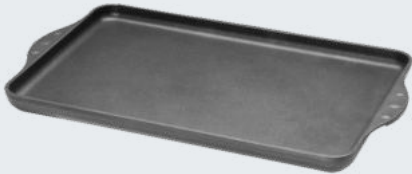
Induktion  
Induction

Größe · Höhe  
Size · height

Angegossene Giffe  
Cast handles

43 x 28 cm · 2,0 cm

02791



Grillplatte (halb Grill)  
BBQ platter (half grill)

Ideal für Steaks und Kurzgebratenes sowie BBQ  
Perfect for steaks and flash fried meat and BBQ



Induktion  
Induction

Größe · Höhe  
Size · height

Angegossene Giffe  
Cast handles

43 x 28 cm · 2,0 cm

02801



Bratpfanne quardatisch  
Fry pan square

Ideal für Steaks und Kurzgebratenes  
Perfect for steak and flash fried meat



Induktion  
Induction

Größe · Höhe  
Size · height

Fester Stiel  
Fixed handle

Abnehm. Stiel  
Detach. handle

Edelstahlstiel  
Stainl. steel handle

24 x 24 cm · 4,0 cm

02441

24414

24413



Bratpfanne quardatisch  
Fry pan square

Ideal für Gemüse, Braten, Schmorgerichte und besonders für Würstchen und Schaschlik  
Ideal for vegetables, roasts, stews and especially for sausages and shashlik



Induktion  
Induction

Größe · Höhe  
Size · height

Fester Stiel  
Fixed handle

Abnehm. Stiel  
Detach. handle

Edelstahlstiel  
Stainl. steel handle

20 x 20 cm · 6,5 cm

620201

6202014

6202013

24 x 24 cm · 6,5 cm

624241

6242414

6242413

28 x 28 cm · 6,5 cm

628281

6282814

6282813







## SERIES 11

In den Produkten der Series 11 vereint sich der traditionell bewährte, spannungsfreie Handguss mit unserer weiterentwickelten und qualitativ hochwertigsten Antihaf-Oberflächenversiegelung Professional S. Diese Kombination garantiert Ihnen beste Kochergebnisse bei höchster Belastbarkeit und Haltbarkeit.

Alle Produkte zeichnen sich durch eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung bis in den Rand und eine besonders hohe Wärmespeicherkapazität aus. Dies ermöglicht perfekte Kochergebnisse bei höchster Energieeffizienz.

Dank des exzellenten Antihafteffektes können Sie Ihre Speisen besonders fettarm und gesundheitsbewusst zubereiten, ohne dass Ihre Speisen ansetzen. Die Series 11 erfüllt alle Ansprüche der modernen Kochkunst.

*Series 11 products join traditional, stress-free hand casting with our advanced and premium non-stick surface coating Professional S. This combination guarantees you the perfect cooking results while offering the highest possible strength and durability.*

*All of our products are characterised by quick and even heat distribution all the way to the edges of the cookware and exceptional thermal conductivity. This leads to perfect cooking results with optimum energy efficiency.*

*The outstanding non-stick effect allows you to prepare low fat, healthy dishes without them sticking to the cookware. Series 11 meets all of the demands of modern cooking.*



Sehr strapazierfähig  
*Hard wearing*



Ideal für gesundes und fettfreies Kochen  
*perfect for healthy and fat free cooking*



Energiesparend und umweltgerecht  
*Energy saving and environment-friendly*



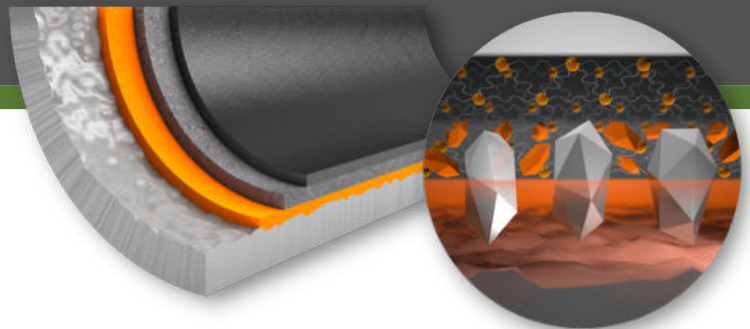
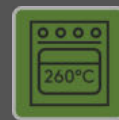
Beste Antihafteigenschaften  
*Unrivalled Non - Stick features*



10 mm starker Aluminiumboden für besonders gleichmäßige Hitzeverteilung  
*10 mm Aluminum base for even heat distribution*



Einfaches Reinigen, kein Anbrennen der Speisen  
*Easy to clean, no sticking of food*



## Versiegelungssystem *Non - Stick coating system*

System mit exzellenter Abriebbeständigkeit und aussergewöhnlich langlebigem Antihafteffekt. Für den Einsatz im Profibereich geeignet. Auch bei starker mechanischer Belastung behält die Beschichtung ihre Härte und Widerstandsfähigkeit. Für schonendes Garen und Kochen sehr empfehlenswert.

- Edle, glatte Oberfläche
- Exzellente Abrasionsfestigkeit
- Überdurchschnittliche Ergebnisse im LGA Test
- Herausragend langanhaltender Antihafteffekt

Nachhaltigkeit heisst für uns: Kompensation und Reduzierung des CO<sub>2</sub>-Ausstosses während der Herstellung der Beschichtung. Dies wirkt sich positiv auf unsere Gesundheit und unsere Umwelt aus.

