

Ⓝ **Nieuwe reeks professionele en hoogwaardige melamineproducten. Zeer zware kwaliteit en hoge breukbestendigheid.**

ⓔ New series of professional and high quality melamin products. Heavy quality and optimal breaking strength.

ⓕ Nouvelle collection complète en mélamine. Qualité lourde et insensible à cassement.

ⓓ Neue Serie professionelles Melamin-Geschirr in hochwertigen Qualität. Hochleistend und optimale Bruchfestigkeit.

# Professional Melamineware



## Ⓝ **GASTRONORMBAK**

ⓔ GASTRONORM PAN

ⓕ BAC GASTRONORME

ⓓ GASTRONORM BEHÄLTER

### WIT/WHITE/BLANC/WEISS

EURO	No.	Type GN	cm	H cm
14,75	060.311	1/1	53,0x32,5	2,0
20,95	060.312	1/1	53,0x32,5	4,0
34,50	060.313	1/1	53,0x32,5	6,5
7,95	060.321	1/2	32,5x26,5	2,0
14,75	060.322	1/2	32,5x26,5	4,0
17,25	060.323	1/2	32,5x26,5	6,5
15,95	060.326	2/4	53,0x16,2	2,0
19,75	060.327	2/4	53,0x16,2	6,5
12,75	060.333	1/3	32,5x17,6	6,5
12,40	060.343	1/4	26,5x16,2	6,5
8,75	060.363	1/6	17,6x16,2	6,5

### ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	Type GN	cm	H cm
14,75	060.411	1/1	53,0x32,5	2,0
20,95	060.412	1/1	53,0x32,5	4,0
34,50	060.413	1/1	53,0x32,5	6,5
7,95	060.421	1/2	32,5x26,5	2,0
14,75	060.422	1/2	32,5x26,5	4,0
17,25	060.423	1/2	32,5x26,5	6,5
19,75	060.427	2/4	53,0x16,2	6,5
12,75	060.433	1/3	32,5x17,6	6,5
12,40	060.443	1/4	26,5x16,2	6,5
8,75	060.463	1/6	17,6x16,2	6,5



1/1 GN



1/2 GN



2/4 GN



1/3 GN



1/4 GN

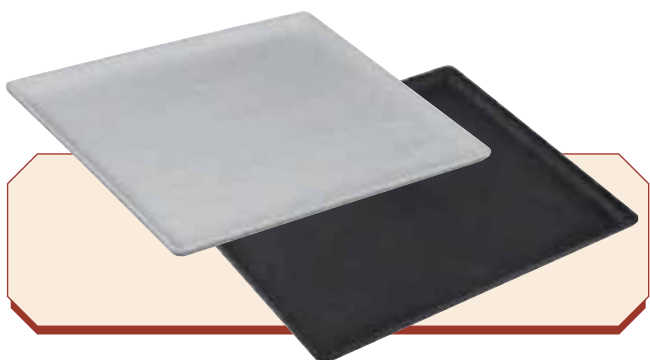


1/6 GN





# Professional Melamineware



## Ⓝ GASTRONORM SCHAAL - porselein

- ⓔ GASTRONORM PAN - porcelain
- ⓕ BAC GASTRONORME - porcelaine
- ⓓ GASTRONORM SCHALE - Porzellan

### MODEL 1/3 GN - 325x176mm

No.	H cm
130.613	6

EURO
16,25

### MODEL 1/2 GN - 325x265mm

No.	H cm
130.612	6

EURO
20,95

### MODEL 1/1 GN - 530x325mm

No.	H cm
130.611	6

EURO
45,00

## Ⓝ SCHOTEL

- ⓔ COUNTER TRAY
- ⓕ PLAT D'ÉTALAGE
- ⓓ AUSLAGEPLATTE

### WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	Type GN	cm	H cm
060.041	1/1	53,0x32,5	2

EURO
16,50

## Ⓝ SERVEERPLATEAU

- ⓔ SERVING TRAY
- ⓕ PLATEAU À SERVIR
- ⓓ SERVIERTABLETT

### LEISTEEN/SLATE-LOOK

No.	Type GN	cm	H cm
060.060	1/1	53,0x32,5	1

EURO
35,00

## Ⓝ SCHOTEL

- ⓔ COUNTER TRAY
- ⓕ PLAT D'ÉTALAGE
- ⓓ AUSLAGEPLATTE

### LEISTEEN/SLATE-LOOK WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	cm	H cm
072.130	32x26	2

EURO
7,25

### LEISTEEN/SLATE-LOOK ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	cm	H cm
072.131	32x26	2

EURO
7,25



ZWART - BLACK - NOIR - SCHWARZ

- (N) SCHOTEL**
- (E) COUNTER TRAY**
- (F) PLAT D'ÉTALAGE**
- (D) AUSLAGEPLATTE**

EURO	No.	cm
4,75	937.640	2(H)x19x15
6,30	937.641	2(H)x24x18
8,35	937.642	2(H)x27x21
8,35	937.643	2(H)x30x19
12,30	937.644	2(H)x36x24



- (N) VLEESBAK**
- (E) MEAT TRAY**
- (F) BAC À VIANDE**
- (D) FLEISCHMULDE**

EURO	No.	cm
10,45	937.660	6(H)x29x16
14,60	937.661	8(H)x30x19



- (N) VLEESBAK**
- (E) MEAT TRAY**
- (F) BAC À VIANDE**
- (D) FLEISCHMULDE**

EURO	No.	cm
6,10	937.650	4(H)x19x15
8,30	937.651	4(H)x29x16
16,60	937.652	4(H)x35x25
21,55	937.653	6(H)x42x28



- (N) OPSCHEPLEPEL**
- (E) LADLE**
- (F) LOUCHE**
- (D) SCHÖPFLÖFFEL**

EURO	No.	Ø cm	L cm
2,10	937.671	8	26
2,35	937.672	9	30



- (N) SALADE LEPEL/VORK**
- (E) SALAD SPOON/FORK**
- (F) CUILLÈRE/FOURCHETTE À SALADE**
- (D) SALAT-LÖFFEL/GABEL**

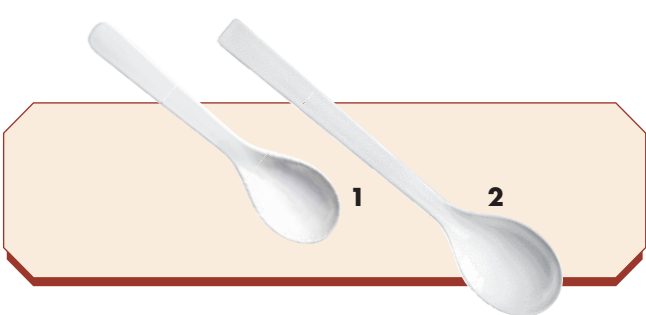
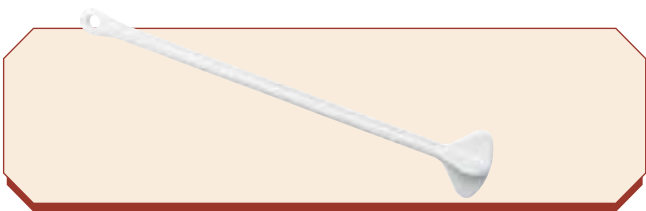
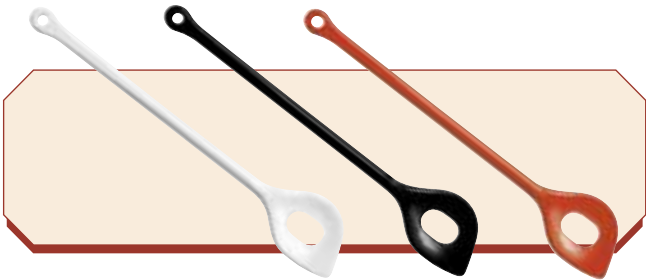
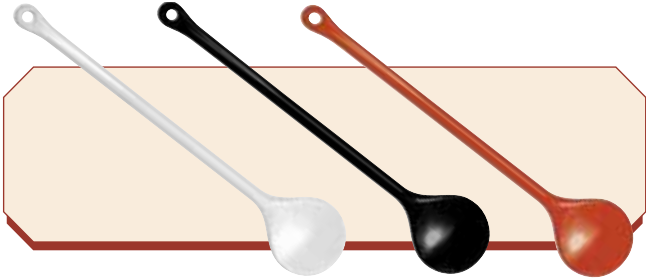
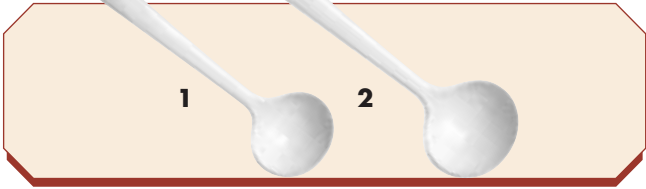
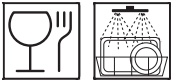
EURO	No.	Type	L cm
2,35	937.680	<b>saladelepel</b> /salad spoon cuillère à salade/Salatlöffel	31
2,35	937.681	<b>saladevork</b> /salad fork fourchette à salade/Salatgabel	31



- (N) SALADE LEPEL**
- (E) SALAD SPOON**
- (F) CUILLÈRE À SALADE**
- (D) SALATLÖFFEL**

EURO	No.	Type	L cm
1,45	937.685	<b>open</b> /open/ouvert/öffnen	24
2,45	937.686	<b>dicht</b> /closed/fermé/geschlossen	34
1,45	937.915	<b>dicht</b> /closed/fermé/geschlossen	24





**(N) SOEP/SAUSLEPEL**

- (E) SOUP/SAUCELADLE
- (F) CUIILLÈRE À BOUILLON/SAUCE
- (D) SUPPEN/SAUCENLÖFFEL

No.	nr.	L cm
937.152	<b>1</b>	30
937.154	<b>2</b>	30

EURO
2,10
2,35

**(N) LEPEL - rond**

- (E) LADLE - round
- (F) CUIILLÈRE - ronde
- (D) LÖFFEL - rund

No.	kleur/color/couleur/Farbe	L cm
937.220	<b>wit</b> /white/blanc/weiss	31
937.240	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	31
937.250	<b>rood</b> /red/rouge/rot	31

EURO
1,75
1,60
1,60

**(N) LEPEL - met gat**

- (E) MIXING PADDLE - with hole
- (F) CUIILLÈRE À TROU
- (D) LÖFFEL - mit loch

No.	kleur/color/couleur/Farbe	L cm
937.225	<b>wit</b> /white/blanc/weiss	31
937.245	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	31
937.255	<b>rood</b> /red/rouge/rot	31

