



MADE IN  
DENMARK

Gastrolux®



ENTDECKE DIE  
LIEBE ZUM KOCHEN

# MIT GASTROLUX ENTDECKE DIE LIEBE ZUM KOCHEN

Dank der einzigartigen **Biotan® Plus** Antihafbeschichtung wird Kochen mit Gastrolux-Kochgeschirr täglich zu einem einmaligen Erlebnis.

Familie und besondere Gäste werden mit schmackhaften Mahlzeiten verwöhnt. Feinschmecker werden mit explosiven, gastronomischen Menüs überrascht. Ein kulinarisches Abenteuer.





**Biotan® Plus**  
Die robuste und langlebige  
Antihaftbratfläche

Patentierte Stiel -  
und Griffbefestigung - keine  
Schrauben, keine Nieten,  
kein Anschweißen

Ergonomisch  
geformte Stiele, Griffe  
und Deckelknöpfe -  
Backofenfest bis 260°C

Induktionsboden  
verfügbar, auf sämtlichen  
Produkten

Stabiler  
Schüttrand

Gegengriff

8 mm starker  
unverformbarer  
Boden.  
Optimale Hitze  
und -speicherung

## UNSERE TECHNOLOGIE

Gastrolux kann sich auf ein reiches Erbe an technologischer Brillanz stützen. Es ist der Kern unserer Produktentwicklung. Bis zum heutigen Tag wird uns dafür vertraut.

### 01 BIOTAN® PLUS

Unsere einzigartige und robuste **Biotan® Plus** Antihaft-Beschichtung ist mit wertvollen Biomineralien verstärkt und bietet einen nachhaltigen Antihaft-Effekt, der fettfreies Kochen ermöglicht.

### 02 ENERGIE SPARENDES KOCHEN

Eine gleichmäßige Hitzeverteilung auf der gesamten Kochfläche ist maßgebend für gelungene Gerichte. Die perfekte Ebenheit des Bodens garantiert gleichmäßiges Anbraten und Garen.

### 03 BACKOFENFEST

Unser Kochgeschirr, fixe Stiele, Griffe und Deckelknöpfe sind ergonomisch designt und backofenfest bis 260°C.

### 04 ABNEHMBARER STIEL

Patentierte Stiel- und Griffbefestigung. Eingegossene Fixierung ohne Schrauben, Nieten und Schweißen.

### 05 INDUKTIONSBODEN

Eine eingegossene unverformbare Edelstahlplatte gewährleistet eine einwandfreie Hitzeübertragung des Induktionskochfeldes.

# BIOTAN® PLUS



## DER NATUR ABGESCHAUT

Unsere **Biotan® Plus** Antihftbeschichtung mit wertvollen Biomineralien garantiert unvergessliche Kocherlebnisse.



## PFLEGELEICHTES REINIGEN

Mit einem Tropfen Spülmittel, heissem Wasser und einem Spüllappen ist unser Kochgeschirr mit der robusten Antihftbeschichtung im Handumdrehen gereinigt. Schrubben erübrigt sich. Noch schneller geht es, wenn die noch heisse Pfanne mit kaltem Wasser übergossen wird.



## RASCHE ERHITZUNG UND GLEICHMÄSSIGE WÄRMEVERTEILUNG

Homogene Hitzverteilung bis hin zum Pfannenrand gewährleistet gleichmäßiges Braten. Geschmack und Aromen Ihrer Zutaten werden hervorgehoben.



## FETTFREIES KOCHEN

Unsere Antihftbeschichtung Biotan® Plus gewährleistet einen langlebigen Antihft-Effekt. Fettfreies Kochen ist erwiesenermassen gesundheitsfördernd.



## BIOTAN® PLUS ANTIHAFT

Wir streben nach unübertroffener Qualität in Produkten sowie in Produktionsstandards.



