

Cosy & Trendy

COOKWARE

2022







ABOUT / EINLEITUNG

EN Thank you for taking an interest in our comprehensive cookware range. We are excited and proud to present you with our fully restyled cookware range in this easy-reference catalogue, jam-packed with tips and brimming with inspiration.

DE Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem umfassenden Cookware-Sortiment. Wir sind besonders stolz, Ihnen unser völlig neu gestaltetes Kochsortiment in diesem übersichtlichen Katalog voller Tipps und Inspiration präsentieren zu können.

Our cookware is synonymous with quality and user comfort, two premier features of every single item in our assortment, strictly monitored by our quality assurance team on a day-to-day basis. And something you can tell... not just in the kind of materials used, but every bit as much in our stylish designs. To enable us to provide you with even better and more efficient cookware series, over the last few months we have been overhauling and upgrading our range and genning up on our knowledge in the areas of products and materials.

Unsere Cookware ist qualitativ hochwertig und praktisch in der Anwendung, darüber wacht unser Qualitätsteam Tag für Tag. Das merken Sie nicht nur an den gewählten Materialien, sondern auch an den stilvollen Designs. Um noch bessere, leistungsstärkere Reihen anbieten zu können, haben wir unser Sortiment in den vergangenen Monaten von Grund auf neu gestaltet und sind im Bereich von Produkt- und Materialwissen zu echten Experten geworden.

Feel free to browse and explore at your leisure!

Entdecken Sie alle Neuheiten!

Christoph Billiet

**Cosy
& Trendy**[®]
cook · dine · live

EN In 2003, Billiet-Vanlaere NV launched the Belgian Cosy & Trendy brand with a view to making overtures on the European market. The brands offers contemporary solutions for people's everyday lives: kitchen and tableware, homeware and decorations. Through its network of dependable partners, Cosy & Trendy supplies a range of products in a unique, trendy, universal and even innovative style.

DE 2003 stellte Billiet-Vanlaere NV die belgische Marke Cosy & Trendy vor, um auch den europäischen Markt zu erobern. Die Marke bietet zeitgenössische Lösungen für das tägliche Leben, wie wir es alle kennen: Küchen- und Tischgeschirr, Haushaltsartikel und Dekoration. Dank eines Netzwerks zuverlässiger Partner kann Cosy & Trendy Produkte in einem einzigartigen, trendy, universellen und sogar innovativen Stil anbieten.



CONTENTS / INHALT

6 HOW TO PICK THE RIGHT SIZE
SO WÄHLEN SIE DIE RICHTIGE GRÖSSE

8 MATERIAL PROPERTIES
MATERIALEIGENSCHAFTEN

ALUMINIUM	P 8
ROESTVRIJ STAAL	
ACIER INOXYDABLE	P 9
GIETIJZER FONTE	P 10
CARBONSTAAL	
ACIER CARBONE	P 11

12 SERIES
REIHEN

HEALTHY PAN	P 14-19
TECHNOPRO	P 20-25
ESSENTIALS	P 26-31
FULL BLACK	P 32-37
DURABLE	P 38-43
COPENHAGEN	P 44-49
CLASSIC	P 50-57
THYMO	P 58-63
AUTHENTIC COOK	P 64-69
AUTHENTIC COOK EXPERT	P 70-71
CASTARD	P 72-77



78 GENERAL CLEANING AND MAINTENANCE TIPS
ALLGEMEINE TIPPS FÜR REINIGUNG UND PFLEGE

80 TERMS AND CONDITIONS OF WARRANTY
GARANTIEBEDINGUNGEN

82 WITH THANKS TO
MIT DANK AN

83 NOTES
NOTIZEN

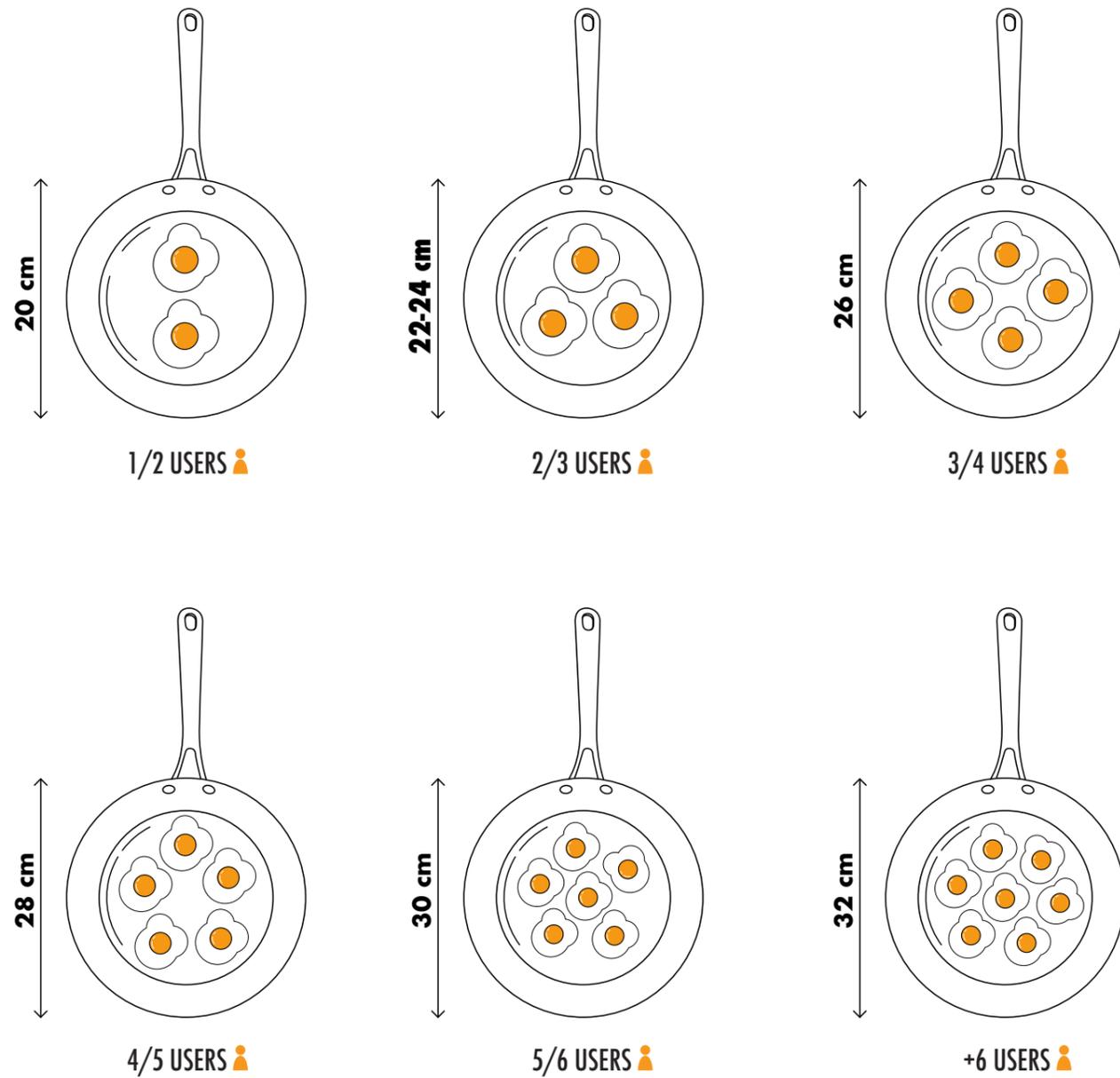
Under reservation of changes to models, layout errors and misprints. Subject to stock availability.

Vorbehaltlich Modelländerungen, Satz- und Druckfehler. Lieferbar, solange der Vorrat reicht.

HOW TO FIND THE RIGHT SIZE PAN? HOW ABOUT A FRIED EGG, SUNNY SIDE UP WIE WÄHLEN SIE DIE RICHTIGE GRÖSSE IHRER PFANNE? MIT EINEM SPIEGELEI!

EN Our pans come in a range of different diameters. If you are in doubt as to which diameter is best suited to your family situation, simply imagine a fried egg. The thing is, a fried egg is the perfect measure for the volume required per person. If your pan takes 2 fried eggs, that pan is suitable for 2 people, 3 fried eggs for 3 people and so on.

DE Wir bieten unsere Pfannen mit verschiedenen Durchmessern an. Sind Sie sich nicht sicher, welcher Durchmesser zu Ihrer Familiensituation passt, dann denken Sie an ein Spiegelei. Ein Spiegelei ist nämlich der ideale Maßstab für das pro Person erforderliche Volumen. Passen 2 Spiegeleier in Ihre Pfanne, dann ist die Pfanne für 2 Personen geeignet, 3 Spiegeleier für 3 Personen und so weiter.



