

**NOSER
INOX** 



GASTRO

NOSER-INOX AG

Unser Sortiment für die Gastronomie bietet eine grosse Auswahl an hochwertigem Kochgeschirr und Zubehör für den anspruchsvollen und professionellen Einsatz.

Seit über 70 Jahren produzieren wir das Kochgeschirr NOSER-INOX im aargauischen Oberrohrdorf. Bei der Konstruktion und der Herstellung unserer Produkte setzen wir vor allem auf Langlebigkeit und eine praktische Handhabung. Deshalb verwenden wir nur die allerbesten Materialien. Hochwertige Qualität und durchdachte Funktionalität sind Werte, die uns als Schweizer Familienbetrieb besonders wichtig sind. Das im Katalog aufgeführte Kochgeschirr ist ab Lager lieferbar und die Garantie von 10 Jahren beweist, dass unser Qualitätsbewusstsein kein leeres Versprechen ist. Ein leistungsfähiger Kundendienst sorgt dafür, dass Sie im Servicefall schnell und unkompliziert bedient werden. Ausserdem bieten wir für unser Gastro-Kochgeschirr einen umfassenden Reparaturservice an, welcher unter anderem das Wiederbeschichten von Bratpfannen oder die Reparatur von defekten Pfannenböden beinhaltet.

Kochgeschirr NOSER-INOX, weil Qualität zählt!

Notre gamme destinée à la gastronomie propose un vaste choix de batteries de cuisine et d'accessoires haut de gamme destinés à une utilisation professionnelle exigeante.

Depuis plus de 70 ans, nous fabriquons les batteries NOSER-INOX dans la ville d'Oberrohrdorf, en Argovie. Lors de la création et de la fabrication de nos produits, nous misons avant tout sur leur grande longévité et leur facilité d'utilisation. Aussi utilisons nous uniquement les meilleurs matériaux. En tant qu'entreprise familiale suisse, nous accordons une attention particulière à une qualité haut de gamme et une fonctionnalité mûrement réfléchie. Les batteries de cuisine disponibles dans le catalogue sont livrées depuis notre usine et la garantie de 10 ans dont elles bénéficient prouve que notre engagement en matière de qualité n'est pas une promesse vaine. Notre service après-vente performant s'assure que vous soyez pris en charge rapidement et facilement si une intervention de service s'avérerait nécessaire. Nous offrons par ailleurs pour nos batteries de cuisine Gastro un service de réparation complet, qui comprend notamment le refaire du revêtement antiadhésif des poêles à frire ou la réparation des fonds de poêle endommagés.

Les batteries de cuisine NOSER-INOX, parce que la qualité compte!

Our gastronomy range offers a large selection of high-quality cookware and equipment for sophisticated and professional use.

For more than 70 years we have been producing NOSER-INOX cookware in Oberrohrdorf in the Canton of Aargau. During the design and construction phases of our products we pay the utmost attention to ensuring the durability and ergonomic handling of our cookware. Which is why we use only the very best materials. As a Swiss family business, we consider high quality and carefully thought out functionality to be especially important. The cookware listed in our catalogue is available from stock and its 10-year warranty shows that with us, quality is no empty promise. And if you ever need help, our efficient after-sales team will ensure that you receive prompt attention. We also offer a comprehensive repair service for our gastro cookware, which includes recoating frying pans and repairing damaged pan bases.

NOSER-INOX cookware, where quality means everything!



Sämtliches Kochgeschirr ist für alle Herdarten geeignet.
Toutes les batteries de cuisine sont appropriées à tous les types de cuisinières.
All cooking utensils are suitable for all types of hobs.



Rillenstruktur
structure en rainure
Ridge structure



strukturierte Oberfläche
surface structurée
structured surface



¹ 18/10 Stainless Steel
² Aluminium
³ Magnetic Stainless Steel

HOTEL	4
-------	---

SWISS HOTEL	6
-------------	---

ZUBEHÖR · ÉQUIPEMENT EQUIPMENT	8
-----------------------------------	---

WOK	12
-----	----

TITAN	14
-------	----

TITAN «RÖSTI»	15
---------------	----

INDUC-CONTROL	16
---------------	----

GRATELLE	17
----------	----

BLACK STEEL	18
-------------	----

FUTURA	19
--------	----

GUSTO	20
-------	----

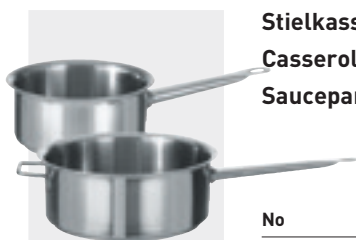
PROFI	22
-------	----

HOTEL

Extra schwere Ausführung, aus säurebeständigem Chromnickelstahl 1.4404 mit Molybdänlegierung in 1,5 mm Materialstärke, Schüttrand, massiven Beschlägen und dickem, mehrschichtigem Wärmeleitboden.