*System with excellent abrasion resistance and extraordinary long-lasting non-stick effect  
Developed for professional use. The coating keeps its hardness and resistance even when exposed to heavy mechanical wear-off.  
Also highly recommended for gentle cooking.*

- *Noble, smooth surface*
- *Excellent abrasion resistance*
- *Above average results in LGA test*
- *Extraordinary long-lasting non-stick effect*

*To us, sustainability means: compensation and reduction of CO<sub>2</sub> emissions during the production of the coating. This has a positive impact on our health and the environment.*

## Flache Bratpfanne Shallow frying pan

Ideal für Eierspeisen, Steaks, Kurzgebratenes und Pfannkuchen  
Perfect for eggs, steaks, flash fried meat and pancakes



| Durchmesser · Höhe<br>Diameter · height | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehm. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|-----------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| 20 cm · 4,0 cm                          | 08220                        | 82204                           | 82203                                  |
| 24 cm · 4,0 cm                          | 08224                        | 82244                           | 82243                                  |
| 28 cm · 4,0 cm                          | 08228                        | 82284                           | 82283                                  |
| 32 cm · 4,0 cm                          | 08232                        | 82324                           | 82323                                  |

## Bratpfanne frying pan

Ideal für Bratkartoffeln, Gemüsepfannen und Fleisch  
Perfect for fried potatoes, stir-fried vegetables and meat



| Durchmesser · Höhe<br>Diameter · height | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehm. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|-----------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| 20 cm · 5,5 cm                          | 08520                        | 85204                           | 85203                                  |
| 24 cm · 5,5 cm                          | 08524                        | 85244                           | 85243                                  |
| 26 cm · 5,5 cm                          | 08526                        | 85264                           | 85263                                  |
| 28 cm · 5,5 cm                          | 08528                        | 85284                           | 85283                                  |
| 32 cm · 5,5 cm                          | 8532                         | 85324                           | 85323                                  |

## Schmorpfanne Sauté pan

Ideal für Schmorgerichte, Steaks und Kurzgebratenes  
Perfect for casseroles, Steaks and flash fried meat



| Größe · Höhe · Volumen<br>Size · height · volume | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehm. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|--------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| 20 cm · 7,5 cm · 2,0l                            | 08230                        | 82304                           | 82303                                  |
| 24 cm · 7,5 cm · 3,0l                            | 08234                        | 82344                           | 82343                                  |
| 26 cm · 7,5 cm · 3,5l                            | 08236                        | 82364                           | 82363                                  |
| 28 cm · 7,5 cm · 4,5l                            | 08238                        | 82384                           | 82383                                  |
| 32 cm · 7,5 cm · 6,0l                            | 08133                        | 81334                           | 81333                                  |

## Crêpepfanne Crepe pan

Ideal für Crêpe und Pfannkuchen  
Perfect for crêpe and pancakes



| Größe · Höhe<br>Size · height | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehm. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|-------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| 24 cm · 2,0 cm                | 08225                        | 82254                           | 82253                                  |
| 28 cm · 2,0 cm                | 08229                        | 82294                           | 82293                                  |



Edelstahlstiel  
Stainless steel handle



Abnehmbarer Stiel  
Detachable handle

### Grillpfanne Grill pan

Ideal für Steaks und Kurzgebratenes  
Perfect for steaks and flash fried meat



| Durchmesser · Höhe<br>Diameter · height | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehm. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|-----------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| 28 cm · 5,5 cm                          | 08529                        | 85294                           | 85293                                  |

### Schmorpfanne quadratisch Sauté pan square

Ideal für Gemüse, Braten, Schmorgerichte und besonders für Würstchen und Schaschlik  
Ideal for vegetables, roasts, stews and especially for sausages and shashlik



| Durchmesser · Höhe · Volumen<br>Diameter · height · volume | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehm. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| 26 x 26 cm · 7,0 cm · 4,5l                                 | 08243                        | 82434                           | 82433                                  |

### Grillpfanne, quadratisch Grill pan square

Ideal für Gemüse, Braten, Schmorgerichte und besonders für Würstchen und Schaschlik  
Ideal for vegetables, roasts, stews and especially for sausages and shashlik



| Größe · Höhe · Volumen<br>Size · height · volume | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehm. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|--------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| 28 x 28 cm · 7,5 cm · 5,0l                       | 08248                        | 82484                           | 82483                                  |

### Grillpfanne Grill pan

Ideal für Steaks und Kurzgebratenes  
Perfect for steaks and flash fried meat



| Durchmesser · Höhe · Volumen<br>Diameter · height · volume | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehm. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| 26 x 26 cm · 7,0 cm · 4,5l                                 | 08246                        | 82464                           | 82463                                  |

Fischpfanne  
*Fish pan*

Ideal für Fisch aber auch Fleisch  
*Perfect for fish but also for meat*



Größe · Höhe  
*Size · height*

angegossenen Griffe  
*Cast handles*

42 x 28 cm · 7,0 cm

08265

Fischpfanne  
*Fish pan*

Ideal für Fisch aber auch Fleisch  
*Perfect for fish but also for meat*



Größe · Höhe  
*Size · height*

Fester Stiel  
*Fixed handle*

Abnehm. Stiel  
*Detach. handle*

Edelstahlstiel  
*Stainl. steel handle*

38 x 26 cm · 7,0 cm

08268

82684

82683

Stieltopf  
*Sauce pan*

Ideal für Suppen und Soßen  
*Perfect for soups and sauces*



Durchmesser · Höhe · Volumen  
*Diameter · height · volume*

Fester Stiel  
*Fixed handle*

Abnehm. Stiel  
*Detach. handle*

Edelstahlstiel  
*Stainl. steel handle*

16 cm · 11,0 cm · 2,0l

08257

82574

82573

20 cm · 12,0 cm · 3,0l

08251

82514

82513

Milchopf  
*Milk pot*

Ideal für Suppen und Soßen; Ausgießer für Rechts- und Linkshänder  
*Perfect for soups and sauces; Spout for right and left-handers*



