



LAVA steht für 40 Jahre Know-How im Bereich Gusseisen, allen voran Pfannen, Töpfe und Bräter. Hergestellt nach der modernsten Guss- und Beschichtungstechnik in den LAVA Werken in der Türkei, sind die Produkte das Ergebnis langjähriger Erfahrung und Fachkenntnisse. Jeder Topf und jede Pfanne wird während des Produktionsprozesses mehrmals von Hand kontrolliert, um die Einhaltung der hohen Qualitätsstandards zu gewährleisten.

Die Vorteile der Produkte von Lava auf einen Blick:

- Durch die besondere Deckelkonstruktion wird der im Topf entstehende Dampf dem Gargut wieder zugeführt. So entstehen bei richtiger Zubereitung einzigartige Aromen und Geschmacksnoten
- Vitamine, Mineralstoffe und Geschmack bleiben beim Garprozess erhalten
- Durch die gleichmäßige Wärmeverteilung wird einheitliche Rundum-Kochtemperatur erreicht
- Vielseitiger Einsatz: Optimal für die Zubereitung von Suppen, Braten, Grillgerichten, Reis, Aufläufen, Desserts, Kuchen und Backwaren
- 100% recyclebar
- Durch die hohe Wärmespeicherung energiesparend
- Emailliert
- Spülmaschinenfest
- Extrem langlebig

LAVA stands for 40 years of know-how in the field of cast iron, above all pans, pots and roasters. Manufactured according to the most modern casting and coating technology in the LAVA factories in Turkey, the products are the result of many years of experience and expertise. Each pot and pan is inspected by hand several times during the production process to ensure the highest of quality.

The advantages of Lava products at a glance:

- Thanks to the special lid design, the steam generated in the pot is returned to the food being cooked. With the right preparation, unique aromas and flavours are created
- Vitamins, minerals and flavor are preserved during the cooking process.
- Uniform all-around cooking temperature is achieved through even heat distribution
- Versatile use: ideal for preparing soups, roasts, grilled dishes, rice, casseroles, desserts, cakes and baked goods
- 100% recyclable
- Energy saving due to high heat retention
- Enamel coated
- Dishwasher safe
- Extremely durable

COCOTTES ROUND



- Emailliert
- Mit angegossenen Seitengriffen
- Deckel mit Chromnickelstahlgriff

- Enamel coated
- With cast-on side handles
- Lid with chrome nickel steel handle



3630 00010 3630 01010 3630 02010 3630 03010

🛒	Ø CM	CM	CM	KG	🗿	€
3630 00010	11	6	0,35	1	🔴	40,50
3630 01010	11	6	0,35	1	🟠	40,50
3630 02010	11	6	0,35	1	🔵	40,50
3630 03010	11	6	0,35	1	⬜	40,50

Materialstärke: Boden - 3,5 mm / Rand - 3 mm, Höhe Artikel mit Deckel: 9 cm
 Material thickness: Bottom - 3,5 mm / Edge - 3 mm, height article with lid: 9 cm



3631 00016 3631 01016 3631 02016 3631 03016

🛒	Ø CM	CM	CM	KG	🗿	€
3631 00016	16,5	8,2	1,30	2,6	🔴	81,00
3631 01016	16,5	8,2	1,30	2,6	🟠	81,00
3631 02016	16,5	8,2	1,30	2,6	🔵	81,00
3631 03016	16,5	8,2	1,30	2,6	⬜	81,00

Materialstärke: Boden - 4,5 mm / Rand - 3,5 mm, Höhe Artikel mit Deckel: 12 cm
 Material thickness: Bottom - 4,5 mm / Edge - 3,5 mm, height article with lid: 12 cm



3630 00001 3630 00003

HOLZGESTELL • SERVICE STAND



🛒	🗿	CM	KG	€
3630 00001	Für 1 Cocotte For 1 Cocotte	25 X 18,5 X 6	0,5	28,00
3630 00003	Für 3 Cocotten For 3 Cocottes	44,5 X 18,5 X 6,5	1,05	53,00

• Für Cocotten 3630 00010, -01010, -02010, -03010 • For cocottes 3630 00010, -01010, -02010, -03010



3632 00020 3632 01020 3632 02020 3632 03020

🛒	Ø CM	CM	CM	KG	🗿	€
3632 00020	21	10,5	2,80	4,3	🔴	114,00
3632 01020	21	10,5	2,80	4,3	🟠	114,00
3632 02020	21	10,5	2,80	4,3	🔵	114,00
3632 03020	21	10,5	2,80	4,3	⬜	114,00