## PLATZSPAREND

Das Gastrolux Konzept macht es möglich, alle Pfannen und Töpfe ineinander zu stapeln. Platz wird somit im Küchenschrank gespart. Noch platzsparender ist die Lösung mit abnehmbaren Stielen.



## GESUND LEBEN

Gastrolux macht es möglich! Fettfreies, gesundes Kochen – zur Freude Ihrer Geschmacksknospen und für einen modernen Lebensstil. Lassen Sie sich überraschen.



## NACHHALTIG

Unsere Produkte werden nachhaltig und umweltfreundlich produziert. Aus 100% in Skandinavien recyceltem Aluminium hergestellt.

# INDUKTION

Eine Edelstahlplatte mit Wabenstruktur wird in das noch flüssige Aluminium eingegossen. Eine optimale Verbindung mit dem Induktionsfeld ist somit gewährleistet. Dieser Produktionsprozess ist einzigartig. Aluminium als eines der besten wärmeleitenden Metalle garantiert ein extrem schnelles Erhitzen des Kochgeschirrs und eine lange Hitzespeicherung, vom Boden bis oben zum Rand.



**STANDARD  
THERMOPHORBODEN**

Herdarten:  
Gas, Glaskeramik  
Halogen, Elektro.  
Im Ofen



**INDUKTION  
WABENBODEN**

Herdarten:  
Induktion, Gas,  
Glaskeramik  
Halogen, Elektro.  
Im Ofen

- **Energiesparend** -

- **Unverformbar** -

- **Automatische Bodenerkennung** -

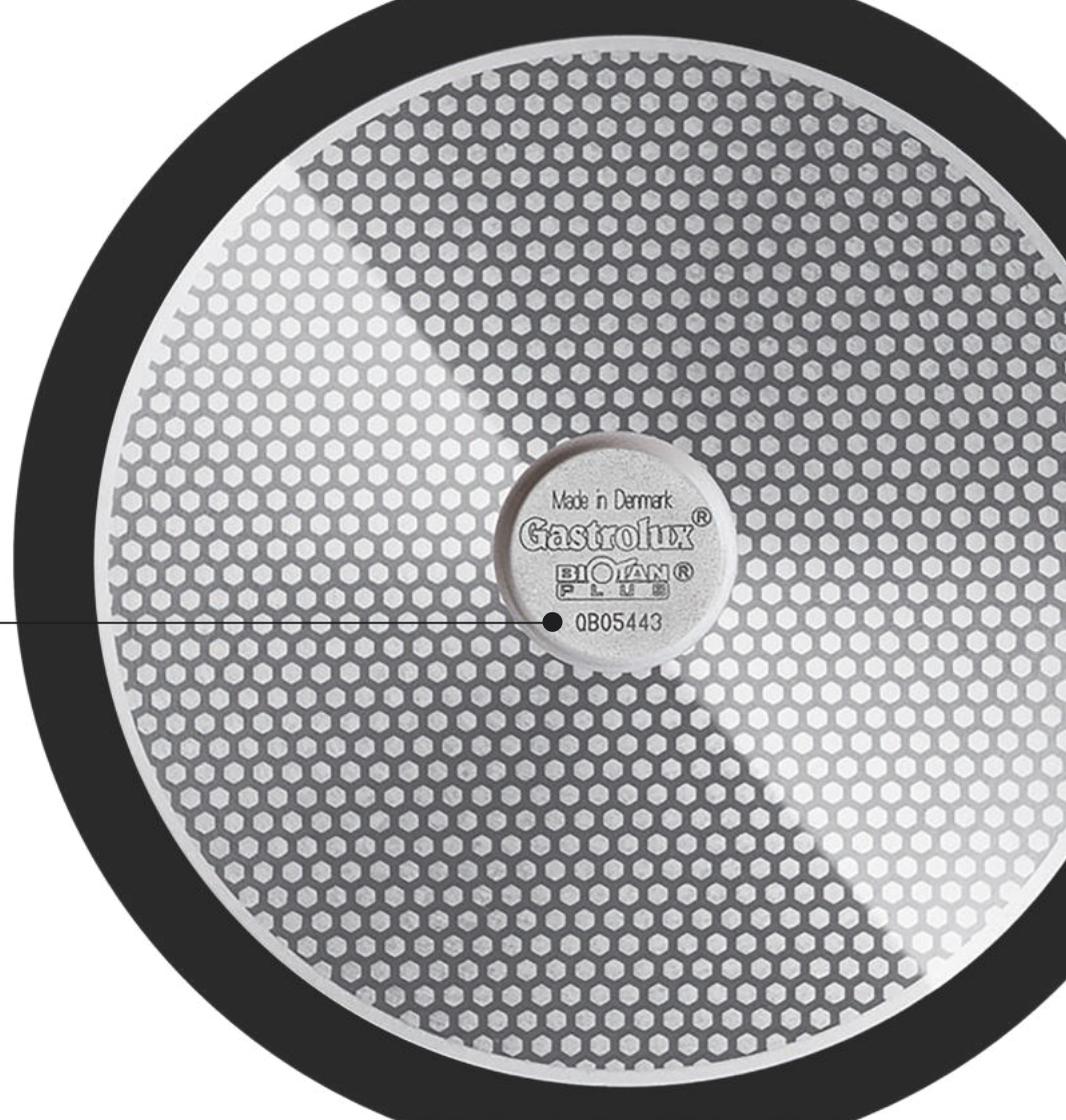


Nach einer letzten Qualitätsprüfung wird jedes Produkt mit einer eigenen Qualitätskontrollnummer versehen.



## PRODUKTPRÜFUNG

Gastrolux Kochgeschirr ist als lebensmittelgeeignetes Produkt von Eurofins®, einem hochwertigen Prüf- und Forschungslabor mit Beratungsdienst anerkannt.



GASTROLUX

# BRATPFANNE

Fleisch und/oder Gemüse mit **Biotan® Plus** antihaftbeschichteter Bratpfanne perfekt braten, um intensiven, authentischen Geschmack, wertvolle Vitamine und Mineralien zu bewahren.



Vollglasdeckel



Deluxe Deckel



## Spezifikationen

	20	24	26	28	32
	4.5	4.5	4.5	4.5	5.0
	0.7	1.0	1.2	1.4	1.9
