

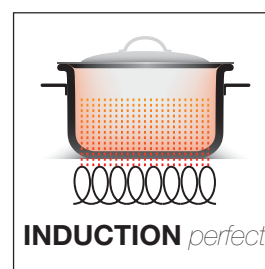
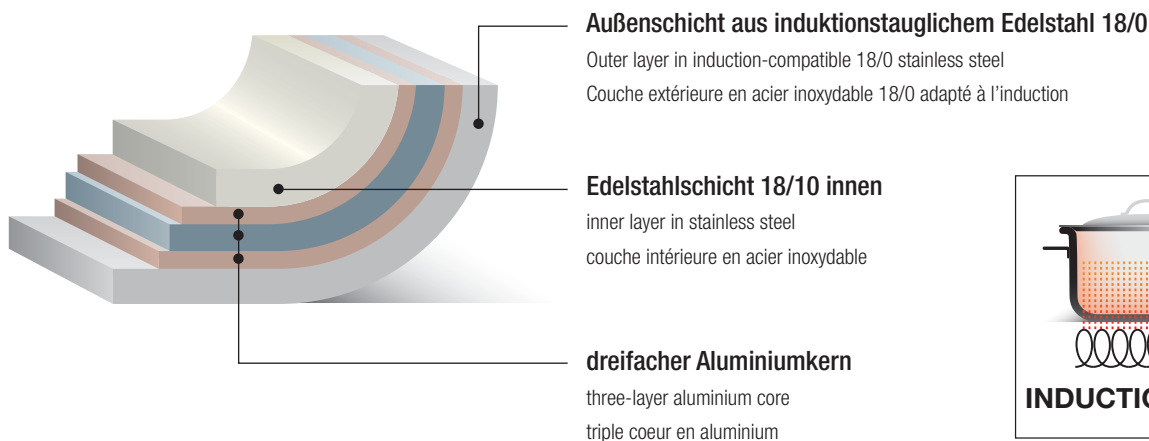
Features Brigade Premium



5-Lagen-Mehrschichtmaterial

5-ply material

5 couches différentes de matériaux



Wärmeleitfähigkeit: 5 Schichten mit hervorragendem Rundum-Kocheffekt ermöglichen eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung bis zum Topfrand. Für zeit- und energiesparendes Kochen.

Heat conductivity: 5 layers with all-round cooking properties ensure quick and even heat distribution right to the edge of the pan. Saves time and energy.

Diffusion de chaleur: les 5 couches diffusent la chaleur uniformément du fond aux bord des parois du récipient. Adapté à la cuisine contemporaine et économique en énergie.



Passgenaue Topfdeckel: Für wasserarmes, schonendes Garen. Die wertvollen Vitamine bleiben erhalten, das Gemüse behält seine frische Farbe.

Close-fitting lid: For gentle cooking with a minimum of water. Precious vitamins are not destroyed, and vegetables preserve their fresh colour.

Couvercles assortis: Pour une cuisson en douceur et pauvre en eau. Conserve les vitamines précieuses et la couleur fraîche des légumes.



Geschlossener Topfrand: Keine Korrosion, garantiert lange Lebensdauer, dank Schüttrand punktgenauen und kleckerfreies Ausgießen.

Sealed rim: No corrosion and guaranteed long life, with lip for clean and precise pouring.

Rebord fermé: Protection anti-corrosion, longévité garantie, bec verseur pour plus de précision sans tacher.



Ergonomische Stiele und Griffe: Aus Edelstahl. Für sichere, effiziente Handhabung, stabil, backofenfest, spülmaschinenfest.

Ergonomic handles: Made of stainless steel. For safe, efficient use. Stable, oven-proof and dishwasher-safe.

Queues et anses ergonomiques: En acier inoxydable. Maniables en toute sécurité, efficaces, stables, adaptées au four et lave-vaisselle.



INDUCTION *perfect*

Alle Herdarten: Glaskeramik, Induktion, Elektro und Gas.

Suitable for all types of stove: Ceramic, induction, electric or gas.

Compatible tous feux: Vitro-céramique, induction, cuisinière électrique ou à gaz.

Brigade Premium



• **Geschlossener Schüttrand ermöglicht punktgenaues und kleckerfreies Ausgießen.**

Sealed rim for clean and precise pouring.

Rebord fermé – pour verser avec plus de précision sans tacher.

• **Geschlossener Stiel aus Edelstahl, wasserdicht verschweißt und langlebig.**

Sealed handle in stainless steel: waterproof welded and durable.

Queue fermée en acier inoxydable, soudé, entièrement imperméable pour plus de longévité.

• **5-Lagen-Mehrschichtmaterial für optimale Wärmeleitung und -verteilung. Für alle Herdarten geeignet, inkl. Induktion.**

5-ply material for optimum heat conductivity and distribution. Suitable for all types of stove, including induction.

Matériau multicouche – les 5 couches garantissent une excellente diffusion de chaleur. Compatible tous feux, induction incluse.

• **Stiel aus Edelstahl, dauerhaft mit dem Topfkörper verschweißt.**

Handles in stainless steel, permanently welded to the body of the pan.

Queue en acier inox, durablement soudée au corps du récipient.

