

**NOSER
INOX** 



HAUSHALT

2025 · MÉNAGE · HOUSEHOLD

NOSER-INOX AG

Seit Generationen hochwertiges Kochgeschirr aus Schweizer Produktion

Seit 1948 stellen wir in unserer Manufaktur in Oberrohrdorf AG erstklassiges Kochgeschirr her. Qualität und Funktionalität stehen bei uns an erster Stelle. Unsere Produkte zeichnen sich durch Langlebigkeit und praktische Handhabung aus.

Alles für den perfekten Küchenalltag

Unser Sortiment bietet alles, vom kleinen Saucenpfännchen über Bratpfannen mit Antihafbeschichtung bis hin zum Pasta-Set. Ergänzt wird unser Angebot durch hochwertiges Küchenzubehör wie Milchkessel, Terrinen- und Parfaitformen, Mesurentöpfe oder Spätzlisiebe. Damit sind Ihren Kochfantasien keine Grenzen gesetzt.

Nachhaltigkeit liegt uns am Herzen

Deshalb bieten wir einen umfassenden Reparaturservice an. Defektes oder verbranntes Kochgeschirr kann repariert oder aufgefrischt werden und erstrahlt danach wieder in neuem Glanz. Bratpfannen mit Antihafbeschichtung können neu beschichtet und somit jahrelang genutzt werden.

Kochgeschirr NOSER-INOX begleitet Sie ein Leben lang!

Des ustensiles de cuisine haut de gamme de fabrication suisse depuis des générations

Nous fabriquons depuis 1948 des ustensiles de cuisine de première qualité dans notre atelier d'Oberrohrdorf AG. Qualité et fonctionnalité constituent nos priorités. Nos produits se caractérisent par leur longévité et leur maniement pratique.

Pour la cuisine parfaite au quotidien

Notre assortiment propose tout type de produits: de la petite casserole à sauce à la marmite à pâtes avec panier, en passant par les poêles à frire avec revêtement antiadhésif. Nous complétons notre offre par des accessoires de cuisine haut de gamme comme les bidons à lait, les moules à terrine et à parfait, les pots à mesure ou les passoires à spätzli. Vous pourrez donc laisser libre cours à votre imagination culinaire.

La durabilité à cœur

Nous proposons un service de réparation complet. Nous réparons et rafraîchissons vos ustensiles de cuisine défectueux ou brûlés pour qu'ils retrouvent leur éclat. Les poêles à frire avec antiadhésif peuvent être recouvertes d'un nouveau revêtement et donc être utilisées pendant plusieurs années encore.

Les batteries de cuisine NOSER-INOX vous accompagnent toute votre vie!

High-quality Swiss-made cookware with pedigree

We have been manufacturing top-quality cookware at our Oberrohrdorf factory in Aargau since 1948. Quality and functionality are our top priority, and our products are characterized by their durability and ease of use.

Everything for the perfect culinary experience

Our range offers everything from small saucepans to non-stick frying pans and pasta sets. It also includes high-quality kitchen accessories such as milk cans, terrine and parfait moulds, measuring jugs and spaetzle sieves. With our range, your culinary ambitions need know no bounds.

Sustainability is close to our hearts

That's why we offer a comprehensive repair service. Defects and burnt cookware can be repaired or given a new lease of life, so that it can continue to shine like new. Non-stick frying pans can be recoated to ensure they can still be used for many years to come.

NOSER-INOX cookware lasts you a lifetime!



NOSER INOX

— since 1948 —





UNSERE MANUFAKTUR / NOTRE ATELIER / OUR FACTORY

EINBLICK IN UNSERE SCHWEIZER PRODUKTION
APERÇU DE NOTRE PRODUCTION SUISSE
A LOOK AT OUR SWISS FACTORY

4

STANDARD

UNSER UMFASSENDSTES PROGRAMM – EIN ZEITLOSER KLASSIKER
NOTRE GAMME LA PLUS COMPLÈTE: UN CLASSIQUE INTEMPOREL
OUR COMPLETE RANGE – A TIMELESS CLASSIC

8

ZUBEHÖR / ÉQUIPEMENT / EQUIPMENT

HILFREICHE UND PRAKTISCHE ARTIKEL FÜR DEN KÜCHENALLTAG
ARTICLES UTILES ET PRATIQUES POUR LA CUISINE DE TOUS LES JOURS
HELPFUL AND PRACTICAL ARTICLES FOR EVERYDAY USE IN THE KITCHEN

14

PROFI

KLARES UND GRADLINIGES DESIGN IN PROFESSIONELLEM LOOK
UN DESIGN CLAIR ET RECTILIGNE AU LOOK PROFESSIONNEL
SIMPLE AND STRAIGHT-LINE DESIGN WITH A PROFESSIONAL LOOK

20

NERO

TRENDIGER HOCHGLANZLOOK MIT BESCHLÄGEN AUS BAKELIT
ASPECT BRILLANT TENDANCE AVEC POIGNÉES EN BAKÉLITE
FASHIONABLE MIRROR FINISH WITH BAKELITE HANDLES

24

NINA

EDLES, GESCHWUNGENES DESIGN UND ELEGANTE OPTIK
DESIGN NOBLE AUX COURBES DOUCES ET ASPECT ÉLÉGANT
EXQUISITE, CURVED DESIGN FOR AN ELEGANT APPEARANCE

28

BRATPFANNEN, EDELSTAHL / POÊLES À FRIRE, ACIER INOXYDABLE / FRYING PANS, STAINLESS STEEL

ROBUST UND LANGLEBIG FÜR VIELSEITIGE VERWENDUNGSMÖGLICHKEITEN
ROBUSTESSE ET DURABILITÉ POUR DES POSSIBILITÉS D'UTILISATION MULTIPLES
ROBUST AND DURABLE FOR A WIDE RANGE OF USES

32

BRATPFANNEN, ANTIHAFTBESCHICHTET / POÊLES À FRIRE, REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF / FRYING PANS, NON-STICK COATED

FETTARMES ANBRATEN OHNE ANKLEBEN – WIEDERBESCHICHTBAR
FRIRE AVEC TRÈS PEU DE GRAISSE ET SANS ADHÉRENCE – REVÊTEMENT
RENOUVELABLE
LOW-FAT FRYING WITHOUT STICKING – RE-COATABLE

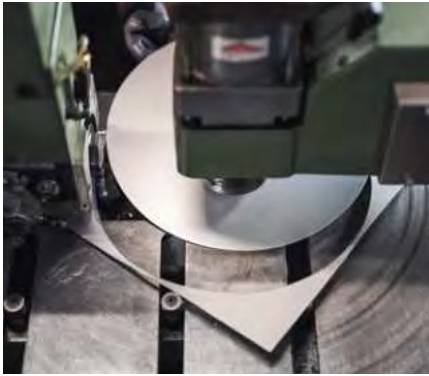
36

WOK

HOLEN SIE EIN STÜCK ASIEN IN IHRE KÜCHE
FAITES ENTRER UN PEU D'ASIE DANS VOTRE CUISINE
BRING A TASTE OF ASIA INTO YOUR KITCHEN

44

UNSERE MANUFAKTUR - NOTRE ATELIER - OUR FACTORY



BLECH ZUSCHNEIDEN

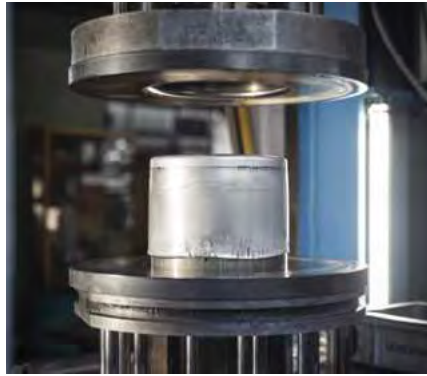
Unser Rohmaterial, den Chromnickelstahl, beziehen wir von einem langjährigen Partner aus Finnland. Das Material kommt als Coil (aufgerollte Blechstreifen) oder als rechteckiges Blech zu uns. Um daraus eine Pfanne herstellen zu können, schneiden wir die Bleche erst in Quadrate und anschliessend in Rondelle.

DÉCOUPAGE DE LA TÔLE

Nous achetons notre matière première, l'acier au chrome-nickel, à un partenaire de longue date qui se trouve en Finlande. Ce matériau nous arrive sous forme de bobines (bandes de tôle enroulées) ou de tôles rectangulaires. Pour pouvoir le transformer en poêle, nous découpons d'abord les tôles en carrés, puis en rondelles.

CUTTING SHEET METAL

Our raw material, stainless steel, comes from a long-standing partner in Finland. The material comes to us either in the form of a coil (rolled-up metal strips) or as rectangular sheets. To make a pan out of it, we first cut the sheets into squares and then into circles.