Qualité extra lourde, en acier inoxydable 1.4404 et alliage molybdaine, résistant aux acides, épaisseur de matériel 1,5 mm, avec bord de verse, ferrures massives et fond à conduction thermique multicouches.

Extra heavy duty quality, material 1.5 mm extra durable and acid resistant stainless steel 1.4404 with molybdenalloy, with pouring rim, with solid handles and thick multilayer thermic base.



Stielkasserolle nieder
Casserole à manche basse
Saucepan low

No	Ø cm	H cm	Vol. l
100/16	16	8.5	1.0
100/18	18	8.5	1.5
100/20	20	8.5	2.5
100/22	22	8.5	3.0
100/24	24	10.0	4.0
100/26*	26	10.5	5.0
100/28*	28	11.0	6.25
100/30*	30	12.0	7.5
100/32*	32	13.0	9.5
100/36*	36	14.5	13.5
100/40*	40	16.0	18.5



Kasserolle nieder
Casserole basse
Casserole low

No	Ø cm	H cm	Vol. l
300/16	16	8.5	1.0
300/18	18	8.5	1.5
300/20	20	8.5	2.25
300/22	22	8.5	3.0
300/24	24	10.0	4.0
300/26	26	10.5	5.0
300/28	28	11.0	6.25
300/30	30	12.0	7.5
300/32	32	13.0	9.5
300/36	36	14.5	13.5
300/40	40	16.0	18.5



Stielkasserolle ¾ hoch
Casserole à manche ¾ hauteur
Saucepan ¾ height

No	Ø cm	H cm	Vol. l
200/16	16	11.0	2.0
200/18	18	12.5	3.0
200/20	20	13.5	4.0
200/22	22	14.5	5.0
200/24	24	15.5	6.0
200/26*	26	16.5	8.0
200/28*	28	18.0	11.0
200/30*	30	19.0	12.5
200/32*	32	20.0	15.0
200/36*	36	22.0	21.0
200/40*	40	25.0	29.5
200/44*	44	26.0	38.0



Fleischtopf ¾ hoch
Casserole ¾ hauteur
Meatpot ¾ height

No	Ø cm	H cm	Vol. l
400/16	16	11.0	2.0
400/18	18	12.5	3.0
400/20	20	13.5	4.0
400/22	22	14.5	5.0
400/24	24	15.5	6.0
400/26	26	16.5	8.0
400/28	28	18.0	11.0
400/30	30	19.0	12.5
400/32	32	20.0	15.0
400/36	36	22.0	21.0
400/40	40	25.0	29.5
400/44	44	26.0	38.0



Bouillonkessel hoch
Marmite à bouillon haute
Stockpot high

No	Ø cm	H cm	Vol. l
500/22	22	19.0	7.0
500/24	24	22.0	9.0
500/26	26	26.0	12.0
500/28	28	28.0	17.0
500/30	30	31.0	20.0
500/32	32	33.0	25.0
500/36	36	37.0	35.0
500/40	40	41.0	48.0
500/44	44	45.0	65.0



Bratpfanne
Poêle à frire
Frying pan

No	Ø cm	H cm
600/15/20	20	4.0
600/18/24	24	5.5
600/20/28	28	5.5



Sauteuse
Sauteuse
Saute pan

No	Ø cm	H cm	
700/18	18	7.7	1.5
700/20	20	7.7	1.8
700/24	24	8.5	3.0
700/26	26	9.9	4.0



Bratpfanne
Poêle à frire
Frying pan

No	Ø cm	H cm
600/24/32	32	6.5
600/30/36	36	7.0
600/32/40	40	7.2



Deckel
Couvercle
Lid

No	Ø cm
00/14	14
00/16	16
00/18	18
00/20	20
00/22	22
00/24	24
00/26	26
00/28	28
00/30	30
00/32	32
00/36	36
00/40	40
00/44	44

SWISS HOTEL

Aus hochwertigem Chromnickelstahl 1.4301 in 1.0 mm Materialstärke, mit bordiertem Rand, massiven Beschlägen und dickem, mehrschichtigem Wärmeleitboden.

En acier inoxydable haute qualité 1.4301, matériel 1.0 mm, bord bordé, avec ferrures massives et fond à conduction thermique multicouches.

Made of high quality stainless steel 1.4301, thickness of material 1.0 mm, with bordered rim, with solid handles and thick multilayer thermic base.