Materialstärke: Boden - 5 mm / Rand - 4 mm, Höhe Artikel mit Deckel: 15 cm
 Material thickness: Bottom - 5 mm / Edge - 4 mm, height article with lid: 15 cm

CASSEROLES ROUND



- Emailliert
- Mit angegossenen Seitengriffen
- Deckel mit Chromnickelstahlgriff
- Materialstärke: Boden - 5 mm / Rand - 4 mm

- Enamel coated
- With cast-on side handles
- Lid with chrome nickel steel handle
- Material thickness: Bottom - 5 mm / Edge - 4 mm



🛒	Ø CM	CM	CM	KG	🎨	€
3633 00024	25	11,5	4,50	5,7	🔴	128,00
3633 01024	25	11,5	4,50	5,7	🟠	128,00
3633 02024	25	11,5	4,50	5,7	🔵	128,00
3633 03024	25	11,5	4,50	5,7	⬜	128,00

• Höhe Artikel mit Deckel: 16 cm • Height article with lid: 16 cm



🛒	Ø CM	CM	CM	KG	🎨	€
3635 00024	25	6,5	2,50	4,5	🔴	122,50
3635 01024	25	6,5	2,50	4,5	🟠	122,50
3635 02024	25	6,5	2,50	4,5	🔵	122,50
3635 03024	25	6,5	2,50	4,5	⬜	122,50

• Höhe Artikel mit Deckel: 11 cm • Height article with lid: 11 cm



🛒	Ø CM	CM	CM	KG	🎨	€
3634 00028	29	12,5	6,70	7,8	🔴	156,00
3634 01028	29	12,5	6,70	7,8	🟠	156,00
3634 02028	29	12,5	6,70	7,8	🔵	156,00
3634 03028	29	12,5	6,70	7,8	⬜	156,00

• Höhe Artikel mit Deckel: 17 cm • Height article with lid: 17 cm



🛒	Ø CM	CM	CM	KG	🎨	€
3636 00028	29	6,5	3,50	6,4	🔴	149,50
3636 01028	29	6,5	3,50	6,4	🟠	149,50
3636 02028	29	6,5	3,50	6,4	🔵	149,50
3636 03028	29	6,5	3,50	6,4	⬜	149,50

• Höhe Artikel mit Deckel: 11 cm • Height article with lid: 11 cm

COCOTTES OVAL



- Emailliert
- Mit angegossenen Seitengriffen
- Deckel mit Chromnickelstahlgriff
- Materialstärke: Boden - 3,5 mm / Rand - 3 mm
- Höhe Artikel mit Deckel: 9 cm

- Enamel coated
- With cast-on side handles
- Lid with chrome nickel steel handle
- Material thickness: Bottom - 3,5 mm / Edge - 3 mm
- Height article with lid: 9 cm



3637 00012

3637 01012

3637 02012

3637 03012

	CM		KG		€
3637 00012	12,5 X 10 X 6	0,35	1,15		40,50
3637 01012	12,5 X 10 X 6	0,35	1,15		40,50
3637 02012	12,5 X 10 X 6	0,35	1,15		40,50
3637 03012	12,5 X 10 X 6	0,35	1,15		40,50



3639 00031



3639 01031

CASSEROLES OVAL



- Emailliert
- Mit angegossenen Seitengriffen
- Deckel mit Chromnickelstahlgriff

- Enamel coated
- With cast-on side handles
- Lid with chrome nickel steel handle



3638 00027

3638 01027

3638 02027

3638 03027

	CM		KG		€
3638 00027	28 X 21 X 11	3,90	5,9		133,00
3638 01027	28 X 21 X 11	3,90	5,9		133,00
3638 02027	28 X 21 X 11	3,90	5,9		133,00
3638 03027	28 X 21 X 11	3,90	5,9		133,00

Materialstärke: Boden - 6 mm / Rand - 4 mm, Höhe Artikel mit Deckel: 16 cm
 Material thickness: Bottom - 6 mm / Edge - 4 mm, height article with lid: 16 cm



3639 02031



3639 03031

	CM		KG		€
3639 00031	32 X 25 X 14	7,00	7,3		152,50
3639 01031	32 X 25 X 14	7,00	7,3		152,50
3639 02031	32 X 25 X 14	7,00	7,3		152,50
3639 03031	32 X 25 X 14	7,00	7,3		152,50

Materialstärke: Boden - 5 mm / Rand - 4 mm, Höhe Artikel mit Deckel: 19 cm
 Material thickness: Bottom - 5 mm / Edge - 4 mm, height article with lid: 19 cm