TIEFZIEHEN

Beim Tiefziehen entsteht aus einer Blechrondelle ein runder Hohlkörper. Dabei wird das Blech über eine Form gezogen und von einem Stempel in eine Matrize gedrückt. Hohe Kochtöpfe entstehen in zwei Zügen: Der erste Zug nennt sich Vorzug, der zweite, der Stülpszug, gibt dem Kochtopf seine endgültige Form. Der Rand der Pfanne wird anschliessend gestanzt, um einen gleichmässigen Schüttrand zu erhalten.

EMBOUTISSAGE

L'emboutissage permet de transformer une rondelle de tôle en un corps creux rond. Cette tôle est alors étirée sur un moule, puis pressée par un poinçon dans une matrice. Les marmites hautes sont obtenues en deux étapes: le pré-emboutissage et l'emboutissage par retournement, qui donne à la marmite sa forme définitive. Le bord de la poêle est ensuite estampé de façon à obtenir un bord verseur régulier.

DEEP DRAWING

Deep drawing is the process of creating a round hollow body from a sheet metal circle. During the process, the sheet metal is pulled over a mould and pressed into a die by a punch. Tall cooking pots are created in two phases: the first phase is called the draw; the second, the inverted draw, gives the cooking pot its final shape. The rim of the pan is then punched to create an even pouring rim.



TIEFZIEHEN BRATPFANNEN

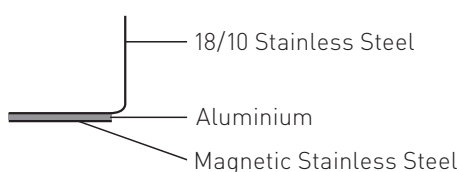
Bratpfannen haben eine einfache Form und können in einem Zug gezogen werden. Die Rondelle wird eingefettet, damit das Blech beim Tiefziehen besser fliesst. Die Bratpfanne erhält beim Tiefziehen nicht nur ihre typische Form, sondern gleichzeitig auch den Schüttrand.

EMBOUTISSAGE DES POÊLES À FRIRE

Les poêles à frire ont une forme simple et peuvent être embouties en une étape. La rondelle est graissée pour que la tôle s'écoule mieux au moment de l'emboutissage. Lors de l'emboutissage, la poêle à frire obtient non seulement sa forme caractéristique, mais en même temps son bord verseur.

DEEP DRAWING FRYING PANS

Frying pans have a simple shape and can be drawn in one phase. The circle is lubricated so that the sheet metal flows better under deep drawing. The deep drawing process produces not only the frying pan's characteristic shape, but also its pouring rim.



STABILITÄT UND GLEICHMÄSSIGE WÄRMEVERTEILUNG

Der mehrschichtige Wärmeleitboden gibt der Pfanne Stabilität. Die dicke Aluminiumrodelle speichert und verteilt die Wärme gleichmässig über den gesamten Pfannenboden.



BODEN LÖTEN

Für eine optimale Wärmeleitfähigkeit wird beim Kochgeschirr ein mehrschichtiger Wärmeleitboden aufgelötet. Für den Wärmeleitboden verwenden wir eine Rondelle aus Aluminium (Mitte) und eine Bodenplatte aus Chromstahl (magnetisch). Zur Verbindung der drei Schichten wird ein Aluminiumlot verwendet. Mittels Hitze (600°C) und Druck werden die drei Schichten miteinander verlötet.

BRASAGE DU FOND

Un fond conducteur multicouche est brasé sur l'ustensile de cuisine pour une conductivité thermique optimale. Nous utilisons pour le fond conducteur une rondelle en aluminium (au centre), ainsi qu'une plaque de fond en acier chromé (magnétique). Une soudure en aluminium nous permet ensuite d'associer les trois couches. Ces trois couches sont brasées entre elles par la chaleur (600°C) et par pression.

BASE SOLDERING

For optimal heat conduction, a multi-layer heat-conducting base is soldered onto the cookware. For the heat-conducting base, we use an aluminium circle (centre) and a stainless steel base plate (magnetic). An aluminium solder is used to bond the three layers. Using heat (600°C) and pressure, the three layers are soldered together.



BODEN ABDREHEN

Nach dem Lötten sind die Aluminiumrondelle und die Bodenplatte aus Chromstahl seitlich nicht bündig. Auf der Drehbank wird das überstehende Material abgedreht, bis der Wärmeleitboden bündig ist.

RECTIFICATION DU FOND

Une fois le brasage effectué, la rondelle en aluminium et la plaque de fond en acier chromé ne sont pas alignées latéralement. Le matériau qui dépasse est rectifié sur le tour jusqu'à ce que le fond conducteur soit aligné.

BASE TURNING

After soldering, the aluminium circle and stainless steel base plate are not flush at the edges. The excess material is turned off on the lathe until the heat conducting base is flush.



OBERFLÄCHENBEARBEITUNG AUSSEN

Auf dem Schleifautomaten wird die Oberfläche der Pfanne aussen geschliffen und vorgebürstet. Die Pfanne durchläuft verschiedene Arbeitsstationen und der Pfannenboden erhält seinen charakteristischen Schneckenschliff.

TRAITEMENT EXTÉRIEUR DE LA SURFACE

La surface de la casserole est poncée de l'extérieur et pré-brossée sur la ponceuse. La poêle passe par différentes étapes de traitement, puis le fond de la poêle reçoit son ponçage à la vis sans fin caractéristique.

EXTERNAL SURFACE FINISHING

The external surface of the pan is ground and pre-brushed on the automatic grinder. The pan passes through various work stations and the pan base receives its characteristic spiral finish.

STABILITÉ ET RÉPARTITION DE CHALEUR HOMOGENÈME

Le fond conducteur multicouche donne de la stabilité à la poêle. La rondelle en aluminium épaisse accumule et répartit de manière homogène la chaleur sur tout le fond de la poêle.

STABILITY AND EVEN HEAT DISTRIBUTION

The multi-layered heat-conducting base gives the pan stability. The thick aluminium circle stores and evenly distributes heat across the entire base of the pan.

UNSERE MANUFAKTUR - NOTRE ATELIER - OUR FACTORY



OBERFLÄCHENBEARBEITUNG INNEN

Auf dem Innenschleifautomaten durchläuft die Pfanne mehrere Stationen: vom Rand bis zum Boden schleifen. Beim anschließenden Spülen im Wasserbad wird Schleifstaub entfernt und das Schleifbild überprüft.

TRAITEMENT INTÉRIEUR DE LA SURFACE

Au niveau du ponçage intérieure, la poêle passe par plusieurs étapes, allant du ponçage du bord au ponçage du fond. Au moment du rinçage final au bain-marie, nous enlevons la poussière liée au ponçage et vérifions l'aspect du ponçage.

INTERNAL SURFACE FINISHING

The pan passes through several stations on the internal automatic grinder, from edge grinding to base grinding. Subsequent rinsing in a water bath removes the grinding dust and the grinding pattern is checked.



BODEN DRÜCKEN

Der mehrschichtige Wärmeleitboden wird nach dem Löten leicht nach innen gedrückt, um eine perfekte Auflage auf dem Kochfeld zu gewährleisten. Dies verhindert ein Wackeln der Pfanne beim Erhitzen, wenn sich das Material durch die Wärme ausdehnt.

PRESSION DU FOND

Après le brasage, le fond conducteur multicouche est légèrement pressé vers l'intérieur pour qu'il épouse parfaitement la plaque de cuisson. La poêle ne peut donc pas trembler lorsque qu'elle chauffe, au moment où la chaleur dilate le matériau.

BASE PRESSING

The multi-layer heat-conducting base is lightly pressed inwards after soldering to ensure perfect contact with the hob. This stops the pan from wobbling when heated if the material expands due to the heat.



HERSTELLUNG DOPPELROHRSTIEL

Unser Markenzeichen, der Doppelrohrstiel, wurde von unserem Firmengründer Fridolin Noser entwickelt und wird seit Jahrzehnten für die verschiedensten Produkte wie Bratpfannen, Stielkasserollen oder auch das Spätzlisieb verwendet. Die Herstellung ist komplex und umfasst mehrere Arbeitsschritte – vom Zuschneiden und Biegen der Rohre bis hin zum Kugelpolieren.

FABRICATION DU MANCHE À DOUBLE TUBE

Notre marque de fabrique, le manche à double tube, a été développée par Fridolin Noser, fondateur de notre entreprise. Ce type de manche est utilisé depuis des décennies pour les produits les plus divers (poêles à frire, casseroles à manche ou encore passoires à spätzli). La fabrication est complexe et comprend plusieurs étapes de travail, de la découpe et du cintrage des tubes au brunissage à billes.

DUAL TUBE HANDLE MANUFACTURING

Our trademark, the dual tube handle, was developed by our company's founder, Fridolin Noser, and has been used for decades in a wide variety of products, such as frying pans, saucepans and the spaetzle sieve. Its manufacturing is complex and comprises several steps, from cutting and bending the tubes to ball polishing.