Stielkasserolle nieder
Casserole à manche basse
Saucepan low

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4950/18	18	9.0	2.0
4950/20	20	9.5	2.5
4950/22	22	10.5	3.5
4950/24	24	11.5	5.0
4950/26*	26	12.5	6.5
4950/30*	30	13.0	7.5



Kasserolle nieder
Casserole basse
Casserole low

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4970/24	24	11.5	5.0
4970/26	26	12.5	6.5
4970/30	30	13.0	7.5



Stielkasserolle ¾ hoch
Casserole à manche ¾ hauteur
Saucepan ¾ height

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4960/18	18	13.0	3.0
4960/20	20	14.0	4.0
4960/22	22	15.0	5.0
4960/24	24	16.0	6.5
4960/26*	26	17.0	8.0
4960/30*	30	19.0	12.0



Fleischtopf ¾ hoch
Casserole ¾ hauteur
Meatpot ¾ height

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4980/18	18	13.0	3.0
4980/20	20	14.0	4.0
4980/22	22	15.0	5.0
4980/24	24	16.0	6.5
4980/26	26	17.0	8.0
4980/30	30	19.0	12.0



Bouillonkessel hoch
Marmite à bouillon haute
Stockpot high

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4990/20	20	19.0	5.5
4990/22	22	21.0	7.0
4990/24	24	23.0	9.0
4990/26	26	26.0	12.0
4990/30	30	31.0	20.0



Sauteuse
Sauteuse
Saute pan

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4993/18	18	7.7	1.5
4993/20	20	7.7	1.8
4993/24	24	8.7	3.0
4993/26	26	9.7	4.0



Deckel
Couvercle
Lid

No	Ø cm
00/18	18
00/20	20
00/22	22
00/24	24
00/26	26
00/30	30
00/32	32



Sauteuse
Sauteuse
Saute pan

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4993/32	32	8.4	5.0

ZUBEHÖR



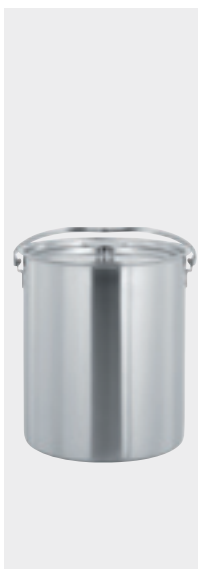
Kessel, Aufsatz und Deckel
Chaudron, panier et couvercle
Bucket, insert and lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
Deckel/Couvercle/Lid			
1026	26		
Aufsatz/Panier/Insert			
4997/26	26	11.0	5.0
Kessel mit Henkel/Chaudron avec anse/ Bucket with handle			
4996/26	26	26.0	12.0



Saucenpfännchen
Casserole à sauces
Saucepan

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1112	12	7.5	0.6
Deckel/Couvercle/Lid			
1012	12		



Kessel
 mit Henkel
Chaudron
 avec anse
Bucket
 with handle

No	Ø cm	H cm	Vol. l
710122 NEU	22	26.0	10.0
Deckel/Couvercle/Lid			
710022 NEU	22		



Bain-Marie
 mit Wärmeleitboden und Stiel
Bain-Marie
 avec fond à conduction thermique et
 manche
Bain-Marie
 with thermic base and long handle

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4994/14	14	16.0	2.5
4994/16	16	18.0	3.0
4994/18	18	20.0	5.0
4994/22	22	21.0	7.5



Milchkessel
 mit Deckel
Bidon à lait
 avec couvercle
Milk can
 with lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1914	14	16.0	2.0
1916	16	18.0	3.0
1918 M	18	20.0	5.0



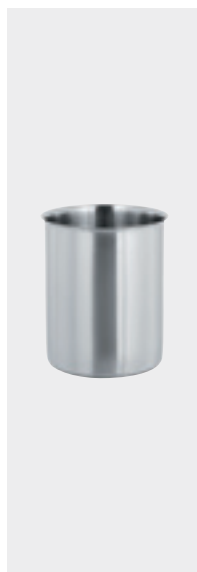
Bain-Marie
 mit Henkel
Bain-Marie
 avec anse
Bain-Marie
 with handle

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4995/14	14	16.0	2.5
4995/16	16	18.0	3.0
4995/18	18	20.0	5.0



Mesurentopf
mit 100-g-Einteilung
Pot à mesure
avec graduation de 100 g
Measuring jug
with 100 g graduation

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1801	11	13.0	1.0
1802	14	16.0	2.0



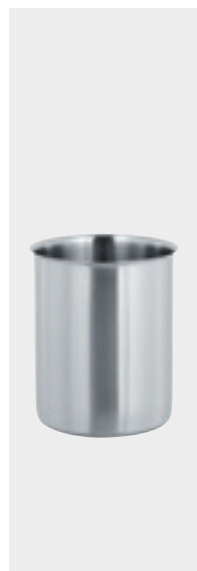
Kellentopf
Pot à louches
Pot for kitchen tools

