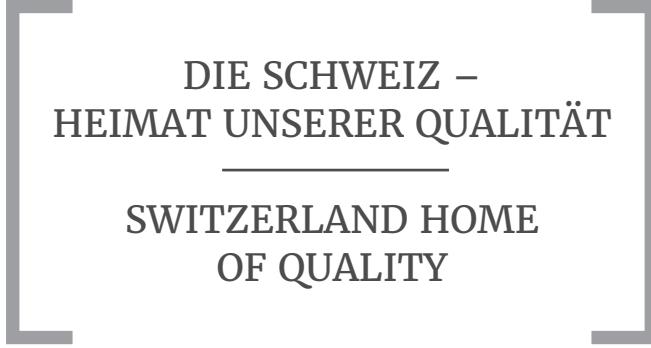




[KATALOG
CATALOGUE
2020 / 2021]



DIE SCHWEIZ –
HEIMAT UNSERER QUALITÄT

SWITZERLAND HOME
OF QUALITY

Zwei Brüder, eine Leidenschaft: gutes Essen für Leib und Seele. Dafür brennen Arthur und Hermann Spring, als sie 1946 das Unternehmen in der Schweiz gründen. Mit dem Anspruch an die höchste Qualität ihrer Produkte für Profi- und Hobbyköche, dem Mut neue Wege zu gehen und dem Gefühl für die sich stetig wandelnden Bedürfnisse ihrer Kunden legen sie den Grundstein für den Erfolg der Marke Spring.

Dabei ist Essen für die Gebrüder Spring von Anfang an nicht nur Nahrungsaufnahme, sondern auch Geselligkeit. Mit ihrer Erfindung des Fondue Bourguignonne im Jahr 1953 machen die pfiffigen Schweizer das Kochen am Tisch weltweit salonfähig.

Innovative Ideen für Koch- und Tischkultur ziehen sich wie ein roter Faden durch die Unternehmensgeschichte. 1977 lanciert Spring die ersten Gastronorm Chafing Dishes zum professionellen Kochen und Präsentieren. Bereits seit 1994 verwendet das Unternehmen bei seinen Kochgeschirrlinien induktionsfähiges Mehrschichtmaterial. Und mit der wiederbeschichtbaren Antihaft-Bratpfanne VULCANO GLI setzt Spring ein Zeichen für Nachhaltigkeit. Seit 2009 leitet eine neue Geschäftsführung die Firma Spring national und international, 2010 siedelt das Unternehmen nach Solingen um. Dort lebt die Schweizer Philosophie fort – im hohen Qualitäts-Standard und in der zeitlos klassischen Optik des vielfältigen Sortiments. Typisch Spring: Bei der Weiterentwicklung der Kollektion sind überwiegend Schweizer Designer am Werk.

Die Küche liebt Spring.

Two brothers, one passion: good food for body and soul. Therefore, Arthur and Hermann Spring are burning when they establish the company in Switzerland in 1946. With the demand for the highest quality of their products for professional and hobby cooks, the courage to go new ways and the mind for the continuously changing needs of their customers, they lay the foundation for the success of the brand Spring.

From the beginning on food is not only an aliment, but also conviviality for the Spring brothers. In 1953 the smart Swiss make table cooking socially acceptable with their Invention of the Fondue Bourguignonne.

Innovative ideas for cooking and table culture are a common thread throughout the company's history.

In 1977, Spring launched the first Gastronorm Chafing Dishes for professional cooking and presentation. Already since 1994, the company is offering a multi-layer material for all cookware lines which is suitable for induction. And with the recoatable non-stick frying pan VULCANO GLI, Spring sets a benchmark for sustainability.

Since 2009, a new management is carrying the company Spring nationally and internationally. In 2010, the company moved to Solingen. There the Swiss philosophy lives on - in the high quality standard and in the timelessly classic look of the wide assortment of goods. Typically Spring: For the further development of our product line Swiss Designer are at work, by the majority.

Good food loves Spring.





SORGFÄLTIG KOMPONIERT
FÜR IHREN ERFOLG

CAREFULLY COMPONENTS
FOR YOUR SUCCESS



Das Steak brutzelt, der Teller für Tisch Drei muss raus, die nächste Bestellung kommt herein. In Profiküchen wird unter Hochdruck gearbeitet. Die Produkte von Spring halten diesen Anforderungen stand. Denn sie werden gemeinsam mit Chefköchen entwickelt. Die Pfannen und Töpfe aus induktiven Mehrschichtmaterial leiten die Wärme rasch und gleichmäßig weiter. Für ein schonendes und energiesparendes Kochen. Das funktionelle Design, die glänzende Optik und die leichte Pflege machen die Arbeit zum Vergnügen.

The steak sizzles, the plate for table Three must go out, the next order comes in. Chefs are working under high pressure. Spring products meet these requirements because they are developed together with chefs.

The pans and pots made of multi-layer material, suitable for induction, transfer the heat quickly and evenly. For a gentle and energy-saving cooking. The functional design, the glossy look and the easy care make the work a pleasure.



WELTWEIT ZU IHREN DIENSTEN

WORLDWIDE TO YOUR SERVICE

Frühstück in Frankfurt, Dinner in Dubai. Immer dabei: die Produkte von Spring. Sie sind weltweit in renommierten Hotels vertreten, denn Qualität setzt sich durch. Chafing Dishes halten Köstlichkeiten auf dem Buffet warm, Weinkühler garantieren perfekten Trinkgenuss. Spring liefert ein funktionelles und optisch ansprechendes Sortiment – für das Vor- und Zubereiten bis zum stilvollen Präsentieren der Speisen. Das durchdachte Design setzt kulinarische Köstlichkeiten ins rechte Licht. Schließlich isst das Auge mit!

Breakfast in Frankfurt, dinner in Dubai. Always there: the products from Spring. They are represented in famous hotels around the world, as quality will succeed. Chafing Dishes keep warm delights on the buffet, wine coolers guarantee perfect drinking sensation. Spring provides a functional and visually appealing range - for preparing and finishing up to the stylish presentation of the dishes. The elaborated design puts culinary delicacies in the true light. Finally, the eye must be pleased.





PROFI-QUALITÄT FÜR
PROFI-GENIESSER

PROFESSIONAL QUALITY
FOR PROFESSIONALS



Schneiden, abschmecken, dazu ein Glas Wein und gute Gespräche. Kochen mit Freunden ist ein Fest für die Sinne. Hobbyköche und ihre Gäste profitieren von Töpfen und Pfannen in Gastronomie-Qualität. Wie die richtigen Zutaten, trägt das Sortiment von Spring zum Gelingen des Abends bei.

Besonders gemütlich wird es, wenn Raclette oder Fondue auf den Tisch kommen. Die praktischen Geräte laden zum Experimentieren und Probieren beim Nachbarn ein.

Der Kracher: das Pizza-Raclette für knusprige Stückchen in eigener Kreation.



Cutting, tasting, a glass of wine and good conversation. Cooking with friends is a feast for the senses. Hobby cooks and their guests will benefit from pots and pans in gastronomic quality. As well as the right ingredients, the assortment of Spring contributes to the success of the evening.

It becomes especially cozy when raclette or fondue comes to the table. The practical devices invite you to experiment and taste at the neighbor.

The highlight: Our Pizza Raclette for crispy bits in your own creation.



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

| KITCHENWARE | SEITE |
|--|---------|
| Topfserie Brigade Premium | 14 - 19 |
| Topfserie Cristal | 20 - 25 |
| Topfserie Fusion2 ⁺ | 26 - 29 |
| Topfserie Finesse | 30 - 33 |
| Topfserie Culinox | 34 - 37 |
| Bratpfanne Vulcano Classic | 42 - 43 |
| Bratpfanne Vulcano Ceraplus | 44 - 45 |
| Bratpfanne Vulcano Cut Resist | 46 - 47 |
| Bratpfanne Performance Classic | 48 - 49 |
| Bratpfanne Vulcano Aluminium Mini Line | 50 - 51 |
| Bratpfanne Brigade Premium | 52 - 53 |
| Bratpfanne Intensive | 54 - 55 |
| Tajine / Wok | 56 - 59 |
| Tools | 60 - 64 |
| Spring Grips | 65 - 67 |
| Spring Cleaner | 68 - 69 |

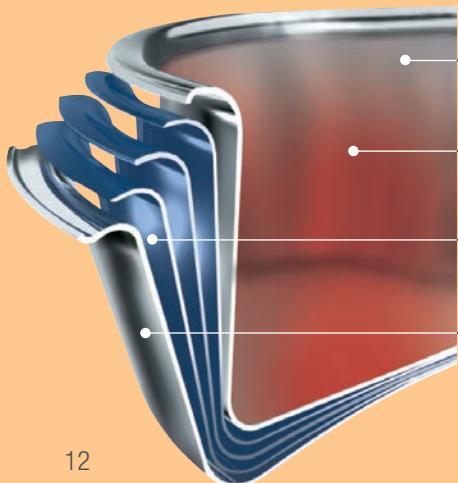
| TABLE TOP COOKING | SEITE |
|---|-----------|
| Fondue Bourguignonne/Chinoise | 72 - 75 |
| Cheese Fondue | 77 - 80 |
| Fondue Accessories | 81 - 84 |
| Hot drinks | 85 |
| Elektro Line | 86 - 87 |
| Raclette2 ^{compact} | 90 |
| Raclette4 ^{compact} | 91 |
| Raclette4 ^{Classic} | 93 |
| Raclette8 ^{Classic} | 94 |
| Raclette8 ^{Fun} | 95 |
| PizzaRaclette6 | 96 - 98 |
| Raclette - Ofen ^{Chalet} / Gourmet Party | 99 |
| Chalet | 100 - 103 |

| FRONT COOKING | SEITE |
|--------------------------------|-----------|
| Table Concept / Wine Coolers | 108 |
| Carving Station | 109 |
| Convertible Cooking System CCS | 110 - 113 |
| Induction Units | 114 - 115 |

| BUFFET SOLUTIONS | SEITE |
|---------------------------------------|-----------|
| Induktions-Chafing Dish CBS Classic | 118 - 125 |
| Induktions-Chafing Dish CBS Advantage | 126 - 133 |
| Chafing Dish Rondo | 134 - 135 |
| Chafing Dish Rondo Renaissance | 136 - 137 |
| Chafing Dish Rondo Classic | 138 - 139 |
| Chafing Dish Rondo Advantage | 140 - 141 |
| Rondo Built-in | 142 - 143 |
| Rondo Configuration Table | 144 - 145 |
| Chafing Dish Eco | 146 - 149 |
| Soup Tureens | 150 |
| Round Chafing Dish | 151 |
| Eco Configuration Table | 152 - 153 |
| Inserts / Water Pans | 154 - 157 |
| Caldor / Spring Fire | 158 |
| Heating Units | 159 |
| Burners & Accessoires | 160 - 161 |



Mehrschichtmaterial
Multi-ply material



Wärmeleitfähigkeit

Heat conductivity

Edelstahlschicht 18/10 innen

Inner layer in stainless steel

Dreifacher Aluminiumkern

Three-layer aluminium core

Außenschicht aus induktionstauglichem Edelstahl 18/0 oder reines Kupfer

Outer layer in induction-compatible 18/0 stainless steel or pure copper



INDUKTION
INDUCTION



GLASKERAMIK
CERAMIC



ELEKTRO
ELECTRIC



GAS
GAS

KITCHENWARE

TÖPFE

Kochen ist eine hoch emotionale Leidenschaft. Nur wer mit ganzem Herzen in der Küche steht, wird sich und seine Gäste mit den wundervollsten Gerichten und kreativen Köstlichkeiten überraschen. Spring arbeitet mit derselben Leidenschaft bei der Herstellung von Kochgeschirr und Zubehör. Unsere Designer und Techniker entwickeln gemeinsam mit anerkannten Spitzenköchen seit 1946 die Werkzeuge für die perfekte Küche.

Designorientierte Gestaltung, Ergonomie und Alltagstauglichkeit müssen den grossen Auftritt in der Küche und auf dem Tisch begleiten. Die Wahl von hervorragenden Materialien und die sorgfältige Herstellung auf technologisch höchstem Niveau gehören dazu. Spring hat sich mit ganzem Herzen der Liebe zur Küche verschrieben.

Lassen Sie sich verführen.

Cooking is all about passion and emotion. Cook with heart and soul, and you'll continually delight your guests with delicious, creative surprises. Spring is just as passionate when it comes to producing cookware and accessories. Since 1946 our designers and engineers have been working with top chefs to create the perfect tools for a perfect cuisine.

Whether you're cooking in the kitchen or on the tabletop, to get the very best results you need cookware that combines attractive design, ergonomics and day-to-day functionality, plus outstanding materials finished to the highest technological standards. Spring believes in cooking with love.

Let yourself be seduced.



Geschlossener Topf- und Schüttrand
Sealed rim



Ergonomische Stiele und Griffe
Ergonomic handles



Wärmeisolierende Griffkonstruktion
Thermally insulating handle construction



Innenskalierung in Litern
Interior scale in liters



[]
BRIGADE PREMIUM

Stilsichere Kenner und Könner setzen auf den modernen Klassiker Brigade Premium, der Form und Funktion perfekt vereinigt. Die Griffe sind ergonomisch geformt, die satinierte Oberfläche aus Edelstahl 18/0 bleibt auch im täglichen Einsatz makellos. Die komplette Kochgeschirr-Linie Brigade Premium bewährt sich seit Jahren bei Küchenchefs der Spitzengastronomie und ambitionierten Hobbyköchen.

Experts and connoisseurs of style love modern classic Brigade Premium for its perfect fusion of form and function. Grips and handles are ergonomically designed, and the 18/0 stainless steel satin finish will survive everyday use unscathed. The entire Brigade Premium cookware line has stood the test of time to become a firm favourite with top professional chefs and ambitious home gourmets alike.



[BRIGADE PREMIUM]

| Bratentopf niedrig mit Deckel Casserole with lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|---|----------|---------------|-------------|----------------------|---------------|
| | 16 cm | 1.4 L | 7.5 cm | 04 1550 06 16 | 7640113010157 |
| | 20 cm | 2.7 L | 9.0 cm | 04 1550 06 20 | 7640113010171 |
| | 22 cm | 3.6 L | 9.5 cm | 04 1550 06 22 | 7640113010188 |
| | 24 cm | 4.7 L | 10.5 cm | 04 1550 06 24 | 7640113010195 |



| Fleischtopf mit Deckel Deep casserole with lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|---|----------|---------------|-------------|----------------------|---------------|
| | 16 cm | 2.0 L | 10.0 cm | 04 1554 06 16 | 7640113010454 |
| | 18 cm | 2.7 L | 11.0 cm | 04 1554 06 18 | 7640113010461 |
| | 20 cm | 3.7 L | 12.0 cm | 04 1554 06 20 | 7640113010478 |
| | 24 cm | 6.5 L | 14.0 cm | 04 1554 06 24 | 4052356002579 |



| Fleisch-/Gemüsetopf mit Deckel Deep casserole with lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|---|----------|---------------|-------------|----------------------|---------------|
| | 22 cm | 6.5 L | 17.0 cm | 04 1558 06 22 | 4052356002180 |
| | 24 cm | 9.0 L | 20.0 cm | 04 1558 06 24 | 4052356002197 |



| Stielkasserolle niedrig mit Deckel Saucepan with lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|---|----------|---------------|-------------|----------------------|---------------|
| | 16 cm | 1.4 L | 7.5 cm | 04 1551 06 16 | 7640113010348 |
| | 18 cm | 2.0 L | 8.0 cm | 04 1551 06 18 | 7640113010355 |
| | 20 cm | 2.7 L | 9.0 cm | 04 1551 06 20 | 7640113010362 |



BRIGADE PREMIUM

Spring
SWISS DESIGN

Stielkasserolle hoch mit Deckel
Deep saucepan with lid

| Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|-------|--------|---------|----------------------|---------------|
| 18 cm | 2.7 L | 11.0 cm | 04 1553 06 18 | 7640113010430 |



Sauteuse

| Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|-------|--------|--------|----------------------|---------------|
| 16 cm | 1.1 L | 6.0 cm | 04 1566 60 16 | 7640113010560 |
| 18 cm | 1.5 L | 6.5 cm | 04 1566 60 18 | 7640113010577 |
| 20 cm | 2.0 L | 7.0 cm | 04 1566 60 20 | 7640113010584 |
| 24 cm | 3.4 L | 8.5 cm | 04 1566 60 24 | 7640113010591 |



Pasta-Set

Pasta-Topf inkl. Einsatz und Deckel aus Edelstahl, satiniert

Pasta set

Pasta pot incl. insert and lid in brushed stainless steel

| Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|-------|--------|---------|----------------------|---------------|
| 22 cm | 6.5 L | 23.0 cm | 04 1563 06 22 | 7640113010553 |



Deckel
Lid

| Ø | Art.-Nr. | EAN |
|-------|----------------------|---------------|
| 16 cm | 04 1550 61 16 | 7640113010287 |
| 18 cm | 04 1550 61 18 | 7640113010294 |
| 20 cm | 04 1550 61 20 | 7640113010300 |
| 22 cm | 04 1550 61 22 | 7640113010317 |
| 24 cm | 04 1550 61 24 | 7640113010324 |



Spring
SWISS DESIGN

BRIGADE PREMIUM

| Starter Set 4-teilig/4 pieces | Ø | Art.-Nr. | EAN |
|---|-------|---------------|---------------|
| Fleischtopf/Deep casserole | 16 cm | | |
| Fleischtopf/Deep casserole | 18 cm | | |
| Fleischtopf/Deep casserole | 20 cm | | |
| Stielkasserolle nieder o. Deckel/Saucepan without lid | 16 cm | 04 1413 06 04 | 7640113018627 |



| Starter Set 4-teilig/4 pieces | Ø | Art.-Nr. | EAN |
|----------------------------------|-------|---------------|---------------|
| Fleischtopf/Deep casserole | 16 cm | | |
| Fleischtopf/Deep casserole | 20 cm | | |
| Fleischtopf/Deep casserole | 24 cm | | |
| Bratentopf/Casserole | 20 cm | 04 8585 06 04 | 4052356001466 |



BRIGADE PREMIUM
PLUS

Spring
SWISS DESIGN

| Fleischtopf ohne Deckel Deep casserole without lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|---|-------|--------|---------|----------------------|---------------|
| | 32 cm | 12.9 L | 16.0 cm | 04 8554 60 32 | 4052356005402 |
| | 36 cm | 22.4 L | 22.0 cm | 04 8554 60 36 | 4052356005426 |



| Fleisch-/Gemüsetopf ohne Deckel Deep casserole without lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|---|-------|--------|---------|----------------------|---------------|
| | 32 cm | 16.0 L | 20.0 cm | 04 8558 60 32 | 4052356005419 |
| | 36 cm | 31.5 L | 30.0 cm | 04 8558 60 36 | 4052356005433 |



| Deckel Lid | Ø | Art.-Nr. | EAN |
|---------------|-------|----------------------|---------------|
| | 32 cm | 04 8550 61 32 | 4052356005440 |
| | 36 cm | 04 8550 61 36 | 4052356005457 |





CRISTAL

Die Jubiläumslinie von Spring gehört seit mehr als 25 Jahren zur guten Küche wie Salz und Pfeffer. Erfrischend klar in Form und keinem Modetrend folgend, ist Cristal auch nach Jahrzehntelangem Einsatz in unzähligen Küchen ein wahres Meisterwerk. Die große Auswahl an Töpfen und Pfannen lässt das Herz jeder Frau höher schlagen und gibt ihr die Sicherheit, immer das geeignete Kochgeschirr auf dem Herd zu wissen.

For the last twentyfive years, Spring's anniversary line has been as much a part of good cooking as salt and pepper. With refreshingly clean and timeless forms, Cristal remains a masterpiece, even after decades of use in countless kitchens. With an extensive selection of professional-quality pots and pans to choose from, women working in the kitchen can be sure of always having the right cookware for the job.



[CRISTAL]

| Bratentopf niedrig mit Deckel Casserole with lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|---|----------|---------------|-------------|----------------------|---------------|
| | 16 cm | 1.4 L | 7.5 cm | 02 8550 06 16 | 7640113015886 |
| | 20 cm | 2.7 L | 9.0 cm | 02 8550 06 20 | 7640113015909 |
| | 24 cm | 4.7 L | 10.5 cm | 02 8550 06 24 | 7640113015923 |
|  | | | | | |
| Fleischtopf mit Deckel Deep casserole with lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
| | 16 cm | 2.0 L | 10.0 cm | 02 8554 06 16 | 7640113016036 |
| | 20 cm | 3.7 L | 12.0 cm | 02 8554 06 20 | 7640113016050 |
| | 24 cm | 6.5 L | 14.0 cm | 02 8554 06 24 | 4052356002586 |
|  | | | | | |
| Fleisch-/Gemüsetopf mit Deckel Deep casserole with lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
| | 24 cm | 9.0 L | 20.0 cm | 02 8558 06 24 | 4052356002456 |
|  | | | | | |
| Stielkasserolle niedrig mit Deckel Saucepan with lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
| | 16 cm | 1.4 L | 7.5 cm | 02 8551 06 16 | 7640113015954 |
| | 20 cm | 2.7 L | 9.0 cm | 02 8551 06 20 | 7640113015978 |
|  | | | | | |
| Deckel Lid | Ø | | | Art.-Nr. | EAN |
| | 16 cm | | | 02 7550 61 16 | 7640113014469 |
| | 18 cm | | | 02 7550 61 18 | 7640113014476 |
| | 20 cm | | | 02 7550 61 20 | 7640113014483 |
| | 22 cm | | | 02 7550 61 22 | 7640113014490 |
| | 24 cm | | | 02 7550 61 24 | 7640113014506 |
|  | | | | | |

| Mini Bratpfanne Mini frying pan | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|------------------------------------|-------|--------|---------------|---------------|
| | 12 cm | 3.0 cm | 02 1485 60 12 | 4052356007147 |



| Mini Stielkasserolle Mini saucepan | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|---------------------------------------|------|--------|--------|---------------|---------------|
| | 9 cm | 0.35 L | 4.8 cm | 02 8551 60 09 | 4052356007154 |



| Mini Fleischtopf Mini deep casserole | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|---|------|--------|--------|---------------|---------------|
| | 9 cm | 0.35 L | 4.8 cm | 02 8554 06 09 | 4052356007130 |



| Milchtopf Milk pot | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|-----------------------|-------|--------|---------|---------------|---------------|
| | 14 cm | 1.8 L | 12.5 cm | 02 8577 60 14 | 7640113016173 |



| Milchtopf mit Antiahaftversiegelung Milk pot with non-stick coating | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|--|-------|--------|---------|---------------|---------------|
| | 14 cm | 1.8 L | 12.5 cm | 02 8588 60 14 | 4052356007116 |



| Saucenwärmer-Garnitur Sauce warmer set | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|---|-------|--------|---------|---------------|---------------|
| | 10 cm | 0.5 L | 17.0 cm | 02 8358 06 10 | 7640113012663 |



[CRISTAL]

| Starter Set 4-teilig/4 pieces | Ø | Art.-Nr. | EAN |
|---|-------|---------------|---------------|
| Fleischtopf/Deep casserole | 16 cm | | |
| Fleischtopf/Deep casserole | 18 cm | | |
| Fleischtopf/Deep casserole | 20 cm | | |
| Stielkasserolle nieder o. Deckel/Saucepan without lid | 16 cm | 02 8681 06 04 | 7640113018757 |



| Starter Set 4-teilig/4 pieces | Ø | Art.-Nr. | EAN |
|----------------------------------|-------|---------------|---------------|
| Fleischtopf/Deep casserole | 16 cm | | |
| Fleischtopf/Deep casserole | 20 cm | | |
| Fleischtopf/Deep casserole | 24 cm | | |
| Bratentopf/Casserole | 20 cm | 02 8585 06 04 | 4052356002432 |







FUSION2⁺

Edelstahl trifft Silikon.