STIEL PUNKTSCHWEISSEN

Die Stiele und Seitengriffe werden durch Punktschweissen am Pfannenkörper befestigt. Beim Punktschweissen entstehen punktuell Anlauffarben. Diese Anlauffarben werden in einem weiteren Arbeitsgang verschliffen, um die Verfärbungen zu entfernen.

SOUDAGE PAR POINTS DES MANCHES

Les manches et les poignées latérales sont fixés au corps de la poêle au moyen d'un soudage par points. Des couleurs de revenu apparaissent ponctuellement durant ce soudage. Ces couleurs sont alors polies dans un étape supplémentaire pour enlever les colorations.

HANDLE SPOT WELDING

Handles and side handles are attached to the pan bodies by spot welding. Tarnishing can occur in some areas during the spot welding process and this is ground off as part of a further process to remove the discolouration.



LASERBESCHRIFTEN

Auf dem Beschriftungslaser werden die Pfannen am Boden beschriftet. Die Laserbeschriftung dient zur Identifikation und beinhaltet unser Logo sowie wichtige Produktinformationen wie Durchmesser, Inhalt und Produktionsjahr.

MARQUAGE AU LASER

Le fond des poêles est marqué au laser. Ce marquage au laser sert d'identification. Il inscrit notre logo ainsi que des informations importantes sur le produit comme le diamètre, la contenance et l'année de production.

LASER MARKING

Pans are marked on the base using a marking laser. Laser marking serves as identification and includes our logo, as well as important product information, such as the diameter, capacity and year of production.



WASCHEN UND VERPACKEN

Während der Produktion werden die Pfannen mehrmals gewaschen, um Rückstände von Ziehölen, Polierpasten etc. zu entfernen. Das Verpacken wird bei uns in sorgfältiger Handarbeit erledigt. Die Pfannen werden in Folie eingeschweisst, mit einer Artikelkette versehen und bis zum Versand eingelagert.

LAVAGE ET EMBALLAGE

Les poêles sont lavées plusieurs fois durant la production afin d'enlever notamment les résidus d'huiles d'embutissage et de pâtes à polir. Nous emballons ensuite soigneusement le produit à la main. Les poêles sont emballées à vide dans un film accompagné d'une étiquette d'article, puis sont stockées en entrepôt jusqu'à ce qu'elles soient expédiées.

WASHING AND PACKAGING

During the manufacturing process, pans are washed several times to remove residues of drawing oils, polishing pastes, etc. Products are packaged carefully by hand in our factory. Pans are shrink-wrapped, affixed with an item label and stored in the warehouse until dispatch.



Detaillierte Informationen und Bilder sowie spannende Videos aus unserer Produktion finden Sie hier: www.noser-inox.com/manufaktur

Vous trouverez des informations détaillées, des photos et des vidéos intéressante sur notre production en cliquant sur le lien suivant: www.noser-inox.com/manufaktur

Detailed information and images, as well as exciting videos from our factory, can be found here: www.noser-inox.com/manufaktur





STANDARD

Unser umfassendstes Kochgeschirrprogramm! Es ist vielseitig, langlebig und energiesparend.

Der dicke, mehrschichtige Wärmeleitboden sorgt für eine optimale Wärmeaufnahme, -verteilung und -speicherung. Die Serie STANDARD bietet Ihnen eine grosse Auswahl an Modellen vom kleinen Saucenpfännchen bis hin zum Pasta-Set. Hier finden Sie für jedes Gericht die passende Pfanne.

- aus hochwertigem Edelstahl 18/10
- zeitlos, klare und gerade Formen
- Schüttrand, für tropffreies Ausgiessen
- pflegeleicht, aussen matt gebürstet
- breites Sortiment
- für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion
- hergestellt in der Schweiz

Notre large gamme de casseroles! Multi-usages, elle bénéficie d'une grande longévité et consomme peu d'énergie.

Leur fond conducteur épais multicouches assure une absorption, une répartition et un stockage optimaux de la chaleur. La série STANDARD offre un vaste choix de modèles, des petites casseroles à sauce aux marmites à pâtes avec panier. Vous trouverez ici la bonne casserole pour chaque plat.

- en acier inoxydable haute qualité 18/10
- formes intemporelles, sobres et rectilignes
- bec verseur pour servir le contenu sans faire de gouttes
- facile d'entretien, extérieur brossé mat
- large gamme
- convient pour tous types de cuisinières, également pour l'induction
- fabriqué en Suisse

Our most comprehensive cookware collection! Versatile, durable and energy-efficient.

The thick, multi-layer heat-conducting base ensures optimal heat absorption, distribution and storage. The STANDARD series offers a wide selection of models, from small saucepans to pasta sets. Here you can find the right pan for every dish.

- in high-quality 18/10 stainless steel
- timeless, clean and smooth shapes
- pouring rim for drip-free pouring
- easy to clean, brushed matt exterior
- wide range
- suitable for all heat sources, including induction
- made in Switzerland

Stielkasserolle
Casserole à manche
Saucepan



No	Ø cm	H cm	Vol. l
1114	14	9.0	1.25
1116	16	10.0	1.75
1118	18	11.0	2.5
1120	20	12.0	3.5
1122	22	13.0	4.5
1124	24	14.0	6.0

Kochtopf nieder
Casserole basse
Low sided casserole



No	Ø cm	H cm	Vol. l
1316	16	8.0	1.5
1318	18	9.0	2.0
1320	20	9.5	2.5
1322	22	10.5	3.5
1324	24	11.5	4.75

Stielkasserolle
Casserole à manche
Saucepan



No	Ø cm	H cm	Vol. l
1214	14	9.0	1.25
1216	16	10.0	1.75
1218	18	11.0	2.5
1220	20	12.0	3.5
1222	22	13.0	4.5
1224*	24	14.0	6.0

Kochtopf halbhoch
Casserole mi-haute
Deep sided casserole



No	Ø cm	H cm	Vol. l
1416	16	11.5	2.0
1418	18	13.0	3.0
1420	20	14.0	4.0
1422	22	15.0	5.0
1424	24	16.0	6.5

Stielkasserolle
Casserole à manche
Saucepan



No	Ø cm	H cm	Vol. l
3114	14	8.0	1.0
3116	16	9.0	1.5
3118	18	10.0	2.0
3120	20	10.5	3.0
3122	22	11.0	3.5

Kochtopf hoch
Marmite haute
Stockpot high



No	Ø cm	H cm	Vol. l
1520	20	19.0	5.5
1522	22	21.0	7.5
1524	24	23.0	10.0
1528	28	31.0	18.5



Pasta-Set

Bestehend aus: Kochtopf hoch, Pastaeinsatz und Deckel

Marmite à pâtes avec panier

Composition: Marmite haute, panier à pâtes et couvercle

Pasta pot with insert

Combination: Stockpot high, pasta insert and lid

No	Ø cm	Vol. l
16221	22	7.5
16241	24	10.0



Bourguignonne-Set

Bestehend aus: Rechaud inkl. Pasten-Brenner und Untersatz, Spritzschutzdeckel und Servierkasserolle Ø 18 cm mit Deckel Art. Nr. 1018

Service à bourguignonne

Composition: réchaud avec brûleur à pâte, d'une assiette, d'une protection anti-éclaboussures et d'une casserole à servir Ø 18 cm avec couvercle N° Art. 1018

Bourguignonne-Set

Combination: heater with fuel burner and plate, antisplatter guard and serving casserole Ø 18 cm with lid Art. No. 1018

No	Ø cm	Vol. l
13918	18	2.0



Saucenpfännchen

Casserole à sauces

Saucepan

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1112	12	7.5	0.75

Deckel/Couvercle/Lid

1012	12
------	----

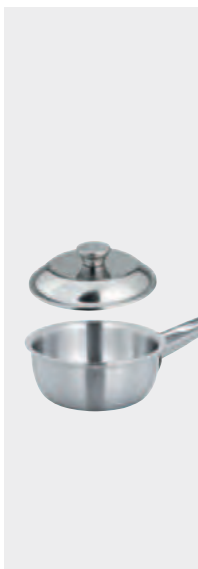


Spritzschutzdeckel

Protection anti-éclaboussures

Antisplatter guard

No	Ø cm
12950	18



Saucenpfännchen

aus Mehrschichtmaterial

Casserole à sauces

en matériel multicouche

Saucepan

in multi-ply material

No	Ø cm	H cm	Vol. l
91011	11	5.5	0.4

Deckel/Couvercle/Lid

1011	11
------	----



Fondue-Rechaud

inkl. Pasten-Brenner und Untersatz

Réchaud à fondue

comprenant un brûleur à pâte et assiette

Fondue heater

incl. fuel burner and plate

No
12990



Deckel
mit Bügel
Couvercle
avec anse
Lid
with handle

No	Ø cm
1014	14
1016	16
1018	18
1020	20
1022	22
1024	24



Deckel
mit Bakelitknopf
Couvercle
avec bouton en bakélite
Lid
with bakelite knob

No	Ø cm
2014	14
2016	16
2018	18
2020	20
2022	22
2024	24



Deckel
mit Metallknopf
Couvercle
avec bouton en métal
Lid
with metal knob

No	Ø cm
6012	12
6014	14
6016	16
6018	18
6020	20
6022	22
6024	24



Auflagedeckel
mit Bakelitknopf
Couvercle
avec bouton en bakélite
Lid
with bakelite knob

No	Ø cm
2028	28



Glasdeckel
mit Metallknopf
Couvercle en verre
avec bouton en métal
Glass lid
with metal knob

No	Ø cm
3014	14
3016	16
3018	18
3020	20
3022	22
3024	24



Auflagedeckel
mit Bügel
Couvercle
avec anse
Lid
with handle

No	Ø cm
12014	14
12016	16
12018	18
12020	20
12022	22
12024	24



ZUBEHÖR

ÉQUIPEMENT · EQUIPMENT

Im Bereich Zubehör finden Sie viele hilfreiche und praktische Artikel für den Küchenalltag.

