

Spring
SWISS DESIGN

KATALOG
CATALOGUE
2017/2018


Spring
SWISS DESIGN

DIE SCHWEIZ – HEIMAT UNSERER QUALITÄT

SWITZERLAND HOME OF QUALITY

Zwei Brüder, eine Leidenschaft: gutes Essen für Leib und Seele. Dafür brennen Arthur und Hermann Spring, als sie 1946 das Unternehmen in der Schweiz gründen. Mit dem Anspruch an die höchste Qualität ihrer Produkte für Profi- und Hobbyköche, dem Mut neue Wege zu gehen und dem Gefühl für die sich stetig wandelnden Bedürfnisse ihrer Kunden legen sie den Grundstein für den Erfolg der Marke Spring.

Dabei ist Essen für die Gebrüder Spring von Anfang an nicht nur Nahrungsaufnahme, sondern auch Geselligkeit. Mit ihrer Erfindung des Fondue Bourguignonne im Jahr 1953 machen die pfiffigen Schweizer das Kochen am Tisch weltweit salonfähig.

Innovative Ideen für Koch- und Tischkultur ziehen sich wie ein roter Faden durch die Unternehmensgeschichte. 1977 lanciert Spring die ersten Gastronorm Chafing Dishes zum professionellen Kochen und Präsentieren. Bereits seit 1994 verwendet das Unternehmen bei seinen Kochgeschirrlinien induktionsfähiges Mehrschichtmaterial. Und mit der wiederbeschichtbaren Antihaft-Bratpfanne VULCANO GLI setzt Spring ein Zeichen für Nachhaltigkeit.

Seit 2009 leitet eine neue Geschäftsführung die Firma Spring national und international, 2010 siedelt das Unternehmen nach Solingen um. Dort lebt die Schweizer Philosophie fort – im hohen Qualitäts-Standard und in der zeitlos klassischen Optik des vielfältigen Sortiments. Typisch Spring: Bei der Weiterentwicklung der Kollektion sind überwiegend Schweizer Designer am Werk.

Die Küche liebt Spring.

Two brothers, one passion: good food for body and soul. Therefore, Arthur and Hermann Spring are burning when they establish the company in Switzerland in 1946. With the demand for the highest quality of their products for professional and hobby cooks, the courage to go new ways and the mind for the continuously changing needs of their customers, they lay the foundation for the success of the brand Spring.

From the beginning on food is not only an aliment, but also conviviality for the Spring brothers. In 1953 the smart Swiss make table cooking socially acceptable with their Invention of the Fondue Bourguignonne.

Innovative ideas for cooking and table culture are a common thread throughout the company's history.

In 1977, Spring launched the first Gastronorm Chafing Dishes for professional cooking and presentation. Already since 1994, the company is offering a multi-layer material for all cookware lines which is suitable for induction. And with the recoatable non-stick frying pan VULCANO GLI, Spring sets a benchmark for sustainability.

Since 2009, a new management is carrying the company Spring nationally and internationally. In 2010, the company moved to Solingen. There the Swiss philosophy lives on - in the high quality standard and in the timelessly classic look of the wide assortment of goods. Typically Spring: For the further development of our product line Swiss Designer are at work, by the majority.

Good food loves Spring.





SORGFÄLTIG KOMPONIERT
FÜR IHREN ERFOLG

CAREFULLY COMPONENTS
FOR YOUR SUCCESS



Das Steak brutzelt, der Teller für Tisch Drei muss raus, die nächste Bestellung kommt herein. In Profiküchen wird unter Hochdruck gearbeitet. Die Produkte von Spring halten diesen Anforderungen stand. Denn sie werden gemeinsam mit Chefköchen entwickelt.
Die Pfannen und Töpfe aus induktiven Mehrschichtmaterial leiten die Wärme rasch und gleichmäßig weiter. Für ein schonendes und energiesparendes Kochen. Das funktionelle Design, die glänzende Optik und die leichte Pflege machen die Arbeit zum Vergnügen.

The steak sizzles, the plate for table Three must go out, the next order comes in. Chefs are working under high pressure. Spring products meet these requirements because they are developed together with chefs.
The pans and pots made of multi-layer material, suitable for induction, transfer the heat quickly and evenly. For a gentle and energy-saving cooking. The functional design, the glossy look and the easy care make the work a pleasure.



WELTWEIT ZU IHREN DIENSTEN

WORLDWIDE TO YOUR SERVICE

Frühstück in Frankfurt, Dinner in Dubai. Immer dabei: die Produkte von Spring. Sie sind weltweit in renommierten Hotels vertreten, denn Qualität setzt sich durch. Chafing Dishes halten Köstlichkeiten auf dem Buffet warm, Weinkühler garantieren perfekten Trinkgenuss. Spring liefert ein funktionelles und optisch ansprechendes Sortiment – für das Vor- und Zubereiten bis zum stilvollen Präsentieren der Speisen. Das durchdachte Design setzt kulinarische Köstlichkeiten ins rechte Licht. Schließlich isst das Auge mit!

Breakfast in Frankfurt, dinner in Dubai. Always there: the products from Spring. They are represented in famous hotels around the world, as quality will succeed. Chafing Dishes keep warm delights on the buffet, wine coolers guarantee perfect drinking sensation. Spring provides a functional and visually appealing range - for preparing and finishing up to the stylish presentation of the dishes. The elaborated design puts culinary delicacies in the true light. Finally, the eye must be pleased.



PROFI-QUALITÄT FÜR PROFI-GENIESSER

PROFESSIONAL QUALITY FOR PROFESSIONALS



Schneiden, abschmecken, dazu ein Glas Wein und gute Gespräche. Kochen mit Freunden ist ein Fest für die Sinne. Hobbyköche und ihre Gäste profitieren von Töpfen und Pfannen in Gastronomie-Qualität. Wie die richtigen Zutaten, trägt das Sortiment von Spring zum Gelingen des Abends bei.

Besonders gemütlich wird es, wenn Raclette oder Fondue auf den Tisch kommen. Die praktischen Geräte laden zum Experimentieren und Probieren beim Nachbarn ein.

Der Kracher: das Pizza-Raclette für knusprige Stückchen in eigener Kreation.



Cutting, tasting, a glass of wine and good conversation. Cooking with friends is a feast for the senses. Hobby cooks and their guests will benefit from pots and pans in gastronomic quality. As well as the right ingredients, the assortment of Spring contributes to the success of the evening.

It becomes especially cozy when raclette or fondue comes to the table. The practical devices invite you to experiment and taste at the neighbor.

The highlight: Our Pizza Raclette for crispy bits in your own creation.




DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.
GOOD FOOD LOVES SPRING

INHALT / CONTENT

KITCHENWARE	SEITE
Topfserie Brigade Premium	17 - 21
Topfserie Cristal	23 - 27
Topfserie Finesse	29 - 31
Topfserie Complete	32 - 33
Topfserie Culinox	35 - 37
Topfserie Escale	38 - 39
Bratpfanne Vulcano Classic	44 - 45
Bratpfanne Vulcano Ceraplus	46 - 47
Bratpfanne Vulcano Cut Resist	48 - 49
Bratpfanne Vulcano Aluminium Induktion Vulcano Aluminium Induktion White Ceramic	50 - 53
Bratpfanne Vulcano Aluminium Mini Line	54 - 57
Bratpfanne Brigade Premium	58 - 59
Bratpfanne Intensive	60 - 61
Wok	62 - 65
Spring Grips	66 - 69
Spring Cleaner	70 - 71

TABLE TOP COOKING	SEITE
Fondue Bourguignonne/Chinoise	74 - 77
Cheese Fondue	78 - 82
Fondue Accessories	83 - 86
Hot drinks	87
Wärmeplatte	88
Wine Coolers	89
Raclette2^{compact}	92
Raclette4^{compact}	93
Raclette2^{+}	94 - 95
Raclette8	96 - 97
Raclette Accessoires	98 - 99
Raclette8^{FUN}	100 - 101
PizzaRaclette6	102 - 105

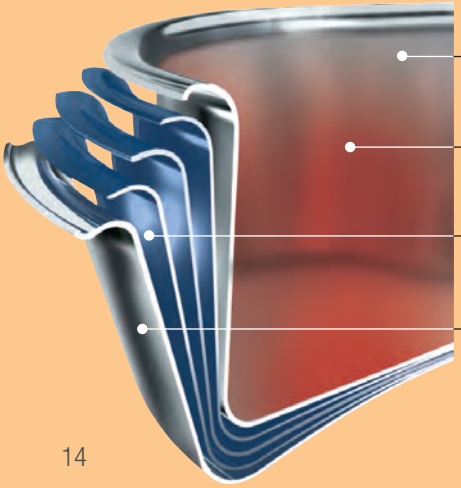
FRONT COOKING	SEITE
Table Concept	110-113
Carving Station	114 - 115
Convertible Cooking System CCS	116 - 119
Induction Units	120 - 121

BUFFET SOLUTIONS	SEITE
Induktions-Chafing Dish CBS	124-131
Chafing Dish Advantage	132-137
Chafing Dish Rondo	138-139
Chafing Dish Rondo Renaissance	140 - 141
Chafing Dish Rondo Classic	142 - 143
Chafing Dish Rondo Advantage	144 - 145
Rondo Built-in	146 - 147
Rondo Configuration Table	148 - 149
Chafing Dish Eco	150 - 153
Eco Complete / Soup Tureens	154
Round Chafing Dish	155
Eco Configuration Table	156 - 157
Inserts / Water Pans	158 - 161
Caldor	162
Heating Units	163
Burners & Accessoires	164 - 165
Spring Fire	166 - 167



GLi

Mehrschichtmaterial
Multi-ply material

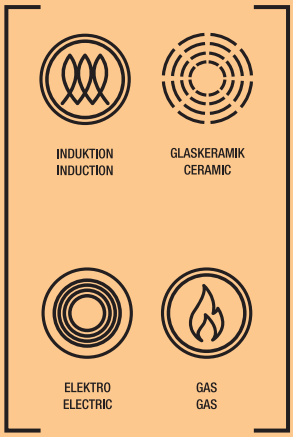


Wärmeleitfähigkeit
Heat conductivity

Edelstahlschicht 18/10 innen
Inner layer in stainless steel

Dreifacher Aluminiumkern
Three-layer aluminium core

Außenschicht aus induktionstauglichem Edelstahl 18/0 oder reines Kupfer
Outer layer in induction-compatible 18/0 stainless steel or pure copper



KITCHENWARE

TÖPFE

Kochen ist eine hoch emotionale Leidenschaft. Nur wer mit ganzem Herzen in der Küche steht, wird sich und seine Gäste mit den wundervollsten Gerichten und kreativen Köstlichkeiten überraschen. Spring arbeitet mit derselben Leidenschaft bei der Herstellung von Kochgeschirr und Zubehör. Unsere Designer und Techniker entwickeln gemeinsam mit anerkannten Spitzenköchen seit 1946 die Werkzeuge für die perfekte Küche.
Designorientierte Gestaltung, Ergonomie und Alltagstauglichkeit müssen den grossen Auftritt in der Küche und auf dem Tisch begleiten. Die Wahl von hervorragenden Materialien und die sorgfältige Herstellung auf technologisch höchstem Niveau gehören dazu. Spring hat sich mit ganzem Herzen der Liebe zur Küche verschrieben.

Lassen Sie sich verführen.

Cooking is all about passion and emotion. Cook with heart and soul, and you'll continually delight your guests with delicious, creative surprises. Spring is just as passionate when it comes to producing cookware and accessories. Since 1946 our designers and engineers have been working with top chefs to create the perfect tools for a perfect cuisine.
Whether you're cooking in the kitchen or on the tabletop, to get the very best results you need cookware that combines attractive design, ergonomics and day-to-day functionality, plus outstanding materials finished to the highest technological standards. Spring believes in cooking with love.

Let yourself be seduced.



Geschlossener Topf- und Schüttrand
Sealed rim



Ergonomische Stiele und Griffe
Ergonomic handles



Wärmeisolierende Griffkonstruktion
Thermally insulating handle construction



Innenskalierung in Litern
Interior scale in liters



BRIGADE PREMIUM

Stilsichere Kenner und Könner setzen auf den modernen Klassiker Brigade Premium, der Form und Funktion perfekt vereinigt. Die Griffe sind ergonomisch geformt, die satinierte Oberfläche aus Edelstahl 18/0 bleibt auch im täglichen Einsatz makellos. Die komplette Kochgeschirr-Linie Brigade Premium bewährt sich seit Jahren bei Küchenchefs der Spitzengastronomie und ambitionierten Hobbyköchen.

Experts and connoisseurs of style love modern classic Brigade Premium for its perfect fusion of form and function. Grips and handles are ergonomically designed, and the 18/0 stainless steel satin finish will survive everyday use unscathed. The entire Brigade Premium cookware line has stood the test of time to become a firm favourite with top professional chefs and ambitious home gourmets alike.





Bratentopf nieder mit Deckel
Casserole with lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	7.5 cm	**04 1550 06 16**	7640113010157
20 cm	2.7 L	9.0 cm	**04 1550 06 20**	7640113010171
22 cm	3.6 L	9.5 cm	**04 1550 06 22**	7640113010188
24 cm	4.7 L	10.5 cm	**04 1550 06 24**	7640113010195



Fleischtopf mit Deckel
Deep casserole with lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	2.0 L	10.0 cm	**04 1554 06 16**	7640113010454
18 cm	2.7 L	11.0 cm	**04 1554 06 18**	7640113010461
20 cm	3.7 L	12.0 cm	**04 1554 06 20**	7640113010478
24 cm	6.5 L	14.0 cm	**04 1554 06 24**	4052356002579



Fleisch-/Gemüsetopf mit Deckel
Deep casserole with lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
22 cm	6.5 L	17.0 cm	**04 1558 06 22**	4052356002180
24 cm	9.0 L	20.0 cm	**04 1558 06 24**	4052356002197

Sautoir mit Deckel
Sauté pan with lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
24 cm	2.7 L	6.0 cm	**04 1542 06 24**	7640113010119



Stielkasserolle nieder mit Deckel
Saucepan with lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	7.5 cm	**04 1551 06 16**	7640113010348
18 cm	2.0 L	8.0 cm	**04 1551 06 18**	7640113010355
20 cm	2.7 L	9.0 cm	**04 1551 06 20**	7640113010362





Stielkasserolle hoch mit Deckel
Deep saucepan with lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
18 cm	2.7 L	11.0 cm	**04 1553 06 18**	7640113010430



Sauteuse

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.1 L	6.0 cm	**04 1566 60 16**	7640113010560
18 cm	1.5 L	6.5 cm	**04 1566 60 18**	7640113010577
20 cm	2.0 L	7.0 cm	**04 1566 60 20**	7640113010584
24 cm	3.4 L	8.5 cm	**04 1566 60 24**	7640113010591



Pasta-Set
Pasta-Topf inkl. Einsatz und Deckel aus Edelstahl, satiniert
Pasta set
Pasta pot incl. insert and lid in brushed stainless steel

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
22 cm	6.5 L	23.0 cm	**04 1563 06 22**	7640113010553



Dämpfaufsatz
Steamer insert

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16-20 cm	9.0 cm	**04 1525 60 20**	7640113010072



Deckel
Lid

Ø	Art.-Nr.	EAN
16 cm	**04 1550 61 16**	7640113010287
18 cm	**04 1550 61 18**	7640113010294
20 cm	**04 1550 61 20**	7640113010300
22 cm	**04 1550 61 22**	7640113010317
24 cm	**04 1550 61 24**	7640113010324

Starter Set 4-teilig/4 pieces		Ø	Art.-Nr.	EAN
	Fleischtopf/Deep casserole	16 cm		
	Fleischtopf/Deep casserole	18 cm		
	Fleischtopf/Deep casserole	20 cm		
	Stielkasserolle nieder o. Deckel/Saucepan without lid	16 cm	**04 1413 06 04**	7640113018627



Starter Set 4-teilig/4 pieces		Ø	Art.-Nr.	EAN
	Fleischtopf/Deep casserole	16 cm		
	Fleischtopf/Deep casserole	20 cm		
	Fleischtopf/Deep casserolet	24 cm		
	Bratentopf/Casserole	20 cm	**04 8585 06 04**	4052356001466



Fleischtopf ohne Deckel Deep casserole without lid	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	32 cm	12.9 L	16.0 cm	**04 8554 60 32**	4052356005402
	36 cm	22.4 L	22.0 cm	**04 8554 60 36**	4052356005426



Fleisch-/Gemüsetopf ohne Deckel Deep casserole without lid	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	32 cm	16.0 L	20.0 cm	**04 8558 60 32**	4052356005419
	36 cm	31.5 L	30.0 cm	**04 8558 60 36**	4052356005433



Deckel Lid	Ø	Art.-Nr.	EAN
	32 cm	**04 8550 61 32**	4052356005440
	36 cm	**04 8550 61 36**	4052356005457





CRISTAL

Die Jubiläumslinie von Spring gehört seit mehr als 25 Jahren zur guten Küche wie Salz und Pfeffer. Erfrischend klar in Form und keinem Modetrend folgend, ist Cristal auch nach jahrzehntelangem Einsatz in unzähligen Küchen ein wahres Meisterwerk. Die große Auswahl an Töpfen und Pfannen lässt das Herz jeder Frau höher schlagen und gibt ihr die Sicherheit, immer das geeignete Kochgeschirr auf dem Herd zu wissen.

For the last twentyfive years, Spring's anniversary line has been as much a part of good cooking as salt and pepper. With refreshingly clean and timeless forms, Cristal remains a masterpiece, even after decades of use in countless kitchens. With an extensive selection of professional-quality pots and pans to choose from, women working in the kitchen can be sure of always having the right cookware for the job.





Bratentopf nieder mit Deckel
Casserole with lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	7.5 cm	**02 8550 06 16**	7640113015886
18 cm	2.0 L	8.0 cm	**02 8550 06 18**	7640113015893
20 cm	2.7 L	9.0 cm	**02 8550 06 20**	7640113015909
24 cm	4.7 L	10.5 cm	**02 8550 06 24**	7640113015923



Fleischtopf mit Deckel
Deep casserole with lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	2.0 L	10.0 cm	**02 8554 06 16**	7640113016036
18 cm	2.7 L	11.0 cm	**02 8554 06 18**	7640113016043
20 cm	3.7 L	12.0 cm	**02 8554 06 20**	7640113016050
24 cm	6.5 L	14.0 cm	**02 8554 06 24**	4052356002586



Fleisch-/Gemüsetopf mit Deckel
Deep casserole with lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
22 cm	6.5 L	17.0 cm	**02 8558 06 22**	4052356002449
24 cm	9.0 L	20.0 cm	**02 8558 06 24**	4052356002456

Sautoir mit Deckel
Sauté pan with lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
24 cm	2.7 L	6.0 cm	**02 8542 06 24**	7640113015855



Stielkasserolle nieder mit Deckel
Saucepan with lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	7.5 cm	**02 8551 06 16**	7640113015954
18 cm	2.0 L	8.0 cm	**02 8551 06 18**	7640113015961
20 cm	2.7 L	9.0 cm	**02 8551 06 20**	7640113015978



Stielkasserolle hoch mit Deckel
Deep saucepan with lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
18 cm	2.7 L	11.0 cm	**02 8553 06 18**	7640113016005





Pasta-Set
Pasta-Topf inkl. Einsatz und Deckel aus Edelstahl, hochglanzpoliert
Pasta set
Pasta pot incl. insert and lid in high mirror polished stainless steel

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
22 cm	6.5 L	23.0 cm	**02 8563 06 22**	7640113016081



Dämpfaufsatz
Steamer insert

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16–20 cm	9.0 cm	**02 8525 60 20**	7640113013318



Milchtopf
Milk pot

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
14 cm	1.8 L	12.5 cm	**02 8577 60 14**	7640113016173



Saucenwärmer-Garnitur
Sauce warmer set

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
10 cm	0.5 L	17.0 cm	**02 8358 06 10**	7640113012663



Deckel
Lid

Ø	Art.-Nr.	EAN
16 cm	**02 7550 61 16**	7640113014469
18 cm	**02 7550 61 18**	7640113014476
20 cm	**02 7550 61 20**	7640113014483
22 cm	**02 7550 61 22**	7640113014490
24 cm	**02 7550 61 24**	7640113014506

Starter Set 4-teilig/4 pieces		Ø	Art.-Nr.	EAN
	Fleischtopf/Deep casserole	16 cm		
	Fleischtopf/Deep casserole	18 cm		
	Fleischtopf/Deep casserole	20 cm		
	Stielkasserolle nieder o. Deckel/Saucepan without lid	16 cm	**02 8681 06 04**	7640113018757



Starter Set 4-teilig/4 pieces		Ø	Art.-Nr.	EAN
	Fleischtopf/Deep casserole	16 cm		
	Fleischtopf/Deep casserole	20 cm		
	Fleischtopf/Deep casserole	24 cm		
	Bratentopf/Casserole	20 cm	**02 8585 06 04**	4052356002432







FINESSE

Kulinarischer Hochgenuss beginnt bereits auf dem Herd. Hierfür entscheidend ist die Auswahl des richtigen Kochgeschirrs. Mit den elegant geformten Edelstahlgriffen und den hochwertigen Glasdeckeln schärft und verfeinert die Linie Finesse auch den visuellen Genuss beim Kochen.
Gourmets wissen: Ein bisschen Finesse gehört auf jeden Herd!

Great culinary pleasure starts on top of the stove. Therefore essential is the choice of the right cookware. With its elegantly shaped stainless steel handles and high quality glass lids the Finesse series sharpens and refines the visual indulgence while cooking.
Gourmets know: A little Finesse belongs on every stove!





