

**NOSER
INOX** 



GASTRO

2025

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.

Grosse Auswahl für den anspruchsvollen und professionellen Einsatz

Unser Sortiment bietet alles, vom kleinen Saucenpfännchen über Bratpfannen mit Antihaftbeschichtung bis hin zum Wok. Ergänzt wird unser Angebot durch hochwertiges Küchenzubehör wie Bain-Maries, Terrinen- und Parfaitformen, Mesurentöpfe oder das GN-Spätzlisieb.

Nachhaltigkeit liegt uns am Herzen

Deshalb bieten wir einen umfassenden Reparaturservice an, welcher unter anderem das Wiederbeschichten von Bratpfannen oder die Reparatur von defekten Pfannenböden beinhaltet.

Kochgeschirr NOSER-INOX, weil Qualität zählt!

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.

Vaste choix pour une cuisine exigeante et professionnelle

Notre assortiment propose tout type de produits: de la petite casserole à sauce au wok, en passant par les poêles à frire avec revêtement antiadhésif. Nous complétons notre offre par des accessoires de cuisine haut de gamme comme les bains-marie, les moules à terrine et à parfait, les pots à mesure ou la passoire à spätzli GN.

La durabilité à cœur

Nous proposons un service de réparation complet, comprenant entre autres le changement du revêtement antiadhésif des poêles à frire ou la réparation des fonds de poêle défectueux.

Les batteries de cuisine NOSER-INOX, parce que la qualité compte!

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.

An extensive selection for even the most demanding professional use

Our range offers everything from small saucepans to non-stick frying pans and woks. It also includes high-quality kitchen accessories such as bains-marie, terrine and parfait moulds, measuring jugs and GN spaetzle sieve.

Sustainability is close to our hearts

This is why we offer a comprehensive repair service that includes recoating frying pans and restoring the bases of pans.

NOSER-INOX cookware, where quality means everything!

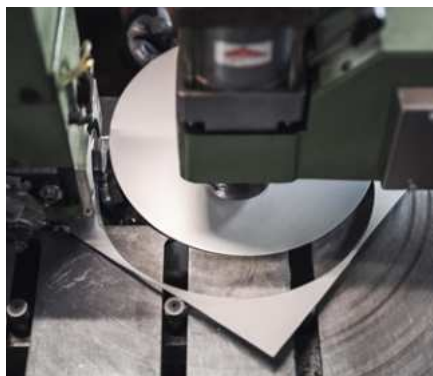
**NOSER
INOX** 
— since 1948 —





UNSERE MANUFAKTUR · NOTRE ATELIER · OUR FACTORY	4
HOTEL	8
SWISS HOTEL	10
ZUBEHÖR · ÉQUIPEMENT · EQUIPMENT	12
WOK	16
TITAN	18
TITAN «RÖSTI»	19
GRATELLE	21
BLACK STEEL	22
FUTURA	23
GUSTO	24
PROFI	26

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

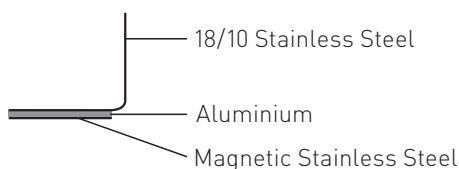
Bratpfannen haben eine einfache Form und können in einem Zug gezogen werden. Die Rondelle wird eingefettet, damit das Blech beim Tiefziehen besser fliesst. Die Bratpfanne erhält beim Tiefziehen nicht nur ihre typische Form, sondern gleichzeitig auch den Schüttrand.

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 Löten 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.

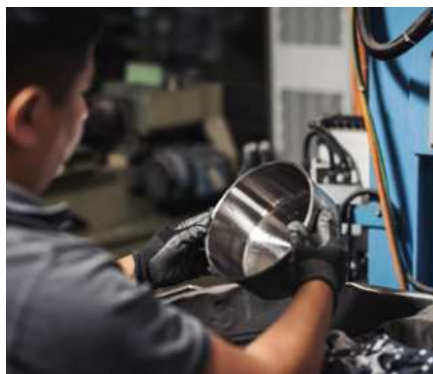
STABILITÉ ET RÉPARTITION DE CHALEUR HOMOGÈNE

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.