EURO
1,60
1,60
1,60

**(N) SALADE LEPEL/VORK**

- (E) SALAD SPOON/FORK
- (F) CUIILLÈRE/FOURCHETTE À SALADE
- (D) SALAT-LÖFFEL/GABEL

No.	nr.	L cm
937.132	<b>1</b>	31
937.138	<b>2</b>	31

EURO
2,35
2,45

**(N) ROERSTAAF**

- (E) STIRRING STICK
- (F) SPATULE
- (D) RÜHRSPATEN

No.	L cm
937.228	31

EURO
2,20

**(N) SALADE/DRESSINGLEPEL**

- (E) SALAD/DRESSING SPOON
- (F) CUIILLÈRE À SALADE
- (D) SALAT/DRESSINGLÖFFEL

No.	nr.	L cm
937.615	<b>1</b>	24
937.625	<b>2</b>	34

EURO
1,45
2,45

**(N) BAKSPAAN**

- (E) SLOTTED TURNER
- (F) PELLE AJOURÉE
- (D) WENDER

No.	L cm
937.230	26

EURO
1,50

**(N) Artikelen uit Melamine voor gastronomie, levensmiddelen, detailhandel, instellingen, tehuizen, scholen, kantines, luchtvaartmaatschappijen etc. Optimale breukbestendigheid, hard oppervlak, geschikt voor afwasmachine, lichtgewicht en geluidsarm**

**(E) Melamin equipment for the food retail trade, the food service industry, hotels, hospitals, homes, schools, canteens, airlines etc. Optimal breaking strength, very hard surface, dishwasher safe, lightweight and no noise**

**(F) Vaisselle en mélamine pour le secteur gastronomie, les détaillants des produits alimentaires, des compagnies aériennes, des collectivités: cantines, hôpitaux, homes, restaurants universitaires, écoles etc.**

**Inseparable à casement, surface dure, conçue pour lave-vaisselle, poids léger et silencieuse**

**(D) Melamin-Geschirr für Gemeinschaftsverpflegung: Kantinen, Heime, Anstalten, Krankenhäuser, Kindergärten, Gastronomie, Luftfahrt-Gesellschaften usw. Bruchempfindlich, sehr harte Oberfläche, spülmaschinenbeständig, pflegeleicht, raumsparend, stapelbar, leicht und geräuscharm**

**(N) SOEPKOM EN SCHOTEL**

**(E) BOUILLON CUP AND SAUCER**

**(F) BOL À BOUILLON ET SOUSTASSE**

**(D) SUPPENTASSE UND UNDERTASSE**

EURO	No.	nr.	cl	Ø cm
3,65	937.864	1	36	11
2,95	937.862	2		17

**(N) KOP EN SCHOTEL**

**(E) CUP AND SAUCER**

**(F) TASSE ET SOUSTASSE**

**(D) TASSE UND UNDERTASSE**

EURO	No.	nr.	cl	Ø cm
3,40	937.726	1	23	8
2,40	937.938	2		14

**(N) BORD - diep**

**(E) PLATE - deep**

**(F) ASSIETTE - pro fonde**

**(D) TELLER - tief**

EURO	No.	Ø cm
4,30	937.926	21

**(N) BORD**

**(E) PLATE**

**(F) ASSIETTE**

**(D) TELLER**

EURO	No.	Ø cm
5,35	937.786	24

**(N) BORD**

**(E) PLATE**

**(F) ASSIETTE**

**(D) TELLER**

EURO	No.	nr.	Ø cm
3,70	937.924	1	20
4,30	937.928	2	24

**(N) SCHAAL**

**(E) BOWL**

**(F) BOL**

**(D) SCHÜSSEL**

EURO	No.	cl	Ø cm
3,85	937.830	42	13



**NEW!****(N) BORD - melamine**

- (E) PLATE - melamin
- (F) ASSIETTE - mélamine
- (D) TELLER - Melamin

**GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB**

No.	Ø cm	EURO
060.180	22	3,15
060.181	28	4,75

**ROOD/RED/ROUGE/ROT**

No.	Ø cm	EURO
060.183	22	3,15
060.184	28	4,75

**GRIJS/GREY/GRIS/GRAU**

No.	Ø cm	EURO
060.186	22	3,15
060.187	28	4,75

**(N) BORD - polycarbonaat**

- (E) PLATE - polycarbonate
- (F) ASSIETTE - polycarbonate
- (D) TELLER - Polykarbonat

No.	Ø cm	EURO
532.040	21	2,45
532.041	23	2,90
532.042	25	3,25

**(N) KOP EN SCHOTEL - polycarbonaat**

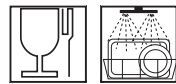
- (E) CUP AND SAUCER - polycarbonate
- (F) TASSE ET SOUSTASSE - polycarbonate
- (D) TASSE UND UNTERTASSE - Polykarbonat

No.	nr.	cl	Ø cm	EURO
532.145	1	22		2,55
532.146	2		14	1,80

**(N) BEKER - polycarbonaat**

- (E) MUG - polycarbonate
- (F) MOQUE - polycarbonate
- (D) BECHER - Polykarbonat

No.	cl	EURO
532.048	28	3,20



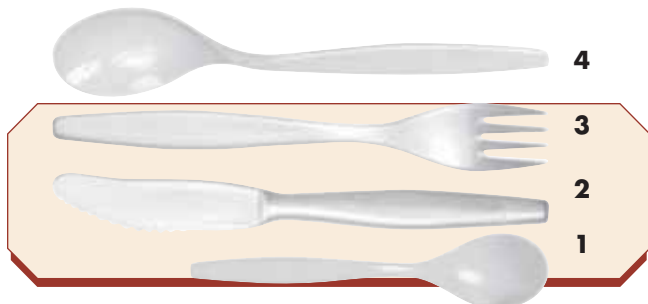
- (N) BEKER**
- (E) MUG**
- (F) MOQUE**
- (D) BECHER**

EURO	No.	nr.	cl	Ø cm
3,40	937.726	<b>1</b>	23	8,0
3,35	937.736	<b>2</b>	25	7,0
4,70	937.768	<b>3</b>	40	8,5



- (N) BESTEK**
- (E) FLATWARE**
- (F) COUVERTS**
- (D) BESTECK**

EURO	No.	nr.	L cm
0,35	937.141	<b>1</b>	14
0,80	937.153	<b>2</b>	19
0,80	937.155	<b>3</b>	19
0,80	937.157	<b>4</b>	19



- (N) EIERDOP EN LEPEL**
- (E) EGG CUP AND SPOON**
- (F) COQUETIER ET CUILLÈRE**
- (D) EIERBECHER und löffel**

EURO	No.	nr.	L cm	Ø cm
2,45	937.932	<b>1</b>		9
0,85	937.114	<b>2</b>	12	



- (N) SCHAAL**
- (E) BOWL**
- (F) BOL**
- (D) SCHÜSSEL**

EURO	No.	cl	Ø cm
3,45	937.934	45	17



- (N) SCHOTEL**
- (E) TRAY**
- (F) PLAT D'ÉTALAGE**
- (D) AUSLAGEPLATTE**

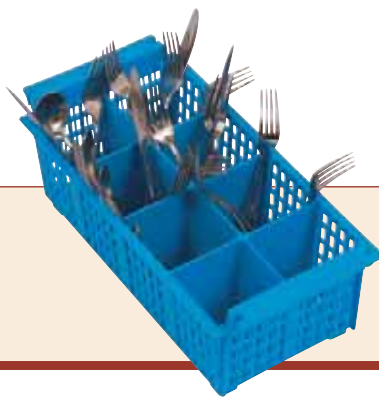
EURO	No.	cm
6,30	937.304	2(H)x24x18



- (N) SERVEERTANG**
- (E) SERVING TONG**
- (F) PINCE À SERVICE**
- (D) SERVIERZANGE**

EURO	No.	L cm
1,85	937.611	23





**(N) BESTEKDRAAGKORF - polypropyleen, 8 compartimenten**

- (E) SILVERWARE BASKET - polypropylene, 8 compartments
- (F) CASIER À COUVERTS - polypropylène, 8 compartiments
- (D) BESTECKTRAGKORB - Polypropylen, 8 Fächer

No.	cm	EURO
*023.013	15,5(H)x43x21	9,95



**(N) BESTEKBEKER - polyethyleen, vierkant**

- (E) CUTLERY BEAKER - polyethylene, square
- (F) GODET POUR LAVAGE COUVERTS - polyéthylène, carré
- (D) BESTECKKÖCHER - Polyethylen, viereckig

No.	cm	EURO
023.021	14(H)x11x11	1,85



**(N) BESTEKBEKER - polyethyleen, rond**

- (E) CUTLERY BEAKER - polyethylene, round
- (F) GODET POUR LAVAGE COUVERTS - polyéthylène, ronds
- (D) BESTECKKÖCHER - Polyethylen, rund

No.	Ø cm	H cm	EURO
023.001	10	13	1,85



**18/10**  
RVS/INOX

**(N) BESTEKBEKER - roestvrijstaal, rond**

- (E) CUTLERY BEAKER - stainless steel, round
- (F) GODET POUR LAVAGE COUVERTS - inox, ronds
- (D) BESTECKKÖCHER - CNS, rund

No.	Ø cm	H cm	EURO
705.095	10	13	3,45



**(N) BORDENDEKSEL - polypropyleen, met vingeropening, magnetronbestendig**

- (E) PLATE COVER - polypropylene, with finger hole, microwaveable
- (F) CLOCHE COUVRE-ASSIETTE - polypropylene, avec trou central, microwavable
- (D) TELLERDECKEL - Polypropylen, mit Fingeröffnung, mikrowellenfähigen

No.	Ø cm	voor borden mm/for plates pour assiettes/für Teller	EURO
023.017	24	230 - 235	4,55
023.018	25	235 - 243	4,55
023.019	26	253 - 257	4,55
023.020	27	257 - 265	4,95



**(N) BORDENDEKSEL - polycarbonaat, met vingeropening, magnetronbestendig**

- (E) PLATE COVER - polycarbonate, with finger hole, microwaveable
- (F) CLOCHE COUVRE-ASSIETTE - polycarbonate, avec trou central, microwavable
- (D) TELLERDECKEL - Polycarbonat, mit Fingeröffnung, mikrowellenfähigen

No.	Ø cm	voor borden mm/for plates pour assiettes/für Teller	EURO
532.030	22	215 - 220	3,45
532.031	24	220 - 238	3,95
532.032	27	238 - 265	4,50
532.033	28	265 - 280	5,15



- Ⓝ **BESTEKMAND - polyrattan, met chromen frame**
- ⓔ CUTLERY BASKET - polyrattan, with chromed frame
- ⓕ CASIER À COUVERTS - polyrattan avec support chromée
- ⓓ BESTECK KORB - Polyrattan mit verchromtes Gestell

EURO	No.	cm	Type
22,75	125.086	10(H)x53x32,5	<b>1/1 GN</b>

- ROLLTOP DEKSEL/ROLLTOP COVER**
- COUVERCLE ROULANT/ROLLTOP HAUBEN**

EURO	No.	cm	H cm
58,00	125.099	53x32,5	17

- Ⓝ **BESTEKBAK - kunststof, 1/1 gastronorm**
- ⓔ CUTLERY BIN - plastic, 1/1 gastronorm
- ⓕ RAMASSE COUVERTS - plastique, 1/1 gastronorme
- ⓓ BESTECKBEHÄLTER - Kunststoff, 1/1 Gastronorm

EURO	No.	cm	kleur/color/couleur/Farbe
4,35	850.001	10(H)x53x32,5	<b>grijs</b> /gray/gris/grau
4,35	850.002	10(H)x53x32,5	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz

- Ⓝ **DEKSEL - t.b.v bestekbak**
- ⓔ LID - for cutlery bin
- ⓕ COUVERCLE - pour ramasse couverts
- ⓓ DECKEL - für Besteck-behälter

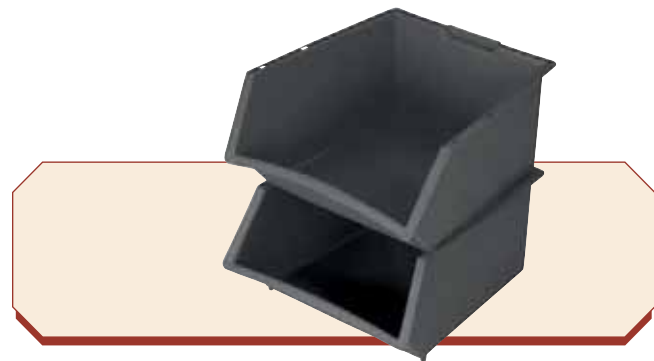
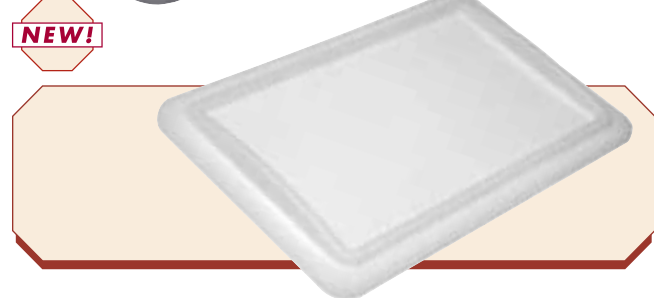
EURO	No.	cm	kleur/color/couleur/Farbe
3,95	850.005	53x32,5	<b>wit</b> /white/blanc/weiss

- Ⓝ **VOORRAAD/STAPELBAK - kunststof**
- ⓔ OPEN HOPPER BINS - plastic
- ⓕ BAC À BEC - plastique
- ⓓ SICHTLAGERKÄSTEN - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
4,95	600.250	20(H)x36x39	25

- Ⓝ **AFRUIMBAK - polyethyleen, grijs, met grepen**
- ⓔ TOTE BIN - polyethylene, grey, with handles
- ⓕ BAC À DÉBARASSER - polyéthylène, gris, avec poignées
- ⓓ ABRAUMBEGÄLTER - Polyethylen, grau, mit Griffe

EURO	No.	cm	Lit.
6,95	305.099	13(H)x55x40	25





**araven**



18/10  
RVS/INOX

**(N) RESTBAK - kunststof**

- (E) REST TRAY - plastic
- (F) BAC À RESTES - plastique
- (D) RESTENBEHÄLTER - Kunststoff

No.	cm	Lit.
600.010	6(H)x30x21	2
600.011	7(H)x34x23	3
600.012	7(H)x43x28	6
600.013	8(H)x48x33	8
600.014	8(H)x53x38	12

EURO
2,25
2,65
3,25
3,50
4,95

**(N) RESTBAK - kunststof**

- (E) REST TRAY - plastic
- (F) BAC À RESTES - plastique
- (D) RESTENBEHÄLTER - Kunststoff

No.	cm	Lit.
962.005	8(H)x44x28	5
962.010	8(H)x54x38	10

EURO
6,50
10,95

**(N) VLEESBAK - roestvrijstaal**

- (E) MEAT TRAY - stainless steel
- (F) BAC À VIANDE - inox
- (D) FLEISCHMULDE - CNS

No.	cm
885.027	6,5(H)x30x20
885.028	7,5(H)x36x22
885.029	8,0(H)x46x28

EURO
11,00
18,00
27,00

**(N) LEKBAK - roestvrijstaal, inclusief rooster**

- (E) DRIP TRAY - stainless steel, perforated inlay included
- (F) BAC ÉGOUTTOIR - inox, plat perforé inclu
- (D) TROPFSCHALE - CNS, gelochter Einsatz inklusive

No.	cm
953.601	5,5(H)x32x23
953.602	5,5(H)x41x31
953.603	5,5(H)x50x35

EURO
22,00
33,00
48,00

**(N) VITRINESCHOTEL - roestvrijstaal**

- (E) DISPLAY TRAY - stainless steel
- (F) PLAT D'ETALAGE - inox
- (D) AUSLAGEPLATTE - CNS

No.	cm
840.000	1,5(H)x29x21
840.001	1,5(H)x40x30
840.003	1,5(H)x58x21
840.005	1,5(H)x73x21
840.007	1,5(H)x73x25
840.009	1,5(H)x83x27

EURO
9,35
14,95
20,45
26,00
32,00
36,50

- Ⓝ **VLEESBAK - kunststof**
- ⓔ MEAT TRAY - plastic
- ⓕ BAC À VIANDE - plastique
- ⓓ FLEISCHMULDE - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
7,95	956.049	12(H)x51x35	12



- Ⓝ **VLEESBAK - kunststof**
- ⓔ MEAT TRAY - plastic
- ⓕ BAC À VIANDE - plastique
- ⓓ FLEISCHMULDE - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
8,95	837.020	12(H)x60x40	20



- Ⓝ **STAPELBAK - kunststof**
- ⓔ STACKING CONTAINER - plastic
- ⓕ BAC EMPILABLE - plastique
- ⓓ STAPELBEHÄLTER - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
23,00	600.002	17(H)x60x40	30



- Ⓝ **STAPELBAK - kunststof, open uitvoering**
- ⓔ STACKING CONTAINER - plastic, open version
- ⓕ CONTENEUR EMPILABLE - plastique, modèle ouvert
- ⓓ STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, offen Ausfuhrun

EURO	No.	cm	Lit.
21,00	600.004	21(H)x60x40	35



- Ⓝ **VLEESBAK - kunststof**
- ⓔ MEAT TRAY - plastic
- ⓕ BAC À VIANDE - plastique
- ⓓ FLEISCHMULDE - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
15,50	837.040	18(H)x65x40	40





**(N) STAPELBAK - kunststof**

(E) STACKING CONTAINER - plastic

(F) BAC EMPILABLE - plastique

(D) STAPELBEHÄLTER - Kunststoff

No.	cm	Lit.	EURO
059.050	16,5(H)x39,5x29,5	12	14,50
059.051	21,5(H)x39,5x29,5	15	15,95

**DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL**

No.	voor/for/pour/für	EURO
059.055	059.050/059.051	5,45

**(N) STAPELBAK - kunststof**

(E) STACKING CONTAINER - plastic

(F) BAC EMPILABLE - plastique

(D) STAPELBEHÄLTER - Kunststoff

No.	cm	Lit.	EURO
956.010	9,5(H)x43x32	10	9,00
956.011	10(H)x52x33	16	14,00
956.012	20(H)x45x32	20	15,00
956.013	26(H)x65x37	46	25,00
956.014	31(H)x73x44	72	37,00
956.015	36(H)x83x57	130	65,00

**DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL**

No.	voor/for/pour/für	EURO
956.113	956.013	13,00
956.114	956.014	17,00

**(N) STAPELBAK - kunststof, uitermate geschikt voor pizzabollen (deeg)**

(E) STACKING CONTAINER - plastic, ideal for pizza dumplings (dough)

(F) BAC EMPILABLE - plastique, idéal pour les boulettes de pizza (pâte)

(D) STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, ideal für Pizza Knödel (Teig)

No.	cm	Lit.	EURO
953.170	7,5(H)x60x40	14	8,95
953.171	9,0(H)x60x40	18	10,45
953.172	12,0(H)x60x40	24	11,50

**DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL**

No.	cm	EURO
953.175	60x40	8,25

Ⓝ **VOEDSELBAK - kunststof, transparant, zijn praktisch onbreekbaar, voorzien van een goed afsluitbare deksel middels beugels**

ⓔ FOOD BOX - plastic, clear, virtually unbreakable, with tightfitting lid

ⓕ BOÎTE À ALIMENTS - plastique, transparent, coriaces et de longue durabilité, avec couvercles bien ajustés

ⓓ LEBENSMITTELBOX - Kunststoff, transparent Zäh und dauerhaft, knapp schliessender Deckel

EURO	No.	cm	Lit.
15,50	600.200	13(H)x59x40	<b>20</b>
17,50	600.201	20(H)x59x40	<b>38</b>
23,75	600.202*	38(H)x59x40	<b>60</b>

\* **verrijdbaar**/movable/roulant/fahrbar



Ⓝ **VOEDSELBAK - kunststof, praktisch onbreekbaar**

ⓔ FOOD BOX - plastic, virtually unbreakable

ⓕ BOÎTE À ALIMENTS - plastique, coriaces et de longue durabilité

ⓓ LEBENSMITTELBOX - Kunststoff, Zäh und dauerhaft

EURO	No.	cm	Lit.
13,00	962.200	14(H)x53x40	<b>25</b>
16,00	962.201	20(H)x53x40	<b>35</b>



#### DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL

EURO	No.	cm
6,75	962.202	53x40

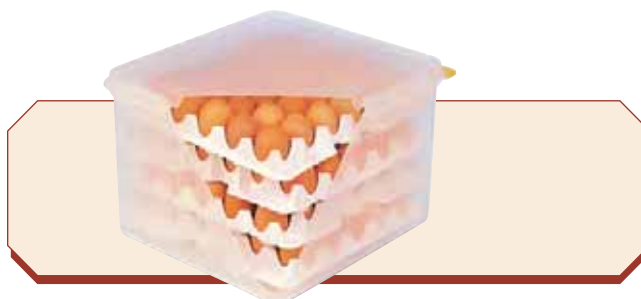
Ⓝ **EIERBEWAARDOOS - kunststof, inclusief 8 eierhouders**

ⓔ EGG CONTAINER - plastic, 8 eggs trays included

ⓕ PORTE-OEUFS - plastique, 8 supports inclus

ⓓ EI BEHÄLTER - Kunststoff, inklusive 8 Tabletten

EURO	No.	cm	Cap.
23,50	962.110	20(H)x35,4x32,5	<b>120</b>



Ⓝ **VOEDSELBAK - kunststof, transparant, zijn praktisch onbreekbaar, voorzien van een goed afsluitbare deksel middels beugels**

ⓔ FOOD BOX - plastic, clear, virtually unbreakable, with tightfitting lid

ⓕ BOÎTE À ALIMENTS - plastique, transparent, coriaces et de longue durabilité, avec couvercles bien ajustés

ⓓ LEBENSMITTELBOX - Kunststoff, transparent Zäh und dauerhaft, knapp schliessender Deckel

EURO	No.	cm	Lit.
24,00	962.205	16(H)x53x40	<b>30</b>
27,00	962.206	23(H)x53x40	<b>40</b>
48,00	962.207*	38(H)x53x40	<b>60</b>

\* **verrijdbaar**/movable/roulant/fahrbar





FIRST IN FIRST OUT (FIFO)