Bratentopf nieder mit Deckel
Casserole with lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	7.5 cm	**06 1550 06 16**	4052356000551
20 cm	2.7 L	9.0 cm	**06 1550 06 20**	4052356000568
24 cm	4.7 L	10.5 cm	**06 1550 06 24**	4052356000575



Fleischtopf mit Deckel
Deep casserole with lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	2.0 L	10.0 cm	**06 1554 06 16**	4052356000599
20 cm	3.7 L	12.0 cm	**06 1554 06 20**	4052356000605
24 cm	6.5 L	14.0 cm	**06 1554 06 24**	4052356000612



Fleisch-/Gemüsetopf mit Deckel
Deep casserole with lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
24 cm	7.6 L	17.0 cm	**06 1558 06 24**	4052356005983



Stielkasserolle mit Deckel
Saucepan with lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	7.5 cm	**06 1551 06 16**	4052356002630
18 cm	2.0 L	8.0 cm	**06 1551 06 18**	4052356005310
20 cm	2.7 L	9.0 cm	**06 1551 06 20**	4052356005327



Stielkasserolle hoch mit Deckel
Deep saucepan with lid

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
18 cm	2.7 L	11.0 cm	**06 1553 06 18**	4052356002616



Sauteuse

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	2.0 L	7.0 cm	**06 1566 60 20**	4052356000629



Gourmettopf mit Deckel Gourmet casserole with lid	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	28 cm	4.0 L	7.0 cm	**06 1545 06 28**	4052356000544



Gourmet Wok mit 2 Griffen und Deckel Gourmet Wok with side grips and lid	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	30 cm	5.0 L	9.0 cm	**06 8214 06 30**	4052356002609

Glasdeckel Glass lid	Ø			Art.-Nr.	EAN
	30 cm			**06 8214 61 30**	4052356004580



Glasdeckel Glass lid	Ø			Art.-Nr.	EAN
	16 cm			**06 1550 61 16**	4052356000902
	18 cm			**06 1550 61 18**	4052356003330
	20 cm			**06 1550 61 20**	4052356000919
	24 cm			**06 1550 61 24**	4052356000926
	28 cm			**06 1550 61 28**	4052356001435



Dämpfaufsatz Steamer insert	Ø		Höhe	Art.-Nr.	EAN
	16 - 20 cm		9.5 cm	**06 1525 60 20**	4052356005990

Starter Set 4-teilig/4 pieces	Ø	Art.-Nr.	EAN
Fleischtopf/Deep casserole	16 cm		
Fleischtopf/Deep casserole	20 cm		
Fleischtopf/Deep casserole	24 cm		
Bratentopf/Casserole	20 cm	**06 8585 06 04**	4052356000636



COMPLETE

Der moderne Klassiker in futuristischem Gewand. Ein absolut hochwertiges Kochgeschirr, hochglänzend poliert für strahlenden Glanz in der heimischen Küche. Solide verschweißte und robuste Edelstahlgriffe halten jeder Belastung stand. Die perfekte Verbindung von Professionalität und formvollendetem Design.

The modern classic with a futuristic style. An absolutely high quality cookware, high gloss finished for a bright luminousness in your home. Solidly welded and robust stainless steel handles withstand every strain. The perfect connection between professionalism and elegant design.



Starter Set 4-teilig/4 pieces		Ø	Art.-Nr.	EAN
	Fleischtopf/Deep casserole	16 cm		
	Fleischtopf/Deep casserole	20 cm		
	Fleischtopf/Deep casserole	24 cm		
	Bratentopf/Casserole	20 cm	**05 8585 06 04**	7640113012724





CULINOX

Kupfer ist seit jeher das edelste Material, das für Kochgeschirr eingesetzt wird. Neu ist seine Anwendung im klar funktionalen Design der Spring Culinox Line. Die Griffe aus Edelstahl passen perfekt. Die gleichmässige Wärmeverteilung bis an den obersten Topfrand überzeugt auf allen Herdarten, inklusive Induktion.

Copper has always been the finest material used for cookware. New is its application in the clearly functional design of the Spring Culinox Line. The handles of stainless steel fit perfectly. The evenly heat distribution up to the top edge convinces on all types of stoves, including Induction.



Bratpfanne
Frying pan



Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
24 cm	5.2 cm	**07 1485 60 24**	4052356005013
28 cm	4.9 cm	**07 1485 60 28**	4052356004269

Stielkasserolle nieder mit Deckel
Saucepan with lid



Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	7.5 cm	**07 1551 06 16**	4052356004214

Stielkasserolle hoch mit Deckel
Deep saucepan with lid



Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	3.7 L	12.0 cm	**07 1553 06 20**	4052356004245

Fleischtopf mit Deckel
Deep casserole with lid



Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	3.7 L	12.0 cm	**07 1554 06 20**	4052356004238
24 cm	6.5 L	14.0 cm	**07 1554 06 24**	4052356004252

Gourmettopf mit Deckel
Gourmet casserole with lid



Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	4.0 L	7.0 cm	**07 1545 06 28**	4052356005020

Sauteuse



Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	2.0 L	7.0 cm	**07 1566 60 20**	4052356004221

	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Mini-Fleischtopf **Mini Deep casserole**	9.0 cm	0.35 L	4.8 cm	**07 1554 06 09**	4052356005877



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Mini-Stielkasserole **Mini Saucepan**	9.0 cm	0.35 L	4.8 cm	**07 1551 60 09**	4052356005884



	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Mini-Bratpfanne **Mini Frying pan**	12.0 cm	3.0 cm	**07 1485 60 12**	4052356005891





ESCALE

Die Gussserie Escale von Spring eignet sich zum Braten, Kochen und Schmoren. Gusseisen nimmt die Hitze gleichmässig auf und verteilt sie auf den gesamten Topfkörper. Außerdem speichert das Material Gusseisen die Hitze optimal und hält somit Speisen auf dem warmen Buffet heiß. Die Serie Escale ist für alle Herdarten inklusive Induktion geeignet.

The cast iron Line Escale from Spring is suitable for roasting, cooking and stewing. Cast iron absorbs the heat evenly and spread it over the entire body of the casserole. Furthermore, the material cast iron saves the heat optimally and this keeps food warm on a hot buffet. The Escale Line is suitable for all types of stoves including induction.





Bräter oval mit Deckel Roaster oval with lid	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	31 cm	5.8 L	13.0 cm	**12 1548 51 31**	4052356005556



Fleischtopf mit Deckel Deep casserole with lid	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	20 cm	2.8 L	10.5 cm	**12 1554 51 20**	4052356005518



Fleischtopf mit Deckel Deep casserole with lid	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	24 cm	4.7 L	12.0 cm	**12 1554 51 24**	4052356005532



Bräter oval mit Deckel Roaster oval with lid	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	31 cm	5.8 L	13.0 cm	**12 1548 56 31**	4052356005549



Fleischtopf mit Deckel Deep casserole with lid	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	20 cm	2.8 L	10.5 cm	**12 1554 56 20**	4052356005501



Fleischtopf mit Deckel Deep casserole with lid	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	24 cm	4.7 L	12.0 cm	**12 1554 56 24**	4052356005525

KITCHENWARE

PFANNEN

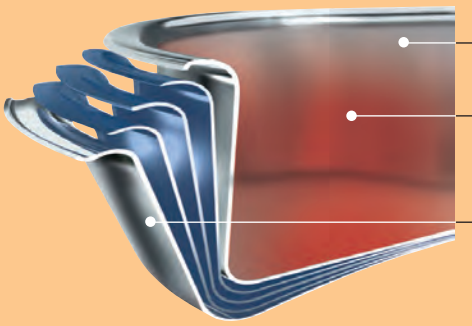








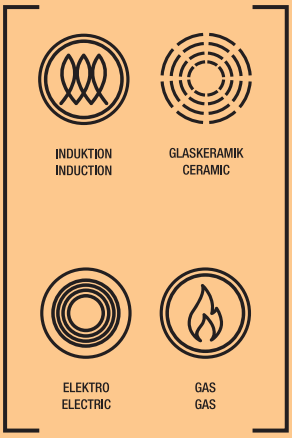
5-Lagen-Mehrschichtmaterial
5-ply material



Edelstahlschicht 18/10 innen
Inner layer in stainless steel

Dreifacher Aluminiumkern
Three-layer aluminium core

Außenschicht aus induktionstauglichem Edelstahl 18/0
Outer layer in induction-compatible 18/0 stainless steel



VULCANO CLASSIC

Die Vulcano Classic eignet sich hervorragend für Speisen, die leicht anhaften. Dank der abriebfesten Antihaftversiegelung gelingen luftige Eierspeisen oder feines Fischfilet, und panierte Schnitzel bleiben nicht am Pfannenboden kleben. Vulcano Classic Bratpfannen sind hoch erhitzbar, wiederbeschichtbar und somit äußerst langlebig.

The Vulcano Classic is perfectly suitable for food that sticks easily. Thanks to the abrasion-resistant non-stick coating, airy egg dishes or fine fish fillet and breaded escalope do not stick to the surface of the frying pan. Vulcano Classic frying pans can be heated up highly, they are recoatable and therefore extremely durable.





Classic Hochleistungs-Beschichtung
Classic High Performance Coating



Ergonomischer, wasserdichter Stiel
Ergonomic, waterproof handle



Wiederbeschichtbar
Recoatable



100% PFOA frei
100% PFOA free



Bratpfanne 5-Lagen-Mehrschichtmaterial, 3-fach Antihaftversiegelung **Frying pan** 5-ply material, 3-layer non-stick coating	**Ø**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	20 cm	3.4 cm	**14 8478 60 20**	7640113015275
	24 cm	4.2 cm	**14 8478 60 24**	7640113015282
	28 cm	4.5 cm	**14 8478 60 28**	7640113015299
	32 cm	4.9 cm	**14 8478 60 32**	7640116155497



Bratpfanne XL hoch 5-Lagen-Mehrschichtmaterial, 3-fach Antihaftversiegelung **Frying pan XL deep** 5-ply material, 3-layer non-stick coating	**Ø**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	24 cm	6.0 cm	**14 8488 60 24**	7640113015572
	28 cm	7.0 cm	**14 8488 60 28**	7640113015596



Servierpfanne XL hoch 5-Lagen-Mehrschichtmaterial, 3-fach Antihaftversiegelung **Baking pan XL deep** 5-ply material, 3-layer non-stick coating	**Ø**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	28 cm	7.0 cm	**14 8490 60 28**	7640113015732



Wokpfanne 5-Lagen Mehrschichtmaterial 3-fach Antihaftversiegelung **Wok pan** 5-ply material 3-layer non-stick coating	**Ø**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	
	28 cm	8.5 cm	**14 8418 60 28**	4052356005976



Crêpe Pfanne mit Teigverteiler und Crêpewender 5-Lagen Mehrschichtmaterial 3-fach Antihaftversiegelung **Crêpe Pan with dough spreader and crepes turner** 5-ply material 3-layer non-stick coating	**Ø**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	28 cm	1.5 cm	**14 8492 60 28**	4052356001411

VULCANO CERAPLUS

In der Vulcano CeraPlus braten Sie Gemüse, Geschnetzeltes oder Bratkartoffeln schonend und kross an. Die Keramik-Antihaftversiegelung ist extrem hart und widerstandsfähig. Sie hält Temperaturen von sehr hoher Hitze stand. Die Vulcano CeraPlus Bratpfannen sind wiederbeschichtbar und somit äußerst langlebig.

In the Vulcano CeraPlus you fry vegetables, sliced beef or potatoes crispy and gently. The ceramic non-stick coating is extremely hard and resistant. It can withstand temperatures of very high heat. The Vulcano CeraPlus frying pans are recoatable and therefore extremely durable.





Ceramic-Antihaftversiegelung
Ceramic non-stick coating



Ergonomischer, wasserdichter Stiel
Ergonomic, waterproof handle



Wiederbeschichtbar
Recoatable



100% PFOA frei
100% PFOA free



Bratpfanne
5-Lagen Mehrschichtmaterial
Keramik-Antihaftversiegelung
Frying pan
5-ply material
Ceramic non-stick coating

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	3.4 cm	**14 8278 60 20**	4052356000162
24 cm	4.2 cm	**14 8278 60 24**	4052356000179
28 cm	4.5 cm	**14 8278 60 28**	4052356000186
32 cm	4.9 cm	**14 8278 60 32**	4052356002166



Bratpfanne XL hoch
5-Lagen Mehrschichtmaterial
Keramik-Antihaftversiegelung
Frying pan XL deep
5-ply material
Ceramic non-stick coating

Ø	Höhe	Art.-Nr.	
24 cm	6.0 cm	**14 8288 60 24**	4052356002128
28 cm	7.0 cm	**14 8288 60 28**	4052356002135



Servierpfanne XL hoch
5-Lagen Mehrschichtmaterial
Keramik-Antihaftversiegelung
Baking pan XL deep
5-ply material
Ceramic non-stick coating

Ø	Höhe	Art.-Nr.	
28 cm	7.0 cm	**14 8290 60 28**	4052356002371



Grillpfanne
5-Lagen Mehrschichtmaterial
Keramik-Antihaftversiegelung
Grill pan
5-ply material
Ceramic non-stick coating

Ø	Höhe	Art.-Nr.	
28 x 28 cm	2.5 cm	**14 8298 60 28**	4052356002647



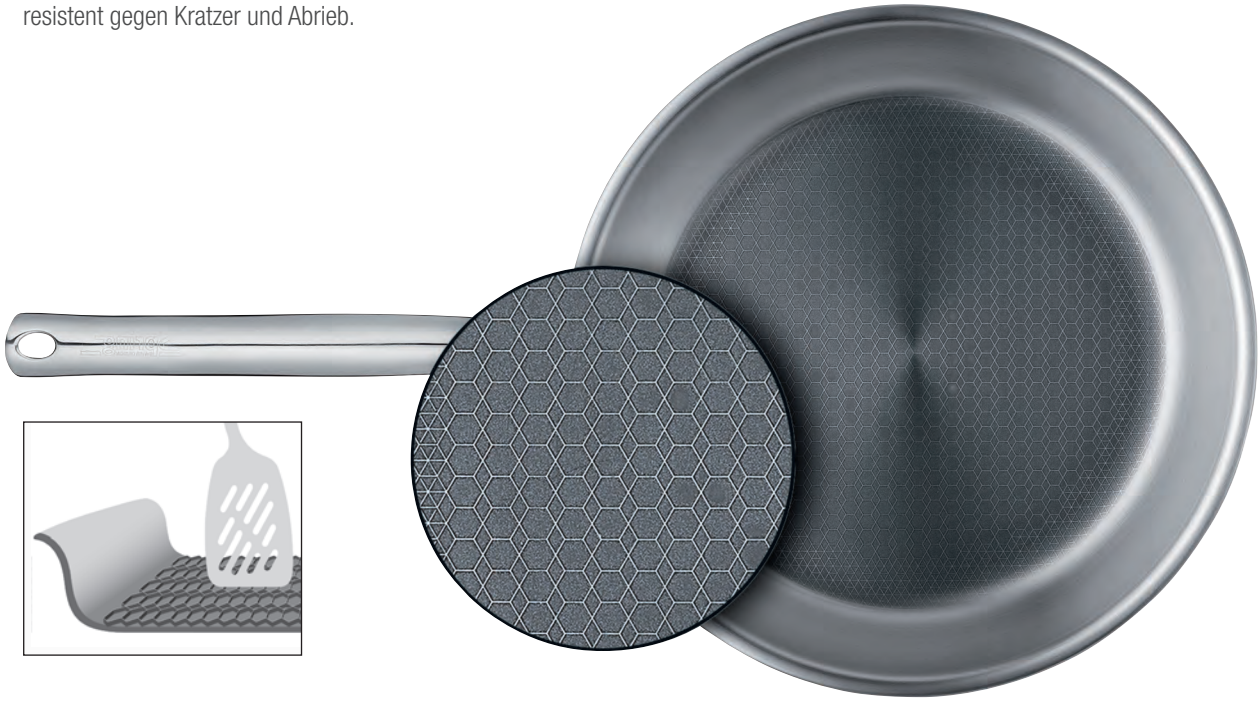
Glasdeckel
Deckelknopf aus Duroplast inkl. Lüftungsventil, backofenfest bis 220°C
Glass lid
Knob made of thermoset material incl. pressure regulator, ovenproof up to 220°C

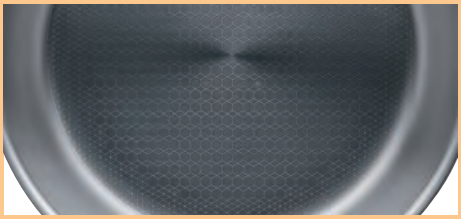
Ø		Art.-Nr.	EAN
20 cm	1	**14 8488 61 20**	4052356006027
24 cm	1	**14 8488 61 24**	7640116145443
28 cm	1	**14 8488 61 28**	7640116149052
32 cm	2	**14 8488 61 32**	4052356006041

VULCANO
CUT RESIST

Die Pfanne mit dem Schutzschild: Scharfkantige Pfannenwender, zupackende Fleischzangen, robuste Spülschwämme – eine beschichtete Pfanne muss einiges wegstecken.
Die Vulcano Cut Resist von Spring ist besonders hart im Nehmen. Das liegt an der cleveren Konstruktion: Ein Netz leicht erhöhter Edelstahl-Stege legt sich wie ein Schutzschild über die Antihaftbeschichtung. So bleiben der Pfanne einschneidende Erlebnisse erspart, sie ist auch nach jahrelangem Gebrauch resistent gegen Kratzer und Abrieb.

The pan with the protective shield: sharp-edged spatulas, picking meat tongs, robust sponges – a cated pan has to put some away. The Vulcano Cut Resist by Spring is especially tough. This is due to the clever construction: A net of slightly elevated stainless steel struts lay like a protective shield over the non-stick coating. This way, the pan is spared the most dramatic experiences, it is also after years of use resistant to scratches and abrasion.





Vulcano Antihaftbeschichtung mit Wabenstruktur
Vulcano non-stick coating with pattern protects



Ergonomischer, wasserdichter Stiel
Ergonomic, waterproof handle



5-Lagen-Mehrschichtmaterial
5-ply material



Hervorragende Antihaftwirkung bis 250°C
Outstanding non-stick properties up to 250°C

Bratpfanne
5-Lagen-Mehrschichtmaterial,
Frying pan
5-ply material

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	3.4 cm	**14 8494 60 20**	4052356005563
24 cm	4.2 cm	**14 8494 60 24**	4052356004993
28 cm	4.5 cm	**14 8494 60 28**	4052356003873
32 cm	4.9 cm	**14 8494 60 32**	4052356005006



Bratpfanne XL hoch
5-Lagen-Mehrschichtmaterial,
Frying pan XL deep
5-ply material

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	7.0 cm	**14 8498 60 28**	4052356005570



Servierpfanne XL hoch
5-Lagen-Mehrschichtmaterial
Baking pan XL deep
5-ply material

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	7.0 cm	**14 8499 60 28**	4052356005938



Wokpfanne
5-Lagen Mehrschichtmaterial
Wok pan
5-ply material

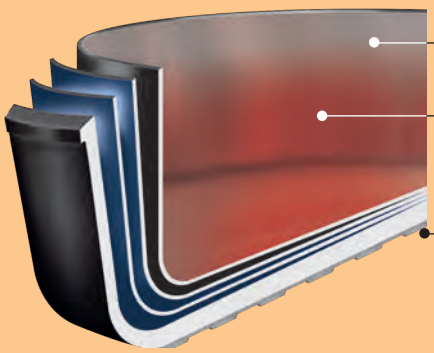
Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	8.5 cm	**14 8448 60 28**	4052356005945



VULCANO ALUMINIUM INDUKTION



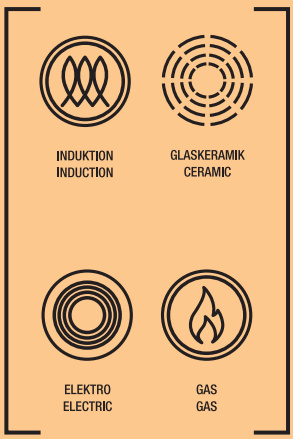
ALU **Geschmiedetes Aluminium**
Forged Aluminium



Keramisch verstärkte Antihaftbeschichtung
Ceramically reinforced non-stick coating

Geschmiedeter Aluminium Pfannenkörper
Forged Aluminium Body

Thermo - Induktionsboden
Thermoconductible bottom



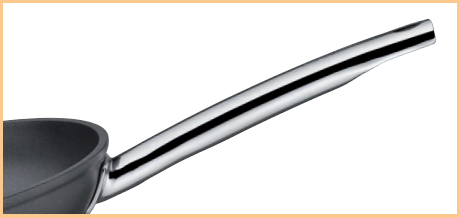
VULCANO ALUMINIUM INDUKTION

Geschmiedetes Aluminium oder die Gourmet Line GLI mit 5-Lagen-Mehrschichtmaterial?
Spring lässt Ihnen die Wahl. Bei der klassischen Aluminium-Pfanne werden in einem aufwendigen Schmiedeprozess Luft- und Gaseinschlüsse vollständig aus dem Aluminium entfernt. Das Metall leitet die Wärme optimal – für beste Bratergebnisse und eine energiesparende Zubereitung.
Weiteres Plus: Die Pfanne speichert die Hitze lange. Das ist besonders praktisch, wenn nicht die ganze Familie pünktlich zum Essen erscheint oder Sie beim rustikalen Essen mit Freunden die Pfanne einfach auf den Tisch stellen.
Oder Sie entscheiden sich für unsere Pfannen aus GLI-Mehrschichtmaterial, welche sich enorm schnell erhitzen lassen und sekundenschnell auf Temperaturveränderungen reagieren – ideal, wenn Sie auf einem Gas- oder Induktionsherd kochen. Das 5-Lagen-Mehrschichtmaterial macht die Pfanne zum Präzisionswerkzeug für alle, die ein neues Kochgefühl suchen. Unabhängig von der Art der Beschichtung sind alle unsere Pfannen für sämtliche Herdarten inklusive Induktion geeignet.

Forged aluminum or the Gourmet Line GLI with 5-layer multilayer material? Spring lets the choice to you. The classic aluminum pan is produced in a complex Forging process, where air and gas inclusions are completely removed from the aluminum.
The metal transfers the heat optimally - for the best frying results and an energy-saving preparation.
Another plus: The pan saves the heat for a long time. This is particularly convenient when the whole family does not appear on the same time for dinner or when you are enjoying a rustic dinner with friends, simply placing the pan on the table.
Or you can opt for our pans made of GLI multi-layer material, which can be heated very quickly and reacts in a matter of seconds to temperature changes - ideal if you cook on a gas or induction cooker. The 5-layer multi-layer material makes the pan to a precision tool for anyone looking for a new cooking sensation. Independently of the type of coating, all our pans are suitable for all types of cookers including induction.