Vom Gareinsatz über den Mesurentopf bis hin zum Pastaeinsatz. Verschiedene Spezialitäten wie Terrinen- und Parfaitformen in diversen Grössen und Ausführungen oder das Knöpfli- und Spätzlisieb runden das Sortiment ab. Alles in gewohnter NOSER-INOX-Qualität.

- aus hochwertigem Edelstahl 18/10
- stabil und langlebig
- vielseitig verwendbar
- hergestellt in der Schweiz

Dans le domaine des accessoires, vous trouverez un grand nombre d'articles utiles et pratiques pour cuisiner au quotidien.

Du panier à étuver au panier à pâtes en passant au pot à mesure. Divers moules spéciaux, comme des moules à terrine et à parfait, disponibles en plusieurs tailles et modèles ou des tamis à Knöpfli/Spätzli viennent compléter la gamme. Tout est réalisé dans la classique qualité NOSER INOX.

- en acier inoxydable haute qualité 18/10
- solidité et grande longévité
- multi-usages
- fabriqué en Suisse

In our accessories range you can find a number of helpful and practical articles for everyday use in the kitchen.

From the steamer insert to the measuring jug, through to the pasta insert. Various specialist items, such as terrine and parfait moulds in different sizes and models or the traditional Swiss Knöpfli/Spätzli pasta sieve, complete our range. All in the usual NOSER-INOX stainless steel quality.

- in high-quality 18/10 stainless steel
- stable and durable
- versatile in use
- made in Switzerland



Mesurentopf
mit 100-g-Einteilung
Pot à mesure
avec graduation de 100 g
Measuring jug
with 100 g graduation

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1801	11	13.0	1.0
1802	14	16.0	2.0



Kompostbehälter
Bac à compost
Compost bin

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1818	18	12.0	3.0



Milchtopf
mit Mehrschicht-Wärmeleitboden
und 100-g-Einteilung
Bidon à lait
avec fond à conduction thermique,
à graduation de 100 g
Milkpot
with multi-layer heat-conducting base
and 100 g graduation

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1803	11	13.5	1.0
1804	14	16.5	2.0



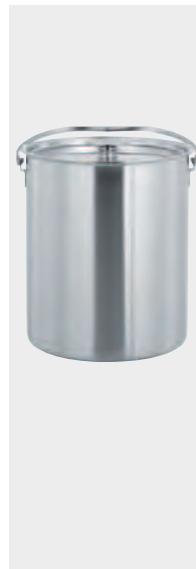
Milchkessel
mit Deckel
Bidon à lait
avec couvercle
Milk can
with lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1914	14	16.0	2.0
1916	16	18.0	3.0
1918 M	18	22.0	5.0



Allzweckkrug
mit Deckel
Cruche multiusages
avec couvercle
General purpose jug
with lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1815	11	17.0	1.5
1820	11	20.0	2.0



Kessel
mit Henkel
Chaudron
avec anse
Bucket
with handle

No	Ø cm	H cm	Vol. l
710122	22	26.0	10.0
Deckel/Couvercle/Lid			
710022	22		



Spätzlisieb

aus Edelstahl, spülmaschinenfest

Passoire à spätzli

en acier inoxydable,
lavable au lave-vaisselle

Spaetzle sieve

made of stainless steel,
dishwasher-proof

No	Ø cm
1120/22	22
1120/32	32



Gareinsatz

2-stufig für Ø 18 und 20 cm

Panier à étuver

2-étages pour Ø 18 et 20 cm

Steamer insert

2-levels for Ø 18 and 20 cm

No	Ø cm	H cm
11820	18/20	11.0



Kellentopf

Pot à louches

Pot for kitchen tools

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1814	14	18.0	2.5



Pastaeinsatz

passend zu Kochtopf hoch

Panier à pâtes

s'adapte à la marmite haute

Pasta insert

fits with stockpot high

No	Ø cm	H cm
1622	22	22.0

passend zu/s'adapte à/suitable for: Art. No. 1522

1624	24	24.0
------	----	------

passend zu/s'adapte à/suitable for: Art. No. 1524



Kompost- und Allzweckeimer

für 5l Kompostbeutel,
kombinierbar mit jedem Deckel Ø 18 cm

Seau à compost et multi-usage

pour sacs à compost de 5l,
combinable avec n'importe quel
couvercle de Ø 18 cm

Compost and all-purpose bin

for 5l compost bags,
may be combined with any Ø 18 cm lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1718	18	22.0	5.0

Terrinen- und Parfaitform

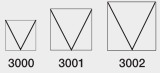
Dreieck-Form

Moule pour terrines et parfaits

forme triangulaire

Mould for terrines and parfaits

triangle form



No	Masse aussen Mesures extérieures External dimensions	Vol. l
3000	290 × 22 × 22 mm	0.06
3001	290 × 30 × 30 mm	0.10
3002	290 × 34 × 34 mm	0.15

Terrinen- und Parfaitform

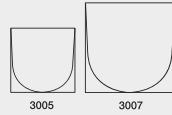
halbrunde Form

Moule pour terrines et parfaits

forme semi-circulaire

Mould for terrines and parfaits

semicircular form



No	Masse aussen Mesures extérieures External dimensions	Vol. l
3005	300 × 50 × 50 mm	0.45
3007	300 × 70 × 71 mm	1.00

Deckel/Couvercle/Lid

3105 zu/pour/for 3005

3107 zu/pour/for 3007

Terrinen- und Parfaitform

Dreieck-Form

Moule pour terrines et parfaits

forme triangulaire

Mould for terrines and parfaits

triangle form



No	Masse aussen Mesures extérieures External dimensions	Vol. l
3006	300 × 60 × 55 mm	0.45

Deckel/Couvercle/Lid

3106 zu/pour/for 3006

Terrinen- und Parfaitform

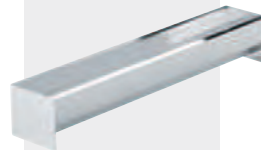
Trapez-Form

Moule pour terrines et parfaits

forme trapeze

Mould for terrines and parfaits

trapez form



No	Masse aussen Mesures extérieures External dimensions	Vol. l
3008	300 × 55 × 50 mm	0.45

Deckel/Couvercle/Lid

3108 zu/pour/for 3008

Terrinen- und Parfaitform

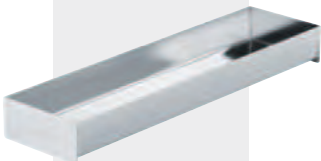
flache Form

Moule pour terrines et parfaits

forme plate

Mould for terrines and parfaits

flat form



No	Masse aussen Mesures extérieures External dimensions	Vol. l
3003	300 × 80 × 35 mm	0.65
3004	500 × 80 × 35 mm	1.10

Pastetenform

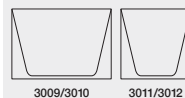
Trapez-Form

Moule à pâté

forme trapeze

Pastry mould

trapez form



No	Masse aussen Mesures extérieures External dimensions	Vol. l
3009	300 × 81 × 60 mm	1.1
3010	500 × 81 × 60 mm	1.8
3011	300 × 60 × 60 mm	0.7
3012	500 × 60 × 60 mm	1.1

Timbal-/ Dariol-Form
Forme pour timbal et dariol
Mould for timbal and dariol



No	Ø cm	H cm	Vol. l
3064	6.4/3.5	4.8	0.08



PROFI

Mit der Serie PROFi werden das Design und die hohen Ansprüche aus dem Gastrobereich für den Alltag vereint.

Die breiten, leicht kantigen Griffe und der ergonomische Doppelrohrstiel kommen hier 1:1 zum Einsatz. Der dicke, mehrschichtige Wärmeleitboden sorgt für eine optimale Wärmeaufnahme, -verteilung und -speicherung. Der Schüttrand sorgt zudem für ein tropffreies Ausgiessen. So fühlt sich die Hobbyköchin oder der Hobbykoch wie ein Profi zu Hause!