Durchmesser · Höhe · Volumen  
*Diameter · height · volume*

Fester Stiel  
*Fixed handle*

Abnehm. Stiel  
*Detach. handle*

Edelstahlstiel  
*Stainl. steel handle*

18 cm · 11,0 cm · 2,5l

08258

82584

82583



Edelstahlstiel  
Stainless steel handle



Abnehmbarer Stiel  
Detachable handle

### Bräter Shallow casserole

Ideal zur Zubereitung von Fleisch und Braten  
Perfect for preparing meat and roasts



| Durchmesser · Höhe · Volumen<br>Diameter · height · volume | Seitengriffe<br>Side handles |
|------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 20 cm · 7,5 cm · 2,0l                                      | 08120                        |
| 24 cm · 7,5 cm · 3,0l                                      | 08124                        |
| 26 cm · 7,5 cm · 3,5l                                      | 08126                        |
| 28 cm · 7,5 cm · 4,5l                                      | 08128                        |
| 32 cm · 7,5 cm · 6,0l                                      | 08132                        |

### Paellapfanne Paella pan

Ideal für Reisgerichte, Gemüse, Braten und Kurzgebratenes  
Perfect for Paella, vegetables, roasts and flash fried meat



| Durchmesser · Höhe<br>Diameter · height | Seitengriffe<br>Side handles |
|-----------------------------------------|------------------------------|
| 28 cm · 5,5 cm                          | 08530                        |
| 32 cm · 5,5 cm                          | 08533                        |

### Grill - Paellapfanne Grill - paella pan

Ideal für Steaks und Kurzgebratenes  
Perfect for Steaks and flash fried meat



| Durchmesser · Höhe<br>Size · height | Seitengriffe<br>Side handles |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 28 cm · 5,5 cm                      | 08531                        |

### Bräter quadratisch Shallow casserole square

Ideal zur Zubereitung von Fleisch und Braten  
Perfect for preparing meat and roasts



| Größe · Höhe · Volumen<br>Size · height · volume | Seitengriffe<br>Side handles |
|--------------------------------------------------|------------------------------|
| 26 x 26 cm · 8,0 cm · 4,5l                       | 08245                        |
| 28 x 28 cm · 8,0 cm · 5,5l                       | 08247                        |

## Kochtopf mit Glasdeckel Casserole with glass lid

Ideal für Gemüse, Suppen und Eintöpfe.  
Perfect for soups, vegetables and stews



| Durchmesser · Höhe · Volumen<br>Diameter · height · volume | Seitengriffe<br>Side handles |
|------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 16 cm · 12,0 cm · 2,0l                                     | 08252                        |
| 20 cm · 12,0 cm · 3,5l                                     | 08250                        |
| 24 cm · 12,0 cm · 5,0l                                     | 08254                        |
| 26 cm · 12,0 cm · 6,0l                                     | 08256                        |
| 26 cm · 15,0 cm · 7,5l                                     | 825615                       |
| 28 cm · 16,0 cm · 9,0l                                     | 08259                        |
| 32 cm · 17,0 cm · 12,0l                                    | 81732                        |

## Wok mit Glasdeckel Wok with glass lid

Ideal für die asiatische Küche  
Perfect for preparing asian dishes



| Durchmesser · Höhe · Volumen<br>Diameter · height · volume | Seitengriffe<br>Side handles |
|------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 32 cm · 11,0 cm · 7,0l                                     | 08275                        |

## Wokpfanne mit Glasdeckel Wok pan with glass lid

Ideal für die asiatische Küche  
Perfect for preparing asian dishes



| Durchmesser · Höhe · Volumen<br>Diameter · height · volume | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehm. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| 32 cm · 11,0 cm · 7,0l                                     | 08276                        | 82764                           | 82763                                  |

## Wokpfanne Wok pan

Ideal für die asiatische Küche  
Perfect for preparing asian dishes



| Durchmesser · Höhe · Volumen<br>Diameter · height · volume | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehm. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| 28 cm · 9,0 cm · 5,0l                                      | 08274                        | 82744                           | 82743                                  |



Edelstahlstiel  
Stainless steel handle



Abnehmbarer Stiel  
Detachable handle

Rechteckbräter mit Glasdeckel  
Rectangular roaster with glass lid

Ideal für Braten aber auch für Gemüse, Eintöpfe und Schmorgerichte  
Perfect for roasts, but also for vegetables, stews and casseroles



| Größe · Höhe · Volumen<br>Size · height · volume | Seitengriffe<br>Side handles |
|--------------------------------------------------|------------------------------|
| 33 x 21 cm · 11,0 cm · 6,0l                      | 08253                        |

Rechteckbräter mit Glasdeckel  
Rectangular roaster with glass lid

Ideal für Braten aber auch für Gemüse, Eintöpfe und Schmorgerichte  
Perfect for roasts, but also for vegetables, stews and casseroles



| Größe · Höhe · Volumen<br>Size · height · volume | Seitengriffe<br>Side handles |
|--------------------------------------------------|------------------------------|
| 40 x 24 cm · 13,0 cm · 10,0l                     | 08255                        |