	15	18	18	22	22

## Nicht-Induktive-Artikelnummern

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32
120	124	126	128	132

## Induktions-Artikelnummern

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32
17120	17124	17126	17128	17132

## Vollglasdeckel | Borosilikatglas

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32
20-0	24-0	26-0	28-0	32-0

## Deluxe Glasdeckel | Sicherheitsglas

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32
20-1	24-1	26-1	28-1	32-1

GASTROLUX

# HOCHRANDPFANNE

Die perfekte Alleskönnerin und ideale Pfanne für jedes Essen. Alle Zutaten zusammen in diese fabelhafte Pfanne und schon kommt eine gesunde und nahrhafte Mahlzeit auf den Tisch. Unsere Gastrolux Hochrandpfanne, ein Muss in jeder Küche.



Vollglasdeckel



Deluxe Deckel



## Spezifikationen

	20	24	26	28	32	26x26
	6.0	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5
	1.0	2.5	3.0	3.5	4.0	3.0
	15	18	18	22	22	18

## Nicht-Induktive-Artikelnummern

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	26x26
220	224	226	228	232	328

## Induktions-Artikelnummern

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	26x26
17220	17224	17226	17228	17232	17328

## Vollglasdeckel | Borosilikatglas

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	26x26
20-0	24-0	26-0	28-0	32-0	328-0

## Deluxe Glasdeckel | Sicherheitsglas

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	26x26
20-1	24-1	26-1	28-1	32-1	328-1

GASTROLUX

# HOCHRANDPFANNE

Herzhaftes Fleisch bereiten Sie mit der Gastrolux Bratpfanne so unkompliziert zu wie frisches Gemüse, das dabei natürlich seine knackige Konsistenz behält. Wenn Sie mögen, braten Sie verschiedene Zutaten in dieser Pfanne auch in Kombination. Als Hochrandpfanne eignet sie sich insbesondere für Soßengerichte wie feuriges Gulasch, traditionelle Rouladen und deftiges Ragout.



