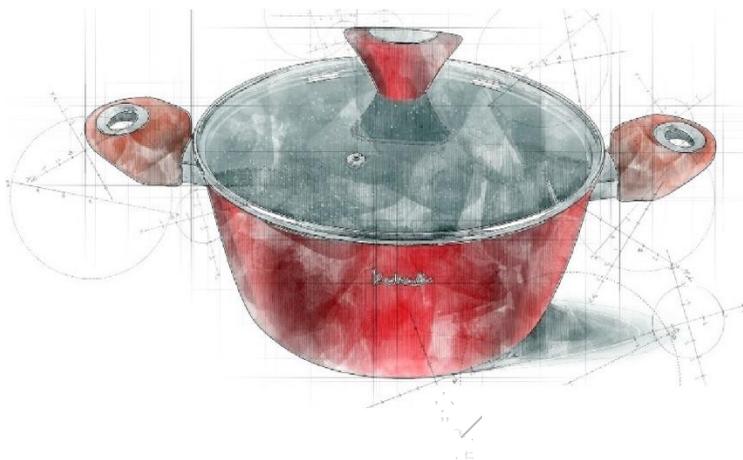




TEAM
GROUP **KALORIK**
KITCHEN ORIGINALS



Egal, ob Sie gerne kochen oder nicht: Hochwertiges Kochgeschirr sollte in keiner Küche fehlen.

Um Ihnen garantiert das beste antihafbeschichtete Edelstahl-Kochgeschirr anzubieten, haben wir nur Sets ausgewählt, die alles umfassen, was sowohl Anfänger als auch Profis benötigen.

Unser Ziel war es, ein großartiges Preis-Leistungs-Verhältnis zu schaffen - und eine Kochgeschirr-Linie zu präsentieren, die selbst den höchsten Anforderungen gewachsen ist. Unser antihafbeschichtetes Kochgeschirr eignet sich nicht nur optimal für die fettfreie Küche, sondern lässt sich auch ganz einfach reinigen.

Überzeugen Sie sich von der unglaublichen Leistung mit ausgezeichneter Wärmespeicherung zum günstigen Preis.

Bon appétit!

Entdecken Sie unsere neuen Pfannen aus geschmiedetem

Aluminium



Gesund und sicher

Innenbeschichtung
Zertifiziert: PFOA-frei,
bleifrei und cadmiumfrei.



Energiesparendes Kochen

Mit hocheffizientem Turbo-
Induktionsboden, bei dem
weniger Energie verbraucht
wird als bei herkömmlichen
Pfannen.



**Geeignet für alle
Herdarten**

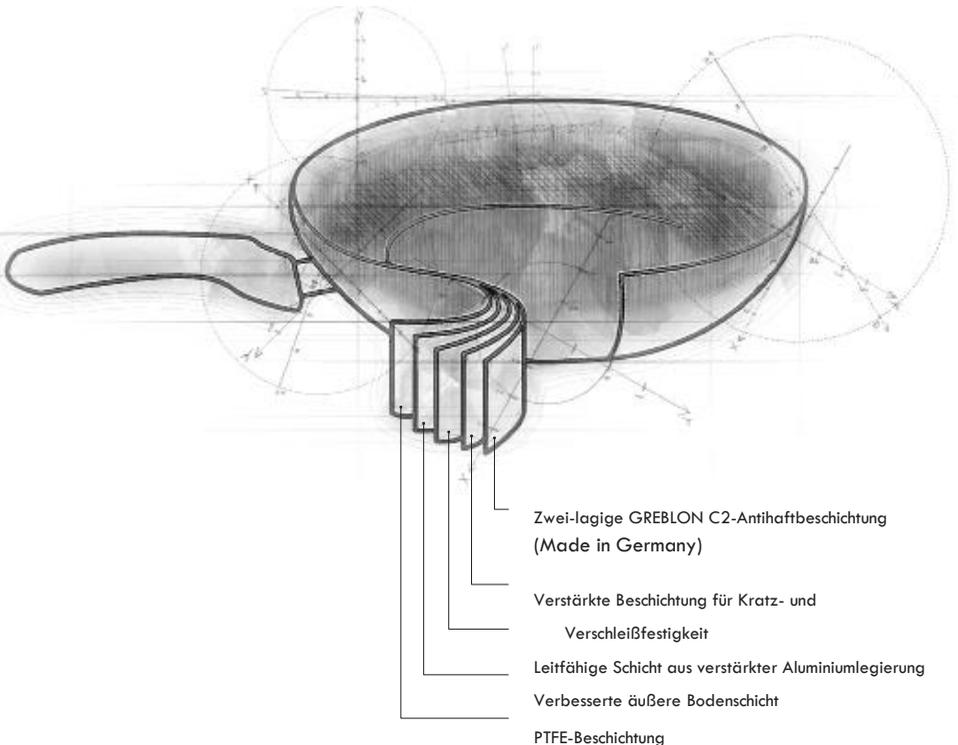


Spülmaschinenfest

Töpfe und Pfannen sind
geeignet für Induktions-, Gas-
und Elektroherde sowie für
Halogen- und
Keramikkochfelder.