PRESSIION 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 une 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'emboutissage 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 intéressantes 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



HOTEL

Extra schwere Ausführung, aus säurebeständigem Chromnickelstahl 1.4404 mit Molybdänlegierung in 1,5 mm Materialstärke, Schüttrand, massiven Beschlägen und dickem, mehrschichtigem Wärmeleitboden.

Qualité extra lourde, en acier inoxydable 1.4404 et alliage molybdaine, résistant aux acides, épaisseur de matériel 1,5 mm, avec bord de verse, ferrures massives et fond à conduction thermique multicouches.

Extra heavy duty quality, material 1.5 mm extra durable and acid resistant stainless steel 1.4404 with molybdan alloy, with pouring rim, with solid handles and thick multi-layer heat-conducting base.



Stielkasserolle nieder
Casserole à manche basse
Saucepan low

No	Ø cm	H cm	Vol. l
100/16	16	8.5	1.0
100/18	18	8.5	1.5
100/20	20	8.5	2.25
100/22	22	10.0	3.0
100/24	24	10.0	4.0
100/26*	26	10.5	5.0
100/28*	28	11.0	6.0
100/30*	30	12.0	7.5
100/32*	32	13.0	9.5
100/36*	36	14.5	13.5
100/40*	40	16.0	18.5



Kasserolle nieder
Casserole basse
Casserole low

No	Ø cm	H cm	Vol. l
300/16	16	8.5	1.0
300/18	18	8.5	1.5
300/20	20	8.5	2.25
300/22	22	10.0	3.0
300/24	24	10.0	4.0
300/26	26	10.5	5.0
300/28	28	11.0	6.0
300/30	30	12.0	7.5
300/32	32	13.0	9.5
300/36	36	14.5	13.5
300/40	40	16.0	18.5



Stielkasserolle ¾ hoch
Casserole à manche ¾ hauteur
Saucepan ¾ height

No	Ø cm	H cm	Vol. l
200/16	16	11.0	2.0
200/18	18	12.5	3.0
200/20	20	13.5	4.0
200/22	22	14.5	5.0
200/24	24	15.5	6.0
200/26*	26	16.5	8.0
200/28*	28	18.0	10.5
200/30*	30	19.0	12.5
200/32*	32	20.0	15.0
200/36*	36	22.0	21.0
200/40*	40	25.0	30.0
200/44*	44	26.0	38.0



Fleischtopf ¾ hoch
Casserole ¾ hauteur
Meatpot ¾ height

No	Ø cm	H cm	Vol. l
400/16	16	11.0	2.0
400/18	18	12.5	3.0
400/20	20	13.5	4.0
400/22	22	14.5	5.0
400/24	24	15.5	6.0
400/26	26	16.5	8.0
400/28	28	18.0	10.5
400/30	30	19.0	12.5
400/32	32	20.0	15.0
400/36	36	22.0	21.0
400/40	40	25.0	30.0
400/44	44	26.0	38.0



Bouillonkessel hoch
Marmite à bouillon haute
Stockpot high

No	Ø cm	H cm	Vol. l
500/22	22	19.0	6.75
500/24	24	22.0	9.0
500/26	26	27.0	13.5
500/28	28	29.0	17.0
500/30	30	31.0	21.0
500/32	32	33.0	25.5
500/36	36	37.0	36.0
500/40	40	41.0	50.0
500/44	44	45.0	66.0



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



Sauteuse
Sauteuse
Saute pan

No	Ø cm	H cm
700/18	18	7.7
700/20	20	7.7
700/24	24	8.5
700/26	26	9.9



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
Couvercle
Lid

No	Ø cm
00/14	14
00/16	16
00/18	18
00/20	20
00/22	22
00/24	24
00/26	26
00/28	28
00/30	30
00/32	32
00/36	36
00/40	40
00/44	44

SWISS HOTEL

Aus hochwertigem Chromnickelstahl 1.4301 in 1.0 mm Materialstärke, mit bordiertem Rand, massiven Beschlägen und dickem, mehrschichtigem Wärmeleitboden.