## Spezifikationen

	24	26	28	32	28x28
	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5
	2.5	3.0	3.5	4.0	3.5
	18	18	22	22	22

## Nicht-Induktive-Artikelnummern

Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	28x28
2024	2026	2028	2032	528

## Induktions-Artikelnummern

Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	28x28
172024	172026	172028	172032	17528

## Vollglasdeckel | Borosilikatglas

Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	28x28
24-0	26-0	28-0	32-0	528-0

## Deluxe Glasdeckel | Sicherheitsglas

Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	28x28
24-1	26-1	28-1	32-1	528-1

# GASTROLUX WOK

Die ideale Pfanne für Liebhaber asiatischer Gerichte. Gleichmässige Hitzeverteilung über die gesamte Oberfläche bis oben zum Rand.



Vollglasdeckel, flach



Deluxe Deckel



## Spezifikationen

	30	36
	10	10
	3.5	4.0
	18	18

## Nicht-Induktive-Artikelnummern

Ø30

Ø36

930

936

## Induktions-Artikelnummern

Ø30

Ø36

17930

17936

## Vollglasdeckel | Borosilikatglas

Ø30

30-2

## Deluxe Deckel | Sicherheitsglas

Ø30

30-1

Ø36

36-1

GASTROLUX

# BRATENTOPF

Ob auf dem Herd oder im Ofen, der Gastrolux Bratentopf ist das ideale Kochgeschirr zum anbraten, schmoren oder niedergaren.



Vollglasdeckel



Deluxe Deckel



## Spezifikationen

	20	24	26	28	32	28x28
	9.5	10.5	10.5	10.5	12	10.5
	2.0	3.5	4.0	4.5	6.5	5.5
	15	18	18	22	22	22

## Nicht-Induktive-Artikelnummern

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	28x28
720	724	726	728	732	758

## Induktions-Artikelnummern

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	28x28
17720	17724	17726	17728	17732	17758

## Vollglasdeckel | Borosilikatglas

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	28x28
20-0	24-0	26-0	28-0	32-0	528-0

## Deluxe Glasdeckel | Sicherheitsglas

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	28x28
20-1	24-1	26-1	28-1	32-1	528-1

# GASTROLUX KOCHTOPF

Ob Pasta, Kartoffeln, Eintopf oder Suppe, der Gastrolux Kochtopf erreicht sehr schnell den Siedepunkt. Sanftes Garen oder Warmhalten von Mahlzeiten ist ebenso empfehlenswert mit diesem Topf. Geschmack und Aromen bleiben vollständig erhalten.



## Spezifikationen

	20	24	26	28
	13.5	13.5	15.5	18.0
	2.5	4.0	6.0	8.5
	15	18	18	18

## Nicht-Induktive-Artikelnummern

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28
250	400	600	850

## Induktions-Artikelnummern

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28
17250	17400	17600	17850

## Vollglasdeckel | Borosilikatglas

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28
20-0	24-0	26-0	28-0

## Deluxe Deckel | Sicherheitsglas

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28
20-1	24-1	26-1	28-1

GASTROLUX

# SOßEN- UND MILCHTOPF

Egal, ob Links- oder Rechtshänder\*in, unsere fantastischen Soßen- und Milchtöpfe mit Stiel und extra breiten Schnäupen ermöglicht beidseitiges Abgiessen. Kein Tropfen wird dabei verschüttet.