**(N) VOEDSELCONTAINER - stapelbaar, twee openingen voor FIFO voorraadbeheer en te gebruiken in combinatie met het Gastronorm systeem, wordt geleverd met de "COLORCLIP" coderingsset volgens de HACCP normen**

**(E) FOOD CONTAINER - stackable, two openings for FIFO inventory and compatible with the GN system, comes with the "COLORCLIP" identification according to HACCP standards**

**(F) BOÎTE À ALIMENTS - empilable, créés pour un meilleur contrôle des quantités grâce au système FIFO, adaptable et encastrables à modèles GN, avec set d'identification "COLORCLIP" selon les normes HACCP**

**(D) LEBBENSMITTELBEHÄLTER - stapelbar, mit zwei Öffnungen für FIFO Lagerkontrolle, kompatibel mit den GN-System, mit dem "COLORCLIP" identification nach HACCP-Normen**

No.	cm	GN	Lit.	EURO
962.070	20(H)x40x20	1/3	7	9,50
962.071	20(H)x42x34	2/3	16	14,40
962.072	20(H)x57x34	1/1	23	16,50
962.073	40(H)x57x34	1/1	50	32,00

**(N) INGREDIËNTENBAK - polyethyleen, inclusief deksel, stapelbaar**

**(E) INGREDIENTS CONTAINER - polyethylene, cover included, stackable**

**(F) DISTRIBUTEUR DE CONDIMENTS - polyéthylène, avec couvercle, empilable**

**(D) GEWÜRZKASTEN - Polyethylen, mit Deckel, stapelbar**

No.	cm	Lit.	EURO
530.010	18(H)x50x38	30	17,00

**(N) RESTBAK - kunststof, 4-delig**

**(E) REST TRAY - plastic, 4 compartments**

**(F) BAC À RESTES - plastique, 4 compartiments**

**(D) RESTENBEHÄLTER - Kunststoff, 4 Fächer**

No.	cm	EURO
023.004	7(H)x46x13	8,50
023.005	<b>transparante deksel</b> /transparent cover couvercle transparent/Deckel, transparent	4,80

**(N) VOEDSELCONTAINER - kunststof, met deksel**

**(E) FOOD CONTAINER - plastic, with cover**

**(F) BOÎTE À ALIMENTS - plastique, avec couvercle**

**(D) LEBBENSMITTELBEHÄLTER - Kunststoff, mit Deckel**

No.	H cm	Ø cm	Lit.	EURO
956.001	47	45	50	19,00
956.002	65	47	75	24,00
956.003	75	54	120	36,00



**(N) PROFESSIONELE HYGIENISCHE BORSTELS - Wit/blauw nylon. Speciaal ontworpen voor sectoren waar aan hygiëne de hoogste eisen worden gesteld. Vervaardigd van hoogwaardig nylonvezel bestand zowel kokend water als lage temperaturen**

**(E) PROFESSIONAL HYGIENIC BRUSHES - White/blue nylon.** Specially designed for use in areas where high standard of hygiene are of paramount importance. Manufactured from high quality nylon fibre, resistant against boiling water and low temperatures

**(F) BROSSERIE PROFESSIONELLE HYGIENIQUE - Nylon blanc/bleu.** Conçue pour être utilisée dans zones où un haut niveau de hygiène est precrit. Fabriquée en fibre de nylon de qualité supérieure, supportant la chaleur d'eau bouillante aussi que les tempéراتures basses

**(D) GEWERBLICHE, HYGIENISCHE BÜRSTEN - Weiss/blau** besonders geeignet für alle Bereiche, wo höchste Hygiene geboten ist. Hergestellt aus hochwertigen Nylon-Fasern. Diese Bürsten sind nicht nur kochfest, sondern sie vertragen auch sehr niedrige Temperaturen

**(N) AFWASBORSTEL - hard**

**(E) DISHBRUSH - hard**

**(F) BROSS VAISSELLE - dure**

**(D) GESCHIRRBÜRSTE - hart**

EURO	No.	L cm
1,20	943.016	17

**(N) WERKBORSTEL - voor universeel gebruik, met handvat**

**(E) WORKBRUSH - universal use, with handle**

**(F) BROSSE DE NETTOYAGE - universelle à manche**

**(D) ALLZWECK-BÜRSTE - mit Handgriff**

EURO	No.	cm
7,25	943.026	24x6

**(N) LUIWAGEN/BOENDER - met steelhouder**

**(E) WORKBRUSH - with handle holder**

**(F) BROSSE À LAVER - avec fixe-manche**

**(D) SCHEUERBESEN - mit Stielhalter**

EURO	No.	cm
10,50	943.057	5(H)x30x5
14,65	943.058	5(H)x40x5

**(N) STEEL**

**(E) HANDLE**

**(F) MANCHE**

**(D) STIEL**

EURO	No.	L cm	Type
6,95	943.061	140	aluminium
11,50	943.062	140	glass-fiber

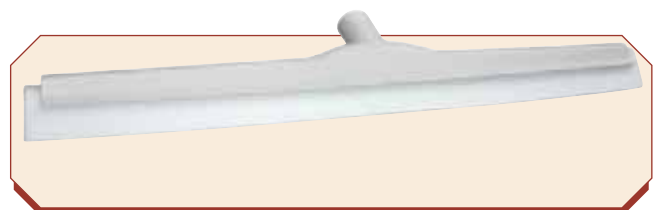
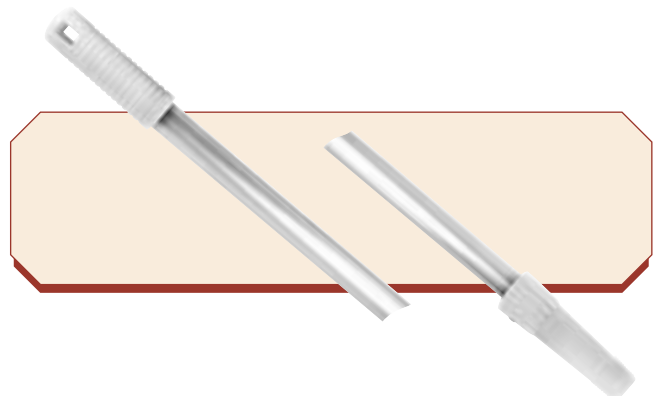
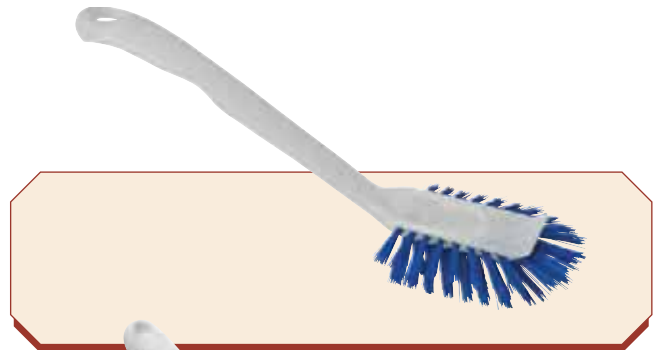
**(N) VLOERTREKKER**

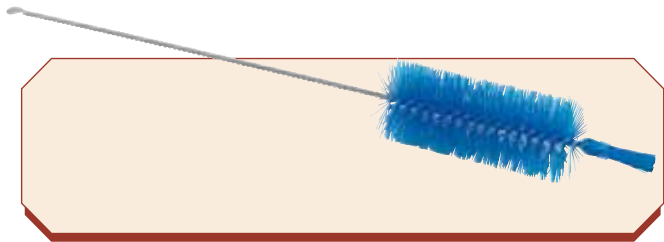
**(E) FLOOR CLEANER**

**(F) RACLETTE POUR SOL**

**(D) WASSERSCHIEBER**

EURO	No.	L cm
8,85	943.080	45
10,75	943.081	55
14,45	943.082	75



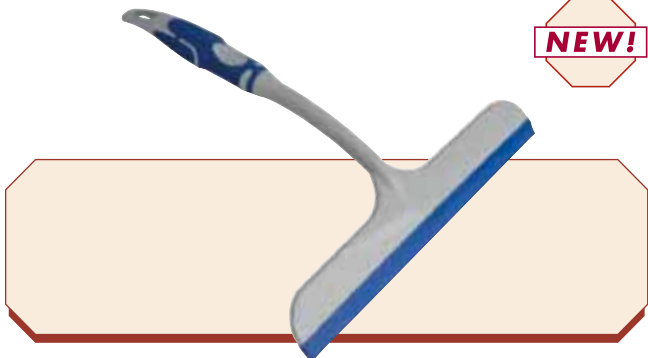


**(N) FLESSENBORSTEL/TUITENRAGER**

- (E) BOTTLE BRUSH
- (F) RINCE BOUTEILLE
- (D) FLASCHENBÜRSTE

No.	cm	EURO
943.065	50x1	1,75
943.066	50x2	1,80
943.067	50x5	2,00

**NEW!**



**(N) RAMENWISSER**

- (E) WINDOW CLEANER
- (F) RACLETTE VITRE
- (D) FENSTERWISCHER

No.	L cm	EURO
059.086	25	3,75



**(N) STOFFER EN BLIK - kunststof**

- (E) BRUSHES WITH DUST PAN - plastic
- (F) BALAYETTE AVEC PELLE MÉNAGÈRE - plastique
- (D) KEHRGARNITUR - Kunststoff

No.	EURO
824.005	2,55



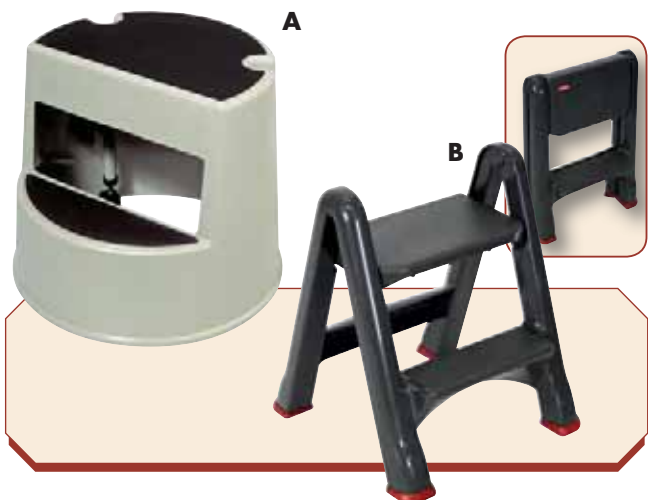
**(N) OPSTAP - kunststof**

- (E) STEP STOOL - plastic
- (F) ESCABEAU - plastique
- (D) TRITTHOCKER - Kunststoff

No.	cm	EURO
600.005	25(H)x36x30	7,25



**NEW!**



**(N) OPSTAP - kunststof**

- (E) STEP STOOL - plastic
- (F) MARCHE-PIEDS - plastique
- (D) TRITTHOCKER - Kunststoff

No.	cm	Ø cm	Type	EURO
*RM9300	33	41	<b>A</b>	84,00

**OPVOUWBAAR/FOLDABLE/PLIABLE/FALTBAR**

No.	cm	Type	EURO
*RM9721	63(H)x49	<b>B</b>	47,00



**(N) TOILET BORSTEL - kunststof, met houder**

- (E) TOILET BRUSH - plastic, with holder  
(F) Brosse à toilettes - plastique, avec porte  
(D) WC-GARNITUR - Kunststoff, mit Ständer,

