SMEG

KOCHGESCHIRR

KOCHEN IN FARBE

Smeg präsentiert seine erste Kochgeschirr-Kollektion, die in Zusammenarbeit mit Matteo Bazzicalupo und Raffaella Mangiarotti von **@Deepdesign** entworfen wurde. Ganz und gar Made in Italy.

Das Kochgeschirr mit seiner einzigartigen Technologie und Design, inspiriert von den Formen der 50er Jahre, macht sich nicht nur gut auf dem Kochfeld, sondern eignet sich auch hervorragend für das Servieren auf dem Tisch und lässt sich zudem praktisch verstauen.

Dieses Sortiment ist das Resultat des umfassenden Know-hows der Marke Smeg in der Welt der Küchen. Die Kollektion deckt sämtliche Arten der Zubereitung ab: **4 Bratpfannen** (24, 26, 28 und 30 cm Durchmesser), **2 Schmortöpfe** (24 und 26 cm Durchmesser), **1 Wok** (30 cm Durchmesser), **1 Saucentopf** (20 cm Durchmesser) und **1 Schmorpfanne** (28 cm Durchmesser).

Jedes Modell ist in den edlen Farben Creme, Rot und Schwarz erhältlich. Sie harmonieren perfekt mit den anderen Produkten der Smeg 50s-Serie.

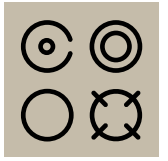
WAHRE PARTNER IN DER KÜCHE

KOMPATIBEL MIT ÖFEN BIS 250 °C

Die Kombination aus Edelstahlgriffen und Deckel aus gehärtetem Glas, ermöglicht die Verwendung des Kochgeschirrs im Backofen bei bis zu 250 °C.

SPÜLMASCHINEN-GEEIGNET

Alle Produkte sind spülmaschinengeeignet. Die Schlitze in den Griffen sorgen dafür, dass das Wasser optimal abläuft.



GEEIGNET FÜR VIELE BEHEIZUNGSARTEN

Alle Produkte der Kochgeschirrserie sind aus kaltgeschmiedetem Aluminium mit Stahlboden und eignen sich somit für alle gängigen Beheizungsarten. (Gas, Keramik, Induktion)

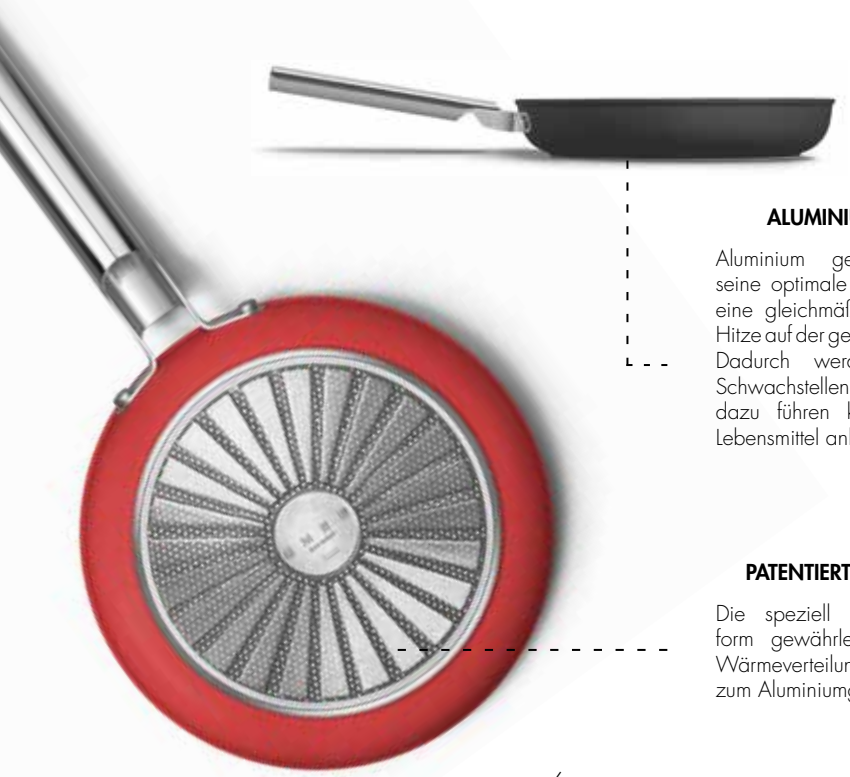
ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Die Innenbeschichtung ermöglicht einen reduzierten Fettverbrauch beim Braten und verändert dabei nicht den Geschmack des Essens. Außerdem garantiert sie gleichmäßiges Garen ohne Anbrennen und ist leicht zu reinigen.

