



**Instruments for Cooking & Service**

Zona Industriale 2  
Via dei Balconi 3  
6917 Barbengo (TI)



**Potete trovare i listini prezzi completi nelle ultime pagine**

**Come trovare il prezzo nel PDF:**

premere CTRL + F, quindi scrivere il codice nella finestra di ricerca, premere ENTER fino a raggiungere il listino.

**Orari di apertura**

LU-VE 08.00 - 12.00 / 13.30 - 17.30

SA-DO CHIUSO

**Contatti**

+41 91 995 14 52  
[info@icsticino.ch](mailto:info@icsticino.ch)  
[www.icsticino.ch](http://www.icsticino.ch)

# Raclette classics

## Raclette classics

1.01.1

100.001

### Party

600 W

24 x 26 x 33 cm

2.8 kg

Made in Switzerland

Tischgerät für kleine und feine Raclettes.  
Für runde Viertel-Käse. Drehbarer,  
verchromter Käsehalter auf Schwenkarm.

*Appareil de table pour de petites et fines raclettes. Pour un quart de fromage de forme ronde. Porte-fromage rotatif, chromé sur bras pivotant.*



800.092

### Brézière

2 x 450W

45 x 22 x 30 cm

3.2 kg

Tischgerät mit zwei verstellbaren Heizkörpern zum beidseitigem Schmelzen eines 1/4-Käses runder Form. Gerät zusammenklappbar. Hergestellt in Frankreich.

*Appareil de table avec deux corps de chauffe pour faire fondre un quart de meule de fromage des deux côtés simultanément. Fond et corps de chauffe rabattables, rangement facile. Fabriqué en France.*



13220

**Racletta**

600 W

31 x 19 x 26 cm

2.8 kg

Made in Switzerland

Tischgerät im rustikalen Design für beliebige Käseformen (Blöcke, Scheiben, Segmente runder Käse). Aus gehämmertem Blech hergestellt. Käsehalter aus elektropoliertem Edelstahl, schwenkbar, bei Bedarf in geneigter Position fixierbar. Höhenregulierung durch Lösen und Fixieren der Kolonnenschraube.

*Appareil de table au design chaleureux et rustique en tôle martelée. Pour toutes formes de fromage (blocs, tranches, segments de fromage). Porte-fromage en inox, sur bras pivotant. Possibilité de maintenir le porte-fromage en position inclinée. Réglage de la hauteur au moyen de la vis de fixation sur la colonne. Porte-fromage inclinable.*



100.035

**Racl' Plus**

450 W

37 x 17 x 25–32 cm

4.98 kg

Made in Switzerland

Kompaktes Tischgerät für traditionelles Raclette. Geeignet für eckigen Käse einer Länge von max. 20 cm und einer Höhe von max. 10 cm. Abnehmbare Grillplatte aus Aluminiumguss mit Antihhaftbeschichtung. Kipp- und drehbarer Käsehalter auf 360°-Schwenkarm. Komfortable, teleskopische Höhenregulierung des Heizkörpers mittels Drehknopf.

*Appareil de table compact pour une raclette traditionnelle «à la raclée». Convient pour une demi-meule de forme carrée d'une longueur maximale de 20 cm et d'une hauteur maximale de 10 cm. Plaque gril amovible en fonte d'aluminium avec revêtement anti-adhérent. Porte-fromage basculant et rotatif sur bras pivotant 360°. Réglage confortable et télescopique du corps de chauffe au moyen de la molette.*



100.003

**Ambiance**

1000 W

48 x 27 x 32 cm

5.4 kg

Made in Switzerland



Traditionsgerät für einen halben Käse. Kippbarer Kombi-Käsehalter für runden und eckigen Käse, Höhenregulierung durch Drehen um Spindel. Einstellbare Zentrierung des Käsehalters unter dem Heizkörper je nach Breite des Käses. Ein-/Ausschalter.

*Appareil traditionnel pour une demi-meule de fromage. Porte-fromage «combi» inclinable pour des fromages de forme ronde et carrée. Centrage réglable du porte-fromage sous la résistance selon l'épaisseur du fromage. Réglage de la hauteur par simple rotation autour de la tige filetée. Interrupteur.*



13190

**POP**

1000 W

49 + 3 x 28 x 37 cm

6.4 kg

Made in Switzerland



Gerät für einen halben Käse. Praktischer Kombi-Käsehalter für runde und eckige Käseformen. Kippbar. Käsehalter auf Schwenkarm. Höhenregulierung durch Lösen und Fixieren der Kolonnenschraube.

*Appareil traditionnel pour 1 demi-fromage. Porte-fromage «combi» inclinable pour des fromages de forme ronde et carrée. Bras pivotant pratique. Réglage rapide de la hauteur au moyen de la vis de fixation sur la colonne.*



100.004

**DS 2000**

1000 W

53 x 28 x 32 cm

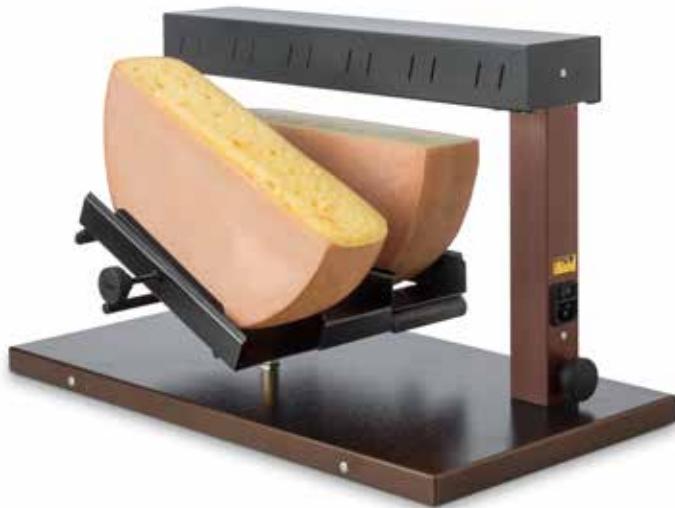
7.6 kg

Made in Switzerland



Ofen für 2 Käsehälften runder und eckiger Form. Kippbare Käsehalter. Einstellbare Zentrierung der Käsehalter unter dem Heizkörper je nach Breite der Käse. Höhenregulierung durch Drehen um Spindel. Ein-/Ausschalter.