Classic oder Ceramic Hochleistungs-Beschichtung
Classic or Ceramic High Performance Coating



Ergonomischer, wasserdichter Stiel
Ergonomic, waterproof handle



Geschmiedeter Aluminium Pfannenkörper
Forged aluminum pan body



100% PFOA frei
100% PFOA free

Der geschmiedete Aluminium Körper verleiht dieser Bratpfanne die allerbesten Wärmeleit- und Speichereigenschaften. Aufgrund der hohen Hitzebeständigkeit der Antihaftversiegelung bis 250°C werden dieser Bartpfanne hervorragende Antihaft-eigenschaften attestiert. Dank dem Thermo Induktionsboden ist diese Bratpfanne auf allen Herdarten, inklusive Induktion einsetzbar. Der ergonomisch geformte Stiel ist präzise mit dem Pfannenkörper verschraubt.

The forged aluminum body grant this frying pan the very best thermal conductivity and storage characteristics. Due to the high heat resistance of the non-stick coating up to 250 ° C, this frying pan is certified with excellent non-stick coating attributes. Thanks to the Thermo-Induction bottom, this frying pan can be used on all types of stoves, including induction. The ergonomically shaped handle is precisely screwed to the body of the frying pan.



Bratpfanne Aluminium 3-fach Antihaftversiegelung **Frying pan** Aluminium, 3-layer non-stick coating	**Ø**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	20 cm	4.0 cm	**14 8051 60 20**	4052356002906



Bratpfanne Aluminium 3-fach Antihaftversiegelung **Frying pan** Aluminium**,** 3-layer non-stick coating	**Ø**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	24 cm	4.2 cm	**14 8051 60 24**	4052356002913



Bratpfanne Aluminium 3-fach Antihaftversiegelung **Frying pan** Aluminium, 3-layer non-stick coating	**Ø**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	28 cm	4.5 cm	**14 8051 60 28**	4052356002920



Grillplatte **Grill plate**	**Maße**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	37.0 x 28.0 cm	**14 8098 60 28**	4052356005921



Der geschmiedete Aluminium Körper verleiht dieser Bratpfanne die allerbesten Wärmeleit- und Speichereigenschaften. Aufgrund der hohen Hitzebeständigkeit der weissen keramischen Antihaftversiegelung bis 400°C werden dieser Bartpfanne hervorragende Antihafteigenschaften attestiert. Dank dem Thermo Induktionsboden ist dies Bratpfanne auf allen Herdarten, inklusive Induktion einsetzbar. Der ergonomisch geformte Stiel ist präzise mit dem Pfannenkörper verschraubt.

The forged aluminum body grant this frying pan the very best thermal conductivity and storage characteristics. Due to the high heat resistance of the white ceramic non-stick coating up to 400°C, this frying pan is certified with excellent non-stick coating attributes. Thanks to the Thermo-Induction bottom, this frying pan can be used on all types of stoves, including induction. The ergonomically shaped handle is precisely screwed to the body of the frying pan.





Bratpfanne Aluminium Vulcano Ceramic Beschichtung **Frying pan** Aluminium, Ceramic non-stick coating	**Ø**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	20 cm	4.0 cm	**14 7851 60 20**	4052356003408



Bratpfanne Aluminium Vulcano Ceramic Beschichtung **Frying pan** Aluminium, Ceramic non-stick coating	**Ø**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	24 cm	4.2 cm	**14 7851 60 24**	4052356003415



Bratpfanne Aluminium Vulcano Ceramic Beschichtung **Frying pan** Aluminium, Ceramic non-stick coating	**Ø**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	28 cm	4.5 cm	**14 7851 60 28**	4052356003422

VULCANO ALUMINIUM MINI LINE

Perfekter Begleiter zum Anbraten von kleinen Portionen z. B. Speckwürfel, Zwiebeln oder Rösten von Pinienkernen. Ideal auch für ein Spiegelei.

Perfect companion for frying small portions, for example bacon cubes, onions or roasting of pine nuts. Also ideal for fried eggs.



	Ø	Art.-Nr.	EAN
Display Bratpfannen Mini Line Aluminium 12 Stück - je 2 Stück pro Farbe (blau, schwarz, grün, rot, orange, weiß) **Display Frying pan Mini Line** Aluminium 12 pieces - each 2 pieces per color (blue, black, green, red, orange, white)	14 cm	**14 8068 99 12**	4052356004016





Bratpfanne, blau
Aluminium
3-fach Antihaftversiegelung
Frying pan, blue
Aluminium
3-layer non-stick coating

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
14 cm	3.3 cm	**14 8068 50 14**	4052356002951



Bratpfanne, schwarz
Aluminium
3-fach Antihaftversiegelung
Frying pan, black
Aluminium
3-layer non-stick coating

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
14 cm	3.3 cm	**14 8068 51 14**	4052356002654



Bratpfanne, grün
Aluminium
3-fach Antihaftversiegelung
Frying pan, green
Aluminium
3-layer non-stick coating

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
14 cm	3.3 cm	**14 8068 52 14**	4052356002968



Bratpfanne, rot
Aluminium
3-fach Antihaftversiegelung
Frying pan, red
Aluminium
3-layer non-stick coating

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
14 cm	3.3 cm	**14 8068 56 14**	4052356002937



Bratpfanne, orange
Aluminium
3-fach Antihaftversiegelung
Frying pan, orange
Aluminium
3-layer non-stick coating

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
14 cm	3.3 cm	**14 8068 57 14**	4052356002975



Bratpfanne, weiß
Aluminium
3-fach Antihaftversiegelung
Frying pan, white
Aluminium
3-layer non-stick coating

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
14 cm	3.3 cm	**14 8068 59 14**	4052356002944



Bratpfanne
Aluminium
3-fach Antihaftversiegelung
Frying pan
Aluminium
3-layer non-stick coating

Ø 16 cm
Höhe: 3.6 cm

	Art.-Nr.	EAN
Blau/blue	**14 8068 50 16**	4052356003897
Schwarz/black	**14 8068 51 16**	4052356003903
Grün/green	**14 8068 52 16**	4052356003910
Rot/red	**14 8068 56 16**	4052356003927
Orange	**14 8068 57 16**	4052356003934
Weiß/white	**14 8068 59 16**	4052356003941



Bratpfanne
Aluminium
3-fach Antihaftversiegelung
Frying pan
Aluminium
3-layer non-stick coating

Ø 18 cm
Höhe: 4.0 cm

	Art.-Nr.	EAN
Blau/blue	**14 8068 50 18**	4052356004511
Schwarz/black	**14 8068 51 18**	4052356004528
Grün/green	**14 8068 52 18**	4052356004535
Rot/red	**14 8068 56 18**	4052356004542
Orange	**14 8068 57 18**	4052356004559
Weiß/white	**14 8068 59 18**	4052356004566

	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Mini Topf mit Gladeckel, blau **Mini Casserole with glass lid, blue**	12 cm	0.5 L	6.0 cm	**14 8064 50 12**	4052356005747



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Mini Topf mit Gladeckel, schwarz **Mini Casserole with glass lid, black**	12 cm	0.5 L	6.0 cm	**14 8064 51 12**	4052356005754



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Mini Topf mit Gladeckel, grün **Mini Casserole with glass lid, green**	12 cm	0.5 L	6.0 cm	**14 8064 52 12**	4052356005761



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Mini Topf mit Gladeckel, rot **Mini Casserole with glass lid, red**	12 cm	0.5 L	6.0 cm	**14 8064 56 12**	4052356005778



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Mini Topf mit Gladeckel, orange **Mini Casserole with glass lid, orange**	12 cm	0.5 L	6.0 cm	**14 8064 57 12**	4052356005785



	Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Mini Topf mit Gladeckel, weiß **Mini Casserole with glass lid, white**	12 cm	0.5 L	6.0 cm	**14 8064 59 12**	4052356005792



Unbeschichtete Pfannen von Spring können sehr hoch erhitzt werden. Sie sind die ideale Wahl für saftige Steaks und knusprige Bratkartoffeln. Beim Anbraten von Fleisch bei hoher Temperatur verhindern Sie das übermäßige Austreten von Fleischsaft. So bleibt das Steak schön saftig und schmackhaft. Auch Bratkartoffeln gelingen wunderbar knusprig und kross.

Uncoated pans from Spring can be heated very high. They are the ideal choice for juicy steaks and crispy fried potatoes. When frying meat at high temperature, you prevent the excessively leakage of meat juice. So the steak remains perfectly juicy and tasty. Also fried potatoes succeed wonderfully crispy and crisp.





Geschlossener Schüttrand
Sealed rim



Ergonomischer, wasserdichter Stiel
Ergonomic, waterproof handle



5-Lagen-Mehrschichtmaterial
5-ply material



Fein polierte Bratfläche für wenig Ankleben
Finely polished frying surface for low sticking

Bratpfanne Frying pan	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	20 cm	3.4 cm	**04 1485 60 20**	7640113010966
	24 cm	4.2 cm	**04 1485 60 24**	7640113010027
	28 cm	4.5 cm	**04 1485 60 28**	7640113010041
	32 cm	4.9 cm	**04 1485 60 32**	7640113010058



Bratpfanne XL hoch Frying pan XL deep	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	28 cm	7.0 cm	**04 1488 60 28**	4052356005952



Servierpfanne XL hoch Baking pan XL deep	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	28 cm	7.0 cm	**04 1490 60 28**	4052356005969



Aus dickem Massivstahl, sandgestrahlt, mit Vorgebrauchsschutz behandelt. Stiel aus Eisen.
Eisenpfannen können sehr hoch erhitzt werden, so dass diese perfekt zum krossen Anbraten für köstliche Bratkartoffeln oder zarte Steaks geeignet sind.

Made of thick, sand-blasted steel with protective pre-use coating and iron handle. Suitable for all types of stove, including induction. Due to the high temperature these pans can be heated to, they are perfectly adapted for frying delicious tender steaks or fried potatoes.





Pfannenkörper aus Massivstahl
Body of the frying pan made of solid steel



Stiel dreifach vernietet
Handle triple riveted



Stiel aus geschmiedetem Eisen
Handle of forged iron



Extrem hoch erhitzbar
Can be heated up to high temperatures

Bratpfanne Frying pan	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	20 cm	3.8 cm	**12 7481 60 20**	4052356005341



Bratpfanne Frying pan	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	24 cm	4.3 cm	**12 7481 60 24**	4052356005372



Bratpfanne Frying pan	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	28 cm	4.8 cm	**12 7481 60 28**	4052356005389



Bratpfanne Frying pan	Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
	32 cm	5.3 cm	**12 7481 60 32**	4052356005396



WOK

Die asiatische und fernöstliche Küche hat die Welt erobert, neue Düfte und Kompositionen bringen die Prise Exotik in Hobby- und Profiküchen. Woks von Spring vereinen die etwas andere Kochkunst mit den bewährten Schweizer Qualitäten des Spring Kochgeschirrs: 5-Schichtmaterial, Oberfläche aus hochglanzpoliertem Edelstahl 18/0, ergonomische Griffe und klares Design. Auch der Klassiker aus Guss ist im Sortiment zu finden.

Asian and far-eastern cuisine has conquered the world, bringing a taste of adventure to home and professional kitchens. Spring Wok´s combine exotic cooking methods with the timetested Swiss qualities of Spring cookware: 5-ply material, surface made of high-gloss 18/0 stainless steel finish, ergonomic handles and grips and clean, elegant design. The line also includes our classic one in cast iron.



Stielwok mit Gegengriff und Flachboden
5-Lagen-Mehrschichtmaterial, mit stabilem Profistiel, ohne Deckel.
Flat-bottomed wok with long handle and grip
5-ply material, with sturdy professional handle, without lid.

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
35 cm	4.0 L	7.5 cm	**16 8216 60 35**	7640113014759





Wok Deckel
Wok lid

Ø	Art.-Nr.	EAN
35 cm	**16 8217 61 35**	7640113010751

Stielwok mit Rundboden
5-Lagen-Mehrschichtmaterial, mit Rundboden für Wokmulden, mit stabilem Profistiel, ohne Deckel.
Wok with long handle and round bottom
5-ply material, with rounded bottom suitable for wok hobs, with sturdy professional handle, without lid.

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
35 cm	4.0 L	9.5 cm	**16 8217 60 35**	7640113014773





Wok Deckel
Wok lid

Ø	Art.-Nr.	EAN
35 cm	**16 8217 61 35**	7640113010751

Guss-Wok mit Flachboden inkl. Glasdeckel, mit Zubehör-Set, 4-teilig
Aus robustem, wärmespeicherndem **Gusseisen**. Außen und innen matt. Boden glänzend emailliert.
Flat-bottomed cast iron wok with glass lid, with accessories, 4-piece set
Made of robust, heat-retaining **cast iron**. Exterior and interior matt enameled. Bottom shiny enameled.

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
35 cm	4.0 L	9.5 cm	**16 9212 06 35**	4052356002043



TASSILO VON GROLMAN DESIGN

Guss-Wok mit Flachboden inkl. Deckel, mit Zubehör-Set, 6-teilig
Aus robustem, wärmespeicherndem **Gusseisen**. Außen und innen matt, Boden glänzend emailliert. Deckel- und Seitengriffe aus Hartholz.
Flat-bottomed cast iron wok with lid, with accessories, 6-piece set
Made of robust, heat-retaining **cast iron**. Exterior and interior matt and bottom shiny enameled. Hardwood lid handle and side grips.

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
35 cm	4.0 L	10.0 cm	**16 9213 06 35**	7640113016784



Wokpfanne Vulcano Classic 5-Lagen Mehrschichtmaterial 3-fach Antihaftversiegelung **Wok pan Vulcano Classic** 5-ply material 3-layer non-stick coating	**Ø**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	28 cm	8.5 cm	**14 8418 60 28**	4052356005976



Wokpfanne Vulcano Cut Resist 5-Lagen Mehrschichtmaterial **Wok pan Vulcano Cut Resist** 5-ply material	**Ø**	**Höhe**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	28 cm	8.5 cm	**14 8448 60 28**	4052356005945



SPRING GRIPS

Der Topf mit den Kartoffeln muss vom Herd, die Lasagne kommt dampfend aus dem Ofen. Wenn es in der Küche heiß her geht, bleiben Sie ganz cool. Denn die Küchenhandschuhe und der Griffschutz Spring Grips schützen Ihre Hände beim Kontakt mit heißen Deckeln und Griffen, Auflauf-, Kuchenformen und Backblechen. Die Handschuhe fühlen sich angenehm weich auf der Haut an, die Noppenstruktur sorgt für zusätzliche Isolierung und einen guten Griff. Apropos: Wenn Sie aus der Gefriertruhe Gemüse oder Pommes Frites holen, verhindern die cleveren Helfer, dass es Ihre Hände eiskalt erwischt. Aus revolutionärem, thermoresistentem Material, fleckabweisend, geeignet von - 40°C bis +250°C.

The pot with the potatoes must be pulled from the stove, the steaming lasagne comes from the oven. When it's hot in the kitchen, you stay cool. The kitchen gloves and handle sleeves Spring Grips protect your hands from contact with hot covers and handles, casseroles, cake molds and baking sheets. The gloves feel pleasantly soft on the skin, the nub structure provides additional insulation and a good grip. By the way, when you bring vegetables or French fries from the freezer, the clever helpers prevent your hands from getting cold. Made of revolutionary, thermo resistant material, stain resistant, suitable from - 40 °C to + 250 °C.





Einzigartige Noppenstruktur sorgt für zusätzliche Isolierung. Darüber hinaus erhöhen die Noppen die Rutschfestigkeit.

Unique nub structure provides additional insulation. In addition, the nubs increase the slip resistance.



Handschuhe sind mit Kevlar® genäht.
Kevlar® hat eine hohe Hitzebeständigkeit, so dass es auch bei hohen Temperaturen nicht schmilzt.

Gloves are sewn with Kevlar®.
Kevlar® has a high heat resistance, so it does not melt even at high temperatures.



Handschuh kurz, 2er Set
Short stove mitt, set of 2 pieces

23 x 15 cm

	Art.-Nr.	EAN
Türkis/turquoise	**20 9405 48 02**	4052356002784
Pink	**20 9405 49 02**	4052356002685
Blau/blue	**20 9405 50 02**	4052356002708
Schwarz/black	**20 9405 51 02**	4052356000704
Hellgrün/lime	**20 9405 52 02**	4052356000292
Rot/red	**20 9405 56 02**	7640113011291
Grau/grey	**20 9405 58 02**	7640113011307



Handschuh lang, 2er Set
Long stove mitt, set of 2 pieces

33 x 15 cm

	Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	**20 9406 51 02**	4052356000711
Hellgrün/lime	**20 9406 52 02**	4052356000322
Rot/red	**20 9406 56 02**	7640113011376
Grau/grey	**20 9406 58 02**	7640113011383



Topflappen, 2er Set
Pot holder, set of 2 pieces

17 x 17 cm

	Art.-Nr.	EAN
Türkis/turquoise	**20 9404 48 02**	4052356002777
Pink	**20 9404 49 02**	4052356002678
Blau/blue	**20 9404 50 02**	4052356002692
Schwarz/black	**20 9404 51 02**	4052356000698
Hellgrün/lime	**20 9404 52 02**	4052356000261
Rot/red	**20 9404 56 02**	7640113011246
Grau/grey	**20 9404 58 02**	7640113011253

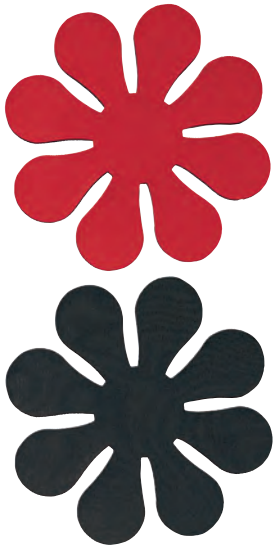


Griffschutz, 2er Set
Side handle sleeve, set of 2 pieces

10 x 5 cm

	Art.-Nr.	EAN
Rot/red	**20 9403 56 02**	7640113011185
Grau/grey	**20 9403 58 02**	7640113011192
Schwarz/black	**20 9403 59 02**	4052356002760



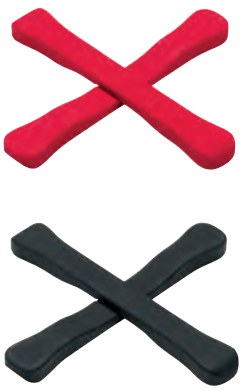


Stapelschutz Pfannen, 2er Set
Pan protector, set of 2 pieces

Ø 32 cm

	Art.-Nr.	EAN
Rot/red	**20 9409 56 02**	4052356002418
Schwarz/black	**20 9409 51 02**	4052356006010





Topfuntersetzer magnetisch FLEXI
Magnetic coaster FLEXI

	Art.-Nr.	EAN
Rot/red	**20 9410 56 01**	4052356006096
Schwarz/black	**20 9410 51 01**	4052356006102













Griffschutz GHOST, 2er Set
Side handle sleeve GHOST, set of 2 pieces

19 x 12 cm

	Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	**20 9402 51 02**	4052356005075
Hellgrün/lime	**20 9402 52 02**	4052356005082
Rot/red	**20 9402 56 02**	4052356005099
Grau/grey	**20 9402 58 02**	4052356005105







Frischhaltedeckel MULTI USE
Keep fresh lid MULTI USE

	Ø	Art.-Nr.	EAN
Hellgrün/lime	25 cm	**20 9501 52 25**	4052356005112
Grau/gray	25 cm	**20 9501 58 25**	4052356005136
Hellgrün/lime	32 cm	**20 9501 52 32**	4052356005129
Grau/gray	32 cm	**20 9501 58 32**	4052356005143



Ideale Spezialreiniger für alle Spring Kochgeschirr-Linien und Tools, einfach und effizient in der Anwendung.

Special cleaners, ideal for all Spring cookware lines and tools, easy and efficient to use.

Kupfer-Reiniger
Copper Cleaner

VE	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
12	250 g	**22 9051 25 00**	7640116149076
6	750 g	**22 9052 75 00**	7640116148949
3	5 kg	**22 9051 50 00**	7640113016302



Edelstahl-Reiniger
Inox Cleaner

VE	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
12	250 g	**22 9057 25 00**	7640116149113
6	750 g	**22 9067 75 00**	7640116149984



Silberpolitur
Silver Polish

VE	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
6	750 g	**22 9054 75 00**	7640116147652
3	5 kg	**22 9053 50 00**	7640113016333



	Formula Spring Cleaner	VE	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
		12	250 ml	**22 9050 25 00**	7640116146044



	Caldor Thermisches Granulat **Caldor** Thermal granulate	VE	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
		3	5 kg	**22 9095 50 01**	7640113016562











Fondue-Garnitur AROSA
Fondue-Topf inkl. Spritzschutz aus Sicherheitsglas/Edelstahl poliert, induktionstauglich, Rechaud aus Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.
Fondue set AROSA
Fondue pot incl. splash guard safety glass / in high mirror polished stainless steel, suitable for induction, stand in high mirror polished stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.

TASSILO VON GROLMAN DESIGN

reddot design award winner 2012

INDUCTION

Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.5 L	**26 2840 60 16**	4052356000209

Fondue-Topf CLASSIC
Edelstahl poliert, mit schwarzem Kunststoffgriff, inkl. Spritzschutz und Deckel.
Fondue pot CLASSIC
Stainless steel, with synthetic resin handle, incl. high mirror polish splash guard and lid.



Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	1.5 L	**26 2410 06 18**	7640113012694



Fondue-Garnitur CLASSIC ECO
Fondue-Topf mit schwarzem Kunststoffgriff, inkl. Spritzschutz und Deckel aus Edelstahl poliert, Rechaud und Rechauduntersatz aus Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.
Fondue set CLASSIC ECO
Fondue pot with synthetic resin handle, incl. splash guard and lid in high mirror polished stainless steel, stand and plate in high mirror polished stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.

ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	1.5 L	**26 2240 60 18**	7640116142787



Fondue-Garnitur SWISS ECO
Fondue-Topf inkl. Spritzschutz und Deckel aus Edelstahl poliert, Rechaud und Rechaudunterteil aus Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.
Fondue set SWISS ECO
Fondue pot incl. splash guard and lid in high mirror polished stainless steel, stand and plate in high mirror polished stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.

ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	2.0 L	**26 2140 60 18**	7640113010706

Fondue-Topf SWISS ECO
Edelstahl poliert, inkl. Spritzschutz und Deckel
Fondue pot SWISS ECO
Stainless steel high mirror polished, incl. splash guard and lid



ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	2.0 L	**26 2140 06 18**	7640113010010

Fondue-Rechaud SWISS ECO
Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner
Fondue stand SWISS ECO
Stainless steel high mirror polished, incl. paste burner



ø	Art.-Nr.	EAN
18 cm	**26 2140 50 18**	7640113010720



Fondue-Garnitur BASIC
Fondue-Topf inkl. Spritzschutz aus Edelstahl gebürstet, induktionstauglich,
Rechaud verchromt, Rechaudunterteil aus schwarzem Holz, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.
Fondue set BASIC
Fondue pot incl. splash guard brushed stainless steel, suitable for induction, chrome stand, base in black wood, incl. paste burner and 6 forks.

INDUCTION

Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	2.0 L	**26 2651 60 20**	7640116149656



Fondue-Garnitur BRIGADE PREMIUM
Fondue-Topf inkl. Spritzschutz aus Edelstahl poliert, induktionstauglich, Rechaud aus Edelstahl poliert,
inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.
Fondue set BRIGADE PREMIUM
Fondue pot incl. splash guard in high mirror polished stainless steel, suitable for induction, stand in high mirror polished stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.

INDUCTION

Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	2.7 L	**26 2740 60 18**	4052356005860



Fondue-Garnitur GSTAAD CULINOX
Fondue-Topf aus Kupfer poliert inkl. Spritzschutz aus Edelstahl poliert, induktionstauglich,
Rechaud aus Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.
Fondue set GSTAAD CULINOX
Fondue pot copper polished incl. splash guard in high mirror polished stainless steel, suitable for induction, stand in high mirror polished stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.

INDUCTION

ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	1.5 L	**26 9831 60 14**	4052356005716



Fondue-Garnitur GSTAAD
Fondue-Topf inkl. Spritzschutz aus Edelstahl poliert, induktionstauglich, Rechaud aus Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.
Fondue set GSTAAD
Fondue pot incl. splash guard in high mirror polished stainless steel, suitable for induction, stand in high mirror polished stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.

INDUCTION

ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	1.5 L	**26 9832 60 14**	7640113011475



Fondue-Garnitur ZERMATT
Fondue-Topf inkl. Spritzschutz aus Edelstahl poliert, induktionstauglich, Rechaud aus Metall schwarz lackiert, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.
Fondue set ZERMATT
Fondue pot incl. splash guard in high mirror polished stainless steel, suitable for induction, stand in black lacquered metal, incl. paste burner and 6 forks.

INDUCTION

ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18 cm	2.0 L	**26 9833 60 20**	7640113011482



Fondue-Garnitur CAROUSEL, 22-teilig
Fondue-Topf inkl. Spritzschutz aus Edelstahl gebürstet, induktionstauglich, Rechaud aus Edelstahl inkl. Pastenbrenner, Drehteller aus Holz schwarz inkl. 6 Gabeln, 6 runden Schalen und 6 Löffeln.
Fondue set CAROUSEL, 22-piece
Fondue pot incl. splash guard brushed stainless steel, suitable for induction, stand and burner in stainless steel, carousel in black wood incl. 6 forks, 6 bowls round and 6 spoons.

INDUCTION

ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
19 cm	2.0 L	**26 2652 60 20**	7640116149663

CHEESE FONDUE



Guss-Fondue-Garnitur SAAS FEE schwarz
Fondue-Topf inkl. Spritzschutz und Rechaud aus emaillierten Gusseisen, induktionstauglich, inkl. Pastenbrenner und 8 Gabeln.
Cast Iron fondue set SAAS FEE black
Fondue pot incl. splash guard and stand made of enamelled cast iron, suitable for induction, incl. paste burner and 8 forks.



INDUCTION

Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
20 cm	2.0 L	**28 9251 60 20**	4052356005730

Guss-Fondue-Garnitur SAAS FEE rot
Fondue-Topf inkl. Spritzschutz und Rechaud aus emaillierten Gusseisen, induktionstauglich, inkl. Pastenbrenner und 8 Gabeln.
Cast Iron fondue set SAAS FEE red
Fondue pot incl. splash guard and stand made of enamelled cast iron, suitable for induction, incl. paste burner and 8 forks.



INDUCTION

Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
20 cm	2.0 L	**28 9256 60 20**	4052356005723

Fondue-Caquelon ALUMINIUM INDUKTION
Innen antihaftbeschichtet, außen emailliert, Griff aus gebürstetem Edelstahl.
Fondue pot ALUMINIUM INDUKTION
Inside non-stick coating, outside enameled, handle in brushed stainless steel.



INDUCTION

	Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Rot/red	23 cm	2.0 L	**28 9656 06 24**	4052356000988
weiß/white	23 cm	2.0 L	**28 9659 06 24**	4052356002203
schwarz/black	23 cm	2.0 L	**28 9660 06 24**	7640116149847

Käse-Fondue-Gabeln BASIC
Edelstahl, Kunststoffgriff, 6 Stück
Cheese fondue forks BASIC
Stainless steel, resin handles, set of 6 pieces



	Länge	Art.-Nr.	EAN
Rot/red	26.0 cm	**28 9029 56 06**	4052356001107
weiß/white	26.0 cm	**28 9029 59 06**	4052356002067
schwarz/black	26.0 cm	**28 9029 06 06**	7640113010928







Set Fondue-Caquelon ALUMINIUM INDUKTION
Innen antihaftbeschichtet, außen emailliert, Griff aus gebürstetem Edelstahl, Fondue Rechaud PEAK Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner und 6 Gabeln.
Set Fondue pot ALUMINIUM INDUKTION
Inside non-stick coating, outside enameled, handle in brushed stainless steel, Fondue stand PEAK stainless steel, incl. paste burner and 6 forks.

	Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
Rot/red	23 cm	2.0 L	**28 9656 60 24**	4052356001381
weiß/white	23 cm	2.0 L	**28 9659 60 24**	4052356002210
schwarz/black	23 cm	2.0 L	**28 9660 60 24**	4052356001404

INDUCTION

Fondue-Caquelon ECO, schwarz
Feuerfeste Keramik, matt glasiert
Fondue pot ECO, black
Flameproof ceramic, matt
Caquelon à fondue ECO, noir
Céramique réfractaire, satiné



Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
24 cm	2.0 L	**28 9620 50 24**	7640116141759

Fondue-Caquelon ECO, weiß
Feuerfeste Keramik, matt glasiert
Fondue pot ECO, white
Flameproof ceramic, matt
Caquelon à fondue ECO, blanc
Céramique réfractaire, satiné



Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
24 cm	2.0 L	**28 9620 59 24**	7640116141766

Fondue-Caquelon Cheese mit Gabeln
Feuerfeste Keramik, matt glasiert
Fondue pot Cheese with forks
Flameproof ceramic, matt



Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
24 cm	2.0 L	**28 9670 60 24**	4052356002487

		Länge	Art.-Nr.	EAN
	**Fleisch-Fondue-Gabeln** Edelstahl **Meat fondue forks** Stainless steel 6 Stück/Set of 6	26.0 cm	**26 9027 06 06**	7640116143937
	**Fleisch-Fondue-Gabeln FUN** Edelstahl **Meat fondue forks FUN** Stainless steel 6 Stück/Set of 6	26.0 cm	**26 9028 06 06**	4052356000230
	**Fleisch-Fondue-Gabeln BASIC** Edelstahl, Kunststoffgriff **Meat fondue forks BASIC** Stainless steel, resin handles 6 Stück/Set of 6	26.0 cm	**26 9026 06 06**	4052356002050
	**Fleisch-Fondue-Gabeln CURVE** Edelstahl **Meat fondue forks CURVE** Stainless steel 6 Stück/Set of 6	24.0 cm	**26 9830 00 06**	4052356003323
	**Käse-Fondue-Gabeln** Edelstahl **Cheese fondue forks** Stainless steel 6 Stück/Set of 6	26.0 cm	**28 9028 06 06**	7640116143913
	**Käse-Fondue-Gabeln BASIC** Edelstahl, Kunststoffgriff **Cheese fondue forks BASIC** Stainless steel, resin handles 6 Stück/Set of 6	26.0 cm	**28 9026 06 06**	4052356002425

Fondue-Rechaud TRADITION
Edelstahl, Rechaudunterteil aus Metall schwarz lackiert, inkl. Pastenbrenner und Aluminium Rondell.
Fondue stand TRADITION
Stainless steel, lower part in black lacquered metal, incl. burner and aluminium disc.



Ø	Art.-Nr.	EAN
20 cm	**28 9662 50 20**	7640113010935

Gas-Rechaud
Edelstahl, stufenlos regulierbar, nachfüllbar
Gas stand
Stainless steel, infinitely adjustable, refillable



Ø	Art.-Nr.	EAN
18 cm	**28 2251 50 18**	7640116149755

Fondue-Rechaud PEAK
Rechaud aus Edelstahl, Rechaudunterteil aus Edelstahl poliert, inkl. Pastenbrenner.
Fondue stand PEAK
Stand in stainless steel, plate in high mirror polished stainless steel, incl. paste burner.



Design by AKANTUS Germany

Ø	Art.-Nr.	EAN
16 cm	**26 9850 50 16**	4052356001152

Fondue-Teller
Aus hochwertiger Keramik, matt glasiert, spülmaschinenfest
Fondue plate
In high-quality ceramic, matt, dishwasher-safe



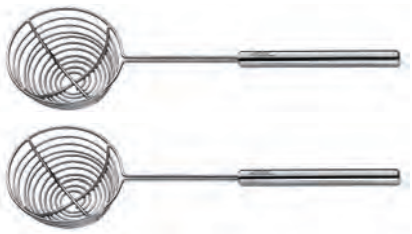
VE	Ø		Art.-Nr.	EAN
6	23 cm	schwarz/black	**26 9658 50 00**	7640113012519
6	23 cm	weiß/white	**26 9658 59 00**	7640116147188

Fondue-Siebchen INOX
Edelstahl
Wire skimmer INOX
Stainless steel



VE	Länge	Art.-Nr.	EAN
6	22.0 cm	**26 9831 00 06**	7640113018429

Fondue-Siebchen PROFI
Edelstahl, 2 Stück im Set
Wire skimmer PROFI
Stainless steel, set of 2 pieces



Länge	Art.-Nr.	EAN
24.0 cm	**26 9831 06 02**	7640116156067

Aluminium Rondell
Für die optimale Wärmeverteilung beim Käsefondue.
Aluminium disc
For a perfect heat distribution during the cheese fondue.



Ø	Art.-Nr.	EAN
16 cm	**28 2985 00 16**	7640116142862
18.5 cm	**28 2985 00 18**	7640113012175

Gas-Brenner
Sicherheitsgasbrenner, Gehäuse aus Edelstahl poliert, stufenlos regulierbar, nachfüllbar.
Gas burner
Safety burner in polished stainless steel, infinitely adjustable, refillable.



Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
7 cm	6.5 cm	**28 2330 68 07**	7640116149892

Pastenbrenner
Edelstahl, rund, mit Feinregulierung, für Spring FIRE Brennpaste 80 g-Becher oder Aluminium-Behälter.
Paste burner
Stainless steel, round, with fine flame adjustment, for Spring FIRE fuel gel, 80 g goblet or aluminium cup.



Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
10 cm	5.0 cm	**56 2326 68 10**	7640113012250

Spring FIRE Brennpaste
3 Becher à 80 g für Pastenbrenner
Spring FIRE fuel gel
Set of 3 cups with each 80 g for paste burner



VE	Art.-Nr.	EAN
12	**24 9302 80 00**	7640116149991

Spring FIRE Brennpaste
Flasche à 800 g
Spring FIRE fuel gel
800 g bottle



VE	Art.-Nr.	EAN
12	**24 9360 80 00**	7640116149144



Feuerzangenbowle-Set, Topf, Rechaud und Zuckeraufleger
Topf aus Edelstahl, außen hochglanzpoliert, innen matt gebürstet, induktionstauglich,
Rechaud aus Metall schwarz lackiert, inkl. Pastenbrenner.
Fire tong punch set, pot, stand and sugar holder
Pot and tongs in stainless steel, outside high mirror polished, inside brushed, suitable for induction,
stand in black lacquered metal, incl. paste burner.

INDUCTION

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
21 cm	4.5 L	14.5 cm	**29 1000 60 20**	7640113011024



Zuckeraufleger für Feuerzangenbowle
Edelstahl hochglanzpoliert, passend für Töpfe 20cm – 26cm.
Sugar holder for fire tong punch
Highly polished stainless steel, fits to pots 20cm – 26cm.

Art.-Nr.	EAN
29 1000 00 27	7640113010942



Irish Coffee-Set
Irish-Coffee-Wärmer aus Edelstahl und 2 Irish Coffee-Gläser.
Irish coffee set
Comprising Irish coffee warmer in stainless steel and 2 Irish coffee glasses.

Art.-Nr.	EAN
34 2298 60 00	7640113010980

Irish Coffee Gläser
Irish coffee glasses



VE	Art.-Nr.	EAN
6	**34 9291 00 06**	7640113017712

Wärmeplatte 53.5 x 33.5 x 3.5 cm **Warming tray** 53.5 x 33.5 x 3.5 cm	**Maße**	**Art.-Nr.**	**EAN**
	53.5 × 33.5 × 3.5 cm	**38 1400 00 10**	4052356004504

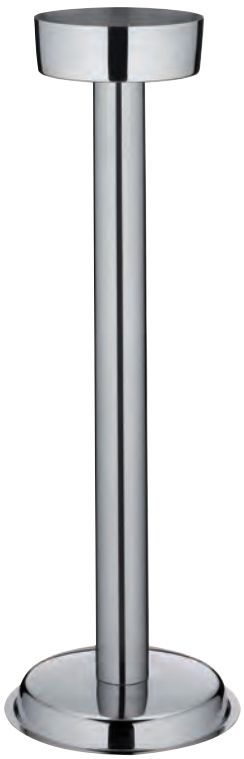


Weinkühler INOX
Edelstahl hochglanzpoliert, passend zu Weinkühlerständer 34 4819 60 22.
Wine cooler INOX
Mirror polished stainless steel, matches wine cooler stand 34 4819 60 22.



Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
25.5 cm	4.0 L	20.0 cm	**34 4821 60 20**	7640113014742

Weinkühlerständer
Edelstahl hochglanzpoliert, Fuß mit Gussstück beschwert.
Wine cooler stand
Mirror polished stainless steel, cast iron-weighted base.



Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16/22 cm	65.0 cm	**34 4819 60 22**	7640113011017





Antihaftbeschichtete Pfännchen mit hitzebeständigen Griffen

Non-stick coated pans with heat-insulated handles



Grillplatte Aluminium-Guss, antihaftbeschichtet und abnehmbar

Grill plate made of cast aluminium, non-stick coated and removable



Abstellfläche für unbenutzte Pfännchen

Space for empty pans not in use

TABLE TOP COOKING

RACLETTES

Goldgelb schmilzt der Käse im Pfännchen, Kartoffeln und Mixed Pickles stehen bereit. Erfunden wurde das Raclette in der Schweiz, es ist weltweit bei Genießern beliebt. Denn die zünftige Mahlzeit verbindet Gaumenfreuden mit Geselligkeit. Als Unternehmen mit Schweizer Wurzeln und Spezialist für das Kochen am Tisch bietet Spring Ihnen alles für ein gemütliches Raclette-Essen. Ob zu zweit, mit Freunden oder der Familie. Jeder füllt sein Pfännchen und schaut, was der Nachbar macht. Die Raclettes sind in verschiedenen Größen erhältlich, eine Alu-Grillplatte oder ein heißer Stein erweitern die Möglichkeiten. Die Geräte sind sicher und einfach in der Bedienung und leicht zu reinigen. Gute Gründe, das Raclette häufiger herauszuholen: Geselligkeit hat das ganze Jahr Saison!

The cheese melts golden in the pans, potatoes and mixed pickles are ready. The raclette was invented in Switzerland and became popular with connoisseurs around the world. For good reason - the hearty meal combines culinary delights with conviviality. As a company with Swiss roots and a specialist in cooking at the table, Spring offers you everything for a cozy raclette meal. Whether for two, with friends or family. Everyone fills his pan and looks at what the neighbor is doing. The raclettes are available in various sizes, an aluminum grill plate or a hot stone extend the possibilities. The appliances are safe, easy to operate and easy to clean. Good reasons to use the raclette more often: Conviviality is in season the whole year!



Leistungsstarke Heizspirale
High-performance heating coil



Herausnehmbare Edelstahlplatten
Removable stainless steel plates



Stufenlose Temperaturregulierung
Infinitely variable temperature regulation

Raclette2Compact
Grillplatte aus Aluminium-Guss antihaftbeschichtet. Mittelteil aus Edelstahl, poliert. Maße: 34.5 x 12 x 10.5 cm.
Im Lieferumfang enthalten: 2 Pfännchen, 2 Schaber, Gebrauchsanleitung.

Raclette2Compact
Grill plate made of cost aluminium with non stick coating. Middle section made of stainless steel, mirror polished. Dimensions: 34.5 x 12 x 10.5 cm.
Set includes 2 dishes, 2 spatulas, instruction manual.



					Art.-Nr.	EAN
Rot/red	230 V	50 Hz	400 W		**30 3700 30 01** EU	4052356002104
					30 3700 30 02 CH	4052356002111



					Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	230 V	50 Hz	400 W		**30 3700 70 01** EU	4052356001442
					30 3700 70 02 CH	4052356001459

Raclette4Compact
Grillplatte aus Aluminium-Guss antihaftbeschichtet. Mittelteil aus Edelstahl, poliert. Maße: 54.5 x 12 x 10.5 cm.
Im Lieferumfang enthalten: 4 Pfännchen, 4 Schaber, Gebrauchsanleitung.

Raclette4Compact
Grill plate made of cost aluminium with non stick coating. Middle section made of stainless steel, mirror polished. Dimensions: 54.5 x 12 x 10.5 cm.
Set includes 4 dishes, 4 spatulas, instruction manual.



					Art.-Nr.	EAN
Rot/red	220-240V	50 Hz	650 W		**30 3900 30 01** EU	4052356003361
					30 3900 30 02 CH	4052356003378



					Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	220-240V	50 Hz	650 W		**30 3900 70 01** EU	4052356003385
					30 3900 70 02 CH	4052356003392

RACLETTE2⁺ BASISMODUL

Raclette2⁺ Basismodul
Grillplatte aus Aluminium-Guss antihaftbeschichtet. Mittelteile aus Aluminium-Guss pulverbeschichtet. Pfannenablage und Unterteil aus Edelstahl, satiniert.
Maße: 26.2 x 11.5 x 13.2 cm. Im Lieferumfang enthalten: 2 Pfännchen, 2 Schaber, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.

Raclette2⁺ basic module
Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating. Middle section made of powder-coated cast aluminium. Dish holder and base made of stainless steel, satin finish. Dimensions: 26.2 x 11.5 x 13.2 cm. Set includes 2 dishes, 2 spatulas, 1.5 m power cord, instruction manual.

Raclette2⁺ Erweiterungsmodul
Grillplatte aus Aluminium-Guss antihaftbeschichtet. Mittelteile aus Aluminium-Guss pulverbeschichtet. Pfannenablage und Unterteil aus Edelstahl, satiniert.
Maße: 26.2 x 10.3 x 13.2 cm. Im Lieferumfang enthalten: 2 Pfännchen, 2 Schaber, 1 Verbindungskabel 50 cm, Gebrauchsanleitung.

Raclette2⁺ add-on module
Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating. Middle section made of powder-coated cast aluminium. Dish holder and base made of stainless steel, satin finish. Dimensions: 26.2 x 10.3 x 13.2 cm. Set includes 2 dishes, 2 spatulas, 50 cm connecting cable, instruction manual.



					Art.-Nr.	EAN
Sand	230 V	50 Hz	400 W		**30 6700 10 01** EU	7640116141483
					30 6700 10 02 CH	7640116141476



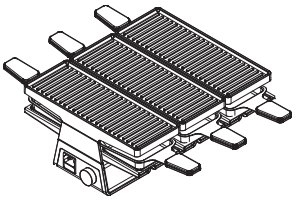
					Art.-Nr.	EAN
Weiß/white	230 V	50 Hz	400 W		**30 6700 20 01** EU	7640116143333
					30 6700 20 02 CH	7640116143357



					Art.-Nr.	EAN
Rot/red	230 V	50 Hz	400 W		**30 6700 30 01** EU	7640116141803
					30 6700 30 02 CH	7640116141797

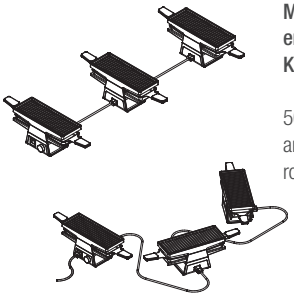


					Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	230 V	50 Hz	400 W		**30 6700 70 01** EU	7640116145054
					30 6700 70 02 CH	7640116145047



Das Raclette2⁺ Basismodul mit Temperaturregler kann mit bis zu 2 Erweiterungsmodulen zum kompakten Tischgerät ergänzt werden.

Up to two add-on modules can be connected directly to the Raclette2⁺ basic module with temperature regulator to make a compact tabletop unit.



Mit 50 cm langen Verbindungskabeln entsteht ein Arrangement längs oder im Kreis für entsprechend große Tische.

50 cm connecting cables allow the perfect arrangement for large groups sitting at a round or rectangular table.



