

# COPENHAGEN

voor veeleisende fijnproevers | pour les gourmets avertis

---



# COPENHAGEN

**NL** De Copenhagen-collectie in mat geborsteld roestvrijstaal is een must voor veeleisende chefs die gezond, zuinig en efficiënt willen koken. De afgeronde 3-laagse bodem met alu kern zorgt voor een optimale warmtegeleiding en dit op alle vuren, ook inductie.

Dankzij de strakke handvaten in roestvrijstaal past deze reeks perfect in de moderne keuken.

De non-stick pannen uit deze reeks zijn uitgerust met een 3-laagse anti-kleefbodem. De potten - volledig uit roestvrijstaal - hebben een handige maataanduiding aan de binnenzijde.

Copenhagen is makkelijk in onderhoud en mag ook in de vaatwasser en oven.

**FR** La collection Copenhagen en acier inoxydable brossé mat est un must pour les chefs exigeants qui veulent cuisiner sainement, économiquement et efficacement. Le fond arrondi à 3 couches avec cœur en aluminium assure une conduction optimale de la chaleur sur toutes les plaques de cuisson, y compris l'induction.

Grâce à ses poignées élégantes en acier inoxydable, cette cuisinière s'intègre parfaitement dans une cuisine moderne.

Les poêles antiadhésives de cette série sont équipées d'une base antiadhésive à 3 couches. Les casseroles, entièrement en acier inoxydable, sont dotées d'un indicateur de mesure pratique à l'intérieur.

La collection Copenhagen est facile à entretenir et supporte également le lave-vaisselle et le four.



## SPECIFICATIES | CARACTÉRISTIQUES

### MATERIAAL/CORPS

Roestvrijstaal 304 - 18/10

Acier inoxydable 304 - 18/10

### AFWERKING/FINITION

Mat

### WANDDIKTE/ÉPAISSEUR JUPE

0,6 mm

### BODEMDIKTE/ÉPAISSEUR FOND

ca. 4,2mm

### AFWERKINGSLAAG/REVÊTEMENT

3-lagige antikleeflaag

Revêtement antiadhésif à 3 couches

### HANDGREPEN/POIGNÉES

Gegoten RVS-handvaten, geriveteerd of gelassen

Poignées en acier inoxydable moulé, rivetées



**10** YEARS WARRANTY  
ON NON-STICK ITEMS

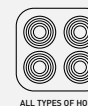
**25** YEARS WARRANTY



DISHWASHER SAFE



INDUCTION



ALL TYPES OF HOB'S



VOLUME INDICATION



OVEN SAFE  
to 200°C



# COPENHAGEN

## KOOKPOTTEN | FAITOUT



### 3518323

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

### 3595788

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

### 4049009

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

### 4588129

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

## SOEPPOT | MARMITE



### 8324326

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

## SAUTEERPAN | SAUTEUSE



### 9939658

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

## PANNEN | POÊLES



### 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

## PANNEN | POÊLES



### 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

## SAUSPANNEN | POÊLON



### 3203296

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



### 8809428

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



