ELO®

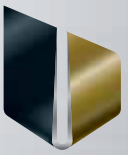
mit Freude kochen!

PREMIUM

DIE **INNOVATIVE** MARKE

THE **INNOVATIVE** BRAND
LA MARQUE **INNOVANTE**
LA MARCA **INNOVADORA**

2017



german brand award '16 winner

Inhaltsverzeichnis / Index / Index / Índice

Test the best / Test the best / Test the best / Probar lo mejor 2

Im Kreis der Besten zuhause / Among the best at home / Parmi les meilleurs à la maison / En el círculo de los mejores 3

Marken bewegen Märkte / Brands move markets / Les marques font bouger les marchés / Las marcas mueven los mercados 4

ELO zählt zu den großen deutschen Marken / ELO one of the major German brands / ELO compte parmi les grandes marques allemandes / ELO se encuentra entre las grandes empresas alemanas 5

Die Macht der Ringe / The power of the rings / Le pouvoir des anneaux / El poder de los anillos 6-7

Die Besten / The best / Les Meilleurs / Las Mejores 8

Preiswert / Best value / De bon prix / Asequible 9

Premium-Beratung für ELO Premium / Premium consultancy for ELO Premium / Consultation premium pour ELO premium / Asesoramiento Premium para ELO Premium 10

Der große Deutsche Pfannentest / Germany's search for the star pan / L'Allemagne cherche la star de la poêle / Operación Sartén 11

PREMIUM TÖPFE / POTS / CASSEROLES / OLLAS

Silicano+ 12-15

Multilayer 16-19

Black Pearl 20-23

PREMIUM PFANNEN / PANS / POÊLES / SARTENES

Delta 24-25

Granit Professionell 26-27

Pure White 28-29

Multilayer 30-31

PREMIUM DECKEL / LID / COUVERCLE/ TAPA

Steam 32-33

PREMIUM BRÄTER / ROASTER / RÔTISSOIRES / TOSTADOR

Smart Solution 34-37

Black Pearl Kochen in Perfektion / Cooking with perfection / Cuisiner a la perfection / Perfección en la cocina 38

Bodendurchmesser, Höhe und Volumen sind Circa-Angaben. Unsere Volumen sind bis 1 cm unter dem Rand gemessen.
Alle Preise sind in Euro angegeben und unverbindliche Preisempfehlungen der ELO Stahlwaren GmbH & Co. KG.
Alle Angaben ohne Gewähr – Druckfehler vorbehalten und produktionstechnische Änderungen vorbehalten.

Sizes, heights and volumes are approximately.
All prices are indicated in EURO and are not binding price recommendations of the ELO Stahlwaren GmbH & Co. KG.
No responsibility is taken for the correctness of this information, for any printing errors and production-related changes.

Les diamètres, les hauteurs et les graduations ne sont que des approximations. Nos graduations sont mesurées jusqu'à 1 cm sous le bord.
Tous les prix sont en euros et ils sont recommandés par ELO Stahlwaren GmbH & Co. KG. Toutes ces données ne sont pas garanties - elles sont valables sous réserve d'erreurs typographiques et de modifications techniques de production.

El diámetro de la base, la altura y el volumen son datos aproximados. Nuestros volúmenes se miden 1 cm por debajo del borde.
Todos los precios se indican en euros y son los precios recomendados sin compromiso de ELO Stahlwaren GmbH & Co. KG.
Todos los datos sin garantía - reservado el dereho de erratas y modificaciones técnicas del producto.

Legende der Produkteigenschaften /
Explanation of product properties
Legende des Pictorammes
Leyenda de las propiedades del producto

Elektro, Electric
Electricité, Electricidad

Glaskeramik, Glass ceramic
Vitrocéramique, Vitrocerámica

Induktion, Induction
Induction, Inducción

Gas, Gas
Gaz, Gas

Backofen, Stove
Four, Hornos

Spülmaschine, Dishwasher
Lave-vaisselle, Lavavajillas

aufgeschlagener Kapselboden, Impact Bottom
Fond capsulé pressé, Base encapsulada elevada

aufgeschlagener Kapselboden mit Energieleitsystem, Impact Bottom with heat distribution system, Fond encapsulé doublé avec système de conduction d'énergie, Base encapsulada elevada con sistema de distribución de calor

aufgeschlagener zylindrischer Kapselboden, Impact Bottom straight shape
Fond encapsulé cylindrique doublé, Base encapsulada elevada cilíndrica

aufgeschlagener zylindrischer Kapselboden mit Energieleitsystem, Impact Bottom straight shape with heat distribution system, Fond encapsulé cylindrique doublé avec système de conduction d'énergie, Base encapsulada elevada cilíndrica con sistema de distribución de calor

Edelstahl rostfrei, Stainless steel, Ader Inoxydable, Acero inoxidable
Aluminium
magnetisches Edelstahl, magnetic stainless steel, inox magnétique, Acero inoxidable magnético

gegossen, cast
moulées, fundido

geschmiedet, forged
forgées, forjado

gedrückt, pressed
pressées, comprimido

Kratzfest, Scratch-resistant
Résistant aux éraflures, Resistente a cortes y rasguños

3-lagig, 3-layer
Triple couche, de tres capas

Edelstahl rostfrei, Stainless steel, Ader Inoxydable, Acero inoxidable
Aluminium
magnetisches Edelstahl, Inox magnétique, inox magnétique, Acero inoxidable magnético

Mit Volumenskala / Quartskala, With Volume-Scale / Quart-Scale
Avec graduation, Escala de volumen integrada

Edelstahl 18/10, Stainless steel 18/10
Acier inoxydable 18/10, Acero inoxidable 18/10

Rostfrei, Stainless
Acier inoxydable, Acero inoxidable

Gleichmäßige Wärmeverteilung bis zum Rand, Perfect heat-transfer up to the edge, Conduction thermique régulière jusqu'au bord, Distribución perfecta y uniforme del calor hasta el borde

AWARDS FÜR MEHR UMSATZ

TEST THE **BEST**

Der moderne Kunde sucht heute mehr denn je nach objektiven Informationen. Deshalb stellt sich ELO Stahlwaren immer wieder dem Urteil internationaler Jurys und renommierten Testinstituten. Ob es sich um das Design, die Funktionalität oder die interaktive Kommunikation handelt – immer wieder können wir auf die Ergebnisse stolz sein. Denn **unser Anspruch ist es, zu den Besten zu gehören.** Denn wir wissen: Der Beste macht auch die besten Umsätze. Und dafür arbeiten wir gemeinsam mit unseren Partnern im Handel.