Vollglasdeckel



Deluxe Deckel



## Spezifikationen

	16	20
	9.5	11.5
	1.3	2.0
	15	15

## Nicht-Induktive-Artikelnummern

Ø16

130

Ø20

200

## Induktions-Artikelnummern

Ø16

17130

Ø20

17200

## Vollglasdeckel | Borosilikatglas

Ø16

16-0

Ø20

20-0

## Deluxe Deckel | Sicherheitsglas

Ø16

16-1

Ø20

20-1

GASTROLUX

# CRÊPE-PFANNE

Die originelle Gastrolux Crêpe-Pfanne ist für dünne, luftige Crêpes mit leicht knusprigem Rand konzipiert. Dank des geneigten Winkels und der hervorragenden Antihaft-Beschichtung gleitet der Crêpe direkt von der Pfanne auf Ihren Teller.



## Spezifikationen

	28
	--
	--
	22

## Nicht-Induktive-Artikelnummern

Ø28  
628

## Induktions-Artikelnummern

Ø28  
17628

## Vollglasdeckel | Borosilikatglas

Ø28  
--

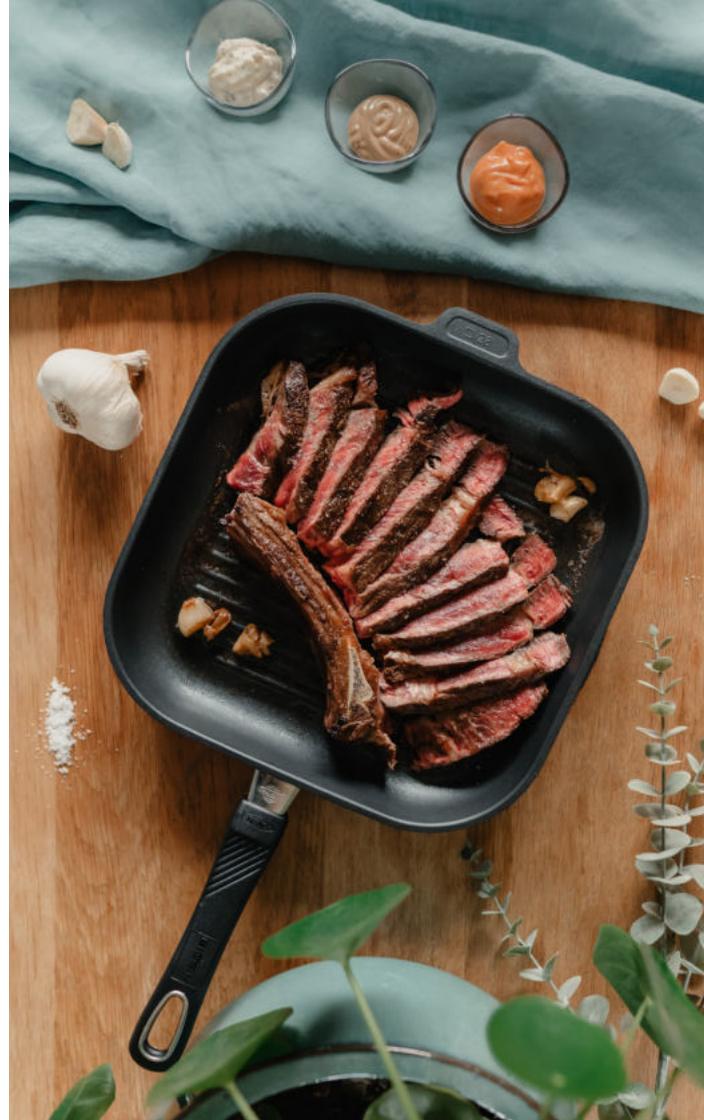
## Deluxe Deckel | Sicherheitsglas

Ø28  
--

GASTROLUX

# GRILLPFANNE

Enthüllt den authentischen Geschmack aller Zutaten und zeichnet mit den optischen Grillstreifen den gewissen « Restaurant-Touch ». Unsere Grillstreifen sind genau richtig in Höhe und Breite. Das Fleisch wird zartknusprig und bleibt saftig.