Auch ein Traditionssunternehmen wie die Marke Spring kann neue Wege gehen und stellt sich täglich neuen Herausforderungen. Dies ist mit der Serie Fusion2⁺ gelungen. Das bewährte 5 Lagen-Mehrschichtmaterial gepaart mit silikonummantelten, wärmeisolierenden Griffen, Glasdeckeln zum energiesparenden Sichtgaren und mit der praktischen Ausgießfunktion am Schüttrand macht diese Serie zu einem Multitalent in jeder Küche.

Stainless steel meets silicone.

Even a traditional company like Spring can break new ground and meet new challenges everyday. This has been achieved with the Fusion2⁺ series. The proven 5-layer multi-ply material paired with silicone-coated, heat-insulating handles, glass lids for energy-saving visual cooking and with the useful spout at the pouring edge makes this series a multitalent in every kitchen.



[FUSION2⁺]

| Bratentopf niedrig mit Deckel Casserole with lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|---|----------|---------------|-------------|----------------------|---------------|
| | 16 cm | 1.4 L | 7.5 cm | 03 1550 06 16 | 4052356007253 |
| | 20 cm | 2.7 L | 9.0 cm | 03 1550 06 20 | 4052356007260 |
| | 24 cm | 4.7 L | 10.5 cm | 03 1550 06 24 | 4052356007277 |



| Fleischtopf mit Deckel Deep Casserole with lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|---|----------|---------------|-------------|----------------------|---------------|
| | 16 cm | 2.0 L | 10.0 cm | 03 1554 06 16 | 4052356007291 |
| | 20 cm | 3.7 L | 12.0 cm | 03 1554 06 20 | 4052356007307 |
| | 24 cm | 6.5 L | 14.0 cm | 03 1554 06 24 | 4052356007314 |



| Stielkasserolle niedrig mit Deckel Saucepan with lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|---|----------|---------------|-------------|----------------------|---------------|
| | 16 cm | 1.4 L | 7.5 cm | 03 1551 06 16 | 4052356007284 |



| Sauteuse | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|-----------------|----------|---------------|-------------|----------------------|---------------|
| | 20 cm | 2.0 L | 7.0 cm | 03 1566 60 20 | 4052356007321 |



[FUSION2⁺]

Spring
SWISS DESIGN

| | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|---|-------|--------|----------------------|---------------|
| Bratpfanne 5-Lagen-Mehrschichtmaterial, 3-fach Antihaftridgeselung | 24 cm | 4.2 cm | 06 8478 60 24 | 4052356006621 |
| Frying pan 5-ply material, 3-layer non-stick coating | 28 cm | 4.5 cm | 06 8478 60 28 | 4052356006638 |



| | Ø | Art.-Nr. | EAN |
|-----------------------------|-------|----------------------|---------------|
| Deckel Lid | | | |
| | 16 cm | 03 1550 61 16 | 4052356007451 |
| | 20 cm | 03 1550 61 20 | 4052356007468 |
| | 24 cm | 03 1550 61 24 | 4052356007475 |



| | Ø | Art.-Nr. | EAN |
|--|-------|----------------------|---------------|
| Starter Set 4-teilig/4 pieces | | | |
| Fleischtopf/Deep casserole | 16 cm | | |
| Fleischtopf/Deep casserole | 20 cm | | |
| Fleischtopf/Deep casserole | 24 cm | | |
| Bratentopf/Casserole | 20 cm | 03 8585 06 04 | 4052356007338 |



Spring
SWISS DESIGN



FINESSE

Kulinarischer Hochgenuss beginnt bereits auf dem Herd. Hierfür entscheidend ist die Auswahl des richtigen Kochgeschirrs. Mit den elegant geformten Edelstahlgriffen und den hochwertigen Glasdeckeln schärft und verfeinert die Linie Finesse auch den visuellen Genuss beim Kochen.

Gourmets wissen: Ein bisschen Finesse gehört auf jeden Herd!

Great culinary pleasure starts on top of the stove. Therefore essential is the choice of the right cookware. With its elegantly shaped stainless steel handles and high quality glass lids the Finesse series sharpens and refines the visual indulgence while cooking.

Gourmets know: A little Finesse belongs on every stove!



[FINESSE]

| | Bratentopf niedrig mit Deckel Casserole with lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|---|---|----------|---------------|-------------|----------------------|---------------|
|  | | 16 cm | 1.4 L | 7.5 cm | 06 1550 06 16 | 4052356000551 |
| | | 20 cm | 2.7 L | 9.0 cm | 06 1550 06 20 | 4052356000568 |
| | | 24 cm | 4.7 L | 10.5 cm | 06 1550 06 24 | 4052356000575 |
| | Fleischtopf mit Deckel Deep casserole with lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|  | | 16 cm | 2.0 L | 10.0 cm | 06 1554 06 16 | 4052356000599 |
| | | 20 cm | 3.7 L | 12.0 cm | 06 1554 06 20 | 4052356000605 |
| | | 24 cm | 6.5 L | 14.0 cm | 06 1554 06 24 | 4052356000612 |
| | Fleisch-/Gemüsetopf mit Deckel Deep casserole with lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|  | | 24 cm | 7.6 L | 17.0 cm | 06 1558 06 24 | 4052356005983 |
| | Stielkasserolle mit Deckel Saucepan with lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|  | | 16 cm | 1.4 L | 7.5 cm | 06 1551 06 16 | 4052356002630 |
| | Stielkasserolle hoch mit Deckel Deep saucepan with lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|  | | 18 cm | 2.7 L | 11.0 cm | 06 1553 06 18 | 4052356002616 |
| | Sauteuse | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|  | | 20 cm | 2.0 L | 7.0 cm | 06 1566 60 20 | 4052356000629 |

| Gourmettopf mit Deckel Gourmet casserole with lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|--|-------|--------|--------|---------------|---------------|
| | 28 cm | 4.0 L | 7.0 cm | 06 1545 06 28 | 4052356000544 |



| Gourmet Wok mit 2 Griffen und Deckel Gourmet Wok with side grips and lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|---|-------|--------|--------|---------------|---------------|
| | 30 cm | 5.0 L | 9.0 cm | 06 8214 06 30 | 4052356002609 |



| Glasdeckel Glass lid | Ø | Art.-Nr. | EAN |
|-------------------------|-------|---------------|---------------|
| | 30 cm | 06 8214 61 30 | 4052356004580 |

| Glasdeckel Glass lid | Ø | Art.-Nr. | EAN |
|-------------------------|-------|---------------|---------------|
| | 16 cm | 06 1550 61 16 | 4052356000902 |
| | 18 cm | 06 1550 61 18 | 4052356003330 |
| | 20 cm | 06 1550 61 20 | 4052356000919 |
| | 24 cm | 06 1550 61 24 | 4052356000926 |
| | 28 cm | 06 1550 61 28 | 4052356001435 |

| Starter Set 4-teilig/4 pieces | Ø | Art.-Nr. | EAN |
|----------------------------------|-------|---------------|---------------|
| Fleischtopf/Deep casserole | 16 cm | | |
| Fleischtopf/Deep casserole | 20 cm | | |
| Fleischtopf/Deep casserole | 24 cm | | |
| Bratentopf/Casserole | 20 cm | 06 8585 06 04 | 4052356000636 |



| Starter Set 5-teilig/5 pieces | Ø | Art.-Nr. | EAN |
|----------------------------------|-------|---------------|---------------|
| Fleischtopf/Deep casserole | 16 cm | | |
| Fleischtopf/Deep casserole | 20 cm | | |
| Fleischtopf/Deep casserole | 24 cm | | |
| Bratentopf/Casserole | 20 cm | | |
| Sauteuse | 20 cm | 06 8585 06 05 | 4052356006492 |





CULINOX

Kupfer ist seit jeher das edelste Material, das für Kochgeschirr eingesetzt wird. Neu ist seine Anwendung im klar funktionalen Design der Spring Culinox Line. Die Griffe aus Edelstahl passen perfekt. Die gleichmässige Wärmeverteilung bis an den obersten Topfrand überzeugt auf allen Herdarten, inklusive Induktion.

Copper has always been the finest material used for cookware. New is its application in the clearly functional design of the Spring Culinox Line. The handles of stainless steel fit perfectly. The evenly heat distribution up to the top edge convinces on all types of stoves, including Induction.



| Bratpfanne Frying pan | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|---|----------|---------------|-----------------|-----------------|
| | 20 cm | 3.5 cm | 07 1485 60 20 | 4052356006539 |
| | 24 cm | 5.2 cm | 07 1485 60 24 | 4052356005013 |
| | 28 cm | 4.9 cm | 07 1485 60 28 | 4052356004269 |
|  | | | | |
| Bratentopf niedrig mit Deckel Casserole with lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. |
| | 20 cm | 2.7 L | 9.0 cm | 07 1550 06 20 |
| | 24 cm | 4.7 L | 10.5 cm | 07 1550 06 24 |
|  | | | | |
| Stielkasserolle niedrig mit Deckel Saucepan with lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. |
| | 16 cm | 1.4 L | 7.5 cm | 07 1551 06 16 |
| | 20 cm | 2.7 L | 9.0 cm | 07 1551 06 20 |
|  | | | | |
| Stielkasserolle hoch mit Deckel Deep saucepan with lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. |
| | 20 cm | 3.7 L | 12.0 cm | 07 1553 06 20 |
|  | | | | |
| Fleischtopf mit Deckel Deep casserole with lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. |
| | 20 cm | 3.7 L | 12.0 cm | 07 1554 06 20 |
| | 24 cm | 6.5 L | 14.0 cm | 07 1554 06 24 |
|  | | | | |
| Gourmettopf mit Deckel Gourmet casserole with lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. |
| | 28 cm | 4.0 L | 7.0 cm | 07 1545 06 28 |
|  | | | | |

| Sauteuse | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|---|---------|--------|--------|---------------|---------------|
|  | 18 cm | 1.5 L | 6.5 cm | 07 1566 60 18 | 4052356006522 |
| | 20 cm | 2.0 L | 7.0 cm | 07 1566 60 20 | 4052356004221 |
| Mini-Bratpfanne Mini frying pan | Ø | | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|  | 12.0 cm | | 3.0 cm | 07 1485 60 12 | 4052356005891 |
| Mini Bratpfanne XL hoch Mini frying pan XL deep | Ø | | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|  | 16 cm | | 4.0 cm | 07 1488 60 16 | 4052356007888 |
| Mini-Stielkasserole Mini saucepan | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|  | 9.0 cm | 0.35 L | 4.8 cm | 07 1551 60 09 | 4052356005884 |
| Mini-Fleischtopf Mini deep casserole | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|  | 9.0 cm | 0.35 L | 4.8 cm | 07 1554 06 09 | 4052356005877 |
| Deckel Lid | Ø | | | Art.-Nr. | EAN |
|  | 9 cm | | | 07 1550 61 09 | 4052356006850 |
| | 16 cm | | | 07 1550 61 16 | 4052356994409 |
| | 20 cm | | | 07 1550 61 20 | 4052356994393 |
| | 24 cm | | | 07 1550 61 24 | 4052356994386 |
| | 28 cm | | | 07 1550 61 28 | 4052356994379 |



KITCHENWARE

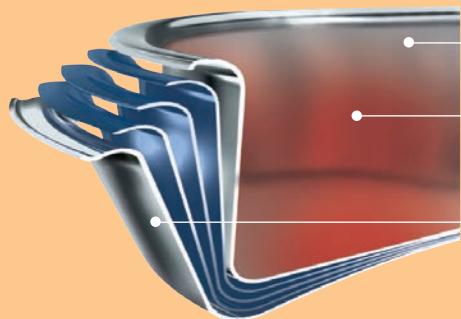
PFANNEN







5-Lagen-Mehrschichtmaterial
5-ply material



Edelstahlschicht 18/10 innen

Inner layer in stainless steel

Dreifacher Aluminiumkern

Three-layer aluminium core

**Außenschicht aus inductionstauglichem
Edelstahl 18/0**

Outer layer in induction-compatible 18/0 stainless steel



INDUKTION
INDUCTION



GLASKERAMIK
CERAMIC



ELEKTRO
ELECTRIC



GAS

VULCANO CLASSIC

Die Vulcano Classic eignet sich hervorragend für Speisen, die leicht anhaften. Dank der abriebfesten Antihaftversiegelung gelingen luftige Eierspeisen oder feines Fischfilet, und panierte Schnitzel bleiben nicht am Pfannenboden kleben. Vulcano Classic Bratpfannen sind hoch erhitzenbar, wiederbeschichtbar und somit äußerst langlebig.

The Vulcano Classic is perfectly suitable for food that sticks easily. Thanks to the abrasion-resistant non-stick coating, airy egg dishes or fine fish fillet and breaded escalope do not stick to the surface of the frying pan. Vulcano Classic frying pans can be heated up highly, they are recoatable and therefore extremely durable.



Classic Hochleistungs-Beschichtung
Classic High Performance Coating



Ergonomischer, wasserdichter Stiel
Ergonomic, waterproof handle



VULCANO CLASSIC

Spring
SWISS DESIGN

| | Bratpfanne 5-Lagen-Mehrschichtmaterial, 3-fach Antihhaftversiegelung | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|--|--|-------|--------|----------------------|---------------|
| | | 20 cm | 3.4 cm | 14 8478 60 20 | 7640113015275 |
| | Frying pan 5-ply material, 3-layer non-stick coating | 24 cm | 4.2 cm | 14 8478 60 24 | 7640113015282 |
| | | 28 cm | 4.5 cm | 14 8478 60 28 | 7640113015299 |
| | | 32 cm | 4.9 cm | 14 8478 60 32 | 7640116155497 |



| | Bratpfanne XL hoch 5-Lagen-Mehrschichtmaterial, 3-fach Antihhaftversiegelung | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|--|--|-------|--------|----------------------|---------------|
| | | 24 cm | 6.0 cm | 14 8488 60 24 | 7640113015572 |
| | Frying pan XL deep 5-ply material, 3-layer non-stick coating | 28 cm | 7.0 cm | 14 8488 60 28 | 7640113015596 |



| | Servierpfanne XL hoch 5-Lagen-Mehrschichtmaterial, 3-fach Antihhaftversiegelung | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|--|---|-------|--------|----------------------|---------------|
| | | 24 cm | 6.0 cm | 14 8490 60 24 | 4052356007635 |
| | Baking pan XL deep 5-ply material, 3-layer non-stick coating | 28 cm | 7.0 cm | 14 8490 60 28 | 7640113015732 |



| | Sauteuse 3-fach Antihhaftversiegelung | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|--|--|-------|--------|--------|----------------------|---------------|
| | 3-layer non-stick coating | 20 cm | 2.0 L | 7.0 cm | 14 1566 60 20 | 4052356006768 |



| | Wokpfanne 5-Lagen Mehrschichtmaterial 3-fach Antihhaftversiegelung | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|--|--|-------|--------|----------------------|---------------|
| | | 28 cm | 8.5 cm | 14 8418 60 28 | 4052356005976 |
| | Wok pan 5-ply material 3-layer non-stick coating | | | | |



| | Crêpe Pfanne mit Teigverteiler und Crêpewender 5-Lagen Mehrschichtmaterial 3-fach Antihhaftversiegelung | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|--|---|-------|--------|----------------------|---------------|
| | | 28 cm | 1.5 cm | 14 8492 60 28 | 4052356001411 |
| | Crêpe Pan with dough spreader and crepes turner 5-ply material 3-layer non-stick coating | | | | |



Spring
SWISS DESIGN

VULCANO CERAPLUS

In der Vulcano CeraPlus braten Sie Gemüse, Geschnetzeltes oder Bratkartoffeln schonend und kross an. Die Keramik-Antihaftversiegelung ist extrem hart und widerstandsfähig. Sie hält Temperaturen von sehr hoher Hitze stand. Die Vulcano CeraPlus Bratpfannen sind wiederbeschichtbar und somit äußerst langlebig.

In the Vulcano CeraPlus you fry vegetables, sliced beef or potatoes crispy and gently. The ceramic non-stick coating is extremely hard and resistant. It can withstand temperatures of very high heat. The Vulcano CeraPlus frying pans are recoatable and therefore extremely durable.



Ceramic-Antihaftversiegelung
Ceramic non-stick coating



Ergonomischer, wasserdichter Stiel
Ergonomic, waterproof handle



Wiederbeschichtbar
Recoatable



Hervorragende Antihaftwirkung bis 400°C
Outstanding non-stick properties up to 400°C

| | Bratpfanne 5-Lagen Mehrschichtmaterial Keramik-Antihafteversiegelung | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|--|---|--------|----------------------|---------------|-----|
| | 20 cm | 3.4 cm | 14 8278 60 20 | 4052356000162 | |
| Frying pan 5-ply material Ceramic non-stick coating | 24 cm | 4.2 cm | 14 8278 60 24 | 4052356000179 | |
| | 28 cm | 4.5 cm | 14 8278 60 28 | 4052356000186 | |



| | Bratpfanne XL hoch 5-Lagen Mehrschichtmaterial Keramik-Antihafteversiegelung | Ø | Höhe | Art.-Nr. | |
|--|---|--------|----------------------|---------------|--|
| | 28 cm | 7.0 cm | 14 8288 60 28 | 4052356002135 | |
| Frying pan XL deep 5-ply material Ceramic non-stick coating | | | | | |
| | | | | | |



| | Servierpfanne XL hoch 5-Lagen Mehrschichtmaterial Keramik-Antihafteversiegelung | Ø | Höhe | Art.-Nr. | |
|--|--|--------|----------------------|---------------|--|
| | 28 cm | 7.0 cm | 14 8290 60 28 | 4052356002371 | |
| Baking pan XL deep 5-ply material Ceramic non-stick coating | | | | | |
| | | | | | |



| | Grillpfanne 5-Lagen Mehrschichtmaterial Keramik-Antihafteversiegelung | Ø | Höhe | Art.-Nr. | |
|---|--|--------|----------------------|---------------|--|
| | 28 x 28 cm | 2.5 cm | 14 8298 60 28 | 4052356002647 | |
| Grill pan 5-ply material Ceramic non-stick coating | | | | | |
| | | | | | |



| | Glasdeckel Deckelknopf aus Duroplast inkl. Lüftungsventil, backofenfest bis 220°C | Ø | | Art.-Nr. | EAN |
|---|---|---|--|----------------------|---------------|
| | 20 cm | 1 | | 14 8488 61 20 | 4052356006027 |
| | 24 cm | 1 | | 14 8488 61 24 | 7640116145443 |
| Glass lid Knob made of thermoset material incl. pressure regulator, ovenproof up to 220°C | 28 cm | 1 | | 14 8488 61 28 | 7640116149052 |
| | 32 cm | 2 | | 14 8488 61 32 | 4052356006041 |



| | Spritzschutz Splatter guard | Ø | | Art.-Nr. | EAN |
|--|---------------------------------------|---|--|----------------------|---------------|
| | 33 cm | | | 14 8498 61 33 | 4052356007871 |



VULCANO
CUT RESIST

Die Pfanne mit dem Schutzschild: Scharfkantige Pfannenwender, zupackende Fleischzangen, robuste Spülschwämme – eine beschichtete Pfanne muss einiges wegstecken.

Die Vulcano Cut Resist von Spring ist besonders hart im Nehmen. Das liegt an der cleveren Konstruktion: Ein Netz leicht erhöhter Edelstahl-Stege legt sich wie ein Schutzschild über die Antihaftbeschichtung. So bleiben der Pfanne einschneidende Erlebnisse erspart, sie ist auch nach jahrelangem Gebrauch resistent gegen Kratzer und Abrieb.

The pan with the protective shield: sharp-edged spatulas, picking meat tongs, robust sponges – a coated pan has to put some away. The Vulcano Cut Resist by Spring is especially tough. This is due to the clever construction: A net of slightly elevated stainless steel struts lay like a protective shield over the non-stick coating. This way, the pan is spared the most dramatic experiences, it is also after years of use resistant to scratches and abrasion.



Vulcano Antihaftbeschichtung mit Wabenstruktur
Vulcano non-stick coating with pattern protects



Ergonomischer, wasserdichter Stiel
Ergonomic, waterproof handle



5-Lagen-Mehrschichtmaterial
5-ply material

Hervorragende Antihaftwirkung bis 250°C
Outstanding non-stick properties up to 250°C

VULCANO
CUT RESIST

Spring
SWISS DESIGN

| | Bratpfanne 5-Lagen-Mehrschichtmaterial, Frying pan 5-ply material | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|--|--|-------|--------|----------------------|---------------|
| | | 20 cm | 3.4 cm | 14 8494 60 20 | 4052356005563 |
| | | 24 cm | 4.2 cm | 14 8494 60 24 | 4052356004993 |
| | | 28 cm | 4.5 cm | 14 8494 60 28 | 4052356003873 |
| | | 32 cm | 4.9 cm | 14 8494 60 32 | 4052356005006 |



| | Bratpfanne XL hoch 5-Lagen-Mehrschichtmaterial, Frying pan XL deep 5-ply material | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|--|--|-------|--------|----------------------|---------------|
| | | 28 cm | 7.0 cm | 14 8498 60 28 | 4052356005570 |



| | Servierpfanne XL hoch 5-Lagen-Mehrschichtmaterial Baking pan XL deep 5-ply material | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|--|--|-------|--------|----------------------|---------------|
| | | 24 cm | 6.0 cm | 14 8499 60 24 | 4052356007642 |
| | | 28 cm | 7.0 cm | 14 8499 60 28 | 4052356005938 |



| | Sauteuse | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|--|-----------------|-------|--------|--------|----------------------|---------------|
| | | 20 cm | 2.0 L | 7.0 cm | 14 1569 60 20 | 4052356006775 |



| | Wokpfanne 5-Lagen Mehrschichtmaterial Wok pan 5-ply material | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|--|---|-------|--------|----------------------|---------------|
| | | 28 cm | 8.5 cm | 14 8448 60 28 | 4052356005945 |



Spring
SWISS DESIGN

[PERFORMANCE CLASSIC]

Die Pfannenkörper aus Aluminium in hochwertiger Schmiede-Qualität verleihen dieser Kollektion die hervorragende Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung. Dank des Vollflächen-Induktionsboden ist die Pfanne besonders energie-sparend und für alle Herdarten geeignet. Die extra große Bratfläche und die ergonomisch geformten, wärmeisolierenden Griffe sorgen für eine komfortable Handhabung. Die Hochleistungs-Antihaftbeschichtung, ausgestattet mit hoher Hitzebeständigkeit bis 250°C und hoher Kratzfestigkeit, sorgt für die beste Antihaftwirkung.

The pan body made of aluminum in high grade forged quality gives this collection the excellent thermal conductivity properties as well as quick and even heat distribution. Thanks to the full induction bottom the pan is specially energy efficient and suitable for all kinds of stove. The extra-large frying surface and the ergonomically shaped handles provide a comfortable handling. The high performance non-stick coating equipped with a high heat-resistance till 250°C and a high scratch resistance gives the best non-stick effect.