AWARDS FOR MORE SALES

TEST THE **BEST**

Today the modern customer is looking for objective information more than ever before. Which is why ELO Stahlwaren faces the judgement of international juries and renowned test institutes time and time again. Whether it's for the design, functionality or interactive communication – we are proud of the results time and time again. As **our claim is that we are among the best.** Since we know: the best also achieve the best sales. And we work together with our partners in retail for this.

DES DISTINCTIONS ASSURANT
UN PLUS GRAND CHIFFRE D'AFFAIRES

TEST THE **BEST**

Le client moderne cherche de nos jours plus que jamais des informations objectives. C'est pourquoi les ustensiles en acier ELO sont sans cesse soumis au jugement de jurys internationaux et des instituts de contrôle de renom. Qu'il s'agisse de la conception, de la fonctionnalité ou de la communication interactive – nous pouvons toujours être fiers de nos résultats. **Nous avons en effet l'ambition de faire partie des meilleurs,** car nous savons que ce sont les meilleurs qui réalisent les chiffres d'affaires les plus élevés. C'est dans cette optique que nous travaillons conjointement avec nos partenaires.

PREMIOS A UNA MAYOR FACTURACIÓN

PROBAR LO **MEJOR**

El cliente moderno busca hoy en día algo más que información objetiva. Por ello ELO Stahlwaren se somete constantemente al veredicto de jurados internacionales e institutos de pruebas de renombre. Ya se trate del diseño, de la funcionalidad o de una comunicación interactiva, podemos estar siempre orgullosos de los resultados. **Pues nuestra pretensión es estar entre los mejores:** Ya que lo sabemos: El mejor es también el que consigue las mejores facturaciones. Y trabajamos junto con nuestros colaboradores comerciales para ello.

ELO: MARKE DES JAHRHUNDERTS

IM **KREIS** DER **BESTEN** ZUHAUSE

ELO Stahlwaren zählt zu dem **exklusiven Kreis von ca. 250 deutschen Marken,** die in das Kompendium **„Marken des Jahrhunderts – Stars 2016“** aufgenommen wurden neben Weltunternehmen wie Adidas, BMW, Lufthansa Siemens sowie zahlreiche mittelständische Unternehmen. Diese Auszeichnung sehen wir als **große Verpflichtung und Ansporn** an, weitere begeisternde Produktinnovationen für **„mit Freude kochen“** zu entwerfen, denn gemeinsam mit Ihnen gehören wir zu **den Besten der Branche.**

ELO: BRANDS OF THE CENTURY

AMONG THE BEST AT HOME

ELO Stahlwaren belongs to an **exclusive circle of approx. 250 German brands** that have been included in the **“Brands of the Century – 2016 Stars”** alongside global corporations such as Adidas, BMW, Lufthansa Siemens and numerous SMEs. We see this award as a **great commitment and motivation** to create more impressive product innovations for **“cooking with joy”**, as together with you we are among the best in the industry.

ELO: MARQUE DU SIÈCLE

PARMI LES MEILLEURS À LA MAISON

ELO Stahlwaren fait partie du **cercle exclusif d’env. 250 marques allemandes** à avoir été intégrées dans le compendium **« marques du siècle – les gagnants de 2016 »** aux côtés de multinationales comme Adidas, BMW, Lufthansa Siemens, ainsi que de nombreuses moyennes entreprises. Cette distinction est pour nous synonyme de grand engagement et consistue une grande stimulation pour mettre au point d’autres innovations produits enthousiasmantes afin de **« Le plaisir de cuisiner »,** car c’est en étant à vos côtés que nous faisons partie des meilleurs du secteur.

ELO: MARCA DEL SIGLO

EN EL CÍRCULO DE LOS MEJORES

ELO Stahlwaren se encuentra en el **exclusivo círculo de aprox. 250 marcas alemanas** incluidas en la recopilación **«Marcas estrella del siglo 2016»**, junto a empresas globales como Adidas, BMW, Lufthansa, Siemens y un gran número de empresas medianas. Contemplamos esta distinción como una gran responsabilidad y un gran estímulo para diseñar otros innovaciones de productos fascinantes para **«mit Freude kochen»**, pues junto a usted nos encontramos entre los mejores del sector.

Marcus Grünewald,
Dr. Florian Langenscheidt

german brand award '16 winner

GERMAN BRAND AWARD 2016 für ELO:

MARKEN BEWEGEN MÄRKTE

Der **German Brand Award** ist die Auszeichnung für erfolgreiche Markenführung in Deutschland. Sein Ziel: **Wegweisende Marken und Markenmacher** zu **entdecken** und **auszuzeichnen**. ELO arbeitet seit vielen Jahren mit innovativen Produkten, konsequenter Kundenorientierung und ungewöhnlichen Kommunikationsstrategien für den margenstarken Umsatzerfolg seiner Handelspartner – **in Deutschland und weltweit.** Was uns und Sie 2017 „bewegt" und erfolgreich machen wird, stellen wir Ihnen auf den folgenden Seiten vor.

GERMAN BRAND AWARD FOR ELO

BRANDS MOVE MARKETS

The **German Brand Award** is the award for successful market launches in Germany. Its aim: **to identify and award pioneering brands and brand creators.** ELO has been working for its retail partners' high-margin sales success, **both in Germany and worldwide,** with innovative products, consistent customer focus and unusual communication strategies for many years. We present to you what will "move" us and you and lead to success in 2017 on the following pages.

UN GERMAN BRAND AWARD POUR ELO:

LES MARQUES FONT BOUGER LES MARCHÉS

Le **German Brand Award** est une distinction récompensant les réussites allemandes en matière de stratégie de marque. Son objectif : **découvrir et récompenser les marques et les créateurs de marque** faisant preuve d'innovation. ELO travaille depuis de nombreuses années avec des produits innovants, une orientation client systématique et des stratégies de communication inhabituelles afin que son partenaire commercial réalise un bon chiffre d'affaires à fortes marges – **en Allemagne et dans le monde entier.** Nous allons vous présenter dans les pages suivantes ce qui, en 2017, va nous faire « bouger », vous et nous, et ce qui va contribuer à notre succès.

PREMIO GERMAN BRAND AWARD PARA ELO:

LAS MARCAS MUEVEN LOS MERCADOS

El **German Brand Award** es una distinción al liderazgo exitoso de una marca en Alemania. Su objetivo: **Descubrir y galardonar a marcas y creadores de marcas pioneros.** ELO trabaja desde hace muchos años con productos innovadores, una orientación consecuente a los clientes y estrategias de comunicación poco convencionales para dar un amplio margen de beneficios a sus colaboradores en el comercio, **tanto en Alemania como en el mundo entero.** En las siguientes páginas le presentamos lo que le «moverá» a usted y a nosotros y nos proporcionará éxito en 2017.