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1814	14	18.0	2.5



Milchtopf
mit Mehrschicht-Wärmeleitboden
und 100-g-Einteilung
Bidon à lait
avec fond à conduction thermique,
à graduation de 100 g
Milkpot
with multilayer thermic base
and 100 g graduation

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1803	11	13.5	1.0
1804	14	16.5	2.0



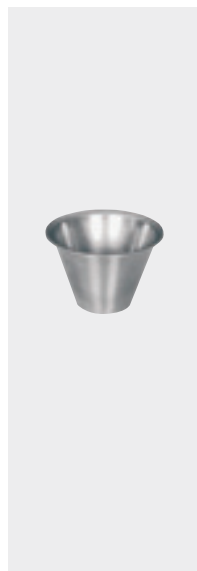
Kompost- und Allzweckeim
für 5 l Kompostbeutel,
kombinierbar mit jedem Deckel Ø 18 cm
Seau à compost et multi-usage
pour sacs à compost de 5 l,
combinable avec n'importe quel
couvercle de Ø 18 cm
Compost and all-purpose bin
for 5 l compost bags,
may be combined with any Ø 18 cm lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1718	18	20.0	5.0



Allzweckkrug
mit Deckel
Cruche multiusages
avec couvercle
General purpose jug
with lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1815	11	17.0	1.5
1820	11	20.0	2.0



Timbal-/ Dariol-Form
Forme pour timbal et dariol
Mould for timbal and dariol

No	Ø cm	H cm	Vol. l
3064	6.4/3.5	4.8	0.08



Terrinen- und Parfaitform
Dreieck-Form
Moule pour terrines et parfaits
forme triangulaire
Mould for terrines and parfaits
triangle form

No	Masse aussen Mesures extérieures External dimensions	Vol. l
3000	290 × 22 × 22 mm	0.06
3001	290 × 30 × 30 mm	0.10
3002	290 × 34 × 34 mm	0.15



Terrinen- und Parfaitform
halbrunde Form
Moule pour terrines et parfaits
forme semi-circulaire
Mould for terrines and parfaits
semicircular form

No	Masse aussen Mesures extérieures External dimensions	Vol. l
3005	300 × 50 × 50 mm	0.45
3007	300 × 70 × 71 mm	1.00

Deckel/Couvercle/Lid		
3105	zu/pour/for 3005	
3107	zu/pour/for 3007	



Terrinen- und Parfaitform
Dreieck-Form
Moule pour terrines et parfaits
forme triangulaire
Mould for terrines and parfaits
triangle form

No	Masse aussen Mesures extérieures External dimensions	Vol. l
3006	300 × 60 × 55 mm	0.45

Deckel/Couvercle/Lid		
3106	zu/pour/for 3006	



Terrinen- und Parfaitform
Trapez-Form
Moule pour terrines et parfaits
forme trapeze
Mould for terrines and parfaits
trapez form

No	Masse aussen Mesures extérieures External dimensions	Vol. l
3008	300 × 55 × 50 mm	0.45

Deckel/Couvercle/Lid		
3108	zu/pour/for 3008	



Terrinen- und Parfaitform
flache Form
Moule pour terrines et parfaits
forme plate
Mould for terrines and parfaits
flat form

No	Masse aussen Mesures extérieures External dimensions	Vol. l
3003	300 × 80 × 35 mm	0.65
3004	500 × 80 × 35 mm	1.10



Pastetenform
Trapez-Form
Moule à pâté
forme trapeze
Pastry mould
trapez form

No	Masse aussen Mesures extérieures External dimensions	Vol. l
3009	NEU 300 × 81 × 60 mm	1.1
3010	NEU 500 × 81 × 60 mm	1.8
3011	NEU 300 × 60 × 60 mm	0.7
3012	NEU 500 × 60 × 60 mm	1.1

Pastaeinsatz ¼
Panier à pâtes ¼
Pasta insert ¼



No	zu/pour/to Ø cm
401/36/40	36* + 40
passend zu/s'adapte à/suitable for: Art. No. 400/36* + 400/40	

Knöpfli-/Spätzlisieb
 aus Edelstahl, spülmaschinenfest
Tamis à Knöpfli/Spätzli
 en acier inoxydable,
 lavable au lave-vaisselle
Traditional Swiss Knöpfli/Spätzli Sieve
 made of stainless steel,
 dishwasher-proof



No	Ø cm
1120/22	22
1120/32	32

Pastaeinsatz
Panier à pâtes
Pasta insert



No	Ø cm
4998/22	22
passend zu/s'adapte à/suitable for: Art. No. 500/22 + 4990/22 + 49522	
4998/24	24
passend zu/s'adapte à/suitable for: Art. No. 500/24 + 4990/24 + 49524	