**Hochleistungs-Antihaftbeschichtung,
hervorragende Antihaftwirkung bis 250°C**

High performance non-stick coating,
outstanding non-stick properties up to 250°C



**Ergonomischer Kunststoffgriff
mit Wärmeisolierung**

Ergonomically shaped handle with heat isolation



**Pfannenkörper aus Aluminium
in hochwertiger Schmiede-Qualität**

Pan body made of Aluminum in high grade forged quality



**Extra große Bratfläche für
komfortable Handhabung**

Extra-large frying surface for comfortable handling

| | Bratpfanne Frying pan | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|--|---|----------|----------------|----------------------|---------------|
| | | 20 cm | 5.5 cm | 13 7478 60 20 | 4052356007369 |
| | | 24 cm | 5.5 cm | 13 7478 60 24 | 4052356007376 |
| | | 28 cm | 5.5 cm | 13 7478 60 28 | 4052356007383 |
| | | | | | |
| | Servierpfanne XL hoch Baking pan XL deep | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
| | | 28 cm | 7.0 cm | 13 7490 60 28 | 4052356008410 |
| | | | | | |
| | Bratpfanne XL hoch, eckig Frying pan XL deep, square | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
| | | 28 cm | 7.0 cm | 13 7492 60 28 | 4052356008380 |
| | | | | | |
| | Servierpfanne XL hoch, eckig Baking pan XL deep, square | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
| | | 28 cm | 7.0 cm | 13 7494 60 28 | 4052356008403 |
| | | | | | |
| | Glasdeckel, eckig Glass lid, square | Ø | | Art.-Nr. | EAN |
| | Deckelknopf aus Duroplast, backofenfest bis 220°C Knob made of thermoset material, ovenproof up to 220°C | 28 cm | | 13 7492 61 28 | 4052356008397 |
| | | | | | |
| | Grillplatte Grill plate | | Maße | Art.-Nr. | EAN |
| | | | 37.0 x 28.0 cm | 14 8098 60 28 | 4052356005921 |
| | | | | | |

VULCANO ALUMINIUM
MINI LINE

Perfekter Begleiter zum Anbraten von kleinen Portionen z. B. Speckwürfel, Zwiebeln oder Rösten von Pinienkernen. Ideal auch für ein Spiegelei.

Perfect companion for frying small portions, for example bacon cubes, onions or roasting of pine nuts. Also ideal for fried eggs.

| Bratpfanne Aluminium 3-fach Antihhaftversiegelung | Ø 16 cm | Höhe 3.6 cm | Art.-Nr. 14 8068 51 16 | EAN 4052356003903 |
|---|------------|----------------|----------------------------------|----------------------|
| Frying pan Aluminium 3-layer non-stick coating | | | | |
| Schwarz/black | | | | |
|  | | | | |
| Bratpfanne Aluminium 3-fach Antihhaftversiegelung | Ø 16 cm | Höhe 3.6 cm | Art.-Nr. 14 8068 52 16 | EAN 4052356003910 |
| Frying pan Aluminium 3-layer non-stick coating | | | | |
| Grün/green | | | | |
|  | | | | |
| Bratpfanne Aluminium 3-fach Antihhaftversiegelung | Ø 16 cm | Höhe 3.6 cm | Art.-Nr. 14 8068 56 16 | EAN 4052356003927 |
| Frying pan Aluminium 3-layer non-stick coating | | | | |
| Rot/red | | | | |
|  | | | | |
| Bratpfanne Aluminium 3-fach Antihhaftversiegelung | Ø 16 cm | Höhe 3.6 cm | Art.-Nr. 14 8068 58 16 | EAN 4052356007666 |
| Frying pan Aluminium 3-layer non-stick coating | | | | |
| Grau/grey | | | | |
|  | | | | |
| Bratpfanne mit Holzgriff Aluminium 3-fach Antihhaftversiegelung | Ø 16 cm | Höhe 3.6 cm | Art.-Nr. 14 8069 51 16 | EAN 4052356008328 |
| Frying pan with wood handle Aluminium 3-layer non-stick coating | | | | |
| Hell/light | | | | |
|  | | | | |
| Bratpfanne mit Holzgriff Aluminium 3-fach Antihhaftversiegelung | Ø 16 cm | Höhe 3.6 cm | Art.-Nr. 14 8071 51 16 | EAN 4052356008342 |
| Frying pan with wood handle Aluminium 3-layer non-stick coating | | | | |
| Dunkel/dark | | | | |
|  | | | | |

VULCANO ALUMINIUM
MINI LINE

Spring
SWISS DESIGN

| | Bratpfanne Aluminium 3-fach Antihhaftversiegelung | Ø 18 cm | Höhe 4.0 cm | Art.-Nr. 14 8068 51 18 | EAN 4052356004528 |
|---|---|------------|----------------|----------------------------------|----------------------|
|  | Frying pan Aluminium 3-layer non-stick coating Schwarz/black | | | | |
|  | Bratpfanne Aluminium 3-fach Antihhaftversiegelung | Ø 18 cm | Höhe 4.0 cm | 14 8068 52 18 | 4052356004535 |
| | Frying pan Aluminium 3-layer non-stick coating Grün/green | | | | |
|  | Bratpfanne Aluminium 3-fach Antihhaftversiegelung | Ø 18 cm | Höhe 4.0 cm | 14 8068 56 18 | 4052356004542 |
| | Frying pan Aluminium 3-layer non-stick coating Rot/red | | | | |
|  | Bratpfanne Aluminium 3-fach Antihhaftversiegelung | Ø 18 cm | Höhe 4.0 cm | 14 8068 58 18 | 4052356007673 |
| | Frying pan Aluminium 3-layer non-stick coating Grau/grey | | | | |
|  | Bratpfanne mit Holzgriff Aluminium 3-fach Antihhaftversiegelung | Ø 18 cm | Höhe 4.0 cm | 14 8069 51 18 | 4052356008335 |
| | Frying pan with wood handle Aluminium 3-layer non-stick coating Hell/light | | | | |
|  | Bratpfanne mit Holzgriff Aluminium 3-fach Antihhaftversiegelung | Ø 18 cm | Höhe 4.0 cm | 14 8071 51 18 | 4052356008359 |
| | Frying pan with wood handle Aluminium 3-layer non-stick coating Dunkel/dark | | | | |

BRIGADE PREMIUM

Unbeschichtete Pfannen von Spring können sehr hoch erhitzt werden. Sie sind die ideale Wahl für saftige Steaks und knusprige Bratkartoffeln. Beim Anbraten von Fleisch bei hoher Temperatur verhindern Sie das übermäßige Austreten von Fleischsaft. So bleibt das Steak schön saftig und schmackhaft. Auch Bratkartoffeln gelingen wunderbar knusprig und kross.

Uncoated pans from Spring can be heated very high. They are the ideal choice for juicy steaks and crispy fried potatoes. When frying meat at high temperature, you prevent the excessively leakage of meat juice. So the steak remains perfectly juicy and tasty. Also fried potatoes succeed wonderfully crispy and crisp.



Geschlossener Schüttrand

Sealed rim



Ergonomischer, wasserdichter Stiel

Ergonomic, waterproof handle



5-Lagen-Mehrschichtmaterial

5-ply material



Fein polierte Bratfläche für wenig Ankleben

Finely polished frying surface for low sticking

| Bratpfanne Frying pan | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|----------------------------------|----------|----------------------|-----------------|------------|
| 20 cm | 3.4 cm | 04 1485 60 20 | 7640113010966 | |
| 24 cm | 4.2 cm | 04 1485 60 24 | 7640113010027 | |
| 28 cm | 4.5 cm | 04 1485 60 28 | 7640113010041 | |
| 32 cm | 4.9 cm | 04 1485 60 32 | 7640113010058 | |



| Servierpfanne XL hoch Baking pan XL deep | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|---|----------|----------------------|-----------------|------------|
| 28 cm | 7.0 cm | 04 1490 60 28 | 4052356005969 | |



INTENSIVE

Aus dickem Massivstahl, sandgestrahlt, mit Vorgebrauchs-schutz behandelt. Stiel aus Eisen.

Eisenpfannen können sehr hoch erhitzt werden, so dass diese perfekt zum krossen Anbraten für köstliche Bratkartoffeln oder zarte Steaks geeignet sind.

Made of thick, sand-blasted steel with protective pre-use coating and iron handle. Suitable for all types of stove, including induction. Due to the high temperature these pans can be heated to, they are perfectly adapted for frying delicious tender steaks or fried potatoes.



Pfannenkörper aus Massivstahl

Body of the frying pan made of solid steel



Stiel dreifach vernietet

Handle triple riveted



Stiel aus geschmiedetem Eisen

Handle of forged iron



Extrem hoch erhitzbar

Can be heated up to high temperatures

[INTENSIVE]

Spring
SWISS DESIGN

| Bratpfanne Frying pan | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|--------------------------|-------|--------|---------------|---------------|
| | 20 cm | 3.8 cm | 12 7481 60 20 | 4052356005341 |



| Bratpfanne Frying pan | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|--------------------------|-------|--------|---------------|---------------|
| | 24 cm | 4.3 cm | 12 7481 60 24 | 4052356005372 |



| Bratpfanne Frying pan | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|--------------------------|-------|--------|---------------|---------------|
| | 28 cm | 4.8 cm | 12 7481 60 28 | 4052356005389 |



| Bratpfanne Frying pan | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|--------------------------|-------|--------|---------------|---------------|
| | 32 cm | 5.3 cm | 12 7481 60 32 | 4052356005396 |



TAJINE & WOK

Traditionelle, orientalische Kochkunst gepaart mit den Vorteilen eines zeitgemäßen Kochgeschirrs – mit der Tajine von Spring können Sie Ihre Lieben mit Geschmackserlebnissen wie aus 1000 und einer Nacht verwöhnen, ohne dabei auf die Vorteile der modernen Küche zu verzichten. Dank des induktionstauglichen Unterteils aus emailliertem Gusseisen kann die Tajine bereits auf dem Herd zum Anbraten eingesetzt werden, um dann, mit aufgelegtem Deckel aus Keramik, das Essen schonend und energiesparend weiter zu garen. Der kegelförmige Deckel sorgt dafür, dass die Hitze gleichmäßig gehalten und der entstehende Wasserdampf an das Gargut abgegeben wird. Das Essen schmort im eigenen Saft und wird dadurch besonders zart und geschmacksintensiv.

Traditional, oriental cuisine paired with the advantages of contemporary cookware – the Spring Tagine lets you indulge your loved ones with a taste of 1000 and one nights using the benefits of modern cuisine. Thanks to the cast iron base suitable for induction, the tagine can be used on the stove for frying, and then, with the ceramic lid on, cooks the food gently and conserving energy. The conical lid ensures that the heat is kept evenly and helps return condensed steam back to the food. The meal stews in its own juice, this way it becomes particularly tender and flavourful.



Tajine schwarz
Tajine black

Ø Inhalt

Art.-Nr.

EAN

28 cm 2.0 L

12 1538 51 28 4052356007543



Tajine rot
Tajine red

Ø Inhalt

Art.-Nr.

EAN

28 cm 2.0 L

12 1538 56 28 4052356007536



Guss-Wok mit Flachboden inkl. Glasdeckel, mit Zubehör-Set, 4-teilig

Aus robustem, wärmespeicherndem **Gusseisen**. Außen und innen matt. Boden glänzend emailliert.

Ø Inhalt

Höhe

Art.-Nr.

EAN

35 cm 4.0 L 9.5 cm 16 9212 06 35 4052356002043

Flat-bottomed cast iron wok with glass lid, with accessories, 4-piece set

Made of robust, heat-retaining **cast iron**. Exterior and interior matt enameled. Bottom shiny enameled.



TASSILO VON GROLMAN DESIGN

Guss-Wok mit Flachboden inkl. Deckel, mit Zubehör-Set, 6-teilig

Aus robustem, wärmespeicherndem **Gusseisen**. Außen und innen matt, Boden glänzend emailliert. Deckel und Seitengriffe aus Hartholz.

Ø Inhalt

Höhe

Art.-Nr.

EAN

35 cm 4.0 L 10.0 cm 16 9213 06 35 7640113016784

Flat-bottomed cast iron wok with lid, with accessories, 6-piece set

Made of robust, heat-retaining **cast iron**. Exterior and interior matt and bottom shiny enameled. Hardwood lid handle and side grips.



[WOK]

Die asiatische und fernöstliche Küche hat die Welt erobert, neue Düfte und Kompositionen bringen die Prise Exotik in Hobby- und Profiküchen. Woks von Spring vereinen die etwas andere Kochkunst mit den bewährten Schweizer Qualitäten des Spring Kochgeschirrs: 5-Schichtmaterial, Oberfläche aus hochglanzpoliertem Edelstahl 18/0, ergonomische Griffe und klares Design. Auch der Klassiker aus Guss ist im Sortiment zu finden.

Asian and far-eastern cuisine has conquered the world, bringing a taste of adventure to home and professional kitchens. Spring Wok's combine exotic cooking methods with the timetested Swiss qualities of Spring cookware: 5-ply material, surface made of high-gloss 18/0 stainless steel finish, ergonomic handles and grips and clean, elegant design. The line also includes our classic one in cast iron.



[WOK]

Spring
SWISS DESIGN

Wokpfanne Vulcano Classic

5-Lagen Mehrschichtmaterial

3-fach Antihafteversiegelung

Wok pan Vulcano Classic

5-ply material

3 layer non-stick coating

Ø

Höhe

Art.-Nr.

EAN

28 cm

8.5 cm

14 8418 60 28

4052356005976



Wokpfanne Vulcano Cut Resist

5-Lagen Mehrschichtmaterial

Wok pan Vulcano Cut Resist

5-ply material

Ø

Höhe

Art.-Nr.

EAN

28 cm

8.5 cm

14 8448 60 28

4052356005945



Stielwok mit Rundboden

5-Lagen-Mehrschichtmaterial, mit Rundboden für Wokmulden, mit stabilem Profilstiel, ohne Deckel.

Ø

Inhalt

Höhe

Art.-Nr.

EAN

35 cm

4.0 L

9.5 cm

16 8217 60 35

7640113014773

Wok with long handle and round bottom

5-ply material, with rounded bottom suitable for wok hobs, with sturdy professional handle, without lid.



**Wok Deckel
Wok lid**

Ø

Art.-Nr.

EAN

35 cm

16 8217 61 35

7640113010751



Spring
SWISS DESIGN

[TOOLS]

Was wäre eine Küche ohne Werkzeug?

Die vielseitigen Küchenhelfer der Serie FUSION2⁺ aus robustem Edelstahl begeistern mit ihrem formschönen Design und hoher Funktionalität. Der speziell geformte Soft-Touch-Griff mit seiner exzellenten Haptik sorgt für eine komfortable Handhabung und ist präzise und wasserdicht verarbeitet. Dank der praktischen Öse am Griffende können die Helfer übersichtlich und jederzeit griffbereit aufbewahrt werden.

Die neue Küchenhelfer-Serie FUSION2⁺ in gewohnter SPRING-Qualität begeistert Küchenchefs und ambitionierte Hobbyköche gleichermaßen.

What would a kitchen be without tools?

The versatile kitchens tools of the series FUSION2⁺ made of robust stainless steel impresses with their elegant design and high functionality. The specially shaped Soft-Touch handle with its excellent haptics ensures comfortable handling and is precisely and waterproof finished. Thanks to the useful loop at the end of the handle the tools can be stored clearly and kept by hand at all times.

The new kitchen tool series FUSION2⁺ in usual SPRING quality inspires professional chefs and ambitious home gourmets equally.

KURZ
Kurz Kurz Design



[TOOLS FUSION2+]

Spring
SWISS DESIGN

| | | Länge | Art.-Nr. | EAN |
|---|---|---------|---------------|---------------|
|  | Melonenausstecher Melon baller | 21 cm | 18 1683 00 01 | 4052356008045 |
|  | Pizzaschneider Pizza cutter | 22 cm | 18 1683 00 02 | 4052356008052 |
|  | Teigrädchen Pastry cutter | 20.5 cm | 18 1683 00 03 | 4052356008069 |
|  | Dosenöffner Can opener | 23 cm | 18 1683 00 04 | 4052356008076 |
|  | Käsemesser Cheese knife | 30 cm | 18 1683 00 05 | 4052356008083 |
|  | Käsehobel Cheese plane | 26.5 cm | 18 1683 00 06 | 4052356008090 |
|  | Zitronenzester Lemon zester | 18.4 cm | 18 1683 00 07 | 4052356008106 |

[TOOLS FUSION2+]

| | | Länge | Art.-Nr. | EAN |
|---|--|---------|---------------|---------------|
|  | Apfelausstecher Apple corer | 25.7 cm | 18 1683 00 08 | 4052356008113 |
|  | Knoblauchpresse Garlic press | 21.4 cm | 18 1683 00 09 | 4052356008120 |
|  | Pendelschäler mit austauschbarer Klinge Peeler with replaceable blade | 21.5 cm | 18 1683 00 10 | 4052356008137 |
|  | Schöpföffel Soup ladle | 33.5 cm | 18 1683 00 11 | 4052356008144 |
|  | Saucenöffel Sauce ladle | 30 cm | 18 1683 00 12 | 4052356008151 |
|  | Schaumlöffel Skimmer | 34.5 cm | 18 1683 00 13 | 4052356008168 |
|  | Kartoffelstampfer Potato masher | 29.5 cm | 18 1683 00 14 | 4052356008175 |

[TOOLS FUSION2+]

Spring
SWISS DESIGN

| | | Länge | Art.-Nr. | EAN |
|---|---|---------|---------------|---------------|
|  | Nylon Pfannenwender Nylon turner | 38 cm | 18 1683 00 15 | 4052356008182 |
|  | Serviergabel Serving fork | 32 cm | 18 1683 00 16 | 4052356008199 |
|  | Servierlöffel Serving spoon | 35 cm | 18 1683 00 17 | 4052356008205 |
|  | Wender Turner | 38.5 cm | 18 1683 00 18 | 4052356008212 |
|  | Spaghettiheber Spaghetti spoon | 34.5 cm | 18 1683 00 19 | 4052356008229 |
|  | Schneebesen Standard whisk | 20 cm | 18 1683 00 20 | 4052356008236 |
|  | Schneebesen Standard whisk | 25 cm | 18 1683 00 21 | 4052356008243 |

[TOOLS]

| Dämpfaufsatz Steamer insert | Ø | | Art.-Nr. | EAN |
|--------------------------------|----------|--|---------------|---------------|
| | 16-20 cm | | 18 1525 60 20 | 4052356008311 |



| Schüssel Set 3-teilig mit Deckel Set of 3 bowls with lid | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|---|-------|--------|---------|---------------|---------------|
| | 16 cm | 1.4 L | 10.0 cm | | |
| | 20 cm | 2.8 L | 12.0 cm | | |
| | 24 cm | 4.7 L | 14.0 cm | 18 9004 06 03 | 4052356007895 |



| Einsatz aus weißem Porzellan, Ofenfest White porcelain insert, Ovenproof | Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|--|-------|--------|--------|---------------|---------------|
| | 20 cm | 1.0 L | 7.0 cm | 54 9546 60 20 | 4052356008427 |
| | 24 cm | 1.5 L | 7.0 cm | 54 9546 60 24 | 4052356008434 |



[SPRING GRIPS]

Spring
SWISS DESIGN

Der Topf mit den Kartoffeln muss vom Herd, die Lasagne kommt dampfend aus dem Ofen. Wenn es in der Küche heiß her geht, bleiben Sie ganz cool. Denn die Küchenhandschuhe und der Griffschutz Spring Grips schützen Ihre Hände beim Kontakt mit heißen Deckeln und Griffen, Auflauf-, Kuchenformen und Backblechen. Die Handschuhe fühlen sich angenehm weich auf der Haut an, die Noppenstruktur sorgt für zusätzliche Isolierung und einen guten Griff. Apropos: Wenn Sie aus der Gefriertruhe Gemüse oder Pommes Frites holen, verhindern die cleveren Helfer, dass es Ihre Hände eiskalt erwischt. Aus revolutionärem, thermoresistentem Material, fleckabweisend, geeignet von - 40°C bis +250°C.

The pot with the potatoes must be pulled from the stove, the steaming lasagne comes from the oven. When it's hot in the kitchen, you stay cool. The kitchen gloves and handle sleeves Spring Grips protect your hands from contact with hot covers and handles, casseroles, cake molds and baking sheets. The gloves feel pleasantly soft on the skin, the nub structure provides additional insulation and a good grip. By the way, when you bring vegetables or French fries from the freezer, the clever helpers prevent your hands from getting cold. Made of revolutionary, thermo resistant material, stain resistant, suitable from - 40 °C to + 250 °C.

**Handschuh kurz, 2er Set
Short stove mitt, set of 2 pieces**

23 x 15 cm

| | Art.-Nr. | EAN |
|---------------|---------------|---------------|
| Schwarz/black | 20 9405 51 02 | 4052356000704 |
| Hellgrün/lime | 20 9405 52 02 | 4052356000292 |
| Rot/red | 20 9405 56 02 | 7640113011291 |
| Grau/grey | 20 9405 58 02 | 7640113011307 |
| Ultra violet | 20 9405 60 02 | 4052356007567 |



**Handschuh lang, 2er Set
Long stove mitt, set of 2 pieces**

33 x 15 cm

| | Art.-Nr. | EAN |
|---------------|---------------|---------------|
| Schwarz/black | 20 9406 51 02 | 4052356000711 |
| Hellgrün/lime | 20 9406 52 02 | 4052356000322 |
| Rot/red | 20 9406 56 02 | 7640113011376 |
| Grau/grey | 20 9406 58 02 | 7640113011383 |



**Topflappen, 2er Set
Pot holder, set of 2 pieces**

17 x 17 cm

| | Art.-Nr. | EAN |
|---------------|---------------|---------------|
| Schwarz/black | 20 9404 51 02 | 4052356000698 |
| Hellgrün/lime | 20 9404 52 02 | 4052356000261 |
| Rot/red | 20 9404 56 02 | 7640113011246 |
| Grau/grey | 20 9404 58 02 | 7640113011253 |
| Ultra violet | 20 9404 60 02 | 4052356007550 |



[SPRING GRIPS]

**Griffschutz, 2er Set
Side handle sleeve,
set of 2 pieces**

10 x 5 cm

| | Art.-Nr. | EAN |
|---------------|---------------|---------------|
| Rot/red | 20 9403 56 02 | 7640113011185 |
| Grau/grey | 20 9403 58 02 | 7640113011192 |
| Schwarz/black | 20 9403 59 02 | 4052356002760 |

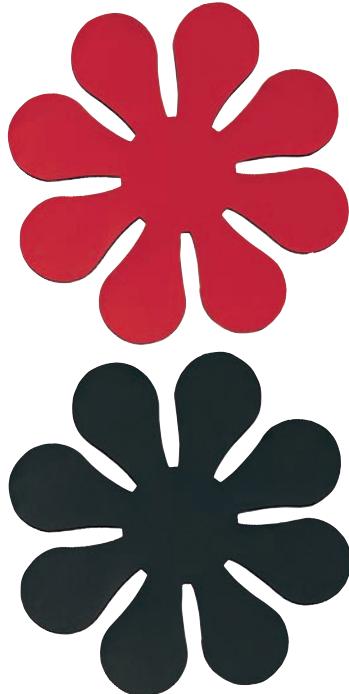


**Griffschutz GHOST, 2er Set
Side handle sleeve GHOST,
set of 2 pieces**

19 x 12 cm

| | Art.-Nr. | EAN |
|---------------|---------------|---------------|
| Schwarz/black | 20 9402 51 02 | 4052356005075 |
| Hellgrün/lime | 20 9402 52 02 | 4052356005082 |
| Rot/red | 20 9402 56 02 | 4052356005099 |
| Grau/grey | 20 9402 58 02 | 4052356005105 |





**Stapelschutz Pfannen, 2er Set
Pan protector, set of 2 pieces**

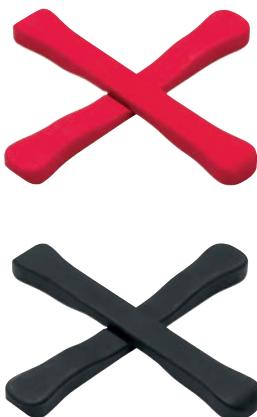
Ø 32 cm

| | Art.-Nr. | EAN |
|---------------|---------------|---------------|
| Rot/red | 20 9409 56 02 | 4052356002418 |
| Schwarz/black | 20 9409 51 02 | 4052356006010 |



**Topfuntersetzer magnetisch FLEXI
Magnetic coaster FLEXI**

| | Art.-Nr. | EAN |
|---------------|---------------|---------------|
| Rot/red | 20 9410 56 01 | 4052356006096 |
| Schwarz/black | 20 9410 51 01 | 4052356006102 |



[SPRING CLEANERS]

Ideale Spezialreiniger für alle Spring Kochgeschirr-Linien und Tools, einfach und effizient in der Anwendung.