GN 36

• Emailliert

• Enamel coated



🛒	CM	GN	MM	KG	🎨	€
3623 00065	35,4 X 32,5 X 6,5	2/3	65	4,7	Red	121,00
3623 01065	35,4 X 32,5 X 6,5	2/3	65	4,7	Orange	121,00
3623 02065	35,4 X 32,5 X 6,5	2/3	65	4,7	Blue	121,00
3623 03065	35,4 X 32,5 X 6,5	2/3	65	4,7	Black	121,00

• Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 3,5 mm • Material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 3,5 mm

🛒	CM	GN	MM	KG	🎨	€
3611 00065	53 X 32,5 X 6,5	1/1	65	8,2	Red	146,00
3611 01065	53 X 32,5 X 6,5	1/1	65	8,2	Orange	146,00
3611 02065	53 X 32,5 X 6,5	1/1	65	8,2	Blue	146,00
3611 03065	53 X 32,5 X 6,5	1/1	65	8,2	Black	146,00

• Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 3 mm • Material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 3 mm



🛒	CM	GN	MM	KG	🎨	€
3612 00065	32,5 X 26,5 X 6,5	1/2	65	3,8	Red	114,50
3612 01065	32,5 X 26,5 X 6,5	1/2	65	3,8	Orange	114,50
3612 02065	32,5 X 26,5 X 6,5	1/2	65	3,8	Blue	114,50
3612 03065	32,5 X 26,5 X 6,5	1/2	65	3,8	Black	114,50

• Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 3 mm • Material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 3 mm

ROASTER ROUND



- Emailliert
- Mit angegossenen Seitengriffen
- Materialstärke: Boden - 5 mm / Rand - 3 mm

- Enamel coated
- With cast-on side handles
- Material thickness: Bottom - 5 mm / Edge - 3 mm



🛒	∅ CM	CM	KG	🎨	€
3646 00030	30,5	5	3,2	🔴	89,00
3646 01030	30,5	5	3,2	🟠	89,00
3646 02030	30,5	5	3,2	🔵	89,00
3646 03030	30,5	5	3,2	⬜	89,00

ROASTER SQUARE



- Emailliert
- Mit angegossenen Seitengriffen
- Materialstärke: Boden - 5 mm / Rand - 3 mm

- Enamel coated
- With cast-on side handles
- Material thickness: Bottom - 5 mm / Edge - 3 mm



🛒	CM	CM	KG	🎨	€
3645 00030	30 X 22 X 6	37	3,1	🔴	87,50
3645 01030	30 X 22 X 6	37	3,1	🟠	87,50
3645 02030	30 X 22 X 6	37	3,1	🔵	87,50
3645 03030	30 X 22 X 6	37	3,1	⬜	87,50



3644 01040



3644 00040



3644 03040



3644 02040

🛒	CM	CM	KG	🎨	€
3644 00040	40 X 26 X 6,5	47	5	🔴	108,00
3644 01040	40 X 26 X 6,5	47	5	🟠	108,00
3644 02040	40 X 26 X 6,5	47	5	🔵	108,00
3644 03040	40 X 26 X 6,5	47	5	⬜	108,00

FRYING PANS HANDLE



- Emailliert
- Mit angegossenem Stielgriff
- Enamel coated
- With cast-on shaft handle



🛒	Ø CM	CM	CM	KG	🔴	€
3640 00020	21	3,5	15,5	2	🔴	65,50
3640 01020	21	3,5	15,5	2	🟠	65,50
3640 02020	21	3,5	15,5	2	🟡	65,50
3640 03020	21	3,5	15,5	2	⬜	65,50

• Materialstärke: Boden - 5 mm / Rand - 4 mm • Material thickness: Bottom - 5 mm / Edge - 4 mm



🛒	Ø CM	CM	CM	KG	🔴	€
3641 00028	28,5	5,3	14	2,7	🔴	77,50
3641 01028	28,5	5,3	14	2,7	🟠	77,50
3641 02028	28,5	5,3	14	2,7	🟡	77,50
3641 03028	28,5	5,3	14	2,7	⬜	77,50

• Mit 2 Schnäupen, Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 3 mm • With 2 spouts, material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 4 mm

FRYING PANS LID



- Emailliert
- Deckel mit Chromnickelstahlgriff
- Mit 2 Schnäupen
- Materialstärke: Boden - 5 mm / Rand - 4 mm
- Höhe Artikel mit Deckel: 12,8 cm
- Enamel coated
- Glass lid with chrome nickel steel handle
- With 2 spouts
- Material thickness: Bottom - 5 mm / Edge - 4 mm
- Height article with lid: 12,8 cm