Pour 2 demi-fromages de forme ronde et carrée. Porte-fromages inclinables. Centrage des porte-fromages sous la résistance réglable selon l'épaisseur des fromages. Réglage de la hauteur du porte-fromages par sa rotation autour de tige filetée. Interrupteur.



100.005

**Super**

1000 W

52 x 28 x 35 cm

9.3 kg

Made in Switzerland



Komfortables Gerät für 2 Käsehälften runder und eckiger Form. Grundplatte aus Aluguss mit Natursteineinlage. Kippbare Käsehalter auf Schwenkarm. Distanz zwischen den Käsen einstellbar (Varianz 2 cm). Höhenregulierung durch Drehung um Spindel. Ein-/Ausschalter.

Appareil confortable pour 2 demi-fromages de forme ronde et carrée. Plaque de base en fonte d'aluminium avec insert en pierre naturelle. Porte-fromages inclinables, sur bras pivotant. Distance variable entre les fromages (+2 cm). Réglage de la hauteur par rotation autour de la tige filetée. Interrupteur.



# Raclette classics «top range»

## Raclette classics «top range»

1.01.5

100.030

**Zinal**

1000 W  
59 x 28 x 40 cm  
8.8 kg  
Made in Switzerland



Ofen für privaten und professionellen Gebrauch mit hochwertiger Oberflächenbearbeitung. Heizkörper aus gebürstetem Edelstahl. Kippbarer Kombi-Käsehalter für runden und eckigen Käse (1 Hälfte). Antihaftbeschichteter Käsehalter auf Schwenkarm. Höhenregulierung durch Spindel. Ein-/Ausschalter. Seitliche Griffleisten aus lackiertem Holz.

*Four à usage privé et professionnel avec traitement de surfaces de haute qualité. Corps du chauffe en acier inox brossé. Porte-fromage combi inclinable pour une demi-meule ronde et carrée. Porte-fromage et bras pivotant avec revêtement anti-adhérant. Réglage de la hauteur au moyen de la tige filetée. Interrupteur incorporé dans la base de l'appareil. Poignées latérales en bois verni.*



100.031

**Evolène**

2x1000 W  
100 x 28 x 40 cm  
14.5 kg  
Made in Switzerland



Doppelausführung des Modells «Zinal» für zwei Käsehälfte (rund und eckig). Jeder Käsehalter (antihaftbeschichtet) auf seinem eigenen Schwenkarm für grösstmögliche Flexibilität. Griffleisten aus lackiertem Holz. Zwei separata schaltbare Heizkörper.

*Version double du four «Zinal». 2 résistances à fonction indépendante. Deux porte-fromages combi inclinables (avec revêtement anti-adhérant), sur leur propre bras pivotant pour une flexibilité maximale. Poignées latérales en bois verni.*



700.001

### Trio

2 x 1000 W

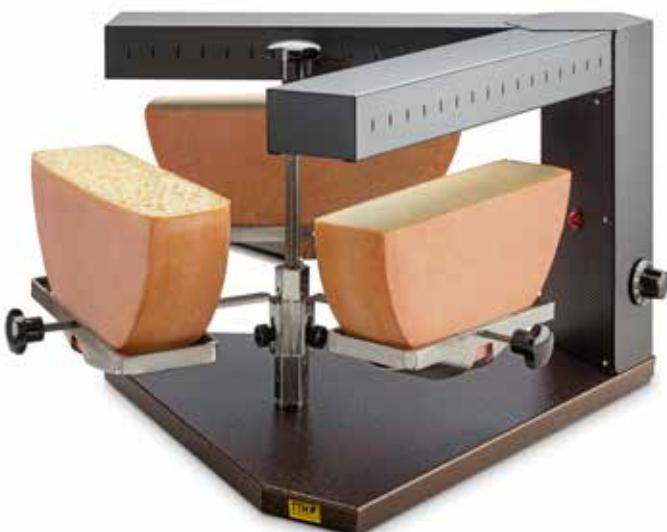
54 x 47 x 34 cm

10 kg

Made in Switzerland

Profigerät für 3 Käsehälften (ausschliesslich runder Form). Grosse Anzahl Raclettes pro Stunde dank zwei unabhängigen Heizkörpern, davon einer mit stufenlos einstellbarer Leistung. Höhenregulierung der Käsehalter durch Drehen um Spindel. Käsehalter auch individuell höhenverstellbar.

*Appareil professionnel pour 3 demi-fromages ronds. Haut débit par heure grâce à 2 corps de chauffe indépendants, dont un avec potentiomètre. Réglage de la hauteur des porte-fromages par rotation autour de la tige filetée, réglage individuel supplémentaire.*



# Raclette classic gas

## Raclette classic gaz

1.02.1

100.028

### Easy-Gas

2000 W – 2500 W  
43 x 28 x 32 cm  
8.0 kg, inkl. Rucksack/  
incl. sac à dos

Made in Switzerland



Praktisches, leichtes Gerät für 1 Käse-hälften. Kippbarer Käsehalter, Höhen-regulierung durch Drehen um Spindel. In wenigen Handgriffen zerlegbar. Für jedes Bestandteil eine passende Hülle. Geliefert mit Rucksack, inkl. isothermisch ausgekleideter Hülle für einen halben Raclettekäse.