MATERIAL PROPERTIES | MATERIALEIGENSCHAFTEN

ALUMINIUM SERIES | ALUMINIUM

EN Aluminium pans are a must-have in any kitchen on account of their light weight, not to mention their excellent heat conduction properties. All of which combine to ensure energy-efficient cooking in double-quick time. Courtesy of the non-stick coating, you not only need little in the way of oil or butter, but they are also quick and easy to clean. Healthy and practical rolled into one! Most of our aluminium pans are suitable for all heat sources, including induction stoves.

DE Aluminiumpfannen sind wegen ihres geringen Gewichts in der Küche unverzichtbar – aber auch, weil sie eine sehr gute Wärmeleitung aufweisen. Das sorgt für energieeffizientes Kochen im Handumdrehen. Dank der Antihafbeschichtung brauchen Sie nicht nur wenig Fett, Sie reinigen sie auch schnell und einfach. Gesund und praktisch zugleich! Die meisten unserer Aluminiumpfannen sind für alle Wärmequellen geeignet, auch für Induktionsherde.



SERIES / REIHEN

HEALTHY PAN	P 14-19
TECHNOPRO	P 20-25
ESSENTIALS	P 26-31
FULL BLACK	P 32-37
DURABLE	P 37-43



Weight Gewicht	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Scratch resistance Kratzfestigkeit	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Heat conduction Wärmeleitung	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Durability Langlebigkeit	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Dishwasher-proof Spülmaschinenbeständigkeit	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

STAINLESS STEEL | EDELSTAHL

EN Alongside aluminium, stainless steel is the most widely used material in our cookware range. We use a very high quality 18/10 alloy which makes our stainless steel pots and pans corrosion-resistant and dishwasher-safe. Moreover, they are durable and highly scratch-resistant. A definite must in any kitchen! Courtesy of the encapsulated base the products have excellent heat conduction and can be used on any hob, including induction.

DE Edelstahl ist neben Aluminium das am häufigsten verwendete Material in unserem Kochsortiment. Wir verwenden die qualitativ hochwertige Legierung 18/10, wodurch unsere Töpfe und Pfannen aus Edelstahl korrosionsbeständig sind und daher in der Spülmaschine gereinigt werden können. Darüber hinaus sind sie auch langlebig und kratzfest. Ein Muss in jeder Küche! Dank des Kapselbodens haben die Produkte eine gute Wärmeleitung und sind für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion.



SERIES / REIHEN

COPENHAGEN	P 44-49
CLASSIC	P 50-56
THYMO	P 57-63



Weight Gewicht	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Scratch resistance Kratzfestigkeit	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Heat conduction Wärmeleitung	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Durability Langlebigkeit	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Dishwasher-proof Spülmaschinenbeständigkeit	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

MATERIAL PROPERTIES | MATERIALEIGENSCHAFTEN

CARBON STEEL | KOHLENSTOFF STAHL

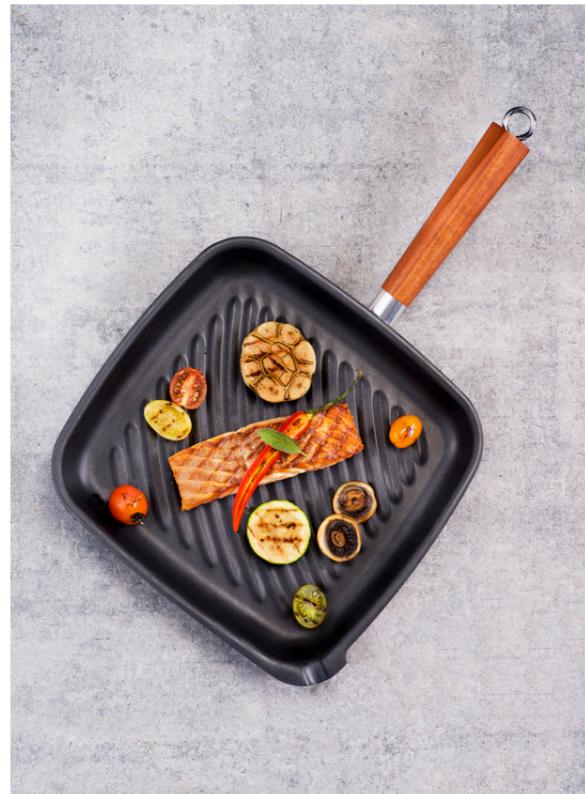
EN Our carbon steel pans are firm favourites in any kitchen because of their ultra-light weight, as well as their tremendous robustness. Carbon has been added to this type of steel which makes this feedstock 3 times as strong as regular steel. Cookware made from carbon steel means fast and optimum heat distribution. What is more, our products come with a scratch-resistant coating that stops corrosion. Carbon steel pans go on all hobs, including induction! Perfect for demanding professionals.

DE Unsere Pfannen aus Kohlenstoffstahl sind dank ihres besonders geringen Gewichts, aber auch dank ihrer enormen Robustheit besonders beliebt in der Küche. Zu dieser Stahlart wurde Kohlenstoff hinzugefügt, so wird dieses Ausgangsmaterial dreimal so stark wie normaler Stahl. Cookware aus Kohlenstoffstahl zeichnet sich durch eine schnelle und optimale Wärmeverteilung aus. Unsere Produkte sind zu dem mit einer kratzfesten Beschichtung versehen, die Korrosionsschutz bietet. Pfannen aus Kohlenstoffstahl sind für alle Wärmequellen geeignet, auch für Induktion! Ideal für anspruchsvolle Profis.



SERIES / REIHEN

- AUTHENTIC COOK P 64-69
- AUTHENTIC COOK EXPERT P 70-71



Weight Gewicht	■■■■■
Scratch resistance Kratzfestigkeit	■■■■■
Heat conduction Wärmeleitung	■■■■■
Durability Langlebigkeit	■■■■■
Dishwasher-proof Spülmaschinenbeständigkeit	■■■■■

STAINLESS STEEL | KOHLENSTOFFSTAHL

EN Alongside aluminium, stainless steel is the most widely used material in our cookware range. We use a very high quality 18/10 alloy which makes our stainless steel pots and pans corrosion-resistant and dishwasher-safe. Moreover, they are durable and highly scratch-resistant. A definite must in any kitchen! Courtesy of the encapsulated base the products have excellent heat conduction and can be used on any hob, including induction.

DE Unsere Pfannen aus Kohlenstoffstahl sind dank ihres besonders geringen Gewichts, aber auch dank ihrer enormen Robustheit besonders beliebt in der Küche. Zu dieser Stahlart wurde Kohlenstoff hinzugefügt, so wird dieses Ausgangsmaterial dreimal so stark wie normaler Stahl. Cookware aus Kohlenstoffstahl zeichnet sich durch eine schnelle und optimale Wärmeverteilung aus. Unsere Produkte sind zu dem mit einer kratzfesten Beschichtung versehen, die Korrosionsschutz bietet. Pfannen aus Kohlenstoffstahl sind für alle Wärmequellen geeignet, auch für Induktion! Ideal für anspruchsvolle Profis.



SERIES / REIHEN

- CASTARD P 72-77



Weight Gewicht	■■■■■
Scratch resistance Kratzfestigkeit	■■■■■
Heat conduction Wärmeleitung	■■■■■
Durability Langlebigkeit	■■■■■
Dishwasher-proof Spülmaschinenbeständigkeit	■■■■■



SERIES REIHEN

HEALTHY PAN	P 14-19
TECHNOPRO	P 20-25
ESSENTIALS	P 26-31
FULL BLACK	P 32-37
DURABLE	P 38-43
COPENHAGEN	P 44-49
CLASSIC	P 50-57
THYMO	P 58-63
AUTHENTIC COOK	P 64-69
AUTHENTIC COOK EXPERT	P 70-71
CASTARD	P 72-77

HEALTHY PAN

Healthy sustainable cooking | Gesund und nachhaltig kochen



HEALTHY PAN

EN The Healthy Pan collection not only sees you cook healthy meals, you also get to cook in the comfort of safety. The lightweight aluminium pans have a PFAS-free, ceramic non-stick base so no harmful substances are released at high temperatures.

The pans have comfortable, stainless steel handles in a high-gloss finish. Securely fitted using rivets for optimum safety.