RAT FÜR FORMGEBUNG VERÖFFENTLICHT NEUE BUCHAUSGABE:

ELO ZÄHLT ZU DEN GROSSEN DEUTSCHEN MARKEN

Der Rat für Formgebung präsentiert sein neues Buch **„Unverwechselbar. Meisterhaft. Die großen deutschen Marken“**, in dem auch ELO aufgeführt wird. Im Buch werden beispielhaft deutsche Marken vorgestellt, die Beachtliches geleistet haben. Damit wird ELO als herausragendes Markenunternehmen gewürdigt, bei dem Design und strategische Markenführung eine zentrale Rolle spielen.

THE GERMAN DESIGN COUNCIL PUBLISHES A NEW EDITION OF ITS BOOK:

ELO ONE OF THE MAJOR GERMAN BRANDS

The German Design Council presents its new book **“Distinctive. Ingenious. The Major German Brands”** in which ELO is also listed. Exemplary German brands that have achieved something remarkable are presented in the book. As a result, ELO is commended as an outstanding brand company where design and strategic brand management play a key role.

LE « RAT FÜR FORMGEBUNG » (conseil allemand du design) PUBLIE UNE NOUVELLE VERSION DE SON LIVRE:

ELO COMPTE PARMI LES GRANDES MARQUES ALLEMANDES

Le « Rat für Formgebung » présente son nouveau livre **« Unverwechselbar. Meisterhaft. Die großen deutschen Marken »** (« Inimitable. Main de maître. Les grandes marques allemandes »), dans lequel est également présentée la marque ELO. Le livre exposent par exemple des marques allemandes dont les performances ont été remarquables. ELO y est saluée comme une société de marque d’excellence, pour qui la conception et la gestion stratégique de marque jouent un très grand rôle.

EL CONSEJO ALEMÁN DE DISEÑO PUBLICA UNA NUEVA EDICIÓN DEL LIBRO:

ELO SE ENCUENTRA ENTRE LAS GRANDES EMPRESAS ALEMANAS

El Consejo alemán de diseño presenta su nuevo libro, cuyo título traducido es: **«Inconfundibles. Magistrales. Las grandes marcas alemanas»,** y en él se incluye también a ELO. En el libro se presentan a modo de ejemplo marcas alemanas que han conseguidos logros destacados. Con ello, se honra a ELO como una marca empresarial excelente en la que el diseño y la gestión estratégica de la marca tienen un papel clave.

Die großen deutschen Marken 2016

Member of Rat für Formgebung German Design Council

WENIGER IST MEHR

DIE **MACHT** DER **RINGE**

Bratöl sparsam und gesund dosieren. Gutes Kochen ist auch eine Frage der Psychologie. So nimmt man gern von allem ein bisschen mehr. Das **genial einfache ELO Öl-Dosiersystem** zeigt sofort das richtige Maß an – 1 Teelöffel entspricht der Fläche des inneren Ringes, 1 Esslöffel der des äußeren Ringes. Unser Kopf sagt uns, dass man diese „Grenzen" nicht überschreiten darf, will man **gesund und bewusst braten.**
Das ist die Macht der Ringe. Denn weniger ist oft mehr.

LESS IS MORE

THE **POWER** OF THE **RINGS**

An economical and healthy measure of frying oil.
Good cooking is also a question of psychology. For example, we like to take a bit more of everything. The ingeniously **simple ELO oil dosing system** instantly displays the correct measurement – 1 teaspoon is the area of the inner ring, 1 tablespoon that of the outer ring. Our mind tells us that we should not exceed these "limits" if we want to **fry healthily and consciously.** That's the power of the rings. As less is often more.

FAIRE MIEUX AVEC MOINS

LE **POUVOIR** DES **ANNEAUX**

Économiser l'huile de friture et procéder à un dosage sain.
Bien cuisiner est également une question de psychologie. On se ressert ainsi volontiers un peu de tout. Le **système de dosage d'huile** génialement simple d'ELO donne tout de suite la bonne mesure – 1 cuillère à café correspond à la surface du cercle intérieur, 1 cuillère à soupe à celle du cercle extérieur. Notre cerveau nous

Topfserie Silicano+

Servierpfanne Smart Solution

empfohlen von fit FOR FUN

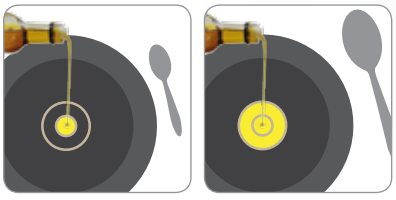
Bratpfanne Delta

dit que nous ne devons pas dépasser ces « limites », et l'on fait ainsi **cuire** nos aliments de manière **saine et équilibrée.** Tel est le pouvoir des anneaux. Car on fait souvent mieux avec moins.

MENOS ES MÁS

EL **PODER** DE LOS **ANILLOS**

Una dosificación económica y saludable del aceite de cocina. Cocinar bien también es cuestión de psicología. Así, nos gusta tomar un poco más de todo. El sencillo y genial **sistema de dosificación** de aceite de ELO muestra de inmediato la medida correcta: una cucharadita se corresponde con la superficie del anillo interior, mientras que una cucharada sopera se corresponde con la del anillo exterior. Nuestra cabeza nos dice que no debemos superar estos «límites» si queremos freír de forma saludable y consciente. Este es el poder de los anillos. Pues, a menudo, menos es más.



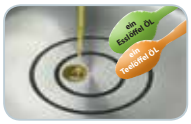
INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

Integrated oil dosing system /
Doseur intégré d'huile / Dosificación integrado

DIE **BESTEN**

Topfserie Silicano+

Glasdeckel Steam



Nomen est Omen – die Premium Produkte von ELO sind eine Klasse für sich. Seit Jahren zählen sie zu den Besten und überzeugen durch ihre erstklassige Qualität. Ausgezeichnet von einer unabhängigen Jury als **„Bestes Produkt des Jahres“** heben sich die Töpfe und Pfannen des Premium-Sortiments durch **ansprechendes Design** und **exzellente Funktion** hervor.

THE **BEST**

The name says it all – ELO's premium products are a class apart. For years they have belonged to the best, and impress with their first-class quality. Presented with the award as **"the best product of the year"** by an independent jury, the pots and pans of the premium range stand out due to their **attractive design** and their **excellent functionality**.