*Appareil léger et pratique pour 1 demi-fromage. Porte-fromage inclinable, réglage de sa hauteur par rotation autour de la tige filetée. Aisément démontable. Chaque élément rangé dans son étui approprié. Livré avec sac à dos, étui isotherme inclus pour une demi-meule de fromage.*



800.091

Variabler Druckregler (25–50 mbar)  
mit Hochdruckschlauch



*Détendeur variable (25–50 mbar)  
avec tuyau haute pression*

800.091.1

Adapter für Camping Gaz Flaschen



*Robinet-relais pour bouteilles Camping Gaz*

# Raclette classic gas

## Raclette classic gaz

1.02.2

100.006

2600 W – 3400 W

52 x 28 x 40 cm

13.8 kg

Made in Switzerland



COMBI CHEESE

### Brio-Gas

Leistungsstarkes Gerät für 1 oder 2 Käse-hälften runder und eckiger Form. Grundplatte aus Aluguss mit Natursteineinlage. Kippbare Käsehalter auf Schwenkarm. Distanz zwischen den Käsen einstellbar (Varianz 2 cm). Höhenregulierung des Käsehalters durch Drehung um Spindel.

*Puissant four pour 1 ou 2 demi-fromages de forme ronde et carrée. Plaque de base en fonte d'aluminium avec pierre naturelle. Porte-fromages inclinables sur bras pivotant, distance réglable entre les fromages (jeu 2 cm). Réglage de la hauteur du porte-fromage par rotation autour de la tige filetée.*



800.091



Variabler Druckregler (25–50 mbar) mit Hochdruckschlauch

*Détendeur variable (25–50 mbar) avec tuyau haute pression*

800.091.1



Adapter für Camping Gaz Flaschen

*Robinet-relais pour bouteilles Camping Gaz*

# Raclette classic gas

## Raclette classic gaz

1.02.3

100.011

2600 W – 3400 W  
52 x 28 x 40 cm  
14.3 kg

Made in Switzerland



COMBI CHEESE

### Brio-Plus

Leistungsstarker Racletteofen für 1 oder 2 Käsehälften runder und eckiger Form. Ausgerüstet mit einer Zündsicherung für die Verwendung in- und outdoor. Kippbare Käsehalter auf Schwenkarm, Höherregulierung durch Drehung um Spindel.

*Puissant four à raclette pour 1 ou 2 demi-meules de fromage de forme ronde et carrée. Equipé d'une sécurité d'allumage (thermocouple) pour l'utilisation à l'extérieur et à l'intérieur. Porte-fromages inclinables sur bras pivotant, réglage de la hauteur par rotation autour de la tige filtrée.*



800.091



Variabler Druckregler (25–50 mbar)  
mit Hochdruckschlauch

*Détendeur variable (25–50 mbar)  
avec tuyau haute pression*

# Raclette & Grill

## Raclette & gril

1.04.1

800.017

900 W  
 Ø 28 cm, H=13 cm  
 2 kg

### Cervin

6-Pfännchen-Modell mit Pfännchengriff aus gedrehtem Holz. Grillplatte aus Aluminium mit Antihaftbeschichtung. Ein-/Ausschalter.

*Modèle à 6 poêlons avec manche en bois tourné. Plaque gril en aluminium avec revêtement anti-adhérant. Interrupteur.*



800.032

1400 W  
 45 x 23 x 11 cm  
 4.8 kg

### Raclette Suisse 1400 W

Leistungsstarkes 6-Pfännchen-Modell. Pfännchengriff aus gedrehtem Holz. Grillplatte aus hitzeresistentem Lavastein. Stufenloser Temperaturregler.

*Puissant modèle à 6 poêlons. Poignées en bois tourné. Plaque gril en pierre volcanique, hautement résistante à la chaleur. Réglage de la température en continu.*



# Raclette easy

## Raclette easy



1.05.1

100.033

### Pico

3 Rechaudkerzen/  
bougies à réchaud  
9.5 x 10 x 5.5 cm  
250 g

Made in Switzerland

Käseschmelzer für 1 Person. Thermo-lackierter Stahl mit dekorativer, Relief-Médaille. Sichere Heizleistung durch Direktheit auf Pfännchenboden. 1 Pfännchen, 1 Spachtel.



Fondeuse à raclette pour 1 personne. Tôle d'acier thermolaquée avec médaille décorative en relief. Chauffage efficace grâce à une chaleur directe sur le fond du poêlon. 1 poêlon, 1 spatule.



100.024

### Twiny Cheese rouge

6 Rechaudkerzen/  
bougies à réchaud  
25 x 9.5 x 5.5 cm  
850 g

Made in Switzerland

Käseschmelzer für 2 Personen. Thermo-lackierter Stahl. 2 Pfännchen mit Holzgriff, 2 Spachtel.

Fondeuses à raclette pour 2 personnes.  
En tôle d'acier thermolaquée. 2 poêlons  
avec poignée en bois, 2 spatules.



100.007

### Twiny Cheese Heidi

Made in Switzerland



100.012

### Twiny Cheese Valais

Made in Switzerland



# Raclette easy

## Raclette easy

1.05.2

100.025

### Twiny Cheese noir

 Made in Switzerland


100.029

### Twiny Cheese Inox

 Made in Switzerland


100.021

### Racly

1 Gel-Brenner/  
brûleur à pâte  
15/21 x 30 x 15 cm  
1.35 kg

 Made in Switzerland

Neuer Käseschmelzer für 1 bis 2 Personen.  
Raclettieren mit der kippbaren, antihaft-  
beschichteten Platte (entfernbare).  
1 Spachtel aus glasfaserverstärktem,  
hitzeresistentem Kunststoff.