🛒	Ø CM	CM	KG	🔴	€
3642 00030	31,5	4,3	4,4	🔴	118,50
3642 01030	31,5	4,3	4,4	🟠	118,50
3642 02030	31,5	4,3	4,4	🟡	118,50
3642 03030	31,5	4,3	4,4	⬜	118,50

FRYING PANS SQUARE



- Emailliert
- Mit angegossenen Seitengriffen
- Materialstärke: Boden - 3,5 mm / Rand - 3,5 mm

- Enamel coated
- With cast-on side handles
- Material thickness: Bottom - 3,5 mm / Edge - 3,5 mm



🛒	CM	CM	KG	🎨	€
3643 00026	27 X 27 X 5	34	2,9	🔴	79,50
3643 01026	27 X 27 X 5	34	2,9	🟠	79,50
3643 02026	27 X 27 X 5	34	2,9	🔵	79,50
3643 03026	27 X 27 X 5	34	2,9	⬜	79,50



3647 00001 3647 01001 3647 02001 3647 03001

SILIKONGRIFF • SILICONE HANDLE



🛒	CM	🎨	€
3647 00001	9,5 X 3,4 X 1,5	🔴	6,50
3647 01001	9,5 X 3,4 X 1,5	🟠	6,50
3647 02001	9,5 X 3,4 X 1,5	🔵	6,50
3647 03001	9,5 X 3,4 X 1,5	⬜	6,50



BRÄTER • CASSEROLE



🛒	Ø CM	CM	KG	€
3680 03028	30	11,4	5,5	139,00

Emailliert, mit angegossenen Seitengriffen, Glasdeckel mit Chromnickelstahlgriff, Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 3 mm, Höhe Artikel mit Deckel: 18 cm

Enamel coated, with cast-on side handles, glass lid with chrome nickel steel handle, material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 3 mm, height article with lid: 18 cm



WOK • WOK



🛒	Ø CM	CM	KG	€
3678 03038	38	10	4,8	134,00

Emailliert, mit angegossenen Seitengriffen, Materialstärke: Boden - 4,7 mm / Rand - 3,7 mm, Höhe Artikel mit Griff: 12 cm

Enamel coated, with cast-on side handles, material thickness: Bottom - 4,7 mm / Edge - 3,7 mm, height article with handle: 12 cm



HOT POT • HOT POT



🛒	Ø CM	CM	KG	€
3679 03011	11	4	0,5	30,00

Emailliert, mit angegossenen Seitengriffen, Materialstärke: Boden - 5 mm / Rand - 3 mm

Enamel coated, with cast-on side handles, material thickness: Bottom - 5 mm / Edge - 3 mm



PFANNE • FRYING PAN



3665 03016

🛒	Ø CM	CM	CM	KG	€
3665 03012	12	3	13	0,6	32,00
3665 03016	16	3	13	0,9	41,00
3665 03020	20	4	13	1,3	50,00

Emailliert, mit angegossenem Stielgriff, Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 4 mm
 Enamel coated, with cast-on shaft handle, material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 4 mm

PFANNE • FRYING PAN



🛒	Ø CM	CM	CM	KG	€
3600 03028	28	5,3	14	2,7	64,50

Emailliert, mit angegossenem Stielgriff, mit 2 Schnäupen, Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 3 mm
 Enamel coated, with cast-on shaft handle, with 2 spouts, material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 3 mm

PFANNE • FRYING PAN



🛒	Ø CM	CM	KG	€
3601 03030	30	5,5	2,8	69,00

Emailliert, mit angegossenem Stielgriff, mit 2 Schnäupen, Materialstärke: Boden - 3,5 mm / Rand - 3 mm
 Enamel coated, with cast-on shaft handles, with 2 spouts, material thickness: Bottom - 3,5 mm / Edge - 3 mm

GRILLPFANNE • GRILL PAN



🛒	Ø CM	CM	CM	KG	€
3602 03028	28	6,1	14,5	2,4	65,00

Emailliert, mit angegossenem Stielgriff, mit 2 Schnäupen, Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 3 mm
 Enamel coated, with cast-on shaft handle, with 2 spouts, material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 3 mm

GRILLPFANNE • GRILL PAN



🛒	CM	CM	KG	€
3677 03020	20 X 20 X 4,5	13	1,7	39,00

Emailliert, mit angegossenem Stielgriff, mit 2 Schnäupen, Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 3 mm
 Enamel coated, with cast-on shaft handle, with 2 spouts, material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 3 mm