## Spezifikationen

	<b>28x28</b>
	<b>4.5</b>
	--
	<b>22</b>

## Nicht-Induktive-Artikelnummern

☒ 28x28  
428

## Induktions-Artikelnummern

☒ 28x28  
17428

## Vollglasdeckel | Borosilikatglas

☒ 28x28  
--

## Deluxe Deckel | Sicherheitsglas

☒ 28x28  
--

# GASTROLUX BRÄTER

Fisch in unserem flachen, den Rinds- oder Schweinebraten in unserem tiefen Bräter knusprig anbraten. Zum langsamen Weitergaren den Bräter direkt in den Ofen schieben. Geeignet für Herd und Backofen.



## Spezifikationen

	40.5 x 24.5	32.5 x 20.5	40.5 x 24.5
	46 x 26	38 x 22	46 x 26
	7	11.5	13.5
	14	18	20
	4.0	4.5	8.0
	18	15	18
	18 OR 18 x 25	15 OR 15 x 23.5	18 OR 18 x 25

## Nicht-Induktive-Artikelnummern

40.5 x 24.5 841	32.5 x 20.5 800	40.5 x 24.5 900
--------------------	--------------------	--------------------

## Induktions-Artikelnummern

40.5 x 24.5 17841	32.5 x 20.5 17800	40.5 x 24.5 17900
----------------------	----------------------	----------------------



## GASTROLUX STIELE

Welcher Stiel passt am besten zu Ihren Bedürfnissen und Kochgewohnheiten?

### 01 STANDARD FESTER STIEL



#### Ergonomisches Design!

- Eingegossene Fixierung
- Backofenfest bis 260° C
- Keine Schrauben, Nieten oder Schweisspunkte
- Wird niemals locker

### 02 ABNEHMBARER STIEL



#### Aufrüsten mit unserem einmaligen, abnehmbaren Stiel!

- Eingegossene Fixierung
- Einfache Handhabung
- Keine Schrauben, Nieten oder Schweisspunkte
- Mit einem «Klick» entfernt, zum Gebrauch im Ofen oder als Kindersicherung
- Ergonomisch geformt
- Wird niemals locker

### 03 EDELSTAHL STIEL



#### Wie ein Profi kochen!

- Eingegossene Fixierung
- Keine Schrauben, Nieten oder Schweisspunkte
- Ergonomisches Design
- Wird niemals locker

GASTROLUX

# GLASDECKEL

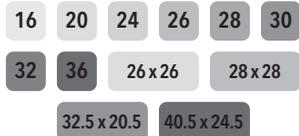
Welcher Deckel passt am besten zu Ihren Bedürfnissen und Kochgewohnheiten?



01

## DELUXE DECKEL

Aus getempertem Sicherheitsglas hergestellt



Deckel sind Backofenfest bis 260°C

Deckel sind Geschirrspüler fest

Zugelassen für den Kontakt mit Lebensmitteln

Kontrollierte Dampfreisetzung



02

## VOLLGLASDECKEL

Aus Borosilikatglas hergestellt



Deckel sind Backofenfest bis 260°C

Deckel sind Geschirrspüler fest

Zugelassen für den Kontakt mit Lebensmitteln

Mit regulierbarer Dampfreisetzung bzw. Druckfreigabe



03

## VOLLGLASDECKEL FLACH

Aus Borosilikatglas hergestellt  
Nur für den Wok 30cm erhältlich

30



# UNSERE PRODUKTIONSSTÄTTE

Unsere hochmoderne Produktionsstätte befindet sich in Ryomgaard, nicht weit von der zweitgrößten Stadt Dänemarks, Aarhus. Maschinenpark und Fachkenntnisse sind ihrer Zeit weit voraus und in der Branche unübertroffen. Hochqualifizierte Mitarbeiter und Ingenieure arbeiten unermüdlich daran, konstant höchste Qualität zu gewährleisten.