EURO  
2,95

No.  
824.020

**(N) TOILET BORSTEL - kunststof, met houder**

- (E) TOILET BRUSH - plastic, with holder  
(F) Brosse à toilettes - plastique, avec porte  
(D) WC-GARNITUR - Kunststoff, mit Ständer,

EURO  
4,00

No.  
600.920

**(N) TOILET BORSTEL - kunststof, met houder**

- (E) TOILET BRUSH - plastic, with holder  
(F) Brosse à toilettes - plastique, avec porte  
(D) WC-GARNITUR - Kunststoff, mit Ständer,

EURO  
6,95

No.  
059.088

**(N) GOOTSTEEN-ONTSTOPPER**

- (E) PLUNGER  
(F) DÉBOUCHOIR  
(D) STAMPFER

EURO  
2,60

No.  
824.018

**(N) EMMER - kunststof, met maatverdeling**

- (E) BUCKET - plastic, graduated measuring marks  
(F) SEAU - plastique, gradué  
(D) EIMER - Kunststoff, mit Masseinteilung

EURO  
2,50  
4,95

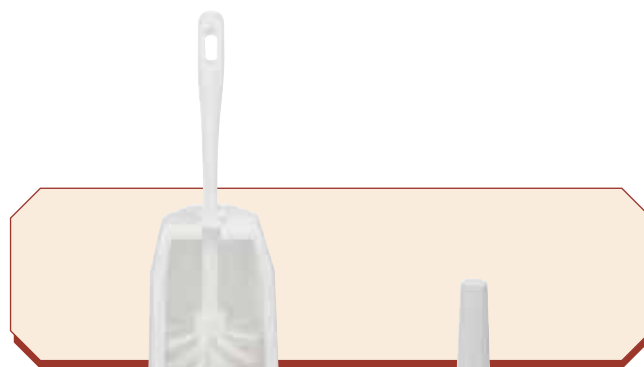
No.	Lit.	H cm	Ø cm
821.001	12	26	31
821.002	20	34	35

**(N) EMMER - kunststof, met deksel**

- (E) BUCKET - plastic, with lid  
(F) SEAU - plastique, avec couvercle  
(D) EIMER - Kunststoff, mit Deckel

EURO  
6,75  
7,75  
8,75  
11,75

No.	Lit.	H cm	Ø cm
956.050	10	27	26
956.051	15	30	29
956.052	20	31	30
956.053	25	34	33





**(N) EMMER - kunststof, met maatverdeling**

(E) BUCKET - plastic, graduated measuring marks

(F) SEAU - plastique, gradué

(D) EIMER - Kunststoff, mit Masseinteilung

No.	Lit.	H cm	Ø cm
600.020	10	26	29
600.021	12	28	32
600.022	15	30	34
600.023	20	33	37

EURO
2,45
2,95
4,25
5,45



**(N) EMMER - kunststof, met maatverdeling**

(E) BUCKET - plastic, graduated measuring marks

(F) SEAU - plastique, gradué

(D) EIMER - Kunststoff, mit Masseinteilung

No.	Lit.	H cm	Ø cm
956.020	9	25	27
956.021	12	27	30
956.022	17	30	33

EURO
4,50
5,60
7,70



**(N) EMMER - roestvrijstaal**

(E) BUCKET - stainless steel

(F) SEAU - inox

(D) EIMER - CNS

No.	Lit.	H cm	Ø cm
085.160	7	22	23
085.161	10	26	29
085.162	14	29	32

EURO
13,00
17,00
21,00

**(N) EMMER - roestvrijstaal, met stootrand en maatverdeling**

(E) BUCKET - stainless steel, reinforced base and graduated measuring marks

(F) SEAU - inox, avec fond renforcé, gradué

(D) EIMER - CNS, mit Bodenreifen, graduert

No.	Lit.	H cm	Ø cm
820.003	10,0	28	30
820.001	12,5	27	32
820.002	15,0	32	35

EURO
47,00
52,00
55,00

**DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL**

No.	Lit.	EURO
820.013	<b>10,0 Lit.</b>	13,00
820.011	<b>12,5 Lit.</b>	14,00
820.012	<b>15,0 Lit.</b>	16,00

EURO
13,00
14,00
16,00

**(N) EMMER - roestvrijstaal, met stootrand en maatverdeling**

(E) BUCKET - stainless steel, reinforced base and graduated measuring marks

(F) SEAU - inox, avec fond renforcé, gradué

(D) EIMER - CNS, mit Bodenreifen, graduert

No.	Lit.	H cm	Ø cm
705.310	10	27	31
705.315	15	35	35

EURO
36,00
41,00

**DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL**

No.	Lit.	EURO
705.320	<b>10 Lit.</b>	8,00
705.325	<b>15 Lit.</b>	9,00

EURO
8,00
9,00

**18/10**  
RVS/INOX

# BICOLOR

**(N) VERGIET - roestvrijstaal, mat/hoogglans**

(E) COLANDER - stainless steel, satin/polished

(F) PASSOIRE - inox, satinée/polis

(D) GEMÜSESEIHER - CNS, Satin/Poliert

EURO	No.	Ø cm
5,25	085.270	15
6,95	085.271	21
8,95	085.272	25



**(N) VERGIET - roestvrijstaal**

(E) COLANDER - stainless steel

(F) PASSOIRE - inox

(D) GEMÜSESEIHER - CNS

EURO	No.	Ø cm
5,50	085.170	24
6,95	085.171	29
10,95	085.172	34



**(N) VERGIET - roestvrijstaal, fijn gaas**

(E) COLANDER - stainless steel, fine mesh

(F) PASSOIRE - inox, toile

(D) GEMÜSESEIHER - CNS, fein gaze

EURO	No.	Ø cm
7,95	142.010	26
9,95	142.012	30



**(N) VERGIET - kunststof**

(E) COLANDER - plastic

(F) PASSOIRE - plastique

(D) GEMÜSESEIHER - Kunststoff

EURO	No.	Ø cm
5,35	956.047	35



**(N) VERGIET - kunststof, alleen bodem perforatie**

(E) COLANDER - plastic, only bottom is perforated

(F) PASSOIRE - plastique, dessous perforée

(D) GEMÜSESEIHER - Kunststoff, boden perforiert

EURO	No.	Ø cm
11,95	050.082	36





18/10  
RVS/INOX

- (N) SCHEPVERGIET - roestvrijstaal**  
 (E) COLANDER WITH HANDLE - stainless steel  
 (F) PASSOIRE AVEC MANCHE - inox  
 (D) GEMÜSESEIHER MIT GRIFFE - CNS

No.	Ø cm
720.064	22

EURO  
35,00



NEW!

- (N) SCHEPVERGIET - roestvrijstaal**  
 (E) COLANDER WITH HANDLE - stainless steel  
 (F) PASSOIRE AVEC MANCHE - inox  
 (D) GEMÜSESEIHER MIT GRIFFE - CNS

No.	Ø cm
064.031	17
064.032	22
064.033	24

EURO  
10,75  
15,95  
18,25



- (N) VERGIET - aluminium**  
 (E) COLANDER - aluminium  
 (F) PASSOIRE - aluminium  
 (D) GEMÜSESEIHER - Aluminium

No.	Ø cm
720.685	30
720.686	35
720.687	40
720.688	45
720.689	50

EURO  
37,50  
40,00  
46,00  
57,00  
66,00



18/10  
RVS/INOX

- (N) VERGIET - roestvrijstaal**  
 (E) COLANDER - stainless steel  
 (F) PASSOIRE - inox  
 (D) GEMÜSESEIHER - CNS

No.	Ø cm
720.130	30
720.135	35
720.140	40
720.145	45
720.150	50

EURO  
57,00  
67,00  
75,00  
89,00  
102,00



NEW!

- (N) VERGIET - roestvrijstaal, 2 stevige draagarmen**  
 (E) COLANDER - stainless steel, 2 sturdy support handles  
 (F) PASSOIRE - inox, 2 poignées robustes support  
 (D) GEMÜSESEIHER - CNS, 2 stabile unterstützungs Griffen

No.	L cm	Ø cm
064.036	60	33
064.038	80	40

EURO  
64,00  
81,00

- (N) CRÊPESPAN - plaatstaal
- (E) CRÊPE SUZETTES PAN - stamped steel
- (F) CRÊPIÈRE - tôle d'acier
- (D) CRÊPE-SUZETTE-PFANNE - Stahlblech

EURO	No.	Ø cm
16,40	720.895	24

- (N) CRÊPESPAN - plaatstaal
- (E) CRÊPE SUZETTES PAN - stamped steel
- (F) POÊLE À CRÊPES - tôle d'acier
- (D) CRÊPE-SUZETTE-PFANNE - Stahlblech

EURO	No.	boven/rim bord/Rand Ø cm	bodem/bottom fond/Boden Ø cm
10,25	001.021	18	15
10,75	001.022	20	17
11,40	001.023	22	19
12,65	001.024	24	21
17,20	001.025	26	23
22,25	001.026	30	27

- (N) BLINISPAN - plaatstaal
- (E) BLINIS FRY PAN - stamped steel
- (F) POÊLE À BLINIS - tôle d'acier
- (D) BLINISPFANNE - Stahlblech

EURO	No.	boven/rim bord/Rand Ø cm	bodem/bottom fond/Boden Ø cm
7,60	001.051	12	10

- (N) BLINISPAN - aluminium met teflon  
anti-aanbaklaag
- (E) BLINIS FRY PAN - aluminium, teflon coated
- (F) POÊLE À BLINIS - aluminium, intérieur teflon
- (D) BLINISPFANNE - Aluminium, Antihaft-Beschichtung

EURO	No.	boven/rim bord/Rand Ø cm	bodem/bottom fond/Boden Ø cm
13,65	001.053	12	10
15,20	001.054	14	12

- (N) BLINIS-EIERBAKPAN - plaatstaal
- (E) BLINIS/EGG FRY PAN - stamped steel
- (F) POELE A BLINIS/ŒUFS - tôle d'acier
- (D) BLINIS/EIERPFANNE - Stahlblech

**3x Ø10cm**

EURO	No.	Ø cm
25,95	001.213	27

- (N) POFFERTJES PAN - plaatstaal
- (E) POFFERTJES FRY PAN - stamped steel
- (F) POÊLE À POFFERTJES - tôle d'acier
- (D) POFFERTJES PFANNE - Stahlblech

**16x Ø4cm**

EURO	No.	Ø cm
29,75	001.216	27





**(N) GRILLPAN - plaatstaal, geribbeld, rond**

- (E) GRILLPAN - stamped steel, grooved, round
- (F) POÊLE GRILL - tôle d'acier, nervurée, ronde
- (D) GRILLPFANNE - Stahlblech, gerillt, rund

No.	Ø cm	EURO
001.070	26	22,50
001.072	30	30,50

**(N) GRILLPAN - plaatstaal, geribbeld, rechthoekig**

- (E) GRILLPAN - stamped steel, grooved, rectangular
- (F) POÊLE GRILL - tôle d'acier, nervurée, rectangulaire
- (D) GRILLPFANNE - Stahlblech, gerillt, rechteckig