Knöpfli-/Spätzlisieb GN 1/1
 aus Edelstahl, spülmaschinenfest
Tamis à Knöpfli/Spätzli GN 1/1
 en acier inoxydable,
 lavable au lave-vaisselle
Traditional Swiss Knöpfli/Spätzli Sieve GN 1/1
 made of stainless steel, dishwasher-proof



No	Masse aussen Mesures extérieures External dimensions
1120/GN1/1 NEU	740 × 325 × 65 mm

Backblech gelocht
Plaques à pâtisserie perforé
Baking tray perforated



No	Ø cm	H cm
1110/20 NEU	20	2.7
1110/24 NEU	24	2.7
1110/28 NEU	28	2.7
1110/32 NEU	32	2.7
1110/38 NEU	38	2.7

Backblech gelocht
 mit Antihaftbeschichtung
Plaques à pâtisserie perforé
 avec revêtement antiadhésif
Baking tray perforated
 with non-stick coating



No	Ø cm	H cm
1119/20 NEU	20	2.7
1119/24 NEU	24	2.7
1119/28 NEU	28	2.7
1119/32 NEU	32	2.7
1119/38 NEU	38	2.7

* Hinweis: bei Ø 36 cm nur 3 Pastaeinsätze gleichzeitig absenkbar | Remarque: avec Ø 36 cm, seulement 3 paniers à pâtes abaissables simultanément
 Note: Only 3 pasta inserts can be used at the same time in the Ø 36 cm model

WOK

Für Herdplatte

Wok aus hochwertigem Edelstahl 18/10, innen rund geformt mit dickem, mehrschichtigem Wärmeleitboden für alle Herdarten geeignet (Gas, Elektro, Ceran und Induktion).

Für Mulde

Wok mit Rundboden aus hochwertigem Edelstahl, mehrschichtiger Materialaufbau, verwendbar für Induktions-Wok-Mulden oder Gasherde mit passendem Aufsatz.

Pour plaque de cuisson

Wok en acier inoxydable haute qualité 18/10, forme ronde à l'intérieur avec fond à conduction thermique épais, multicouches, conviennent pour tous les types de cuisinières (gaz, électrique, vitrocéramique et induction).

Pour cuvette

Wok à fond bombé en acier inoxydable haute qualité, structure multicouches, s'adapte aux Woks à induction avec cuvette ou gazinières avec embout adapté.

For hot-plates

Wok made from high-quality 18/10 stainless steel, round inside with a thick, multi-layer, heat conductive base suitable for all heat sources (gas, electric, ceran and induction).

For wok built-in hob

Wok with rounded bottom in high quality stainless steel with multi-ply structure, suitable for induction Wok moulds or gas cookers with appropriate top.



FÜR
HERDPLATTE
POUR PLAQUE
DE CUISSON
FOR
HOT-PLATES

WOK mit Deckel und Abtropfgitter

in Edelstahl 18/10

WOK avec couvercle et grille

en acier inoxydable 18/10

WOK with lid and grid

in stainless steel 18/10



No	Ø cm	H cm	Vol. l
1636	36	9.5	6.0

FÜR MULDE
POUR CUVETTE
FOR WOK
BUILT-IN HOB

WOK

mit Gegengriff

WOK

avec poignée additionnelle

WOK

with additional side handle



No	Ø cm	H cm	Vol. l
910/36	36	10.5	6.0



Deckel flach

in Edelstahl 18/10

Couvercle plat

en acier inoxydable 18/10

Lid flat

in stainless steel 18/10



No	Ø cm
980/36	36

Deckel bombiert

in Edelstahl 18/10

Couvercle bombé

en acier inoxydable 18/10

Lid rounded

in stainless steel 18/10



No	Ø cm
985/36	36

Abtropfgitter

in Edelstahl 18/10

Grille

en acier inoxydable 18/10

Grid

in stainless steel 18/10



No	Ø cm
990/36	36

TITAN

Bratpfannen aus hochwertigem Chrom-nickelstahl, mit äusserst widerstandsfähiger Spezialbeschichtung, mehrschichtigem Wärmeleitboden und massiv, verschraubten Noser-Stielen. Wiederbeschichtung möglich.

Poêles à frire en acier inoxydable haute qualité, à revêtement spécial et très résistant, fond à conduction thermique, multicouches et manches Noser massifs, vissés. Possibilité de refaire le revêtement antiadhésif.

Frying pans made of high quality stainless steel, specially and extremely resistant non-stick coating, multilayer thermic base and Noser solid, screw-on handles. Recoating is possible.