MADE IN ITALY

Das Kochgeschirr wurde in Italien entworfen und wird auch dort hergestellt.

TECHNOLOGIE MIT STIL



ALUMINIUMGEHÄUSE

Aluminium gewährleistet durch seine optimale Wärmeleitfähigkeit eine gleichmäßige Verteilung der Hitze auf der gesamten Oberfläche. Dadurch werden unerwünschte Schwachstellen vermieden, die dazu führen könnten, dass die Lebensmittel anbrennen.

PATENTIERTE BODENFORM

Die speziell patentierte Bodenform gewährleistet gleichmäßige Wärmeverteilung und passt perfekt zum Aluminiumgehäuse.

INNENBESCHICHTUNG

Die Innenbeschichtung ermöglicht einen reduzierten Fettverbrauch beim Braten für ein gesundes Kochen. Sie ist besonders widerstandsfähig selbst bei hohen Temperaturen und ist daher geeignet für alle Herd- und Kocharten. Dank ihrer hohen Abriebfestigkeit und porenlosen Oberfläche ist die Beschichtung außerdem leicht und unkompliziert zu reinigen.

GRIFFE AUS ROSTFREIEM STAHL

Alle Griffe und Doppelgriffe sind aus rostfreiem Edelstahl. Diese sind widerstandsfähig, langlebig und kompatibel mit hohen Temperaturen. Alle Griffe sind genietet und haben Schlitze, die einen optimalen Wasserabfluss beim Abspülen gewährleisten.

DECKEL AUS GEHÄRTETEM GLAS

Die Deckel sind aus gehärtetem Glas mit Stahlgriff und verfügen über eine Dampfentlüftung für eine sichere Bedienung. Dank dem durchsichtigen Glas ist der Kochprozess einfacher zu kontrollieren.

ZUSAMMENFASSUNG

BRATPFANNEN	Seite 10
SCHMORTÖPFE	Seite 14
SCHMORPFANNEN	Seite 18
WOKS	Seite 22
SOSSENTÖPFE	Seite 26
ZUBEHÖR	Seite 30

| BRATPFANNEN

Die Smeg-Pfannen sind in verschiedenen Größen erhältlich (24, 26, 28, 30 cm Durchmesser), sodass je Zubereitungsart und Menge der zu kochenden Speisen, die passende Pfanne gewählt werden kann.

GRÖSSE	VERWENDUNG
Ø 24 cm	Risotto
Ø 26 cm	Gemüse, Frittata
Ø 28 cm	Fisch und Fleisch anbraten
Ø 30 cm	Pasta

EIGENSCHAFTEN

- Gehäuse aus kalt geschmiedetem Aluminium
- Mattes Finish
- Antihaftbeschichtung aus PFTE
- Patentierte Bodenform aus rostfreiem Stahl
- Vernieteter Griff aus glänzendem AISI304 Edelstahl

CREME

ROT

SCHWARZ

DECKEL (OPTIONAL) *(Seite 30)*

CKFL2401 Ø 24 cm
CKFL2601 Ø 26 cm
CKFL2801 Ø 28 cm
CKFL3001 Ø 30 cm

BRATPFANNEN

	SCHWARZ	CREME	ROT
Ø 24 cm	CKFF2401BLM	CKFF2401CRM	CKFF2401RDM
Ø 26 cm	CKFF2601BLM	CKFF2601CRM	CKFF2601RDM
Ø 28 cm	CKFF2801BLM	CKFF2801CRM	CKFF2801RDM
Ø 30 cm	CKFF3001BLM	CKFF3001CRM	CKFF3001RDM

| SCHMORTÖPFE MIT DECKEL

Die Schmortöpfe sind in zwei Größen erhältlich. Der Topf mit 24 cm Durchmesser hat ein Fassungsvermögen von 4,6 l und der Topf mit 26 cm Durchmesser umfasst 7,7 l.