					Art.-Nr.	EAN
Sand	230 V	50 Hz	400 W		**30 6701 10 00**	7640116141490



					Art.-Nr.	EAN
Weiß/white	230 V	50 Hz	400 W		**30 6701 20 00**	7640116144620



					Art.-Nr.	EAN
Rot/red	230 V	50 Hz	400 W		**30 6701 30 00**	7640116141810



					Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	230 V	50 Hz	400 W		**30 6701 70 00**	7640116145078


Spring

Raclette8 mit Alu-Grillplatte
Grillplatte aus Aluminium-Guss antihaftbeschichtet. Gehäuse aus Edelstahl, satiniert oder pulverbeschichtet (schwarz, rot). Maße: 40.5 x 25 x 12 cm
Im Lieferumfang enthalten: 8 Pfännchen, 8 Schaber, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.
Raclette8 with aluminium grill plate
Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating. Body made of stainless steel, satin finish or powder coated steel (black or red). Dimensions: 40.5 x 25 x 12 cm
Set includes 8 dishes, 8 spatulas, 1.5 m power cord, instruction manual.





				Art.-Nr.	EAN
Edelstahl/ stainless steel	230 V	50 Hz	1200 W	**32 6751 00 01** EU	7640116141933
				32 6751 00 02 CH	7640116141926



				Art.-Nr.	EAN
Rot/red	230 V	50 Hz	1200 W	**32 6751 30 01** EU	7640116146785
				32 6751 30 02 CH	7640116146327

				Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	230 V	50 Hz	1200 W	**32 6751 70 01** EU	7640116146778
				32 6751 70 02 CH	7640116146310

Raclette8 mit Granit-Stein
Grillplatte aus Granitstein mit polierter Oberfläche. Gehäuse aus Edelstahl, satiniert oder pulverbeschichtet (schwarz, rot). Maße: 40.5 x 25 x 12 cm
Im Lieferumfang enthalten: 8 Pfännchen, 8 Schaber, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.
Raclette8 with granite stone
Grill plate in granite, polished surface. Body made of stainless steel, satin finish or powder-coated steel (black or red). Dimensions: 40.5 x 25 x 12 cm
Set includes 8 dishes, 8 spatulas, 1.5 m power cord, instruction manual.





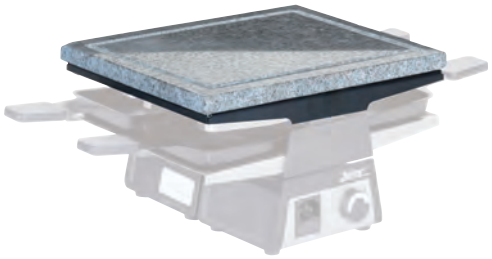
				Art.-Nr.	EAN
Edelstahl/ stainless steel	230 V	50 Hz	1200 W	**32 6761 00 01** EU	7640116141957
				32 6761 00 02 CH	7640116141940



				Art.-Nr.	EAN
Rot/red	230 V	50 Hz	1200 W	**32 6761 30 01** EU	7640116146815
				32 6761 30 02 CH	7640116146679

				Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	230 V	50 Hz	1200 W	**32 6761 70 01** EU	7640116146808
				32 6761 70 02 CH	7640116146662

Doppel-Granit-Stein zu Raclette2⁺
Für zwei Module Raclette2⁺
Doubled granite stone for Raclette2⁺
For 2 Raclette2⁺ modules



	Maße	Art.-Nr.	EAN
	26,5 x 20,5 x 2,9 cm	**30 6710 20 02**	7640113012434

Raclette Pfännchen
Antihaftbeschichtet
Raclette dish
With non-stick coating



		Art.-Nr.	EAN
	2 Stück/Set of 2	**30 3700 03 02**	4052356002265

Spachtel
Hochwertiger Kunststoff
Spatula
High-quality plastic



		Art.-Nr.	EAN
	2 Stück/Set of 2	**30 3700 04 02**	4052356002272

Verbindungskabel
zu Raclette2⁺
Connecting cable
for Raclette2⁺



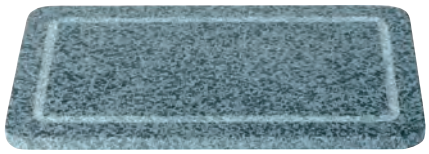
Länge	Art.-Nr.	EAN
50.0 cm	**30 6710 01 01**	7640116141506

Alu-Grillplatte zu Raclette8
2-seitig (Grill/Crêpes)
Aluminium grill plate
for Raclette8
Double sided (grill/crêpes)



Maße	Art.-Nr.	EAN
40.0 x 24.0 x 2.0 cm	**32 6750 01 01**	7640116141964

Granit Stein zu Raclette8
Granite stone for Raclette8



Maße	Art.-Nr.	EAN
40.0 x 24.0 x 2.0 cm	**32 6760 01 01**	7640116141971


Spring

Raclette8FUN mit Alu-Grillplatte
Grillplatte aus Aluminium-Guss antihaftbeschichtet. Gehäuse aus Aluminium Guss pulverbeschichtet. Herausnehmbare Edelstahlplatten zur leichten Reinigung. Maße: 47 x 24 x 15.5 cm. Im Lieferumfang enthalten: 8 Pfännchen, 8 Schaber, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.

Raclette8FUN with aluminium grill plate
Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating. Body made of cast aluminium powder coated. Removable stainless steel plates for easier cleaning. Dimensions: 47 x 24 x 15.5 cm. Set includes 8 dishes, 8 spatulas, 1.5 m power cord, instruction manual.





				Art.-Nr.	EAN
Rot/red	230 V	50 Hz	1300 W	**32 6771 30 01** EU	4052356005464
				32 6771 30 02 CH	4052356005488





				Art.-Nr.	EAN
Schwarz/black	230 V	50 Hz	1300 W	**32 6771 70 01** EU	4052356005471
				32 6771 70 02 CH	4052356005495



TABLE TOP COOKING

PIZZARACLETTE6

Geselligkeit hat einen neuen Namen: PizzaRaclette6.
Genießen Sie mit Freunden, Familie und Kindern. Ob knusprige Pizza wie beim Italiener, vergnügliches Raclette oder gegrillte Fisch-, Fleisch- oder Gemüsespezialitäten auf der antihaft-beschichteten Grillplatte.
Alles ist möglich – Die Party liebt Spring.

Sociability has a new name now: PizzaRaclette6.
Enjoy with friends, family and children. Crusty pizza like in your favourite italian restaurant, pleasurable raclette or grilled fish, meat or vegetable on the non-stick grilling surface.
Everything is possible – Party loves Spring.





Hochwertige Grillplatte aus Aluminium-Guss
High value grill plate made of cast aluminum



Antihaftbeschichtete Pfännchen
Non-stick coated pans



Stufenlose Temperaturregelung
Infinitely variable temperature regulation



Drei leistungsstarke Heizspiralen
Three high performance heating elements



Abstellfläche für unbenutzte Pfännchen
Space for empty pans not in use



An- und Ausschalten der beiden unteren Heizspiralen
On-/ and off switch for the two lower heating elements



PizzaRaclette6
Grillplatte aus Aluminium-Guss antihaftbeschichtet. Gehäuse aus Aluminium-Guss, pulverbeschichtet.
Im Lieferumfang enthalten: 6 Pfännchen, 6 Schaber, 1 Teigausstecher, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.
Maße: 46 x 16 x 21,5 cm
PizzaRaclette6
Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating. Body made of cast aluminium, powder coated.
Set includes 6 dishes, 6 spatulas, 1 pastry cutter, 1 power cord 1.5 m, instruction manual.
Dimensions: 46 x 16 x 21,5 cm

				Art.-Nr.	EAN
				33 6771 00 01 EU	7640113012441
Weiß/white	230 V	50 Hz	1100 W	**33 6771 20 01** CH	4052356000070



PizzaRaclette6
Grillplatte aus Aluminium-Guss antihaftbeschichtet. Gehäuse aus Aluminium-Guss, pulverbeschichte.
Im Lieferumfang enthalten: 6 Pfännchen, 6 Schaber, 1 Teigausstecher, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.
Maße: 46 x 16 x 21,5 cm
PizzaRaclette6
Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating. Body made of cast aluminium, powder coated.
Set includes 6 dishes, 6 spatulas, 1 pastry cutter, 1 power cord 1.5 m, instruction manual.
Dimensions: 46 x 16 x 21,5 cm

				Art.-Nr.	EAN
				33 6771 00 02 EU	7640113012458
Schwarz/black	230 V	50 Hz	1100 W	**33 6771 20 02** CH	4052356000087



PizzaRaclette6
Grillplatte aus Aluminium-Guss antihaftbeschichtet. Gehäuse aus Aluminium-Guss, pulverbeschichte.
Im Lieferumfang enthalten: 6 Pfännchen, 6 Schaber, 1 Teigausstecher, 1 Netzkabel 1.5 m, Gebrauchsanleitung.
Maße: 46 x 16 x 21,5 cm
PizzaRaclette6
Grill plate made of cast aluminium with non-stick coating. Body made of cast aluminium, powder coated.
Set includes 6 dishes, 6 spatulas, 1 pastry cutter, 1 power cord 1.5 m, instruction manual.
Dimensions: 46 x 16 x 21,5 cm

				Art.-Nr.	EAN
				33 6771 00 03 EU	7640113012465
Rot/red	230 V	50 Hz	1100 W	**33 6771 20 03** CH	4052356000094

Raclette Pfännchen
Antihaftbeschichtet
Raclette dish
With non-stick coating



	Art.-Nr.	EAN
2 Stück/Set of 2	**33 6771 03 02**	4052356002234

Spachtel
Hochwertiger Kunststoff
Spatula
High-quality plastic



	Art.-Nr.	EAN
2 Stück/Set of 2	**33 6771 04 02**	4052356002241

Teigausstecher
Hochwertiger Kunststoff
Pastry cutter
High-quality plastic



Art.-Nr.	EAN
33 6771 01 01	4052356002258

[GAS

Spring
SWISS DESIGN

TRO]



ERLEBNISWELT GASTRONOMIE

WORLD OF GASTRONOMY EXTENSIVE



Aber auch für die hochwertige Gastronomie ist Spring ein Vorreiter. Angefangen von der fachgerechten Vor- und Zubereitung der Speisen bis hin zur ansprechenden Präsentation vor dem Gast bietet Spring das passende Konzept. 1977 entwickelte Spring die ersten Gastronorm Chafing Dishes und bietet heute eine umfangreiche Auswahl aus über 100 Modellen an, die für jeden Bedarf das richtige Modell parat hält.

But Spring is also a pioneer in the high-quality gastronomy. Starting with the professional preparation of dishes to serving them attractively to the guests, Spring has the right concept. In 1977 Spring developed the first Gastronorm chafing dishes and offers now an extensive selection of over 100 models with just the right model for every demand.

TABLE CONCEPT

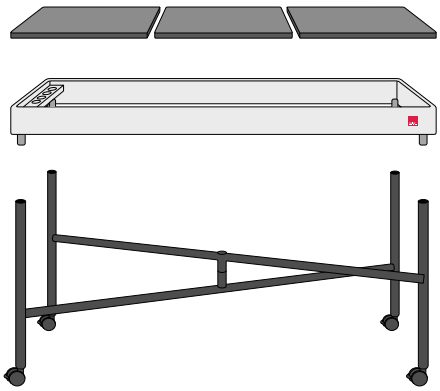
Das flexible TABLE CONCEPT der Marke Spring.
Eine große Auswahl unterschiedlicher Module ermöglicht Ihr Buffet schnell und unkompliziert jeder Situation anzupassen.

The flexible TABLE CONCEPT of the brand Spring.
A huge variety of modules allows to quickly and easily adapt your buffet to every situation.



Das flexible TABLE CONCEPT der Marke Spring.
Eine große Auswahl unterschiedlicher Module ermöglicht, Ihr Buffet schnell und unkompliziert jeder Situation anzupassen.

The flexible TABLE CONCEPT of the brand Spring.
A huge variety of modules allows to quickly and easily adapt your buffet to every situation.



Technische Daten:

Maße Concept Table:	170 x 74 x 94 cm
Arbeitshöhe:	94 cm
Maße demontiert:	180 x 30 x 80 cm
Gewicht (ohne Platten):	19,2 kg
Stromanschluss:	~220 V / 16 A

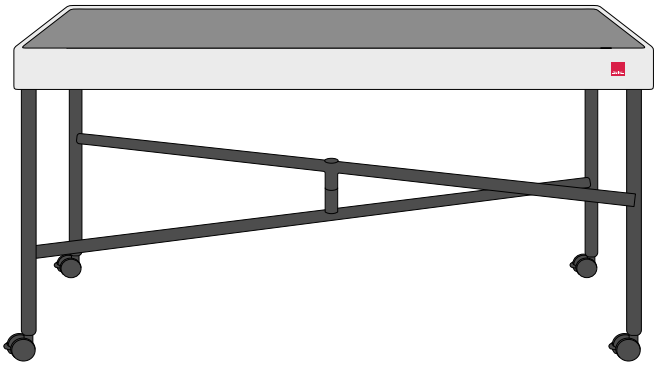
Made in Germany

Technical data:

Dimensions Concept Table:	170 x 74 x 94 cm
Working height:	94 cm
Dimensions disassembled:	180 x 30 x 80 cm
Weight empty:	19,2 kg
Power supply:	~220 V / 16 A

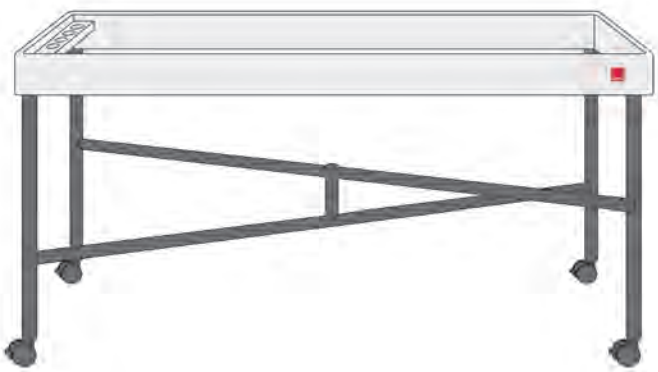
Made in Germany

Concept Table inkl. Kompaktplatte anthrazit, Modul 1/1
Concept Table incl. compact table top anthracite, module 1/1



Maße	Art.-Nr.	EAN
170.0 × 74.0 × 94.0 cm	**66 2000 59 10**	4052356004153

Concept Table inkl. Kompaktplatte anthrazit, Modul 1/1
Concept Table incl. compact table top anthracite, module 1/1



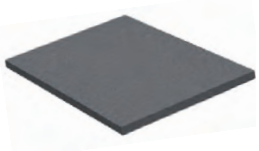
Maße	Art.-Nr.	EAN
170.0 × 74.0 × 94.0 cm	**66 2000 59 00**	4052356004146



Transporttasche
Carry Bag

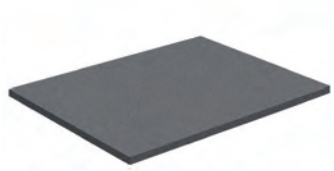
	Maße	Art.-Nr.	EAN
	180.0 x 83.0 x 23.0 cm	**66 2000 58 10**	4052356006003

Kompaktplatte anthrazit, Modul 1/3
Compact table top anthracite, module 1/3



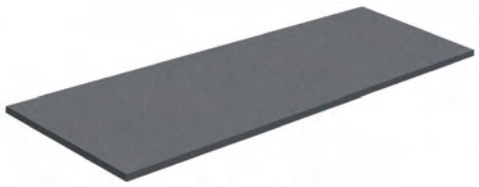
	Maße	Art.-Nr.	EAN
mittleres Modul / center module	55.5 × 71.7 cm	**66 2000 51 40**	4052356004443
linkes o. rechtes Modul / left or right module	55.5 × 71.7 cm	**66 2000 51 43**	4052356004894

Kompaktplatte anthrazit, Modul 1/2
Compact table top anthracite, module 1/2



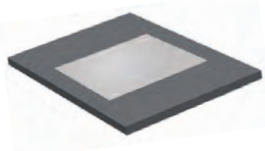
	Maße	Art.-Nr.	EAN
	83.3 × 71.7 cm	**66 2000 51 30**	4052356004436

Kompaktplatte anthrazit, Modul 1/1
Compact table top anthracite, module 1/1



	Maße	Art.-Nr.	EAN
	166.7 × 71.7 cm	**66 2000 51 20**	4052356004429

Kompaktplatte anthrazit, Modul 1/3 für Einbauinduktion
Compact table top anthracite, module 1/3 for built-in induction



	Maße	Art.-Nr.	EAN
mittleres Modul / center module	55.5 × 71.7 cm	**66 2000 51 80**	4052356004481
linkes Modul / left module	55.5 × 71.7 cm	**66 2000 51 81**	4052356004917
rechtes Modul / right module	55.5 × 71.7 cm	**66 2000 51 82**	4052356004924

Kompaktplatte anthrazit, Modul 1/1 für Flächeninduktion
Compact table top anthracite, module 1/1 for full surface induction

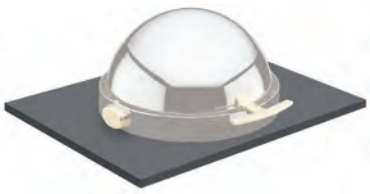


	Maße	Art.-Nr.	EAN
	166.7 × 71.7 cm	**66 2000 51 90**	4052356004900



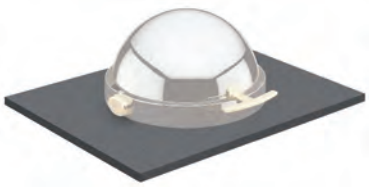
Kompaktplatte anthrazit, Modul 1/2 für Rondo Einbau Chafing Dish 1/1
Compact table top anthracite, module 1/2 for built-in Chafing Dish 1/1

Maße	Art.-Nr.	EAN
83.3 × 71.7 cm	**66 2000 51 70**	4052356004474



Kompaktplatte anthrazit, Modul 1/2 für Rondo Einbau Chafing Dish 40 cm
Compact table top anthracite, module 1/2 for built-in Chafing Dish 40 cm

Maße	Art.-Nr.	EAN
83.3 × 71.7 cm	**66 2000 51 60**	4052356004467



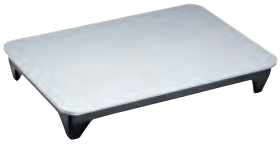
Kompaktplatte anthrazit, Modul 1/2 für Rondo Einbau Chafing Dish 30 cm
Compact table top anthracite, module 1/2 for built-in Chafing Dish 30 cm

Maße	Art.-Nr.	EAN
83.3 × 71.7 cm	**66 2000 51 50**	4052356004450



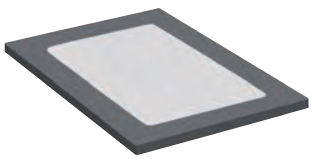
Kühl- und Wärmplatte Einbau
Cooling and heating plate built-in

Maße	Art.-Nr.	EAN
57.0 × 36.0 cm	**64 8926 95 11**	7640116142176



Kühl- und Wärmplatte Auftisch
Cooling and heating plate stand alone

Maße	Art.-Nr.	EAN
57.0 × 36.0 cm	**64 8926 95 22**	4052356005358



Kühl- und Wärmplatte Modul 1/3
Cooling and heating plate module 1/3

	Maße	Art.-Nr.	EAN
mittleres Modul / center module	55.5 × 71.7 cm	**66 2000 51 83**	4052356005587
linkes Modul / left module	55.5 × 71.7 cm	**66 2000 51 84**	4052356005594
rechtes Modul / right module	55.5 × 71.7 cm	**66 2000 51 85**	4052356005600





Carving Station mit Unterhitze
Edelstahl mit weißer Steinplatte, 1 Wärmestrahler (275 Watt), zusätzlich beheizt (100 Watt).
Carving Station with bottom heat
Stainless steel with white stone plate, 1 Heating Lamps (275 watt), additionally heated (100 watt).

220-240V / 2.8A / ~50/60Hz

	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
45.0 x 44.0 x 62.0 cm	15.0 kg	**49 3000 45 44**	4052356004825



Carving Station mit Unterhitze
Edelstahl mit weißer Steinplatte, 2 Wärmestrahler (je 275 Watt), zusätzlich beheizt (100 Watt).
Carving Station with bottom heat
Stainless steel with white stone plate, 2 Heating Lamps (275 watt each), additionally heated (100 watt).

230V / 2.8A / ~50/60Hz

	Gewicht	Art.-Nr.	EAN
63.5 x 46.0 x 62.0 cm	18.7 kg	**49 3000 64 46**	4052356004412





Das Powermanagement-Induktionsrechaud ist ideal für den vielseitigen und präzisen Einsatz.

Induction unit with power management allows precise cooking in a wide range of situations.

Stecker Plug	Schuko (EU) CH
Spannung Voltage	220–230 VAC
Frequenz Frequency	50/60 Hz
Stromaufnahme Power consumption	max 16 A
Nennleistung Rated output	3.2 kW

CONVERTIBLE COOKING SYSTEM CCS

Die intelligente, flexible und mobile Kochstation CCS ermöglicht das professionelle Kochen, bei fast überall verfügbaren 230V, an jedem Standort, dank integriertem Dampfabzug auch in geschlossenen Räumen. Mit den zwei Induktionskochstellen sind der Anwendung keine Grenzen gesetzt. Ein ideales Arbeitsgerät für Gastronomie und Catering, das dank funktionalem Design in jede moderne Küchenwelt passt.

The CCS is an intelligent, flexible, mobile cooking station. Running on the almost universally available 230-volt power supply, it's great for professional food preparation at practically any location. And thanks to its built-in ventilation system, it can be used in enclosed spaces as well. With two induction units, the food preparation options are almost unlimited. Thanks to its functional design, the CCS is a perfect professional tool that will look great and perform well in any modern restaurant or catering environment.



Dank dem integrierten 3fach-Filter Dampfabzug kann auch in geschlossenen Räumen ohne Emissionen gekocht werden. Die Filter des abnehmbaren Dampfabzuges sind schnell und leicht gereinigt.

With a built-in triple filter ventilation unit eliminating fumes and cooking odours, the CCS can also be used in enclosed spaces. The filters of the removable unit can be cleaned quickly and easily.