Special cleaners, ideal for all Spring cookware lines and tools, easy and efficient to use.

| Kupfer-Reiniger Copper Cleaner | VE | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|---|-----------|---------------|----------------------|---------------|
| | 12 | 250 g | 22 9051 25 00 | 7640116149076 |
| | 6 | 750 g | 22 9052 75 00 | 7640116148949 |
| | 3 | 5 kg | 22 9051 50 00 | 7640113016302 |



| Edelstahl-Reiniger Inox Cleaner | VE | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--|-----------|---------------|----------------------|---------------|
| | 12 | 250 g | 22 9057 25 00 | 7640116149113 |
| | 6 | 750 g | 22 9067 75 00 | 7640116149984 |



| Silberpolitur Silver Polish | VE | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--|-----------|---------------|----------------------|---------------|
| | 6 | 750 g | 22 9054 75 00 | 7640116147652 |
| | 3 | 5 kg | 22 9053 50 00 | 7640113016333 |



[SPRING CLEANERS]

Spring
SWISS DESIGN

| Formula Spring Cleaner | VE | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|------------------------|----|--------|---------------|---------------|
| | 12 | 250 ml | 22 9050 25 00 | 7640116146044 |



| Cal dor | VE | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--|----|--------|---------------|---------------|
| Thermisches Granulat Cal dor Thermal granulate | 3 | 5 kg | 22 9095 50 01 | 7640113016562 |







FONDUE BOURGUIGNONNE/CHINOISE

Fondue-Garnitur Professional EU

Fondue-Topf inkl. Spritzschutz aus Edelstahl gebürstet, induktionstauglich, inkl. Elektrorechaud und 6 Gabeln.

Fondue set Professional EU

Fondue pot incl. splash guard brushed stainless steel, suitable for induction, incl. electro stand and 6 forks.



INDUCTION

| ∅ | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|-------|--------|----------------------|---------------|
| 18 cm | 1.4 L | 38 1250 60 01 | 4052356007659 |

Fondue-Garnitur CLASSIC ECO

Fondue-Topf mit schwarzem Kunststoffgriff, inkl. Spritzschutz und Deckel aus Edelstahl poliert, Rechaud und Rechauduntersatz aus Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.

Fondue set CLASSIC ECO

Fondue pot with synthetic resin handle, incl. splash guard and lid in high mirror polished stainless steel, stand and plate in high mirror polished stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.



| ∅ | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|-------|--------|----------------------|---------------|
| 18 cm | 1.5 L | 26 2240 60 18 | 7640116142787 |

Fondue-Topf CLASSIC

Edelstahl poliert, mit schwarzem Kunststoffgriff, inkl. Spritzschutz und Deckel.

Fondue pot CLASSIC

Stainless steel, with synthetic resin handle, incl. high mirror polish splash guard and lid.



| ∅ | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|-------|--------|----------------------|---------------|
| 18 cm | 1.5 L | 26 2410 06 18 | 7640113012694 |

FONDUE
BOURGUIGNONNE/CHINOISE

Spring
SWISS DESIGN

Fondue-Garnitur SWISS ECO

Fondue-Topf inkl. Spritzschutz und Deckel aus Edelstahl poliert,
Rechaud und Rechaudunterteil aus Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.

Fondue set SWISS ECO

Fondue pot incl. splash guard and lid in high mirror polished stainless steel,
stand and plate in high mirror polished stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.



| Ø | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|-------|--------|---------------|---------------|
| 18 cm | 2.0 L | 26 2140 60 18 | 7640113010706 |

Fondue-Topf SWISS ECO

Edelstahl poliert, inkl. Spritzschutz und Deckel

Fondue pot SWISS ECO

Stainless steel high mirror polished, incl. splash guard and lid



| Ø | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|-------|--------|---------------|---------------|
| 18 cm | 2.0 L | 26 2140 06 18 | 7640113010010 |

Fondue-Rechaud SWISS ECO

Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner

Fondue stand SWISS ECO

Stainless steel high mirror polished, incl. paste burner



| Ø | Art.-Nr. | EAN |
|-------|---------------|---------------|
| 18 cm | 26 2140 50 18 | 7640113010720 |

FONDUE BOURGUIGNONNE/CHINOISE

Fondue-Garnitur BASIC

Fondue-Topf inkl. Spritzschutz aus Edelstahl gebürstet, induktionstauglich, Rechaud verchromt, Rechaudunterteil aus schwarzem Holz, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.

Fondue set BASIC

Fondue pot incl. splash guard brushed stainless steel, suitable for induction, chrome stand, base in black wood, incl. paste burner and 6 forks.



INDUCTION

Ø Inhalt

18 cm 2.0 L

Art.-Nr.

26 2651 60 20

EAN

7640116149656

Fondue-Garnitur CAROUSEL, 22-teilig

Fondue-Topf inkl. Spritzschutz aus Edelstahl gebürstet, induktionstauglich, Rechaud aus Edelstahl inkl. Pastenbrenner, Drehteller aus Holz schwarz inkl. 6 Gabeln, 6 runden Schalen und 6 Löffeln.

Fondue set CAROUSEL, 22-piece

Fondue pot incl. splash guard brushed stainless steel, suitable for induction, stand and burner in stainless steel, carousel in black wood incl. 6 forks, 6 bowls round and 6 spoons.



INDUCTION

Ø Inhalt

19 cm 2.0 L

Art.-Nr.

26 2652 60 20

EAN

7640116149663

Fondue-Garnitur INTERLAKEN

Fondue-Topf emailiert inkl. Spritzschutz aus Edelstahl poliert, induktionstauglich, Rechaud aus Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.

Fondue set INTERLAKEN

Fondue pot enamelled incl. splash guard in high mirror polished stainless steel, suitable for induction, stand in high mirror polished stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.



INDUCTION

Ø Inhalt

16 cm 1.5 L

Art.-Nr.

26 9830 60 16

EAN

4052356994515

FONDUE BOURGUIGNONNE/CHINOISE

Spring
SWISS DESIGN

Fondue-Garnitur ANDERMATT

Fondue-Topf eloxiert inkl. Spritzschutz aus Edelstahl gebürstet, induktionstauglich, Rechaud aus Edelstahl gebürstet, inkl. Gasbrenner und 6 Gabeln.

Fondue set ANDERMATT

Fondue pot anodized incl. splash guard brushed stainless steel, suitable for induction, stand in brushed stainless steel, incl. gas burner and 6 forks.



INDUCTION

Ø Inhalt

18 cm 2.0 L

Art.-Nr.

26 2750 60 18

EAN

4052356006478

Fondue-Garnitur GSTAAD CULINOX

Fondue-Topf aus Kupfer poliert inkl. Spritzschutz aus Edelstahl poliert, induktionstauglich, Rechaud aus Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.

Fondue set GSTAAD CULINOX

Fondue pot copper polished incl. splash guard in high mirror polished stainless steel, suitable for induction, stand in high mirror polished stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.



INDUCTION

Ø Inhalt

18 cm 1.5 L

Art.-Nr.

26 9831 60 14

EAN

4052356005716

Fondue-Garnitur GSTAAD

Fondue-Topf inkl. Spritzschutz aus Edelstahl poliert, induktionstauglich, Rechaud aus Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.

Fondue set GSTAAD

Fondue pot incl. splash guard in high mirror polished stainless steel, suitable for induction, stand in high mirror polished stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.



INDUCTION

Ø Inhalt

18 cm 1.5 L

Art.-Nr.

26 9832 60 14

EAN

7640113011475

Spring
SWISS DESIGN

[CHEESE FONDUE]



CHEESE FONDUE

Spring
SWISS DESIGN

Guss-Fondue-Garnitur SAAS FEE

Fondue-Topf inkl. Spritzschutz und Rechaud aus emaillierten Gusseisen, induktionstauglich, inkl. Pastenbrenner und 8 Gabeln.

Cast Iron fondue set SAAS FEE

Fondue pot incl. splash guard and stand made of enamelled cast iron, suitable for induction, incl. paste burner and 8 forks.

INDUCTION



| | Ø | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|---------------|-------|--------|---------------|---------------|
| Schwarz/black | 20 cm | 2.0 L | 28 9251 60 20 | 4052356005730 |
| Rot/red | 20 cm | 2.0 L | 28 9256 60 20 | 4052356005723 |

Guss-Fondue-Garnitur GRENOBLE

Fondue-Topf inkl. Spritzschutz und Rechaud aus emaillierten Gusseisen, induktionstauglich, inkl. Pastenbrenner und 8 Gabeln.

Cast iron fondue set GRENOBLE

Fondue pot incl. splash guard and stand made of enamelled cast iron, suitable for induction, incl. paste burner and 8 forks.

INDUCTION



| | Ø | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|------------------------|-------|--------|---------------|---------------|
| Schwarz matt/black mat | 16 cm | 1.5 L | 28 9451 60 16 | 4052356007031 |
| Rot/red | 16 cm | 1.5 L | 28 9456 60 16 | 4052356007048 |

Spring
SWISS DESIGN

CHEESE FONDUE

Fondue-Caquelon ALUMINIUM INDUKTION

Innen antihaltbeschichtet, außen emailliert, Griff aus gebürstetem Edelstahl.

Fondue pot ALUMINIUM INDUKTION

Inside non-stick coating, outside enamelled, handle in brushed stainless steel.

INDUCTION



| | Ø | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|---------------|-------|--------|---------------|---------------|
| Rot/red | 23 cm | 2.0 L | 28 9656 06 24 | 4052356000988 |
| Schwarz/black | 23 cm | 2.0 L | 28 9660 06 24 | 7640116149847 |

Set Fondue-Caquelon ALUMINIUM INDUKTION

Innen antihaltbeschichtet, außen emailliert, Griff aus gebürstetem Edelstahl,
Fondue Rechaud PEAK Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.

Set Fondue pot ALUMINIUM INDUKTION

Inside non-stick coating, outside enamelled, handle in brushed stainless steel,
Fondue stand PEAK stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.

INDUCTION



| | Ø | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|---------------|-------|--------|---------------|---------------|
| Rot/red | 23 cm | 2.0 L | 28 9656 60 24 | 4052356001381 |
| Schwarz/black | 23 cm | 2.0 L | 28 9660 60 24 | 4052356001404 |

CHEESE FONDUE

Spring
SWISS DESIGN

Fondue-Caquelon MONTANA

Feuerfeste Keramik, matt glasiert.

Fondue pot MONTANA

Flameproof ceramic, matt.



| | Ø | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--------------------------|-------|--------|----------------------|---------------|
| Schwarz gold/black gold | 22 cm | 2.0 L | 28 9621 50 24 | 4052356006461 |
| Weiβ schwarz/white black | 22 cm | 2.0 L | 28 9621 59 24 | 4052356006454 |

Käsefondue-Garnitur MONTANA

Fondue-Topf aus feuerfester Keramik, matt glasiert, Fondue Rechaud TRADITION Edelstahl, Rechaudunterteil aus Metall schwarz lackiert, inkl. Pastenbrenner, Aluminium Rondell und 6 Gabeln.

Cheese fondue set MONTANA

Fondue pot flameproof ceramic, matt, Fondue stand TRADITION stainless steel, lower part in black lacquered metal, incl. burner, aluminium disc and 6 forks.



| | Ø | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--------------------------|-------|--------|----------------------|---------------|
| Schwarz gold/black gold | 22 cm | 2.0 L | 28 9622 50 24 | 4052356006447 |
| Weiβ schwarz/white black | 22 cm | 2.0 L | 28 9622 59 24 | 4052356006430 |

Fondue-Garnitur Mini EDELWEISS

Fondue-Topf aus feuerfester Keramik, matt glasiert, Rechaud aus Metall schwarz lackiert, inkl. Pastenbrenner, Aluminium Rondell und 2 Gabeln.

Cheese fondue set EDELWEISS

Fondue pot flameproof ceramic, matt, stand in black lacquered metal, incl. burner, aluminium disc and 2 forks.



| | Ø | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--|-------|--------|----------------------|---------------|
| | 14 cm | 1.0 L | 28 9621 50 16 | 4052356007024 |

Spring
SWISS DESIGN

[CHEESE FONDUE]

Fondue-Caquelon ECO, schwarz

Feuerfeste Keramik, matt glasiert

Fondue pot ECO, black

Flameproof ceramic, matt



Ø Inhalt

24 cm 2.0 L

Art.-Nr.

28 9620 50 24

EAN

7640116141759

Fondue-Caquelon ECO, weiß

Feuerfeste Keramik, matt glasiert

Fondue pot ECO, white

Flameproof ceramic, matt



Ø Inhalt

24 cm 2.0 L

Art.-Nr.

28 9620 59 24

EAN

7640116141766

Fondue-Caquelon Cheese mit Gabeln

Feuerfeste Keramik, matt glasiert

Fondue pot Cheese with forks

Flameproof ceramic, matt



Ø Inhalt

24 cm 2.0 L

Art.-Nr.

28 9670 60 24

EAN

4052356002487

FONDUE ACCESSOIRES

Spring
SWISS DESIGN



Fleisch-Fondue-Gabeln BASIC

Edelstahl, Kunststoffgriff

Meat fondue forks BASIC

Stainless steel, resin handles

Länge

Art.-Nr.

EAN

26.0 cm 26 9026 06 06

4052356002050

6 Stück/Set of 6



Fleisch-Fondue-Gabeln

Edelstahl

Meat fondue forks

Stainless steel

Länge

Art.-Nr.

EAN

26.0 cm 26 9027 06 06

7640116143937

6 Stück/Set of 6



Fleisch-Fondue-Gabeln FUN

Edelstahl

Meat fondue forks FUN

Stainless steel

Länge

Art.-Nr.

EAN

26.0 cm 26 9028 06 06

4052356000230

6 Stück/Set of 6



Käse-Fondue-Gabeln BASIC

Edelstahl, Kunststoffgriff

Cheese fondue forks BASIC

Stainless steel, resin handles

Länge

Art.-Nr.

EAN

26.0 cm 28 9026 06 06

4052356002425

6 Stück/Set of 6



Käse-Fondue-Gabeln

Edelstahl

Cheese fondue forks

Stainless steel

Länge

Art.-Nr.

EAN

26.0 cm 28 9028 06 06

7640116143913

6 Stück/Set of 6



Käse-Fondue-Gabeln BASIC

Edelstahl, Kunststoffgriff

Cheese fondue forks BASIC

Stainless steel, resin handles

Rot/rot

Länge

Art.-Nr.

EAN

26.0 cm 28 9029 56 06

4052356001107

Schwarz/schwarz

26.0 cm

28 9029 06 06

7640113010928

6 Stück/Set of 6

Spring
SWISS DESIGN

FONDUE ACCESSOIRES

Fondue-Rechaud TRADITION

Edelstahl, Rechaudunterteil aus Metall schwarz lackiert, inkl. Pastenbrenner und Aluminium Rondell.

Fondue stand TRADITION

Stainless steel, lower part in black lacquered metal, incl. burner and aluminium disc.



Ø

Art.-Nr.

EAN

20 cm 28 9662 50 20 7640113010935

Gas-Rechaud

Edelstahl, stufenlos regulierbar, nachfüllbar

Gas stand

Stainless steel, infinitely adjustable, refillable



Ø

Art.-Nr.

EAN

18 cm 28 2251 50 18 7640116149755

Fondue-Rechaud PEAK

Rechaud aus Edelstahl, Rechaudunterteil aus Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner.

Fondue stand PEAK

Stand in stainless steel, plate in high mirror polished stainless steel, incl. paste burner.



Design by
AKANTUS®
Germany

Ø

Art.-Nr.

EAN

16 cm 26 9850 50 16 4052356001152

Fondue-Teller

Aus hochwertiger Keramik, matt glasiert, spülmaschinenfest

Fondue plate

In high-quality ceramic, matt, dishwasher-safe



VE

Ø

Art.-Nr.

EAN

6 Schwarz/black 23.0 cm 26 9658 50 00 7640113012519

6 Weiß/white 23.0 cm 26 9658 59 00 7640116147188

Fondue-Siebchen INOX

Edelstahl

Wire skimmer INOX

Stainless steel



VE

Länge

Art.-Nr.

EAN

6

22.0 cm

26 9831 00 06

7640113018429

Fondue-Siebchen PROFI

Edelstahl, 2 Stück im Set

Wire skimmer PROFI

Stainless steel, set of 2 pieces



Länge

Art.-Nr.

EAN

24.0 cm

26 9831 06 02

7640116156067

Gasbrenner mit Anzünder

Sicherheitsgasbrenner, Gehäuse aus Edelstahl und Kunststoff, stufenlos regulierbar, nachfüllbar.

Gas burner with starter

Safety burner in stainless steel and synthetic, infinitely adjustable, refillable.



Ø Höhe

Art.-Nr.

EAN

8 cm 8.2 cm

28 2320 68 08

4052356007499

Gas-Brenner

Sicherheitsgasbrenner, Gehäuse aus Edelstahl poliert, stufenlos regulierbar, nachfüllbar.

Gas burner

Safety burner in polished stainless steel, infinitely adjustable, refillable.



Ø Höhe

Art.-Nr.

EAN

7 cm 6.5 cm

28 2330 68 07

7640116149892

FONDUE ACCESSOIRES

Aluminium Rondell

Für die optimale Wärmeverteilung beim Käsefondue.

Aluminium disc

For a perfect heat distribution during the cheese fondue.



| Ø | Art.-Nr. | EAN |
|----------|----------------------|---------------|
| 16 cm | 28 2985 00 16 | 7640116142862 |
| 18.5 cm | 28 2985 00 18 | 7640113012175 |

Pastenbrenner

Edelstahl, rund, mit Feinregulierung, für Spring FIRE Brennpaste 80 g-Becher oder Aluminium-Behälter.

Paste burner

Stainless steel, round, with fine flame adjustment, for Spring FIRE fuel gel, 80 g goblet or aluminium cup.



| Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|----------|-------------|----------------------|---------------|
| 10 cm | 5.0 cm | 56 2326 68 10 | 7640113012250 |

Spring FIRE Brennpaste

3 Becher à 80 g für Pastenbrenner

Spring FIRE fuel gel

Set of 3 cups with each 80 g for paste burner



| VE | Art.-Nr. | EAN |
|-----------|----------------------|---------------|
| 12 | 24 9302 80 00 | 7640116149991 |

Spring FIRE Brennpaste

Flasche à 800 g

Spring FIRE fuel gel

800 g bottle



| VE | Art.-Nr. | EAN |
|-----------|----------------------|---------------|
| 12 | 24 9360 80 00 | 7640116149144 |

**Feuerzangenbowle-Set, Topf, Rechaud und Zuckeraufleger**

Topf aus Edelstahl, außen hochglanzpoliert, innen matt gebürstet, induktionstauglich, Rechaud aus Metall schwarz lackiert, inkl. Pastenbrenner.

Fire tong punch set, pot, stand and sugar holder

Pot and tongs in stainless steel, outside high mirror polished, inside brushed, suitable for induction, stand in black lacquered metal, incl. paste burner.

INDUCTION

| Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|-------|--------|---------|---------------|---------------|
| 21 cm | 4.5 L | 14.5 cm | 29 1000 60 20 | 7640113011024 |

Zuckeraufleger für Feuerzangenbowle

Edelstahl hochglanzpoliert, passend für Töpfe 20cm – 26cm.

Sugar holder for fire tong punch

Highly polished stainless steel, fits to pots 20cm – 26cm.



| Art.-Nr. | EAN |
|---------------|---------------|
| 29 1000 00 27 | 7640113010942 |

Irish Coffee-Set

Irish-Coffee-Wärmer aus Edelstahl und 2 Irish Coffee-Gläser.

Irish coffee set

Comprising Irish coffee warmer in stainless steel and 2 Irish coffee glasses.



| Art.-Nr. | EAN |
|---------------|---------------|
| 34 2298 60 00 | 7640113010980 |

Irish Coffee Gläser**Irish coffee glasses**

| VE | Art.-Nr. | EAN |
|----|---------------|---------------|
| 6 | 34 9291 00 06 | 7640113017712 |

[ELEKTRO LINE]

Wärmeplatte
Warming tray



| | Leistung | Art.-Nr. | EAN |
|----------------------|----------|---------------|---------------|
| 53.5 x 33.5 x 3.5 cm | 350W | 38 1400 00 10 | 4052356004504 |

Dörrautomat

Material: professionelles Edelstahlgehäuse mit Griffmulden. 6 Dörrgitter aus Edelstahl, 1 Feingitter, 1 Tablet für Fruchtleder. Maximale Zeiteinstellung von 30 Minuten bis 24 Stunden. Präzise Temperatureinstellung von 35 °C bis 75°C. Geräuscharmer Betrieb. Mit Bedienungsanleitung.

Food Dehydrator Professional

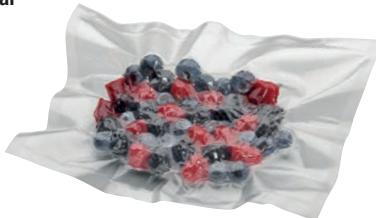
Material: professional stainless steel housing with recessed grips. 6 Dehydration trays in stainless steel, 1 Fruit leather tray. Maximum time setting from 30 minutes to 24 hours. Precise temperature setting from 35 °C to 75 °C. Low noise operation. With instruction manual.



| | Leistung | Art.-Nr. | EAN |
|-------------------|----------|---------------|---------------|
| 31 x 34.5 x 45 cm | 550-650W | 38 1240 00 01 | 4052356007161 |

Vakuumierer Professional
Vacuum sealer Professional

44 x 14 x 8 cm



| | Leistung | Art.-Nr. | EAN |
|-------|------------------|---------------|-----|
| | 38 1210 00 01 EU | 4052356006560 | |
| 110 W | 38 1210 00 02 CH | 4052356006577 | |

Vakuum- und Sous Vide Folie
Vacuum- und Sous vide film

| | Größe | Art.-Nr. | EAN |
|--|-----------------|---------------|---------------|
| | 2 x 20 x 600 cm | 38 1210 20 60 | 4052356006584 |
| | 2 x 28 x 600 cm | 38 1210 28 60 | 4052356006591 |

Sous Vide Garer Professional

Material: Edelstahl rostfrei / hochwertiger Kunststoff. Einsetzbar in Gefäßen bis zu 20 Litern Fassungsvermögen. Temperaturanzeige in °C oder °F. Präzise Temperatureinstellung bis 95 °C / 203 °F, maximale Zeiteinstellung bis 59:59 Stunden. Wasserstandskontrolle mit integrierter Abschaltautomatik. Starke Federhalterung für sichere Fixierung am Topfrand. Mit Bedienungsanleitung.

Sous Vide Garer Professional

Material: stainless steel / high quality plastic. Can be used in vessels up to 20 liters capacity. Temperature display in °C or °F. Precise temperature setting up to 95 °C / 203 °F, maximum time setting up to 59:59 hours. Water level control with integrated automatic switch-off. Strong spring holder for secure fixation at the edge of the pot. With instruction manual.



| | Leistung | Art.-Nr. | EAN |
|--------------------------|------------------|---------------|-----|
| | 38 1220 00 01 EU | 4052356006546 | |
| 42 x 11 x 9 cm 1300 W | 38 1220 00 02 CH | 4052356006553 | |



Antihaltbeschichtete Pfännchen mit hitzebeständigen Griffen

Non-stick coated pans with heat-insulated handles



Grillplatte Aluminium-Guss, antihaltbeschichtet und abnehmbar

Grill plate made of cast aluminium, non-stick coated and removable



Abstellfläche für unbenutzte Pfännchen

Space for empty pans not in use

TABLE TOP COOKING

RACLETTES

Goldgelb schmilzt der Käse im Pfännchen, Kartoffeln und Mixed Pickles stehen bereit. Erfunden wurde das Raclette in der Schweiz, es ist weltweit bei Genießern beliebt. Denn die zünftige Mahlzeit verbindet Gaumenfreuden mit Geselligkeit. Als Unternehmen mit Schweizer Wurzeln und Spezialist für das Kochen am Tisch bietet Spring Ihnen alles für ein gemütliches Raclette-Essen. Ob zu zweit, mit Freunden oder der Familie. Jeder füllt sein Pfännchen und schaut, was der Nachbar macht. Die Raclettes sind in verschiedenen Größen erhältlich, eine Alu-Grillplatte oder ein heißer Stein erweitern die Möglichkeiten. Die Geräte sind sicher und einfach in der Bedienung und leicht zu reinigen. Gute Gründe, das Raclette häufiger herauszuholen: Geselligkeit hat das ganze Jahr Saison!

