



KOCHEN IN PERFEKTION

LAFER

SCHWENKPFANNE / SAUTEUSE



SCHWENKPFANNE ø28cm



STIELSAUTEUSE ø20cm

TÖPFE



FLEISCHTOPF ø24cm und ø20cm



BRATENTOPF ø28cm

PFANNEN

BRATPFANNE ø28cm und ø24cm



GRILLPFANNE 28x28cm

MESSER / KÜCHENHELFER



SCHNEIDBRETT mit Tellerabschabung

KOCHMESSER 15cm

SANTOKUMESSER 18cm

GEMÜSEMESSER 9cm



SCHAUMLÖFFEL

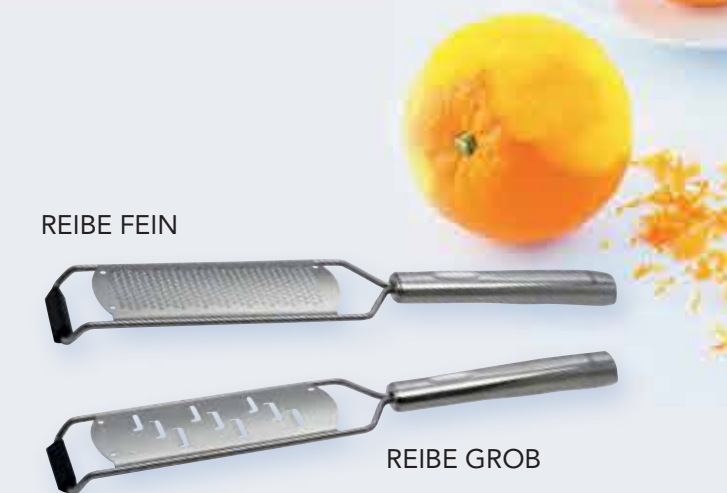
PFANNENWENDER

SCHÖPFLÖFFEL



SCHNEEBESEN

SILIKON SPACHTEL



REIBE FEIN

REIBE GROB

BESONDERHEITEN ALLER LAFER-KOCHGESCHIRRE



Gleichmäßiges Garen und Braten: Gefertigt aus hochwertigem, 3-lagigem Mehrschichtmaterial. Sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung bis zum Rand bei reduziertem Energiebedarf. Mehrschichtmaterial bestehend aus – Edelstahl 18/10 innen – Aluminium als Kern – magnetischer Edelstahl außen



Einfache Öldosierung: Gesund genießen. Die optimale Menge an Öl abmessen, ohne weitere Hilfsmittel, mit dem integrierten Dosiersystem. Der innere Ring entspricht dem Maß eines Teelöffels Öl, der Äußere einem Esslöffel Öl.



Sichere Handhabung: Edelstahlbeschlagteile mit hitzeisolierenden Kunststoffinlays für sichere und angenehme Handhabung

Backofenfest bis 220°C (mit Glasdeckel 180°C)

Für alle Herdarten geeignet – auch Induktion

Herausragendes Form-Design, ohne Ecken und Kanten

WEITERE BESONDERHEITEN DER EDELSTAHLGESCHIRRE



Kontrolliertes Abgießen: Mit praktischem Ausguss und eingearbeiteter Abgießfunktion im Edelstahl-Glasdeckel



Einfache Öldosierung: durch das integrierte Dosiersystem



Kontrolliertes Abdampfen: Durch spezielle Abdampf-Funktion



Sichere Handhabung: durch Edelstahlbeschlagteile mit hitzeisolierenden Kunststoffinlays

JOHANN LAFERS REZEPTE

Johann Lafer hat acht wunderbare Rezepte erdacht, perfekt umzusetzen im jeweiligen Kochgeschirr. Jedem Kochgeschirr liegt das passende Rezept in der Bedienungsanleitung bei.



Spaghetti mit Kräuter-Tomatensugo für den Fleischtopf ø20cm

WEITERE BESONDERHEITEN DER BESCHICHTETEN PFANNEN

Bratpfannen:



Mehrlagige Antihaftversiegelung: Für fettarmes und fettfreies Zubereiten

Einfache Öldosierung: durch das integrierte Dosiersystem

Grillpfanne:



Keramische Antihaftversiegelung: Einfache Reinigung
Fettarmes Grillen

BESONDERHEITEN DER MESSER & KÜCHENHELFER

Schneidebrett:



Klingenschonend: Besonders klingenschonend, da Echt-Buchenholz

Intelligent und praktisch: Die ausgesparte Tellerabsparung ermöglicht effizientes Arbeiten und Handhaben.

100% deutsches Buchenholz: Aus deutscher Fertigung

Unikat: Durch die individuelle Maserung ist jedes Stück ein Unikat.

Messer:



Handsympatisch: Perfekt ausgewogen in Gewicht und Balance

Sauberer Schnitt: Die Klinge ist nachhaltig scharf und sollte nur bei Bedarf geschliffen werden

Olivenholzgriff: ECHT-Holzgriff gefertigt aus Olivenholz

Gefertigt in Solingen: Stadt der Klagen und Messer. Hochwertiger Klingenstahl X50 Cr Mo V15. Mit einer Härte von ca. 55 HRC

Küchenhelfer:



Gefertigt aus einem Guss, hochwertiges Edelstahl 18/10 (Silikon Spachtel: mit hitzebeständigem Silikon bis 220 °C)

Perfekte ergonomische Form mit Daumenmulde, rutschsicher durch Wellenstruktur