GRÖSSE	VERWENDUNG
∅ 24 cm	Risotto, Eintöpfe
∅ 26 cm	Pasta, Schmoren, Kochen/Köcheln

EIGENSCHAFTEN

- Gehäuse aus kaltgeschmiedetem Aluminium
- Mattes Finish
- Antihaftbeschichtung aus PFTE
- Patentierte Bodenform aus rostfreiem Stahl
- Vernietete Seitengriffe aus glänzendem AISI304 Edelstahl
- Flacher Deckel aus gehärtetem Glas mit Edelstahlrand, Lüftungsloch und Edelstahlgriff

CREME

ROT

SCHWARZ

SCHMORTÖPFE MIT DECKEL

	SCHWARZ	CREME	ROT
Ø 24 cm	CKFC2411BLM	CKFC2411CRM	CKFC2411RDM
Ø 26 cm	CKFC2611BLM	CKFC2611CRM	CKFC2611RDM

SCHMORPFANNEN MIT DECKEL

Eine Pfanne mit großem Fassungsvermögen, ideal für Gerichte, die im Backofen fertiggegart werden müssen. Die 3,7 Liter-Schmorpfanne von Smeg hat einen Deckel aus gehärtetem Glas und Griffe aus rostfreiem Edelstahl.

GRÖSSE	VERWENDUNG
∅ 28 cm	Saucen, Anbraten, Gemüsegerichte

EIGENSCHAFTEN

- Gehäuse aus kaltgeschmiedetem Aluminium
- Mattes Finish
- Antihaftbeschichtung aus PFTE
- Patentierte Bodenform aus rostfreiem Stahl
- Vernietete Seitengriffe aus glänzendem AISI304 Edelstahl
- Flacher Deckel aus gehärtetem Glas mit Edelstahlrand, Lüftungsloch und Edelstahlgriffen

CREME

ROT

SCHWARZ

SCHMORPFANNEN MIT DECKEL

	SCHWARZ	CREME	ROT
Ø 28 cm	CKFD2811BLM	CKFD2811CRM	CKFD2811RDM

| WOKS

Dank der abfallenden Ränder eignet sich der Wok perfekt zum Mischen und leichten Sautieren der Speisen. Der Wok speichert die Wärme länger und kocht schneller und gleichmäßiger als herkömmliche Pfannen.

GRÖSSE	VERWENDUNG
∅ 30 cm	Pasta, Reis, Gemüse, Sautieren von Fisch

EIGENSCHAFTEN

- Gehäuse aus kaltgeschmiedetem Aluminium
- Mattes Finish
- Antihaftbeschichtung aus PFTE
- Patentierte Bodenform aus rostfreiem Stahl
- Vernietete Seitengriffe aus glänzendem AISI304 Edelstahl

DECKEL (OPTIONAL) *(Seite 30)*

CKFL3001 ∅ 30 cm

WOKS

	SCHWARZ	CREME	ROT
Ø 30 cm	CKFW3001BLM	CKFW3001CRM	CKFW3001RDM

| SOSSENTÖPFE MIT DECKEL

Der Kochtopf ist extrem vielseitig, perfekt für die Zubereitung von Soßen, Kochen oder Erhitzen von Suppen oder Gemüsepürees, Zubereitung von Pudding aber auch zum Aufkochen von Milch. Der 2,7-Liter-Saucentopf von Smeg wird mit einem Deckel aus gehärtetem Glas und Edelstahlgriff geliefert.

GRÖSSE	VERWENDUNG
∅ 20 cm	Saucen, Suppen, Pudding

EIGENSCHAFTEN

- Gehäuse aus kaltgeschmiedetem Aluminium
- Mattes Finish
- Antihaftbeschichtung aus PFTE
- Patentierte Bodenform aus rostfreiem Stahl
- Vernietete Seitengriffe aus glänzendem AISI304 Edelstahl
- Flacher Deckel aus gehärtetem Glas mit Edelstahlrand, Lüftungsloch und Edelstahlgriffen

CREME

ROT

SCHWARZ

SOSSENTÖPFE MIT DECKEL

	SCHWARZ	CREME	ROT
Ø 20 cm	CKFS2011BLM	CKFS2011CRM	CKFS2011RDM

| ZUBEHÖR OPTIONAL

Ø 24 cm	CKFL2401
Ø 26 cm	CKFL2601
Ø 28 cm	CKFL2801
Ø 30 cm	CKFL3001

Änderungen der Ausstattungsmerkmale, Liefermöglichkeiten, Innovationen, Grafiken, Abbildungen, Druckfehler sowie Irrtümer bleiben vorbehalten. Evtl.Farbschwankungen sind drucktechnisch bedingt. Nachdruck (auch auszugsweise) nur mit Genehmigung des Herausgebers. Copyright by SMEG Deutschland GmbH, München. (053_2021_11)

S M E G

SMEG Deutschland GmbH
Erika-Mann-Str. 57 – 80636 München
Tel.: 089/92 33 48-0 – Fax: 089/92 33 48 19
www.smeg.de