



squality 

ERGONOMISCHES DESIGN UND FÜNF TRENDIGE FARBEN

Squality® Bratpfanne

Ideal für das Anbraten von Fleisch bei hohen Temperaturen. Perfektes Design zum wenden von Omlettes und Crêpes. Der unverziehbare 6 mm starke Boden hält grösste Temperaturunterschiede aus. Speziell wichtig bei gebranntem Zucker und dergleichen.

Squality® Hochrandpfanne

Perfekt zum Braten, Schmoren oder Dünsten. Sehr effiziente Wärmespeicherung. Dank dem hohen Rand perfekt für Saucengerichte, Fleisch und Gemüse sowie zur Zubereitung von Wokgerichten. Besonders energiesparend mit unserem Glasdeckel mit Silikonrand.

Squality® Kochtopf

Eignet sich für die Zubereitung von Schmorgerichten. Mit der Biotan® Oberflächen-Veredelung bleiben Gerichte wie Tajines, Suppen und Risotto nicht kleben. Dank seinem Deckel mit Entlüftungsknopf ist ein sanftes Garen ohne Wärmeverluste möglich. Sie sparen also auch noch Energie.



MODERN, LEICHT UND KOMPROMISSLOSE LEISTUNG

Premiumqualität
Jedes einzelne Kochgeschirr ist makellos, da die Produktion sehr strengen Richtlinien und Prüfungen folgt. Nach einer Endkontrolle wird jedes Produkt mit einem Qualitätslabel und Fabrikationscode gekennzeichnet.

« Squeeze casting »
Hoch-technologisierter Produktionsprozess: Das flüssige Aluminium wird mit 620 °C in die Formen gegossen und mit 200 Tonnen Druck verdichtet.

Formbeständiger Spiral- oder Induktionsboden
Der 6 mm Starke Boden ist formbeständig und verzieht sich nicht. Der speziell konzipierte Boden lässt Wassertropfen zwischen Boden und Herdplatte entweichen. Für Induktionsböden wird eine magnetische Platte in einem neuartigen Verfahren eingegossen.

Hitzeverteilung
Aluminium Guss ist einer der besten Wärmeleiter und Wärmespeicher. Der 6 mm dicke Boden garantiert ein sehr schnelles Erreichen der Brattemperatur und grosse Energieeinsparungen.

Biotan® Oberflächenveredelung
Biotan® Plus ist eine exklusiv für unsere Pfannen entwickelte Oberflächenveredelung. Die darin enthaltenen Biominerale garantieren hohe Elastizität und beste Abriebfestigkeit. Selbst Kratzer und Schnitte können Biotan® Plus nichts anhaben.

Stiele und Griffe
Ein perfektes Befestigungssystem ohne Schrauben, Nieten und auch keine Schweisspunkte.

Deckel
Aus extra klarem Sicherheitsglas und mit einem eleganten und schützenden Silikonrand. Der Deckelknopf ist mit einer permanenten Entlüftung versehen.

Leichte Pflege
Reinigung mit warmem Wasser, einem herkömmlichen Geschirrspülmittel und einem weichen Schwamm. Die Reinigung in der Geschirrspülmaschine ist nicht empfohlen.

3 Jahre Garantie
Wir garantieren die einwandfreie Qualität unserer Produkte. Für allfällige Fabrikationsfehler gewähren wir 3 Jahre Garantie.

Produktion in Dänemark
Pfannen und Töpfe werden vollständig in Ryomgaard, Dänemark hergestellt. Nur so können wir die Premiumqualität garantieren.

NACHHALTIG UND UMWELTSCHONEND HERGESTELLT

DIE VERPFLICHTUNG, UNSERE UMWELT UND DIE KÜNFTIGEN GENERATIONEN
ZU SCHÜTZEN, NEHMEN WIR ÄUSSERST ERNST.



energy
saving



ceramic



high
performance



gas



oven



electric



strong



induction



DAS KNOW-HOW DER GASTROLUX HANDWERKER

Biotan® Plus, unsere exklusive Oberflächenveredelung garantiert Haltbarkeit und Abriebfestigkeit.

Körper aus handgegossenem Aluminium für eine optimale Wärmeverteilung.

Die Stielmontage garantiert Langlebigkeit und Stabilität. Ohne Schrauben, Nieten oder Schweisspunkten.

Ergonomischer, sanfter und rutschfester Griff aus Silikon.



Durchdachtes Design für eine optimale Ausnutzung der Bratfläche.

Qualitäts- und Produktionscode.



6 mm starker, formbeständiger Boden gemäss DIN-Normen.



Wabenboden:
Geeignet für **Induktion**,
Elektro-, Ceran- und
Gasherde.



Spiralboden:
geeignet für
Elektro-, Ceran-
und Gasherde.

REFERENZEN



Ø Rand oben (cm)
 Ø Herdplatte (cm)
 Höhe (cm)
 Liter
 Induktion
 Elektrisch
 Ceranfeld
 Gaz

BRATPFANNE										
20 cm	30120R	30120G	30120I	30120V	30120A	20	14	5	0.8	■ ■ ■
24 cm	30124R	30124G	30124I	30124V	30124A	24	18	5	1.0	■ ■ ■
28 cm	30128R	30128G	30128I	30128V	30128A	28	22	5	1.3	■ ■ ■
20 cm	37120R	37120G	37120I	37120V	37120A	20	14	5	0.8	■ ■ ■ ■
24 cm	37124R	37124G	37124I	37124V	37124A	24	18	5	1.0	■ ■ ■ ■
28 cm	37128R	37128G	37128I	37128V	37128A	28	22	5	1.3	■ ■ ■ ■
HOCHRBRATPFANNE										
20 cm	30220R	30220G	30220I	30220V	30220A	20	14	7	1.0	■ ■ ■
24 cm	30224R	30224G	30224I	30224V	30224A	24	18	7	2.0	■ ■ ■
28 cm	30228R	30228G	30228I	30228V	30228A	28	22	7	3.0	■ ■ ■
20 cm	37220R	37220G	37220I	37220V	37220A	20	14	7	1.0	■ ■ ■ ■
24 cm	37224R	37224G	37224I	37224V	37224A	24	18	7	2.0	■ ■ ■ ■
28 cm	37228R	37228G	37228I	37228V	37228A	28	22	7	3.0	■ ■ ■ ■
KOCHTOPF										
20 cm	30250R	30250G	30250I	30250V	30250A	20	14	15	2.5	■ ■ ■
24 cm	30400R	30400G	30400I	30400V	30400A	24	18	15	4.0	■ ■ ■
20 cm	37250R	37250G	37250I	37250V	37250A	20	14	15	2.5	■ ■ ■ ■
24 cm	37400R	37400G	37400I	37400V	37400A	24	18	15	4.0	■ ■ ■ ■
DECKEL										
20 cm	20-5R	20-5G	20-5I	20-5V	20-5A	20				
24 cm	24-5R	24-5G	24-5I	24-5V	24-5A	24				
28 cm	28-5R	28-5G	28-5I	28-5V	28-5A	28				

FARBEN, MODELLE UND GRÖSSEN

20 cm
24 cm
28 cm



20 cm
24 cm
28 cm



20 cm
24 cm



20 cm
24 cm
28 cm





MADE IN
DENMARK

2023 / DE



reddot award
product design



GASTROLUX GMBH, Im Grund 2
35239 Steffenberg, Deutschland
06464 934 30 30 - info@squality.de
www.squality.de