Um die Lebensdauer der
Beschichtung
zu erhalten, niemals scharfe
oder scheuernde Gegenstände
verwenden.

Mehrfache Beschichtung für perfekte Ergebnisse und höchste Langlebigkeit



Egal, welche Kochart Sie bevorzugen

Die Zutaten, die Sie beim Kochen häufiger verwenden, sollten die Wahl des Kochgeschirrs maßgeblich bestimmen. Wenn Sie beispielsweise gerne Fleisch bei hohen Temperaturen anbraten, sind Edelstahlpfannen die ideale Wahl, um schnell den typischen Bräunungsgrad zu erreichen. Allerdings ist Stahl anfällig für Fleckenbildung und kann sich bei großer Hitze verfärben. Lebensmittel und Saucen können zudem schneller anbrennen.

Falls Sie hingegen lieber mit der Niedrigtemperaturmethode arbeiten und Eintöpfe oder Saucen langsam garen möchten, sollten Sie einen Schmortopf in Erwägung ziehen.

Treffen Sie die richtige Wahl

Kochgeschirr aus Aluminium

Aluminium-Kochgeschirr bietet nicht nur eine ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit, sondern ist auch preisgünstig und besonders leicht. Eloxierte Aluminiumpfannen mit Beschichtung verhindern einerseits die unerwünschten Nebenwirkungen von Edelstahlpfannen und ermöglichen andererseits das Anbraten von Fleisch bei richtiger Hitze.

Die Hauptvorteile: **erschwinglich, leicht und stabil.**

Entdecken Sie unsere neuen Töpfe aus geschmiedetem Aluminium



Gesund und sicher

Innenbeschichtung
Zertifiziert: PFOA-frei,
bleifrei und cadmiumfrei.



Energiesparendes Kochen

Mit hocheffizientem Turbo-
Induktionsboden, bei dem
weniger Energie verbraucht
wird als bei herkömmlichen
Töpfen.



**Geeignet für alle
Herdarten**



Spülmaschinenfest

Töpfe und Pfannen sind
geeignet für Induktions-, Gas-
und Elektroherde sowie für
Halogen- und
Keramikkochfelder.

Um die Lebensdauer der
Beschichtung
zu erhalten, niemals scharfe
oder scheuernde Gegenstände
verwenden.

Kollektion „Rot“



 1,5 l  16 x 8,4 cm



 2,5 l  20 x 9 cm



 4,3 l  24 x 11 cm



 6,8 l  28 x 12 cm

**Auch als Set
erhältlich**





KITCHEN ORIGINALS

TKG SRL

158 chaussée de Hal 1640
Rhode-Saint-Genèse
BELGIQUE
0032 2 359 95 10
mail@team.be

TEAM INTERNATIONAL FRANCE

47 rue Jean Jaurès
45200 Montargis
FRANCE
0033 232 25 25 77
commercial@teaminternational.fr

EFBE ELEKTROGERÄTE GMBH

Gustav-Toepfer-Straße 6
07422 Bad Blankenburg
DEUTSCHLAND
0049 36741 700
info@efbe-schott.de

TEAM POLSKA SP. Z O. O.

ul. Krakowska 87
32-050 Skawina
POLSKA
0048 12 285 22 33
biuro@kalorik.pl

TEAM KALORIK (UK) LTD

47 Calthorpe Road
Edgbaston, Birmingham
B15 1TH
UNITED KINGDOM
0044 161 955 4770
support@kalorik.co.uk

S. E. O.

Irrtümer und Auslassungen vorbehalten.

Wir behalten uns das Recht vor, Bilder und Spezifikationen im Rahmen unserer Geschäftspolitik zu Zwecken der kontinuierlichen Qualitätsverbesserung zu verändern.

Urheberrecht

Alle Bilder, Spezifikationen und Inhalte unterliegen der Urheberschaft und sind Eigentum von TKG SRL und dürfen ohne unsere ausdrückliche Genehmigung weder ganz noch teilweise reproduziert werden.