LES **MEILLEURS**

Nomen est Omen – les produits haut de gamme d'ELO sont uniques en leur genre. Depuis des années, ils comptent parmi les meilleurs et convainquent les consommateurs par leur excellente qualité. Récompensés par un jury indépendant comme **« Meilleur produit de l'année »**, les casseroles et les poêles de cette gamme se distinguent par leur **design séduisant** et **l'excellence de leur performance**.

LAS **MEJORES**

Nomen est Omen – los productos Premium de ELO son únicos en su clase. Desde hace años, figuran entre los mejores y convencen por su excelente calidad. Galardonados por un jurado independiente como **«Mejor producto del año»**, las cazuelas y sartenes del surtido Premium destacan por su **atractivo diseño** y **excelente función**.

Topfserie Multilayer

Topfserie Black Pearl

Bratpfanne Pure White

Bratpfanne Multilayer

Servierpfanne Smart Solution

PREISWERT

ELO PREMIUM – einzigartige Qualität, Funktionalität und preisgekröntes Design zeichnen diese einzigartigen Kochgeräte-Serien aus. Damit beweist ELO, dass sich auch im hochwertigen Anspruchssegment ein attraktives Preis-Leistungsverhältnis bezahlt macht.

BEST VALUE

ELO PREMIUM – unique quality, functionality and award-winning design are the hallmarks of this series of distinctive cookware. ELO demonstrates that even in the premium segment an attractive price-performance ratio pays off.

DE BONS PRIX

Même les clients exigeants veulent aujourd'hui de la bonne qualité à un prix avantageux. C'est pour cela que les ustensiles de cuisine ELO ont depuis de nombreuses années du succès car ils offrent un rapport qualité/prix imbattable – Ceci avec la qualité et garantie de la marque.

ASEQUIBLE

ELO PREMIUM – calidad única, funcionalidad y diseño premiado caracterizan estas exclusivas series de utensilios de cocina. Así ELO demuestra que también en el segmento de demanda de alta calidad vale la pena una relación atractiva precio-rendimiento.

Black Pearl

interior innovation award 2012 Winner

Ausgezeichnetes Produkt

reddot award 2014 winner

TESTMAGAZIN · URTEIL
ELO Black Pearl
GUT 88,1 %
Im Test: 7 Edelstahl-Topfsets
Testurteile: 1x sehr gut, 6x gut
Heft 11/2014

Multilayer

PLUS X AWARD® High Quality Funktionalität

PLUS X AWARD® BESTES PRODUKT DES JAHRES 2013

Ausgezeichnetes Produkt

reddot design award honourable mention 2013

Pure White

PLUS X AWARD® High Quality Design Funktionalität

WENN TOP-QUALITÄT DEN KAUF ENTSCHEIDET:

PREMIUM-BERATUNG FÜR ELO PREMIUM

ELO PREMIUM setzt auf den **qualifizierten Beratungshandel.** Das Interesse guter Küche wächst rasant – und damit auch der **Wunsch nach hochwertigen und innovativen Küchenartikeln.** Diese kaufkräftige, rasant wachsende Zielgruppe interessiert sich vor allem für das, was die Produkte können – und nicht nur, was sie kosten. Deshalb haben wir das **ELO PREMIUM Sortiment exklusiv für den Beratungshandel konzipiert.** Denn nur er kann diese hochwertigen und innovativen Produkte im qualifizierten Beratungsgespräch verkaufen.

WHEN TOP QUALITY IS THE DECISIVE FACTOR FOR A PURCHASE:

PREMIUM CONSULTANCY FOR ELO PREMIUM

ELO PREMIUM relies on **qualified specialist retail.** The interest in good kitchens is rapidly growing and therefore also the **desire for high-quality and innovative kitchen articles.** This rapidly growing target group with high spending power is mainly interested in what products can do and not just in what they cost. **Which is why we have designed the ELO PREMIUM range exclusively for specialist retailers.** As only they can sell these high-quality and innovative products in a professional consultation.

LORSQUE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE EST DÉCISIVE POUR L'ACHAT

CONSULTATION PREMIUM POUR ELO PREMIUM

ELO PREMIUM table sur une **vente de consultation qualifié.** L'intérêt pour la bonne cuisine ne cesse de croître – et la **demande d'articles de cuisine de grande valeur et innovants** augmente elle aussi en parallèle. Ce groupe cible au fort pouvoir d'achat et à la croissance rapide s'intéresse avant tout à ce que les produits sont capables de faire – et non pas seulement à ce qu'ils coûtent. **C'est pourquoi nous avons conçu l'assortiment ELO PREMIUM exclusivement pour la vente de consultation.** Car elle seule peut vendre ces produits de valeur et innovants lors d'une séance de consultation qualifiée.

CUANDO LA CALIDAD SUPERIOR ES LA QUE DECIDE LA COMPRA:

ASESORAMIENTO PREMIUM PARA ELO PREMIUM

ELO PREMIUM apuesta por el **comercio de asesoramiento cualificado.** El interés por la buena cocina está en alza cada vez más, y con él también el deseo de tener **artículos de cocina de calidad e innovadores.** Este grupo destinatario con un alto poder adquisitivo y con un gran crecimiento se interesa sobre todo por lo que pueden conseguir los productos, y no solo por lo que cuestan. **Por este motivo, hemos diseñado el catálogo ELO PREMIUM de manera exclusiva para los comercios de asesoramiento.** Pues solo en estos, en una reunión con un experto cualificado, es posible vender estos productos innovadores y de gran calidad.

Bratpfanne Granit Professionell

ELO THERMO-TOUCH-TECHNOLOGY

Spezielle raue Oberfläche – für besonders gleichmäßiges und knuspriges Braten
Special rough surface – for particularly even and crispy frying
Surface rugueuse – pour une cuisson particulèrement uniforme et croustillante
Superficie áspera especial para freír de forma especialmente homogénea y crujiente

JETZT HAT DER ENDVERBRAUCHER DAS WORT:

DEUTSCHLAND SUCHT DEN PFANNENSTAR

ELO sucht im **größten deutschen Pfannentest 1.000 Verbraucher,** welche die revolutionäre ELO Granit Professionell auf Herz und Nieren testen sollen. Die ersten Ergebnisse zeigen eine **überwältigende Resonanz.** Mit dieser Aktion geht ELO wieder neue Wege – dieses Mal im **Empfehlungsmarketing.**

Denn wer heute nicht empfohlen wird, wird morgen nicht mehr gekauft.