- aus hochwertigem Edelstahl 18/10
- professioneller Look
- klare, gerade Form
- pflegeleicht, aussen matt gebürstet
- für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion
- hergestellt in der Schweiz

Avec la série PROFi, le design et les grandes exigences du secteur gastronomique se trouvent réunis pour un usage quotidien.

Les larges poignées légèrement carrées et le manche ergonomique à double tube ont déjà fait leurs preuves. Le fond conducteur épais multicouches assure une absorption, une répartition et un stockage optimaux de la chaleur. Le bec verseur permet en outre de verser le contenu sans faire de gouttes. Avec de tels outils de travail, la cuisinière ou le cuisinier amateur se sent comme un pro dans sa cuisine!

- en acier inoxydable haute qualité 18/10
- look professionnel
- formes sobres et rectilignes
- facile d'entretien, extérieur brossé mat
- convient pour tous types de cuisinières, également pour l'induction
- fabriqué en Suisse

The PROFi series combines the design and high demands of the restaurant industry with daily life.

The wide, slightly angular side handles and the ergonomic twin-tube long handles are used here. The thick, multi-layer heat-conducting base provides optimal heat absorption, distribution and storage. The pouring rim also ensures drip-free pouring. It will make any hobby chef feel like a professional!

- in high-quality 18/10 stainless steel
- professional look
- clean and straight shapes
- easy to clean, brushed matt exterior
- suitable for all heat sources, including induction
- made in Switzerland

Stielkasserolle
Casserole à manche
Saucepan



No	Ø cm	H cm	Vol. l
49116	16	8.0	1.5
49118	18	9.0	2.0
49120	20	9.5	2.5
49124	24	11.5	4.75

Kochtopf hoch
Marmite haute
Stockpot high



No	Ø cm	H cm	Vol. l
49522	22	21.0	7.5
49524	24	23.0	10.0
49528	28	31.0	18.5

Kasserolle nieder
Casserole basse
Casserole low



No	Ø cm	H cm	Vol. l
49324 NEU	24	11.5	4.75

Sauteuse
Sauteuse
Saute pan



No	Ø cm	H cm	Vol. l
49720 NEU	20	7.7	1.8
49724 NEU	24	8.7	3.0

Kochtopf halbhoch
Casserole mi-haute
Deep sided casserole



No	Ø cm	H cm	Vol. l
49418	18	13.0	3.0
49420	20	14.0	4.0
49422	22	15.0	5.0
49424	24	16.0	6.5

Bratpfanne hoch
Poêle à frire haute
Frying pan high



No	Ø cm	H cm
49628 NEU	28	9.0



Pastaeinsatz
Panier à pâtes
Pasta insert

No	Ø cm	H cm
4998/22	22	22.0

passend zu/s'adapte à/suitable for: Art. No. 49522

4998/24	24	24.0
---------	----	------

passend zu/s'adapte à/suitable for: Art. No. 49524



Deckel
Couvercle
Lid

No	Ø cm
00/16	16
00/18	18
00/20	20
00/22	22
00/24	24
00/28	28



NERO

Die Serie NERO präsentiert sich in einem trendigen, modernen und hochwertigen Look.

Die ergonomisch geformten Griffe und Stiele aus Bakelit liegen gut in der Hand und werden beim Kochen nicht heiss. Die schwarzen Beschläge und der hochglanzpolierte Edelstahl bilden einen harmonischen Kontrast und passen in jede Küche. Die legendäre Qualität der NOSER-INOX Produkte lässt keine Wünsche offen.

- aus hochwertigem Edelstahl 18/10
- massiver, mehrschichtiger Wärmeleitboden
- modern, aussen hochglanzpoliert
- Schüttrand, für tropffreies Ausgiessen
- Griffe und Stiele hitzebeständig bis 150°C
- für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion
- hergestellt in der Schweiz

La ligne NERO arbore un look tendance, moderne et de grande qualité.

Les poignées et manches ergonomiques en bakélite tiennent parfaitement en main et ne chauffent pas pendant la cuisson. Les garnitures noires et l'acier inoxydable poli brillant leur confèrent un contraste harmonieux qui s'intègre dans toutes les cuisines. La qualité légendaire des produits NOSER-INOX saura combler toutes vos attentes.

- en acier inoxydable haute qualité 18/10
- fond à conduction thermique massif multicouches
- moderne, extérieur poli brillant
- bord verseur pour verser le contenu sans faire de gouttes
- poignées et manches résistants à la chaleur jusqu'à 150 °C
- convient pour tous les types de cuisinières, également pour l'induction
- fabriqué en Suisse

The NERO series showcases itself with a trendy, modern and high-quality look.

The ergonomically shaped, Bakelite handles fit the hands snugly and do not heat up during cooking. The black fittings and mirror-polished stainless steel produce a stylish contrast and fit in every kitchen. The legendary quality of NOSER-INOX products leaves no wish unfulfilled.

- in high-quality 18/10 stainless steel
- solid, multi-layer heat-conducting base
- modern, exterior fine mirror-polishing
- pouring rim for drip-free pouring
- handles are heat-resistant up to 150°C
- suitable for all heat sources, including induction
- made in Switzerland

Stielkasserolle mit Deckel
Casserole à manche avec couvercle
Saucepan with lid



No	Ø cm	H cm	Vol. l
18114	14	9.0	1.0
18116	16	9.0	1.5
18118	18	10.0	2.0
18120	20	11.0	3.0

Kochtopf hoch mit Deckel
Marmite haute avec couvercle
Stockpot with lid



No	Ø cm	H cm	Vol. l
18522	22	22.0	7.5
18524	24	23.0	10.0

Servierkasserolle mit Deckel
Casserole à servir avec couvercle
Serving casserole with lid



No	Ø cm	H cm	Vol. l
18316	16	9.0	1.5
18318	18	10.0	2.0
18320	20	11.0	3.0

Pasta-Set
 Bestehend aus: Kochtopf hoch,
 Pastaeinsatz und Deckel

Marmite à pâtes avec panier
 Composition: Marmite haute,
 panier à pâtes et couvercle

Pasta pot with insert
 Combination: Stockpot high, pasta insert
 and lid.



No	Ø cm	Vol. l
186221	22	7.5
186241	24	10.0

Kochtopf halbhoch mit Deckel
Casserole mi-haute avec couvercle
Deep sided casserole with lid



No	Ø cm	H cm	Vol. l
18420	20	14.0	4.0
18422	22	15.0	4.5
18424	24	16.0	6.5

Pastaeinsatz
Panier à pâtes
Pasta insert



No	Ø cm	H cm
18622	22	22.0
18624	24	24.0



Bourguignonne-Set

Bestehend aus: Rechaud inkl. Pasten-Brenner und Untersatz, Spritzschutzdeckel und Servierkasserolle Ø 18 cm mit Deckel

Service à bourguignonne

Composition: réchaud avec brûleur à pâte, d'une assiette, d'une protection anti-éclaboussures et d'une casserole à servir Ø 18 cm avec couvercle

Bourguignonne-Set

Combination: heater with fuel burner and plate, antisplatter guard and serving casserole Ø 18 cm with lid

No	Ø cm	Vol. l
18918	18	2.0



Gareinsatz 2-stufig

für Ø 18 und 20 cm

Panier à étuver 2-étages

pour Ø 18 et 20 cm

Steamer insert 2-levels

for Ø 18 and 20 cm

No	Ø cm	H cm
18820	18/20	11.0



Spritzschutzdeckel

Protection anti-éclaboussures

Antisplatter guard

No	Ø cm
12950	18



Fondue-Rechaud

inkl. Pasten-Brenner und Untersatz

Réchaud à fondue

comprenant un brûleur à pâte et assiette

Fondue heater

incl. fuel burner and plate

No
12990



NINA

Die Serie NINA besticht durch ihr edles und geschwungenes Design und überzeugt durch ihre elegante Optik.

Daher kann dieses Kochgeschirr auch gut zum Servieren bei Tisch eingesetzt werden. Schön, praktisch und ästhetisch, für Spass am Kochen, Jahr für Jahr.

- aus hochwertigem Edelstahl 18/10
- massiver, mehrschichtiger Wärmeleitboden
- elegant, aussen hochglanzpoliert
- Schüttrand, für tropffreies Ausgiessen
- für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion
- hergestellt in der Schweiz

La ligne NINA séduit par son design noble aux douces courbes et convainc par son élégance.

Cette batterie de cuisine peut parfaitement être utilisée pour un service à table. Élégante, pratique et esthétique, pour le plaisir de cuisiner, année après année.