The cheese melts golden in the pans, potatoes and mixed pickles are ready. The raclette was invented in Switzerland and became popular with connoisseurs around the world. For good reason - the hearty meal combines culinary delights with conviviality. As a company with Swiss roots and a specialist in cooking at the table, Spring offers you everything for a cozy raclette meal. Whether for two, with friends or family. Everyone fills his pan and looks at what the neighbor is doing. The raclettes are available in various sizes, an aluminum grill plate or a hot stone extend the possibilities. The appliances are safe, easy to operate and easy to clean. Good reasons to use the raclette more often: Conviviality is in season the whole year!



Leistungsstarke Heizspirale
High-performance heating coil



Herausnehmbare Edelstahlplatten
Removable stainless steel plates



Stufenlose Temperaturregulierung
Infinitely variable temperature regulation

[RACLETTE2^{COMPACT}]

Raclette2^{Compact}

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihaftbeschichtet. Mittelteil aus Edelstahl, poliert. Maße: 34.5 x 12 x 10.5 cm.
Im Lieferumfang enthalten: 2 Pfännchen, 2 Schaber, Gebrauchsanleitung.

Raclette2^{Compact}

Grill plate made of cast aluminium with non stick coating. Middle section made of stainless steel, mirror polished. Dimensions: 34.5 x 12 x 10.5 cm.
Set includes 2 dishes, 2 spatulas, instruction manual.



| | Art.-Nr. | EAN |
|---------|-------------------------|-----------------------------------|
| Rot/red | 230 V 50 Hz 400 W | 30 3700 30 01 EU 4052356002104 |
| | | 30 3700 30 02 CH 4052356002111 |



| | Art.-Nr. | EAN |
|---------------|-------------------------|-----------------------------------|
| Schwarz/black | 230 V 50 Hz 400 W | 30 3700 70 01 EU 4052356001442 |
| | | 30 3700 70 02 CH 4052356001459 |



Raclette Pfännchen

Antihaltbeschichtet

Raclette dish

With non-stick coating

| Art.-Nr. | EAN |
|------------------|--------------------------------|
| 2 Stück/Set of 2 | 30 3700 03 02 4052356002265 |

RACLETTE4^{COMPACT}

Spring
SWISS DESIGN

Raclette4^{Compact}

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihaftbeschichtet. Mittelteil aus Edelstahl, poliert. Maße: 54.5 x 12 x 10.5 cm.
Im Lieferumfang enthalten: 4 Pfännchen, 4 Schaber, Gebrauchsanleitung.

Raclette4^{Compact}

Grill plate made of cast aluminium with non stick coating. Middle section made of stainless steel, mirror polished. Dimensions: 54.5 x 12 x 10.5 cm.
Set includes 4 dishes, 4 spatulas, instruction manual.



| | Art.-Nr. | EAN |
|---------|--|--------------------------------|
| Rot/red | 220-240V 50 Hz 650 W 30 3900 30 01 EU 30 3900 30 02 CH | 4052356003361 4052356003378 |



| | Art.-Nr. | EAN |
|---------------|--|--------------------------------|
| Schwarz/black | 220-240V 50 Hz 650 W 30 3900 70 01 EU 30 3900 70 02 CH | 4052356003385 4052356003392 |



Spachtel

Hochwertiger Kunststoff

Spatula

High-quality plastic

2 Stück/Set of 2

Art.-Nr.

EAN

30 3700 04 02 4052356002272

Spring
SWISS DESIGN



RACLETTE4^{CLASSIC}

Spring
SWISS DESIGN

Raclette4^{Classic}

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihaftbeschichtet. Gehäuse aus Aluminiumguss in den Farben silber, rot und schwarz erhältlich.
Maße: 22.5 x 21.5 x 13.5 cm. Im Lieferumfang enthalten: 4 Pfännchen, 4 Schaber, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.

Raclette4^{Classic}

Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating. Body made of cast aluminium available in the colors silver, red and black.
Dimensions: 22.5 x 21.5 x 13.5 cm. Set includes 4 dishes, 4 spatulas, 1.5 m power cord, instruction manual.



Silber/silver

| | Art.-Nr. | EAN |
|-------------------------|------------------|---------------|
| 230 V 50 Hz 750 W | 32 6729 00 01 EU | 4052356007178 |
| | 32 6729 00 02 CH | 4052356007185 |



Rot/red

| | Art.-Nr. | EAN |
|-------------------------|------------------|---------------|
| 230 V 50 Hz 750 W | 32 6729 30 01 EU | 4052366007192 |
| | 32 6729 30 02 CH | 4052356007208 |



Schwarz/black

| | Art.-Nr. | EAN |
|-------------------------|------------------|---------------|
| 230 V 50 Hz 750 W | 32 6729 70 01 EU | 4052356007215 |
| | 32 6729 70 02 CH | 4052356007222 |



Raclette Pfännchen

Antihaltbeschichtet

Raclette dish

With non-stick coating

2 Stück/Set of 2

Art.-Nr.

32 6729 03 02

4052356007246

Spring
SWISS DESIGN

[RACLETTE8^{CLASSIC}]

Raclette8^{Classic}

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihaftbeschichtet oder Grillplatte aus Granitstein mit polierter Oberfläche. Gehäuse aus Aluminium-Guss satiniert.
Maße: 47.5 x 27.0 x 14.0 cm. Im Lieferumfang enthalten: 8 Pfännchen, 8 Schaber, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.

Raclette8^{Classic}

Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating or grill plate in granite, polished surface. Body made of cast aluminium satin finish.
Dimensions: 47.5 x 27.0 x 14.0 cm. Set includes 8 dishes, 8 spatulas, 1.5 m power cord, instruction manual.



| | Art.-Nr. | EAN |
|---|--------------------------------------|--------------------------------|
| Alugrillplatte/aluminium grill 230 V 50 Hz 1200 W | 32 6731 00 01 EU 32 6731 00 02 CH | 4052356006126 4052356006133 |



| | Art.-Nr. | EAN |
|--|--------------------------------------|--------------------------------|
| Granitstein/granite stone 230 V 50 Hz 1200 W | 32 6741 00 01 EU 32 6741 00 02 CH | 4052356007000 4052356007017 |



| | Art.-Nr. | EAN |
|--|---------------|---------------|
| Alu-Grillplatte/aluminium grill plate 230 V 50 Hz 1200 W | 32 6730 01 01 | 4052356007086 |
| Granitstein/granite stone 230 V 50 Hz 1200 W | 32 6740 01 01 | 4052356007093 |



Raclette Pfännchen

Antihaltbeschichtet

Raclette dish

With non-stick coating

| | Art.-Nr. | EAN |
|------------------|---------------|---------------|
| 2 Stück/Set of 2 | 30 3700 03 02 | 4052356002265 |



Spachtel

Hochwertiger Kunststoff

Spatula

High-quality plastic

| | Art.-Nr. | EAN |
|------------------|---------------|---------------|
| 2 Stück/Set of 2 | 30 3700 04 02 | 4052356002272 |

RACLETTE8^{FUN}

Spring
SWISS DESIGN

Raclette8^{FUN} mit Alu-Grillplatte

Grillplatte aus Aluminium-Guss antiahaftbeschichtet. Gehäuse aus Aluminium Guss pulverbeschichtet. Herausnehmbare Edelstahlplatten zur leichten Reinigung. Maße: 47 x 24 x 15.5 cm. Im Lieferumfang enthalten: 8 Pfännchen, 8 Schaber, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.

Raclette8^{FUN} with aluminium grill plate

Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating. Body made of cast aluminium powder coated. Removable stainless steel plates for easier cleaning. Dimensions: 47 x 24 x 15.5 cm. Set includes 8 dishes, 8 spatulas, 1.5 m power cord, instruction manual.



| | Art.-Nr. | EAN |
|------------------------------|------------------------------------|---------------|
| 230 V 50 Hz 1300 W | Rot/red 32 6771 30 01 EU | 4052356005464 |
| | 32 6771 30 02 CH | 4052356005488 |



| | Art.-Nr. | EAN |
|------------------------------|--|---------------|
| 230 V 50 Hz 1300 W | Schwarz/black 32 6771 70 01 EU | 4052356005471 |
| | 32 6771 70 02 CH | 4052356005495 |



Raclette Pfännchen

Antihaltbeschichtet

Raclette dish

With non-stick coating

| | Art.-Nr. | EAN |
|------------------|----------------------|---------------|
| 2 Stück/Set of 2 | 32 6700 03 02 | 4052356005822 |

Spring
SWISS DESIGN



TABLE TOP COOKING

PIZZARACLETTE6

Geselligkeit hat einen neuen Namen: PizzaRaclette6.
Genießen Sie mit Freunden, Familie und Kindern. Ob knusprige Pizza wie beim Italiener, vergnügliches Raclette oder gegrillte Fisch-, Fleisch- oder Gemüsespezialitäten auf der antihaftbeschichteten Grillplatte.
Alles ist möglich – Die Party liebt Spring.

Sociability has a new name now: PizzaRaclette6.
Enjoy with friends, family and children. Crusty pizza like in your favourite italian restaurant, pleasurable raclette or grilled fish, meat or vegetable on the non-stick grilling surface.
Everything is possible – Party loves Spring.



Hochwertige Grillplatte aus Aluminium-Guss
High value grill plate made of cast aluminum



Antihaftbeschichtete Pfännchen
Non-stick coated pans



Stufenlose Temperaturregelung
Infinitely variable temperature regulation



Drei leistungsstarke Heizspiralen
Three high performance heating elements



Abstellfläche für unbenutzte Pfännchen
Space for empty pans not in use



An- und Ausschalten der beiden unteren Heizspiralen
On-/ and off switch for the two lower heating elements

PIZZARACLETTE6

PizzaRaclette6

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihaftbeschichtet. Gehäuse aus Aluminium-Guss, pulverbeschichtet in den Farben rot und schwarz erhältlich.
Maße: 46 x 16 x 21.5 cm. Im Lieferumfang enthalten: 6 Pfännchen, 6 Schaber, 1 Teigausstecher, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.

PizzaRaclette6

Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating. Body made of cast aluminium, powder coated available in the colors red and black.
Dimensions: 46 x 16 x 21.5 cm. Set includes 6 dishes, 6 spatulas, 1 pastry cutter, 1 power cord 1.5 m, instruction manual.



| | | Art.-Nr. | EAN |
|---------------|--------------------------|-------------------------|---------------|
| Schwarz/black | 230 V 50 Hz 1100 W | 33 6771 00 02 EU | 7640113012458 |
| Rot/red | 230 V 50 Hz 1100 W | 33 6771 20 02 CH | 4052356000087 |
| | | 33 6771 00 03 EU | 7640113012465 |
| | | 33 6771 20 03 CH | 4052356000094 |



| Raclette Pfännchen Antihärtbeschichtet | Art.-Nr. | EAN |
|---|----------------------|---------------|
| Raclette dish With non-stick coating | 33 6771 03 02 | 4052356002234 |



| Spachtel Hochwertiger Kunststoff | Art.-Nr. | EAN |
|-------------------------------------|----------------------|---------------|
| Spatula High-quality plastic | 33 6771 04 02 | 4052356002241 |



| Teigausstecher Hochwertiger Kunststoff | Art.-Nr. | EAN |
|---|----------------------|---------------|
| Pastry cutter High-quality plastic | 33 6771 01 01 | 4052356002258 |

RACLETTE CHALET
GOURMET PARTY

Spring
SWISS DESIGN

Raclette-Ofen^{CHALET}

Grillplatte aus Aluminium-Guss antihaftbeschichtet. Gehäuse aus Edelstahl satiniert. Maße: 36.2 x 17.0 x 25.0 cm. Im Lieferumfang enthalten: 1 Schaber, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.

Raclette-oven^{CHALET}

Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating. Body made of stainless steel satin finish. Dimensions: 36.2 x 17.0 x 25.0 cm. Set includes 1 spatulas, 1 power cord 1.5 m, instruction manual.



Art.-Nr. EAN

| | | | | |
|-------|-------|-------|------------------|---------------|
| 230 V | 50 Hz | 600 W | 31 6751 00 01 EU | 4052356007345 |
| | | | 31 6751 00 02 CH | 4052356007352 |

Käse Raclette Gourmet 1er
Cheese Raclette Gourmet for 1



Maße Art.-Nr. EAN

| | | |
|----------------------|---------------|---------------|
| 12.0 x 12.5 x 8.0 cm | 30 3500 70 01 | 4052356007802 |
|----------------------|---------------|---------------|

Käse Raclette Gourmet 2er
Cheese Raclette Gourmet for 2



Maße Art.-Nr. EAN

| | | |
|----------------------|---------------|---------------|
| 24.0 x 12.5 x 8.0 cm | 30 3500 70 02 | 4052356007819 |
|----------------------|---------------|---------------|

Spring
SWISS DESIGN

[CHALET]

Die formschöne Koch- und Servierkollektion CHALET aus feuerfester Ofenkeramik lässt dank robuster SPRING Qualität aus europäischer Fertigung keine Wünsche offen.

Das Geschirr eignet sich nicht nur hervorragend zur Zubereitung von Gratins, Lasagne, schonend Gegartem oder anderen köstlichen Speisen, sondern bietet anschließend eine elegante Lösung zum Servieren und Anrichten.

Nicht nur elegant, sondern auch funktional – dank der hitzebeständigen Glasur sind die Formen bis 270°C ofenfest und zusätzlich noch stapelbar.

The stylish cooking and serving collection CHALET made of fireproof oven ceramics leaves nothing to be desired thanks to robust SPRING quality from European production.

The ovenproof dishes are not only ideal for preparing gratins, lasagna, gently cooked or other delicious dishes, but in addition also provide an elegant solution for serving and arranging.

Not only elegant but also functional - thanks to the heat-resistant glaze, the molds are ovenproof up to 270°C and can also be stacked.

>I<K
Kurz Kurz Design





[CHALET]

| Auflaufform rechteckig Baking dish rectangular | Größe | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|---|----------------|-------------|----------------------|---------------|
| | 28.5 x 15.0 cm | 7.5 cm | 37 2028 59 15 | 4052356008496 |
| | 35.0 x 21.0 cm | 7.5 cm | 37 2035 59 21 | 4052356008472 |
| | 40.0 x 24.0 cm | 7.5 cm | 37 2040 59 24 | 4052356008458 |
|  | | | | |
| Auflaufform oval Baking dish oval | Größe | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
| | 26.0 cm | 6.0 cm | 37 3026 59 26 | 4052356008571 |
| | 30.0 cm | 7.0 cm | 37 3030 59 30 | 4052356008595 |
|  | | | | |
| Ragout-Fin-Form Ragout fin mould | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
| | 9.0 cm | 5.0 cm | 37 4009 59 09 | 4052356008557 |
|  | | | | |
| Crème Brûlée Form Crème Brûlée mould | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
| | 12.0 cm | 3.5 cm | 37 5012 59 12 | 4052356008533 |
|  | | | | |
| Tortenform Tart mould | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
| | 28.0 cm | 4.5 cm | 37 3028 59 28 | 4052356008519 |
|  | | | | |

| | Auflaufform rechteckig Baking dish rectangular | Größe | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|--|---|----------------|--------|---------------|---------------|
| | | 28.5 x 15.0 cm | 7.5 cm | 37 2028 56 15 | 4052356008502 |
| | | 35.0 x 21.0 cm | 7.5 cm | 37 2035 56 21 | 4052356008489 |
| | | 40.0 x 24.0 cm | 7.5 cm | 37 2040 56 24 | 4052356008465 |
| | Auflaufform oval Baking dish oval | Größe | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
| | | 26.0 cm | 6.0 cm | 37 3026 56 26 | 4052356008588 |
| | | 30.0 cm | 7.0 cm | 37 3030 56 30 | 4052356008601 |
| | Ragout-Fin-Form Ragout fin mould | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
| | | 9.0 cm | 5.0 cm | 37 4009 56 09 | 4052356008564 |
| | Crème Brûlée Form Crème Brûlée mould | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
| | | 12.0 cm | 3.5 cm | 37 5012 56 12 | 4052356008540 |
| | Tortenform Tart mould | Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
| | | 28.0 cm | 4.5 cm | 37 3028 56 28 | 4052356008526 |

L
GAS

TRO



ERLEBNISWELT
GASTRONOMIE

WORLD OF GASTRONOMY
EXTENSIVE



Aber auch für die hochwertige Gastronomie ist Spring ein Vorreiter. Angefangen von der fachgerechten Vor- und Zubereitung der Speisen bis hin zur ansprechenden Präsentation vor dem Gast bietet Spring das passende Konzept. 1977 entwickelte Spring die ersten Gastronom Chafing Dishes und bietet heute eine umfangreiche Auswahl aus über 100 Modellen an, die für jeden Bedarf das richtige Modell parat hält.

But Spring is also a pioneer in the high-quality gastronomy. Starting with the professional preparation of dishes to serving them attractively to the guests, Spring has the right concept. In 1977 Spring developed the first Gastronom chafing dishes and offers now an extensive selection of over 100 models with just the right model for every demand.

[TABLE CONCEPT]
WINE COOLERS

Kühl- und Wärmpalte Einbau
Cooling and heating plate built-in



| Maße | Art.-Nr. | EAN |
|----------------|----------------------|---------------|
| 57.0 × 36.0 cm | 64 8926 95 11 | 7640116142176 |

Kühl- und Wärmpalte Auftisch
Cooling and heating plate stand alone



| Maße | Art.-Nr. | EAN |
|----------------|----------------------|---------------|
| 57.0 × 36.0 cm | 64 8926 95 22 | 4052356005358 |

Weinkühler INOX

Edelstahl hochglanzpoliert, passend zu Weinkühlerständer 34 4819 60 22.

Wine cooler INOX

Mirror polished stainless steel, matches wine cooler stand 34 4819 60 22.



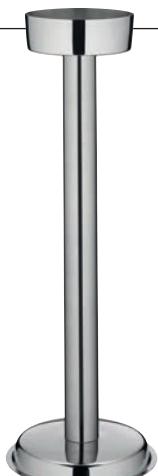
| Ø | Inhalt | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|---------|--------|---------|----------------------|---------------|
| 25.5 cm | 4.0 L | 20.0 cm | 34 4821 60 20 | 7640113014742 |

Weinkühlerständer

Edelstahl hochglanzpoliert, Fuß mit Gussstück beschwert.

Wine cooler stand

Mirror polished stainless steel, cast iron-weighted base.



| Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|----------|---------|----------------------|---------------|
| 16/22 cm | 65.0 cm | 34 4819 60 22 | 7640113011017 |

CARVING STATION

Spring
SWISS DESIGN



Carving Station

Mit Edelstahlfuß und einer Lampe.

Carving Station

With stainless steel base and one lamp.

220-240V / 2.8A / ~50/60Hz

Art.-Nr.

EAN

27.0 x 18.0 x 61,5 cm

49 2027 18 10

4052356006706



Carving Station

Mit Edelstahlfuß und zwei Lampen.

Carving Station

With stainless steel base and two lamps.

220-240V / 2.8A / ~50/60Hz

Art.-Nr.

EAN

27.0 x 18.0 x 61,5 cm

49 2027 18 20

4052356006508



Carving Station mit Unterhitze

Edelstahl mit weißer Steinplatte, 1 Wärmestrahler (275 Watt), zusätzlich beheizt (100 Watt).

Carving Station with bottom heat

Stainless steel with white stone plate, 1 Heating Lamps (275 watt), additionally heated (100 watt).

220-240V / 2.8A / ~50/60Hz

Gewicht

Art.-Nr.

EAN

45.0 x 44.0 x 62.0 cm

15.0 kg

49 3000 45 44

4052356004825



Carving Station mit Unterhitze

Edelstahl mit weißer Steinplatte, 2 Wärmestrahler (je 275 Watt), zusätzlich beheizt (100 Watt).

Carving Station with bottom heat

Stainless steel with white stone plate, 2 Heating Lamps (275 watt each), additionally heated (100 watt).

230V / 2.8A / ~50/60Hz

Gewicht

Art.-Nr.

EAN

63.5 x 46.0 x 62.0 cm

18.7 kg

49 3000 64 46

4052356004412



Das Powermanagement-Induktionsrechaud ist ideal für den vielseitigen und präzisen Einsatz.

Induction unit with power management allows precise cooking in a wide range of situations.

| | |
|------------------------------------|-------------------|
| Stecker Plug | Schuko (EU) CH |
| Spannung Voltage | 220–230 VAC |
| Frequenz Frequency | 50/60 Hz |
| Stromaufnahme Power consumption | max 16 A |
| Nennleistung Rated output | 3.2 kW |

CONVERTIBLE COOKING SYSTEM CCS

Die intelligente, flexible und mobile Kochstation CCS ermöglicht das professionelle Kochen, bei fast überall verfügbaren 230V, an jedem Standort, dank integriertem Dampfabzug auch in geschlossenen Räumen. Mit den zwei Induktionskochstellen sind der Anwendung keine Grenzen gesetzt. Ein ideales Arbeitsgerät für Gastronomie und Catering, das dank funktionalem Design in jede moderne Küchenwelt passt.

The CCS is an intelligent, flexible, mobile cooking station. Running on the almost universally available 230-volt power supply, it's great for professional food preparation at practically any location. And thanks to its built-in ventilation system, it can be used in enclosed spaces as well. With two induction units, the food preparation options are almost unlimited. Thanks to its functional design, the CCS is a perfect professional tool that will look great and perform well in any modern restaurant or catering environment.



Dank dem integrierten 3fach-Filter Dampfabzug kann auch in geschlossenen Räumen ohne Emissionen gekocht werden. Die Filter des abnehmbaren Dampfabzuges sind schnell und leicht gereinigt.

With a built-in triple filter ventilation unit eliminating fumes and cooking odours, the CCS can also be used in enclosed spaces. The filters of the removable unit can be cleaned quickly and easily.

| | |
|------------------------------------|-------------------|
| Stecker Plug | Schuko (EU) CH |
| Spannung Voltage | 220–240 VAC |
| Frequenz Frequency | 50/60 Hz |
| Stromaufnahme Power consumption | 1.3 A |
| Nennleistung Rated output | 150 W |

Spring CCS ist dank kompakten Ausmaßen und hoher Beweglichkeit gut zu transportieren. Der integrierte 3fach-Filter Dampfabzug und die Spritzschutz-Scheiben bieten die perfekte Lösung für den Innen- und Außeneinsatz. Die Ablagen, Scheiben und der Dampfabzug können im Korpus verstaut werden. Nach Entfernen des Spritzschutzes aus Glas und des Abzugschachtes entsteht aus der Kochstation CCS im Handumdrehen ein Buffet, das in Kombination mit Spring-Mehrschicht-Kochgeschirr oder CBS-Servern sicheres und sauberes Warmhalten und Präsentieren der Speisen ermöglicht. Mit der präzise regelbaren Koch-Funktion der Induktionsrechauds werden Speisen zudem direkt vor dem Gast zubereitet. Das Spring CCS eignet sich auch in Kombination mit konventionellen Buffets. Das CCS ist mit einem Schubladenfach ausgestattet, die Module können flexibel und schnell für jeden Einsatz angepasst werden, lange und schmale Ablageflächen erfüllen zusätzliche Kochanforderungen.