The healthy non-stick coating has even more benefits: little oil/butter is required, and your dishes will not stick to the pan surface. Suitable for all hobs, including induction.

DE Mit unserer Kollektion Healthy Pan zaubern Sie nicht nur gesunde Gerichte auf den Tisch, Sie kochen auch besonders sicher. Diese Pfannen aus leichtgewichtigem Aluminium sind nämlich mit einer keramischen Antihafbeschichtung versehen, die PFAS-frei ist und daher bei hohen Temperaturen keine Schadstoffe abgibt.

Die Pfannen sind mit komfortablen Edelstahlgriffen in glänzender Ausführung ausgestattet, für optimale Sicherheit solide mit Nieten befestigt.

Diese gesunde Antihafbeschichtung hat noch mehr Vorteile zu bieten: Sie brauchen wenig Fett, die Gerichte brennen weniger schnell an und der Boden ist auch kratzfest und korrosionsbeständig. Geeignet für alle Herdarten, auch für Induktion.



SPECIFICATIONS | MERKMALE

MATERIAL

Forged aluminium with perforated induction base
Geschmiedetes Aluminium mit perforierter Induktionsscheibe

FINISH/AUSFÜHRUNG

Matt black | Mattschwarz

WALL THICKNESS/WANDSTÄRKE

ca. 2,3 mm
Edge/ Rand 4 mm

BASE THICKNESS/BODENSTÄRKE

ca. 2,9 mm

FINISHING COAT/BESCHICHTUNG

Healthy ceramic non-stick coating
Gesunde keramische Antihafbeschichtung

HANDLES/GRIFFE

Cast stainless steel handles, riveted
Gegossene Griffe aus Edelstahl, vernietet



5
YEARS
WARRANTY





HEALTHY PAN

PANS | PFANNEN



5070057	
USERS	2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586343334
CTN	6 CTN

9779398	
USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586334509
CTN	6 CTN

2596188	
USERS	5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586334523
CTN	6 CTN

WOKS



6313548	
DIM	Ø 30 cm
EAN	5400586343402
CTN	6 CTN

SAUTÉ PAN | BRATPFANNE



5698691	
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586343389
CTN	6 CTN

GRIDDLE PANS GRILLPFANNEN



1448642	
DIM	28 x 28 cm
EAN	5400586343358
CTN	6 CTN

TECHNOPRO

Stylish and practical | Stilvoll und praktisch





TECHNOPRO

EN Feel like a pro in your kitchen with these aluminium pans and cooking pots. With its sleek lines, straight sides, metallic grey exterior and black interior, this series oozes style. All pots and pans have comfortable, robust stainless steel handles in a high-gloss finish. Securely fitted with rivets.

The TechnoPro series has a double non-stick coating, offering 20% more frying surface thanks to the straight sides. The cherry on the cake is the elegant glass lid. Suitable for all hobs, including induction.

DE Dank der Pfannen und Kochtöpfe aus Aluminium von TechnoPro fühlen Sie sich gleich wie ein Profi in der Küche. Diese Reihe wirkt dank der geraden Wände, der stahlgrauen Außenseite und der schwarzen Innenseite besonders elegant und stilvoll. Alle Töpfe und Pfannen sind mit starken, komfortablen Edelstahlgriffen in glänzender Ausführung versehen, solide und sicher mit Nieten befestigt.

Die TechnoPro-Reihe ist mit einer doppelten Antihafbeschichtung ausgestattet und bietet Ihnen dank der geraden Seitenwände 20 % mehr Bratfläche. Die Kochtöpfe werden mit einem eleganten Glasdeckel geliefert. Geeignet für alle Herdarten, auch für Induktion.



SPECIFICATIONS | MERKMALE

MATERIAL

Extruded aluminium with full surface induction base
Gepresstes Aluminium mit vollflächiger Induktionsscheibe

FINISH/AUSFÜHRUNG

Metallic grey exterior | Stahlgraue Außenseite

WALL THICKNESS/WANDSTÄRKE

4 mm

BASE THICKNESS/BODENSTÄRKE

4 mm

FINISHING COAT/BESCHICHTUNG

2-coat non-stick coating
2-lagige Antihafbeschichtung

HANDLES/GRIFFE

Cast stainless steel handles, riveted
Gegossene Griffe aus Edelstahl, vernietet



5
YEARS
WARRANTY



HANDWASH
RECOMMENDED



INDUCTION



ALL TYPES OF HOB



+ 20 %
FRYING SPACE



OVEN SAFE
to 200°C

TECHNOPRO

PANS | PFANNEN



3351380

USERS	2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586343310
CTN	6 CTN

7773029

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586334608
CTN	6 CTN

8462934

USERS	5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586334585
CTN	6 CTN

SAUCEPANS STIELKASSEROLLEN



8223872

VOL	1,4 L/l
DIM	Ø 16 cm
EAN	5400586334561
CTN	6 CTN

7911729

VOL	2 L/l
DIM	Ø 18 cm
EAN	5400586343259
CTN	6 CTN

8489497

VOL	2,9 L/l
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586343273
CTN	6 CTN

KOOKPOTTEN | KOCHTÖPFE



8597058

VOL	3 L/l
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586334622
CTN	4 CTN

5523349

VOL	5 L/l
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586343297
CTN	4 CTN



ESSENTIALS

Versatile cooking fun | Vielseitiges Kochvergnügen



ESSENTIALS

EN Our entry level series for those who enjoy cooking and also want top rate ease of use. The cooking pots and pans in this series are made from aluminium and come with a durable non-stick coating.

All utensils in this series come with ergonomic 'stay cool' handles for even greater cooking comfort. And to make life even easier on you, they are dishwasher-safe.

As part of the Essentials series, we also have a special range for those who prefer to do their cooking on an induction stove.

DE Essentials ist unsere Einstiegsreihe für alle, die gern kochen und zugleich die praktische Anwendung zu schätzen wissen. Die Kochtöpfe und Pfannen aus dieser Reihe sind aus Aluminium hergestellt und mit einer langlebigen Antihafbeschichtung versehen.

Für noch mehr Kochkomfort ist die Reihe mit ergonomischen „Stay cool“-Griffen ausgestattet. Und um Ihnen das Leben noch einfacher zu machen, können diese Töpfe und Pfannen auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

In der Essentials-Reihe haben wir ein spezielles Sortiment, das für Induktionsherde geeignet ist.



SPECIFICATIONS | MERKMALE

MATERIAL

Extruded aluminium with or without induction base
Gepresstes Aluminium mit oder ohne Induktionsscheibe

FINISH/AUSFÜHRUNG

Matt black | Mattschwarz

WALL THICKNESS/WANDSTÄRKE

2,5 mm

BASE THICKNESS/BODENSTÄRKE

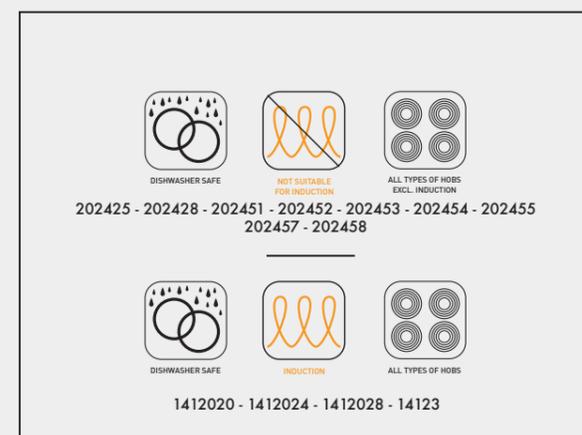
2,5 mm

FINISHING COAT/BESCHICHTUNG

2-coat non-stick coating
2-lagige Antihafbeschichtung

HANDLES/GRIFFE

Bakelite handle with thumb rest for ergonomic control
Akelitgriffe mit Daumenmulde für die ergonomische Handhabung



ESSENTIALS

PANCAKE PANS PFANNKUCHENPFANNEN



202425

DIM	Ø 24 cm
EAN	5411159351922
CTN	12 CTN

202428

DIM	Ø 26 cm
EAN	5414841449389
CTN	12 CTN

PANS | PFANNEN



202451

USERS	2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5411159224516
CTN	12 CTN

202452

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5411159224523
CTN	12 CTN

202453

USERS	4
DIM	Ø 26 cm
EAN	5411159224530
CTN	12 CTN

202454

USERS	5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5411159224547
CTN	12 CTN

202455

USERS	6
DIM	Ø 30 cm
EAN	5411159224554
CTN	12 CTN

ESSENTIALS

WOK



202457

DIM	Ø 28 cm
EAN	5411159224578
CTN	12 CTN

SAUCEPANS STIELKASSEROLLEN



202458

VOL	1,2 L/l
DIM	Ø 16 cm
EAN	5411159224585
CTN	6 CTN

PANS | PFANNEN



1412024

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586068282
CTN	9 CTN

SUITABLE FOR INDUCTION
GEEIGNET FÜR INDUKTION

1412028

USERS	5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586068336
CTN	9 CTN

SUITABLE FOR INDUCTION
GEEIGNET FÜR INDUKTION

SAUCEPANS STIELKASSEROLLEN



14123

VOL	1 L/l
DIM	Ø 16 cm
EAN	5400586068381
CTN	12 CTN

SUITABLE FOR INDUCTION
GEEIGNET FÜR INDUKTION



FULL BLACK

An eye-catcher in any kitchen
Ein Blickfänger in jeder Küche



FULL BLACK

EN The Cosy & Trendy's Full Black series is an absolute eye-catcher in any contemporary kitchen. The black matt look lends every single one of the utensils as part of this series unrivalled minimalist appeal.