*Nouvelle fondeuse à raclette pour 1 à 2 personnes. Raclette-«Feeling» par plaque inclinable, avec revêtement anti-adhérent. Spatule en plastique résistant à la chaleur, renforcée de fibres de verre.*



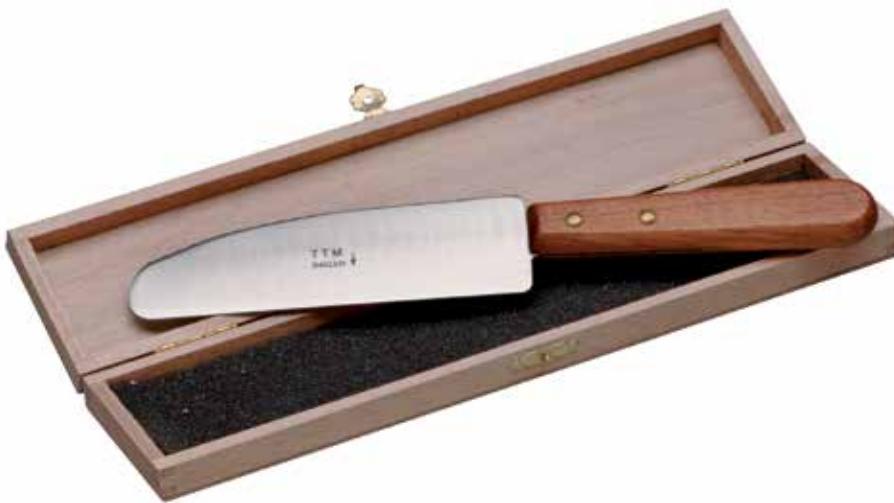
800.001

### Profi

28 x 6 x 3 cm  
(inkl. Etui/étau incl.)  
160 g

Raclettemesser mit doppelter Funktionsklinge: Eine glatte Seite zum Abstreichen, eine gezackte Seite zum Schneiden der Kruste. Klinge aus Edelstahl, Griff aus Palisander. Holzkistchen mit Kisseneinlage.

Couteau à raclette avec lame bi-fonction: un côté lisse pour racler, un côté micro-denté pour couper les croûtes. Lame en acier inox, manche en palissandre. Etui en bois avec coussin.



800.071

### Chef

27 x 5 x 2 cm  
80 g

■ Made in Switzerland

Raclettemesser mit antihaftbeschichteter Edelstahlklinge. Leichtes Abstreichen, Käse klebt nicht an der Klinge, einfachste Reinigung. 4-Farben-Karton als Klingenschutz.

Couteau à raclette avec revêtement anti-adhérant. Le fromage n'adhère pas à la lame. Agréable à l'utilisation, facile à nettoyer. Un carton 4-couleurs protège la lame.



800.068

### Brienz

Ø 22 cm, H=18 cm  
800 g

Holzkübel zum Warmhalten von Kartoffeln.  
Aus Tannenholz gefertigt.

*Seille à patates en bois de sapin.*



800.070

### Kartoffelgabel

L=13.5 cm  
4 Stk./pcs.

Praktische 3-Zacken-Gabel zum einfachen Halten und Schälen von gekochten Kartoffeln. Griff aus Holz.

### Fourchette à pommes de terre

*Fourchette pratique à 3 piques pour peler les pommes de terre cuites sans les blesser.*



800.020

8.5 x 10 cm  
180 g  
2 Stück/pièces

### Poêlon bois

Raclettepfännchen mit Antihaftbeschichtung und Holzgriff. Geeignet für Modelle Raclette Suisse, Twiny Cheese und Pico.

*Poêlon à raclette avec revêtement anti-adhérant et manche en bois. Convient pour les modèles Raclette Suisse, Twiny Cheese et Pico.*



800.021

8.5 x 10 cm  
180 g  
2 Stück/pièces

### Poêlons

Raclettepfännchen mit Antihaftbeschichtung und Kunststoffgriff. Geeignet für die Modelle Raclette Suisse, Twiny Cheese und Pico.

*Poêlons à raclette avec revêtement anti-adhérant et manche en plastique. Compatible avec les modèles Raclette Suisse, Twiny Cheese et Pico.*



800.069

11 x 5.5 cm  
4 Stück/pièces

### Raclettepfännchen-Halter

Praktisches Accessoire zum sicheren Abstellen des Raclettepfännchens. Aus Edelstahl gefertigt. Spülmaschinentauglich.



### Supports pour poêlon à raclette

Accessoire pratique pour poser le poêlon à raclette de façon propre et sûre.

Fabriqué en acier inoxydable.

Lavable dans le lave-vaisselle.

800.014

6 Stück/pièces

### Spaty-P

Raclettespachtel aus wärmestabilem Polyamid, verstärkt mit Glasfasern.



Spatule à raclette en polyamide résistant à la chaleur, renforcée de fibres de verre.

800.090

L = 17.5 cm  
4 Stück/pièces  
Made in Switzerland

### Raclettezange PICK !

Zange und Spachtel in einem Produkt. Schützt antihaftbeschichtete Oberflächen vor Kratzer. Hitzeresistent und spülmaschinenfest.



### Pince-raclette PICK !

Pince et spatule en un seul produit. Protège les plaques gril des rayures. Résiste à des températures élevées et au lave-vaisselle.

800.019

6 Stück/pièces

### Spaty-B

Raclettespachtel aus Holz (Gummibaum).

Spatule en bois d'hévéa.



800.004

### Apéro

28 x 15 x 10 cm  
0.64 kg

Guillotine mit gezacktem Messer aus Edelstahl zum Schneiden von Wursträdchen. Sicherungsbügel. Hergestellt aus Buchenholz.

Guillotine avec lame crantée en acier inoxydable pour couper des rondelles de saucisse. Système de blocage de la lame pour le rangement sûr de la guillotine. Fabrication en bois de hêtre.



102.105

### Resty

L=32 cm  
Made in Switzerland

Vertiefte Platte aus Edelstahl mit Antihaftbeschichtung zum vollständigen Aufbrauchen von Käseresten und zum Schmelzen von Käsescheiben. Kompatibel mit allen TTM-Käsehaltern für halben Käse.

Plaque emboutie en acier inoxydable avec revêtement anti-adhérant pour terminer les restes de fromage ou pour faire fondre des tranches de fromage. Compatible avec tous porte-fromages TTM pour demi-meule.