Großbraumbräter  
Large roaster

Ideal für Braten aber auch für Gemüse und Eintöpfe  
Perfect for roasts, but also for vegetables, stews and casseroles



| Größe · Höhe · Volumen<br>Size · height · volume | Angegossene Griffe<br>Cast handles |
|--------------------------------------------------|------------------------------------|
| 42 x 28 cm · 20,0 cm · 14,0l                     | 08260                              |

Auflaufform  
Roasting dish

Ideal für Aufläufe; Gastronorm  
Perfect for gatin; Gastronorm



| Größe · Höhe<br>Size · height | Seitengriffe<br>Side handles |
|-------------------------------|------------------------------|
| 53 x 32 cm · 7,5 cm           | 08267                        |

## Bratpfanne quardatisch *Fry pan square*

Ideal für Steaks und Kurzgebratenes  
*Perfect for steak and flash fried meat*



| Größe · Höhe<br>Size · height | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehm. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|-------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| 24 x 24 cm · 4,0 cm           | 08244                        | 82444                           | 82443                                  |

## Grillpfanne quadratisch *Grill pan square*

Ideal für Steaks und Kurzgebratenes  
*Perfect for steak and flash fried meat*



| Größe · Höhe<br>Size · height | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehm. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|-------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| 24 x 24 cm · 4,0 cm           | 08242                        | 82424                           | 82423                                  |

## Bratpfanne quardatisch *Fry pan square*

Ideal für Gemüse, Braten, Schmorgerichte und besonders für Würstchen und Schaschlik  
*Ideal for vegetables, roasts, stews and especially for sausages and shashlik*



| Größe · Höhe<br>Size · height | Fester Stiel<br>Fixed handle | Abnehm. Stiel<br>Detach. handle | Edelstahlstiel<br>Stainl. steel handle |
|-------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| 20 x 20 cm · 6,5 cm           | 62020                        | 620204                          | 620203                                 |
| 24 x 24 cm · 6,5 cm           | 62424                        | 624244                          | 624243                                 |
| 28 x 28 cm · 6,5 cm           | 62828                        | 628284                          | 628283                                 |

## Schnellkochtopf *Pressure cooker*

Ideal für zeitsparendes Garen  
*Perfect for time saving cooking*



| Durchmesser · Höhe · Volumen<br>Diameter · height · volume | Seitengriffe<br>Side handles |
|------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 22 cm · 18,0 cm · 6,0l                                     | PC226L                       |



Glasdeckel (inkl. SKK - Knopf)  
Glass lid (incl. SKK - knob)



| Durchmesser<br>Diameter | Artikelnummer<br>Item code |
|-------------------------|----------------------------|
| 16 cm                   | 00037                      |
| 18 cm                   | 00038                      |
| 20 cm                   | 00040                      |
| 24 cm                   | 00044                      |
| 26 cm                   | 00043                      |
| 28 cm                   | 00048                      |
| 30 cm                   | 00051                      |
| 32 cm                   | 00052                      |

Glasdeckel quadratisch (inkl. SKK - Knopf)  
Glass lid square (incl. SKK - knob)



| Größe<br>Size | Artikelnummer<br>Item code |
|---------------|----------------------------|
| 26 x 26 cm    | 00046                      |
| 28 x 28 cm    | 00047                      |

Sicherheitsglasdeckel (inkl. SKK - Knopf)  
Safety glass lid (incl. SKK - knob)



| Durchmesser<br>Diameter | Artikelnummer<br>Item code |
|-------------------------|----------------------------|
| 16 cm                   | 00372                      |
| 18 cm                   | 00382                      |
| 20 cm                   | 00402                      |
| 24 cm                   | 00442                      |
| 26 cm                   | 00432                      |
| 28 cm                   | 00482                      |
| 30 cm                   | 00512                      |
| 32 cm                   | 00522                      |

Sicherheitsglasdeckel quadratisch (inkl. SKK - Knopf)  
Safety glass lid square (incl. SKK knob)



| Größe<br>Size | Artikelnummer<br>Item code |
|---------------|----------------------------|
| 20 x 20 cm    | 00412                      |
| 24 x 24 cm    | 00422                      |
| 26 x 26 cm    | 00462                      |
| 28 x 28 cm    | 00472                      |

Sicherheitsglasdeckel rechteckig (inkl. SKK - Knopf)  
*Safety glass lid rectangular (incl. SKK - knob)*



| Größe<br>Size | Artikelnummer<br>Item code |
|---------------|----------------------------|
| 40 x 24 cm    | 00552                      |

Glasdeckel rechteckig (inkl. SKK - Knopf)  
*Glass lid rectangular (incl. SKK - Knob)*



| Größe<br>Size | Artikelnummer<br>Item code |
|---------------|----------------------------|
| 33 x 20 cm    | 00050                      |

Glasdünstaufsatz  
*Glass steamer insert*



| Größe<br>Size | Artikelnummer<br>Item code |
|---------------|----------------------------|
| 20 cm         | 06020                      |
| 24 cm         | 06024                      |

Bakelitknopf »SKK« (inkl. Anbauteile)  
*Phenolic knob »SKK« (incl. attaching parts)*



| Artikelnummer<br>Item code |
|----------------------------|
| 00010                      |