- en acier inoxydable haute qualité 18/10
- fond à conduction thermique massif multicouches
- élégante, extérieur poli brillant
- bord verseur pour verser le contenu sans faire de gouttes
- convient pour tous types de cuisinières , également pour l'induction
- fabriqué en Suisse

The NINA series captivates with its sophisticated and curved design and impresses with its elegance.

Which also makes this cookware the ideal way to serve your dishes at the table. Attractive, practical and stylish, making cooking a pleasure year after year.

- in high-quality 18/10 stainless steel
- solid, multi-layer heat-conducting base
- modern, outside fine mirror-polishing
- pouring rim for drip-free pouring
- suitable for all heat sources, including induction
- made in Switzerland

Stielkasserolle mit Deckel
Casserole à manche avec couvercle
Saucepan with lid



No	Ø cm	H cm	Vol. l
12116	16	9.0	1.5
12118	18	10.0	2.0
12120	20	11.0	3.0

Kochtopf hoch mit Deckel
Marmite haute avec couvercle
Stockpot with lid



No	Ø cm	H cm	Vol. l
12522	22	22.0	7.5
12524	24	23.0	10.0

Servierkasserolle mit Deckel
Casserole à servir avec couvercle
Serving casserole with lid



No	Ø cm	H cm	Vol. l
12318	18	10.0	2.0
12320	20	11.0	3.0

Pasta-Set
 Bestehend aus: Kochtopf hoch,
 Pastaeinsatz und Deckel

Marmite à pâtes avec panier
 Composition: Marmite haute,
 panier à pâtes et couvercle

Pasta pot with insert
 Combination: Stockpot high,
 pasta insert and lid



No	Ø cm	Vol. l
126221	22	7.5
126241	24	10.0

Kochtopf halbhoch mit Deckel
Casserole mi-haute avec couvercle
Deep sided casserole with lid



No	Ø cm	H cm	Vol. l
12420	20	14.0	4.0
12422	22	15.0	4.5
12424	24	16.0	6.5

Pastaeinsatz
Panier à pâtes
Pasta insert



No	Ø cm	H cm
12622	22	22.0
12624	24	24.0



Bourguignonne-Set

Bestehend aus: Rechaud inkl. Pasten-Brenner und Untersatz, Spritzschutzdeckel und Servierkasserolle Ø 18 cm mit Deckel

Service à bourguignonne

Composition: réchaud avec brûleur à pâte, d'une assiette, d'une protection anti-éclaboussures et d'une casserole à servir Ø 18 cm avec couvercle

Bourguignonne-Set

Combination: heater with fuel burner and plate, antisplatter guard and serving casserole Ø 18 cm with lid

No	Ø cm	Vol. l
12918	18	2.0



Gareinsatz 2-stufig

für Ø 18 und 20 cm

Panier à étuver 2-étages

pour Ø 18 et 20 cm

Steamer insert 2-levels

for Ø 18 and 20 cm

No	Ø cm	H cm
12820	18/20	11.0



Spritzschutzdeckel

Protection anti-éclaboussures

Antisplatter guard

No	Ø cm
12950	18



Fondue-Rechaud

inkl. Pasten-Brenner und Untersatz

Réchaud à fondue

comprenant un brûleur à pâte et assiette

Fondue heater

incl. fuel burner and plate

No
12990



BRATPFANNEN

POÊLES À FRIRE · FRYING PANS

EDELSTAHL · ACIER INOXYDABLE · STAINLESS STEEL

Die Bratpfannen aus Edelstahl von NOSER-INOX sind äusserst langlebig und robust und bieten vielseitige Verwendungsmöglichkeiten. Deshalb sollten sie in keiner Küche fehlen!

Wählen Sie zwischen Bratpfannen mit glatter oder strukturierter Oberfläche. Die strukturierte Oberfläche der Bratpfannen ist ins Material eingewalzt und sorgt für ein vermindertes Ankleben beim Anbraten. Bei den Bratpfannen mit glatter Oberfläche handelt es sich um die Profiausführung in schwerer Qualität.

- aus hochwertigem Edelstahl 18/10
- massiver, mehrschichtiger Wärmeleitboden
- für scharfes Anbraten von Fleisch
- zum Flambieren geeignet
- für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion
- hergestellt in der Schweiz

Les poêles à frire en acier inoxydable NOSER-INOX présentent une grande longévité, sont robustes et sont multi-usages. Ainsi, vous ne manquerez plus de rien dans votre cuisine!

Choisissez le modèle en acier inoxydable à surface lisse ou structurée. Leur surface structurée laminée permet de diminuer l'adhésion des aliments pendant la cuisson. Concernant les poêles à frire à surface lisse, il s'agit du modèle professionnel de qualité plus lourde.

- en acier inoxydable haute qualité 18/10
- fond à conduction thermique massif multicouches
- pour faire revenir la viande
- convient pour la flamber
- convient pour tous types de cuisinières, également pour l'induction
- fabriqué en Suisse

NOSER-INOX's stainless steel frying pans are exceptionally durable and robust and also offer versatile use. They're just what every kitchen needs!

Choose between frying pans with either a smooth or structured surface. The structured surface is rolled into the material, ensuring sticking is kept to an absolute minimum when frying. The frying pans with smooth surface are the professional version in heavy quality.

- in high-quality 18/10 stainless steel
- solid, multi-layer heat-conducting base
- for frying meat at high temperatures
- suitable for flambéing
- suitable for all heat sources, including induction
- made in Switzerland

Die Bratpfannen HOTEL werden aus hochwertigem Edelstahl 18/10 hergestellt. Sie verfügen über einen dicken, mehrschichtigen Wärmeleitboden, welcher eine optimale Wärmeaufnahme, -verteilung und -speicherung garantiert. Sie eignen sich hervorragend für das scharfe Anbraten von Fleisch oder Sautieren von Gemüse und Pilzen. Sie können auch zum Flambieren oder Gratieren im Ofen oder unter dem Salamander eingesetzt werden. Die ergonomisch geformten Noser-Stiele sind massiv und garantieren ein gutes Handling.

Les poêles à frire HOTEL sont fabriquées en acier inoxydable 18/10 d'excellente qualité. Elles disposent d'un fond conducteur épais multicouche assurant une absorption, une répartition, et un stockage optimaux de la chaleur. Elles conviennent de manière idéale pour saisir la viande à feu vif ou faire sauter des légumes et des champignons. Elles peuvent également être utilisées pour flamber ou gratiner des aliments au four ou sous la salamandre. Les manches ergonomiques de Noser sont massifs et assurent une bonne maniabilité.

The HOTEL frying pans are made of high-quality 18/10 stainless steel. They have a thick, multi-layer heat-conducting base guaranteeing optimal heat absorption, distribution and storage. They are ideally suited for searing meat or sautéing vegetables or mushrooms. They may also be used to flambé or gratiné meals in the oven or under the salamander. The ergonomically shaped Noser handles are solid and guarantee good handling.



Bratpfanne
Poêle à frire
Frying pan

No	Ø cm	H cm
600/15/20	20	4.0
600/18/24	24	5.5
600/20/28	28	5.5



Bratpfanne
Poêle à frire
Frying pan

No	Ø cm	H cm
600/24/32	32	6.5
600/30/36	36	7.0
600/32/40	40	7.2



Deckel
mit Dampfablass
Couvercle
avec fuite de vapeur
Lid
with steam outlet

No	Ø cm
7024	24
7028	28

GRATELLE

BRATPFANNEN · POÊLES À FRIRE · FRYING PANS

Die Bratpfannen GRATELLE werden aus hochwertigem Edelstahl 18/10 hergestellt. Sie verfügen über einen dicken, mehrschichtigen Wärmeleitboden, welcher eine optimale Wärmeaufnahme, -verteilung und -speicherung garantiert. Die strukturierte Oberfläche der Bratpfannen ist ins Material eingewalzt und sorgt für ein vermindertes Ankleben beim Anbraten.

Les poêles à frire GRATELLE sont fabriquées en acier inoxydable 18/10 d'excellente qualité. Elles disposent d'un fond épais à conduction thermique multicouche, qui garantit une absorption, une répartition et une accumulation optimales de la chaleur. La surface structurée laminée des poêles à frire permet de diminuer l'adhérence des aliments pendant la cuisson.

The GRATELLE frying pans are made of high-quality 18/10 stainless steel. They have a thick, multi-layer heat-conducting base which guarantees optimal heat absorption, distribution and storage. The structured surface is rolled into the material, ensuring sticking is kept to an absolute minimum when frying.



Bratfanne
Poêle à frire
Frying pan

No	Ø cm	H cm
4520	20	4.2
4524	24	5.2
4526 NEU	26	5.5
4528 NEU	28	5.5



Bratfanne
Poêle à frire
Frying pan

No	Ø cm	H cm
4720	20	4.2
4724	24	5.2
4726	26	5.5
4728	28	5.5



Deckel
mit Dampfablass
Couvercle
avec fuite de vapeur
Lid
with steam outlet

No	Ø cm
7024	24
7028	28



strukturierte Oberfläche
surface structurée
structured surface



BRATPFANNEN

POÊLES À FRIRE · FRYING PANS

ANTIHAFTBESCHICHTET · REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF · NON-STICK COATED

Beschichtete Bratpfannen für fettarmes Anbraten ohne Ankleben.