Stecker Plug	Schuko (EU) CH
Spannung Voltage	220–240 VAC
Frequenz Frequency	50/60 Hz
Stromaufnahme Power consumption	1.3 A
Nennleistung Rated output	150 W

CCS

Spring CCS ist dank kompakten Ausmaßen und hoher Beweglichkeit gut zu transportieren. Der integrierte 3fach-Filter Dampfabzug und die Spritzschutz-Scheiben bieten die perfekte Lösung für den Innen- und Außeneinsatz. Die Ablagen, Scheiben und der Dampfabzug können im Korpus verstaut werden. Nach Entfernen des Spritzschutzes aus Glas und des Abzugschachtes entsteht aus der Kochstation CCS im Handumdrehen ein Buffet, das in Kombination mit Spring-Mehrschicht-Kochgeschirr oder CBS-Servern sicheres und sauberes Warmhalten und Präsentieren der Speisen ermöglicht. Mit der präzise regelbaren Koch-Funktion der Induktionsrechauds werden Speisen zudem direkt vor dem Gast zubereitet. Das Spring CCS eignet sich auch in Kombination mit konventionellen Buffets. Das CCS ist mit einem Schubladenfach ausgestattet, die Module können flexibel und schnell für jeden Einsatz angepasst werden, lange und schmale Ablageflächen erfüllen zusätzliche Kochanforderungen.

Spring CCS's compact dimensions and great mobility make it easy to transport. With a built-in triple filter ventilation unit and glass splash screens, it's ideal for both indoor and outdoor use. The trays, screens and ventilation unit can be stored inside the body of the CCS. Remove the splash guards and ventilation unit to transform the CCS cooking station into a buffet that in combination with Spring's multi-ply cookware or CBS servers can be used to present food elegantly and keep it warm. The induction cooker has precise controls for cooking in front of guests. The Spring CCS can also be used in conjunction with conventional buffets. Thanks to the CCS's integrated shelf holder, modules can be adapted quickly and easily to any situation, including long and narrow surfaces to cover a variety of additional cooking requirements.





CCS mit Schubladen GN 1/3
CCS with GN 1/3 drawers

Maße mit Spritzschutz aus Glas und eingesetzten Ablagen
Dimensions with splash guards and shelves inserted

146 x 90 x 144 cm 165 kg

Maße ohne Spritzschutz und Ablagen
Dimensions without splash guards and shelves inserted

99 x 67 x 93 cm

Art.-Nr.	EAN
62 8810 32 01	7640116149533





Induktionsgerät, 2.5 kW
Mit Warmhaltefunktion
Induction unit, 2.5 kW
Keep-warm function

42.5 x 33.0 x 11.0 cm 6.5 kg

	Art.-Nr.	EAN
230 V / 10.9 A / ~50/60 Hz	**58 9625 25 01**	7640116140349



Induktionsgerät, 3.5 kW
Mit Warmhaltefunktion
Induction unit, 3.5 kW
Keep-warm function

52.0 x 38.5 x 17.5 cm 13 kg

	Art.-Nr.	EAN
230 V / 15.2 A / ~50/60 Hz	**58 9635 35 01**	7640116140356



Induktionsgerät für Wok, 3.5 kW
Induction unit for wok, 3.5 kW

52.0 x 38.5 x 22.0 cm 14 kg

	Art.-Nr.	EAN
230 V / 15.2 A / ~50/60 Hz	**58 9640 35 01**	7640116140363



Induktionsgerät, 3.5 kW
Mit Warmhaltefunktion und Temperaturkontrolle, kalibrierbar
Induction unit, 3.5 kW
Keep-warm function and temperature control, calibratable

45.0 x 32.8 x 11.0 cm 6.9 kg

	Art.-Nr.	EAN
230 V / 15.2 A / ~50/60 Hz	**58 9637 35 01**	4052356001183



Einbau-Induktionsgerät, 2.5 kW
Mit Schott-Ceranglas, Touch-Screen-Bedienung, Warmhaltefunktion und kabelloser Fernbedienung.
Built-in induction unit, 2.5 kW
With Schott Ceran glass ceramic panel, touch controls, keep-warm function and wireless remote control.

36.0 x 36.0 x 8.5 cm 6.5 kg

	Art.-Nr.	EAN
230 V / 10.9 A / ~50/60 Hz	**58 9840 25 31**	7640116144903



Einbau-Induktionsgerät, 2.5 kW
Mit Schott-Ceranglas, Warmhaltefunktion, Bedienelement und kabelloser Fernbedienung.
Built-in induction unit, 2.5 kW
With Schott Ceran glass ceramic panel, keep-warm function, control element and wireless remote control.

36.0 x 36.0 x 8.5 cm 6.5 kg

	Art.-Nr.	EAN
230 V / 10.9 A / ~50/60 Hz	**58 9841 25 31**	7640116144910



Einbau-Induktionsgerät, 1.0 kW
Mit Schott-Ceranglas, Toch-Screen-Bedienung nur Warmhaltefunktion und kabelloser Fernbedienung.
Built-in induction unit, 1.0 kW
With Schott Ceran glass ceramic panel, touch control only keep-warm function and wireless remote control.

36.0 x 36.0 x 8.5 cm 3.9 kg

	Art.-Nr.	EAN
230 V / 4.3 A / ~50/60 Hz	**58 9842 10 31**	4052356000797



Mobile Induktionsplatte für CBS
Mobile Induction for CBS

Ø 24.5 × 8.6 cm 1.5 kg

	Art.-Nr.	EAN
230 V / 4.3 A / ~50/60 Hz	**58 9842 10 24**	4052356004023



Flächeninduktion
Full surface induction

80.0 x 38.0 x 11.0 cm 12.6 kg

	Art.-Nr.	EAN
230 V / 10.9 A / ~50/60 Hz	**58 9843 35 31**	4052356003811



CONVERTIBLE BUFFET SYSTEM CBS

Das Convertible Buffet System (CBS) von Spring eröffnet dem Profi eine Welt von Möglichkeiten für die Zubereitung und Bereitstellung von Speisen. Das Spring CBS eignet sich für à la carte Portionen auf dem warmen Buffet oder ist auch ideal für das kalte Buffet. Dazu wird die Wasserwanne mit Eis gefüllt und sorgt für eine langanhaltende Kühlung.

The Convertible Buffet System (CBS) from Spring provides a world of possibilities for professional food preparation and presentation. The Spring CBS is perfectly suitable for presenting à la carte portions on a hot buffet as well as for cold buffets. For that purpose the waterpan filled with ice ensures a long-lasting cooling.



Das neue Convertible Buffet System (CBS) von Spring eröffnet eine Vielzahl von Möglichkeiten für eine perfekte Speisenpräsentation.

The new Spring Convertible Buffet System (CBS) offers a variety of possibilities for a perfect and professional food presentation.



1

Die Deckelbremse
sorgt für ein automatisches und geräuscharmes Schließen des Deckels.

Lid closes
silently thanks to the built-in lid brake automatically.

2

Leicht austauschbare Einsätze
aus Edelstahl oder Porzellan sind einfach in der Handhabung und Reinigung.

The stainless steel or porcelain servers
are easy to swap, easy to use and easy to clean.

3

Die Kompensböden
sind extrem wärmeleitfähig und eignen sich für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherden sowie Brennern.

Capsule base:
highly heat conductive, and suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves and burners.

4

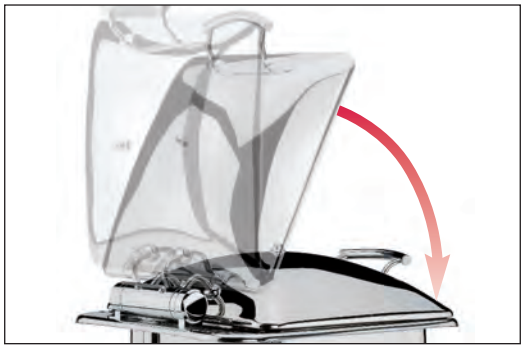
Robuster Griff
aus hochglanzpoliertem Edelstahl.

Robust handle
in highly polished stainless steel.

5

Gestell für den Betrieb
mit Pasten-Brennern oder der mobilen Induktion.

Frame for usage
with paste burners or the mobile induction.



Die Deckelbremse sorgt für ein geräuscharmes Schließen des Deckels. Ab einem Winkel von 60° schließt der Deckel automatisch.

Lid closes silently thanks to the built-in lid brake. As from position of 60° lid closes automatically.



Einfaches Anbringen und Entfernen des Deckels in 90° Position.

Lid can be fitted and removed easily in the 90° position.



Beim Betrieb ohne Gestell kann das CBS mit dem integrierten höhenverstellbaren Fuß an Ihre individuelle Buffet-Situation angepasst werden.

When used without frame the integrated feet of the CBS are vertically adjustable to your individual requirements.



Kondenswasser wird durch die Öffnung im Deckel über die Abflussmulde in die Wasserwanne zurückgeführt.

Condensation is drained back into the water pan through an opening in the lid.



Leichtes Austauschen der Einsätze dank des praktischen Hebebolzen auf der Rückseite

Easy swapping of inserts thanks to the practical lifting pin in the back.



GN 2/3

CBS WINDOW Chafing Dish
Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3,
inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.
CBS WINDOW Chafing Dish
Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3
incl. lid with glass window and lid brake.

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
41.0 x 44.0 x 23.0 cm	5.0 L	**51 3000 06 23**	7640113012526



Ø 38 cm

CBS WINDOW Chafing Dish
Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund Ø 38 cm
inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.
CBS WINDOW Chafing Dish
Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert Ø 38 cm
incl. lid with glass window and lid brake.

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46.0 x 50.0 x 23.0 cm	5.5 L	**51 3000 06 38**	7640113012533



GN 2/3

CBS INOX Chafing Dish
Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3,
inkl. Deckel und Deckelbremse.
CBS INOX Chafing Dish
Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3
incl. lid and lid brake.

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
41.0 x 44.0 x 23.0 cm	5.0 L	**51 3001 06 23**	7640113012540



Ø 38 cm

CBS INOX Chafing Dish
Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund Ø 38 cm
inkl. Deckel und Deckelbremse.
CBS INOX Chafing Dish
Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert Ø 38 cm
incl. lid and lid brake.

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46.0 x 50.0 x 23.0 cm	5.5 L	**51 3001 06 38**	7640113012557



GN 2/3

CBS WINDOW Chafing Dish Station
Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 3005 06 23.
CBS WINDOW Chafing Dish Station
Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 3005 06 23.

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
41.0 x 44.0 x 35.0 cm	5.0 L	**51 3002 06 23**	7640113012564



Ø 38 cm

CBS WINDOW Chafing Dish Station
Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl- Einsatz rund Ø 38 cm, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell 51 3005 06 38.
CBS WINDOW Chafing Dish Station
Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert Ø 38 cm, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 3005 06 38.

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46.0 x 50.0 x 35.0 cm	5.5 L	**51 3002 06 38**	7640113012571



GN 2/3

CBS INOX Chafing Dish Station
Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl- Einsatz GN 2/3, inkl. Deckel und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 3005 06 23.
CBS INOX Chafing Dish Station
Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3 incl. lid and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 3005 06 23.

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
41.0 x 44.0 x 35.0 cm	5.0 L	**51 3003 06 23**	7640113012588



Ø 38 cm

CBS INOX Chafing Dish Station
Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl- Einsatz rund Ø 38 cm, inkl. Deckel und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell 51 3005 06 38.
CBS INOX Chafing Dish Station
Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert Ø 38 cm incl. lid and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 3005 06 38.

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46.0 x 50.0 x 35.0 cm	5.5 L	**51 3003 06 38**	7640113012595



GN 1/1

CBS WINDOW Chafing Dish Station
Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl- Einsatz GN 1/1, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 3005 06 10.
CBS WINDOW Chafing Dish Station
Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 1/1, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 3005 06 10.

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
59.0 x 44.0 x 35.0 cm	9.5 L	**51 3002 06 10**	4052356000414



GN 1/1

CBS WINDOW Chafing Dish Station
Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl- Einsatz GN 1/1
inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.
CBS WINDOW Chafing Dish Station
Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 1/1
incl. lid with glass window and lid brake.

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
59.0 x 44.0 x 23.0 cm	9.5 L	**51 3000 06 10**	4052356000421



Ø 38 cm

CBS runde Suppenstation Ø 38 cm
Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 3005 06 38.
CBS round soup station Ø 38 cm
Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 3005 06 38.

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
50.0 x 49.0 x 47.0 cm	11.0 L	**51 3004 11 38**	4052356000940



Ø 38 cm

CBS Suppentopf Ø 38 cm
Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund,
inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.
CBS soup tureen Ø 38 cm
Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert,
incl. lid with glass window and lid brake.

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
50.0 x 42.0 x 32.0 cm	11.0 L	**51 3004 06 38**	4052356000957



CBS Gestell für GN 1/1
Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner
CBS frame for GN 1/1
Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.

	Art.-Nr.	EAN
51.0 x 37.5 x 12.0 cm	**51 3005 06 10**	4052356000438



CBS Gestell für GN 2/3
Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner
CBS frame for GN 2/3
Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.

	Art.-Nr.	EAN
35.0 x 38.0 x 12.0 cm	**51 3005 06 23**	7640113012601



CBS Gestell für Ø 38 cm
Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner
CBS frame for Ø 38 cm
Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.

	Art.-Nr.	EAN
29.0 x 44.0 x 12.0 cm	**51 3005 06 38**	7640113012618

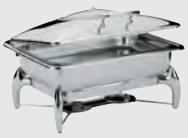


Mobile Induktionsplatte für CBS
Mobile Induction for CBS

Ø 24.5 × 8.6 cm 1.5 kg

	Art.-Nr.	EAN
230 V / 4.3 A / ~50/60 Hz	**58 9842 10 24**	4052356004023

CBS CLASSIC
CONFIGURATION TABLE

			 51 3000 06 10 / 51 3002 06 10 GN 1/1	 51 3000 06 23 / 51 3001 06 23 51 3002 06 23 / 51 3003 06 23 GN 2/3
Inserts GN 1/1	54 9541 60 10		✓	
GN 1/2	54 9542 60 50		2 x GN 1/2*	
GN 2/3	54 9543 60 70		1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3	✓
GN 1/3	54 9543 60 30*		3 x GN 1/3 oder/or 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3	2 x GN 1/3*
GN 1/1	54 0522 60 10		✓	
GN 1/2	54 0522 60 50		2 x GN 1/2*	
GN 2/3	54 0522 60 23		1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3	✓
GN 1/3	54 0522 60 30*		3 x GN 1/3 oder/or 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3	2 x GN 1/3*
Mobile induction unit 58 9842 10 24			✓ mit/with 99 9842 10 23 und/and 51 3005 06 10	✓ mit/with 99 9842 10 23 und/and 51 3005 06 23
Spoon rest 56 0530 68 00			✓	✓
Frame for CBS 51 3005 06 10			✓	
Frame for CBS 51 3005 06 23				✓

* Bei Verwendung mehrerer GN Einsätze in einem Chafing-Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege

* For usage of several GN inserts in one chafing dish we recommend to use the respective quantity of struts.

		 51 3000 06 38 / 51 3001 06 38 51 3002 06 38 / 51 3003 06 38 Ø 38 cm	 51 3004 11 38 / 51 3004 06 38 Suppe
51 3020 00 38		✓	
51 3010 00 38		✓	
51 3030 00 38			✓
58 9842 10 24		✓ mit/with 99 9842 10 38 und/and 51 3005 06 38	✓ mit/with 99 9842 10 38 und/and 51 3005 06 38
56 0530 68 00		✓	✓
51 3005 06 38		✓	✓

* Bei Verwendung mehrerer GN Einsätze in einem Chafing-Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege
* For usage of several GN inserts in one chafing dish we recommend to use the respective quantity of struts.

CBS ADVANTAGE

Das neue Convertible Buffet System (CBS) Advantage von Spring eröffnet eine Vielzahl von Möglichkeiten für eine perfekte Speisenpräsentation.

The new Spring Convertible Buffet System (CBS) Advantage offers a variety of possibilities for a perfect and professional food presentation.



1

Die Deckelbremse
sorgt für ein automatisches und geräuscharmes Schließen des Deckels.

Lid closes
silently thanks to the built-in lid brake automatically.

2

Leicht austauschbare Einsätze
aus Edelstahl oder Porzellan sind einfach in der Handhabung und Reinigung.

The stainless steel or porcelain servers
are easy to swap, easy to use and easy to clean.

3

Die Kompensböden
sind extrem wärmeleitfähig und eignen sich für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherden sowie Brennern.

Capsule base:
highly heat conductive, and suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves and burners.

4

Robuster Griff
aus hochglanzpoliertem Edelstahl.

Robust handle
in highly polished stainless steel.

5

Gestell für den Betrieb
mit Pasten-Brennern oder der mobilen Induktion.

Frame for usage
with paste burners or the mobile induction.



Geräuschloses Öffnen des Deckels dank eingebauter Deckelbremse.

Lid opens silently thanks to the built-in lid brake.



Einfaches Anbringen und Entfernen des Deckels in 90° Position.

Lid can be fitted and removed easily in the 90° position.



Beim Betrieb ohne Gestell kann das CBS mit dem integrierten höhenverstellbaren Fuß an Ihre individuelle Buffet-Situation angepasst werden.

When used without frame the integrated feet of the CBS are vertically adjustable to your individual requirements.



Kondenswasser wird durch die Öffnung im Deckel über die Abflussmulde in die Wasserwanne zurückgeführt.

Condensation is drained back into the water pan through an opening in the lid.



Leichtes Austauschen der Einsätze dank der praktischen Griffmulde an der Seite.

Easily exchange the inserts thanks to the practical handle recess the side.



Für die Aufbewahrung und den Transport können die CBS Advantage Buffet Server problemlos gestapelt werden.

CBS Advantage buffet server are easy to stack for storage or transport.



GN 2/3

CBS WINDOW Chafing Dish Station
Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 7005 06 23.
CBS WINDOW Chafing Dish Station
Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 7005 06 23.

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
47.0 x 47.5 x 37.5 cm	5.0 L	**51 7002 06 23**	4052356004351



GN 1/1

CBS WINDOW Chafing Dish Station
Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 1/1, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 7000 06 10.
CBS WINDOW Chafing Dish Station
Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 1/1, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 7000 06 10.

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
65.0 x 47.5 x 37.5 cm	9.5 L	**51 7002 06 10**	4052356004344



Ø 30 cm

CBS WINDOW Chafing Dish Station
Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund Ø 30 cm, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 7005 06 30.
CBS WINDOW Chafing Dish Station
Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert Ø 30 cm,incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 3005 06 10.

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
38.5 x 48.5 x 37.5 cm	4.6 L	**51 7002 06 30**	4052356004337



Ø 30 cm

CBS runde Suppenstation
Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 7005 06 30
CBS round soup station
Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 7005 06 30

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
38.5 x 48.5 x 43.0 cm	13.0 L	**51 7004 11 30**	4052356006089



GN 2/3

CBS WINDOW Chafing Dish
Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3,
inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.
CBS WINDOW Chafing Dish
Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3
incl. lid with glass window and lid brake.

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
40.0 x 48.0 x 16.0 cm	5.0 L	**51 7000 06 23**	4052356004290



GN 1/1

CBS WINDOW Chafing Dish
Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 1/1,
inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.
CBS WINDOW Chafing Dish
Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 1/1
incl. lid with glass window and lid brake.

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
57.5 x 47.5 x 16.0 cm	9.5 L	**51 7000 06 10**	4052356004283



Ø 30 cm

CBS WINDOW Chafing Dish
Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund Ø 30 cm,
inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.
CBS WINDOW Chafing Dish
Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert Ø 30 cm
incl. lid with glass window and lid brake.

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
38.5 x 48.5 x 16.0 cm	4.6 L	**51 7000 06 30**	4052356004276



Ø 30 cm

CBS Suppentopf
Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund,
inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.
CBS soup tureen
Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert,
incl. lid with glass window and lid brake.

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
38.5 x 48.5 x 23.0 cm	13.0 L	**51 7004 06 30**	4052356006065



CBS Gestell für GN 2/3
Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner
CBS frame for GN 2/3
Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.

	Art.-Nr.	EAN
47.0 x 28.0 x 24.5 cm	**51 7005 06 23**	4052356004320



CBS Gestell für GN 1/1
Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner
CBS frame for GN 1/1
Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.

	Art.-Nr.	EAN
65.0 x 28.0 x 24.5 cm	**51 7005 06 10**	4052356004313



CBS Gestell für Ø 30 cm
Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner
CBS frame for Ø 30 cm
Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.

	Art.-Nr.	EAN
34.5 x 34.5 x 24.5 cm	**51 7005 06 30**	4052356004306

CBS ADVANTAGE CONFIGURATION TABLE

			51 7000 06 10 / 51 7002 06 10 GN 1/1	51 7000 06 23 / 51 7002 06 23 GN 2/3	51 7000 06 30 / 51 7002 06 30 Ø 30 cm	51 7004 11 30 / 51 7004 06 30 Ø 30 cm
Inserts						
GN 1/1	54 9541 60 10		✓			
GN 1/2	54 9542 60 50		2 x GN 1/2*			
GN 2/3	54 9543 60 70		1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3	✓		
GN 1/3	54 9543 60 30*		3 x GN 1/3 oder/or 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3	2 x GN 1/3*		
54 9546 60 30					✓	
54 9545 60 30					✓	
54 0510 60 30					✓	
51 7030 00 30						✓
GN 1/1	54 0522 60 10		✓			
GN 1/2	54 0522 60 50		2 x GN 1/2*			
GN 2/3	54 0522 60 23		1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3	✓		
GN 1/3	54 0522 60 30*		3 x GN 1/3 oder/or 1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3			
58 9842 10 24			✓	✓	✓	✓
56 0530 68 00			✓	✓	✓	✓
51 7005 06 10			✓			
51 7005 06 23				✓		
51 7005 06 30					✓	✓

* Bei Verwendung mehrerer GN Einsätze in einem Chafing-Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege

* For usage of several GN inserts in one chafing dish we recommend to use the respective quantity of struts.

RONDO CHAFING DISH

Die Chafing Dish-Linie RONDO überzeugt mit Eleganz und verleiht jedem exklusiven Buffet ein stilvolles Ambiente.