Bratpfanne
mit Antihaftbeschichtung
Poêle à frire
avec revêtement antiadhésif
Frying pan
with non-stick coating

No	Ø cm	H cm
690/15/20	20	4.0
690/18/24	24	5.5
690/20/28	28	5.5
690/24/32	32	6.5



Bratpfanne hoch
mit Antihaftbeschichtung
Poêle à frire haute
avec revêtement antiadhésif
Frying pan high
with non-stick coating

No	Ø cm	H cm
695/18/24	24	7.0
695/20/28	28	9.0



Bratpfanne
mit Antihaftbeschichtung
Poêle à frire
avec revêtement antiadhésif
Frying pan
with non-stick coating

No	Ø cm	H cm
7920	20	3.5
7924	24	4.0
7926	26	4.0

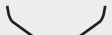
TITAN «RÖSTI»

Massive Bratpfannen aus Eisenblech, innen mit hochwertiger Antihaftbeschichtung, aussen mit anthrazitfarbener Spezialbeschichtung für saubere und einfache Reinigung. Wiederbeschichtung möglich.

Poêles à frire en tôle de fer, revêtement antiadhésif spécial à l'intérieur, revêtement anthracite à l'extérieur pour un nettoyage net et facile. Possibilité de refaire le revêtement antiadhésif.

Heavy duty frying pans made of sheet iron, specially and extremely resistant non-stick coating on the inside, anthracite coating on the outside for easy and effective cleaning. Recoating is possible.





Mini-WOK
mit Antihaftbeschichtung

Mini-WOK
avec revêtement antiadhésif

Mini-WOK
with non-stick coating

No	Ø cm	H cm	Vol. l
6914	14	4.0	0.475





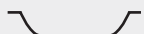
Röstipfännchen
mit Antihaftbeschichtung

Poêle à frire «Rösti»
avec revêtement antiadhésif

Frying pan for «Rösti»
with non-stick coating

No	Ø cm	H cm
6918	18	3.5





Röstipfanne
mit Antihaftbeschichtung

Poêle à frire «Rösti»
avec revêtement antiadhésif

Frying pan for «Rösti»
with non-stick coating

No	Ø cm	H cm
6924	24	5.0
6928	28	5.3

INDUC-CONTROL

Die Bratpfannen Induc-Control werden aus hochwertigem Edelstahl 18/10 hergestellt. Sie verfügen über einen dicken, mehrschichtigen Wärmeleitboden mit einer Spezial-Inox-Legierung und sind für alle Induktions-Kochfelder bestens geeignet. Die Spezial-Inox-Legierung mit integriertem, aktivem Überhitzungsschutz schützt die hochwertige Antihafbeschichtung vor einer Überhitzung über 250 °C. Die ergonomisch geformten Noser-Stiele sind massiv, verschraubt und garantieren ein gutes Handling. Die Bratpfannen Induc-Control können wiederbeschichtet werden.

Les poêles à frire Induc-Control sont fabriquées à partir d'acier inoxydable 18/10 de haute qualité. Leurs fonds épais à conduction thermiques multicouche sont en alliage Inox spécial, et sont particulièrement adaptés à toutes les plaques à induction. L'alliage Inox spécial avec protection active de surchauffe intégrée, protège le revêtement antiadhésif de haute qualité contre les surchauffes de plus de 250 °C. Les manches Noser massifs, vissés sont ergonomiques et assurent un maniement agréable. Il est possible de refaire le revêtement antiadhésif des poêles à frire Induc-Control.

The Induc-Control frying pans are made from high quality 18/10 stainless steel. They have a thick, multilayer thermic base with a special Inox alloy and are perfectly suited for all induction hobs. The special Inox alloy with integrated, activated overheating protection protects the high quality non-stick coating against overheating about 250 °C. The ergonomically shaped Noser handles are solid, screwed-on, guaranteeing good handling. The Induc-Control frying pans can be recoated.



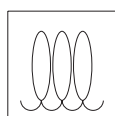
Bratpfanne
mit Antihafbeschichtung
Poêle à frire
avec revêtement antiadhésif
Frying pan
with non-stick coating

No	Ø cm	H cm
990/15/20	20	4.0
990/18/24	24	5.5
990/20/28	28	5.5
990/24/32	32	6.5



Bratpfanne hoch
mit Antihafbeschichtung
Poêle à frire haute
avec revêtement antiadhésif
Frying pan high
with non-stick coating

No	Ø cm	H cm
995/18/24	24	7.0
995/20/28	28	9.0



Induction

Der Überhitzungsschutz funktioniert nur auf Induktions-Kochfeldern.
La protection de surchauffe fonctionne uniquement sur les plaques à induction.
Overheating protection only works on induction hobs.

GRATELLE

Bratpfannen und Grillpfannen aus hochwertigem Edelstahl 18/10, mit dickem, mehrschichtigem Wärmeleitboden. Die strukturierte Oberfläche der Bratpfannen ist ins Material eingewalzt und sorgt für ein vermindertes Ankleben beim Anbraten. Die Rillen der Grillpfanne zaubern das typische Grillmuster auf Fleisch oder Gemüse.