THE END CONSUMER HAS THEIR SAY NOW:

GERMANY'S SEARCH FOR THE **STAR PAN**

In the **largest German pan test**, ELO is looking for **1,000 consumers** to put the revolutionary ELO Granit Professionell to the acid test. We have had an **overwhelming response** to the initial response. ELO is taking a new direction again with this initiative – this time in **recommendation marketing.**

As anyone who is not recommended today, is no longer purchased tomorrow.

LE CONSOMMATEUR FINAL A MAINTENANT LA PAROLE :

L'ALLEMAGNE CHERCHE **LA STAR DE LA POÊLE**

ELO est à la recherche, lors du **plus grand test de poêles** jamais réalisé en Allemagne, de 1 000 utilisateurs désireux de tester sous toutes ses coutures la révolutionnaire ELO Granit Professionell. Les premiers résultats ont eu un **retentissement exceptionnel.** ELO sort, avec cette action, des sentiers battus – et cette fois-ci dans le domaine du **marketing de la recommandation.**

Nous savons en effet bien que les produits qui ne sont aujourd'hui pas conseillés ne trouverons demain plus d'acheteurs.

AHORA, EL CONSUMIDOR FINAL TIENE LA PALABRA:

OPERACIÓN SARTÉN

ELO busca, en la **mayor prueba de sartenes de Alemania,** a mil consumidores que prueben todos los aspectos de la revolucionaria ELO Granit Professionell. Los primeros resultados demuestran una resonancia abrumadora. Con esta acción, ELO vuelve a emprender nuevos caminos, esta vez, en el **marketing de recomendaciones.**

Pues aquellos que no son recomendados hoy se dejan de comprar mañana.

SILICANO+

PLUS X AWARD
ausgezeichnet für:
High Quality
Funktionalität

PLUS X AWARD
ausgezeichnet als:
BESTES PRODUKT
2015/2016

Besonderes Highlight von Silicano+ ist das integrierte Dosiersystem, mit dem sich kinderleicht die optimale Ölmenge abmessen lässt. Zwei Ringe auf der Topfbodenmitte dienen als Dosierungshilfe, so dass beim Portionieren des Bratenöls nichts schiefgehen kann. Der innere Ring entspricht dem Maß eines Teelöffels Öl, der Äußere eines Esslöffels Öl.

A special feature of Silicano+ is the integrated measuring system, which allows you to measure out the perfect amount of oil without breaking a sweat. Two rings in the middle of the pan ensure that nothing can go wrong with measurements when pouring out oil into the pan. The inner ring is equivalent to the size of a teaspoon, while the outer ring is equivalent to that of a tablespoon.

L'un des atouts spéciaux de Silicano+ est son système de dosage intégré grâce auquel il est possible de mesurer la quantité d'huile optimale en un tour de main. Les deux cercles centrés au fond du faitout servent de dispositif de dosage, pour ne plus jamais vous tromper dans le portionnement de l'huile à frire. Le cercle intérieur correspond au contenu d'une petite cuillère, tandis que le cercle extérieur correspond à celui d'une grande cuillère.

Lo más destacado de Silicano+ es el sistema dosificador integrado que permite calcular fácilmente la cantidad de aceite necesaria. Dos círculos en el centro de la base de la cazuela sirven de indicadores para que nada salga mal al calcular el aceite necesario para freír. El círculo interior equivale a la medida de una cucharilla, mientras que el exterior representa una cucharada.

<<

Akkutherm Speicherboden

Der Kupferkern sorgt für schnelle optimale Wärmeleitung und Verteilung.
The copper core provides quick and optimal heat conductivity.
Cuivre veillent à une conductivité thermique rapide et optimale.
Con núcleo de cobre conduce el calor rápidamente y de forma ideal.

<<

Integriertes Öl-Dosiersystem

Die optimale Menge an Öl abmessen, ohne weitere Hilfsmittel. Der innere Ring entspricht dem Maß eines Teelöffels Öl, der Äußere dem eines Esslöffels Öl.
Measure off the optimum amount of oil, without any further aids. The inner ring indicates an amount equivalent to one teaspoon of oil and the outer ring one tablespoon of oil.
Mesurer la quantité optimale d'huile, sans autre ustensile supplémentaire. L'anneau intérieur correspond à une cuillerée à café d'huile, l'anneau extérieur correspond à une cuillerée à soupe d'huile.
Medir la cantidad adecuada de aceite con el sistema de dosificación integrado. El anillo interno corresponde al equivalente a una cucharadita de aceite, el anillo externo a una cucharada de aceite.

<<

Silikonring

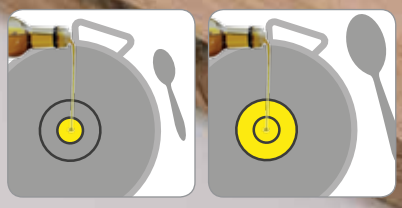
Stoßfester Glasdeckel mit Silikonring für modernes Sichtkochen.
Shockproof glass lid with silicone ring for the up to date "sight-cooking".
Couvercle en verre avec anneau de silicone pour une cuisine «visuelle» moderne.
Tapa de cristal con con anillo de silicona para cocción visible.

<<

Handsympathische Edelstahlgriffe

Durch die ergonomische Form liegt der Griff jederzeit sicher und stabil in der Hand.
The ergonomic form ensures secure and stable grip.
Grâce à sa forme ergonomique, la poignée tient toujours en main avec sécurité et stabilité.
Gracias a su forma ergonómica, el asa está siempre en una posición segura y estable en la mano.