No.	cm	EURO
001.075	38x26	58,00

**(N) PAELLAPAN - plaatstaal**

- (E) PAELLA PAN - stamped steel
- (F) POÊLE À PAËLLA - tôle d'acier
- (D) PAELLAPFANNE - Stahlblech

No.	boven/rim bord/Rand Ø cm	bodem/bottom fond/Boden Ø cm	EURO
001.041	34	23	22,40
001.042	37	29	26,50
001.044	47	39	37,50

**(N) VISPAN - plaatstaal, ovaal**

- (E) OVAL FISH FRY PAN - stamped steel, oval
- (F) POÊLE À POISSONS OVALE - tôle d'acier, ovale
- (D) FISCHBACKPFANNE - Stahlblech, oval

No.	L cm	B cm	EURO
001.033	36	26	37,00

**(N) LYONNAISERPAN - plaatstaal, zware uitvoering**

- (E) LYONNAISE FRY PAN - stamped steel, extra heavy
- (F) POÊLE LYONNAISE - tôle d'acier, extra-forte
- (D) LYONERPFANNE - Stahlblech, extra schwer

No.	boven/rim bord/Rand Ø cm	bodem/bottom fond/Boden Ø cm	EURO
001.001	18	12	15,75
001.002	20	14	17,50
001.003	22	16	19,50
001.004	24	17	20,25
001.005	26	19	25,50
001.006	28	20	26,75
001.007	30	22	30,50
001.008*	32	24	32,75
001.009*	36	26	40,75
001.010*	40	30	50,25
001.012*	50	39	79,00

\* met extra handgreep/with extra grip  
avec poignée supplémentaire/mit Extra Griff



**(N) KOEKENPAN - plaatstaal**

**(E) OMELETTE FRY PAN - stamped steel**

**(F) POÊLE À FRIRE - tôle d'acier**

**(D) OMELETTENPFANNE - Stahlblech**

EURO	No.	boven/rim bord/Rand Ø cm	bodem/bottom fond/Boden Ø cm
14,95	002.003	20	15
16,50	002.005	24	19
19,50	002.006	26	21
21,15	002.007	28	23
28,50	002.008	30	24
33,50	002.009	32	26
39,00	002.010	34	28
45,00	002.011	36	30
56,00	002.012	38	32
59,00	002.013	40	34

**(N) LYONNAISERPAN - plaatstaal**

**(E) LYONNAISE FRY PAN - stamped steel**

**(F) POÊLE LYONNAISE - tôle d'acier**

**(D) LYONERPFANNE - Stahlblech**

EURO	No.	boven/rim bord/Rand Ø cm	bodem/bottom fond/Boden Ø cm
19,65	002.025	24	16
23,60	002.026	26	18
26,50	002.027	28	20
29,50	002.028	30	22
35,00	002.029	32	24
40,50	002.030	34	26
48,50	002.031	36	28
65,00	002.033	40	32

**(N) LYONNAISERPAN - plaatstaal**

**(E) LYONNAISE FRY PAN - stamped steel**

**(F) POÊLE LYONNAISE - tôle d'acier**

**(D) LYONERPFANNE - Stahlblech**

EURO	No.	Ø cm
7,65	720.810	20
9,90	720.811	24
12,80	720.812	28
15,90	720.813	32
23,20	720.814	36
26,95	720.815	40

**(N) HAPJESPAN - plaatstaal**

**(E) CASSEROLE - stamped steel**

**(F) SAUTOIR - tôle d'acier**

**(D) BRATPFANNE - Stahlblech**

EURO	No.	boven/rim bord/Rand Ø cm	bodem/bottom fond/Boden Ø cm
24,50	001.082	24	18
29,50	001.083	28	20
46,00	001.084*	32	23

\* met extra handgreep/with extra grip  
avec poignée supplémentaire/mit Extra Griff



**de Buyer**  
DEPUIS 1830



001.084\*





**(N) WOK - plaatstaal met steel en extra handgreep, platte bodem**

- (E) WOK - with handle and extra grip, flat bottom
- (F) WOK - tôle d'acier avec poignée et poignée supplémentaire, fond plat
- (D) WOK - Stahlblech mit Stiel und extra Griff, auch geeignet für Induktion, mit flachem Boden

No.	Ø cm	EURO
001.056	24	27,50
001.058	28	33,50
001.060	32	43,00
001.062	40	46,00

**(N) WOK - plaatstaal, geheel rond**

- (E) WOK - stamped steel, round
- (F) WOK - tôle d'acier, ronde
- (D) WOK - Stahlblech, rund

No.	Ø cm	EURO
001.065	36	46,00

**(N) WOK - plaatstaal met steel en extra handgreep, platte bodem**

- (E) WOK - with handle and extra grip, flat bottom
- (F) WOK - tôle d'acier avec poignée et poignée supplémentaire, fond plat
- (D) WOK - Stahlblech mit Stiel und extra Griff, auch geeignet für Induktion, mit flachem Boden

No.	Ø cm	EURO
720.890	30	31,50

**(N) WOK - roestvrijstaal, platte bodem, met "Excalibur" teflon anti-aanbaklaag**

- (E) WOK - stainless steel, with flat bottom, "Excalibur" teflon coated
- (F) WOK - inox, avec fond plat et intérieur teflon "Excalibur"
- (D) WOK - CNS, mit flachem Boden und "Excalibur" Antihalt-Beschichtung

No.	Ø cm	EURO
720.785	36	63,00

**(N) WOK - roestvrijstaal, met platte bodem**

- (E) WOK - stainless steel, with flat bottom
- (F) WOK - inox, avec fond plat
- (D) WOK - CNS, mit flachem Boden

No.	Ø cm	EURO
720.085	36	39,00



**(N) LYONNAISERPAN - aluminium, bakelieten handgreep, teflon anti-aanbaklaag, geschikt voor gas, electro en keramische kookplaten**

**(E) LYONNAISE FRY PAN - aluminium, bakelite handle, teflon coated, high performance on electric or gaz range and ceramic cooktops**

**(F) POÊLE LYONNAISE - aluminium, poignée bakélite, intérieur teflon, performances élevées sur gaz, plaques électriques et vitrocéramiques**

**(D) LYONERPFANNE - Aluminium, Bakelitgriff, innen Teflon Antihaf-Beschichtung, hohe Leistungen auf Gas, Elektroplatten und Glaskeramikkochfeldern**



EURO	No.	Ø cm
5,95	720.091	18
6,75	720.092	20
7,75	720.093	22
8,25	720.094	24
8,95	720.095	26
9,60	720.096	28
10,45	720.097	30
11,65	720.098	32

**(N) LYONNAISERPAN - aluminium, teflon anti-aanbaklaag**

**(E) LYONNAISE FRY PAN - aluminium, teflon coated**

**(F) POÊLE LYONNAISE - aluminium, intérieur teflon**

**(D) LYONERPFANNE - Aluminium, Teflon Antihaf-Beschichtung**

EURO	No.	Ø cm
14,50	720.700	20
16,50	720.701	22
17,60	720.702	24
19,65	720.703	26
20,95	720.704	28
24,50	720.705	32
29,75	720.706	36
32,75	720.707	40



**(N) CRÊPESPAN - aluminium, met teflon anti-aanbaklaag**

**(E) CRÊPE SUZETTES PAN - aluminium, teflon coated**

**(F) POÊLE À CRÊPES - aluminium, avec intérieur teflon**

**(D) CRÊPE-SUZETTE-PFANNE - Aluminium, mit Teflon Antihaf-Beschichtung**

EURO	No.	Ø cm
13,75	720.745	22
16,50	720.746	26



**(N) KOEKENPAN - aluminium, roestvrijstalen greep, zware uitvoering, voorzien van een teflon anti-aanbaklaag, geschikt voor gas**

**(E) FRY PAN - aluminium, stainless steel handle, extra heavy, teflon-coated, high performance on gaz range**

**(F) POÊLE À FRIRE - aluminium, poignée inox, extra-forte, intérieur teflon, performances élevées sur gaz**

**(D) BRATPFANNE - Aluminium, CNS-Griff, extra schwer, innen Teflon Antihaf-Beschichtung, hohe Leistung auf Gas**

EURO	No.	cm
32,00	720.175	38x26



**pujadas**



**NEW!**



**FUSION**



**EXCALIBUR**



**18/10**  
RVS/INOX

- Ⓝ **LYONNAISERPAN - aluminium, teflon anti-aanbaklaag, gekleurde handgrepen**
- ⓔ LYONNAISE FRY PAN - aluminium, teflon coated, coloured handles
- ⓔ POÊLE LYONNAISE - aluminium, intérieur teflon, queue à couleurs
- ⓓ LYONERPFANNE - Aluminium, Teflon Antihaft-Beschichtung, farbige Griffe

No.	kleur/color/couleur/Farbe	Ø cm	EURO
720.870	<b>rood</b> /red/rouge/rot	20	16,50
720.871	<b>rood</b> /red/rouge/rot	24	19,50
720.872	<b>rood</b> /red/rouge/rot	28	23,50
720.873	<b>rood</b> /red/rouge/rot	32	27,50
720.875	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	20	16,50
720.876	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	24	19,50
720.877	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	28	23,50
720.878	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	32	27,50
720.880	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb	20	16,50
720.881	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb	24	19,50
720.882	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb	28	23,50
720.883	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb	32	27,50
720.885	<b>groen</b> /green/vert/grün	20	16,50
720.886	<b>groen</b> /green/vert/grün	24	19,50
720.887	<b>groen</b> /green/vert/grün	28	23,50
720.888	<b>groen</b> /green/vert/grün	32	27,50

- Ⓝ **LYONNAISERPAN - aluminium/keramisch, rvs steel, krasvaste anti-aanbaklaag, perfect op hoge temperaturen**
- ⓔ LYONNAISE FRY PAN - aluminium/ceramic, stainless steel handle, scratch-resistant anti-stick coating, perfectly at high temperatures
- ⓔ POÊLE LYONNAISE - aluminium/céramique, poignée inox, revêtement fortes et anti-adhésif résistant aux rayures, parfaitement pour la cuisson aux hautes températures
- ⓓ LYONERPFANNE - Aluminium/Keramik, CNS griff, kratzfester Antihaft-Beschichtung, perfekt bei hohen Temperaturen

No.	Ø cm	EURO
720.710	20	18,50
720.711	24	24,00
720.712	28	29,00
720.713	32	35,00

- Ⓝ **LYONNAISERPAN - roestvrijstaal, zware uitvoering, voorzien van Excalibur teflon anti-aanbaklaag**
- ⓔ LYONNAISE FRY PAN - stainless steel, extra heavy, Excalibur teflon coated
- ⓔ POÊLE LYONNAISE - inox, extra-forte, intérieur teflon Excalibur
- ⓓ LYONERPFANNE - CNS, extra schwer, innen Excalibur Teflon Antihaft-Beschichtung