# Käsehobel

## Rabots à fromage

1.07.1

800.026

### Senn

35 x 13 x 16 cm

1.3 kg

Made in Switzerland

Käsehobel aus Schweizer Buchenholz, FSC zertifiziert. Klinge aus Edelstahl, Breite 10 cm.

*Rabot à fromage en hêtre Suisse, certifié FSC. Lame en acier inox, largeur 10 cm.*



800.066

### Sepp

35 x 13 x 16 cm

1.3 kg

Made in Switzerland

Käsehobel aus Schweizer Buchenholz, FSC zertifiziert. Klinge 10 cm aus Edelstahl. Mit Leiste zur einfachen und sicheren Führung des Käses.

*Rabot à fromage en hêtre Suisse, certifié FSC. Lame en acier inox, largeur 10 cm. Avec guide pour une manipulation aisée et sûre du fromage.*



# Käsefondue – Rechaud

## Fondue à fromage – réchaud

1.08.1

800.F509

**Standard**

Ø 21 cm, H=11 cm

Fondurechaud aus lackiertem Stahlblech.  
Mit Brenner und Brennpaste.



800.006

**Rustiko**

Ø 23 cm, H=10 cm

Fondurechaud aus Schmiedeisen.  
Mit Brenner und Brennpaste.



800.073

**Pratico**

800 W

Ø 16/24cm , H=8 cm

1 kg

Elektrorechaud mit stufenloser  
Temperaturregulierung

Réchaud électrique avec réglage  
de la température en continu.



800.074

**Inox Electro**

1300 W

Ø 17/24 cm , H=8.5 cm

1.2 kg

Stufenlos regulierbar. Gehäuse aus  
gebürstetem Edelstahl. Signallämpchen.

Réglage de la température en continu.  
Corps en acier inox brossé. Lampe témoin.



# Käsefondue – Caquelons

## Fondue à fromage – caquelons

1.08.2

800.078

**Uni**

Ø 22 cm, H=8.5 cm

1.4 kg

Fonduecaquelon aus Terra cotta.

Personalisierung auf Anfrage.



*Caquelon à fondue en terre cuite.  
Personnalisable sur demande.*

800.079

**Panorama**

Ø 22 cm, H=8.5 cm

1.4 kg

Fonduecaquelon aus Terra cotta.

*Caquelon à fondue en terre cuite.*



800.035-038

**Caquelon émail**

800.036: Ø 20 cm

800.037: Ø 22 cm

800.038: Ø 24 cm

Fonduecaquelon aus emailliertem Guss-

eisen. Innen und aussen glatte Oberfläche.



*Caquelon à fondue en fonte d'acier.  
Surface intérieure et extérieure lisse.*

# Käsefondue – Caquelons

## Fondue à fromage – caquelons

1.08.3

### Caquelon email «TOP»

800.035.1: Ø 18 cm  
 800.036.1: Ø 20 cm  
 800.037.1: Ø 22 cm  
 800.038.1: Ø 24 cm

Gusseisen-Caqueleons mit glatter, emaillierter Oberfläche innen und aussen. Bakelitgriff für angenehmes Tragen.



*Caquelons en fonte d'acier avec surface émaillée lisse à l'intérieur et l'extérieur. Manche en bakélite pour une utilisation agréable.*

800.077

Ø 21 cm, H=8.5 cm  
 1.22 kg

### Ceramic induction

Geeignet für alle Herdarten, aus hochwertiger, feuerfester Keramik.



*Convient à toutes les cuisinières. Fabriqué en céramique technique.*

800.049

Ø 22 cm, H=10.5 cm  
 1.8 kg

### Chalet

Fonduecaquelon aus feuerfester, weißer Keramik inklusiv 6 Gabeln mit dekoriertem Kunststoffgriff.



*Caquelon à fondue en céramique réfractaire blanche. 6 fourchettes avec manche en plastique incluses.*

# Käsefondue – Garnituren

## Fondue à fromage – garnitures

1.08.4

800.076

2.4 kg

### Montagnes

Garnitur mit terra cotta Caquelon, Rechaud mit Pastenbrenner und 6 Gabeln.

*Caquelon en terre cuite,  
réchaud avec brûleur à pâte  
et 6 fourchettes.*



800.013

6.2 kg

**800.013/C:**  
Caquelon

**800.013/A:**  
Teller/Assiette Ø 21 cm

**800.013/F:**  
6 Gabeln/Fourchettes

### Alpe

Komplettes Fondue-Set: 1 Caquelon (terra cotta), 1 Rechaud mit Pastenbrenner, 6 Gabeln mit Holzgriff, 6 Teller.

*Ensemble pour la fondue au fromage:  
1 caquelon en terre cuite,  
1 réchaud avec brûleur à pâte,  
6 fourchettes avec manche en bois,  
6 assiettes.*



800.031

6.6 kg

**800.031/C:**  
Caquelon

**800.031/A:**  
Teller/Assiette Ø 21 cm

**800.031/F:**  
6 Gabeln/Fourchettes

### Formaggio

Set bestehend aus 1 Caquelon (terra cotta), 1 Rechaud mit Pastenbrenner, 6 Gabeln, 6 Teller.

*Garniture complète: 1 caquelon en terre cuite, 1 réchaud avec brûleur à pâte, 6 fourchettes, 6 assiettes.*



16115

**Luxe**1200 W  
Ø 32 cm, H=29 cm

Fondue Chinoise oder Fischfondue mit dem traditionellen Mongolentopf für den besonderen Anlass. Aus massivem, gehämmertem Kupfer hergestellt, Innenseite verzinkt, inklusive 6 Siebchen aus versilbertem Edelstahl. Integrierter Bi-Metallthermostat und Überhitzungsschutz. Kapazität 3.5 Liter.