The pan is made from aluminium, which is a great heat conductor. Moreover, this series has a PFAS-free ceramic non-stick coating that delivers sublime cooking results.

But there's more. The pan is a kitchen lightweight that is fitted with sleek, comfortable bakelite handles for optimum cooking comfort.

The Full Black series can be used on all stoves, including induction.

DE Die Reihe Full Black von Cosy & Trendy ist ein absoluter Blickfänger in jeder modernen Küche. Der mattschwarze Look verleiht dieser Reihe eine beispiellose minimalistische Ausstrahlung.

Die Pfanne ist aus Aluminium angefertigt, das die Wärme ausgezeichnet leitet. Überdies ist diese Reihe mit einer PFAS-freien keramischen Antihafbeschichtung versehen, die zu ausgezeichneten Kochresultaten beiträgt.

Aber das ist noch lange nicht alles: Die Pfanne ist ein Leichtgewicht in der Küche und ist für optimalen Kochkomfort mit eleganten, bequemen Bakelitgriffen ausgestattet.

Sie können die Reihe Full Black auf allen Herdarten verwenden, auch auf Induktionsherden. Diese Töpfe und Pfanne können auch problemlos in der Spülmaschine gereinigt werden.



SPECIFICATIONS | MERKMALE

MATERIAL

Extruded aluminium with perforated induction base
Gepresstes Aluminium mit perforierter Induktionsscheibe

FINISH/AUSFÜHRUNG

Matt black | Mattschwarz

WALL THICKNESS/WANDSTÄRKE

3 mm

BASE THICKNESS/BODENSTÄRKE

3 mm

FINISHING COAT/BESCHICHTUNG

Healthy ceramic non-stick coating
Gesunde keramische Antihafbeschichtung

HANDLES/GRIFFE

Bakelite handle for ergonomic control
Bakelitgriff für die ergonomische Handhabung



3
YEARS
WARRANTY



DISHWASHER SAFE

INDUCTION

ALL TYPES OF HOBBS

FULL BLACK

PANCAKE PANS PFANNKUCHENPFANNEN



9546900

DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586549200
CTN	6 CTN

WOK



6415847

DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586549460
CTN	6 CTN

SAUCEPANS STIELKASSEROLLEN



4776541

VOL	1,5 L/l
DIM	Ø 16 cm
EAN	5400586549088
CTN	6 CTN

PANS | PFANNEN



7167567

USERS	2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586546858
CTN	6 CTN

1128995

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586548135
CTN	6 CTN

5239182

USERS	4
DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586548425
CTN	6 CTN

5449831

USERS	> 6
DIM	Ø 32 cm
EAN	5400586548647
CTN	6 CTN



DURABLE

Sustainable and efficient | Langlebig und effizient





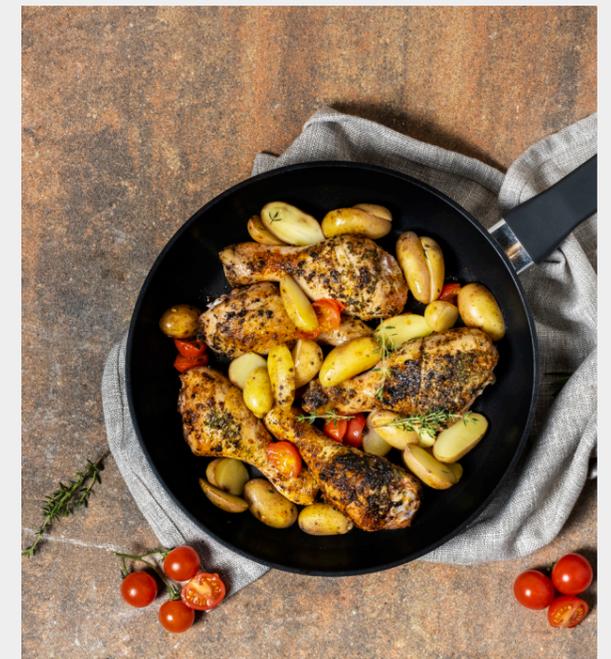
DURABLE

EN The name of this collection clearly reveals one of the stand-out features of this series. These aluminium pans not only look robust, but they also come with a durable 3-layer non-stick base with ceramic reinforcement, which stop your dishes from sticking to the pan surface, even when using a small amount of oil/butter.

The Durable series has ergonomic bakelite 'stay cool' handles that do not absorb the heat and a matt black finish coating for a sleek, modern look. Suitable for all hobs, including induction.

DE Der Name dieser Pfannenkollektion verrät gleich eine der besten Eigenschaften dieser Reihe. Diese Alu-Pfannen haben nicht nur einen robusten Look, sie sind überdies mit einem langlebigen Boden mit 3-lagiger Antihftbeschichtung mit keramischer Verstärkung ausgerüstet. Dadurch brennen Ihre Gerichte sogar mit wenig Fett nicht an.

Die Reihe Durable ist mit ergonomischen „Stay cool“-Bakelitgriffen ausgestattet, die die Wärme nicht aufnehmen, und ein mattschwarzes Finish sorgt für einen eleganten, modernen Look. Geeignet für alle Herdarten, auch für Induktion.



SPECIFICATIONS | MERKMALE

MATERIAL

Forged aluminium with full surface induction base
Geschmiedetes Aluminium mit vollflächiger Induktionsscheibe

FINISH/AUSFÜHRUNG

Matt black | Mattschwarz

WALL THICKNESS/WANDSTÄRKE

2,5 mm
pancake pan/pfannkuchenpfanne 3,5 mm

BASE THICKNESS/BODENSTÄRKE

4 mm
pancake pan/pfannkuchenpfanne 3,5 mm

FINISHING COAT/BESCHICHTUNG

Extremely powerful 3-coat ceramic reinforced non-stick coating
Extrem starke 3-lagige Antihftbeschichtung mit keramischer Verstärkung

HANDLES/GRIFFE

Soft bakelite handle
Angenehmer Bakelitgriff



5
— YEARS —
WARRANTY



DURABLE

PANCAKE PANS PFANNKUCHENPFANNEN



7931159

DIM	Ø 25 cm
EAN	5400586934549
CTN	6 CTN

8962504

DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586935096
CTN	6 CTN

DURABLE

WOK



8494965

DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586934587
CTN	6 CTN

GRIDDLE PANS GRILLPFANNEN



4183170

DIM	28 x 28 CM
EAN	5400586934525
CTN	6 CTN

PANS | PFANNEN



7042970

USERS	2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586934440
CTN	6 CTN

8828346

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586934464
CTN	6 CTN

2612151

USERS	4
DIM	Ø 26 cm
EAN	5400586934426
CTN	6 CTN

7763686

USERS	5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586934488
CTN	6 CTN

9906948

USERS	6
DIM	Ø 30 cm
EAN	5400586934501
CTN	6 CTN

FISH PANS FISCHPFANNEN



3343264

DIM	22,8 x 34,6 cm
EAN	5400586935119
CTN	6 CTN



COPENHAGEN

for demanding gourmets | für anspruchsvolle Feinschmecker



COPENHAGEN

EN This matt brushed stainless steel collection is a must for demanding chefs who like to cook healthily, economically and efficiently. The rounded 3-layer base with aluminium core ensures optimum heat conduction on all hobs, including induction.

The trim handles in stainless steel make this series a perfect fit in modern kitchens.

The non-stick pans have a 3-layer non-stick base. The 100% stainless steel pots have interior volume markings.