En acier inoxydable haute qualité 1.4301, matériel 1.0 mm, bord bordé, avec ferrures massives et fond à conduction thermique multicouches.

Made of high quality stainless steel 1.4301, thickness of material 1.0 mm, with bordered rim, with solid handles and thick multi-layer heat-conducting base.



Stielkasserolle nieder
Casserole à manche basse
Saucepan low

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4950/18	18	9.0	2.0
4950/20	20	9.5	2.5
4950/22	22	10.5	3.5
4950/24	24	11.5	4.75
4950/26*	26	12.5	6.0
4950/30*	30	13.0	8.0



Kasserolle nieder
Casserole basse
Casserole low

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4970/24	24	11.5	4.75
4970/26	26	12.5	6.0
4970/30	30	13.0	8.0



Stielkasserolle ¾ hoch
Casserole à manche ¾ hauteur
Saucepan ¾ height

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4960/18	18	13.0	3.0
4960/20	20	14.0	4.0
4960/22	22	15.0	5.0
4960/24	24	16.0	6.5
4960/26*	26	17.0	8.0
4960/30*	30	19.0	12.5



Fleischtopf ¾ hoch
Casserole ¾ hauteur
Meatpot ¾ height

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4980/18	18	13.0	3.0
4980/20	20	14.0	4.0
4980/22	22	15.0	5.0
4980/24	24	16.0	6.5
4980/26	26	17.0	8.0
4980/30	30	19.0	12.5



Bouillonkessel hoch
Marmite à bouillon haute
Stockpot high

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4990/20	20	19.0	5.5
4990/22	22	21.0	7.5
4990/24	24	23.0	9.5
4990/26	26	26.0	13.0
4990/30	30	31.0	21.0



Sauteuse
Sauteuse
Saute pan

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4993/18	18	7.7	1.5
4993/20	20	7.7	1.8
4993/24	24	8.5	3.0
4993/26	26	9.9	4.0



Deckel
Couvercle
Lid

No	Ø cm
00/18	18
00/20	20
00/22	22
00/24	24
00/26	26
00/30	30
00/32	32



Sauteuse
Sauteuse
Saute pan

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4993/32	32	8.5	5.0

ZUBEHÖR



Kessel, Aufsatz und Deckel
Chaudron, panier et couvercle
Bucket, insert and lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
Deckel/Couvercle/Lid			
1026	26		
Aufsatz/Panier/Insert			
4997/26	26	11.0	5.0
Kessel mit Henkel/Chaudron avec anse/ Bucket with handle			
4996/26	26	26.0	13.5



Saucenpfännchen
Casserole à sauces
Saucepan

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1112	12	7.5	0.75
Deckel/Couvercle/Lid			
1012	12		



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		



Bain-Marie
 mit Wärmeleitboden und Stiel
Bain-Marie
 avec fond à conduction thermique et
 manche
Bain-Marie
 with heat-conducting base and
 long handle

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4994/14	14	16.0	2.5
4994/16	16	18.0	3.0
4994/18	18	20.0	5.0
4994/22	22	21.0	7.5



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



Bain-Marie
 mit Henkel
Bain-Marie
 avec anse
Bain-Marie
 with handle

No	Ø cm	H cm	Vol. l
4995/14	14	16.0	2.5
4995/16	16	18.0	3.0
4995/18	18	22.0	5.0



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



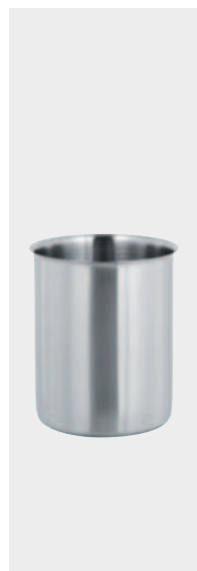
Kellentopf
Pot à louches
Pot for kitchen tools