*Marmite mongole traditionnelle pour la fondue chinoise ou la fondue au poisson. En cuivre massif, martelé, étamé à l'intérieur, 6 passoires en inox argenté incluses. Thermostat bimétal intégré, avec sécurité contre la surchauffe. Capacité 3.5 litres.*



# Mongolentopf

## *Marmite mongole*

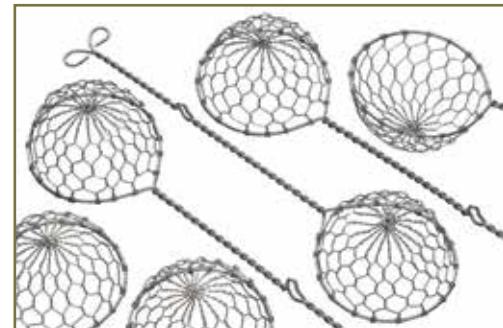
1.09.2

16112

### Passoire Inox

Ø 6 cm, L=24 cm

Siebchen aus poliertem Edelstahl.

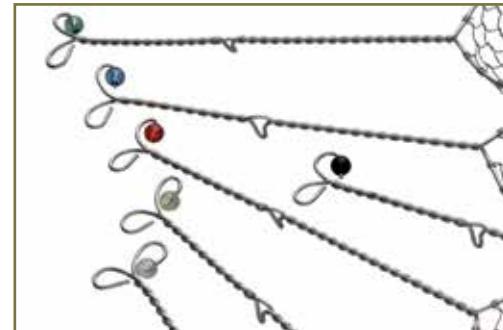
*Passoire en acier inox poli.*

16114

### Passoires 6 couleurs

Ø 6 cm, L=24 cm

Siebchen aus Edelstahl mit Farbmarkierung.

*Passoire en acier inox avec marquage couleur.*

16117

### Passoire cover

Ø 6 cm, L=24 cm

Siebchen aus Edelstahl  
mit verschliessbarem Deckel.*Passoire en acier inox  
avec couvercle refermable.*

# Tischgrill & Planchas

## Barbecues de table & Planchas

1.10.1

Edle Tischgrills aus Edelstahl und Kupfer mit Verzierungen aus Messing. Der Kohlebehälter ist mit einem integrierten Traggriff entfernbar. Eine belüftete Doppelwand um den Holzkohlenkorb schützt vor übermässiger Hitze.

*Barbecues de table nobles, fabriqués exclusivement en acier inox et cuivre, avec des décos en laiton. Bac à charbon amovible au moyen d'une poignée intégrée. Double paroi aérée autour du bac à charbon évitant une chaleur excessive.*

800.010

**Circle**

Ø 29cm, H=16 cm

6.2 kg

■ Made in Switzerland



800.081

**Circle Inox**

Ø 29 cm, H = 16 cm

5.6 kg

■ Made in Switzerland



800.012

**Garden**

36 x 26 x 16 cm

8.7 kg

■ Made in Switzerland



800.083

10,5 kW  
71 x 59 x 23 cm  
31,4 kg

### Super Plancha XL (Gas)

Grosse und auch für professionelle Zwecke geeignete «Plancha» aus 100% Edelstahl. Abmessungen der nutzbaren Grillfläche: 70 x 50 cm, Dicke 5 mm. Grosser und entferbarer Saft- und Fettauffangbehälter. Piezozündung. Dank Zündsicherung auch für die Verwendung in Innenräumen zugelassen.

Grande «Plancha» en acier inoxydable. Convient aussi pour un usage professionnel. Dimensions utiles de la plaque : 70 x 50 cm, épaisseur 5 mm. Grand bac à jus amovible. Allumage piézo. Homologué pour l'utilisation à l'intérieur grâce à la sécurité d'allumage.



### Zubehör / accessoires

800.083.1

### Schutzabdeckung

### Couvercle de protection



100.006.1

### Schlauch und Druckregler

### Tuyau et détendeur



# Tatarenhut

## *Chapeau tatare*

1.11.1

800.113

### Familia

Ø 31 cm, H=33 cm  
2.4 kg

Leistungsstarker Tatarenhut mit 3 Pfostenbrennern. Grillhut aus feuerfestem, emailliertem Stahl.

*Chapeau tatare à 3 brûleurs à pâte, forte puissance calorifique. Chapeau-gril en acier émaillé.*



800.350

### Electro

1200 W  
Ø 31 cm, H=30 cm  
2.2 kg

Made in Switzerland

Praktisches und klassisches Schweizer Tischgerät für Grill und Raclette. Elektrorechaud mit 4 grossen und tiefen Pfännchen. Grillhut mit reinigungs-freundlicher Antihaftbeschichtung. Ein-/Ausschalter.

*Appareil de table traditionnel et pratique pour raclette et gril. Réchaud électrique avec 4 poêlons grands et profonds. Chapeau-gril avec revêtement anti-adhérant pour un nettoyage facile. Interrupteur.*



800.324

Ø 31 cm, H=34 cm

2.5 kg

Made in Switzerland

### Rustica

Tatarenhut mit Holzkohle. Hut mit Doppelbeschichtung: Innen emailliert, Aussenseite antihaft-beschichtet. Kein Kleben, einfache Reinigung. Sockel aus Holz mit Edelstahlrondelle.

*Chapeau tatare à charbon de bois. Chapeau avec revêtement double: émaillé à l'intérieur, téfloné à l'extérieur. Les aliments n'adhèrent pas, nettoyage facile. Plateau en bois avec rondelle en acier inox.*



800.400

1200W  
Ø 28 cm, H = 26 cm

3.5 kg

Made in Switzerland

### Pyramide Gourmande

Gourmet- und Partygerät mit stufenförmigen, antihaftbeschichteten Grillflächen. 50% mehr Grillfläche, kein Vermischen der Saucen und Bratsäfte, unterschiedliche Temperaturzonen. Einfache Reinigung dank entfernbarer Grillpyramide. Geliefert mit 4 individuellen Kunststoffzangen.