Copenhagen is low on maintenance as well as dishwasher and oven-safe.

DE Die Kollektion Copenhagen aus matt gebürstetem Edelstahl ist ein Muss für anspruchsvolle Köche, die gesund, sparsam und effizient kochen wollen. Der abgerundete 3-lagige Boden mit Aluminiumkern sorgt für eine optimale Wärmeleitung, und das auf allen Herdarten, auch auf Induktionsherden.

Dank der eleganten Griffe aus Edelstahl passt diese Reihe perfekt in die moderne Küche.

Die Antihaftpfannen aus dieser Reihe sind mit einem 3-lagigen Antihafteboden ausgestattet. Die Töpfe - zur Gänze aus Edelstahl - haben eine praktische Innenskalierung für einfaches Dosieren.

Copenhagen ist pflegeleicht und ist für Spülmaschine und Backofen geeignet.



SPECIFICATIONS | MERKMALE

MATERIAL

Stainless steel 304 - 18/10
Edelstahl 304 - 18/10

FINISH/AUSFÜHRUNG

Matt

WALL THICKNESS/WANDSTÄRKE

0,6 mm

BASE THICKNESS/BODENSTÄRKE

ca. 4,2mm

FINISHING COAT/BESCHICHTUNG

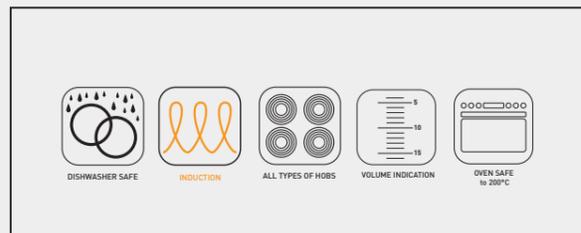
3-coat non-stick coating
3-lagige Antihaftebeschichtung

HANDLES/GRIFFE

Cast stainless steel handles, riveted or welded
Gegossene Griffe aus Edelstahl, vernietet oder verschweißt

10 YEARS WARRANTY
ON NON-STICK ITEMS

25 YEARS WARRANTY



COPENHAGEN

COOKING POTS KOCHTÖPFE



3518323

VOL	1,5 L/l
DIM	Ø 16 cm
EAN	5400586934167
CTN	6 CTN

4588129

VOL	5 L/l
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586343426
CTN	4 CTN

3595788

VOL	2,5 L/l
DIM	Ø 18 cm
EAN	5400586934211
CTN	6 CTN

4049009

VOL	3 L/l
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586334691
CTN	4 CTN

SOUP POT | SUPPENTOPF



8324326

VOL	6 L/l
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586343440
CTN	4 CTN

SAUTÉ PAN | BRATPFANNE



9939658

VOL	2 L/l
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586343464
CTN	4 CTN

PANS | PFANNEN



4732594

USERS	2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586934235
CTN	6 CTN

1080300

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586934273
CTN	6 CTN

7267835

USERS	5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586934310
CTN	6 CTN

COPENHAGEN

PANS | PFANNEN



4732594NS

USERS	2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586934259
CTN	6 CTN

1080300NS

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586934297
CTN	6 CTN

7267835NS

USERS	5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586934334
CTN	6 CTN

SAUCEPANS STIELKASSEROLLEN



3203296

VOL	1 L/l
DIM	Ø 16 cm
EAN	5400586334653
CTN	4 CTN



8809428

VOL	1,5 L/l
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586934358
CTN	6 CTN



CLASSIC

The classic in any kitchen | Der Klassiker in jeder Küche





CLASSIC

EN The very name of this series is an indication in itself of impeccable quality you can rely on, without a surfeit of inessential bells and whistles. The Classic collection is all about comfort and ease of use taking pride of place.

The pots and pans are made from glossy high-quality stainless steel and are supplied with an encapsulated aluminium base for even better heat conduction. The non-stick pans have a 3-layer non-stick base. The pots come with practical volume markings inside and a lid with a steam vent.

Classic is the perfect starter set. From saucepans and frying pans with or without non-stick to cooking pots and special utensils such as a cooking pot with a matching pasta strainer, a tapered saucepan for delicate sauces and a high-quality wok pan... Classic has them all.

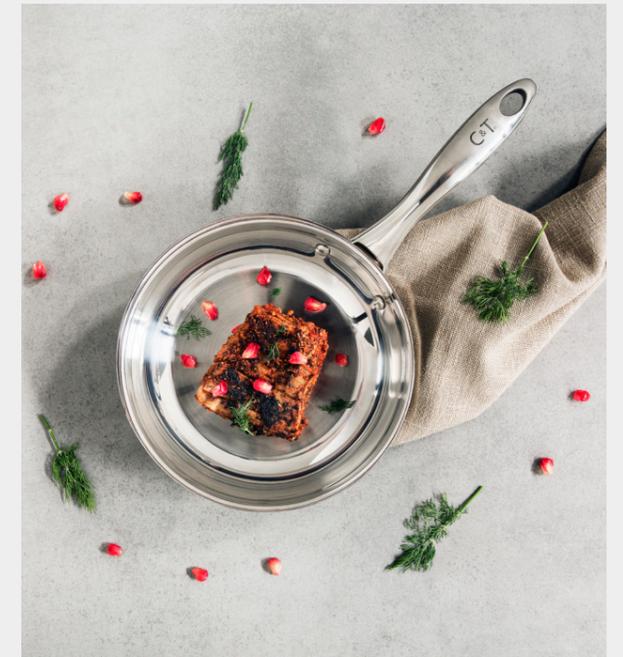
Suitable for all hobs, including induction and dishwasher and oven-safe.

DE Der Name dieser Reihe weist schon auf die tadellose Qualität hin, ohne all zu viel überflüssigen Firlefanz. Bei der Classic-Kollektion stehen nämlich Komfort und praktische Anwendung im Vordergrund.

Diese Töpfe und Pfannen aus glänzendem Edelstahl höchster Qualität sind mit einem Alu-Kapselboden ausgestattet, der eine noch bessere Wärmeleitung bietet. Die Antihafpfannen sind mit einem 3-lagigen Antihafboden ausgestattet. Die Töpfe haben eine praktische Innenskalerung und sind mit einem Deckel mit Dampfloch ausgerüstet.

Diese Reihe ist ein ideales Starterset, denn sie bietet wirklich alles, was Sie in der Küche brauchen: Stiefpfannen, Bratpfannen mit oder ohne Antihafbeschichtung und Kochtöpfe. Aber bei Classic finden Sie auch Sondermodelle, wie einen Kochtopf mit dazu passendem Korbeinsatz, eine konische Stielkasserolle für die Zubereitung feiner Soßen und eine qualitative Wokpfanne.

Classic ist für alle Herdarten, auch für Induktionsherde sowie für Spülmaschine und Backofen geeignet.



SPECIFICATIONS | MERKMALE

MATERIAL

Stainless steel 304 - 18/10
Edelstahl 304 - 18/10

FINISH/AUSFÜHRUNG

Glossy interior and exterior
Polierte Innen- und Außenseite

WALL THICKNESS/WANDSTÄRKE

0.7mm for single layer & 2.5mm for 5 layers
0,7 mm für einlagig & 2,5 mm für 5-lagig

BASE THICKNESS/BODENSTÄRKE

ca. 6,2 mm

FINISHING COAT/BESCHICHTUNG

3-coat ceramic reinforced non-stick coating
3-lagige Antihafbeschichtung mit keramischer Verstärkung

HANDLES/GRIFFE

Cast stainless steel handles, riveted
Gegossene Griffe aus Edelstahl, vernietet



10 YEARS WARRANTY
25 YEARS WARRANTY
ON NON-STICK ITEMS



DISHWASHER SAFE



INDUCTION



ALL TYPES OF HOB



VOLUME INDICATION



OVEN SAFE
to 200°C

CLASSIC

COOKING POTS | KOCHTÖPFE



1417901

VOL	1,6 L/l
DIM	Ø 16 cm
EAN	5400586934600
CTN	6 CTN

7202957

VOL	2,3 L/l
DIM	Ø 18 cm
EAN	5400586934624
CTN	6 CTN

8406448

VOL	3,1 L/l
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586934648
CTN	6 CTN

5626903

VOL	4,2 L/l
DIM	Ø 22 cm
EAN	5400586934662
CTN	6 CTN

2582832

VOL	5,4 L/l
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586934686
CTN	4 CTN

3227192

VOL	8,1 L/l
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586934709
CTN	4 CTN