Spring CCS's compact dimensions and great mobility make it easy to transport. With a built-in triple filter ventilation unit and glass splash screens, it's ideal for both indoor and outdoor use. The trays, screens and ventilation unit can be stored inside the body of the CCS. Remove the splash guards and ventilation unit to transform the CCS cooking station into a buffet that in combination with Spring's multi-ply cookware or CBS servers can be used to present food elegantly and keep it warm. The induction cooker has precise controls for cooking in front of guests. The Spring CCS can also be used in conjunction with conventional buffets. Thanks to the CCS's integrated shelf holder, modules can be adapted quickly and easily to any situation, including long and narrow surfaces to cover a variety of additional cooking requirements.



**CCS mit Schubladen GN 1/3****CCS with GN 1/3 drawers**

Maße mit Spritzschutz aus Glas und eingesetzten Ablagen
Dimensions with splash guards and shelves inserted

146 x 90 x 144 cm 165 kg

Maße ohne Spritzschutz und Ablagen

Dimensions without splash guards and shelves inserted

99 x 67 x 93 cm

Art.-Nr.

EAN

62 8810 32 01

7640116149533



[INDUCTION UNITS]



Induktionsgerät, 2.5 kW

Mit Warmhaltefunktion

Induction unit, 2.5 kW

Keep-warm function

42.5 x 33.0 x 11.0 cm 6.5 kg

Art.-Nr.

EAN

230 V / 10.9 A / ~50/60 Hz **58 9630 25 01** 4052356008441



Induktionsgerät, 3.5 kW

Mit Warmhaltefunktion

Induction unit, 3.5 kW

Keep-warm function

52.0 x 38.5 x 17.5 cm 13 kg

Art.-Nr.

EAN

230 V / 15.2 A / ~50/60 Hz **58 9635 35 01** 7640116140356



Induktionsgerät für Wok, 3.5 kW

Induction unit for wok, 3.5 kW

52.0 x 38.5 x 22.0 cm 14 kg

Art.-Nr.

EAN

230 V / 15.2 A / ~50/60 Hz **58 9640 35 01** 7640116140363



Induktionsgerät, 3.5 kW

Mit Warmhaltefunktion

Induction unit, 3.5 kW

Keep-warm function

43.0 x 34.0 x 12.0 cm 8.5 kg

Art.-Nr.

EAN

230 V / 15.2 A / ~50/60 Hz **58 9335 35 01** 4052356006812



Doppel-Induktionsgerät, 3.2 kW

Mit Warmhaltefunktion

Induction unit with two zones,

3.2 kW

Keep-warm function

70.0 x 43.5 x 9.7 cm 13.0 kg

Art.-Nr.

EAN

230 V / 13.9 A / ~50/60 Hz **62 9847 32 00** 7640116148451

INDUCTION UNITS

Spring
SWISS DESIGN

Einbau-Induktionsgerät, 2.5 kW

Mit Schott-Ceranglas, Touch-Screen-Bedienung, Warmhaltefunktion und kabelloser Fernbedienung.

Built-in induction unit, 2.5 kW

With Schott Ceran glass ceramic panel, touch controls, keep-warm function and wireless remote control.



36.0 x 36.0 x 8.5 cm 6.5 kg

Art.-Nr.

EAN

230 V / 10.9 A / ~50/60 Hz **58 9840 25 31** 7640116144903

Einbau-Induktionsgerät, 2.5 kW

Mit Schott-Ceranglas, Warmhaltefunktion, Bedienelement und kabelloser Fernbedienung.

Built-in induction unit, 2.5 kW

With Schott Ceran glass ceramic panel, keep-warm function, control element and wireless remote control.



36.0 x 36.0 x 8.5 cm 6.5 kg

Art.-Nr.

EAN

230 V / 10.9 A / ~50/60 Hz **58 9841 25 31** 7640116144910

Einbau-Induktionsgerät, 1.0 kW

Mit Schott-Ceranglas, Touch-Screen-Bedienung nur Warmhaltefunktion und kabelloser Fernbedienung.

Built-in induction unit, 1.0 kW

With Schott Ceran glass ceramic panel, touch control only keep-warm function and wireless remote control.



36.0 x 36.0 x 8.5 cm 3.9 kg

Art.-Nr.

EAN

230 V / 4.3 A / ~50/60 Hz **58 9842 10 31** 4052356000797

Mobile Induktionsplatte für CBS, 1.0 kW

Mobile Induction for CBS, 1.0 kW

Ø 24.5 x 8.6 cm 1.5 kg



Art.-Nr.

EAN

230 V / 4.3 A / ~50/60 Hz **58 9842 10 24** 4052356004023

Flächeninduktion, 3.5 kW

Full surface induction, 3.5 kW

80.0 x 38.0 x 11.0 cm 12.6 kg



Art.-Nr.

EAN

230 V / 15.2 A / ~50/60 Hz **58 9843 35 31** 4052356003811



CONVERTIBLE
BUFFET SYSTEM
CBS

Das Convertible Buffet System (CBS) von Spring eröffnet dem Profi eine Welt von Möglichkeiten für die Zubereitung und Bereitstellung von Speisen. Das Spring CBS eignet sich für à la carte Portionen auf dem warmen Buffet oder ist auch ideal für das kalte Buffet. Dazu wird die Wasserrwanne mit Eis gefüllt und sorgt für eine langanhaltende Kühlung.

The Convertible Buffet System (CBS) from Spring provides a world of possibilities for professional food preparation and presentation. The Spring CBS is perfectly suitable for presenting à la carte portions on a hot buffet as well as for cold buffets. For that purpose the waterpan filled with ice ensures a long-lasting cooling.



CBS CLASSIC

Das neue Convertible Buffet System (CBS) von Spring eröffnet eine Vielzahl von Möglichkeiten für eine perfekte Speisenpräsentation.

The new Spring Convertible Buffet System (CBS) offers a variety of possibilities for a perfect and professional food presentation.



1

Die Deckelbremse
sorgt für ein automatisches und geräuschloses Schließen des Deckels.

Lid closes
silently thanks to the built-in lid brake automatically.

4

Robuster Griff
aus hochglanzpoliertem Edelstahl.

Robust handle
in highly polished stainless steel.

2

Leicht austauschbare Einsätze
aus Edelstahl oder Porzellan sind einfach in der Handhabung und Reinigung.

The stainless steel or porcelain servers
are easy to swap, easy to use and easy to clean.

5

Gestell für den Betrieb
mit Pasten-Brennern oder der mobilen Induktion.

Frame for usage
with paste burners or the mobile induction.

3

Die Kompensböden
sind extrem wärmeleitfähig und eignen sich für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherden sowie Brennern.

Capsule base:
highly heat conductive, and suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves and burners.



Die Deckelbremse sorgt für ein geräuscharmes Schließen des Deckels.
Ab einem Winkel von 60° schließt der Deckel automatisch.

Lid closes silently thanks to the built-in lid brake. As from position of 60°
lid closes automatically.



Einfaches Anbringen und Entfernen des Deckels in 90° Position.

Lid can be fitted and removed easily in the 90° position.



Beim Betrieb ohne Gestell kann das CBS mit dem integrierten höhenverstellbaren Fuß an Ihre individuelle Buffet-Situation angepasst werden.

When used without frame the integrated feet of the CBS are vertically
adjustable to your individual requirements.



Kondenswasser wird durch die Öffnung im Deckel über die Abflussmulde
in die Wasserwanne zurückgeführt.

Condensation is drained back into the water pan through an opening in
the lid.



Leichtes Austauschen der Einsätze dank des praktischen Hebebolzen auf
der Rückseite

Easy swapping of inserts thanks to the practical lifting pin in the back.

[CBS CLASSIC]

CBS WINDOW Chafing Dish

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3,
inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3
incl. lid with glass window and lid brake.



| | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--|--------|----------|-----|
|--|--------|----------|-----|

| | | | | |
|--------|-----------------------|-------|----------------------|---------------|
| GN 2/3 | 41.0 x 44.0 x 23.0 cm | 5.0 L | 51 3000 06 23 | 7640113012526 |
|--------|-----------------------|-------|----------------------|---------------|

CBS WINDOW Chafing Dish

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund Ø 38 cm
inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert Ø 38 cm
incl. lid with glass window and lid brake.



| | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--|--------|----------|-----|
|--|--------|----------|-----|

| | | | | |
|---------|-----------------------|-------|----------------------|---------------|
| Ø 38 cm | 46.0 x 50.0 x 23.0 cm | 5.5 L | 51 3000 06 38 | 7640113012533 |
|---------|-----------------------|-------|----------------------|---------------|

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 3005 06 23.

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 3005 06 23.



| | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--------|-----------------------|-------------------------------|---------------|
| GN 2/3 | 41.0 x 44.0 x 35.0 cm | 5.0 L 51 3002 06 23 | 7640113012564 |

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl- Einsatz rund Ø 38 cm, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell 51 3005 06 38.

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert Ø 38 cm, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 3005 06 38.



| | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|---------|-----------------------|-------------------------------|---------------|
| Ø 38 cm | 46.0 x 50.0 x 35.0 cm | 5.5 L 51 3002 06 38 | 7640113012571 |

CBS CLASSIC



GN 1/1

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl- Einsatz GN 1/1, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 3005 06 10.

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 1/1, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 3005 06 10.

| | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--------|-----------------------|-------------------------------|---------------|
| GN 1/1 | 59.0 x 44.0 x 35.0 cm | 9.5 L 51 3002 06 10 | 4052356000414 |



GN 1/1

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl- Einsatz GN 1/1 inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 1/1 incl. lid with glass window and lid brake.

| | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--------|-----------------------|-------------------------------|---------------|
| GN 1/1 | 59.0 x 44.0 x 23.0 cm | 9.5 L 51 3000 06 10 | 4052356000421 |



Ø 38 cm

CBS runde Suppenstation Ø 38 cm

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 3005 06 38.

CBS round soup station Ø 38 cm

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 3005 06 38.

| | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|---------|-----------------------|--------------------------------|---------------|
| Ø 38 cm | 50.0 x 49.0 x 47.0 cm | 11.0 L 51 3004 11 38 | 4052356000940 |



Ø 38 cm

CBS Suppentopf Ø 38 cm

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS soup tureen Ø 38 cm

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert, incl. lid with glass window and lid brake.

| | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|---------|-----------------------|--------------------------------|---------------|
| Ø 38 cm | 50.0 x 42.0 x 32.0 cm | 11.0 L 51 3004 06 38 | 4052356000957 |

CBS Gestell für GN 1/1

Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner

CBS frame for GN 1/1

Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.



Art.-Nr.

EAN

51.0 x 37.5 x 12.0 cm

51 3005 06 10

405235600438

CBS Gestell für GN 2/3

Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner

CBS frame for GN 2/3

Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.



Art.-Nr.

EAN

35.0 x 38.0 x 12.0 cm

51 3005 06 23

7640113012601

CBS Gestell für Ø 38 cm

Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner

CBS frame for Ø 38 cm

Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.



Art.-Nr.

EAN

29.0 x 44.0 x 12.0 cm

51 3005 06 38

7640113012618

Mobile Induktionsplatte für CBS

Mobile Induction for CBS

Ø 24.5 x 8.6 cm 1.5 kg



Art.-Nr.

EAN

230 V / 4.3 A / ~50/60 Hz

58 9842 10 24

4052356004023

[CBS CLASSIC
CONFIGURATION TABLE]

| | | | |
|---|----------------|---|--|
| | |  |  |
| | | 51 3000 06 10 / 51 3002 06 10 GN 1/1 | 51 3000 06 23 / 51 3002 06 23 GN 2/3 |
| Inserts | | | |
| GN 1/1 | 54 9541 60 10 |  | ✓ |
| GN 1/2 | 54 9542 60 50 |  | 2 x GN 1/2* |
| GN 2/3 | 54 9543 60 70 |  | 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3 ✓ |
| GN 1/3 | 54 9543 60 30* |  | 3 x GN 1/3 oder/or 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3 2 x GN 1/3* |
| GN 1/1 | 54 0522 60 10 |  | ✓ |
| GN 1/2 | 54 0522 60 50 |  | 2 x GN 1/2* |
| GN 2/3 | 54 0522 60 23 |  | 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3 ✓ |
| GN 1/3 | 54 0522 60 30* |  | 3 x GN 1/3 oder/or 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3 2 x GN 1/3* |
| Mobile induction unit 58 9842 10 24 | |  | ✓ mit/with 99 9842 10 23 und/and 51 3005 06 10 ✓ mit/with 99 9842 10 23 und/and 51 3005 06 23 |
| Spoon rest 56 0530 68 00 | |  | ✓ ✓ |
| Frame for CBS 51 3005 06 10 | |  | ✓ |
| Frame for CBS 51 3005 06 23 | |  | ✓ |

* Bei Verwendung mehrerer GN Einsätze in einem Chafing-Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege
 * For usage of several GN inserts in one chafing dish we recommend to use the respective quantity of struts.

[CBS CLASSIC
CONFIGURATION TABLE]

Spring
SWISS DESIGN

| | | |
|---------------|---|---|
| |  |  |
| | 51 3000 06 38 / 51 3002 06 38 Ø 38 cm | 51 3004 11 38 / 51 3004 06 38 Suppe |
| 51 3020 00 38 |  | ✓ |
| 51 3010 00 38 |  | ✓ |
| 51 3030 00 38 |  | ✓ |
| 58 9842 10 24 |  | ✓ mit/with 99 9842 10 38 und/and 51 3005 06 38 |
| 56 0530 68 00 |  | ✓ |
| 51 3005 06 38 |  | ✓ |

* Bei Verwendung mehrerer GN Einsätze in einem Chafing-Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege
 * For usage of several GN inserts in one chafing dish we recommend to use the respective quantity of struts.

CBS ADVANTAGE

Das neue Convertible Buffet System (CBS) Advantage von Spring eröffnet eine Vielzahl von Möglichkeiten für eine perfekte Speisenpräsentation.

The new Spring Convertible Buffet System (CBS) Advantage offers a variety of possibilities for a perfect and professional food presentation.



1

Die Deckelbremse
sorgt für ein automatisches und geräuscharmes Schließen des Deckels.

Lid closes
silently thanks to the built-in lid brake automatically.

4

Robuster Griff
aus hochglanzpoliertem Edelstahl.

Robust handle
in highly polished stainless steel.

2

Leicht austauschbare Einsätze
aus Edelstahl oder Porzellan sind einfach in der Handhabung und Reinigung.

The stainless steel or porcelain servers
are easy to swap, easy to use and easy to clean.

5

Gestell für den Betrieb
mit Pasten-Brennern oder der mobilen Induktion.

Frame for usage
with paste burners or the mobile induction.

3

Die Kompensböden
sind extrem wärmeleitfähig und eignen sich für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherden sowie Brennern.

Capsule base:
highly heat conductive, and suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves and burners.

CBS ADVANTAGE

Spring
SWISS DESIGN



Geräuschloses Öffnen des Deckels dank eingebauter Deckelbremse.

Lid opens silently thanks to the built-in lid brake.



Einfaches Anbringen und Entfernen des Deckels in 90° Position.

Lid can be fitted and removed easily in the 90° position.



Beim Betrieb ohne Gestell kann das CBS mit dem integrierten höhenverstellbaren Fuß an Ihre individuelle Buffet-Situation angepasst werden.

When used without frame the integrated feet of the CBS are vertically adjustable to your individual requirements.



Kondenswasser wird durch die Öffnung im Deckel über die Abflussmulde in die Wasserwanne zurückgeführt.

Condensation is drained back into the water pan through an opening in the lid.



Leichtes Austauschen der Einsätze dank der praktischen Griffmulde an der Seite.

Easily exchange the inserts thanks to the practical handle recess the side.



Für die Aufbewahrung und den Transport können die CBS Advantage Buffet Server problemlos gestapelt werden.

CBS Advantage buffet server are easy to stack for storage or transport.

CBS ADVANTAGE



CBS WINDOW Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 7005 06 23.

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 7005 06 23.

| | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--------|-----------------------|-------------------------------|---------------|
| GN 2/3 | 47.0 x 47.5 x 37.5 cm | 5.0 L 51 7002 06 23 | 4052356004351 |



CBS WINDOW Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 1/1, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 7005 06 10.

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 1/1, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 7005 06 10.

| | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--------|-----------------------|-------------------------------|---------------|
| GN 1/1 | 65.0 x 47.5 x 37.5 cm | 9.5 L 51 7002 06 10 | 4052356004344 |



CBS WINDOW Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund Ø 30 cm, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 7005 06 30.

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert Ø 30 cm, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 7005 06 30.

| | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|---------|-----------------------|-------------------------------|---------------|
| Ø 30 cm | 38.5 x 48.5 x 37.5 cm | 4.6 L 51 7002 06 30 | 4052356004337 |



CBS runde Suppenstation

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 7005 06 30

CBS round soup station

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 7005 06 30

| | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|---------|-----------------------|--------------------------------|---------------|
| Ø 30 cm | 38.5 x 48.5 x 43.0 cm | 13.0 L 51 7004 11 30 | 4052356006089 |



| | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--|--------|----------|-----|
|--|--------|----------|-----|

GN 2/3 40.0 x 48.0 x 16.0 cm 5.0 L 51 7000 06 23 4052356004290

CBS WINDOW Chafing Dish

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3,
inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3
incl. lid with glass window and lid brake.



| | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--|--------|----------|-----|
|--|--------|----------|-----|

GN 1/1 57.5 x 47.5 x 16.0 cm 9.5 L 51 7000 06 10 4052356004283

CBS WINDOW Chafing Dish

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund Ø 30 cm,
inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert Ø 30 cm
incl. lid with glass window and lid brake.



| | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--|--------|----------|-----|
|--|--------|----------|-----|

Ø 30 cm 38.5 x 48.5 x 16.0 cm 4.6 L 51 7000 06 30 4052356004276

CBS Suppentopf

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund Ø 30 cm,
inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS soup tureen

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert Ø 30 cm,
incl. lid with glass window and lid brake.



| | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--|--------|----------|-----|
|--|--------|----------|-----|

Ø 30 cm 38.5 x 48.5 x 23.0 cm 13.0 L 51 7004 06 30 4052356006065

CBS ADVANTAGE

CBS WINDOW Chafing Dish Station Kupfer

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3, inkl. Deckel in Kupfer mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 7005 06 23.

CBS WINDOW Chafing Dish Station Copper

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3, incl. lid in copper with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 7005 06 23.



| Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--------|--------------------------------|--------------------------------|
| GN 2/3 | 47.0 x 47.5 x 37.5 cm 5.0 L | 51 7002 86 23 4052356008298 |

CBS WINDOW Chafing Dish Station Kupfer

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 1/1, inkl. Deckel in Kupfer mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 7005 06 10.

CBS WINDOW Chafing Dish Station Copper

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 1/1, incl. lid in copper with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 7005 06 10.



| Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--------|--------------------------------|--------------------------------|
| GN 1/1 | 65.0 x 47.5 x 37.5 cm 9.5 L | 51 7002 86 10 4052356008281 |

CBS WINDOW Chafing Dish Station Kupfer

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund Ø 30 cm, inkl. Deckel in Kupfer mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 7005 06 30.

CBS WINDOW Chafing Dish Station Copper

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert Ø 30 cm, incl. lid in copper with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 7005 06 30.



| Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|---------|--------------------------------|--------------------------------|
| Ø 30 cm | 38.5 x 48.5 x 37.5 cm 4.6 L | 51 7002 86 30 4052356008304 |

CBS WINDOW Chafing Dish Kupfer

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3,
inkl. Deckel in Kupfer mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish Copper

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3
incl. lid in copper with glass window and lid brake.



GN 2/3

Inhalt

40.0 x 48.0 x 16.0 cm

Art.-Nr.

51 7000 86 23

EAN

4052356008267

CBS WINDOW Chafing Dish Kupfer

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 1/1,
inkl. Deckel in Kupfer mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish Copper

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 1/1
incl. lid in copper with glass window and lid brake.



GN 1/1

Inhalt

57.5 x 47.5 x 16.0 cm

Art.-Nr.

51 7000 86 10

EAN

4052356008250

CBS WINDOW Chafing Dish Kupfer

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund Ø 30 cm,
inkl. Deckel in Kupfer mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish Copper

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert Ø 30 cm
incl. lid in copper with glass window and lid brake.



Ø 30 cm

38.5 x 48.5 x 16.0 cm

Inhalt

4.6 L

Art.-Nr.

51 7000 86 30

EAN

4052356008274

[CBS ADVANTAGE]

CBS Gestell für GN 2/3

Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner

CBS frame for GN 2/3

Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.



Art.-Nr.

EAN

47.0 x 28.0 x 24.5 cm

51 7005 06 23

4052356004320

CBS Gestell für GN 1/1

Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner

CBS frame for GN 1/1

Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.



Art.-Nr.

EAN

65.0 x 28.0 x 24.5 cm

51 7005 06 10

4052356004313

CBS Gestell für Ø 30 cm

Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner

CBS frame for Ø 30 cm

Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.



Art.-Nr.

EAN

34.5 x 34.5 x 24.5 cm

51 7005 06 30

4052356004306

CBS ADVANTAGE
CONFIGURATION TABLE

Spring
SWISS DESIGN

| | | | | | |
|----------------|----------------|---|--|---|---|
| | |  |  |  |  |
| | | 51 7000 06 10 / 51 7000 86 10 / 51 7002 06 10 / 51 7002 86 10 | 51 7000 06 23 / 51 7000 86 23 / 51 7002 06 23 / 51 7002 86 23 | 51 7000 06 30 / 51 7000 86 30 / 51 7002 06 30 / 51 7002 86 30 | 51 7004 11 30 / 51 7004 06 30 |
| | | GN 1/1 | GN 2/3 | Ø 30 cm | Ø 30 cm |
| Inserts | | | | | |
| GN 1/1 | 54 9541 60 10 |  | ✓ | | |
| GN 1/2 | 54 9542 60 50 |  | 2 x GN 1/2* | | |
| GN 2/3 | 54 9543 60 70 |  | 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3 | ✓ | |
| GN 1/3 | 54 9543 60 30* |  | 3 x GN 1/3 oder/or 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3 | 2 x GN 1/3* | |
| | 54 9546 60 30 |  | | | ✓ |
| | 54 9545 60 30 |  | | | ✓ |
| | 54 0510 60 30 |  | | | ✓ |
| | 51 7030 00 30 |  | | | ✓ |
| GN 1/1 | 54 0522 60 10 |  | ✓ | | |
| GN 1/2 | 54 0522 60 50 |  | 2 x GN 1/2* | | |
| GN 2/3 | 54 0522 60 23 |  | 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3 | ✓ | |
| GN 1/3 | 54 0522 60 30* |  | 3 x GN 1/3 oder/or 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3 | | |
| | 58 9842 10 24 |  | ✓ | ✓ | ✓ |
| | 56 0530 68 00 |  | ✓ | ✓ | ✓ |
| | 51 7005 06 10 |  | ✓ | | |
| | 51 7005 06 23 |  | | ✓ | |
| | 51 7005 06 30 |  | | | ✓ |

* Bei Verwendung mehrerer GN Einsätze in einem Chafing-Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege
* For usage of several GN inserts in one chafing dish we recommend to use the respective quantity of struts.

RONDO CHAFING DISH

Die Chafing Dish-Linie RONDO überzeugt mit Eleganz und verleiht jedem exklusiven Buffet ein stilvolles Ambiente.

Chafing dishes in the RONDO line help create an atmosphere of refined elegance at any exclusive buffet.



1

Geräuschloses Öffnen
des Deckels dank eingebauter Deckelbremse.

Lid opens silently
thanks to the built-in lid brake.

2

Öffnungswinkel des Deckels
kann auf 100° oder 180° eingestellt werden.

Lid
can be set to open 100° or 180°.

3

Anwendung mit diversen Heizquellen möglich:
Brennpaste, Elektroheizung.

Can be used with different heat sources:
gel burners or electric heating units.

4

Hochwertiger Edelstahl, hochglanzpoliert.
Deckelgriff, Bremsgehäuse und Füße wahlweise verchromt oder vergoldet.

High-quality stainless steel polished to a high gloss.
The lid handle, lid brake housing and feet come in a choice of chrome or gold plate.