*Gril festiv' avec des surfaces de gril à différents niveaux avec revêtement anti-adhérent. 50% en plus de surface de gril, sans risque que les jus et sauces se mélangent. Températures différentes par niveaux. Le gril est amovible pour un nettoyage facile. Livré avec 4 pinces individuelles.*



### Raclette classics

#### Raclette classics

	Produkt <i>Produit</i>	Artikelnummer Numéro d'article	Seite Page	VRG netto <i>TAR net</i>	Verkaufspreis inkl. MwSt. <i>Prix de vente</i> <i>TVA incluse</i>
	<b>Party</b>	100.001	1.01.1	<b>CHF</b> 0.56	<b>CHF</b> 182.00
	<b>Brézière</b>	800.092	1.01.1	<b>CHF</b> 0.56	<b>CHF</b> 324.00
	<b>Racletta</b>	13220	1.01.2	<b>CHF</b> 0.56	<b>CHF</b> 246.00
	<b>Racl' Plus</b>	100.035	1.01.2	<b>CHF</b> 0.56	<b>CHF</b> 229.00
	<b>Ambiance</b>	100.003	1.01.3	<b>CHF</b> 2.31	<b>CHF</b> 259.00
	<b>POP</b>	13190	1.01.3	<b>CHF</b> 2.31	<b>CHF</b> 269.00
	<b>DS 2000</b>	100.004	1.01.4	<b>CHF</b> 2.31	<b>CHF</b> 329.00
	<b>Super</b>	100.005	1.01.4	<b>CHF</b> 2.31	<b>CHF</b> 432.00
	<b>Zinal</b>	100.030	1.01.5	<b>CHF</b> 2.31	<b>CHF</b> 396.00
	<b>Evolène</b>	100.031	1.01.5	<b>CHF</b> 2.31	<b>CHF</b> 698.00
	<b>Trio</b>	700.001	1.01.6	<b>CHF</b> 2.31	<b>CHF</b> 998.00

## Raclette classic gas

### Raclette classic gaz

	Produkt Produit	Artikelnummer Numéro d'article	Seite Page	VRG netto TAR net	Verkaufspreis inkl. MwSt. Prix de vente TV&A incluse
	<b>Easy-Gas</b> (inkl. Rucksack) (incl. sac à dos)	100.028	1.02.1		<b>CHF 498.00</b>
	<b>Brio-Gas</b>	100.006	1.02.2		<b>CHF 754.00</b>
	<b>Brio-Plus</b>	100.011	1.02.3		<b>CHF 848.00</b>
	Variabler Druckregler mit Hochdruckschlauch <i>Détendeur variable avec tuyau haute pression</i>	800.091	1.02.1		<b>CHF 46.00</b> <i>Einkaufspreis netto</i> <i>Prix d'achat net</i>
	Adapter für Camping Gas Flaschen <i>Robinet-relais pour bouteille Camping Gaz</i>	800.091.1	1.02.1		<b>CHF 26.00</b> <i>Einkaufspreis netto</i> <i>Prix d'achat net</i>

## Raclette classic: Ersatzteile

### Raclette classic: Pièces détachées

	<b>PF-1 combi</b>	101.052	1.03.1		<b>CHF 79.00</b>
	<b>PF-1 combi G</b>	101.059	1.03.1		<b>CHF 89.00</b>
	<b>PF-2 combi</b>	101.101	1.03.2		<b>CHF 99.00</b>
	<b>XL – PF-2 combi</b>	101.104	1.03.2		<b>CHF 149.00</b>
	<b>Colonne 1000W</b>	101.050	1.03.3		<b>CHF 159.00</b>
	<b>Inox-Einsatz</b> <i>Support Inox</i>	102.1032	1.03.3		<b>CHF 27.00</b>
	<b>Griff Käsehalter, 1 Stk./pce.</b> <i>Poignée porte-fromage</i>	102.065	1.03.3		<b>CHF 9.00</b>

**Raclette & Gril***Raclette & gril*

	Produkt <i>Produit</i>	Artikelnummer Numéro d'article	Seite Page	VRG netto <i>TAR net</i>	Verkaufspreis inkl. MwSt. <i>Prix de vente</i> <i>TVA incluse</i>
	<b>Cervin</b>	800.017	1.04.1	CHF 0.56	CHF 88.00
	<b>Raclette Suisse 1400 W</b>	800.032	1.04.1	CHF 0.56	CHF 129.00

**Raclette easy**  
*Raclette easy*

	<b>Pico</b>	100.033	1.05.1		CHF 29.00
	<b>Twiny Cheese rouge</b>	100.024	1.05.1		CHF 49.00
	<b>Twiny Cheese Heidi</b>	100.007	1.05.1		CHF 49.00
	<b>Twiny Cheese Valais</b>	100.012	1.05.1		CHF 49.00
	<b>Twiny Cheese noir</b>	100.025	1.05.2		CHF 49.00
	<b>Twiny Cheese Inox</b>	100.029	1.05.2		CHF 59.00
	<b>Racyly</b>	100.021	1.05.2		CHF 119.00

## Raclette Zubehör

## Accessoires raclette

	Produkt Produit	Artikelnummer Numéro d'article	Seite Page	VRG netto TAR net	Verkaufspreis inkl. MwSt. Prix de vente TVA incluse
	<b>Profi</b>	800.001	1.06.1		<b>CHF 33.00</b>
	<b>Chef</b>	800.071	1.06.1		<b>CHF 33.00</b>
	<b>Brienz</b>	800.068	1.06.2		<b>CHF 66.00</b>
	<b>Kartoffelgabel</b> <i>Fourchette à pommes de terre</i> 4 Stk./pcs.	800.070	1.06.2		<b>CHF 12.00</b>
	<b>Poêlon bois</b> 2 Stk./pcs.	800.020	1.06.3		<b>CHF 18.00</b>
	<b>Poêlons</b> 2 Stk./pcs.	800.021	1.06.3		<b>CHF 18.00</b>
	<b>Raclettepännchen-Halter</b> <i>Supports pour poêlon à raclette</i> 4 Stk./pcs.	800.069	1.06.4		<b>CHF 39.50</b>
	<b>Spaty-P</b> 6 Stk./pcs.	800.014	1.06.4		<b>CHF 7.20</b>
	<b>PICK!</b> 4 Stk./pcs.	800.090	1.06.4		<b>CHF 15.00</b>