No.	Ø cm	EURO
720.750	18	29,50
720.751	20	31,50
720.752	22	35,00
720.753	24	38,00
720.754	26	41,00
720.755	28	45,00
720.756	32	53,00
720.757	36	73,00
720.758	40	82,00



**(N) Serie pannen van lichtgewicht gegoten staal met rvs steel of greep en krasvaste anti-aanbaklaag, perfect op hoge temperaturen**

- (E) series pans of lightweight cast steel with stainless steel handle or grip, with scratch-resistant anti-stick coating, perfectly at high temperatures
- (F) Série poêle fonte d'acier léger et manche ou poignée inox, avec revêtement fortes et anti-adhésif résistant aux rayures, parfaitement pour la cuisson aux hautes températures
- (D) Serie Pfanne Leichtgewicht Güsseisen mit CNS griff, mit kratzfester Antihalt-Beschichtung, perfekt bei hohen Temperaturen

**(N) LYONNAISERPAN**

- (E) LYONNAISE FRY PAN
- (F) POËLE LYONNAISE
- (D) LYONERPFANNE

EURO	No.	Ø cm
23,90	720.790	20
25,75	720.791	24
30,50	720.792	28
32,50	720.793	30

**(N) BRAADPAN - laag, inclusief deksel**

- (E) ROAST POT - shallow, with lid
- (F) FAITOUT - avec couvercle
- (D) KASSEROLLE - flache, mit Deckel

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
33,50	720.930	24	6	2,0
39,50	720.931	28	7	3,0
42,00	720.932	30	8	3,8

**(N) BRAADPAN - hoog, inclusief deksel**

- (E) ROAST POT - deep, with lid
- (F) BRAISIÈRE - avec couvercle
- (D) KASSEROLLE - Hohe, mit Deckel

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
35,00	720.935	26	10	3,4
37,00	720.936	28	11	3,8
43,00	720.938	32	13	6,0

**(N) WOK - inclusief deksel**

- (E) WOK - with lid
- (F) WOK - avec couvercle
- (D) WOK - mit Deckel

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
45,00	720.912	32	8	4,4



ALL NEW!





**(N) MOSSELPAN - roestvrijstaal, hoogglans**

(E) MUSSEL PAN - stainless steel, mirror polished

(F) MARMITE À MOULE - inox, extra polis

(D) MUSCHEL-TOPF - CNS, poliert

No.	Ø cm	Kg	EURO
180.040	18	1,0	10,45
180.042	20	2,0	12,50
180.045	22	3,0	15,50



**(N) MOSSELPAN - zwart geëmailleerd met roestvrijstalen rand**

(E) MUSSEL PAN - black enameled with stainless steel rim

(F) MARMITE À MOULE - noir émaillé avec la jante d'acier inoxydable

(D) MUSCHEL-TOPF - Schwarzes emailliert mit Edelstahlrinne

No.	Ø cm	Kg	EURO
975.010	12	0,5	5,25
975.015	18	1,0	6,95
975.020	20	2,0	8,95
975.025	24	4,0	12,95



**(N) BRAADPAN - gietijzer, geëmailleerd, compleet met deksel, rood**

(E) ROAST POT - cast iron, enamelled, complete with lid, red

(F) COCOTTE - en fonte émaillée, complet avec couvercle, rouge

(D) BRATENTOPF - emaillierten Gusseisen, Komplett mit Deckel, rot

**ROND/ROUND/RONDE/RUND**

No.	Ø cm	Lit.	EURO
862.224	24	4	46,00

**OVAAL/OVAL/OVALE/OVAL**

No.	cm	Lit.	EURO
862.328	27x21	4	46,00
862.332	33x25	6,5	72,00



**(N) BRAADPAN - geëmailleerd plaatstaal, compleet met deksel**

(E) ROAST POT - enamelled stamped steel, complete with lid

(F) COCOTTE - tôle d'acier émaillée, complet avec couvercle

(D) BRATENTOPF - emaillierten Stahlblech, Komplett mit Deckel

No.	Ø cm	Lit.	EURO
620.224	24	2,0	24,50
620.228	28	3,5	29,50



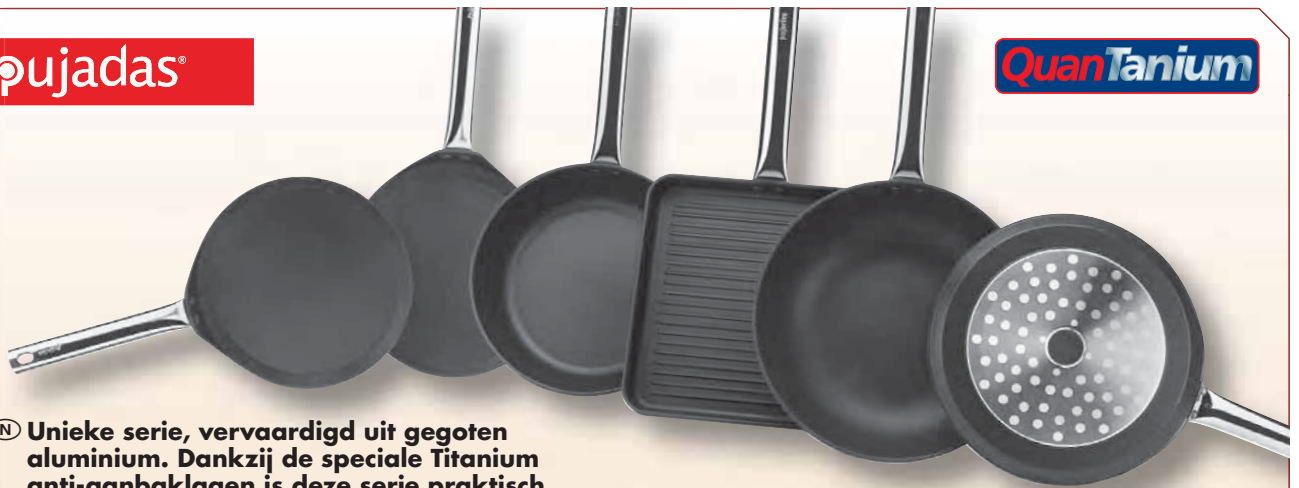
**(N) BRAADPAN - zwart gietijzer, compleet met deksel**

(E) ROAST POT - black cast iron, complete with lid

(F) COCOTTE - en fonte noir, complet avec couvercle

(D) BRATENTOPF - schwarzen Gusseisen, Komplett mit Deckel

No.	Ø cm	Lit.	EURO
620.036	36	12,0	99,00



**(N)** Unieke serie, vervaardigd uit gegoten aluminium. Dankzij de speciale Titanium anti-aanbaklagen is deze serie praktisch krasvrij en gemakkelijk te reinigen. De serie kenmerkt zich door optimale warmtespreiding en lange warmte afgifte na het bereiden. Geschikt voor alle warmtebronnen en ovenvast

**(E)** Unique serie of cast aluminium with Titanium anti-adherent coatings. It's structure ensures an optimised heat distribution during and after the cooking process. Suitable for all hob types

**(F)** Serien unique en font aluminium construé. avec Titanium anti-adhérentes. Sa structure assure une parfaite répartition de chaleur pendant toute la cuisson et meme à moyenne ou base température. Convient à tous types de feux

**(D)** Einzigartigen Serie aluminium Gasspfannen, mit Titanium Antihaft-Beschichtung. Diese Struktur mit ungleichen Stärken ergibt eine perfekte Verteilung der Hitze. Geeignet für alle Herd

**(N)** BRAADPAN - gegoten aluminium, laag model

**(E)** SHALLOW CASSEROLE - cast aluminium

**(F)** COCOTTE - en fonte d'aluminium

**(D)** KASSEROLLE - Aluminiumguss, mittel hoch

EURO	No.	Ø cm	H cm
26,00	720.940	16	5,0
28,50	720.941	20	5,5
31,50	720.942	24	5,8
40,00	720.943	28	7,5
48,00	720.944	32	8,0
62,00	720.945	36	8,5
69,00	720.946	40	10,0

**(N)** BRAADPAN - gegoten aluminium, middel hoog

**(E)** DEEP CASSEROLE - cast aluminium

**(F)** BRAISIÈRE - en fonte d'aluminium

**(D)** KASSEROLLE - Aluminiumguss, halbhoch

EURO	No.	Ø cm	H cm
22,00	720.950	12	8,5
27,50	720.951	14	8,5
29,00	720.952	16	8,0
34,00	720.953	20	9,0
41,50	720.954	24	10,0
48,50	720.955	28	12,0
63,00	720.956	32	14,0

ALL NEW!





**pujadas®**



**NEW!**

**(N) LYONNAISERPAN - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag**

(E) LYONNAISE FRY PAN - cast aluminium with non-stick coating

(F) POÊLE LYONNAISE - fonte d'aluminium avec anti-adhésif

(D) LYONERPFANNE - Aluminiumguss, mit Antihaft-Beschichtung

No.	Ø cm	EURO
720.900	20	28,00
720.901	24	31,50
720.902	28	36,50
720.903	30	40,00

**(N) LYONNAISER/HAPJESPAN - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag**

(E) LYONNAISE FRY PAN - cast aluminium with non-stick coating

(F) POÊLE LYONNAISE - fonte d'aluminium avec anti-adhésif

(D) LYONERPFANNE - Aluminiumguss, mit Antihaft-Beschichtung

No.	Ø cm	H cm	EURO
720.906	28	7,5	47,00
720.908	30	9,5	48,00

**(N) GRILLPAN - gegoten aluminium, geribbeld, met anti-aanbaklaag**

(E) GRILLPAN - cast aluminium, grooved, with non-stick coating

(F) POÊLE À GRILL - fonte d'aluminium, nervurée, avec anti-adhésif

(D) GRILLPFANNE - Aluminiumguss, gerillt, mit Antihaft-Beschichtung

No.	cm	H cm	EURO
720.915	28x28	4	55,00

**(N) CRÊPESPAN - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag**

(E) CRÊPE SUZETTES PAN - cast aluminium with non-stick coating

(F) POÊLE À CRÊPES - fonte d'aluminium avec anti-adhésif

(D) CRÊPE-SUZETTE-PFANNE - Aluminiumguss, mit Antihaft-Beschichtung

No.	Ø cm	H cm	EURO
720.910	28	1,5	45,00

**(N) BRAADSLEDE - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag**

(E) ROASTING PAN - cast aluminium with non-stick coating

(F) PLAT À RÔTIR - fonte d'aluminium avec anti-adhésif

(D) BRATPFANNE - Aluminiumguss, mit Antihaft-Beschichtung

No.	cm	H cm	EURO
720.920	25x20	6,5	36,00
720.921	30x22	7,0	44,00
720.922	35x25	7,5	56,00



**(N) Serie pannen uit gietaluminium, met anti-aanbaklaag en "koude" grepen, eenvoudig te reinigen, met sandwichbodem waardoor geschikt voor alle verhittingsbronnen**

**(E) Series pans of cast aluminium, with non-stick coating and "stay cool" handles, easy to clean, with the sandwich base which makes them suitable for all hob types**

**(F) Série poêles en fonte d'aluminium, avec revêtement anti-adhésif, poignées "softtouch" qui restent froid, facile à nettoyer avec fond rapporté pour tous feux**