Die beschichteten Bratpfannen von NOSER-INOX verfügen über eine äusserst widerstandsfähige, keramisch verstärkte Antihafbeschichtung, welche für den professionellen Gebrauch entwickelt worden ist. Sie haben die Auswahl zwischen verschiedenen Materialien, Formen und Höhen. NOSER-INOX hat für jeden Geschmack und Einsatzbereich die richtige Bratpfanne.

- hochwertige Materialien
- Beschichtung temperaturbeständig bis 250°C
- Wiederbeschichtung möglich
- für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion
- hergestellt in der Schweiz

Des poêles à frire dotées d'un revêtement antiadhésif pour frire en utilisant très peu de graisse.

Les poêles à frire dotées d'un revêtement antiadhésif NOSER-INOX sont recouvertes d'une couche antiadhésive en céramique particulièrement résistante, qui a été spécialement développée pour une utilisation professionnelle. Vous pouvez choisir parmi différents matériaux, formes et tailles. NOSER-INOX propose la poêle à frire qui convient à tous les goûts et à tous les usages.

- matériaux de haute qualité
- revêtement résistant à des températures jusqu'à 250°C
- possibilité de refaire le revêtement antiadhésif
- convient pour tous types de cuisinières, également pour l'induction
- fabriqué en Suisse

Coated frying pans for low-fat frying with no sticking.

NOSER-INOX's coated frying pans have an extremely resistant ceramic non-stick coating, which has been especially developed for professional use. Choose from various different materials, shapes and heights. NOSER-INOX supplies the right frying pan for every taste and for all types of use.

- high-quality materials
- coating is heat resistant up to 250°C
- recoating possible
- suitable for all heat sources, including induction
- made in Switzerland

Die Bratpfannen TITAN werden aus hochwertigem Edelstahl 18/10 hergestellt. Sie verfügen über einen dicken, mehrschichtigen Wärmeleitboden, welcher eine optimale Wärmeaufnahme, -verteilung und -speicherung garantiert. Die äusserst widerstandsfähige Spezialbeschichtung erlaubt gesundes, fettarmes Braten und bietet Gewähr für eine lange Lebensdauer. Die ergonomisch geformten Noser-Stiele sind massiv, verschraubt und garantieren ein gutes Handling. Die Bratpfannen TITAN können wiederbeschichtet werden.

Les poêles à frire TITAN sont fabriquées à partir d'acier inoxydable 18/10 de haute qualité. Leurs fonds épais à conduction thermique multicouche garantissent une conduction et répartition thermiques optimale et gardent bien la chaleur. Une couche antiadhésive spécialement résistante permet une cuisine saine et non grasse et garantit la longévité du produit. Les manches Noser massifs, vissés sont ergonomiques et assurent un maniement agréable. Il est possible de refaire le revêtement antiadhésif des poêles à frire TITAN.

The TITAN frying pans are made from high quality 18/10 stainless steel. They have a thick, multi-layer heat-conducting base, allowing optimum heat consumption, distribution and storage. The extremely resistant non-stick coating allows healthy, low fat frying and a guarantee of a long lifespan. The ergonomically shaped Noser handles are solid, screwed-on, guaranteeing good handling. The TITAN frying pans can be recoated.



Bratpfanne
mit Antihftbeschichtung
Poêle à frire
avec revêtement antiadhésif
Frying pan
with non-stick coating

No	Ø cm	H cm
690/15/20	20	4.0
690/18/24	24	5.5
690/20/28	28	5.5
690/24/32	32	6.5



Bratpfanne hoch
mit Antihftbeschichtung
Poêle à frire haute
avec revêtement antiadhésif
Frying pan high
with non-stick coating

No	Ø cm	H cm
695/18/24	24	7.0
695/20/28	28	9.0



Bratpfanne
mit Antihftbeschichtung
Poêle à frire
avec revêtement antiadhésif
Frying pan
with non-stick coating

No	Ø cm	H cm
7920	20	3.5
7924	24	4.0
7926	26	4.0



Deckel
mit Dampfblass
Couvercle
avec fuite de vapeur
Lid
with steam outlet

No	Ø cm
7024	24
7028	28

Die Röstipfannen TITAN werden aus massivem Eisenblech hergestellt und haben eine schnelle Wärmeaufnahme und eine gute Wärmeverteilung, auch an den Seitenwänden. Innen verfügen die Röstipfannen über eine äusserst widerstandsfähige Antihaftbeschichtung. Aussen wurden die Röstipfannen mit einer anthrazitfarbenen Spezialbeschichtung versehen, welche eine einfache und saubere Reinigung garantiert. Die ergonomisch geformten Noser-Stiele sind massiv, verschraubt und garantieren ein gutes Handling. Die Röstipfannen TITAN können wiederbeschichtet werden.

Les poêles à frire «Rösti» sont fabriquées à partir de tôle de fer massive. Elles conduisent et répartissent rapidement la chaleur même jusque dans les bords. Leurs fonds sont recouverts d'une couche antiadhésive particulièrement résistante. L'extérieur est pourvu d'un revêtement spécial couleur anthracite, qui garantit un nettoyage net et facile. Les manches Noser massifs, vissés sont ergonomiques et assurent un maniement agréable. Il est possible de refaire le revêtement antiadhésif des poêles à frire TITAN «Rösti».

The Titan «Rösti» frying pans are made of solid sheet iron and have rapid heat consumption and good heat distribution, even on the side walls. On the inside, the «Rösti» frying pans have an extremely resistant non-stick coating. On the outside, the «Rösti» frying pans are treated with an anthracite-coloured special coating, guaranteeing simple, proper cleaning. The ergonomically shaped Noser handles are solid, screwed-on, guaranteeing good handling. The TITAN «Rösti» frying pans can be recoated.




Mini-WOK
mit Antihftbeschichtung

Mini-WOK
avec revêtement antiadhésif

Mini-WOK
with non-stick coating




No	Ø cm	H cm	Vol. l
6914	14	4.0	0.475



Röstipfännchen
mit Antihftbeschichtung

Poêle à frire «Rösti»
avec revêtement antiadhésif

Frying pan for «Rösti»
with non-stick coating



No	Ø cm	H cm
6918	18	3.5



Röstipfanne
mit Antihftbeschichtung

Poêle à frire «Rösti»
avec revêtement antiadhésif

Frying pan for «Rösti»
with non-stick coating




No	Ø cm	H cm
6924	24	5.0
6928	28	5.3



Deckel
mit Dampfablass

Couvercle
avec fuite de vapeur

Lid
with steam outlet



No	Ø cm
7024	24
7028	28

Die Bratpfannen FUTURA werden aus hochwertigem Mehrschichtmaterial mit Aluminiumkern hergestellt. Der mehrschichtige Materialaufbau garantiert eine äusserst schnelle und gleichmässige Wärmeaufnahme und -verteilung, auch an den Seitenwänden. Die Bratpfannen FUTURA sind handlich und leicht und sind einfach zu reinigen. Die ergonomisch geformten Noser-Stiele sind massiv und garantieren ein gutes Handling. Die Bratpfannen FUTURA mit Antihafbeschichtung können wiederbeschichtet werden.

Les poêles à frire FUTURA sont fabriquées à partir d'une structure multicouche avec noyau en aluminium. La structure en plusieurs couches garantit une très bonne conduction et répartition thermique, jusque dans les bords. Les poêles à frire FUTURA sont faciles à manier, légères et se nettoient bien. Les manches Noser sont ergonomiques et assurent un maniement agréable. Il est possible de refaire le revêtement antiadhésif des poêles à frire FUTURA.

The FUTURA frying pans are manufactured from high quality, multi-ply material with an aluminium core. The multi-ply material structure guarantees extremely fast and even heat consumption and distribution, even on the sidewalls. The FUTURA frying pans are easy to handle and to clean. The ergonomically shaped Noser handles are solid and guarantee good handling. The FUTURA frying pans with non-stick coating can be recoated.



Bratpfanne
mit Antihafbeschichtung
Poêle à frire
avec revêtement antiadhésif
Frying pan
with non-stick coating



No	Ø cm	H cm
91920	20	3.8
91924	24	5.0
91928	28	5.0
91932	32	5.5



Bratpfanne hoch
mit Antihafbeschichtung
Poêle à frire haute
avec revêtement antiadhésif
Frying pan high
with non-stick coating



No	Ø cm	H cm
95924	24	6.5
95928	28	8.5



Deckel
mit Dampfablass
Couvercle
avec fuite de vapeur
Lid
with steam outlet

No	Ø cm
7024	24
7028	28



¹ 18/10 Stainless Steel
² Aluminium
³ Magnetic Stainless Steel

Die Sauteusen GUSTO werden aus hochwertigem Mehrschichtmaterial mit Aluminiumkern hergestellt. Der mehrschichtige Materialaufbau garantiert eine äusserst schnelle und gleichmässige Wärmeaufnahme und -verteilung, auch an den Seitenwänden. Die Sauteusen GUSTO sind handlich und leicht und sind einfach zu reinigen. Die ergonomisch geformten Stiele sind massiv und garantieren ein gutes Handling. Die Sauteusen GUSTO mit Antihafbeschichtung können wiederbeschichtet werden.