Chafing dishes in the RONDO line help create an atmosphere of refined elegance at any exclusive buffet.



1

Geräuschloses Öffnen
des Deckels dank eingebauter Deckelbremse.

Lid opens silently
thanks to the built-in lid brake.

2

Öffnungswinkel des Deckels
kann auf 100° oder 180° eingestellt werden.

Lid
can be set to open 100° or 180°.

3

Anwendung mit diversen Heizquellen möglich:
Brennpaste, Elektroheizung.

Can be used with different heat sources:
gel burners or electric heating units.

4

Hochwertiger Edelstahl, hochglanzpoliert.
Deckelgriff, Bremsgehäuse und Füße wahlweise verchromt oder vergoldet.

High-quality stainless steel polished to a high gloss.
The lid handle, lid brake housing and feet come in a choice or chrome or gold plate.



Mit der eingebauten Deckelbremse ist das Öffnen und Schließen des Deckels einfach und geräuschlos.

Lid opens and closes easily and quietly thanks to the built-in lid brake.



Integriertes System zur Rückführung von Kondenswasser in die Wasserwanne.

An integrated system channels condensation back into the water pan.



Mit dem zusätzlichen Stützring können bis zu 10 cm tiefe Einsätze verwendet werden.

An additional supporting frame allows the use of inserts up to 10 cm deep.

RONDO RENAISSANCE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel
Edelstahl, mit Einsatz, Stützring und Brennerblech, Deckelbremse.
RONDO RENAISSANCE chafing dish with rolltop lid
Stainless steel, with insert, supporting frame and burner holder, lid brake.

Füße, Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated feet, handle and lid brake housing



GN 1/1

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 49.0 x 40.0 cm	9.5/14.0 L	**48 2555 06 10**	7640113011819

RONDO RENAISSANCE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel
Edelstahl, mit Einsatz, Stützring und Brennerblech, Deckelbremse.
RONDO RENAISSANCE chafing dish with rolltop lid
Stainless steel, with insert, supporting frame and burner holder, lid brake.

Füße, Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
Gold-plated feet, handle and lid brake housing



GN 1/1

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 49.0 x 40.0 cm	9.5/14.0 L	**48 2555 96 10**	7640113011826



Runder RONDO RENAISSANCE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel
Edelstahl, für 40 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse.
RONDO RENAISSANCE round chafing dish with rolltop lid
Stainless steel, for inserts of 40 cm, with insert and burner holder, lid brake.

Füße, Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated feet, handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
56 cm	50.0 cm	8.0 L	**48 2556 06 40**	7640113011888



Füße, Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
Gold-plated feet, handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
56 cm	50.0 cm	8.0 L	**48 2556 96 40**	7640113011901



RONDO RENAISSANCE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel
Edelstahl, für 30 cm Einsätze, mit Einsatz, Stützring und Brennerblech, Deckelbremse.
RONDO RENAISSANCE chafing dish with rolltop lid
Stainless steel,for inserts of 30cm, with insert, supporting frame and burner holder, lid brake.

Füße, Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated feet, handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46 cm	39.0 cm	4.6 L	**48 2556 06 30**	7640113011871



Füße, Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
Gold-plated feet, handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46 cm	39.0 cm	4.6 L	**48 2556 96 30**	7640113011895

RONDO CLASSIC Chafing Dish mit Rolltop-Deckel
Edelstahl, mit Einsatz, Stützring und Brennerblech, Deckelbremse.
RONDO CLASSIC chafing dish with rolltop lid
Stainless steel, with insert, supporting frame and burner holder, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated handle and lid brake housing



GN 1/1

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 48.0 x 40.0 cm	9.5/14.0 L	**46 2509 06 10**	7640113011338

RONDO CLASSIC Chafing Dish mit Rolltop-Deckel
Edelstahl, mit Einsatz, Stützring und Brennerblech, Deckelbremse.
RONDO CLASSIC chafing dish with rolltop lid
Stainless steel, with insert, supporting frame and burner holder, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
Gold-plated handle and lid brake housing



GN 1/1

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 48.0 x 40.0 cm	9.5/14.0 L	**46 2509 96 10**	7640113011345





Runder RONDO CLASSIC Chafing Dish mit Rolltop-Deckel
Edelstahl, für 40 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse.
RONDO CLASSIC round chafing dish with rolltop lid
Stainless steel, for inserts of 40 cm, with insert and burner holder, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
56 cm	50.0 cm	8.0 L	**46 2510 06 40**	7640113011406

Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
Gold-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
56 cm	50.0 cm	8.0 L	**46 2510 96 40**	7640113011420





Runder RONDO CLASSIC Chafing Dish mit Rolltop-Deckel
Edelstahl, für 30 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse.
RONDO CLASSIC round chafing dish with rolltop lid
Stainless steel, for inserts of 30 cm, with insert and burner holder, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46 cm	39.0 cm	4.6 L	**46 2510 06 30**	7640113011390

Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
Gold-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46 cm	39.0 cm	4.6 L	**46 2510 96 30**	7640113011413

Für die Aufbewahrung und den Transport können die Chafing Dishes RONDO ADVANTAGE problemlos gestapelt werden.

RONDO ADVANTAGE chafing dishes are easy to stack for storage or transport.



RONDO ADVANTAGE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel
Edelstahl, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse, rutschhemmende Füße, stapelbar.
RONDO ADVANTAGE chafing dish with rolltop lid
Stainless steel, with insert and burner holder, lid brake, non-slip feet; stackable.



GN 1/1

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 45.0 x 42.0 cm	9.5/14.0 L	**44 2585 06 10**	7640113012069



Runder RONDO ADVANTAGE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel
Edelstahl, für 40 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse, rutschhemmende Füße, stapelbar.
RONDO ADVANTAGE round chafing dish with rolltop lid
Stainless steel, for inserts of 40 cm, with insert and burner holder, lid brake, non-slip feet; stackable.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
54 cm	50.0 cm	8.0 L	**44 2586 06 40**	7640113012106



Runder RONDO ADVANTAGE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel
Edelstahl, für 30 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse, rutschhemmende Füße, stapelbar.
RONDO ADVANTAGE round chafing dish with rolltop lid
Stainless steel, for inserts of 30 cm, with insert and burner holder, lid brake, non-slip feet; stackable.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
44 cm	39.0 cm	4.6 L	**44 2586 06 30**	7640113012090





Löffelablage inkl. Hängevorrichtung
Für RONDO Renaissance, Classic und Advantage.
Spoon rest, attachable
For RONDO Renaissance, Classic and Advantage.

	Art.-Nr.	EAN
26.5 x 13.0 x 18.0 cm	**56 0530 68 01**	7640113013035



Runder RONDO Einbau-Chafing Dish mit Rolltop-Deckel
Edelstahl, für 40 cm Einsätze, mit Einsatz, Deckelbremse.
RONDO round built-in chafing dish with rolltop lid
Stainless steel, for inserts of 40 cm, with insert, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
56 cm	22.5 cm	8.0 L	**50 2547 06 40**	7640113011758



Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
Gold-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
56 cm	22.5 cm	8.0 L	**50 2547 96 40**	7640113011772



Runder RONDO Einbau-Chafing Dish mit Rolltop-Deckel
Edelstahl, für 30 cm Einsätze, mit Einsatz, Deckelbremse.
RONDO round built-in chafing dish with rolltop lid
Stainless steel, for inserts of 30 cm, with insert, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46 cm	22.5 cm	4.6 L	**50 2547 06 30**	7640113011741



Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
Gold-plated handle and lid brake housing

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
46 cm	22.5 cm	4.6 L	**50 2547 96 30**	7640113011765



GN 1/1

RONDO Einbau-Chafing Dish mit Rolltop-Deckel
Edelstahl, mit Einsatz und Stützring, Deckelbremse.
RONDO built-in chafing dish with rolltop lid
Stainless steel, with insert and supporting frame, lid brake.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated handle and lid brake housing

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 48.0 x 23.0 cm	9.5/14.0 L	**50 2546 06 10**	7640113011680



GN 1/1

Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
Gold-plated handle and lid brake housing

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
66.0 x 48.0 x 23.0 cm	9.5/14.0 L	**50 2546 96 10**	7640113011697



Löffelablage
Edelstahl
Spoon rest
Stainless steel

	Art.-Nr.	EAN
26.5 x 11.5 x 2.5 cm	**56 0530 68 00**	7640113011581

RONDO
CONFIGURATION TABLE

			 GN 1/1	 GN 2/3
Inserts GN 1/1	54 9541 60 10		✓	
GN 2/3*	54 9543 60 70		1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	✓
GN 1/2*	54 9542 60 50		2 x GN 1/2*	
GN 1/3*	54 9543 60 30		3 x GN 1/3* oder/or/ou 1 x GN 1/3* + 1 x GN 2/3*	2 x GN 1/3*
GN 1/1	54 0521 60 10		✓	
GN 1/2*	54 0521 60 50		2 x GN 1/2*	
GN 1/3*	54 0521 60 30		3 x GN 1/3*	2 x GN 1/3*
GN 2/3*	54 0521 60 23		1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	✓
GN 1/1	54 0522 60 10		✓	
GN 1/2*	54 0522 60 50		2 x GN 1/2*	
GN 1/3*	54 0522 60 30		3 x GN 1/3*	2 x GN 1/3*
GN 2/3*	54 0522 60 23		1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	✓
Soup tureens** 40 2557 06 04			2 x mit/with 54 0509 61 10	
Adaptor lids 54 0509 61 10			✓	
Heating units 60 9505 80 01 / 60 9505 80 02 60 9508 60 01 / 60 9508 60 02			✓	✓
60 9511 50 01 / 60 9511 50 02 60 9510 50 01 / 60 9510 50 02			2 x	
Spoon rest, can be hooked 56 0530 68 01			✓	✓

* Bei Verwendung mehrerer GN Einsätze in einem Chafing-Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege
* For usage of several GN inserts in one chafing dish we recommend to use the respective quantity of struts

** nur zusammen mit Abdeckung verwenden
** to use with the adaptor lid only

		Ø 40 cm	Ø 30 cm
Inserts 54 9546 60 30			✓
54 9546 60 40		✓	
54 9545 60 30			✓
54 9545 60 40		✓	
54 0510 60 30			✓
54 0510 60 40		✓	
Soup tureens** 40 2557 06 10			mit/with 54 0510 61 10
Adaptor lids 54 0510 61 10			✓
Heating units 60 9505 80 01 / 60 9505 80 02 60 9508 60 01 / 60 9508 60 02		✓	
60 9511 50 01 / 60 9511 50 02 60 9510 50 01 / 60 9510 50 02			✓
Spoon rest, can be hooked 56 0530 68 01		✓	✓

* Bei Verwendung mehrerer GN Einsätze in einem Chafing-Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege
* For usage of several GN inserts in one chafing dish we recommend to use the respective quantity of struts

** nur zusammen mit Abdeckung verwenden
** to use with the adaptor lid only

ECO CHAFING DISH

Die ECO-Linie von Spring überzeugt mit perfekter Technik, makelloser Verarbeitung und zeitlosem Design. Das sind die entscheidenden Argumente für eine lange Lebensdauer.

Spring's ECO line shines in terms of technical perfection, faultless workmanship and timeless design: the keys to a long working life.



1

Der Haubendeckel
kann seitlich oder hinten aufgestellt werden.

The lid
can be kept open by placing it either to the side or the back.

2

Edelstahl-Deckelknopf
wird nicht heiß.

Stainless steel knob
will not become hot.

3

Einfacher und leichter Transport
dank speziellen, runden Tragegriffen.

Easy to move around
thanks to special round carrying grips.

4

Betrieb mit Pastenbrenner oder Elektroheizung.

Can be heated with a gel burner or electric heating unit.



Zur einfacheren Bedienung wird der Haubendeckel hinten aufgestellt, Kondenswasser fließt in die Auffangrinne.

For ease of use the open lid can be placed at the back; condensation flows into the gutter.



Auch das platzsparende seitliche Aufstellen des Haubendeckels ist möglich.

The lid can also be placed to the side to save space.



Für die Aufbewahrung und den Transport können die Chafing Dishes ECO problemlos gestapelt werden.

ECO chafing dishes are easy to stack for storage or transport.



Die Tip-up Funktion hält den Rolltop-Deckel aufgeklappt zum einfachen Auswechseln der verschiedenen Einsätze.

The tip-up function holds the roll-top lid open to allow easy swapping of inserts.

Chafing Dish ECO CATERING mit Haubendeckel
Edelstahl, ohne Einsatz, stapelbar.
ECO CATERING chafing dish with lift-off lid
Stainless steel, without insert, stackable.

Deckelknopf und Griffband verchromt
Chrome-plated grip and lid knob



GN 1/1

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
64.0 x 35.0 x 34.0 cm	9.5/14.0 L	**40 2500 06 10**	7640113011215

Chafing Dish ECO CATERING mit Rolltop-Deckel
Edelstahl, ohne Einsatz, Tip-up-Funktion zum einfachen Auswechseln der Einsätze.
ECO CATERING chafing dish with roll-top lid
Stainless steel, without insert, tip-up function for easy swapping of inserts.

Deckelgriff und Griffband verchromt
Chrome-plated grip and lid knob



GN 1/1

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
64.0 x 38.0 x 39.0 cm	9.5/14.0 L	**40 2587 06 10**	7640113012113

Suppenstation ECO CATERING
Edelstahl, 2 Suppentöpfe mit je 4,5 Liter Inhalt.
Ohne Gestell auch als Einbauversion verwendbar.
ECO CATERING soup station
Stainless steel, two 4.5-litre soup tureens.
Without frame can also be used as built-in soup station.

Deckelknopf und Griffband verchromt
Chrome-plated grip and lid knob



GN 1/1

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
64.0 x 35.0 x 34.0 cm	2 x 4.5 L	**40 2561 06 10**	7640113011918

Rolltop-Deckel
Edelstahl, Tip-up-Funktion zum einfachen Auswechseln der Einsätze.
Deckelgriff verchromt.
Roll-top lid
Stainless steel, tip-up function for simple swapping of inserts.
Chrome-plated lid knob.



	Art.-Nr.	EAN
53.0 x 33.0 x 17.0 cm	**40 2533 61 10**	7640113013349



Chafing Dish ECO Complete
Edelstahl, mit Haubendeckel, mit Einsatz, 2 x Dosenregulierung und Halterung.
ECO Complete chafing dish
Stainless steel, with insert and 2 pieces burner holder and regulator.

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
64.0 x 35.0 x 34.0 cm	9.5 L	**40 2000 06 10**	4052356000667



Runde Suppenstation
Edelstahl, 10 Liter Suppentopf mit Windschutz.
Round soup station
Stainless steel, 10-litre tureen, with wind break.

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
37 cm	39.0 cm	10.0 L	**40 2573 06 37**	7640113011956



Suppentopf
Edelstahl, mit Deckel, nur mit Abdeckung für Suppentöpfe verwendbar.
Soup tureen
Stainless steel, with lid, to use with the adaptor lid for soup tureens only.

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
24 cm	18.0 cm	4.5 L	**40 2557 06 04**	7640113013783
30 cm	21.5 cm	10.0 L	**40 2557 06 10**	7640113013776



Deckelhalterung zu Suppentopf 10.0 L
Aus Edelstahl, zum einfachen Öffnen und Schließen der Suppentöpfe.
Lid holder for soup tureens 10.0 L
In stainless steel, for easy opening and closing of soup tureens.

Art.-Nr.	EAN
40 2560 67 00	7640116146723



Runder Chafing Dish
Edelstahl, mit Einsatz und Windschutz. Ohne Gestell als Einbauversion verwendbar.
Round chafing dish
Stainless steel, with insert and wind break. Without frame can also be used as built-in unit.

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
37 cm	33.0 cm	5.0 L	**40 2539 06 30**	7640113011598



Runder Chafing Dish ECO KING SIZE
Edelstahl, mit Einsatz, Windschutz und Brenner.
Round chafing dish ECO KING SIZE
Stainless steel, with insert, wind break and burner.

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
87 cm	56.0 cm	36.0 L	**40 2539 96 70**	7640113019808



Löffelablage
Edelstahl
Spoon rest
Stainless steel

	Art.-Nr.	EAN
26.5 x 11.5 x 2.5 cm	**56 0530 68 00**	7640113011581

ECO
CONFIGURATION TABLE

		Eco Catering		Eco Round Chafing Dish	
					
	40 2500 06 10	40 2587 06 10	40 2539 06 30	40 2539 96 70	
Inserts GN 1/1 54 9541 60 10		✓	✓		
GN 2/3* 54 9543 60 70		✓	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*		
GN 1/2* 54 9542 60 50		✓	2 x GN 1/2*		
GN 1/3* 54 9543 60 30		✓	3 x GN 1/3* oder 1 x GN 1/3* + 1 x GN 2/3*		
54 9546 60 30				✓	
GN 1/1 54 0521 60 10		✓	✓	✓	✓
GN 1/2* 54 0521 60 50		2 x GN 1/2*	2 x GN 1/2*		
GN 1/3* 54 0521 60 30		3 x GN 1/3*	3 x GN 1/3*		
GN 2/3* 54 0521 60 23		1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*		
GN 1/1 54 0522 60 10		✓	✓	✓	✓
GN 1/2* 54 0522 60 50		2 x GN 1/2*	2 x GN 1/2*		
GN 1/3* 54 0522 60 30		3 x GN 1/3*	3 x GN 1/3*		
GN 2/3* 54 0522 60 23		1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*		
54 0539 60 30				✓	
54 0539 60 70					✓
56 0530 68 00		✓	✓	✓	✓

* Bei Verwendung mehrerer GN Einsätze in einem Chafing-Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege

* For usage of several GN inserts in one chafing dish we recommend to use the respective quantity of struts.

		Eco Catering		Eco Round Chafing Dish	
					
		40 2500 06 10	40 2587 06 10	40 2539 06 30	40 2539 96 70
Soup tureens** 2 x 40 2557 06 04		mit/with 54 0559 61 10	mit/with 54 0559 61 10		
1 x 40 2557 06 10				mit/with 54 0573 61 30	
Adaptor lids 54 0559 61 10		✓	✓		
54 0573 61 30				✓	
Heating units 60 9505 80 01 60 9505 80 02 60 9508 60 01 60 9508 60 02		✓	✓		2 x
60 9511 50 01 60 9511 50 02 60 9510 50 01 60 9510 50 02		2 x	2 x	✓	
56 0530 68 00		✓	✓	✓	✓

** nur zusammen mit Abdeckung verwenden
** to use with the adaptor lid only



Einsatz aus weißem Porzellan
Ofenfest, stapelbar
White porcelain insert
Ovenproof, stackable

		Inhalt	Art.-Nr.	EAN
GN 1/1	53.0 x 32.5 x 6.0 cm	8.0 L	**54 9541 60 10**	7640113018191



Einsatz aus weißem Porzellan
Ofenfest, nur mit Steg 54 0522 00 11 verwenden, stapelbar
White porcelain insert
Ovenproof, stackable, use with strut 54 0522 00 11

		Inhalt	Art.-Nr.	EAN
GN 2/3	32.5 x 35.5 x 6.0 cm	5.0 L	**54 9543 60 70**	7640116144439



Einsatz aus weißem Porzellan
Ofenfest, nur mit Steg 54 0522 00 11 verwenden, stapelbar
White porcelain insert
Ovenproof, stackable; use with strut 54 0522 00 11

		Inhalt	Art.-Nr.	EAN
GN 1/2	32.0 x 26.5 x 6.0 cm	3.2 L	**54 9542 60 50**	7640113018207



Einsatz aus weißem Porzellan
Ofenfest, nur mit Steg 54 0522 00 11 verwenden, stapelbar
White porcelain insert
Ovenproof, stackable; use with strut 54 0522 00 11

		Inhalt	Art.-Nr.	EAN
GN 1/3	32.5 x 17.5 x 6.0 cm	2.5 L	**54 9543 60 30**	7640116144422



Einsatz aus weißem Porzellan, Ofenfest
White porcelain insert, Ovenproof

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
30 cm (Rondo)	4.5 cm	2.2 L	**54 9546 60 30**	7640113013059
40 cm (Rondo)	6.0 cm	5.5 L	**54 9546 60 40**	4052356001336
38 cm (CBS)	6.0 cm	5.5 L	**51 3020 00 38**	7640113012649



Einsatz aus weißem Porzellan
Ofenfest, für RONDO Chafing Dishes rund, unterteilt in zwei gleich große Teile.
White porcelain insert
Ovenproof, for RONDO chafing dishes round, divided into two equal sections.

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
30 cm (Rondo)	4.5 cm	2.0 L	**54 9545 60 30**	7640113013066
40 cm (Rondo)	5.5 cm	5.0 L	**54 9545 60 40**	7640113018221



Stützring, Edelstahl
Für RONDO Einsätze mit 10 cm Tiefe
Supporting frame, stainless steel
For RONDO inserts with a depth of 10 cm

		Art.-Nr.	EAN
GN 1/1	54.0 x 34.0 x 7.0 cm	**54 0509 00 11**	7640113013073
GN 2/3	36.5 x 33.5 x 6.5 cm	**54 0509 00 23**	7640113011611



Einsatz, Edelstahl, für RONDO Chafing Dishes rund
Insert, stainless steel, for RONDO chafing dishes round

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
30 cm	7.5 cm	4.6 L	**54 0510 60 30**	7640113013134
40 cm	7.5 cm	8.0 L	**54 0510 60 40**	7640113013141



Einsatz, Edelstahl
Insert, stainless steel

		Inhalt	Art.-Nr.	EAN
GN 1/1	53.0 x 32.5 x 10.0 cm	14.0 L	**54 0521 60 10**	7640113013219
GN 2/3	32.5 x 35.2 x 10.0 cm	8.0 L	**54 0521 60 23**	7640113011550
GN 1/2	32.5 x 26.5 x 10.0 cm	6.5 L	**54 0521 60 50**	7640113013226
GN 1/3	32.5 x 17.6 x 10.0 cm	4.0 L	**54 0521 60 30**	7640113013233



Einsatz, Edelstahl
Insert, stainless steel

		Inhalt	Art.-Nr.	EAN
GN 1/1	53.0 x 32.5 x 6.5 cm	9.5 L	**54 0522 60 10**	7640113013264
GN 2/3	32.5 x 35.2 x 6.5 cm	5.0 L	**54 0522 60 23**	7640113011543
GN 1/2	32.5 x 26.5 x 6.5 cm	4.0 L	**54 0522 60 50**	7640113013271
GN 1/3	32.5 x 17.6 x 6.5 cm	2.5 L	**54 0522 60 30**	7640113013288



Einsatz, Edelstahl, für runde Chafing Dishes ECO, CBS und CBS Suppenstation.
Insert, stainless steel, for round chafing dishes ECO, CBS and CBS soup station.