**(D) Komplett Serie Pfannen aus Aluminiumguss, mit Antihaf-Beschichtung und "Kaltgriff", einfache Reinigung, mit Sandwich-Boden geeignet für Herde**

**(N) STEELPAN - met schenktuit zonder deksel**

**(E) SAUCE PAN - with spout without lid**

**(F) CASSEROLE - avec bec verseur sans couvercle**

**(D) STIELKASSEROLLE - mit Ausguss ohne Deckel**

EURO	No.	Ø cm
13,25	862.600	16



**(N) SAUTEUSE - met deksel**

**(E) SAUTEUSE - with lid**

**(F) SAUTEUSE - avec couvercle**

**(D) SAUTEUSE - mit Deckel**

EURO	No.	Ø cm
22,50	862.610	24



**(N) LYONNAISERPAN**

**(E) LYONNAISE FRY PAN**

**(F) POÊLE LYONNAISE**

**(D) LYONERPFANNE**

EURO	No.	Ø cm
13,60	862.620	20
15,00	862.621	24
17,00	862.622	26
19,45	862.623	28



**(N) CRÊPESPAN**

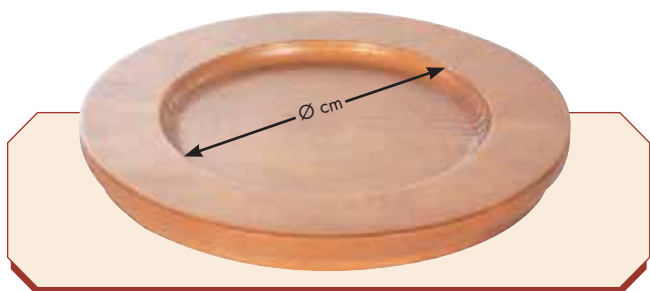
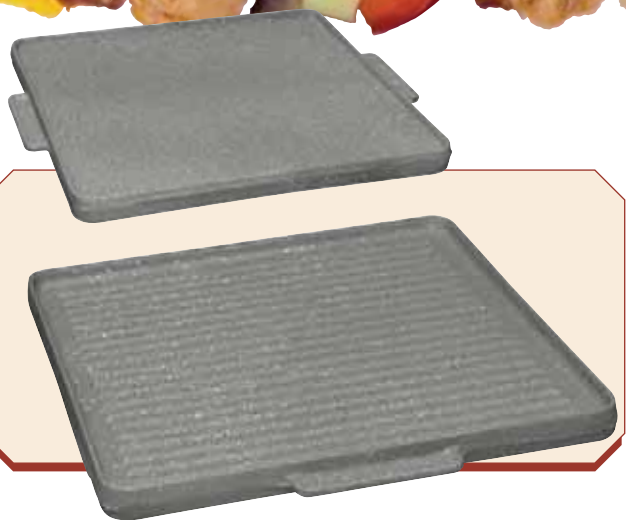
**(E) CRÊPE SUZETTES PAN**

**(F) POÊLE À CRÊPES**

**(D) CRÊPE-SUZETTE-PFANNE**

EURO	No.	Ø cm
20,65	862.635	30





- Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT - voor braderie brander, een zijde geribbeld, andere zijde glad**
- ⓔ GRIDDLE/GRILL PLATE - for industrialburner, one side ribbed, other side smooth
- ⓔ PLAQUE GRILLE - pour bruleur industrial, une cote rainuree, autre cote lisse
- ⓓ GRILL-PLATTE - fur Gashockerkocher, ein Seite gerillt, andere Seite glatt

No.	cm	EURO
927.012	<b>30x30</b>	61,00
927.013	<b>40x40</b>	76,00

- Ⓝ **BISTRO SERVEERPAN - smeedijzer, uitermate geschikt voor het serveren van éénpansgerechten, met het houten onderbord, apart leverbaar, kan men de pan gebruiken als bord**

- ⓔ BISTRO SERVING PAN - malleable iron, especially suitable for serving meals in one pan, with the separately obtainable wooden tray for placing under the pan, which thus can be used as plate
- ⓔ POËLE À SERVIR BISTRO - fer forgeable, très bien usable pour servir des menus en une poêle, avec le plat de bois, livrable séparément sur demande, qu'on peut placer sous la poêle si bien que cela-la peut servir comme assiette
- ⓓ BISTRO SERVIERPFANNE - eisengeschmiedet, sehr gut zu gebrauchen beim Servieren von Gerichten in einer Pfanne. Mit Hartholz-Unterlage, separat lieferbar, auf Wunsch kann die Pfanne als Teller gebraucht werden

**MET GEBOGEN STEEL/WITH BENT HANDLE**  
**AVEC POIGNÉE COURBÉ/MIT SCHNABELSTIEL**

No.	Ø cm	EURO
002.220	20	21,00
002.224	24	23,50

**MET TWEE GREPEN/WITH TWO GRIPS**  
**AVEC DEUX ANSES/MIT ZWEI GRIFFEN**

No.	Ø cm	EURO
002.320	20	21,00
002.324	24	23,50

Ⓝ **ONDERBORD - hout**

- ⓔ TRAY - wood
- ⓔ PLAT - bois
- ⓓ UNTERLAGE - Hartholz

No.	voor/for/pour/für	EURO
002.250	002220 - 002320	15,75
002.251	002224 - 002324	18,25





**18/10**  
RVS/INOX

- (NL) **Professionele Pannen, roestvrijstaal 18/10 met sandwichbodem RVS-Aluminium-RVS**
- (E) **Professional Pans, Stainless Steel 18/10 with sandwich bottom, Stainless Steel-Aluminium-Stainless Steel**
- (F) **Poêles Professionelles, Inox 18/10 avec Triple Fond, Inox-Aluminium-Inox**
- (D) **Gewerbliche Pfannen, CNS 18/10 mit Sandwichboden, CNS-Aluminium-CNS**



**(N) KOOKPAN MET KRAAN EN ROOSTER met deksel**

- (E) STOCK POT WITH TAP AND GRID - with cover
- (F) TRAITEUR AVEC ROBINET ET GRILLE - avec couvercle
- (D) KOCHTOPF MIT ABLAUFHAHN UND ROST - mit Deckel

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.
175,00	720.280	28	28	16,5
209,00	720.281	32	32	24
279,00	720.180	40	40	50
395,00	720.181	45	45	72

**ROOSTER LOS/GRID ONLY/GRILLE SEUL/ROST ALLEIN**

EURO	No.	Ø cm
32,00	720.282	27,5
34,50	720.283	31,5
39,00	720.182	39,5
49,00	720.183	44,5



**NEW!**

A

B



**(N) STOOMKOOKPAN**

- (E) STEAM POT
- (F) CUIT VAPEUR
- (D) DAMPFGARSET

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
112,00	720.220	A	28	17,5
		B	28	17,5
135,00	720.221	A	32	19,0
		B	32	19,0



18/10  
RVS/INOX

pujadas



**(N) KOOKPAN - hoog model, met deksel**

- (E) STOCK POT - with cover
- (F) TRAITEUR - avec couvercle
- (D) KOCHTOPF - hoch, mit Deckel

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.001	16	16	3,0	35,00
720.002	18	18	4,5	39,00
720.003	20	20	6,2	42,00
720.004	24	24	10,0	53,00
720.005	28	28	16,5	72,00
720.006	30	30	21,2	97,00
720.007	32	32	24,0	102,00
720.008	35	35	33,6	128,00
720.009	40	40	50,0	148,00
720.010	45	45	72,0	209,00
720.011	50	50	98,0	329,00
720.012	60	55	155,0	459,00

**(N) KOOKPAN - middelhoog, met deksel**

- (E) STEW PAN - with cover
- (F) DEMI TRAITEUR - avec couvercle
- (D) KOCHTOPF - halbhoch, mit Deckel

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.015	16	11,5	2,1	31,00
720.016	18	12,5	3,0	35,00
720.017	20	13,5	4,0	36,00
720.018	24	14,5	6,3	43,00
720.019	28	17,5	10,2	56,00
720.020	30	18,5	12,7	73,00
720.021	32	19,5	15,2	80,00
720.022	35	21,5	20,2	101,00
720.023	40	25,5	31,4	125,00
720.024	45	28,5	44,5	154,00

**(N) KOOKPAN - laag model, met deksel**

- (E) BRAISING PAN - with cover
- (F) BRAISIÈRE - avec couvercle
- (D) BRATENTOPF - mit Deckel

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.025	16	7,5	1,5	30,00
720.026	20	8,5	2,5	34,00
720.027	24	9,5	4,3	40,00
720.028	30	12,5	8,4	71,00
720.029	35	14,5	13,6	93,00
720.030	40	15,5	19,5	118,00
720.031	45	17,5	27,0	135,00
720.032	50	20,5	39,0	195,00
720.033	60	23,5	65,0	279,00

**(N) PAN DEKSEL**

- (E) PAN COVER
- (F) COUVERCLE
- (D) DECKEL

No.	Ø cm	EURO
720.070	16	5,50
720.071	18	7,50
720.072	20	7,90
720.073	24	7,45
720.074	28	9,50
720.075	30	10,70
720.076	32	12,30
720.077	35	14,45
720.078	40	17,10
720.079	45	23,45
720.080	50	28,00
720.081	60	39,00

- (N) STEELPAN**
- (E) SAUCE PAN**
- (F) CASSEROLE**
- (D) STIELKASSEROLLE**

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
19,50	720.039	14	7	1,0
22,00	720.040	16	8	1,5
24,40	720.041	18	9	2,0
26,00	720.042	20	10	3,0
27,50	720.043	20	13	4,0
32,00	720.044	24	12	5,4
44,00	720.045	28	14	8,6

- (N) STEELPAN - met schenkhuizen**
- (E) SAUCE PAN - with spouts**
- (F) CASSEROLE - avec becs verseurs**
- (D) STIELKASSEROLLE - mit Ausguss**

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
22,00	720.055	16	7	1,5
25,00	720.056	20	10	3,1

- (N) LYONNAISERPAN - roestvrijstaal**
- (E) LYONNAISE FRY PAN - stainless steel**
- (F) POÊLE LYONNAISE - inox**
- (D) LYONERPFANNE - CNS**

EURO	No.	Ø cm
22,75	720.100	20
24,95	720.104	22
26,50	720.101	24
29,50	720.106	26
32,00	720.102	28
39,00	720.103	32

- (N) SAUTEUSE - roestvrijstaal, conisch model**
- (E) SAUTEUSE - stainless steel, conical model**
- (F) SAUTEUSE - inox, modèle conique**
- (D) SAUTEUSE - CNS, konisches Modell**

EURO	No.	Ø cm
19,95	720.110	16
21,95	720.111	18
23,50	720.112	20
28,00	720.113	22
30,00	720.114	24

- (N) LYONNAISERPAN - roestvrijstaal**
- (E) LYONNAISE FRY PAN - stainless steel**
- (F) POÊLE LYONNAISE - inox**
- (D) LYONERPFANNE - CNS**

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
29,50	720.050	24	6	2,7
38,00	720.051	28	6	3,7
49,00	720.052	32	6	4,7