GRILLPFANNE • GRILL PAN



🛒	CM	CM	KG	€
3676 03030	33 X 26 X 4,5	14	3,3	76,00

Emailliert, mit angegossenem Stielgriff, 3-fach Unterteilung, Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 3 mm
 Enamel coated, with cast-on shaft handle, 3-divisions, material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 3 mm

GRILLPFANNE • GRILL PAN



🛒	CM	CM	KG	€
3608 03021	21 X 21 X 2	19	1,5	33,50
3608 03024	24 X 24 X 2	19	2	38,00

Emailliert, mit abnehmbarem Griff aus Edelstahl und Silikonüberzug, mit 2 Schnäupen, Materialstärke: Boden - 3 mm / Rand - 3 mm
 Enamel coated, with removable stainless steel handle and silicone cover, with 2 spouts, material thickness: Bottom - 3 mm / Edge - 3 mm

3608 03021

GRILLPFANNE • GRILL PAN



🛒	CM	KG	€
3603 03026	26 X 26 X 4	2,7	61,50

Emailliert, mit angegossenen Seitengriffen, Materialstärke: Boden - 5 mm / Rand - 3 mm
 Enamel coated, with cast-on side handles, material thickness: Bottom - 5 mm / Edge - 3 mm

GRILLPFANNE • GRILL PAN



🛒	CM	KG	€
3603 03032	32 X 26 X 4	3,6	64,50

Emailliert, mit angegossenen Seitengriffen, Materialstärke: Boden - 5 mm / Rand - 4 mm
 Enamel coated, with cast-on side handles, material thickness: Bottom - 5 mm / Edge - 4 mm

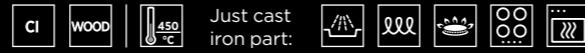
WENDEGRILLPLATTE • REVERSIBLE GRILL PLATE



🛒	CM	KG	€
3605 03047	44 X 26 X 1,5	5,8	72,50

Emailliert, mit angegossenen Seitengriffen, beidseitig nutzbar, Grillfläche und glatte Fläche, Materialstärke: Boden - 5 mm / Rand - 6 mm
 Enamel coated, with cast-on side handles, useable on both sides, grill and plain surface, material thickness: Bottom - 5 mm / Edge - 6 mm

SERVING PANS 36



- Emailliert
- Mit Holzuntersetzer und angegossenem Stiel- oder Seitengriff

- Enamel coated
- With wooden tray and cast-on shaft handle

GRILL-/SERVIERPFANNE • GRILL/SERVING PAN



🛒	📏 CM	📏 CM	📏 KG	€ 📦
3604 03026	26 X 26 X 4	31 X 30 X 5,5	3,2	84,50

• Materialstärke: Boden - 5 mm / Rand - 3 mm • Material thickness: Bottom - 5 mm / Edge - 3 mm

BRAT-/SERVIERPLATTE • FRYING/SERVING PLATE



🛒	∅ CM	📏 CM	📏 CM	📏 KG	€ 📦
3680 03026	26	3	13	2,5	92,00

Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 3 mm, Durchmesser Holzuntersetzer: 30 cm
Material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 3 mm, diameter wooden tray: 30 cm

GRILL-/SERVIERPFANNE • GRILL/SERVING PAN



🛒	📏 CM	📏 CM	📏 KG	€ 📦
3604 03032	32 X 26 X 4	37,3 X 29,8 X 5,5	4,2	90,00

• Materialstärke: Boden - 5 mm / Rand - 4 mm • Material thickness: Bottom - 5 mm / Edge - 4 mm

BRAT-/SERVIERPLATTE • FRYING/SERVING PLATE



🛒	📏 CM	📏 CM	📏 CM	📏 KG	€ 📦	
3662 03023	23 X 17 X 2	3,5	14	26,5 x 19,5 x 2	2	59,00

• Materialstärke: Boden - 3,5 mm / Rand - 3,5 mm • Material thickness: Bottom - 3,5 mm / Edge - 3,5 mm

SERVIER-/WENDEGRILLPLATTE • SERVING/REVERSIBLE GRILL PLATE



🛒	📏 CM	📏 CM	📏 KG	€ 📦
3661 03030	30 X 22 X 1,5	40,5 X 24,5 X 3	5,7	104,00

Beidseitig nutzbar, Grillfläche und glatte Fläche, Materialstärke: Boden - 7 mm / Rand - 16 mm
Useable on both sides, grill and plain surface, material thickness: Bottom - 7 mm / Edge - 16 mm