Bakelit - Seitengriff »SKK« (inkl. Anbauteile)  
*Phenolic side handle »SKK« (incl. attaching parts)*



Artikelnummer  
*Item code*

00020

Bakelitstiel »SKK« (inkl. Anbauteile)  
*Phenolic long handle »SKK« (incl. attaching parts)*



Artikelnummer  
*Item code*

00036

Bakelitstiel »SKK«, abnehmbar, (inkl. Anbauteile)  
*Phenolic long handle »SKK«, detachable, (incl. attaching parts)*



Artikelnummer Orange  
*Item code orange*

00331

Artikelnummer Schwarz  
*Item code black*

00333



Edelstahlstiel (inkl. Anbauteile)  
*Stainless steel handle (incl. attaching parts)*



Artikelnummer  
*Item code*

00039

Lüfterknopf (inkl. Anbauteile)  
*Steam release knob (inkl. attaching parts)*

---



Artikelnummer  
*Item code*

---

00011



## Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, Sie als SKK Kunden begrüßen zu können! SKK gehört weltweit zu den führenden Produzenten von handgegossenem Kochgeschirr. Unsere Produkte sind das Ergebnis einer perfekten Symbiose aus handwerklichen Traditionen, noch echter Handarbeit bei den verschiedensten Herstellungsschritten sowie modernsten High-Tech-Verfahren. Das ist es, was Ihr neues Profi-Guss-Kochgeschirr von SKK auszeichnet und zu einem herausragenden Spitzenprodukt unter den Aluminium-Kochgeschirren macht. Mit den Produkten von SKK erzielen sie beste Kochergebnisse. Sie sparen Energie und somit bares Geld und schonen ganz nebenbei die Umwelt. Und nicht zuletzt ermöglichen die SKK-Produkte gesundes und fettarmes Kochen und leisten damit einen wesentlichen Beitrag zu Ihrer Gesundheit. Darüber hinaus lassen sich unsere Produkte garantiert schnell und kinderleicht reinigen. Im Handumdrehen ist Ihr Kochgeschirr wieder sauber und einsatzbereit. **Hier erhalten Sie nützliche Hinweise und Tipps, die Ihnen noch mehr Freude am Kochen mit SKK-Kochgeschirr bereiten werden!**

**TIPP 1 • Reinigung:** Vor dem Erstgebrauch und nach jedem weiteren Einsatz säubern Sie Ihr SKK - Kochgeschirr einfach mit heißem Wasser. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen können Sie auch ein wenig Spülmittel einsetzen oder kochen Sie etwas Wasser im verschmutzten Kochgeschirr auf, Bratrückstände und Fett lassen sich so problemlos entfernen. Auf den Einsatz der Spülmaschine, in der oft nur wenig Platz zur Verfügung steht, kann getrost und problemlos verzichtet werden. Um die Antihaftoberflächenversiegelung nicht zu beschädigen, sollte auf den Einsatz von Scheuer- und Stahlschwämmen oder ähnlichen groben Reinigungswerkzeugen verzichtet werden. So reinigen Sie Ihr SKK-Kochgeschirr richtig und spielend leicht. Sofort ist Ihr Kochgeschirr wieder hygienisch sauber und einsatzbereit! Ihr SKK-Guss-Kochgeschirr ist zum Kochen gedacht, und nicht zum Aufbewahren von Speisen. Daher sollte es unmittelbar nach Gebrauch gereinigt werden.

**TIPP 2 • Antihaftoberflächenversiegelung und Verwendung von Küchenutensilien:** SKK - Kochgeschirr verfügt über eine sehr hochwertige und robuste Antihaf-Oberflächenversiegelung, die extrem kratz- und schnittfest ist. Selbstverständlich können mit größerer Kraftaufwendung oder durch sehr scharfe und spitze Gegenstände Beschädigungen an der Oberfläche verursacht werden. Gebrauchsspuren stellen vielleicht einen optischen Makel dar, mindern aber nicht die sehr guten Brat- und Antihafteigenschaften. Eine weitere Nutzung ist auch aus gesundheitlicher Sicht absolut unbedenklich, da alle SKK-Produkte PFOA frei sind und gemäß den Empfehlungen des Bundesgesundheitsamtes verarbeitet sind. Wir empfehlen Ihnen in Ihrem SKK-Kochgeschirr mit Küchenutensilien aus weichen Materialien wie z.B. hitzebeständigem Kunststoff oder Holz zu arbeiten.

**TIPP 3 • Energiesparendes Kochen:** Bei stetig steigenden Kosten ist Energiesparen in nahezu jedem Haushalt ein interessantes Thema. SKK-Kochgeschirr verfügt über eine sehr große Wärmeleitfähigkeit und über eine enorme Wärmespeicherkapazität. Eigenschaften, die beim Sparen von Energie sehr von Vorteil und extrem wichtig sind.