RONDO CHAFING DISH

Spring
SWISS DESIGN



Mit der eingebauten Deckelbremse ist das Öffnen und Schließen des Deckels einfach und geräuschlos.

Lid opens and closes easily and quietly thanks to the built-in lid brake.



Integriertes System zur Rückführung von Kondenswasser in die Wasserwanne.

An integrated system channels condensation back into the water pan.



Mit dem zusätzlichen Stützring können bis zu 10 cm tiefe Einsätze verwendet werden.

An additional supporting frame allows the use of inserts up to 10 cm deep.

RONDO RENAISSANCE

RONDO RENAISSANCE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, mit Einsatz, Stützring und Brennerblech, Deckelbremse.

RONDO RENAISSANCE chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, with insert, supporting frame and burner holder, lid brake.

Füße, Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated feet, handle and lid brake housing



| | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--------|----------------------------------|----------------------|---------------|
| GN 1/1 | 66.0 x 49.0 x 40.0 cm 9.5/14.0 L | 48 2555 06 10 | 7640113011819 |

RONDO RENAISSANCE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, mit Einsatz, Stützring und Brennerblech, Deckelbremse.

RONDO RENAISSANCE chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, with insert, supporting frame and burner holder, lid brake.

Füße, Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
Gold-plated feet, handle and lid brake housing



| | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--------|----------------------------------|----------------------|---------------|
| GN 1/1 | 66.0 x 49.0 x 40.0 cm 9.5/14.0 L | 48 2555 96 10 | 7640113011826 |

**Runder RONDO RENAISSANCE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel**

Edelstahl, für 40 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse.

RONDO RENAISSANCE round chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 40 cm, with insert and burner holder, lid brake.

Füße, Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated feet, handle and lid brake housing

| Ø | Höhe | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|-------|---------|--------|----------------------|---------------|
| 56 cm | 50.0 cm | 8.0 L | 48 2556 06 40 | 7640113011888 |



Füße, Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
Gold-plated feet, handle and lid brake housing

| Ø | Höhe | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|-------|---------|--------|----------------------|---------------|
| 56 cm | 50.0 cm | 8.0 L | 48 2556 96 40 | 7640113011901 |

**RONDO RENAISSANCE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel**

Edelstahl, für 30 cm Einsätze, mit Einsatz, Stützring und Brennerblech, Deckelbremse.

RONDO RENAISSANCE chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 30cm, with insert, supporting frame and burner holder, lid brake.

Füße, Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated feet, handle and lid brake housing

| Ø | Höhe | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|-------|---------|--------|----------------------|---------------|
| 46 cm | 39.0 cm | 4.6 L | 48 2556 06 30 | 7640113011871 |



Füße, Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
Gold-plated feet, handle and lid brake housing

| Ø | Höhe | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|-------|---------|--------|----------------------|---------------|
| 46 cm | 39.0 cm | 4.6 L | 48 2556 96 30 | 7640113011895 |

[RONDO CLASSIC]

RONDO CLASSIC Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, mit Einsatz, Stützring und Brennerblech, Deckelbremse.

RONDO CLASSIC chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, with insert, supporting frame and burner holder, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated handle and lid brake housing



| | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--------|----------------------------------|----------------------|---------------|
| GN 1/1 | 66.0 x 48.0 x 40.0 cm 9.5/14.0 L | 46 2509 06 10 | 7640113011338 |

RONDO CLASSIC Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, mit Einsatz, Stützring und Brennerblech, Deckelbremse.

RONDO CLASSIC chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, with insert, supporting frame and burner holder, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
Gold-plated handle and lid brake housing



| | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--------|----------------------------------|----------------------|---------------|
| GN 1/1 | 66.0 x 48.0 x 40.0 cm 9.5/14.0 L | 46 2509 96 10 | 7640113011345 |

**Runder RONDO CLASSIC Chafing Dish mit Rolltop-Deckel**

Edelstahl, für 40 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse.

RONDO CLASSIC round chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 40 cm, with insert and burner holder, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated handle and lid brake housing

| Ø | Höhe | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|-------|---------|--------|----------------------|---------------|
| 56 cm | 50.0 cm | 8.0 L | 46 2510 06 40 | 7640113011406 |



Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
Gold-plated handle and lid brake housing

| Ø | Höhe | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|-------|---------|--------|----------------------|---------------|
| 56 cm | 50.0 cm | 8.0 L | 46 2510 96 40 | 7640113011420 |

Runder RONDO CLASSIC Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, für 30 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse.

RONDO CLASSIC round chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 30 cm, with insert and burner holder, lid brake.



Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated handle and lid brake housing

| Ø | Höhe | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|-------|---------|--------|----------------------|---------------|
| 46 cm | 39.0 cm | 4.6 L | 46 2510 06 30 | 7640113011390 |



Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
Gold-plated handle and lid brake housing

| Ø | Höhe | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|-------|---------|--------|----------------------|---------------|
| 46 cm | 39.0 cm | 4.6 L | 46 2510 96 30 | 7640113011413 |

RONDO ADVANTAGE

Für die Aufbewahrung und den Transport können die Chafing Dishes RONDO ADVANTAGE problemlos gestapelt werden.

RONDO ADVANTAGE chafing dishes are easy to stack for storage or transport.



RONDO ADVANTAGE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse, rutschhemmende Füße, stapelbar.

RONDO ADVANTAGE chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, with insert and burner holder, lid brake, non-slip feet; stackable.



GN 1/1

66.0 x 45.0 x 42.0 cm 9.5/14.0 L

Inhalt

Art.-Nr.

EAN

44 2585 06 10

7640113012069

**Runder RONDO ADVANTAGE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel**

Edelstahl, für 40 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse, rutschhemmende Füße, stapelbar.

RONDO ADVANTAGE round chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 40 cm, with insert and burner holder, lid brake, non-slip feet; stackable.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated handle and lid brake housing

| Ø | Höhe | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|-------|---------|--------|----------------------|---------------|
| 54 cm | 50.0 cm | 8.0 L | 44 2586 06 40 | 7640113012106 |

**Runder RONDO ADVANTAGE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel**

Edelstahl, für 30 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse, rutschhemmende Füße, stapelbar.

RONDO ADVANTAGE round chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 30 cm, with insert and burner holder, lid brake, non-slip feet; stackable.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated handle and lid brake housing

| Ø | Höhe | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|-------|---------|--------|----------------------|---------------|
| 44 cm | 39.0 cm | 4.6 L | 44 2586 06 30 | 7640113012090 |

**Löffelablage inkl. Hängevorrichtung**

Für RONDO Renaissance, Classic und Advantage.

Spoon rest, attachable

For RONDO Renaissance, Classic and Advantage.



Art.-Nr. **56 0530 68 01** EAN

26.5 x 13.0 x 18.0 cm 7640113013035

[RONDO BUILT-IN]



Runder RONDO Einbau-Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, für 40 cm Einsätze, mit Einsatz, Deckelbremse.

RONDO round built-in chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 40 cm, with insert, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated handle and lid brake housing

| Ø | Höhe | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|-------|---------|--------|----------------------|---------------|
| 56 cm | 22.5 cm | 8.0 L | 50 2547 06 40 | 7640113011758 |



Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
Gold-plated handle and lid brake housing

| Ø | Höhe | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|-------|---------|--------|----------------------|---------------|
| 56 cm | 22.5 cm | 8.0 L | 50 2547 96 40 | 7640113011772 |

Runder RONDO Einbau-Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, für 30 cm Einsätze, mit Einsatz, Deckelbremse.

RONDO round built-in chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 30 cm, with insert, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated handle and lid brake housing

| Ø | Höhe | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|-------|---------|--------|----------------------|---------------|
| 46 cm | 22.5 cm | 4.6 L | 50 2547 06 30 | 7640113011741 |



Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
Gold-plated handle and lid brake housing

| Ø | Höhe | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|-------|---------|--------|----------------------|---------------|
| 46 cm | 22.5 cm | 4.6 L | 50 2547 96 30 | 7640113011765 |





GN 1/1

RONDO Einbau-Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, mit Einsatz und Stützring, Deckelbremse.

RONDO built-in chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, with insert and supporting frame, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt

Chrome-plated handle and lid brake housing

| Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|----------------------------------|---------------|---------------|
| 66.0 x 48.0 x 23.0 cm 9.5/14.0 L | 50 2546 06 10 | 7640113011680 |



GN 1/1

Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet

Gold-plated handle and lid brake housing

| Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|----------------------------------|---------------|---------------|
| 66.0 x 48.0 x 23.0 cm 9.5/14.0 L | 50 2546 96 10 | 7640113011697 |

**Löffelablage**

Edelstahl

Spoon rest

Stainless steel

| Art.-Nr. | EAN |
|----------------------|---------------|
| 26.5 x 11.5 x 2.5 cm | 56 0530 68 00 |

RONDO
CONFIGURATION TABLE

| | | |
|--|---|---|
| | |  |
| Inserts | | |
| GN 1/1 | 54 9541 60 10 |  ✓ |
| GN 2/3* | 54 9543 60 70 | 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3* |
| GN 1/2* | 54 9542 60 50 | 2 x GN 1/2* |
| GN 1/3* | 54 9543 60 30 | 3 x GN 1/3* oder/or/ou 1 x GN 1/3* + 1 x GN 2/3* |
| GN 1/1 | 54 0521 60 10 | ✓ |
| GN 1/2* | 54 0521 60 50 | 2 x GN 1/2* |
| GN 1/3* | 54 0521 60 30 | 3 x GN 1/3* |
| GN 2/3* | 54 0521 60 23 | 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3* |
| GN 1/1 | 54 0522 60 10 | ✓ |
| GN 1/2* | 54 0522 60 50 | 2 x GN 1/2* |
| GN 1/3* | 54 0522 60 30 | 3 x GN 1/3* |
| GN 2/3* | 54 0522 60 23 | 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3* |
| Soup tureens** | | 2 x mit/with 54 0509 61 10 |
| 40 2557 06 04 |  | |
| Adaptor lids | | ✓ |
| 54 0509 61 10 |  | |
| Heating units | | ✓ |
| 60 9505 80 01 / 60 9505 80 02 60 9508 60 01 / 60 9508 60 02 |  | |
| 60 9511 50 01 / 60 9511 50 02 60 9510 50 01 / 60 9510 50 02 |  | 2 x |
| Spoon rest, can be hooked | | ✓ |
| 56 0530 68 01 |  | |

* Bei Verwendung mehrerer GN Einsätze in einem Chafing-Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege
* For usage of several GN inserts in one chafing dish we recommend to use the respective quantity of struts

** nur zusammen mit Abdeckung verwenden
** to use with the adaptor lid only

[RONDO
CONFIGURATION TABLE]

Spring
SWISS DESIGN

| |  Ø 40 cm |  Ø 30 cm |
|--|---|--|
| Inserts 54 9546 60 30 54 9546 60 40 |  | ✓ |
| 54 9545 60 30 54 9545 60 40 |  | ✓ |
| 54 0510 60 30 54 0510 60 40 |  | ✓ |
| Soup tureens** 40 2557 06 10 |  | mit/with 54 0510 61 10 |
| Adaptor lids 54 0510 61 10 |  | ✓ |
| Heating units 60 9505 80 01 / 60 9505 80 02 60 9508 60 01 / 60 9508 60 02 |  | ✓ |
| 60 9511 50 01 / 60 9511 50 02 60 9510 50 01 / 60 9510 50 02 |  | ✓ |
| Spoon rest, can be hooked 56 0530 68 01 |  | ✓ |

* Bei Verwendung mehrerer GN Einsätze in einem Chafing-Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege
* For usage of several GN inserts in one chafing dish we recommend to use the respective quantity of struts

** nur zusammen mit Abdeckung verwenden
** to use with the adaptor lid only

ECO CHAFING DISH

Die ECO-Linie von Spring überzeugt mit perfekter Technik, makelloser Verarbeitung und zeitlosem Design. Das sind die entscheidenden Argumente für eine lange Lebensdauer.

Spring's ECO line shines in terms of technical perfection, faultless workmanship and timeless design: the keys to a long working life.



1

Der Haubendeckel
kann seitlich oder hinten aufgestellt werden.

The lid
can be kept open by placing it either to the side or the back.

3

Einfacher und leichter Transport
dank speziellen, runden Tragegriffen.

Easy to move around
thanks to special round carrying grips.

2

Edelstahl-Deckelknopf
wird nicht heiß.

Stainless steel knob
will not become hot.

4

Betrieb mit Pastenbrenner oder Elektroheizung.

Can be heated with a gel burner or electric heating unit.

ECO CHAFING DISH

Spring
SWISS DESIGN



Zur einfacheren Bedienung wird der Haubendeckel hinten aufgestellt, Kondenswasser fließt in die Auffangrinne.

For ease of use the open lid can be placed at the back; condensation flows into the gutter.



Auch das platzsparende seitliche Aufstellen des Haubendeckels ist möglich.

The lid can also be placed to the side to save space.



Für die Aufbewahrung und den Transport können die Chafing Dishes ECO problemlos gestapelt werden.

ECO chafing dishes are easy to stack for storage or transport.



Die Tip-up Funktion hält den Rolltop-Deckel aufgeklappt zum einfachen Auswechseln der verschiedenen Einsätze.

The tip-up function holds the roll-top lid open to allow easy swapping of inserts.

[ECO CATERING]



Chafing Dish ECO CATERING mit Haubendeckel

Edelstahl, ohne Einsatz, stapelbar.

ECO CATERING chafing dish with lift-off lid

Stainless steel, without insert, stackable.

Deckelknopf und Griffband verchromt
Chrome-plated grip and lid knob

| | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--------|----------------------------------|----------------------|---------------|
| GN 1/1 | 64.0 x 35.0 x 34.0 cm 9.5/14.0 L | 40 2500 06 10 | 7640113011215 |



Chafing Dish ECO CATERING mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, ohne Einsatz, Tip-up-Funktion zum einfachen Auswechseln der Einsätze.

ECO CATERING chafing dish with roll-top lid

Stainless steel, without insert, tip-up function for easy swapping of inserts.

Deckelgriff und Griffband verchromt
Chrome-plated grip and lid knob

| | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--------|----------------------------------|----------------------|---------------|
| GN 1/1 | 64.0 x 38.0 x 39.0 cm 9.5/14.0 L | 40 2587 06 10 | 7640113012113 |

Einbau Chafing Dish ECO mit Haubendeckel

Edelstahl, ohne Einsatz.

ECO built-in chafing dish with lift-off lid

Stainless steel, without insert.

Deckelknopf verchromt
Chrome-plated lid knob



| | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--------|----------------------------------|----------------------|---------------|
| GN 1/1 | 55.0 x 35.0 x 12.0 cm 9.5/14.0 L | 42 2491 06 10 | 7640116143715 |

Suppenstation ECO CATERING

Edelstahl, 2 Suppentöpfe mit je 4,5 Liter Inhalt.
Ohne Gestell auch als Einbauversion verwendbar.

ECO CATERING soup station

Stainless steel, two 4.5-litre soup tureens.
Without frame can also be used as built-in soup station.

Deckelknopf und Griffband verchromt
Chrome-plated grip and lid knob



| | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--------|------------------------------------|---------------|---------------|
| GN 1/1 | 64.0 x 35.0 x 34.0 cm 2 x 4.5 L | 40 2561 06 10 | 7640113011918 |

Rolltop-Deckel

Edelstahl, Tip-up-Funktion zum einfachen Auswechseln der Einsätze.
Deckelgriff verchromt.

Roll-top lid

Stainless steel, tip-up function for simple swapping of inserts.
Chrome-plated lid knob.



| Art.-Nr. | EAN |
|--|---------------|
| 53.0 x 33.0 x 17.0 cm 40 2533 61 10 | 7640113013349 |

[SOUP TUREENS]



Runde Suppenstation

Edelstahl, 10 Liter Suppentopf mit Windschutz.
Ohne Gestell als Einbauversion verwendbar.

Round soup station

Stainless steel, 10-litre tureen, with wind break.
Without frame can also be used as built-in unit.

| Ø | Höhe | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|-------|---------|--------|----------------------|---------------|
| 37 cm | 39.0 cm | 10.0 L | 40 2573 06 37 | 7640113011956 |



Suppentopf

Edelstahl, mit Deckel, nur mit Abdeckung für Suppentöpfe verwendbar.

Soup tureen

Stainless steel, with lid, to use with the adaptor lid for soup tureens only.

| Ø | Höhe | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|-------|---------|--------|----------------------|---------------|
| 24 cm | 18.0 cm | 4.5 L | 40 2557 06 04 | 7640113013783 |
| 30 cm | 21.5 cm | 10.0 L | 40 2557 06 10 | 7640113013776 |

Deckelhalterung zu Suppentopf 4.5 L

Aus Edelstahl, zum einfachen Öffnen und Schließen der Suppentöpfe.

Lid holder for soup tureens 4.5 L

In stainless steel, for easy opening and closing of soup tureens.



| Art.-Nr. | EAN |
|----------------------|---------------|
| 40 2560 65 00 | 4052356006416 |

Deckelhalterung zu Suppentopf 10.0 L

Aus Edelstahl, zum einfachen Öffnen und Schließen der Suppentöpfe.

Lid holder for soup tureens 10.0 L

In stainless steel, for easy opening and closing of soup tureens.



| Art.-Nr. | EAN |
|----------------------|---------------|
| 40 2560 67 00 | 7640116146723 |

[ROUND CHAFING DISH]

Spring
SWISS DESIGN



Runder Chafing Dish

Edelstahl, mit Einsatz und Windschutz. Ohne Gestell als Einbauversion verwendbar.

Round chafing dish

Stainless steel, with insert and wind break. Without frame can also be used as built-in unit.

| Ø | Höhe | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|-------|---------|--------|---------------|---------------|
| 37 cm | 33.0 cm | 5.0 L | 40 2539 06 30 | 7640113011598 |



Runder Chafing Dish ECO KING SIZE

Edelstahl, mit Einsatz, Windschutz und Brenner.

Round chafing dish ECO KING SIZE

Stainless steel, with insert, wind break and burner.

| Ø | Höhe | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|-------|---------|--------|---------------|---------------|
| 87 cm | 56.0 cm | 36.0 L | 40 2539 96 70 | 7640113019808 |



Löffelablage

Edelstahl

Spoon rest

Stainless steel

| Art.-Nr. | EAN |
|----------------------|---------------|
| 26.5 x 11.5 x 2.5 cm | 56 0530 68 00 |



Deckelhalterung Universal

Lid holder Universal

| Art.-Nr. | EAN |
|-----------------------|---------------|
| 22.0 x 28.0 x 47.0 cm | 56 0532 68 48 |

[ECO
CONFIGURATION TABLE]

| | Eco Catering | Eco Built-in | Eco Round Chafing Dish | | |
|-----------------------|---------------------------|---|---------------------------|---------------|---------------|
| | | | | | |
| | 40 2500 06 10 | 40 2587 06 10 | 42 2491 06 10 | 40 2539 06 30 | 40 2539 96 70 |
| Inserts | | | | | |
| GN 1/1 54 9541 60 10 | ✓ | ✓ | ✓ | | |
| GN 2/3* 54 9543 60 70 | ✓ | 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3* | ✓ | | |
| GN 1/2* 54 9542 60 50 | ✓ | 2 x GN 1/2* | ✓ | | |
| GN 1/3* 54 9543 60 30 | ✓ | 3 x GN 1/3* oder 1 x GN 1/3* + 1 x GN 2/3* | ✓ | | |
| 54 9546 60 30 | | | | ✓ | |
| GN 1/1 54 0521 60 10 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| GN 1/2* 54 0521 60 50 | 2 x GN 1/2* | 2 x GN 1/2* | 2 x GN 1/2* | | |
| GN 1/3* 54 0521 60 30 | 3 x GN 1/3* | 3 x GN 1/3* | 3 x GN 1/3* | | |
| GN 2/3* 54 0521 60 23 | 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3* | 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3* | 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3* | | |
| GN 1/1 54 0522 60 10 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| GN 1/2* 54 0522 60 50 | 2 x GN 1/2* | 2 x GN 1/2* | 2 x GN 1/2* | | |
| GN 1/3* 54 0522 60 30 | 3 x GN 1/3* | 3 x GN 1/3* | 3 x GN 1/3* | | |
| GN 2/3* 54 0522 60 23 | 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3* | 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3* | 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3* | | |
| 54 0539 60 30 | | | | ✓ | |
| 54 0539 60 70 | | | | | ✓ |
| 56 0530 68 00 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

* Bei Verwendung mehrerer GN Einsätze in einem Chafing-Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege.
 * For usage of several GN inserts in one chafing dish we recommend to use the respective quantity of struts.

[ECO
CONFIGURATION TABLE]

Spring
SWISS DESIGN

| | Eco Catering | Eco Built-in | Eco Round Chafing Dish | | |
|--|---------------------|---------------------------|-------------------------------|--------------------------------|---------------|
| | | | | | |
| | 40 2500 06 10 | 40 2587 06 10 | 42 2491 06 10 | 40 2539 06 30 | 40 2539 96 70 |
| Soup tureens** 2 x 40 2557 06 04 | | mit/with 54 0559 61 10 | mit/with 54 0559 61 10 | mit/with/avec 54 0559 61 10 | |
| 1 x 40 2557 06 10 | | | | mit/with 54 0573 61 30 | |
| Adaptor lids 54 0559 61 10 | | ✓ | ✓ | ✓ | |
| 54 0573 61 30 | | | | ✓ | |
| Heating units 60 9505 80 01 60 9505 80 02 60 9508 60 01 60 9508 60 02 | | ✓ | ✓ | ✓ | 2 x |
| 60 9511 50 01 60 9511 50 02 60 9510 50 01 60 9510 50 02 | | 2 x | 2 x | 2 x | ✓ |
| 56 0530 68 00 | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

** nur zusammen mit Abdeckung verwenden
** to use with the adaptor lid only

[]

INSERTS



Einsatz aus weißem Porzellan

Ofenfest, stapelbar

White porcelain insert

Ovenproof, stackable

| | | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--|--------|----------------------|----------|----------------------|
| | GN 1/1 | 53.0 x 32.5 x 6.0 cm | 8.0 L | 54 9541 60 10 |



Einsatz aus weißem Porzellan

Ofenfest, nur mit Steg 54 0522 00 11 verwenden, stapelbar

White porcelain insert

Ovenproof, stackable, use with strut 54 0522 00 11

| | | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--|--------|----------------------|----------|----------------------|
| | GN 2/3 | 32.5 x 35.5 x 6.0 cm | 5.0 L | 54 9543 60 70 |



Einsatz aus weißem Porzellan

Ofenfest, nur mit Steg 54 0522 00 11 verwenden, stapelbar

White porcelain insert

Ovenproof, stackable; use with strut 54 0522 00 11

| | | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--|--------|----------------------|----------|----------------------|
| | GN 1/2 | 32.0 x 26.5 x 6.0 cm | 3.2 L | 54 9542 60 50 |



Einsatz aus weißem Porzellan

Ofenfest, nur mit Steg 54 0522 00 11 verwenden, stapelbar

White porcelain insert

Ovenproof, stackable; use with strut 54 0522 00 11

| | | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|--|--------|----------------------|----------|----------------------|
| | GN 1/3 | 32.5 x 17.5 x 6.0 cm | 2.5 L | 54 9543 60 30 |



Einsatz aus weißem Porzellan, Ofenfest

White porcelain insert, Ovenproof

| Ø | Höhe | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|---------------|--------|--------|----------------------|---------------|
| 20 cm | 7.0 cm | 1.0 L | 54 9546 60 20 | 4052356008427 |
| 24 cm | 7.0 cm | 1.5 L | 54 9546 60 24 | 4052356008434 |
| 30 cm (Rondo) | 4.5 cm | 2.2 L | 54 9546 60 30 | 7640113013059 |
| 40 cm (Rondo) | 6.0 cm | 5.5 L | 54 9546 60 40 | 4052356001336 |
| 38 cm (CBS) | 6.0 cm | 5.5 L | 51 3020 00 38 | 7640113012649 |



Einsatz aus weißem Porzellan

Ofenfest, für RONDO und CBS Advantage Chafing Dishes rund, unterteilt in zwei gleich große Teile.