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1814	14	18.0	2.5



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



Kompost- und Allzweckeim
für 5 l Kompostbeutel,
kombinierbar mit jedem Deckel Ø 18 cm
Seau à compost et multi-usage
pour sacs à compost de 5 l,
combinable avec n'importe quel
couvercle de Ø 18 cm
Compost and all-purpose bin
for 5 l compost bags,
may be combined with any Ø 18 cm lid

No	Ø cm	H cm	Vol. l
1718	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



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



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

Pastaeinsatz ¼
Panier à pâtes ¼
Pasta insert ¼



No	zu/pour/to Ø cm
401/36/40	36* + 40
passend zu/s'adapte à/suitable for: Art. No. 400/36* + 400/40	

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

Pastaeinsatz
Panier à pâtes
Pasta insert



No	Ø cm
4998/22	22
passend zu/s'adapte à/suitable for: Art. No. 500/22 + 4990/22 + 49522	
4998/24	24
passend zu/s'adapte à/suitable for: Art. No. 500/24 + 4990/24 + 49524	

Spätzlisieb GN 1/1
 aus Edelstahl, spülmaschinenfest
Passoire à spätzli GN 1/1
 en acier inoxydable,
 lavable au lave-vaisselle
Spaetzle sieve GN 1/1
 made of stainless steel, dishwasher-proof



No	Masse aussen Mesures extérieures External dimensions
1120/GN1/1	740 × 325 × 65 mm

WOK

Für Herdplatte

Wok aus hochwertigem Edelstahl 18/10, innen rund geformt mit dickem, mehrschichtigem Wärmeleitboden für alle Herdarten geeignet (Gas, Elektro, Ceran und Induktion).

Für Mulde

Wok mit Rundboden aus hochwertigem Edelstahl, mehrschichtiger Materialaufbau, verwendbar für Induktions-Wok-Mulden oder Gasherde mit passendem Aufsatz.

Pour plaque de cuisson

Wok en acier inoxydable haute qualité 18/10, forme ronde à l'intérieur avec fond à conduction thermique épais, multicouches, conviennent pour tous les types de cuisinières (gaz, électrique, vitrocéramique et induction).

Pour cuvette

Wok à fond bombé en acier inoxydable haute qualité, structure multicouches, s'adapte aux Woks à induction avec cuvette ou gazinières avec embout adapté.

For hot-plates

Wok made from high-quality 18/10 stainless steel, round inside with a thick, multi-layer, heat conductive base suitable for all heat sources (gas, electric, ceran and induction).

For wok built-in hob

Wok with rounded bottom in high quality stainless steel with multi-ply structure, suitable for induction Wok moulds or gas cookers with appropriate top.



FÜR
HERDPLATTE
POUR PLAQUE
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

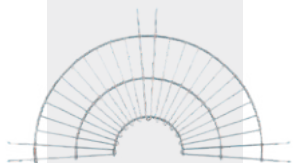
in Edelstahl 18/10

Grille

en acier inoxydable 18/10

Grid

in stainless steel 18/10



No	Ø cm
990/36	36



¹18/10 Stainless Steel

²Aluminium

³Magnetic Stainless Steel

TITAN

Bratpfannen aus hochwertigem Chrom-nickelstahl, mit äusserst widerstandsfähiger Spezialbeschichtung, mehrschichtigem Wärmeleitboden und massiv, verschraubten Noser-Stielen. Wiederbeschichtung möglich.

Poêles à frire en acier inoxydable haute qualité, à revêtement spécial et très résistant, fond à conduction thermique, multicouches et manches Noser massifs, vissés. Possibilité de refaire le revêtement antiadhésif.

Frying pans made of high quality stainless steel, specially and extremely resistant non-stick coating, multi-layer heat-conducting base and Noser solid, screw-on handles. Recoating is possible.