- Nach einem kurzen Aufheizen des SKK-Kochgeschirrs im Leerzustand sollten Sie nach dem Einfüllen Ihrer Speisen auf einer niedrigeren Heizstufe weiterkochen. Eine gleichbleibende Wärmeverteilung und optimale Gartemperatur ist auf Grund der vorzüglichen Micro-Thermoböden gewährleistet. So sparen Sie z. B. im Vergleich zu herkömmlichen Pfannen ein Drittel Energie und verhindern eine Überhitzung.
- Idealerweise wählen Sie eine Herdplatte oder Gasflamme, deren Durchmesser kleiner oder gleich groß der Bodenfläche Ihres SKK-Kochgeschirrs ist. Energie wird vor allem dann verschwendet, wenn die Fläche der Herdplatte bzw. der Gasflamme über die Bodenfläche hinausragt.
- Wählen Sie eine dem Inhalt entsprechende Kochgeschirrgröße; das Kochgeschirr sollte immer zu ca. 2/3 gefüllt sein. Gemüse sollten Sie nur mit wenig Flüssigkeit im geschlossenen Topf garen. Dies reduziert nicht nur die Garzeit um 30% bis zu 40%, sondern trägt auch zu einem besseren Geschmack und einer geringeren Auslaugung wertgebender und gesunder Inhaltsstoffe bei.
- Achten Sie auf saubere Kochgeschirrböden und Kochplatten, Verschmutzungen behindern die Wärmeleitung und vergeuden sinnlos Energie.
- Der besonders starke Thermoboden Ihres SKK-Kochgeschirrs hält Speisen auch bei ausgeschalteter Herdplatte noch lange warm.

### Entscheidend für eine gesunde Mahlzeit ist die richtige Temperatur beim Garen!

Laut Stiftung Warentest erreichen Pfannen aus Aluminium - Handguss im Leerzustand bei höchster Heizstufe schon nach drei Minuten eine Temperatur von ca. 300 °C. Dies kann zu einem sehr schnellen Verbrennen von Fetten und Ölen führen. Beim Verbrennungsprozess können so

genannte Teerharze entstehen, welche sich auf der Antihaf-Oberflächenversiegelung festsetzen und einbrennen können. Ein Entfernen der Teerharze, die die Antihaf - Eigenschaften der Oberfläche beeinträchtigenden, ist dann nicht mehr möglich. Beim Garen sollten daher Fette

und Öle grundsätzlich nicht so stark erhitzt werden, dass es zu einer Rauchentwicklung kommt. In diesem Fall wird eine gesundheitsschädigende

Substanz (Acrolein) freigesetzt. **Mehr darüber erfahren Sie auch unter [www.skk-guss.de](http://www.skk-guss.de).**

**TIPP 4 • Richtiges Erhitzen von SKK Profi-Gussgeschirr:** Heizen Sie Ihr SKK-Kochgeschirr kurz auf. Der Thermoboden sorgt dann für eine schnelle und gleichmäßige Erhitzung. Reduzieren Sie die Hitze um ein Drittel und geben Sie Ihre Speisen in das Kochgeschirr. Wenn Sie mit Öl oder Fett braten, zeigt Ihnen der Kochlöffeltest, ob Sie die richtige Brattemperatur erreicht haben. Hierzu halten Sie einen trockenen Holzlöffel in das Öl oder Fett, wenn sich Bläschen bilden, ist der optimale Zeitpunkt erreicht und Sie können Ihre Speisen hinzugeben. Niemals sollten Sie das Kochgeschirr so stark erhitzen, dass sich eine Rauchentwicklung zeigt und das Öl oder Fett verbrennt!

**TIPP 5 • Verwendung auf Ceranfeldern:** Heben Sie Pfannen und Töpfe beim Versetzen auf Ceran- und Induktionskochfeldern immer an. Diese Kochfelder unterliegen geringen Herstellungstoleranzen. Selbst durch leichte Verschmutzungen zwischen Kochfeld und Pfannenboden (beispielsweise durch Salz, Zucker, etc.) können auch hier beim Verschieben von Pfannen und Töpfen Kratzer am Aluminiumboden oder auch am Ceran- bzw. Induktionskochfeld entstehen. Für diese Schäden kann keine Haftung übernommen werden.

**TIPP 6 • Fette & Öle gesund genießen:** Wählen Sie je nach Zubereitung ein Öl oder Fett, das die gewünschte Kochtemperatur verträgt. Denn Fette und Öle haben eine unterschiedliche Hitzestabilität. Hierbei spricht man vom Rauchpunkt – das ist die Temperatur, bei der die Fettverbrennung durch sichtbare Rauchentwicklung beginnt.

Die nebenstehende Tabelle zeigt den Rauchpunkt (ab diesem Punkt beginnen Fette, zu verbrennen) verschiedener Fette.

Achtung: Diätfette und Diätmargarinen und die meisten nativen oder kaltgepressten Öle (z.B. natives Distel- oder Sonnenblumenöl) sind in der Regel nicht zum Braten geeignet! Achten Sie immer auf die Hinweise der Hersteller auf den Verpackungen.

| Produkt                                 | Rauchpunkt   |
|-----------------------------------------|--------------|
| Erdnussöl (raffiniert = heissgepresst)  | 230 °C       |
| Erdnussöl (unraffiniert = kaltgepresst) | 170 °C       |
| Palmkernfett                            | 220 °C       |
| Kokosfett                               | 185 - 205 °C |
| Schweineschmalz                         | 121 - 218 °C |
| Butterschmalz                           | 205 °C       |
| Butter                                  | 175 °C       |
| Die meisten raffinierten Öle            | > 200 °C     |
| Kaltgepresstes Rapsöl                   | 130 - 190 °C |
| Kaltgepresstes Olivenöl                 | 130 - 175 °C |
| Sojaöl                                  | 213 °C       |
| Sonnenblumenöl (raffiniert)             | 210 - 225 °C |
| Sonnenblumenöl (unraffiniert)           | 107 °C       |
| Sesamöl (unraffiniert)                  | 177 °C       |
| Distelöl                                | 150 °C       |