Des poêles à frire et des poêles à griller en acier inoxydable d'excellente qualité 18/10, avec un fonds épais à conduction thermique multicouches. La surface structurée laminée des poêles à frire permet de diminuer l'adhésion des aliments pendant la cuisson. Les rainures des poêles à griller laissent les stries typiques du grill qui transforment vos viandes et vos légumes.

Frying pans and griddle pans made of high-quality 18/10 stainless steel with a thick, multilayer thermic base. The structured surface is rolled into the material, ensuring sticking is kept to an absolute minimum when frying. The grooves on the griddle pan create the classic griddle pattern on meat or vegetables.

Grillpfanne
Poêle à griller
Griddle pan



No	Ø cm	H cm
1630	30	3.8

Grillpfanne
Poêle à griller
Griddle pan



No	Ø cm	H cm
1631 NEU	30	3.8

Eierpfanne
Poêle à œufs
Egg pan



No	Ø cm	H cm
4714	20	4.2
4718	24	5.2

Bratpfanne
Poêle à frire
Frying pan



No	Ø cm	H cm
4614	20	4.2
4724	24	5.2
4726	26	5.5
4728	28	5.5

BLACK STEEL

Aus hochwertigem Carbonstahl, ideal zum scharfen Anbraten von Fleisch, für knuspriges Braten von Rösti und Bratkartoffeln. Gut geeignet zum Flambieren und Gratinieren unter dem Salamander und dank Gussstiel auch im Backofen verwendbar. Der neu entwickelte massive und ergonomische Stiel aus Stahlguss gewährleistet ein gutes Handling.

En acier carbone haut de gamme, convient parfaitement pour faire revenir la viande ou préparer des rösti croustillants ou des pommes sautées. Egalement appropriée pour faire flamber ou gratiner des aliments sous la salamandre et, grâce au manche en fonte, peut être utilisée dans le four. Le nouveau manche ergonomique massif en acier moulé assure un maniement agréable.

Made from high-quality carbon steel, ideal for searing meat, for crispy Rösti and fried potatoes. Also suitable for the preparation of flambé dishes and gratins under the salamander grill. As the handle is made from cast steel these pans also be used in the oven. The new ergonomically designed cast iron handle guarantees good handling.

Lyonerpfanne
Poêle lyonnaise
Lyons pan



No	Ø cm	H cm
6820	20	5.2
6824	24	5.5
6828	28	6.0
6832	32	7.0

FUTURA

Aus hochwertigem Edelstahl, mehrschichtiger Materialaufbau mit Aluminiumkern, äusserst schnelle und gleichmässige Wärmeaufnahme und -verteilung, auch an den Seitenwänden, handlich und leicht, einfach zu reinigen, mit ergonomischen Noser-Stielen.

En acier inoxydable haute qualité, structure de matériel multicouche avec noyau en aluminium, répartition thermique régulière et rapide même sur les côtés, léger, facile à manier et à nettoyer, avec manches Noser ergonomiques.

Made from high quality stainless steel, multi-ply material structure with aluminum core, extreme fast and equally distributed heat conduction, even on the side walls, handy, light weight and easy to clean, with ergonomic Noser handles.

Saucenpfännchen
aus Mehrschichtmaterial
Casserole à sauces
en matériel multicouche
Saucepan
in multi-ply material



No	Ø cm	H cm	Vol. l
91011	11	5.5	0.4
Deckel/Couvercle/Lid			
1011	11		



Bratpfanne
mit Antihaftbeschichtung
Poêle à frire
avec revêtement antiadhésif
Frying pan
with non-stick coating



No	Ø cm	H cm
91920	20	3.8
91924	24	5.0
91928	28	5.0
91932	32	5.5

Sauteuse
Sauteuse
Saute pan



No	Ø cm	H cm	Vol. l
91016	16	6.5	0.9
91018	18	6.5	1.3
91020	20	7.5	1.8
91024	24	8.5	3.0
91026	26	9.0	3.7



Bratpfanne hoch
mit Antihaftbeschichtung
Poêle à frire haute
avec revêtement antiadhésif
Frying pan high
with non-stick coating



No	Ø cm	H cm
95924	24	6.5
95928	28	8.5

Aus hochwertigem Edelstahl, mehrschichtiger Materialaufbau mit Aluminiumkern, äusserst schnelle und gleichmässige Wärmeaufnahme und -verteilung, auch an den Seitenwänden, handlich und leicht, einfach zu reinigen, mit ergonomischen Stielen.

En acier inoxydable haute qualité, structure de matériel multicouches avec noyau en aluminium, répartition thermique régulière et rapide même sur les côtés, léger, facile à manier et à nettoyer, avec manches ergonomiques.

Made from high quality stainless steel, multi-ply material structure with aluminum core, extreme fast and equally distributed heat conduction, even on the side walls, handy, light weight and easy to clean, with ergonomic handles.