CLASSIC

PANS | PFANNEN



2878208NS

USERS	2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586934853
CTN	6 CTN

8366450NS

USERS	4
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586934921
CTN	6 CTN

2803315NS

USERS	5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586934969
CTN	6 CTN

9569686NS

USERS	6
DIM	Ø 30 cm
EAN	5400586935003
CTN	6 CTN

PASTA INSERT PASTA-EINSATZ



4651949

FOR POT	3227192
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586934723
CTN	4 CTN

WOK



9413827*

DIM	Ø 30 cm
EAN	5400586935027
CTN	4 CTN

5-PLY/ 5-LAGIG

Pasta-Einsatz

SET



2290866

PCS/TEILIG	11 PCS/TEILIG
SET	Pfanne - Ø 24-28 cm
pan	Stielkasserolle - Ø 16 cm
saucepan	Topf - Ø 16-20-24 cm
pot	Suppentopf - Ø 24 cm
stockpot	
EAN	5400586947853
CTN	1 CTN

PANS | PFANNEN



2878208

USERS	2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586934839
CTN	6 CTN

8366450

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586934877
CTN	6 CTN

2803315

USERS	5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586934945
CTN	6 CTN

9569686

USERS	6
DIM	Ø 30 cm
EAN	5400586934983
CTN	6 CTN



CLASSIC



SAUCEPANS STIELKASSEROLLEN



8964908*

VOL	2 L/l
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586934815
CTN	6 CTN

* 5-PLY / 5-LAGIG

SAUCEPANS STIELKASSEROLLEN



8671164

VOL	1 L/l
DIM	Ø 14 cm
EAN	5400586934747
CTN	6 CTN

9489162

VOL	1,6 L/l
DIM	Ø 16 cm
EAN	5400586934761
CTN	6 CTN

9901696

VOL	2,2 L/l
DIM	Ø 18 cm
EAN	5400586934792
CTN	6 CTN



THYMO

The timeless classic | Der zeitlose Klassiker





THYMO

EN The versatile Thymo series has its rightful place in any kitchen. These timeless look cooking pots in matt brushed stainless steel will stand you in good stead for years of pure cooking pleasure. The pots come with handy graduated interior markers and an encapsulated sandwich base that ensures perfect heat distribution.

The Thymo collection is rounded out with sturdy stainless steel lids and handles and goes on all hobs, including induction. This series is dishwasher and oven-safe.

DE Die vielseitige Reihe Thymo verdient einen festen Platz in jeder Küche. Diese Kochtöpfe aus matt gebürstetem Edelstahl haben einen zeitlosen Look und stehen Garant für jahrelanges Kochvergnügen. Die Töpfe sind mit einer praktischen Innenskalerung und einem Kapsel-Sandwichboden für die ideale Wärmeverteilung ausgerüstet.

Die Kollektion Thymo wird mit starken Edelstahldeckeln und -griffen vervollständigt und ist für alle Herdarten geeignet, auch für Induktionsherde. Diese Reihe ist für Spülmaschine und Backofen geeignet.



SPECIFICATIONS | MERKMALE

MATERIAL

Stainless steel 304 - 18/10
Edelstahl 304 - 18/10

FINISH/AUSFÜHRUNG

Matte interior and exterior | Matte Innen- und Außenseite

WALL THICKNESS/WANDSTÄRKE

0,6 mm

BASE THICKNESS/BODENSTÄRKE

ca. 6,2 mm

HANDLES/GRIFFE

Stainless steel handles, welded
Edelstahlgriffe, verschweißt



10
YEARS
WARRANTY



THYMO

COOKING POTS KOCHTÖPFE



AL32116

VOL	1,5 L/l
DIM	Ø 16 x H 14 cm
EAN	5410577007695
CTN	8 CTN

AL32118

VOL	2 L/l
DIM	Ø 18 x H 15 cm
EAN	5410577007701
CTN	8 CTN

AL32120

VOL	2,5 L/l
DIM	Ø 20 x H 16 cm
EAN	5410577007718
CTN	8 CTN

AL32122

VOL	3 L/l
DIM	Ø 22 x H 16 cm
EAN	5410577014440
CTN	6 CTN

AL32125

VOL	5,4 L/l
DIM	Ø 24 x H 18 cm
EAN	5410577007725
CTN	6 CTN

AL32124

VOL	6 L/l
DIM	Ø 24 x H 20 cm
EAN	5410577007732
CTN	4 CTN

SAUCEPANS STIELKASSEROLLEN



AL321016

VOL	1,5 L/l
DIM	Ø 16 cm
EAN	5410577007688
CTN	8 CTN

WOK



AL32126

DIM	Ø 30 cm
EAN	5410577014457
CTN	6 CTN



AUTHENTIC COOK

A musthave for meatlovers | Ein Muss für Fleischliebhaber





AUTHENTIC COOK

EN The pans from the Authentic Cook series are ideal for frying and grilling. This series comes with a unique, scratch-resistant coating, which consists of a thin coat of silicon dioxide crystals that act as a protective layer over the base, which stops liquids from penetrating into the base and allows you to enjoy your pans for much longer.

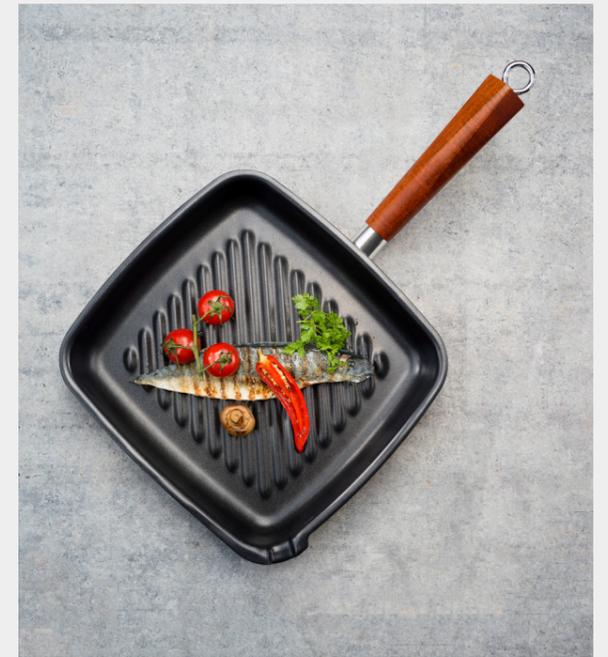
The pans themselves are made from durable carbon steel that easily withstands high temperatures. They come finished with an elegant handle from acacia wood, which lends them that natural touch.

Authentic Cook goes on all hobs, including induction. To keep enjoying these quality pans for years to come, wash by hand and dry properly before storing away.

DE Diese Bratpfannen aus Kohlenstoffstahl erzielen eine optimale Leistung in der Küche. Sie sind mit einer äußerst starken Crystal-Rock-Antihafbeschichtung versehen, die besonders kratzfest ist, zudem sind sie PFAS-frei und beständig gegen Temperaturen bis zu 350 °C.

Perfekt zum scharfen Anbraten von Fleisch oder um herrlich knackig zu wokken!

Die Pfannen leiten die Wärme gut, sind aber zugleich besonders leicht. Diese Reihe für Profis kann auf allen Herdarten verwendet werden, auch auf Induktionsherden, und hat Griffe, die auch für den Backofen geeignet sind.



SPECIFICATIONS | MERKMALE

MATERIAL
Carbon steel
Kohlenstoffstahl

FINISH/AUSFÜHRUNG
Crystal Rock coating / Crystal-Rock-Beschichtung

WALL THICKNESS/WANDSTÄRKE
2 mm

BASE THICKNESS/BODENSTÄRKE
2 mm

HANDLES/GRIFFE
Authentic wooden acacia handle
Behandelte Stahl für professionellen Look & Feel



3
YEARS
WARRANTY



AUTHENTIC COOK

PANS | PFANNEN



1303438

USERS	2-3
DIM	Ø 22 cm
EAN	5400586363042
CTN	6 CTN

7021236

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586363141
CTN	6 CTN

9096369

USERS	4
DIM	Ø 26 cm
EAN	5400586363264
CTN	6 CTN

6008711

USERS	5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586363332
CTN	6 CTN

GRIDDLE PANS GRILLPFANNEN



8982872

DIM	26 x 28 cm
EAN	5400586363530
CTN	6 CTN



AUTHENTIC COOK EXPERT

EN These carbon steel frying pans deliver the ultimate in culinary results. They come with an extremely strong Crystal Rock non-stick coating that is very scratch-resistant, PFAS-free and is resistant to temperatures up to 350°C.

Perfect for searing meat or doing some nice and crispy wokking!