Les sauteuses GUSTO sont fabriquées à partir d'une structure multicouche avec noyau en aluminium. La structure en plusieurs couches garantit une très bonne conduction et répartition thermique, jusque dans les bords. Les sauteuses GUSTO sont faciles à manier, légères et se nettoient bien. Les manches sont ergonomiques et assurent un maniement agréable. Il est possible de refaire le revêtement antiadhésif des sauteuses GUSTO.

The GUSTO saute pans are manufactured from high quality, multi-ply material with an aluminium core. The multi-ply material structure guarantees extremely fast and even heat consumption and distribution, even on the sidewalls. The GUSTO saute pans are easy to handle and to clean. The ergonomically shaped handles are solid and guarantee good handling. The GUSTO saute pans with non-stick coating can be recoated.



Sauteuse
mit Antihafbeschichtung

Sauteuse
avec revêtement antiadhésif

Saute pan
with non-stick coating



No	Ø cm	H cm	Vol. l
320/14	14	5.5	0.7
320/16	16	6.5	1.0
320/18	18	7.0	1.3
320/20	20	7.5	1.5
320/24	24	8.5	2.75
320/26	26	9.0	3.5



¹ 18/10 Stainless Steel
² Aluminium
³ Magnetic Stainless Steel

BLACK STEEL

BRATPFANNEN · POÊLES À FRIRE · FRYING PANS

Aus hochwertigem Carbonstahl, ideal zum scharfen Anbraten von Fleisch, für knuspriges Braten von Rösti und Bratkartoffeln. Gut geeignet zum Flambieren und Gratinieren unter dem Salamander und dank Gussstiel auch im Backofen verwendbar. Der neu entwickelte massive und ergonomische Stiel aus Stahlguss gewährleistet ein gutes Handling.

En acier carbone haut de gamme, convient parfaitement pour faire revenir la viande ou préparer des rösti croustillants ou des pommes sautées. Egalement appropriée pour faire flamber ou gratiner des aliments sous la salamandre et, grâce au manche en fonte, peut être utilisée dans le four. Le nouveau manche ergonomique massif en acier moulé assure un maniement agréable.

Made from high-quality carbon steel, ideal for searing meat, for crispy Rösti and fried potatoes. Also suitable for the preparation of flambé dishes and gratins under the salamander grill. As the handle is made from cast steel these pans also be used in the oven. The new ergonomically designed cast iron handle guarantees good handling.



Lyonerpfanne
Poêle lyonnaise
Lyons pan

No	Ø cm	H cm
6820	20	5.2
6824	24	5.5
6828	28	6.0
6832	32	7.0



WOK

Für Herdplatte

Wok aus hochwertigem Edelstahl 18/10 mit dickem, mehrschichtigem Wärmeleitboden. Die Innenseite ist rund, genau wie bei einem klassischen, chinesischen Wok. Die runde Form ist ideal für das Pfannenrühren asiatischer Gerichte. Wok und Deckel sind aussen hochglanzpoliert und sehen daher auch beim Servieren am Tisch sehr ansprechend aus. Der Wok ist für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion.

Für Mulde

Wok mit Rundboden aus hochwertigem Mehrschichtmaterial mit Aluminiumkern. Der mehrschichtige Materialaufbau garantiert eine äusserst schnelle und gleichmässige Wärmeaufnahme und -verteilung, auch an den Seitenwänden. Die runde Form des Wok ist ideal für das Pfannenrühren asiatischer Gerichte. Für diesen Wok benötigen Sie eine Induktions-Wokmulde oder einen Gasherd mit passendem Aufsatz.

Pour plaque de cuisson

Wok en acier inoxydable haute qualité 18/10, avec fond à conduction thermique épais multicouches. L'intérieur est arrondi, comme dans les woks chinois classiques. La forme arrondie est idéale pour saisir à feu vif des plats asiatiques. Le wok et le couvercle polis brillants à l'extérieur sont particulièrement élégants pour un service à table. Il convient pour tous types de cuisinières, y compris pour l'induction.

Pour cuvette

Wok à fond bombé à structure multicouches et noyau en aluminium de grande qualité. La structure sur plusieurs couches garantit une conduction et une répartition thermique particulièrement rapides et homogènes, jusque sur les bords du wok. La forme arrondie est idéale pour saisir à feu vif des plats asiatiques. Pour ce wok, vous aurez besoin d'une cuvette spéciale wok ou d'une gazinière à embout adapté.

For hot-plates

Wok made of high-quality 18/10 stainless steel with a thick, multi-layer heat-conducting base. Round inside just like classic Chinese woks, an ideal shape for stir-frying Asian dishes. Wok and lid both feature mirror-polishing on the exterior, making them a very attractive option when serving your dishes at the table. The wok is suitable for all heat sources, including induction

For wok built-in hob

Wok with rounded base in high-quality, multi-ply material with an aluminium core. The multi-ply structure guarantees exceptionally quick and consistent heat absorption and distribution, even along the sides. The wok's round shape is ideal for stir-frying Asian dishes. This wok is suitable for an induction wok built-in hob or a gas cooker with the appropriate attachment.

FÜR
HERDPLATTE
POUR PLAGUE
DE CUISSON
FOR
HOT-PLATES

WOK mit Deckel und Abtropfgitter

in Edelstahl 18/10

WOK avec couvercle et grille

en acier inoxydable 18/10

WOK with lid and grid

in stainless steel 18/10



No	Ø cm	H cm	Vol. l
1636	36	9.5	6.0

FÜR MULDE
POUR CUVETTE
FOR WOK
BUILT-IN HOB

WOK

mit Gegengriff

WOK

avec poignée additionnelle

WOK

with additional side handle



No	Ø cm	H cm	Vol. l
910/36	36	10.5	6.0



Deckel flach

in Edelstahl 18/10

Couvercle plat

en acier inoxydable 18/10

Lid flat

in stainless steel 18/10



No	Ø cm
980/36	36

Deckel bombiert

in Edelstahl 18/10

Couvercle bombé

en acier inoxydable 18/10

Lid rounded

in stainless steel 18/10



No	Ø cm
985/36	36

Abtropfgitter

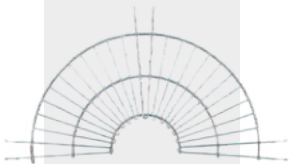
in Edelstahl 18/10

Grille

en acier inoxydable 18/10

Grid

in stainless steel 18/10



No	Ø cm
990/36	36



¹ 18/10 Stainless Steel
² Aluminium
³ Magnetic Stainless Steel

GASTRO

Alles was der Profi braucht!

Kochgeschirr und Zubehör für den anspruchsvollen und professionellen Einsatz finden Sie in unserem Katalog GASTRO.

Tout ce dont un professionnel a besoin!

Vous trouverez des batteries de cuisine et accessoires pour une utilisation exigeante et professionnelle dans notre catalogue GASTRO.

Everything the professional needs!

You can find cookware and equipment for sophisticated and professional use in our catalogue GASTRO.



Sämtliches Kochgeschirr ist für alle Herdarten geeignet.

ELECTRO

CERAN

GAS

INDUCTION

Toutes les batteries de cuisine sont appropriées à tous les types de cuisinières.



All cooking utensils are suitable for all types of hobs.

Garantie unbeschränkt für Material- und Fabrikationsfehler, ausgenommen Bratpfannen, hier gilt eine Garantiedauer von 3 Jahren.

Ausgeschlossen sind unsachgemässe Behandlung, Überhitzung und durch den Gebrauch bedingter Materialabtrag. Modelländerungen bleiben vorbehalten.

Garantie de qualité illimitée sur le matériel et les défauts de fabrication, sauf pour les poêles à frire, pour lesquelles une garantie de 3 ans s'applique.

Ceci exclut une manipulation non conforme, le surchauffage et l'usure normale due à l'usage. Sous réserve de modification des modèles.

Unlimited guarantee on defects in materials and workmanship with the exception of frying pans, which come with a 3 year warranty.

This excludes damage due to misuse, over-heating and normal wear and tear. Models are subject to changes.

**NOSER
INOX** 

Noser-Inox AG
Badenerstrasse 18
CH-5452 Oberrohrdorf

+41 56 496 45 12
info@noser-inox.com
www.noser-inox.com