## 40+

### JAHRE LOYALITÄT

Treue Mitarbeiter, die seit über 40 Jahren die erworbenen Fachkenntnisse pflegen und sie der nächsten Gastrolux-Generation weitergeben.

## 60+

### JAHRE ERFAHRUNG

Entwicklung und Herstellung des innovativsten Antihaft-Kochgeschirrs, das die Kunst des Kochens zweifellos zu einem bereichernden Erlebnis verwandelt.

## 100%

### EUROPÄISCHES PRODUKT

Unsere Rohstoffe: Aluminium, Beschichtung, Stiele, Griffe, Deckelknöpfe und Edelstahlböden werden ausschließlich in Europa produziert.



Der Hauptsitz und die Fabrikationsstätte von Gastrolux sind in Dänemark. Inhaber des Unternehmens ist seit Jahrzehnten eine Schweizer Familie.



## NACHHALTIGKEIT

Wir sind eine umweltbewusste Produktionsstätte. Unser Kochgeschirr ist nachhaltig und umweltschonend hergestellt. Die Produktionsprozesse sind unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit konzipiert. Die Verpflichtung, unsere Umwelt und die künftigen Generationen zu schützen, nehmen wir äußerst ernst.

## UNSERE ANERKENNUNGEN



**Eurofins® ist weltweiter Marktführer im Bereich „Testing for Life“**  
Eine analytische Methode, welche den Ursprung und die Reinheit von zahlreichen Produkten verifiziert, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.



**Stiftung Warentest®**  
1993, 2008 & 2015  
Ein unabhängiges Deutsches  
Laboratorium und Testprogramm.



**Good Design Award 2019**  
Für Gastrolux gesundes  
Kochen vom Chicago  
Athenaeum Museum of  
Architectur and Design.



## UNSERE QUALITÄTSKONTROLLEN

Gastrolux ist bekannt für höchste, unübertroffene Qualitätsstandards. Jedes einzelne Kochgeschirr ist makellos, da die Produktion sehr strengen Richtlinien und Kontrollen folgt.

Alle Mitarbeitenden überprüfen die Qualität ihres eigenen und des vorhergehenden Arbeitsprozesses. Produkte, die den strengen Normen nicht entsprechen, werden zurückgewiesen und dem Recycling zugeführt.



# Gastrolux<sup>®</sup>

Seit 1956

## 30 LÄNDER | 6 KONTINENTE

Hauptsitz und Fabrikationsstätte  
Industrivej 53, 8550 Ryomgaard, Dänemark

Als globale Gastrolux-Familie sind wir alle eng miteinander vernetzt. Wir pflegen eine Kultur echter Wertschätzungen, betreuen und unterstützen mit Fachkenntnissen und grossem Enthusiasmus unsere langjährigen Beziehungen, sei es die Kundschaft oder unsere Lieferanten.

Gross schätzen wir die Kommunikation und Zusammenarbeit mit begeisterten und engagierten Partner/innen, die integraler Bestandteil der Familie sind. Gegenseitiges Vertrauen und Verständnis bilden das solide Fundament für unseren gemeinsamen Erfolg. Wir sind äusserst dankbar dafür.

Es ist kein Zufall, dass mit unserer Philosophie die Gastrolux-Familie stetig wächst – weltweit.

**Willkommen an Bord**





Gastrolux GmbH, Im Grund 2, 35239 Steffenberg  
**T** +49 (0) 6464 934 30 30 **F** +49 (0) 6464 934 30 399  
**E** [info@gastrolux.de](mailto:info@gastrolux.de)

[www.gastrolux.com](http://www.gastrolux.com)