BRAT-/SERVIERPLATTE • FRYING/SERVING PLATE



🛒	📏 CM	📏 CM	📏 KG	€ 📦
3663 03028	28 X 18 X 2	30 X 20 X 2	1,9	64,00

Ohne Seitengriff, Materialstärke: Boden - 3 mm / Rand - 4 mm
Without side handle, Material thickness: Bottom - 3 mm / Edge - 4 mm

BRAT-/SERVIERPLATTE • FRYING/SERVING PLATE



3666 03020

🛒	∅ CM	📏 CM	📏 CM	📏 CM	📏 KG	€ 📦
3666 03016	16	3	13	3 X 16,5 X 2	1,25	62,00
3666 03020	20	4	13	27 X 24 X 2	1,8	78,00

• Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 4 mm • Material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 4 mm

BRAT-/SERVIERPLATTE • FRYING/SERVING PLATE



🛒	∅ CM	📏 CM	📏 CM	📏 CM	📏 KG	€ 📦
3656 03016	16	3,3	23,5 X 18,5 X 1,8	1,4	58,00	

• Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 4 mm • Material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 4 mm

BRAT-/SERVIERPLATTE • FRYING/SERVING PLATE

🛒	∅ CM	📦 CM	📦 CM	📦 CM	📦 KG	€ 📦
3658 03028	28	2	37,5 X 32,5 X 2	3,3	96,50	

• Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 4 mm • Material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 4 mm

BRAT-/SERVIERPLATTE • FRYING/SERVING PLATE

🛒	📦 CM	📦 CM	📦 KG	€ 📦
3657 03021	21 X 14 X 3	27 X 17 X 2	1,6	58,00

• Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 4 mm • Material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 4 mm

BRAT-/SERVIERPLATTE • FRYING/SERVING PLATE

🛒	∅ CM	📦 CM	📦 KG	€ 📦
3650 03017	17	4	1,4	57,50

Materialstärke: Boden - 5 mm / Rand - 3 mm, Durchmesser Holzuntersetzer: 20 cm, Höhe Holzbrett: 2 cm
Material thickness: Bottom - 5 mm / Edge - 3 mm, diameter wooden tray: 20 cm, height wooden tray: 2 cm

BRAT-/SERVIERPLATTE • FRYING/SERVING PLATE

🛒	∅ CM	📦 CM	📦 KG	€ 📦
3651 03018	18	4,5	1,6	71,00

Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 3,5 mm, Durchmesser Holzuntersetzer: 22 cm, Höhe Holzbrett: 2 cm
Material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 3,5 mm, diameter wooden tray: 22 cm, height wooden tray: 2 cm

BRAT-/SERVIERPLATTE • FRYING/SERVING PLATE

🛒	📦 CM	📦 CM	📦 KG	€ 📦
3653 03024	24 X 18 X 3	31 X 21 X 2	2,2	61,00

• Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 4 mm • Material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 4 mm

BRAT-/SERVIERPLATTE • FRYING/SERVING PLATE

🛒	📦 CM	📦 CM	📦 KG	€ 📦
3652 03026	26 X 19 X 3	29 X 21,2 X 2	2,2	62,50

• Materialstärke: Boden - 3,5 mm / Rand - 3,5 mm • Material thickness: Bottom - 3,5 mm / Edge - 3,5 mm

BRAT-/SERVIERPLATTE • FRYING/SERVING PLATE

🛒	📦 CM	📦 CM	📦 KG	€ 📦
3654 03032	32 X 20 X 2,5	34 X 33,5 X 3	3,2	99,00

• Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 3,5 mm • Material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 3,5 mm

MINI GRILL-/SERVIERPFANNE • MINI GRILL/SERVING PLATE

🛒	📦 CM	📦 CM	📦 CM	📦 KG	€ 📦
3655 03016	16 X 16 X 3	11	19 X 19 X 1,5	1,6	78,50

• Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 4 mm • Material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 4 mm

BRAT-/SERVIERPLATTE • FRYING/SERVING PLATE

🛒	∅ CM	📦 CM	📦 CM	📦 KG	🔴	€ 📦
3659 03020	20	3,5	27 X 24 X 2	1,8	80,00	

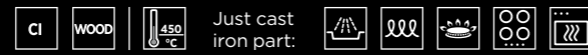
Materialstärke: Boden - 3,5 mm / Rand - 3 mm, Höhe Artikel mit Griff: 6 cm
Material thickness: Bottom - 3,5 mm / Edge - 3 mm, height article with handle: 6 cm

BRAT-/SERVIERPLATTE • FRYING/SERVING PLATE

🛒	📦 CM	📦 CM	📦 KG	🔴	€ 📦
3660 03023	23 X 17 X 3,5	29 X 20,5 X 2	1,8	79,00	

Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 3 mm, Höhe Artikel mit Griff: 6 cm
Material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 3 mm, height article with handle: 6 cm