**Raclette Zubehör**  
*Accessoires raclette*

	Produkt <i>Produit</i>	Artikelnummer Numéro d'article	Seite Page	VRG netto <i>TAR net</i>	Verkaufspreis inkl. MwSt. <i>Prix de vente</i> <i>TVA incluse</i>
	<b>Spaty-B</b> 6 Stk./ <i>pcs.</i>	800.019	1.06.4		<b>CHF</b> 9.90
	<b>Apéro</b>	800.004	1.06.5		<b>CHF</b> 89.00
	<b>Resty</b>	102.105	1.06.5		<b>CHF</b> 39.00

**Käsehobel**  
*Rabots à fromage*

	<b>Senn</b>	800.026	1.07.1		<b>CHF</b> 66.00
	<b>Sepp</b>	800.066	1.07.1		<b>CHF</b> 69.00

**Käsefondue**  
*Fondue à fromage*

	<b>Standard</b>	800.F509	1.08.1		<b>CHF</b> 30.00
	<b>Rustiko</b>	800.006	1.08.1		<b>CHF</b> 39.00

## Käsefondue

## Fondue à fromage

	Produkt Produit	Artikelnummer Numéro d'article	Seite Page	VRG netto TAR net	Verkaufspreis inkl. MwSt. Prix de vente TV&A incluse
	Pratico	800.073	1.08.1	CHF 0.56	CHF 74.00
	Inox Electro	800.074	1.08.1	CHF 0.56	CHF 99.00
	Uni	800.078	1.08.2		CHF 29.50
	Panorama	800.079	1.08.2		CHF 49.00
	Caquelon émail ø 20	800.036	1.08.2		CHF 49.00
	Caquelon émail ø 22	800.037	1.08.2		CHF 56.00
	Caquelon émail ø 24	800.038	1.08.2		CHF 62.00
	Caquelon email «TOP» émail ø 18	800.035.1	1.08.3		CHF 59.00
	Caquelon email «TOP» émail ø 20	800.036.1	1.08.3		CHF 64.00
	Caquelon email «TOP» émail ø 22	800.037.1	1.08.3		CHF 69.00
	Caquelon email «TOP» émail ø 24	800.038.1	1.08.3		CHF 79.00
	Ceramic induction	800.077	1.08.3		CHF 89.00

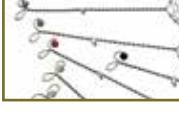
### Käsefondue

#### Fondue à fromage

	<b>Produkt</b> <i>Produit</i>	<b>Artikelnummer</b> <i>Nomero d'article</i>	<b>Seite</b> <i>Page</i>	<b>VRG netto</b> <i>TAR net</i>	<b>Verkaufspreis</b> inkl. MwSt. <i>Prix de vente</i> <i>TVA incluse</i>
	<b>Chalet</b>	800.049	1.08.3		<b>CHF</b> 64.00
	<b>Montagnes</b>	800.076	1.08.4		<b>CHF</b> 78.00
	<b>Alpe</b> <b>Set complet</b>	800.013	1.08.4		<b>CHF</b> 98.00
	<b>Caquelon</b>	800.013/C	1.08.4		<b>CHF</b> 40.00
	<b>Assiette</b>	800.013/A	1.08.4		<b>CHF</b> 6.00
	<b>Fourchettes</b> <b>6 Stk. / pcs.</b>	800.013/F	1.08.4		<b>CHF</b> 21.00
	<b>Formaggio</b> <b>Set complet</b>	800.031	1.08.4		<b>CHF</b> 128.00
	<b>Caquelon</b>	800.031/C	1.08.4		<b>CHF</b> 40.00
	<b>Assiette</b>	800.031/A	1.08.4		<b>CHF</b> 15.00
	<b>Fourchettes</b> <b>6 Stk. / pcs.</b>	800.031/F	1.08.4		<b>CHF</b> 21.00

## Mongolentopf

## Marmite mongole

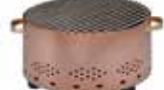
	Produkt Produit	Artikelnummer Numéro d'article	Seite Page	VRG netto TAR net	Verkaufspreis inkl. MwSt. Prix de vente TVA incluse
	Luxe	16115	1.09.1	CHF 0.56	CHF 399.00
	Passoire Inox	16112	1.09.2		CHF 3.20
	Passoires 6 couleurs 6 Stk. / pcs.	16114	1.09.2		CHF 24.00
	Passoire cover	16117	1.09.2		CHF 6.50

## Tischgrill &amp; Planchas

## Barbecues de table &amp; Planchas

	Super Plancha XL	800.083	1.10.2		CHF 1995.00
	Abdeckung Couvercle de protection	800.083.1	1.10.2		CHF 195.00

**Tischgrill & Planchas**  
*Barbecues de table & Planchas*

	Produkt <i>Produit</i>	Artikelnummer Numéro d'article	Seite Page	VRG netto <i>TAR net</i>	Verkaufspreis inkl. MwSt. <i>Prix de vente</i> <i>TVA incluse</i>
	<b>Circle</b>	800.010	1.10.1		<b>CHF 342.00</b>
	<b>Circle Inox</b>	800.081	1.10.1		<b>CHF 342.00</b>
	<b>Garden</b>	800.012	1.10.1		<b>CHF 389.00</b>

**Tatarenhut/Pyramide Gourmande**  
*Chapeau tatare/Pyramide Gourmande*

	<b>Familia</b>	800.113	1.11.1		<b>CHF 179.00</b>
	<b>Electro</b>	800.350	1.11.1	<b>CHF 0.56</b>	<b>CHF 229.00</b>
	<b>Rustica</b>	800.324	1.11.2		<b>CHF 189.00</b>
	<b>Pyramide Gourmande</b>	800.400	1.11.2	<b>CHF 0.56</b>	<b>CHF 199.00</b>