SILICANO+



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM
Integrated oil dosing system /
Doseur intégré d'huile / Dosificación integrado

DE
- Edelstahl 18/10
- Integriertes Öl-Dosiersystem
- Akkutherm Speicherboden mit Kupferkern
- eingearbeitete Volumenskala
- stoßfester Glasdeckel mit Silikonring
- für wasserarmes und vitaminschonendes Garen
- backofenfest bis 240°C (mit Glasdeckel bis 180° C)
- für alle Herdarten geeignet, auch Induktion

GB
- Stainless-steel 18/10
- Integrated oil dosing system
- Akkutherm storage bottom with copper core
- Integrated measuring scale
- Shock resistant glass lid with silicone ring
- Perfect for vitamin saving cooking with less water
- Heat-resistant up to 240°C (with glass lid up to 180° C)
- Suitable for all types of hobs, also for induction devices

FR
- Acier inoxydable 18/10
- Doseur intégré d'huile
- Les fonds à accumulation Akkutherm avec noyau de cuivre
- Graduation de volume intégrée
- Couvercle en verre avec anneau de silicone
- Idéal pour la cuisson à la vapeur sauvegardant les vitamines
- Résistant à la chaleur jusqu'à 240°C (avec coucercle en verre jusqu'à 180° C)
- Convient à tous types de cuisinières, y compris l'induction

ES
- Acero inoxidable 18/10
- Dosificación integrado
- La base de almacenamiento Accutherm con núcleo de cobre
- Escala de volumen integrada
- Tapa de cristal con con anillo de silicona para cocción visible
- Para cocer con agua caliente preservando todas las vitaminas
- Resistente al horno hasta 240°C (con tapa de vidrio hasta 180° C)
- Para todo tipo de fuegos, también inducción

ELO
mit Freude kochen!
PREMIUM

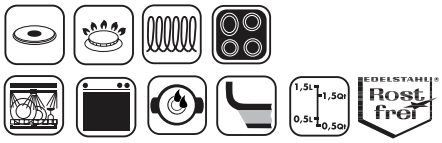
PLUS X AWARD
ausgezeichnet für:
High Quality
Funktionalität

PLUS X AWARD
ausgezeichnet als:
BESTES PRODUKT
2015/2016

INFO

Bestes Produkt des Jahres
2015/2016

6 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



Artikel Product / Article / Artículo изделие		Art.-Nr. Art.-No Art.-No № art.	Durchmesser Size Diamètre Diámetro	Höhe Height Hauteur Altura	Volumen Volume Contenu Volumen	Ø Boden Ø Bottom Ø Fond Ø Fondo	Preis / € Price / € Prix / € Precio / €
[A] Stielkasserolle Saucepan / Casserole / Cacerola con mango / 편수냄비 Невысокая кастрюля с длинной ручкой / 片手鍋	4006925	71436	3 16 Ø	8,0	1,4	14,0	
[B] Bratentopf mit Glasdeckel Casserole with glass lid / Faitout avec couvercle en verre / Olla de freír con tapa de vidrio / 양수냄비 / Кастрюля для жаркого с крышкой / 浅型両手鍋(蓋付き)	4006925	71430	1 20 Ø	9,5	2,7	17,5	
[C] Fleischtopf mit Glasdeckel Casserole high with glass lid / Marmite avec couvercle en verre / Olla para carne con tapa de vidrio / 양수냄비(깊은형) / Кастрюля Для мяса с крышкой / 深型両手鍋(蓋付き)	4006925	71416	5 16 Ø	9,5	1,7	14,0	
		71420	2 20 Ø	11,5	3,2	17,5	
		71424	0 24 Ø	13,5	4,5	20,0	
[D] Topfset 4 tlg. [A], [C Ø16, Ø20, Ø24] Potset 4 pieces / Batterie 4 pièces / Juego de ollas de 4 piezas / 편수냄비 Набор кастрюль из 4 предметов / シリカーノ 鍋 4 点セット	4006925	71404	2				

MULTILAYER

PLUS X AWARD
ausgezeichnet für:
High Quality
Funktionalität

PLUS X AWARD
ausgezeichnet als:
BESTES PRODUKT
DES JAHRES
2013

Initiative LifeCare
KücheninnovationDes Jahres 2013
Ausgezeichnetes Produkt
✓Funktionalität ✓Design
✓Produktnutzen ✓Innovation
vom Verbraucher gewählt

reddot design award
honourable mention 2013

German
Design Award
NOMINEE 2014

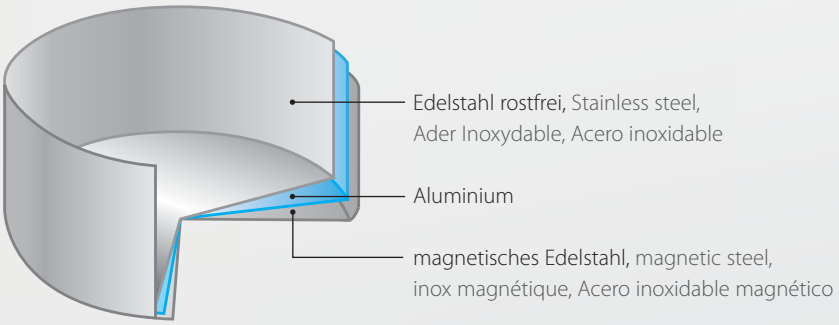
Schnelligkeit und Energie-Sparsamkeit sind bei der ELO PREMIUM Topfserie MULTILAYER kein Widerspruch, sondern die einzigartigen Vorteile. Durch die innovative Technologie aus extrem wärmeleitendem Aluminium und unverwüstlichem Edelstahl in 3 Lagen (= Multi Layer) wird die Hitze schnell und energiesparend im ganzen Topf bis zum äußersten Rand transportiert.

Speed and energy-economy of the ELO PREMIUM MULTILAYER cooking pot series are not contradictions but unique advantages. The innovative technology of the three extremely heat-conducting aluminium and indestructible stainless steel layers (= multi layer) saves energy by conducting the heat rapidly throughout the entire pot to the very edge.

Les termes de rapidité et économie d'énergie vont de pair pour la batterie de casseroles ELO PREMIUM MULTILAYER et désignent ses atouts exceptionnels. Grâce à la technologie novatrice, basée sur un aluminium ayant une conductivité thermique extrêmement élevée et l'inox triple couches (= Multi Layer) inaltérable, le transport de la chaleur dans toute la casserole jusqu'au bord extérieur se fait rapidement et en consommant peu d'énergie.

En la serie de ollas ELO PREMIUM MULTILAYER la rapidez no está reñida con el ahorro de energía, sino que ambas son ventajas únicas. Con la innovadora tecnología de aluminio de alta conductividad térmica y acero inoxidable indestructible en 3 capas (= Multi Layer), el calor se propaga rápidamente por toda la olla hasta el borde más externo, ahorrando energía.