SERVING BOARDS 36



- Mit Servierpfanne
- Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 4 mm

- With frying pan
- Material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 4 mm



🛒	📏 CM	∅ CM	📦 CM	🔗 CM	📊 KG	€ 📦
3667 03012	39,5 X 25 X 2	12,5	3	12,5	3,1	100,00

Mit emailierter Gusseisenplatte, Abmessungen Gusseisenplatte / cm: 21,5 X 20, Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 4 mm
 With enamel coated cast iron plate, dimensions cast iron plate / cm: 21,5 X 20, material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 4 mm



🛒	📏 CM	∅ CM	📦 CM	🔗 CM	📊 KG	€ 📦
3667 03016	39 X 28,3 X 1,6	16,5	3	12,5	3,2	111,50

Mit emailierter Gusseisenplatte, Abmessungen Gusseisenplatte / cm: 21,5 X 17,5, Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 4 mm
 With enamel coated cast iron plate, dimensions cast iron plate / cm: 21,5 X 17,5, material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 4 mm



🛒	📏 CM	∅ CM	📦 CM	🔗 CM	📊 KG	€ 📦
3668 03016	39,5 X 28 X 2	17	3	12,5	3,3	105,00

Mit emailierter Gusseisenplatte, Abmessungen Gusseisenplatte / cm: 21,5 X 17,5, Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 4 mm
 With enamel coated cast iron plate, dimensions cast iron plate / cm: 21,5 X 17,5, material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 4 mm



🛒	📏 CM	∅ CM	📦 CM	🔗 CM	📊 KG	€ 📦
3670 03016	29,5 X 25 X 2	17	3	13	1,9	74,50

• Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 4 mm • Material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 4 mm



🛒	📏 CM	📦 CM	📦 CM	🔗 CM	📊 KG	€ 📦
3669 03015	25 X 23,7 X 1,8	15,8 X 12,2 X 3	3	2,5	1,6	67,00

• Materialstärke: Boden - 4 mm / Rand - 4 mm • Material thickness: Bottom - 4 mm / Edge - 4 mm



🛒	📏 CM	∅ CM	📦 CM	📊 KG	€ 📦
3671 03010	39,5 X 25 X 2	11	6	3,5	108,00

Mit emailierter Gusseisenplatte, Materialstärke: Boden - 3,5 mm / Rand - 3 mm, Abmessungen Gusseisenplatte / cm: 21,5 X 20
 With enamel coated cast iron plate, material thickness: Bottom - 3,5 mm / Edge - 3 mm, dimensions cast iron plate / cm: 21,5 X 20

SERVING PLATES 36



• Mit emailierter Gusseisenplatte

• With enamel coated cast iron plate



🛒	📏 CM	📏 CM	📏 KG	€ 📦
3673 03025	28,5 X 28,5 X 3	25 X 25	3,14	112,00

• Abmessungen Einteilungen / cm: 25 X 25 • Dimensions divisions / cm: 25 X 25



🛒	📏 CM	📏 CM	📏 KG	€ 📦
3673 03030	33 X 23 X 2,5	30,5 X 20	2,9	106,00

• Abmessungen Einteilungen / cm: 30,5 X 20 • Dimensions divisions / cm: 30,5 X 20



🛒	📏 CM	📏 CM	📏 CM	📏 KG	€ 📦
3672 03037	40 X 20 X 2	10,5	37 X 17	2,9	117,00

• Mit Griff • With handle



🛒	📏 CM	📏 CM	📏 CM	📏 KG	€ 📦
3675 03034	34	2,5	12,5	3,8	170,00

• Mit Griff, Durchmesser Gusseisenplatte / cm: 29 • With handle, diameter cast iron plate / cm: 29



GRIFF • DISH GRIPPER

🛒	📏 CM	📏 KG	€ 📦
3674 03021	21	0,25	29,00

Für 3672 03037, 3673 03030, 3673 03025 und 3675 03034, Materialstärke: 8 mm

For 3672 03037, 3673 03030, 3673 03025 und 3675 03034, material thickness: 8 mm

TRAY 36



3625 00060	50,5 X 15 X 2	11	60,5	0,9	60,50

• Mit Griff • With handle



3626 00035	25 X 25 X 1	10	35	0,7	46,00

• Mit Griff • With handle



3628 00035	35 X 25 X 1,7	0,9	56,00

• Mit Saftrille • With juice rim



3627 00029	29	2,3	1	68,00

• Mit Saftrille • With juice rim

Folgen Sie den Icons: Alle technischen Produktdetails finden Sie hier übersichtlich aufgeschlüsselt.