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

No	Ø cm	H cm
695/18/24	24	6.5
695/20/28	28	8.3



Bratpfanne
mit Antihaftbeschichtung
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

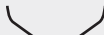
TITAN «RÖSTI»

Massive Bratpfannen aus Eisenblech, innen mit hochwertiger Antihaftbeschichtung, aussen mit anthrazitfarbener Spezialbeschichtung für saubere und einfache Reinigung. Wiederbeschichtung möglich.

Poêles à frire en tôle de fer, revêtement antiadhésif spécial à l'intérieur, revêtement anthracite à l'extérieur pour un nettoyage net et facile. Possibilité de refaire le revêtement antiadhésif.

Heavy duty frying pans made of sheet iron, specially and extremely resistant non-stick coating on the inside, anthracite coating on the outside for easy and effective cleaning. Recoating is possible.





Mini-WOK
mit Antihaftbeschichtung
Mini-WOK
avec revêtement antiadhésif
Mini-WOK
with non-stick coating

No	Ø cm	H cm	Vol. l
6914	14	4.0	0.475

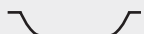




Röstipfännchen
mit Antihaftbeschichtung
Poêle à frire «Rösti»
avec revêtement antiadhésif
Frying pan for «Rösti»
with non-stick coating

No	Ø cm	H cm
6918	18	3.5





Röstipfanne
mit Antihaftbeschichtung
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



GRATELLE

Bratpfannen aus hochwertigem Edelstahl 18/10, mit dickem, mehrschichtigem Wärmeleitboden. Ideal zum scharfen Anbraten von Fleisch. Die strukturierte Oberfläche der Bratpfannen ist ins Material eingewalzt und sorgt für ein vermindertes Ankleben beim Anbraten.

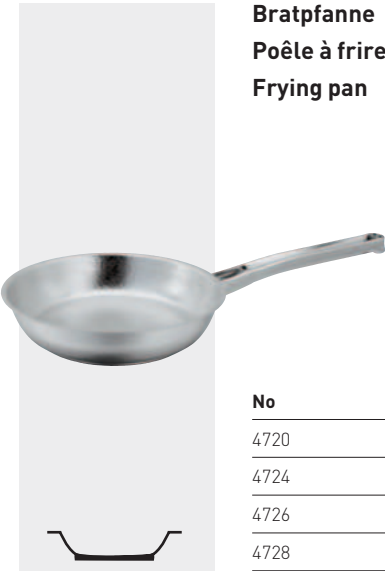
Poêles à frire en acier inoxydable 18/10 d'excellente qualité, avec fond épais à conduction thermique multicouche. Idéal pour saisir la viande. La surface structurée laminée des poêles à frire permet de diminuer l'adhérence des aliments pendant la cuisson.

Frying pans made of high-quality 18/10 stainless steel, with a thick, multi-layer heat-conducting base. Perfect for searing meat. The structured surface is rolled into the material, ensuring sticking is kept to an absolute minimum when frying.



Bratpfanne
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



Bratpfanne
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



strukturierte Oberfläche
surface structurée
structured surface

BLACK STEEL

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

FUTURA

Aus hochwertigem Edelstahl, mehrschichtiger Materialaufbau mit Aluminiumkern, äusserst schnelle und gleichmässige Wärmeaufnahme und -verteilung, auch an den Seitenwänden, handlich und leicht, einfach zu reinigen, mit ergonomischen Noser-Stielen.



¹18/10 Stainless Steel
²Aluminium
³Magnetic Stainless Steel

En acier inoxydable haute qualité, structure de matériel multicouche avec noyau en aluminium, répartition thermique régulière et rapide même sur les côtés, léger, facile à manier et à nettoyer, avec manches Noser ergonomiques.

Made from high quality stainless steel, multi-ply material structure with aluminium core, extreme fast and equally distributed heat conduction, even on the side walls, handy, light weight and easy to clean, with ergonomic Noser handles.