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
30 cm (ECO)	8.5 cm	5.0 L	**54 0539 60 30**	7640113013363
38 cm (CBS)	6.5 cm	5.5 L	**51 3010 00 38**	7640113012632
38 cm (Soup)	22.0 cm	11.0 L	**51 3030 00 38**	4052356001008
30 cm (CBS)	23.0 cm	13.0 L	**51 7030 00 30**	4052356006072



Einsatz, Edelstahl, mit Griffen, für runde Chafing Dishes Buffet Butler und ECO KING SIZE.
Insert, stainless steel, with handles, for round chafing dishes Buffet Butler and ECO KING SIZE.

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
70 cm	10.0 cm	36.0 L	**54 0539 60 70**	7640113013387



Steg, Edelstahl
Passt in alle GN 1/1 und GN 2/3 Chafing Dishes und CBS.
Zur Verwendung bei Porzellan-Einsätzen GN1/2, GN 1/3, GN 2/3.
Strut, stainless steel
Fits into all GN 1/1 and GN 2/3 chafing dishes and CBS.
To be used with porcelain inserts GN 1/2, GN 1/3, GN 2/3.

	Art.-Nr.	EAN
	54 0522 00 11	7640113013301



Wasserbad, Edelstahl,
Zu RONDO Chafing Dishes
Water pan, stainless steel
For RONDO chafing dishes

GN 1/1

	Art.-Nr.	EAN
60.0 x 37.0 x 10.0 cm	**54 0509 66 10**	7640116155404



Wasserbad, Edelstahl
Zu ECO Chafing Dishes
Water pan, stainless steel
For ECO chafing dishes

GN 1/1

	Art.-Nr.	EAN
55.0 x 34.5 x 12.0 cm	**54 0501 66 10**	7640116143180



Wasserbad rund, Edelstahl
Zu RONDO Chafing Dishes
Round water pan, stainless steel
For RONDO chafing dishes

Ø	Art.-Nr.	EAN
24 cm (Buffet Butler)	**54 0510 66 24**	4052356002999
30 cm (Rondo)	**54 0510 66 30**	7640113019266
40 cm (Rondo)	**54 0510 66 40**	7640116145573



Abdeckung, Edelstahl
Für Chafing Dishes RONDO GN 1/1, passend zu 2 x 4.5 L Suppentöpfen.
Adaptor lid, stainless steel
For RONDO 1/1 GN chafing dishes, for two 4.5-litre soup tureens.

	Art.-Nr.	EAN
53.0 x 33.0 x 3.5 cm	**54 0509 61 10**	7640113013097



Abdeckung, Edelstahl
Für RONDO Chafing Dishes mit Ø 30 cm. Passend zu Suppentopf mit 10 Liter Inhalt.
Adaptor lid, stainless steel
For RONDO chafing dishes with Ø 30 cm. For 10-litre soup tureen.

Ø	Art.-Nr.	EAN
30 cm	**54 0510 61 10**	7640113013172



Abdeckung, Edelstahl
Für GN 1/1 Chafing Dish ECO, passend zu 2 x 4.5 L Suppentöpfen.
Adaptor lid, stainless steel
For ECO 1/1 GN chafing dishes, for two 4.5-litre soup tureens.

	Art.-Nr.	EAN
53.0 x 33.0 x 3.5 cm	**54 0559 61 10**	7640113013820



Abdeckung, Edelstahl,
Für runde Chafing Dishes ECO mit Ø 30 cm, passend zu Suppentopf mit 10 L Inhalt.
Adaptor lid, stainless steel
For round chafing dishes ECO with Ø 30 cm, for 10-litre soup tureen.

Ø	Art.-Nr.	EAN
30 cm	**54 0573 61 30**	7640113013844





Caldor
Wiederverwendbares, thermisches Granulat zum Warmhalten von gekochten Eiern, für den Einsatz in Chafing Dishes. Eimer à 5 kg.

Caldor
Reusable, thermal granulate for keeping warm boiled eggs, to be used in Chafing Dishes. 5 kg tub.

VE	Art.-Nr.	EAN
3	**22 9095 50 01**	7640113016562



Elektro-Heizelement
Für alle GN 1/1, GN 2/3 und runden Chafing Dishes mit ø 40 cm und ø 70 cm, mit stufenlos einstellbarem Leistungsregler, Kabellänge 2.5 m, CE, 50–60 Hz.
Electric heating unit
For all 1/1 GN, 2/3 GN and 40 cm and 70 cm diameter chafing dishes, with infinitely adjustable heat control, 2.5 m cable, CE, 50–60 Hz.

		Art.-Nr.	EAN
30.0 x 20.0 x 1.5 cm	800 W/230V	**60 9505 80 01** EU	7640113018009
30.0 x 20.0 x 1.5 cm	800 W/230V	**60 9505 80 02** CH	7640113017996



Elektro-Heizelement
Für alle GN 1/1, GN 2/3 und runden Chafing Dishes mit ø 40 cm und ø 70 cm, ohne Regler, Kabellänge 2.5 m, CE, 50–60 Hz.
Electric heating unit
For all 1/1 GN, 2/3 GN and 40 cm and 70 cm diameter chafing dishes, without heat control unit, 2.5 m cable, CE, 50–60 Hz.

		Art.-Nr.	EAN
30.0 x 20.0 x 1.5 cm	600 W/230V	**60 9508 60 01** EU	7640113018023
30.0 x 20.0 x 1.5 cm	600 W/230V	**60 9508 60 02** CH	7640113018016



Elektro-Heizelement
Für runde Chafing Dishes mit Ø 30 cm und alle GN 1/1, mit stufenlos einstellbarem Leistungsregler, Kabellänge 2.5 m, CE, 50–60 Hz.
Electric heating unit
For 30 cm-diameter round chafing dishes and all GN 1/1, with infinitely adjustable heat control, 2.5 m cable, CE, 50–60 Hz.

		Art.-Nr.	EAN
20.0 x 20.0 x 1.5 cm	500 W/230V	**60 9511 50 01** EU	7640113018085
20.0 x 20.0 x 1.5 cm	500 W/230V	**60 9511 50 02** CH	7640113018061



Elektro-Heizelement
Für runde Chafing Dishes mit Ø 30 cm und alle GN 1/1, ohne Regler, Kabellänge 2.5 m, CE, 50–60 Hz.
Electric heating unit
For 30 cm-diameter round chafing dishes and all GN 1/1, without heat control unit, 2.5 m cable, CE, 50–60 Hz.

		Art.-Nr.	EAN
20.0 x 20.0 x 1.5 cm	500 W/230V	**60 9510 50 01** EU	7640113019754
20.0 x 20.0 x 1.5 cm	500 W/230V	**60 9510 50 02** CH	7640113019747



Brennerblech, Edelstahl
Für 3 Dosen zu GN 1/1 Chafing Dishes
Burner holder, stainless steel
Holds 3 tins, for 1/1 GN chafing dishes

Art.-Nr.	EAN
56 0509 68 10	7640113013080



Brennerblech, Edelstahl
Für 1 Dose zu runden Chafing Dishes ø 30 cm
Burner holder, stainless steel,
Holds 1 tin, for 30 cm-diameter round chafing dishes

Art.-Nr.	EAN
56 0510 68 30	7640113013158



Brennerblech, Edelstahl
Für 2 Dosen zu GN 2/3 und runden Chafing Dishes ø 40 cm
Burner holder, stainless steel
Holds 2 tins, for 2/3 GN and 40 cm-diameter round chafing dishes

Art.-Nr.	EAN
56 0510 68 40	7640113013165



Windschutz, Edelstahl
Zu ECO Chafing Dishes GN 1/1
Wind break, stainless steel
For 1/1 GN ECO chafing dishes

Art.-Nr.	EAN
56 0522 68 10	7640116140974



Pastenbrenner, Edelstahl
Rund, mit Feinregulierung, für Spring FIRE Brennpaste 80 g-Becher oder Aluminium-Behälter.
Paste burner, stainless steel
Round, with fine flame adjustment, for Spring FIRE fuel gel, 80 g goblet or aluminium cup.

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
10 cm	5.0 cm	**56 2326 68 10**	7640113012250



Pastenbrenner, Edelstahl
Nicht regulierbar, für KING SIZE Chafing Dish. Betrieb mit Alu-Behälter zum Befüllen mit Spring FIRE Brennpaste.
Paste burner, stainless steel
Not adjustable, for KING SIZE chafing dish.
Usage with aluminium cup that can be filled with Spring FIRE fuel paste.

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	7.0 cm	**56 0194 68 19**	7640113010614



Pastenbrenner, Edelstahl
Nicht regulierbar, langer Griff, passend zu allen Chafing Dishes ECO.
Für Spring FIRE Brennpaste 80g-Becher oder Aluminium-Behälter.
Gel burner, stainless steel,
Not adjustable, long handle, matches all chafing dishes ECO.
For Spring FIRE fuel gel 80g goblet or aluminium cups.

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
10 cm	5.0 cm	**56 0310 68 10**	7640113012212



Dosen-Regulierung und Halterung, Edelstahl
Für alle ECO und CBS Chafing Dishes.
Halterung und Regulierung für Brennpaste in Dosen 24 9303 20 00.
Burner holder and regulator, stainless steel
For all ECO and CBS Chafing Dishes.
Fixing device and regulator for fuel gel tin 24 9303 20 00.

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
6 cm	5.0 cm	**56 0333 68 10**	7640113012267

Spring FIRE Brennpaste
Dose à 200 g
Spring FIRE fuel gel
200 g tin



VE	Art.-Nr.	EAN
36	**24 9303 20 00**	7640116140417

Spring FIRE Brennpaste
3 Becher à 80 g für Pastenbrenner
Spring FIRE fuel gel
3 cups with each 80 g for paste burner



VE	Art.-Nr.	EAN
12	**24 9302 80 00**	7640116149991



Spring FIRE Brennpaste
Kanister à 5,0 L
Spring FIRE fuel gel
5,0 L can

VE	Art.-Nr.	EAN
3	**24 9300 50 00**	4052356000520



Spring FIRE Brennpaste
Flasche à 800 g
Spring FIRE fuel gel
800 g bottle

VE	Art.-Nr.	EAN
12	**24 9360 80 00**	7640116149144

CONTACT

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany

Tel. 0049-212-65 82 190
Fax: 0049-212-65 82 199
Mail: info@spring.ch
www.spring.ch

Vertriebsleiter/Head of sales:
Philip Laumayer
Tel. 0049-212-65-82-192
Mail: p.laumayer@spring.ch

Inland:
Brigitte Vogelsang
Tel. 0049-212-65-82-197
Mail: b.vogelsang@spring.ch

Export:
Saskia Petry-Koch
Tel. 0049-212-65-82-191
Mail: s.petry@spring.ch

Export:
Lucien Francoise
Tel. 0049-212-65-82-193
Mail: l.francoise@spring.ch

Deutschland/Germany

F Gastronomie/Foodservice
R Fachhandel/Retail

R **Sachsen, Thüringen, Sachsen-Anhalt, Brandenburg**
Handelsagentur Marko Heim
Untere Hauptstraße 29, D-09244 Lichtenau
Tel. 037208-88898
Fax: 037208-88897
Mobil: 0177-2341956
Mail: marko.heim@t-online.de

F R **Hamburg, Niedersachsen, Bremen, Schleswig-Holstein**
Handelsberatung Bernhard Zawadzki
Mühlenstraße 6, D-34346 Hann.Münden
Tel. 05541-955872
Fax: 05541-955757
Mobil: 0178-8080560
Mail: b.zawadzki@spring.ch

F R **Niederrhein, Kölner Bucht, Eifel, Siegtal, Bergisches Land**
Handelsvertretung Frank Königs
Tönisvorsterstr. 53, D-47839 Krefeld
Tel. 02151-541565
Fax: 02151-541563
Mobil: 0173-5430303
Mail: f.koenigs@spring.ch

F R **Nordöstliches-NRW, westliches Niedersachsen**
Handelsvertretung Holger Lohse
Eischeider Straße 36a, D-53819 Neunkirchen-Seelscheid
Tel. 02247-9000159
Fax: 02247-9000739
Mobil: 0172-2486127
Mail: h.lohse@spring.ch

F R **Rheinland-Pfalz, Saarland und Hessen**
bm-Handelsagenturen
Handelsagentur Heike Balbach
Mozartstraße 40, D-67165 Waldsee
Tel. 06236-500166
Fax: 06236-500148
Mobil: 0171-4491883
Mail: heike.balbach@bm-handelsagenturen.com

F R **Baden-Württemberg**
Handelsagentur CDH Andreas Pritzl
Heilig-Brünnle-Straße 82/1, D-72461 Albstadt
Tel. 07432-9840490
Fax: 07432-9840492
Mobil: 0172-6234873
Mail: andreas.pritzl@web.de

F R **Bayern, Franken**
Handelsvertretung Samuel Blattmann
Thanellerstraße 15, D-86163 Augsburg
Tel. 0821-2623331
Fax: 0821-2623330
Mobil: 0176-86121488
Mail: samuelblattmann@t-online.de

F **Berlin und neue Bundesländer**
Handelsvertretung Ingo Staud
An der Alten Schule 9
D-09603 Grossschirma/Seifersdorf
Tel. 037328-7340
Fax: 037328-16714
Mobil: 0172-7965359
Mail: info@ingo-staud.de

R **Berlin**
Handelsberatung Bernhard Zawadzki
Mühlenstraße 6, D-34346 Hann.Münden
Tel. 05541-955872
Fax: 05541-955757
Mobil: 0178-8080560
Mail: b.zawadzki@spring.ch

Worldwide

F Gastronomie/Foodservice
R Fachhandel/Retail

F **Australia**
Tomkin Australia Pty Ltd
148, McEvoy Street, Alexandria 2015 NSW
Tel. 0061-28-6654675
Fax: 0061-28-6654643
Mail: sales@tomkin.com.au

F R **Austria**
Handelsagentur Josef Senn
Schmiedgasse 7, A-6020 Innsbruck
Tel. 0043-512-342040
Fax: 0043-512-342041
Mobil: 0043-664-3001176
Mail: j.senn@agentur-senn.at

F R **Belgium**
Deri Agenturen
Luc De Ridder
Bierbeekstraat 23, B-3001 Heverlee
Mobil: 0032-474-362796
Mail: lucderidder.deri@gmail.com

F **Bulgaria**
Dotel LTD.
Dimitar Manov Str. 28bL1
1408 Sofia
Tel. 00359-29-640955/809168
Tel. 00359-29-640956
Mail: doteldiana@hotmail.com

R **China**
Gentalink (Shanghai) Commercial Co. LTD
Room B1, Floor 16th, No.585,
West Longhua Rd, Xuhui District
Shanghai 200232
Tel. 0086-21-64698795
Fax: 0086-21-64698794
Mail: gental@ms15.hinet.net

F **Cyprus**
Lakis Trapalides & Son Ltd.
Karaiskaki 39, 3-7 St. Andrew Street
54, Erinnis Street
Limassol
Tel. 00357-253-63230
Fax: 00357-253-46856
Mail: stella@trapalides.com

F R **Finland**
Annika Ratsula
Oy Finncarmen AB
Henry Fordin katu 5 C
FI-00150 Helsinki
Tel. 00358-9-61500551
Mobil: 00358-407-400417
Mail: annika.ratsula@finncarmen.fi

F R **Great Britain**
The Best Marketing Co. Ltd.
Valentine House
Enville, 8 The Close
South Staffordshire DY7 5HX
England
Tel. 0044-1384-877439
Fax: 0044-1384-671713
Mobil: 0044-7855-534260
Mail: john@bestmarketing-company.com

Für Bestellungen gelten die in der Preisliste aufgeführten Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Änderungen im Sortiment behalten wir uns vor.

Orders are subject to our general terms and conditions listed in the pricelist. Collection is subject to modifications.

F **Greece**
P. KOSTOPOULOS & SONS AEBE
1-3, Thessalonikis Str.
183-46 Moshato Athens
Tel. 0030-210-48 39 700
Fax: 0030-210-48 39 710
Mail: info@kostopoulos.com

F **Hong Kong / Macau / China**
Anglo-Swiss Trading Co. (HK) LTD
Room 511, Tower 1, Silvercord
30 Canton Road, Tsim Sha Tsui
Kowloon, Hong Kong
Tel. 00852-2375-1111
Fax: 00853-2375-3409
Mail: sales@anglo-swiss.com.hk

F R **Iceland**
Islensk Dreifing ehf
Skútuvogi 1e
Pósthólf 5036, 104 Reykjavik
Tel. 00354-5687374
Fax: 00354-5888478
Mail: islenskdreifing@simnet.is

F **India**
Verpaco India Pvt. Ltd.
C6-6587, Vasant Kunj, 110070 New Dehli
Showroom: Sector 7, Plot Nos. 93, IMT Manesar
122050 Haryana
Tel. 0091-11-
2689715/26124624/46038686
Mail: info@verpaco.com

F R **Italy**
Wiedenmann & C. s.a.s
Via Enzo Ferran 6/17
IT-20020 Arese (MI)
Tel. 0039-331-534844
Mobil: 0039-335-6038836
Mail: wiedenmanngg@vodafone.it

F R **Jordan, Syria**
United Trading for Porcelain and Art Ltd.
Sweifeh-Hamra Street, Building #3
P.O. Box: 2642, Amman 11181, Jordan
Tel. 00962-65818855
Mobile: 00962-799970000
Mail: utpa@sweiss.com

F **Iraq**
Samawar
100s street - opposite Erbil International Airport
Erbil - Iraq
Tel. 00964-750-890550
Mail: raid@samawar-iraq.com

F **Kuwait**
Alshaya Trading Co. W.L.L.
Food Service Equipment & Laundry Division
– SOE Department
P.O. Box 181, 13002 Safat
Tel. 00965-22243697
Fax: 00965-22242894
Mail: nermin.elkhouly@alshaya.com
Manju.thomas@alshaya.com

R **Netherlands**
A.G. Kessler & Zn. v.o.f.
Vermogenweg 209, NL-3641 ST Mijdrecht
Tel. 0031-297-250561
Fax: 0031-297-284837
Mail: info@kessler.nl

F **Netherlands**
Interhal Holding
Takkebijsters 47, 4817 BL Breda
Tel. 0031-76-5721030
Fax: 0031-76-5721031
Mail: info@interhal.nl

F **New Zealand**
Reso Tech Foods Ltd
24A William Pickering Drive, Albany
P.O. Box 302581, North Harbour
0751 Auckland
Tel. 0064-9-4142522
Fax: 0064-9-4157333
Mail: tim@resotech.co.nz

F R **Norway**
Matec Maskiner AS
Welhavensvei 1, 4319 Sandnes
Tel. 0047-5152-6580
Mobil: 0047-900-35646
Mail: jone@matec.no

R **Poland**
Foodlovers.pl
ul. Rumiana 5 "b", 02-956 Warszawa
Tel. 0048-501756772
Mail: info@foodlovers.pl

F **Portugal**
Schmidt-Stosberg Lda.
Av. General Humberto Delgado, 141, Vila Verde
2705-887, Terrugem-Sintra
Tel. 00351-219614420
Fax: 00351-219614426
Mail: info@s-stos.com

F R **Qatar**
Royal Hospitality Co. W.L.L.
Room 101 Sheik Jassim Building Tower
P.O. Box 82905, Al Wakrah Qatar
Tel. 00974-44641981
Fax: 00974-44641379
Mail: dipu@royal-hospitality.net

F R **Saudi Arabia, Bahrain**
Port Stores
P.O. Box 38, 22nd Cross, Alkhobar Street
Alkhobar 31952
Tel. 00966-13-8982992/11-4627652
Fax: 00966-13-8946185
Mail: sales@portstores.com

F **Singapore**
Andy Mannhart Asia Pte. Ltd.
705 Sims Drive, 06-10,
Shun Li Industrial Complex
387384 Singapore
Tel. 0065-6748-0688
Fax: 0065-6745-2282
Mail: singapore@andymannhart.com

F R **Switzerland**
WySo GmbH, Sonja Wyss
Dorf 18, CH-6018 Buttisholz
Tel. 0041-41-9221409
Fax: 0041-41-9221408
Mobil: 0041-78-6226803
Mail: s.wyss@spring.ch

R **Taiwan**
Gentalink Co., LTD
4F-1, No. 2, Ruei Guang Road, Neihu District,
114 Taipei
Tel. 0086-2-27917711
Fax: 0086-2-27917705
Mail: gental@ms15.hinet.net

F **Turkey**
Reyhan Altinsu IDA AGENCY
Yeni Asir Is Merkezi, 1385 Sk.
No: 3, K: 6, D: 601-602
TR-35210 Alsancak-Izmir
Tel. 0090-232-4463279/59
Fax: 0090-232-4463229
Mail: info@ida-agency.com

F R **United Arab Emirates**
Blue Horizon Trading CO. L.L.C.
P.O. Box 8175, Dubai
Tel. 00971-433-53177
Fax: 00971-433-50465
bhte@emirates.net.ae

R **USA**
Frieling USA Inc.
The Frieling Building
398 York Southern Rd.
Fort Mill, SC 29715-7715
Tel. 001-803-548-2000
Fax: 001-803-548-2060
Mail: mfs@frieling.com

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany

Tel. +49 212 65 82 190
Fax +49 212 65 82 199

info@spring.ch
www.spring.ch

© Spring International GmbH | Katalog 2017/2018
1/17/10.000/163 LO | Art.-Nr. 98 9995 20 17