3-LAGIG / 3-LAYER / TRIPLE COUCHE / DE TRES CAPAS



MULTILAYER

DE
- Edelstahl 3-lagig aus Edelstahl 18/10 (innen), Aluminium (als Kern), magnetischem Edelstahl (außen)
- Akkutherm-Speichersystem vom Boden bis zum Topfrand, leitet und speichert die Energie
- zylindrische Form mit Abgießrand
- innen und außen seidenglänzend poliert
- eingearbeitete Volumenskala
- flacher Glasdeckel mit stoßfestem Edelstahlrand (Abtropfdeckel)
- Edelstahl-Kaltmetallbeschlagteile an Topf und Deckel
- spülmaschinengeeignet
- backofenfest bis 240°C (mit Glasdeckel bis 180° C)
- energiesparend und pflegeleicht
- für alle Herdarten geeignet, perfekt für Induktion

GB
- 3-ply, 18/10 stainless steel interior with an aluminium core and magnetic stainless steel exterior
- Heat retention system from base to rim, distributes and stores heat
- Cylindrical design with easy-pour rim
- Fine matt finish inside and outside
- Integrated measuring scale
- Flat glass lid, suitable for straining, with robust stainless steel rim
- Stainless steel, cold metal handles on pan and lid
- Dishwasher safe
- Ovenproof up to 240°C (with glass lid up to 180° C)
- Energy efficient and easy to clean
- Suitable for all cookers; perfect with induction hobs

FR
- Inox triple couche inox 18/10 (intérieur) aluminium (cœur) inox magnétique (extérieur)
- Système thermo-accumulateur du fond au bord du récipient, conduit et accumule l'énergie
- Forme cylindrique avec bord verseur
- Intérieur et extérieur poli brillant satiné
- Graduation de volume intégrée
- Couvercle en verre plat avec bord inox résistant aux chocs (couvercle anti-condensation)
- Poignées du couvercle et récipient en alliage d'acier froid
- Passe au lave-vaisselle
- Résiste au four jusqu'à 240°C (avec coucercle en verre jusqu'à 180° C)
- Economiseur d'énergie et entretien aisé
- Fait pour tous les types de cuisinières – optimal en induction

ES
- 3 capas de acero inoxidable 18/10 (interior), aluminio (como centro), acero inoxidable magnético (exterior)
- Sistema de almacenamiento térmico distribuye y almacena la energía desde el fondo hasta el borde del recipiente
- Forma cilíndrica con borde de verter
- Interior y exterior pulido con brillo de seda
- Escala de volumen integrada
- Tapa de vidrio plana con borde de acero resistente a golpes (tapa de goteo)
- Guarniciones termoaislantes de acero inoxidable en la olla y en la tapa
- Apto para lavado en lavavajillas
- Resistente al horno hasta 240°C (con tapa de vidrio hasta 180° C)
- Ahorra energía y es de fácil limpieza
- Apropiado para todo tipo de cocinas, óptimo para inducción

6 JAHRE QUALITÄTS GARANTIE

INFO

Artikel Product / Article / Artículo изделие		Art.-Nr. Art.-No Art.-No № art.		Durchmesser Size Diamètre Diámetro	Höhe Height Hauteur Altura	Volumen Volume Contenu Volumen	Ø Boden Ø Bottom Ø Fond Ø Fondo	Preis / € Price / € Prix / € Precio / €
[A] Stielkasserolle Saucepan / Casserole / Cacerola con mango / 편수냄비 Невысокая кастрюля с длинной ручкой / 片手鍋	4006925	33316	8	16 Ø	8,0	1,3	13,5	
[B] Fleischtopf mit Glasdeckel Casserole high with glass lid / Marmite avec couvercle en verre / Olla para carne con tapa de vidrio / 양수냄비(깊은형) / Кастрюля Для мяса с крышкой / 深型両手鍋(蓋付き)	4006925	33216	1	16 Ø	10,0	1,6	13,5	
	4006925	33220	8	20 Ø	12,0	3,3	17,5	
	4006925	33224	6	24 Ø	14,0	5,3	21,0	
[C] Servierbräter mit Glasdeckel Serving roaster with glass lid / Mijoteuse avec couvercle en verre / Asador para servir con tapa de vidrio / 유리뚜껑 캐서롤 냄비 / Кастрюля Для мяса с крышкой / 上桌用带玻璃盖煎锅	4006925	33124	9	24 Ø	9,0	3,3	21,0	
[D] Topfset 4 tlg. [B Ø16, Ø20, Ø24], [C] Potset 4 pieces / Batterie 4 pièces / Juego de ollas de 4 piezas / 편수냄비 Набор кастрюлъ из 4 предметов / シリカーノ 鍋 4 点セット	4006925	33004	4					

BLACK PEARL

<<
Praktischer Glasdeckel mit patentierter Standby-Funktion. Das Kondenswasser sammelt sich in einer kleinen Mulde, die Arbeitsfläche bleibt sauber.

Functional glass lid with patented stand by feature. The water keeps in a small rim and keeps the working surface clean.

Couvercle en verre pratique avec fonction de veille brevetée. L'eau de condensation s'accumule dans un rebord, la surface de travail reste propre.

Práctica tapa de vidrio con función stanby patentada. El agua condensada se recoge en una pequeña cavidad, mantieniendo limpia la superficie de trabajo.

Gewinner in der Kategorie „best practial use" Interior Lifestyle China 2011

PLUS X AWARD® ausgezeichnet für: High Quality Bedienkomfort Funktionalität

PLUS X AWARD® ausgezeichnet als BESTES PRODUKT DES JAHRES 2012

interior innovation award 2012 Winner

Initiative LifeCare KücheInnovation des Jahres® 2012 Ausgezeichnetes Produkt ✓ Funktionalität ✓ Design ✓ Innovation ✓ Ökologie ✓ Produktnutzen vom Verbraucher gewählt

German Design Award NEWCOMER NOMINEE 2013

German Design Award NOMINEE 2014

reddot award 2014 winner

ETM TESTMAGAZIN · URTEIL
ELO Black Pearl
GUT 88,1 %
Im Test: 7 Edelstahl-Topfsets
Testurteile: 1x sehr gut, 6x gut
Heft 11/2014

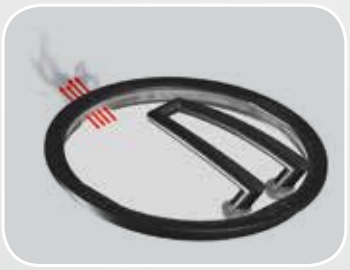
Die unumstrittene „Perle“ im ELO PREMIUM Programm ist sicher die Serie ELO Black Pearl. Ihre ausgezeichnete Qualität, außergewöhnliches Design und innovative Funktionalität begeistert nicht nur anspruchsvolle Kunden. Auch die Fachwelt zeigt mit einer Vielzahl von Auszeichnungen, dass ELO Black Pearl seinen Preis mehr als wert ist.