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		



Bratpfanne
 mit Antihaftbeschichtung

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



Sauteuse

Sauteuse

Saute pan

No	Ø cm	H cm	Vol. l
91016	16	6.5	0.9
91018	18	6.5	1.3
91020	20	7.5	1.8
91024	24	8.5	3.0
91026	26	9.0	3.7



Bratpfanne hoch
 mit Antihaftbeschichtung

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

Aus hochwertigem Edelstahl, mehrschichtiger Materialaufbau mit Aluminiumkern, äusserst schnelle und gleichmässige Wärmeaufnahme und -verteilung, auch an den Seitenwänden, handlich und leicht, einfach zu reinigen, mit ergonomischen Stielen.

En acier inoxydable haute qualité, structure de matériel multicouches avec noyau en aluminium, répartition thermique régulière et rapide même sur les côtés, léger, facile à manier et à nettoyer, avec manches ergonomiques.

Made from high quality stainless steel, multi-ply material structure with aluminum core, extreme fast and equally distributed heat conduction, even on the side walls, handy, light weight and easy to clean, with ergonomic handles.



Sauteuse
Sauteuse
Saute pan



No	Ø cm	H cm	Vol. l
310/14	14	5.5	0.7
310/16	16	6.5	1.0
310/18	18	7.0	1.3
310/20	20	7.5	1.5
310/24	24	8.5	2.75
310/26	26	9.0	3.5



Stielkasserolle nieder
Casserole à manche basse
Saucepan low



No	Ø cm	H cm	Vol. l
311/16	16	8.0	1.5
311/18	18	8.5	2.0
311/20	20	8.5	2.5
311/22	22	9.5	3.25



Sauteuse
mit Antihaftbeschichtung
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



Stielkasserolle ¾ hoch
Casserole à manche ¾ hauteur
Saucepan ¾ height



No	Ø cm	H cm	Vol. l
312/16	16	10.5	2.0
312/18	18	12.0	3.0
312/20	20	13.0	4.0
312/22	22	13.5	5.0



Kasserolle nieder
Casserole basse
Casserole low



No	Ø cm	H cm	Vol. l
313/24	24	9.5	4.25
313/28	28	10.5	6.5
313/32	32	12.5	10.0



Deckel
Couvercle
Lid

No	Ø cm
00/14	14
00/16	16
00/18	18
00/20	20
00/22	22
00/24	24
00/26	26
00/28	28
00/32	32



Fleischtopf ¾ hoch
Casserole ¾ hauteur
Meatpot ¾ height



No	Ø cm	H cm	Vol. l
314/24	24	14.5	6.5
314/28	28	17.5	10.0
314/32	32	20.0	16.0



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

PROFI

Aus hochwertigem Chromnickelstahl 1.4301 in 0.8 mm Materialstärke, mit Schüttrand, massiven Beschlägen und dickem, mehrschichtigem Wärmeleitboden.

En acier inoxydable haute qualité 1.4301 matériel 0.8 mm, avec bord de verse, ferrures massives et fond à conduction thermique multicouches.

Made from high quality stainless steel 1.4301, thickness of material 0.8 mm, with pouring rim, with solid handles and thick multi-layer heat-conducting base.

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 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

Kasserolle nieder
Casserole basse
Casserole low



No	Ø cm	H cm	Vol. l
49324 NEU	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



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



Deckel
Couvercle
Lid

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



Bratpfanne hoch
Poêle à frire haute
Frying pan high

No		Ø cm	H cm
49628	NEU	28	9.0

HAUSHALT MÉNAGE HOUSEHOLD

Alles für Ihren perfekten Küchenalltag.

Kochgeschirr und Zubehör für den privaten Gebrauch finden Sie in unserem Katalog HAUSHALT.

Tout pour cuisiner parfaitement au quotidien.

Vous trouverez nos batteries de cuisine et accessoires pour une utilisation personnelle dans notre catalogue MÉNAGE.

Everything you need for perfect everyday cooking.

You can find cookware and equipment for home use in our catalogue HOUSEHOLD.



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.

10 Jahre Garantie 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.

10 ans de garantie sur les défauts de fabrication et de matériel, 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.

10 year 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