**TIPP 7 • Induktion – Die neue Generation:** Alle SKK-Profi-Guss-Produkte können auch induktionstauglich hergestellt werden. Dazu hat SKK eine innovative Technologie entwickelt, um Aluminiumguss – Produkte zu magnetisieren. Im Produktionsprozess wird eine zusätzliche Schicht aus magnetischem High-Tech-Material auf die Außenfläche jedes Produktes aufgebracht, bevor die Versiegelung hergestellt wird. Dieses magnetische Material wird durch einen technisch sehr aufwendigen Prozess auf die Böden aufgebracht. Dadurch erreichen Induktionsprodukte von SKK eine deutlich bessere Effizienz als vergleichbare Produkte. Der perfekt ebene Boden ist zudem auch für alle weiteren Herdarten geeignet. Diese neue Induktionstechnologie wurde für eine neue Generation von handgegossenem Aluminium-Kochgeschirr entwickelt und folgt dem zukünftigen Trend von modernen Induktionskochfeldern.

#### VORTEILE DER INDUKTIONSTECHNIK

Induktionskochen bietet ein extrem schnelles Aufheizen, deutlich verbesserte Energieeffizienz, absolut gleich bleibende Hitze und gleichzeitig eine vergleichbare oder sogar bessere Hitzedosierung als Kochen mit Gas. Die Zeit, die benötigt wird, um einen Topf mit Wasser zum Kochen zu bringen, hängt von der Leistung des Induktionskochfeldes ab, ist aber in jedem Fall deutlich kürzer als bei Gas- oder Elektrokochfeldern. Gemäß der EGC Electric Glass Company sind »Energieeinsparungen von 40 – 70 % im Vergleich zu konventionellen Kochfeldern realistisch erreichbar.« Induktionskochfelder sind sicherer im Gebrauch, da keine offenen Flammen zur Anwendung kommen, und die Kochfelder nur maximal die Temperatur des Kochgeschirrs erreichen, weil nur diese erhitzt werden. Induktionskochfelder sind sehr flach und eben und lassen sich somit sehr leicht reinigen. Selbst verschüttete Nahrungsmittel können nicht mehr einbrennen, da die Kochfelder nicht heiß werden.

#### ALLGEMEINE GARANTIEHINWEISE

Sie erhalten eine lebenslange Garantie auf Planebenheit der Böden für alle Serien.

Die Garantie für die Antihafversiegelung beträgt: Für Series 3 und 7: 2 Jahre und für Series 11: 5 Jahre.

Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen der jeweiligen Länder.

## USE & CARE INSTRUCTIONS

*Our Philosophy. Only the best quality for our customers!*



### **Dear Valued Customer,**

*we are pleased to welcome you to the SKK customer community! SKK is one of the world's leading manufacturers of hand-cast cookware. Our products are the result of a perfect symbiosis of traditional craftsmanship, genuine hand - made quality applied to every step of the manufacturing process, and the latest high-tech production processes. This is what sets your new professional cast cookware from SKK apart from the rest and what makes it a top-quality aluminum cookware product. SKK products will help you achieve optimum results in the kitchen. You use less energy and save money, all while helping protect the environment. SKK products also allow you to prepare nutritious, low-fat dishes thus making a valuable contribution to your healthy lifestyle. Moreover, our products are quick and easy to clean – guaranteed. Your cookware is spotless and ready to use again in no time. We are pleased to offer you a number of useful hints and tips that will make cooking with SKK cookware even more enjoyable!*

**TIP 1 • Cleaning:** *Simply clean your SKK cookware with hot water before you use it for the first time and after every other use. Stubborn stains can also be removed with a little detergent or by boiling some water in the cookware, which will allow you to remove cooking residue and oil with ease. You no longer need to use your dishwasher to wash your cookware, saving valuable space for other dishes and glassware. To avoid damaging the non - stick surface coating, never use scouring pads, steel wool or other abrasives. Following these tips will make cleaning your SKK cookware a snap. Now your cookware is hygienically clean and ready to use again! Your SKK cookware is designed for cooking, not for storing food, so always be sure to clean it immediately after use.*

**TIP 2 • Non-stick surface coating and using kitchen utensils:** *SKK cookware features a premium - quality, robust non-stick surface coating, which is highly resistant to scratches and cuts. Naturally, applying extreme pressure or using very sharp, pointed objects can result in damages to the surface. Signs of wear may result in what appear to be flaws, but will in no way impair the cookware's excellent cooking and non-stick properties. Continued use does not pose a health risk, as all SKK products are PFOA free and manufactured in accordance with Bundesgesundheitsamt [German Federal Ministry of Health] recommendations. We recommend that you use kitchen utensils made of soft materials such as heat-resistant plastic or wood with your SKK cookware.*

**TIP 3 • Energy-saving cooking:** *With today's rising utilities costs, saving energy is of interest to nearly every household. SKK cookware is known for its outstanding thermal conductivity and tremendous heat storage capacity – characteristics that are highly advantageous and extremely important when it comes to saving energy.*