White porcelain insert

Ovenproof, for RONDO and CBS Advantage chafing dishes round, divided into two equal sections.

| Ø | Höhe | Inhalt | Art.-Nr. | EAN |
|---------------|--------|--------|----------------------|---------------|
| 30 cm (Rondo) | 4.5 cm | 2.0 L | 54 9545 60 30 | 7640113013066 |
| 40 cm (Rondo) | 5.5 cm | 5.0 L | 54 9545 60 40 | 7640113018221 |

**Stützring, Edelstahl**

Für RONDO Einsätze mit 10 cm Tiefe

Supporting frame, stainless steel

For RONDO inserts with a depth of 10 cm

GN 1/1

Art.-Nr.

EAN

54.0 x 34.0 x 7.0 cm

54 0509 00 11

7640113013073

**Einsatz, Edelstahl, für RONDO Chafing Dishes rund**
Insert, stainless steel, for RONDO chafing dishes round

Ø

Höhe

Inhalt

Art.-Nr.

EAN

30 cm

7.5 cm

4.6 L

54 0510 60 30

7640113013134

40 cm

7.5 cm

8.0 L

54 0510 60 40

7640113013141

**Einsatz, Edelstahl**
Insert, stainless steel

GN 1/1

Inhalt

Art.-Nr.

EAN

53.0 x 32.5 x 10.0 cm

14.0 L

54 0521 60 10

7640113013219

GN 2/3

32.5 x 35.2 x 10.0 cm

8.0 L

54 0521 60 23

7640113011550

GN 1/2

32.5 x 26.5 x 10.0 cm

6.5 L

54 0521 60 50

7640113013226

32.5 x 17.6 x 10.0 cm

4.0 L

54 0521 60 30

7640113013233

**Einsatz, Edelstahl**
Insert, stainless steel

GN 1/1

Inhalt

Art.-Nr.

EAN

53.0 x 32.5 x 6.5 cm

9.5 L

54 0522 60 10

7640113013264

GN 2/3

32.5 x 35.2 x 6.5 cm

5.0 L

54 0522 60 23

7640113011543

GN 1/2

32.5 x 26.5 x 6.5 cm

4.0 L

54 0522 60 50

7640113013271

GN 1/3

32.5 x 17.6 x 6.5 cm

2.5 L

54 0522 60 30

7640113013288

**Einsatz, Edelstahl, für runde Chafing Dishes ECO, CBS und CBS Suppenstation.**
Insert, stainless steel, for round chafing dishes ECO, CBS and CBS soup station.

Ø

Höhe

Inhalt

Art.-Nr.

EAN

30 cm (ECO)

8.5 cm

5.0 L

54 0539 60 30

7640113013363

38 cm (CBS)

6.5 cm

5.5 L

51 3010 00 38

7640113012632

38 cm (CBS Soup)

22.0 cm

11.0 L

51 3030 00 38

4052356001008

30 cm (CBS Soup)

23.0 cm

13.0 L

51 7030 00 30

4052356006072

**Einsatz, Edelstahl, mit Griffen, für runden Chafing Dish ECO KING SIZE.**
Insert, stainless steel, with handles, for round chafing dish ECO KING SIZE.

Ø

Höhe

Inhalt

Art.-Nr.

EAN

70 cm

10.0 cm

36.0 L

54 0539 60 70

7640113013387

[INSERTS/WATER PANS]



Steg, Edelstahl

Passt in alle GN 1/1 und GN 2/3 Chafing Dishes und CBS.

Zur Verwendung bei Porzellan-Einsätzen GN1/2, GN 1/3, GN 2/3.

Strut, stainless steel

Fits into all GN 1/1 and GN 2/3 chafing dishes and CBS.

To be used with porcelain inserts GN 1/2, GN 1/3, GN 2/3.

Art.-Nr.

EAN

54 0522 00 11

7640113013301

Wasserbad, Edelstahl,

Zu RONDO Chafing Dishes

Water pan, stainless steel

For RONDO chafing dishes



GN 1/1

Art.-Nr.

EAN

60.0 x 37.0 x 10.0 cm

54 0509 66 10

7640116155404

Wasserbad, Edelstahl

Zu ECO Chafing Dishes

Water pan, stainless steel

For ECO chafing dishes



GN 1/1

Art.-Nr.

EAN

55.0 x 34.5 x 12.0 cm

54 0501 66 10

7640116143180

Wasserbad rund, Edelstahl

Zu RONDO Chafing Dishes

Round water pan, stainless steel

For RONDO chafing dishes



Ø

Art.-Nr.

EAN

30 cm (Rondo)

54 0510 66 30

7640113019266

40 cm (Rondo)

54 0510 66 40

7640116145573

Abdeckung, Edelstahl

Für Chafing Dishes RONDO GN 1/1, passend zu 2 x 4.5 L Suppentöpfen.

Adaptor lid, stainless steel

For RONDO 1/1 GN chafing dishes, for two 4.5-litre soup tureens.



| | Art.-Nr. | EAN |
|----------------------|---------------|---------------|
| 53.0 x 33.0 x 3.5 cm | 54 0509 61 10 | 7640113013097 |

Abdeckung, Edelstahl

Für RONDO Chafing Dishes mit Ø 30 cm. Passend zu Suppentopf mit 10 Liter Inhalt.

Adaptor lid, stainless steel

For RONDO chafing dishes with Ø 30 cm. For 10-litre soup tureen.



| Ø | Art.-Nr. | EAN |
|-------|---------------|---------------|
| 30 cm | 54 0510 61 10 | 7640113013172 |

Abdeckung, Edelstahl

Für GN 1/1 Chafing Dish ECO, passend zu 2 x 4.5 L Suppentöpfen.

Adaptor lid, stainless steel

For ECO 1/1 GN chafing dishes, for two 4.5-litre soup tureens.



| | Art.-Nr. | EAN |
|----------------------|---------------|---------------|
| 53.0 x 33.0 x 3.5 cm | 54 0559 61 10 | 7640113013820 |

Abdeckung, Edelstahl,

Für runde Chafing Dishes ECO mit Ø 30 cm, passend zu Suppentopf mit 10 L Inhalt.

Adaptor lid, stainless steel

For round chafing dishes ECO with Ø 30 cm, for 10-litre soup tureen.



| Ø | Art.-Nr. | EAN |
|-------|---------------|---------------|
| 30 cm | 54 0573 61 30 | 7640113013844 |

CALDOR / SPRING FIRE

Caldor

Wiederverwendbares, thermisches Granulat zum Warmhalten von gekochten Eiern, für den Einsatz in Chafing Dishes. Eimer à 5 kg.

Caldor

Reusable, thermal granulate for keeping warm boiled eggs, to be used in Chafing Dishes. 5 kg tub.



VE

Art.-Nr.

EAN

3 22 9095 50 01 7640113016562

Spring FIRE Brennpaste

3 Becher à 80 g für Pastenbrenner

Spring FIRE fuel gel

3 cups with each 80 g for paste burner



VE

Art.-Nr.

EAN

12 24 9302 80 00 7640116149991

Spring FIRE Brennpaste

Flasche à 800 g

Spring FIRE fuel gel

800 g bottle



VE

Art.-Nr.

EAN

12 24 9360 80 00 7640116149144

**Elektro-Heizelement**

Für alle GN 1/1 und runden Chafing Dishes mit Ø 40 cm und Ø 70 cm, mit stufenlos einstellbarem Leistungsregler, Kabellänge 2.5 m, CE, 50–60 Hz.

Electric heating unit

For all 1/1 GN and 40 cm and 70 cm diameter chafing dishes, with infinitely adjustable heat control, 2.5 m cable, CE, 50–60 Hz.

Art.-Nr.

EAN

| | | | |
|----------------------|------------|-------------------------|---------------|
| 30.0 x 20.0 x 1.5 cm | 800 W/230V | 60 9505 80 01 EU | 7640113018009 |
| 30.0 x 20.0 x 1.5 cm | 800 W/230V | 60 9505 80 02 CH | 7640113017996 |

**Elektro-Heizelement**

Für alle GN 1/1 und runden Chafing Dishes mit Ø 40 cm und Ø 70 cm, ohne Regler, Kabellänge 2.5 m, CE, 50–60 Hz.

Electric heating unit

For all 1/1 GN and 40 cm and 70 cm diameter chafing dishes, without heat control unit, 2.5 m cable, CE, 50–60 Hz.

Art.-Nr.

EAN

| | | | |
|----------------------|------------|-------------------------|---------------|
| 30.0 x 20.0 x 1.5 cm | 600 W/230V | 60 9508 60 01 EU | 7640113018023 |
| 30.0 x 20.0 x 1.5 cm | 600 W/230V | 60 9508 60 02 CH | 7640113018016 |

**Elektro-Heizelement**

Für runde Chafing Dishes mit Ø 30 cm und alle GN 1/1, mit stufenlos einstellbarem Leistungsregler, Kabellänge 2.5 m, CE, 50–60 Hz.

Electric heating unit

For 30 cm-diameter round chafing dishes and all GN 1/1, with infinitely adjustable heat control, 2.5 m cable, CE, 50–60 Hz.

Art.-Nr.

EAN

| | | | |
|----------------------|------------|-------------------------|---------------|
| 20.0 x 20.0 x 1.5 cm | 500 W/230V | 60 9511 50 01 EU | 764011301805 |
| 20.0 x 20.0 x 1.5 cm | 500 W/230V | 60 9511 50 02 CH | 7640113018061 |

**Elektro-Heizelement**

Für runde Chafing Dishes mit Ø 30 cm und alle GN 1/1, ohne Regler, Kabellänge 2.5 m, CE, 50–60 Hz.

Electric heating unit

For 30 cm-diameter round chafing dishes and all GN 1/1, without heat control unit, 2.5 m cable, CE, 50–60 Hz.

Art.-Nr.

EAN

| | | | |
|----------------------|------------|-------------------------|---------------|
| 20.0 x 20.0 x 1.5 cm | 500 W/230V | 60 9510 50 01 EU | 7640113019754 |
| 20.0 x 20.0 x 1.5 cm | 500 W/230V | 60 9510 50 02 CH | 7640113019747 |

[BURNERS/ACCESSOIRES]

Brennerblech, Edelstahl
 Für 3 Dosen zu GN 1/1 Chafing Dishes
Burner holder, stainless steel
 Holds 3 tins, for 1/1 GN chafing dishes



Art.-Nr. 56 0509 68 10 EAN 7640113013080

Brennerblech, Edelstahl
 Für 1 Dose zu runden Chafing Dishes ø 30 cm
Burner holder, stainless steel,
 Holds 1 tin, for 30 cm-diameter round chafing dishes



Art.-Nr. 56 0510 68 30 EAN 7640113013158

Brennerblech, Edelstahl
 Für 2 Dosen zu runden Chafing Dishes ø 40 cm
Burner holder, stainless steel
 Holds 2 tins, for 40 cm-diameter round chafing dishes



Art.-Nr. 56 0510 68 40 EAN 7640113013165

Windschutz, Edelstahl
 Zu ECO Chafing Dishes GN 1/1
Wind break, stainless steel
 For 1/1 GN ECO chafing dishes



Art.-Nr. 56 0522 68 10 EAN 7640116140974

**Pastenbrenner, Edelstahl**

Rund, mit Feinregulierung, für Spring FIRE Brennpaste 80 g-Becher.

Paste burner, stainless steel

Round, with fine flame adjustment, for Spring FIRE fuel gel, 80 g goblet.

| Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|-------|--------|----------------------|---------------|
| 10 cm | 5.0 cm | 56 2326 68 10 | 7640113012250 |

Pastenbrenner, Edelstahl

Nicht regulierbar, für KING SIZE Chafing Dish. Betrieb mit Alu-Behälter zum Befüllen mit Spring FIRE Brennpaste.

Paste burner, stainless steel

Not adjustable, for KING SIZE chafing dish.

Usage with aluminium cup that can be filled with Spring FIRE fuel paste.



| Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|-------|--------|----------------------|---------------|
| 20 cm | 7.0 cm | 56 0194 68 19 | 7640113010614 |

Pastenbrenner, Edelstahl

Nicht regulierbar, langer Griff, passend zu allen Chafing Dishes ECO.

Für Spring FIRE Brennpaste 80g-Becher.

Gel burner, stainless steel,

Not adjustable, long handle, matches all chafing dishes ECO.

For Spring FIRE fuel gel 80g goblet.



| Ø | Höhe | Art.-Nr. | EAN |
|-------|--------|----------------------|---------------|
| 10 cm | 5.0 cm | 56 0310 68 10 | 7640113012212 |

[CONTACT]

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany

Tel. 0049-212-65 82 190
Fax: 0049-212-65 82 199
Mail: info@spring.ch
www.spring.ch

Vertriebsleiter/Head of sales:

Philip Laumayer
Tel. 0049-212-65-82-192
Mail: p.laumayer@spring.ch

Deutschland/Germany

R Sachsen, Thüringen, Sachsen-Anhalt, Brandenburg
Handelsagentur Marko Heim
Untere Hauptstraße 29, D-09244 Lichtenau
Tel. 037208-88898
Fax: 037208-88897
Mobil: 0177-2341956
Mail: marko.heim@t-online.de

F Hamburg, Niedersachsen, Bremen, Schleswig-Holstein
Handelsberatung Bernhard Zawadzki
Mühlenstraße 6, D-34346 Hann.Münden
Tel. 05541-955872
Fax: 05541-955757
Mobil: 0178-8080560
Mail: b.zawadzki@spring.ch

F Niederrhein, Kölner Bucht, Eifel, Siegtal, Bergisches Land
Handelsvertretung Frank Königs
Tönisvorsterstr. 53, D-47839 Krefeld
Tel. 02151-541565
Fax: 02151-541563
Mobil: 0173-5430303
Mail: f.koenigs@spring.ch

F Gastronomie/Foodservice

F Nordöstliches-NRW, westliches Niedersachsen
Handelsvertretung Holger Lohse
Eischeider Straße 36a, D-53819 Neunkirchen-Seelscheid
Tel. 02247-9000159
Fax: 02247-9000739
Mobil: 0172-2486127
Mail: h.lohse@spring.ch

F Rheinland-Pfalz, Saarland und Hessen
bm-Handelsagenturen
Handelsagentur Heike Balbach
Mozartstraße 40, D-67165 Waldsee
Tel. 06236-500166
Fax: 06236-500148
Mobil: 0171-4491883
Mail: heike.balbach@bm-handelsagenturen.com

F Baden-Württemberg

F Handelsagentur CDH Andreas Pritzl
Heilig-Brünnele-Straße 82/1, D-72461 Albstadt
Tel. 07432-9840490
Fax: 07432-9840492
Mobil: 0172-6234873
Mail: andreas.pritzl@web.de

Worldwide

F Australia
Tomkin Australia Pty Ltd
148, McEvoy Street, Alexandria 2015 NSW
Tel. 0061-28-6654675
Fax: 0061-28-6654643
Mail: sales@tomkin.com.au

F Austria
Handelsagentur Josef Senn
Schmiedgasse 7, A-6020 Innsbruck
Tel. 0043-512-342040
Fax: 0043-512-342041
Mobil: 0043-664-3001176
Mail: j.senn@agentur-senn.at

F Belgium/Luxembourg
Deri Agenturen
Luc De Ridder
Bierbeekstraat 23, B-3001 Heverlee
Mobil: 0032-474-362796
Mail: lucderidder.deri@gmail.com

F Gastronomie/Foodservice

F Bulgaria
Dotel LTD.
Dimitar Manov Str. 28bL1
1408 Sofia
Tel. 00359-29-640955/809168
Tel. 00359-29-640956
Mail: doteldiana@hotmail.com

R China

Gentalink (Shanghai) Commercial Co. LTD
Room B1, Floor 16th, No.585,
West Longhua Rd, Xuhui District
Shanghai 200232
Tel. 0086-21-64698795
Fax: 0086-21-64698794
Mail: gental@ms15.hinet.net

F Cyprus

Lakis Trapalides & Son Ltd.
Karaiskaki 39, 3-7 St. Andrew Street
54, Erinnis Street
Limassol
Tel. 00357-253-63230
Fax: 00357-253-46856
Mail: stella@trapalides.com

R Fachhandel/Retail

R Bayern, Franken
Handelsvertretung Samuel Blattmann
Thanellerstraße 15, D-86163 Augsburg
Tel. 0821-2623331
Fax: 0821-2623330
Mobil: 0176-86121488
Mail: samuelblattmann@t-online.de

R Berlin und neue Bundesländer
Handelsvertretung Ingo Staud
An der Alten Schule 9
D-09603 Grossschirma/Seifersdorf
Tel. 037328-7340
Fax: 037328-16714
Mobil: 0172-7965359
Mail: info@ingo-staud.de

R Berlin
Handelsberatung Bernhard Zawadzki
Mühlenstraße 6, D-34346 Hann.Münden
Tel. 05541-955872
Fax: 05541-955757
Mobil: 0178-8080560
Mail: b.zawadzki@spring.ch

R France
Plus Belle La Table Sarl
Philippe Poncet
Les Belles Voies
F-14500 Roulours
Mobil: 0033-643167067
Mail: pponcet@live.fr

R Great Britain
The Best Marketing Co. Ltd.
Valentine House
Envile, 8 The Close
South Staffordshire DY7 5HX
England

Tel. 0044-1384-877439
Fax: 0044-1384-671713
Mobil: 0044-7855-534260
Mail: john@bestmarketing-company.com

Für Bestellungen gelten die in der Preisliste aufgeführten Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Änderungen im Sortiment behalten wir uns vor.

Orders are subject to our general terms and conditions listed in the pricelist. Collection is subject to modifications.

[CONTACT]



F Greece

P. KOSTOPOULOS & SONS AEBE
1-3, Thessalonikis Str.
183-46 Moshato Athens
Tel. 0030-210-48 39 700
Fax: 0030-210-48 39 710
Mail: info@kostopoulos.com

F Hong Kong / Macau / China

Anglo-Swiss Trading Co. (HK) LTD
Room 511, Tower 1, Silvercord
30 Canton Road, Tsim Sha Tsui
Kowloon, Hong Kong
Tel. 00852-2375-1111
Fax: 00853-2375-3409
Mail: sales@anglo-swiss.com.hk

F Iceland

Islenesk Dreifing ehf
Skútuvoggi 1e
Póstholt 5036, 104 Reykjavik
Tel. 00354-5687374
Fax: 00354-5888478
Mail: isleneskdreifing@simnet.is

F India

Verpaco India Pvt. Ltd.
C6-6587, Vasant Kunj, 110070 New Dehli
Showroom: Sector 7, Plot Nos. 93, IMT Manesar
122050 Haryana
Tel. 0091-11-
2689715/26124624/46038686
Mail: info@verpacocom

R Israel

Malys H & M Ltd.
2 Lechi St., Design Center
51200 Bnei-Brak
Tel. 0097-235502966
Fax: 0097-235501107
Mail: haim@malys.co.il

F Italy

Wiedenmann & C. s.a.s
Via Enzo Ferran 6/17
IT-20020 Arese (MI)
Tel. 0039-02-94387815
Mobil: 0039-335-6038836
Mail: wiedenmannng@gmail.com

F Jordan, Syria

United Trading for Porcelain and Art Ltd.
Sweifeh-Hamra Street, Building #3
P.O. Box: 2642, Amman 11181, Jordan
Tel. 00962-65818855
Mobile: 00962-799970000
Mail: utpa@sweiss.com

F Iraq

Samawar
100s street - opposite Erbil International Airport
Erbil - Iraq
Tel. 00964-750-890550
Mail: raid@samawar-iraq.com

F Kuwait

Alshaya Trading Co. W.L.L.
Food Service Equipment & Laundry Division
- SOE Department
P.O. Box 181, 13002 Safat
Tel. 00965-22243697
Fax: 00965-22242894
Mail: nermin.elkhouly@alshaya.com
Manju.thomas@alshaya.com

R Netherlands

A.G. Kessler & Zn. v.o.f.
Vermogenweg 209, NL-3641 ST Mijdrecht
Tel. 0031-297-250561
Fax: 0031-297-284837
Mail: info@kessler.nl

F Netherlands

Interhal Holding
Takkebijsters 47, 4817 BL Breda
Tel. 0031-76-5721030
Fax: 0031-76-5721031
Mail: info@interhal.nl

F New Zealand

Reso Tech Foods Ltd
24A William Pickering Drive, Albany
P.O. Box 302581, North Harbour
0751 Auckland
Tel. 0064-9-4142522
Fax: 0064-9-4157333
Mail: tim@resotech.co.nz

F Oman

Arcus Hospitality
Office No: 21A, Al Amal Medical Center Building,
Al Alam Street, Al Khuwair PO Box: 2372
Tel. 00968-22516636
Fax: 00968-22516636
Mail: sales@arcushospitality.com

R Poland

Foodlovers.pl
ul. Rumiana 5 "b", 02-956 Warszawa
Tel. 0048-501756772
Mail: info@foodlovers.pl

F Portugal

Schmidt-Stosberg Lda.
Av. General Humberto Delgado, 141, Vila Verde
2705-887, Terrugem-Sintra
Tel. 00351-219614420
Fax: 00351-219614426
Mail: info@s-stos.com

F Qatar

Royal Hospitality Co. W.L.L.
Room 101 Sheik Jassim Building Tower
P.O. Box 82905, Al Wakrah Qatar
Tel. 00974-44641981
Fax: 00974-44641379
Mail: dipu@royal-hospitality.net

F Saudi Arabia, Bahrain

Port Stores
P.O. Box 38, 22nd Cross, Alkhobar Street
Alkhobar 31952
Tel. 00966-13-8982992/11-4627652
Fax: 00966-13-8946185
Mail: sales@portstores.com

F Singapore

Andy Mannhart Asia Pte. Ltd.
705 Sims Drive, 06-10,
Shun Li Industrial Complex
387384 Singapore
Tel. 0065-6748-0688
Fax: 0065-6745-2282
Mail: singapore@andymannhart.com

R South Africa

Stainless Steel Solutions
Koja Stürmer
PO Box 616
Edgemead
ZA-7407 Cape Town
Tel. 0027-215563454
Mail: kolja@krdm.co.za

F Spain

Home Solutions Bcn 21, S.L.
C/Garriga, 82
ES-8912 Badalona
Tel. 0034-93-8893880
Fax: 0034-6-00444051
Mail: monica@homesolutionsbcn.com

F Switzerland

WySo GmbH, Sonja Wyss
Dorf 18, CH-6018 Buttisholz
Tel. 0041-41-9221409
Fax: 0041-41-9221408
Mobil: 0041-78-6226803
Mail: s.wyss@spring.ch

R Taiwan

Gentalink Co., LTD
4F-1, No. 2, Ruei Guang Road, Neihu District,
114 Taipei
Tel. 0086-2-27917711
Fax: 0086-2-27917705
Mail: gental@ms15.hinet.net

F Turkey

Reyhan Altinsu IDA AGENCY
Yeni Asir Is Merkezi, 1385 Sk.
No: 3, K: 6, D: 601-602
TR-35210 Alsancak-Izmir
Tel. 0090-232-4463279/59
Fax: 0090-232-4463229
Mail: info@ida-agency.com

F United Arab Emirates

Blue Horizon Trading CO. L.L.C.
P.O. Box 8175, Dubai
Tel. 00971-433-53177
Fax: 00971-433-50465
bhte@emirates.net.ae

R USA

Frieling USA Inc.
The Frieling Building
398 York Southern Rd.
Fort Mill, SC 29715-7715
Tel. 001-803-548-2000
Fax: 001-803-548-2060
Mfs@frieling.com



Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany

Tel. +49 212 65 82 190
Fax +49 212 65 82 199

info@spring.ch
www.spring.ch