Let the icons guide you: the icons give you a clear overview of all the technical product details.

TABELLENKOPFICONS TABLE HEADER ICONS	
	ARTIKELNUMMER ITEM NO.
	DURCHMESSER IN CM OBEN DIAMETER IN CM TOP
	FARBE COLOUR
	GEWICHT IN KG WEIGHT IN KG
	GN GASTRONORM DIMENSIONS
	HÖHE IN CM HEIGHT IN CM
	HÖHE IN MM INNEN INTERNAL HEIGHT IN MM
	LÄNGE IN CM LENGTH IN CM
	LÄNGE X BREITE X HÖHE IN CM LENGTH X WIDTH X HEIGHT IN CM
	HOLZ LÄNGE X BREITE X HÖHE IN CM WOOD LENGTH X WIDTH X HEIGHT IN CM
	GUSSEISEN LÄNGE X BREITE X HÖHE IN CM CAST IRON LENGTH X WIDTH X HEIGHT IN CM
	GUSSEISEN LÄNGE X BREITE IN CM CAST IRON LENGTH X WIDTH IN CM
	LÄNGE GRIFF IN CM LENGTH HANDLE IN CM
	INHALT IN LITER CONTENT IN LITRES
	STÜCKPREIS IN EURO EUROS PER ITEM
	AUSFÜHRUNG ITEM

MATERIAL- UND PRODUKTICONS MATERIAL AND PRODUCT ICONS	
	GUSSEISEN CAST IRON
	CHROMNICKELSTAHL CHROME NICKEL STEEL
	HOLZ WOOD
	GLAS GLASS
	EDELSTAHL STAINLESS STEEL
	SILIKON SILICONE

PRODUKTICONS PRODUCT ICONS	
	SPÜLMASCHINENFEST DISHWASHER SAFE
	NICHT SPÜLMASCHINENFEST NOT DISHWASHER SAFE
	FÜR INDUKTION GEEIGNET SUITABLE FOR USE ON INDUCTION
	FÜR GASHERDE GEEIGNET SUITABLE FOR GAS STOVES
	FÜR ELEKTROHERDE GEEIGNET SUITABLE FOR ELECTRIC STOVES
	FÜR BACKOFEN GEEIGNET SUITABLE FOR OVENS
	TEMPERATURBESTÄNDIG TEMPERATURE-RESISTANT
	GASTRONORM-MASSE GASTRONORM DIMENSIONS

FARBEN COLOURS	
	SCHWARZ BLACK
	ORANGE ORANGE
	ROT RED
	BLAU BLUE

Just cast iron part:	DIESE ICONS BEZIEHEN SICH NUR AUF DEN BESTANDTEIL AUS GUSSEISEN. THESE ICONS ONLY REFER TO THE CAST IRON COMPONENT.
----------------------	--

AGB GENERAL TERMS AND CONDITIONS

Unsere Preise verstehen sich als unverbindliche Preisempfehlung (UVP) ab Werk, zuzüglich der jeweiligen gesetzlichen Umsatzsteuer und ausschließlich der Kosten für Verpackung, soweit nicht ausdrücklich anderes vereinbart worden ist. Einkaufskonditionen können gesondert vereinbart werden. Änderungen von Produktdetails laut Katalog (online und Print) können ohne vorherige Bekanntmachung durchgeführt werden. Irrtümer, Druckfehler und Artikelverfügbarkeit vorbehalten. Lieferung erfolgt ohne Dekoration. Artikelbeschreibungen und Abbildungen sind ohne Gewähr. Inhaltsangaben beziehen sich in der Regel auf eine randvolle Befüllung. Genaue Angaben müssen durch Muster- vorlage und Rücksprache bestätigt werden. Abbildungen und Katalog sind urheberrechtlich geschützt, Vervielfältigung nur mit der schriftlichen Genehmigung von WAS Germany.

Our prices are to be understood as recommended retail prices (RRP) ex works, plus the respective statutory value added tax and excluding the costs of packaging, unless expressly agreed otherwise. Purchase conditions can be agreed separately. Changes to product details as stated in the catalogue (online and in print) may be made without prior notice being given. Subject to errors, misprints and item availability. Decoration is not included in the delivery. Item descriptions and images are not binding. Stated volumes are generally based on the item being filled to the brim. Precise details must be confirmed by a sample template and by consultation. Images and the catalogue are protected by copyright, and they may only be reproduced with the written permission of WAS Germany.