- *After briefly heating up your empty SKK cookware, we recommend that you continue to cook your dishes on low heat after filling the cookware. Consistent heat distribution and optimum cooking temperatures are guaranteed thanks to the exceptional micro-thermal base. This saves you a third more energy compared to conventional pans and helps prevent overheating.*
- *For best results, choose a stovetop or gas flame with a diameter equal to or less than the base of your SKK cookware. Most energy is lost when the surface of the stovetop or gas flame extends beyond the base of the cookware.*
- *Select the proper cookware size for the foods you wish to cook; cookware should always be around 2/3 full. Steam vegetables in a closed pot with very little liquid. This not only reduces the cooking time by 30% to 40 %, but also enhances flavor and helps retain valuable nutrients in the food.*
- *Ensure that the base of your cookware and the surface of your stovetop are always clean; residue can inhibit thermal conductivity and result in needless energy waste.*
- *Your SKK cookware features an extremely strong thermal base that keeps dishes warm for a very long time even after the stovetop has been turned off.*

### **The right cooking temperature plays a key role in preparing a healthy meal!**

*According to Stiftung Warentest (an independent consumer-protection foundation in Germany), empty pans made of hand-cast aluminum reach a temperature of approx. 300 °C after just three minutes when heated at the highest level. Fats can burn extremely fast at these high temperatures, creating »tar resin« that can burn into the surface coating. Once this happens the tar resin impairs the non-stick surface properties and can no longer be removed. In general, fats and oils should never be heated up to the smoke point. Doing so releases acrolein, a harmful substance. **For more information, please visit [www.skk-guss.de](http://www.skk-guss.de).***

**TIP 4 • How to properly heat SKK professional cookware:** Briefly heat up your SKK cookware. The thermal base ensures rapid, even heating. Lower the heat by a third and then place your food into the cookware. If you are cooking with oil or fat, the kitchen spoon test will help you determine whether the cookware has reached the right cooking temperature. Simply hold a dry wooden spoon in the oil or fat – if bubbles form, it is the perfect time to add food to the cookware. The cookware should never get hot enough to produce smoke or burn oil or fat!

**TIP 5 • Use on ceramic stovetops:** Always lift pots and pans when moving them on ceramic and induction stovetops. Stovetops of this type are subject to low manufacturer tolerances. Even when there is light residue between the surface of the stovetop and the base of the pan (from salt, sugar, etc.), dragging pots or pans can scratch the aluminum base or the surface of ceramic or induction stovetops. No liability can be assumed for such damage.

**TIP 6 • Enjoying fats and oils the healthy way:** It is important to choose oils or fats suited for the desired cooking temperature you use when preparing your dishes because different types of fats and oils have varying levels of heat stability. This is known as the smoke point – the temperature at which fat begins to burn and visible smoke forms.

The besides standing table shows the smoke point (fats begin to burn at this point) of various fats:

Please note: Dietary fats and margarines and most native or coldpressed oils (e. g. native safflower or sunflower oil) are generally not suitable for frying! Always observe the manufacturer's specifications on the packaging.

| Produkt                               | Rauchpunkt   |
|---------------------------------------|--------------|
| Peanut oil (refined = hot-pressed)    | 230 °C       |
| Peanut oil (unrefined = cold-pressed) | 170 °C       |
| Palm oil                              | 220 °C       |
| Coconut oil                           | 185 - 205 °C |
| Lard                                  | 121 - 218 °C |
| Clarified butter                      | 205 °C       |
| Butter                                | 175 °C       |
| Most refined oils                     | > 200 °C     |
| Cold-pressed rapeseed oil             | 130 - 190 °C |
| Cold-pressed olive oil                | 130 - 175 °C |
| Soybean oil                           | 213 °C       |
| Sunflower oil (refined)               | 210 - 225 °C |
| Sunflower oil (unrefined)             | 107 °C       |
| Sesame oil (unrefined)                | 177 °C       |
| Safflower oil                         | 150 °C       |

**TIP 7 • Induction – The next generation:** All SKK professional cast products can also be manufactured for induction stovetops thanks to innovative technology developed by SKK that magnetizes cast aluminum products. During the production process, an additional layer made of high-tech magnetic material is attached to the outside of the pan before it is coated. A highly advanced process is used to apply this magnetic material to the base of each product. This makes SKK induction cookware much more efficient than comparable products. The perfectly level base is also suitable for all other types of stovetops. This new induction technology was developed for the next generation of hand-cast aluminum cookware and addresses future trends in modern induction stovetops.

#### ADVANTAGES OF INDUCTION TECHNOLOGY

Induction cooking allows you to rapidly heat up foods, significantly improves energy efficiency and ensures constant heat levels while simultaneously providing similar or even better temperature dosing than cooking with gas. The time required to bring a pot of water to a boil depends on the induction stovetop's capacity, but it is always shorter than gas or electric stovetops. According to the Electric Glass Company (EGC), »Energy savings of 40 – 70 % can be realistically achieved compared to conventional stovetops.« Induction stovetops are also safer because they do not use open flames for cooking, and the temperature of the stovetop never exceeds the temperature of the cookware since only the cookware is heated. This makes induction stovetops extremely flat and level and thus very easy to clean. Even food that spills out onto the stovetop will not burn into the surface because the stovetop is not hot.

#### GENERAL WARRANTY INFORMATION

All of our series products feature a lifetime warranty that guarantees that the base of the cookware will remain level and even. The warranty periods for our non-stick coatings are as follows: For Series 3 and 7: 2 years and for Series 11: 5 years.

For the remainder, the legal warranty regulations for the respective countries apply.

**SKK**  
Cast in Germany

SKK

SKK Küchen- und Gasgeräte GmbH  
Nettetal Strasse 172 - 180  
41751 Viersen, Germany  
[www.skk-guss.de](http://www.skk-guss.de) | [info@skk-guss.de](mailto:info@skk-guss.de)