Even though they are ultra-lightweights, the pans are great heat conductors. This professionals series goes on all hobs, including induction and comes with handles that go in the oven.

DE Diese Bratpfannen aus Kohlenstoffstahl erzielen eine optimale Leistung in der Küche. Sie sind mit einer äußerst starken Crystal-Rock-Antihafbeschichtung versehen, die besonders kratzfest ist, zudem sind sie PFAS-frei und beständig gegen Temperaturen bis zu 350 °C.

Perfekt zum scharfen Anbraten von Fleisch oder um herrlich knackig zu wokken!

Die Pfannen leiten die Wärme gut, sind aber zugleich besonders leicht. Diese Reihe für Profis kann auf allen Herdarten verwendet werden, auch auf Induktionsherden, und hat Griffe, die auch für den Backofen geeignet sind.



SPECIFICATIONS | MERKMALE

MATERIAL

Carbon steel
Kohlenstoffstahl

FINISH/AUSFÜHRUNG

Crystal Rock coating / Crystal-Rock-Beschichtung

WALL THICKNESS/WANDSTÄRKE

2 mm

BASE THICKNESS/BODENSTÄRKE

2 mm

HANDLES/GRIFFE

Authentic wooden acacia handle
Behandelter Stahl für professionellen Look & Feel

3
YEARS
WARRANTY



AUTHENTIC COOK EXPERT

PANS | PFANNEN



9197438

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5411159966690
CTN	6 CTN

2119338

USERS	4
DIM	Ø 26 cm
EAN	5400586618425
CTN	6 CTN

8792841

USERS	5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5411159966867
CTN	6 CTN

WOK



4970743

DIM	Ø 30 cm
EAN	5411159967055
CTN	6 CTN



CASTARD

Cast iron with a modern twist
Gusseisen mit einem modernen Twist





CASTARD

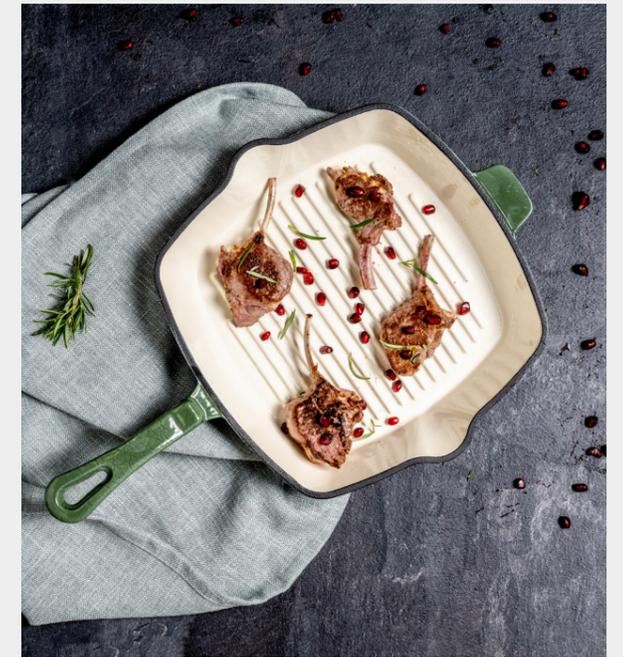
EN With its cast iron bowls and pans, Castard brings a whiff of nostalgia to your kitchen. Available in matt black or green craquelure, all utensils have a glossy enamel finish.

The enamelled interior is not only very low on maintenance, but it also allows you to leave your dishes to slowly simmer on a low heat. Perfect for stews or juicy roasts.

Castard goes on all hobs and even in the oven up to 240°C. This kitchen utensil does not go into the dishwasher. It should be washed by hand and thoroughly dried.

DE Castard bringt einen Hauch Nostalgie in Ihre Küche, denn die Schalen und Pfannen sind aus Gusseisen hergestellt. Castard ist in Mattschwarz oder Grün Craquelé erhältlich, jeweils ausgeführt mit glänzender Emaille. Diese emailierte Innenseite ist nicht nur pflegeleicht, sondern macht es auch möglich, Ihre Gerichte langsam auf niedriger Temperatur zu garen, ideal beispielsweise für Schmorgerichte oder für einen saftigen Braten.

Castard ist für alle Herdarten und bis 240 °C sogar für den Backofen geeignet. Diese Modelle sind aber nicht für die Spülmaschine geeignet, sondern sind von Hand zu waschen und danach gründlich abzutrocknen.



SPECIFICATIONS | MERKMALE

MATERIAL

Cast iron
Gusseisen

FINISH/AUSFÜHRUNG

High-grade enamel coating in unique craquelure finish
Hochwertige Emaillebeschichtung in einzigartiger Craquelé-Ausführung

WALL THICKNESS/WANDSTÄRKE

ca. 4 mm

BASE THICKNESS/BODENSTÄRKE

ca. 4 mm

HANDLES/GRIFFE

handles integrated into the body + stainless steel lid handle
Griffe in Design integriert + Griff Deckel aus Edelstahl



10
YEARS
WARRANTY



CASTARD

PANS | PFANNEN



2601652 ■

USERS	2-3
DIM	Ø 22 x H 4,8 cm
EAN	5400586913087
CTN	4 CTN

2601651 ■

USERS	2-3
DIM	Ø 22 x H 4,8 cm
EAN	5400586913049
CTN	4 CTN

GRIDDLE PANS GRILLPFANNEN



2601654 ■

DIM	21 x 21 x H 4,8 cm
EAN	5400586913124
CTN	4 CTN

2601653 ■

DIM	21 x 21 x H 4,8 cm
EAN	5400586913100
CTN	4 CTN



CASTARD

COOKING POTS KOCHTÖPFE



2601658 ■

VOL	1,8 L
DIM	Ø 20 x H 10 cm
EAN	5400586913209
CTN	2 CTN

2601657 ■

VOL	1,8 L
DIM	Ø 20 x H 10 cm
EAN	5400586913186
CTN	2 CTN

2601656 ■

VOL	4,5 L
DIM	Ø 26 x H 11,5 cm
EAN	5400586913162
CTN	2 CTN

2601655 ■

VOL	4,5 L
DIM	Ø 26 x H 11,5 cm
EAN	5400586913148
CTN	2 CTN

COOKING POTS KOCHTÖPFE



2601660 ■

VOL	5,1 L
DIM	33 x 25 x H 11 cm
EAN	5400586913247
CTN	2 CTN

2601659 ■

VOL	5,1 L
DIM	33 x 25 x H 11 cm
EAN	5400586913223
CTN	2 CTN

OVEN DISH AUFLAUFFORM



2601662 ■

DIM	35,5 x 23,5 x H 6 cm
EAN	5400586913292
CTN	2 CTN

2601661 ■

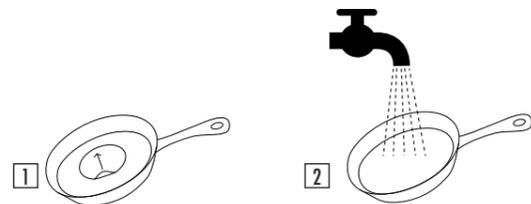
DIM	35,5 x 23,5 x H 6 cm
EAN	5400586913261
CTN	2 CTN

GENERAL CLEANING AND MAINTENANCE TIPS



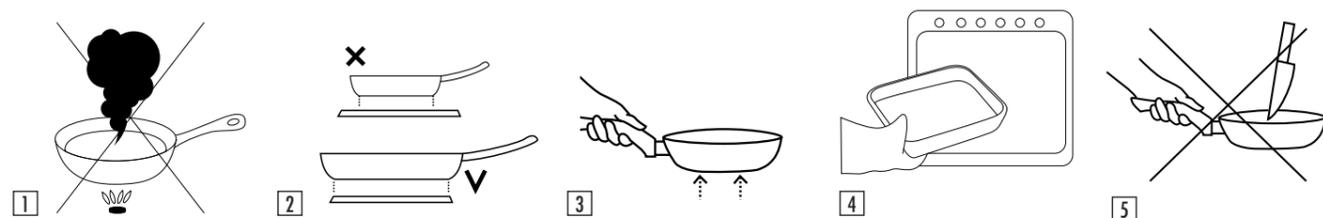
FIRST USE:

1. Remove all labels and any remaining packaging.
2. First clean your new pan or cooking pot using tepid water and a mild detergent. Dry thoroughly.