Sauteuse
Sauteuse
Saute pan



No	Ø cm	H cm	Vol. l
310/14	14	5.5	0.7
310/16	16	6.5	1.0
310/18	18	7.0	1.3
310/20	20	7.5	1.5
310/24	24	8.5	2.75
310/26	26	9.0	3.5



Stielkasserolle nieder
Casserole à manche basse
Saucepan low



No	Ø cm	H cm	Vol. l
311/16	16	8.0	1.5
311/18	18	8.5	2.0
311/20	20	8.5	2.5
311/22	22	9.5	3.25



Sauteuse
mit Antihaftbeschichtung
Sauteuse
avec revêtement antiadhésif
Saute pan
with non-stick coating



No	Ø cm	H cm	Vol. l
320/14	14	5.5	0.7
320/16	16	6.5	1.0
320/18	18	7.0	1.3
320/20	20	7.5	1.5
320/24	24	8.5	2.75
320/26	26	9.0	3.5



Stielkasserolle ¾ hoch
Casserole à manche ¾ hauteur
Saucepan ¾ height



No	Ø cm	H cm	Vol. l
312/16	16	10.5	2.0
312/18	18	12.0	3.0
312/20	20	13.0	4.0
312/22	22	13.5	5.0



Kasserolle nieder
Casserole basse
Casserole low



No	Ø cm	H cm	Vol. l
313/24	24	9.5	4.25
313/28	28	10.5	6.5
313/32	32	12.5	10.0



Deckel
Couvercle
Lid

No	Ø cm
00/14	14
00/16	16
00/18	18
00/20	20
00/22	22
00/24	24
00/26	26
00/28	28
00/32	32



Fleischtopf ¾ hoch
Casserole ¾ hauteur
Meatpot ¾ height



No	Ø cm	H cm	Vol. l
314/24	24	14.5	6.5
314/28	28	16.5	10.0
314/32	32	20.0	16.0

PROFI

Aus hochwertigem Chromnickelstahl 1.4301 in 0.8 mm Materialstärke, mit Schüttrand, massiven Beschlägen und dickem, mehrschichtigem Wärmeleitboden.

En acier inoxydable haute qualité 1.4301 matériel 0.8 mm, avec bord de verse, ferrures massives et fond à conduction thermique multicouches.

Made from high quality stainless steel 1.4301, thickness of material 0.8 mm, with pouring rim, with solid handles and thick multilayer thermic base.

Stielkasserolle
Casserole à manche
Saucepan



No	Ø cm	H cm	Vol. l
49116	16	8.0	1.5
49118	18	9.0	2.0
49120	20	9.5	2.5
49124	24	11.5	5.0

Kochtopf hoch
Marmite haute
Stockpot high



No	Ø cm	H cm	Vol. l
49522	22	21.0	7.5
49524	24	23.0	10.0
49528	28	31.0	18.5

Kochtopf halbhoch
Casserole mi-haute
Deep sided casserole



No	Ø cm	H cm	Vol. l
49418	18	13.0	3.0
49420	20	14.0	4.0
49422	22	15.0	5.0
49424	24	16.0	6.5

Deckel
Couvercle
Lid



No	Ø cm
00/16	16
00/18	18
00/20	20
00/22	22
00/24	24
00/28	28

10 Jahre Garantie für Material- und Fabrikationsfehler, ausgenommen Bratpfannen, hier gilt eine Garantiedauer von 3 Jahren.

Ausgeschlossen sind unsachgemässe Behandlung, Überhitzung und durch den Gebrauch bedingter Materialabtrag.

Modelländerungen bleiben vorbehalten.

10 ans de garantie sur les défauts de fabrication et de matériel, sauf pour les poêles à frire pour lesquelles une garantie de 3 ans s'applique.

Ceci exclut une manipulation non conforme, le surchauffage et l'usure normale due à l'usage.

Sous réserve de modification des modèles.

10 year guarantee on defects in materials and workmanship with the exception of frying pans, which come with a 3 year warranty.

This excludes damage due to misuse, overheating and normal wear and tear.

Models are subject to changes.

Alles für Ihren perfekten Küchenalltag.

Kochgeschirr und Zubehör für den privaten Gebrauch finden Sie in unserem Haushalt-Katalog.

Tout pour cuisiner parfaitement au quotidien.

Vous trouverez nos batteries de cuisine et accessoires pour une utilisation personnelle dans notre catalogue Maison.

Everything you need for perfect everyday cooking.

You can find cookware and equipment for home use in our household catalogue.



Noser-Inox AG

Badenerstrasse 18
CH-5452 Oberrohrdorf

Fon +41 56 496 45 12
Fax +41 56 496 58 66

www.noser-inox.com
info@noser-inox.com