COOKING THE RIGHT WAY:

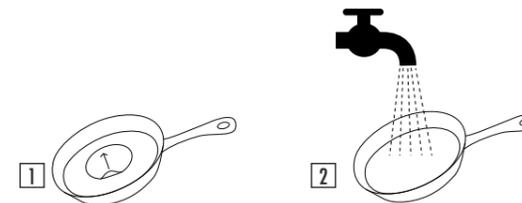
1. Avoid overheating. Use moderate temperatures, especially in case of induction hobs. Unduly high temperatures may damage the non-stick coating or cause discolorations.
2. Make sure your pot or pan always sits properly in the middle of the hob. Do not put them on a hob that has a diameter that is greater than your pot or pan.
3. Always make sure you pick up and lift your kitchenware. Do not drag it across the cooker as this may damage both the pan and the cooker.
4. Always use mitts to take your pot or pan out of the oven.
5. Never use sharp items to stir the food inside the pot or pan, as this may damage the interior.
6. Keep an eye on your cooker at all times when you are doing some cooking.
7. Avoid thermal shocks as this may cause your kitchenware to bend out of shape.



ALLGEMEINE TIPPS FÜR REINIGUNG UND PFLEGE

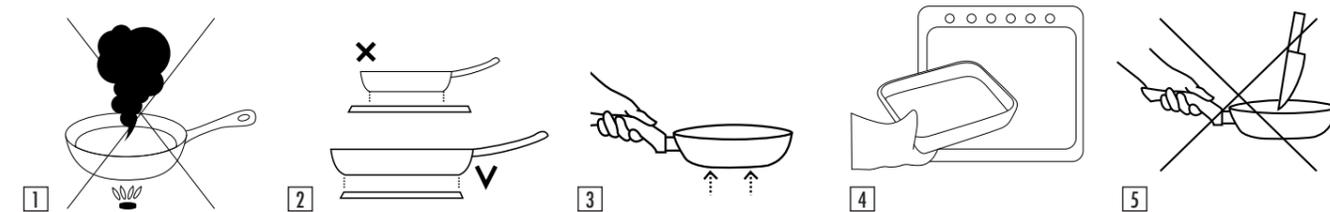
VOR DEM ERSTGEBRAUCH:

1. Alle Etiketten und Verpackungsreste entfernen.
2. Die neue Pfanne oder den neuen Kochtopf zuerst mit lauwarmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel abwaschen. Gut abtrocknen.



HINWEISE ZUM RICHTIGEN GEBRAUCH:

1. Überhitzung vermeiden. Auf mäßigen Temperaturen kochen, sicher auf Induktionsherden. Zu hohe Temperaturen können die Antihafbeschichtung beschädigen oder Verfärbungen verursachen.
2. Sorgen Sie dafür, dass Ihr Topf oder Ihre Pfanne immer in der Mitte der Wärmequelle stehen. Stellen Sie sie nicht auf eine Platte mit einem größeren Durchmesser als Ihre Pfanne oder Ihr Topf.
3. Heben Sie Ihr Kochgerät immer auf, ziehen Sie es nicht über den Herd. Das kann sowohl die Pfanne als auch den Herd beschädigen.
4. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Ihre Pfanne oder Ihren Topf aus dem Backofen zu nehmen.
5. Verwenden Sie niemals scharfe Gegenstände zum Rühren. Das kann die Innenseite beschädigen.
6. Behalten Sie Ihren Herd beim Kochen immer im Auge.
7. Vermeiden Sie thermische Schocks, da sich Ihr Kochgerät dadurch verziehen kann.



To consult the full set of user instructions of your purchase, we recommend that you scan this QR code or go to <https://cosy-trendy.eu/CareandUse>

Cosy & Trendy wishes you lots of cooking fun!

Für die komplette Gebrauchsanweisung Ihres Kaufs empfehlen wir Ihnen, den QR-Code zu scannen oder <https://cosy-trendy.eu/CareandUse>

Cosy & Trendy wünscht Ihnen viel Kochvergnügen!

WARRANTY

3
— YEARS —
WARRANTY

5
— YEARS —
WARRANTY

10
— YEARS —
WARRANTY

25
— YEARS —
WARRANTY

EN With our Cosy & Trendy series, we aspire to deliver great value for money for all of our products. In doing so, we strictly work with manufacturers we feel 100% comfortable with. Which is why we are happy to offer an extended warranty on our cookware series!

WARRANTY

This product comes with a warranty which starts from the date of purchase. The warranty is valid only in case of proper use and care of the cooking utensil. In all cases, you will be required to present the original receipt.

THIS WARRANTY DOES NOT APPLY IN CASE OF

1. Overheating, characterised by discolouration of the cooking utensil, the enamel coating and/or the surface of the hob or by the enamel coating starting to flake.
2. Damage caused by sharp, metal objects.
3. Damage caused by normal wear and tear, negligence, incorrect use and/or commercial use.
4. Damage caused by the product falling or taking a heavy knock.
5. The product being used for purposes other than those for which it is intended.
6. Utensils that have been taken apart.
7. Corrosion caused by negligence

We will repair or replace this utensil free of charge, provided the defect is due to a material and/or manufacturing defect and provided the product was used under normal household use conditions. In the event the product is to be replaced, Billiet Vanlaere / Cosy & Trendy reserves the right to replace the defective product with a comparable product, if the original product is no longer available.

In the event the utensil is defective, please take in the pan along with your receipt and the packaging to the shop where you bought it. Please be sure to include a description of the defect and to state your address, your phone number and any other details required for the product to be returned.

GARANTIE

3
— YEARS —
WARRANTY

5
— YEARS —
WARRANTY

10
— YEARS —
WARRANTY

25
— YEARS —
WARRANTY

DE Auf das Produkt gilt eine Garantie ab dem Kaufdatum. Dies gilt nur bei sachgemäßer Verwendung und Pflege und Sie müssen immer den Originalkaufbeleg vorlegen.

GARANTIE

Auf das Produkt gilt eine Garantie ab dem Kaufdatum. Dies gilt nur bei sachgemäßer Verwendung und Pflege und Sie müssen immer den Originalkaufbeleg vorlegen.

DIE GARANTIE GILT NICHT FÜR:

1. Überhitzung, gekennzeichnet durch Verfärbung des Küchenartikels, der Emaillenschicht und/oder der Oberfläche der Kochplatte oder durch Absplittern der Emaillenschicht.
2. Durch scharfe Metallgegenstände verursachten Schaden.
3. Durch normalen Verschleiß, Nachlässigkeit, unsachgemäßen Gebrauch und/oder kommerziellen Gebrauch verursachten Schaden.
4. Durch einen schweren Aufprall oder durch einen Fall des Produkts verursachten Schaden.
5. Unzweckmäßigen Gebrauch.
6. Zerlegte Produkte.
7. Durch Nachlässigkeit verursachte Korrosion.

Wir reparieren oder ersetzen dieses Produkt unter der Bedingung, dass der Defekt auf einen Material- und/oder Produktionsmangel zurückzuführen ist, und unter der Bedingung, dass der Artikel unter normalen Haushaltsbedingungen verwendet wurde, kostenlos. Bei einem Ersatz behält sich Billiet Vanlaere / Cosy & Trendy das Recht vor, den defekten Artikel durch ein vergleichbares Produkt zu ersetzen, falls dieser nicht länger erhältlich ist.

Bei einem Defekt bringen Sie diese Pfanne zusammen mit Ihrem Kaufbeleg und der Verpackung in den jeweiligen Laden zurück. Geben Sie auf jeden Fall auch Ihre Adresse, eine Beschreibung des Defekts, Ihre Telefonnummer und alle anderen Daten an, die notwendig sind, um das Produkt zu retournieren.



1



2

WITH THANKS TO | MIT DANK AN

1 | DOVY KITCHENS / KEUKENS, XAVIER DE COCKLAAN 32, 9831 SINT-MARTENS-LATEM

2 | DOVY KITCHENS / KEUKENS, GENTSEWEG 467, 8793 WAREGEM



A series of horizontal dotted lines for taking notes.

NOTITIES - NOTES - NOTES - NOTIZEN

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



Cosy
&Trendy®
cook · dine · live

www.billiet.biz | www.cosy-trendy.eu | info@billiet.be

WWW.COSY-TRENDY.EU    

Belgium: Bevrijdingslaan 13-15 • 8700 Tielst • T +32 (0) 51 40 27 94 • F +32 (0) 51 42 39 89
The Netherlands: Drentse Poort 9A • 9521 JA Nieuw-Buinen • T +31 (0) 599 633 333 • F +31 (0) 599 633 222
www.billiet.be • info@billiet.be • www.billiet.biz