The undisputed “pearl” in the ELO PREMIUM program is unquestionably the ELO Black Pearl series. The excellent quality, exceptional design and innovative functionality of this cookware have delighted not only the most demanding of customers. The numerous awards from trade experts show that ELO Black Pearl is more than worth its price.

La série ELO Black Pearl est indéniablement la « perle » de la gamme ELO PREMIUM. Les clients exigeants sont enchantés par son excellente qualité, son design original et sa fonctionnalité innovante. Les nombreuses distinctions attribuées par les professionnels montrent également que la série ELO Black Pearl est un investissement de choix.

La estrella indiscutible en el programa ELO PREMIUM es sin lugar a dudas la serie ELO Black Pearl. Su excelente calidad, su diseño único y su innovadora funcionalidad no solo hacen las delicias de los clientes más exigentes, sino que también con el gran número de galardones recibidos, los expertos nos demuestran que ELO Black Pearl bien vale su precio.

KOCHEN IN PERFEKTION / COOKING WITH PERFECTION / CUISINER A LA PERFECTION PERFECCIÓN EN LA COCINA



<<
Beim Kochen entweicht der Dampf nur nach vorne an der markierten Öffnung.

While cooking the steam is disappearing only at the marked postion.

Lors de la cuisson, la vapeur s'échappe, par l'ouverture montrée ci-contre.

Al cocinar el vapor se disipa solo hacia adelante por la apertura marcada.

<<
Silikonumrandung am flachen Glasdeckel für lautlosen, passgenauen Sitz. Mit praktischem Fingerschutz am Deckel für einfaches, sicheres Abgießen.

Silicon coated stainless steel rim around the flat glass lid for perfect noiseless fitting. With finger protection at the lid for easy controlled pouring.

Le couvercle plat a un bord en silicone et se pose sur l'ustensile sans le moindre bruit. Il permet de protéger les doigts pour verser le liquide vers l'extérieur.

Borde de silicona en la tapa de vidrio plana para un ajuste silencioso y preciso. Con un práctico protector de dedos en la tapa para un vertido fácil y seguro.

<<
Dünsteinsatz zum vitamin- und aromaschonenden Garen.

Insert for streaming and stewing – for vitamin and aroma- preserving cooking.

Un panier de cuisson à vapeur qui permet de cuire tout en préservant les vitamines et les arômes.

Suplemento para cocinar al vapor conservando las vitaminas y los sabores.

Bestes Produkt des Jahres
PLUS X AWARD
BESTES PRODUKT DES JAHRES 2012
2012

BLACK PEARL

DE
- Edelstahl 18/10
- zylindrische Form mit Abgießrand
- außen diamantglänzend poliert
- innen seidenglänzend poliert mit eingearbeiteter Volumenskala
- schwarze Kunststoff- und Nylon-beschlagteile sowie Edelstahlguss-Flammenschutz
- **flacher Glasdeckel mit Silikonrand und Abgießsystem sowie patentierter Standby-Funktion**
- spülmaschinengeeignet
- backofenfest bis 170°C
- aufgeschlagener Akkuthermspeicherboden in Blockform mit Energieleitsystem
- energiesparend und pflegeleicht
- für alle Herdarten geeignet, perfekt für Induktion

GB
- 18/10 stainless steel
- Cylindrical design with easy-pour rim
- Brilliant polish exterior
- Matt finish interior with integrated measuring scale
- Black plastic-and-nylon handles with a spot-welded, stainless steel flame guard
- **Flat glass lid with a silicon rim and pouring system and a patented standby function**
- Dishwasher safe
- Ovenproof up to 170°C
- Encapsulated, heat-retentive, sandwich base with a heat distribution system
- Energy efficient and easy to clean
- Suitable for all cookers; perfect with induction hobs

FR
- Inox 18/10
- Forme cylindrique avec bord verseur
- Extérieur poli brillant diamant
- Intérieur poli brillant satiné avec graduation de volume intégrée
- Poignées en plastique et nylon noir et protection anti-flamme en alliage d'acier moulé
- **Couvercle en verre plat avec bord en silicone, système verseur et fonction de veille breveté**
- Passe au lave-vaisselle
- Résiste au four jusqu'à 170°C
- Fond doublé thermo-accumulateur forme bloc avec système thermo-accumulateur et conducteur d'énergie
- Economiseur d'énergie et entretien aisé
- Fait pour tous les types de cuisinières – optimal en induction

ES
- Acero inoxidable 18/10
- Forma cilíndrica con borde de verter
- Pulido exterior con brillo de diamante
- Interior pulido con brillo de seda con escala de volumen integrada
- Guarniciones de plástico y nailon, como también guardafuego de acero inoxidable fundido
- **Tapa de vidrio plana con borde de silicona y sistema de vertido, como también función de standby patentada**
- Apto para lavado en lavavajillas
- Resistente al horno hasta 170°C
- Fondo elevado de almacenamiento térmico en forma de bloque con sistema de distribución de calor
- Ahorra energía y es de fácil limpieza
- Apropiado para todo tipo de cocinas, óptimo para inducción

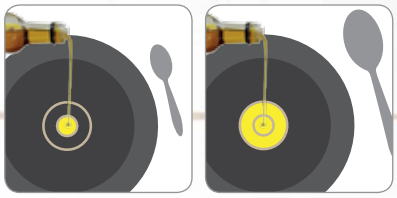
ELO mit Freude kochen!
PREMIUM

6 JAHRE QUALITÄTS GARANTIE

INFO

Artikel Product / Article / Artículo изделие		Art.-Nr. Art.-No Art.-No Nº art.		Durchmesser Size Diamètre Diámetro	Höhe Height Hauteur Altura	Volumen Volume Contenu Volumen	Ø Boden Ø Bottom Ø Fond Ø Fondo	Preis / € Price / € Prix / € Precio / €
[A] Stielkasserolle Saucepan / Casserole / Cacerola con mango / 편수냄비 Невысокая кастрюля с длинной ручкой / 片手鍋	4006925	30316	1	16 Ø	8,0	1,3	15,5	
[B] Dünst- und Garaufsatz Insert for steaming and stewing / Panier de cuisson/à vapeur / Vaporiera para cocinar verduras al vapor / 스팀 / 찜 채 반 / Надставка для приготовления блюд на пару / 蒸屜	4006925	30620	9	20 Ø	10,0	2,7	19,0	
[C] Niederer Bratentopf mit Glasdeckel Casserole with glass lid / Faitout avec couvercle en verre / Olla baja de freír con tapa de vidrio / 양수냄비 / Кастрюля для жаркого с крышкой / 浅型両手鍋(蓋付き)	4006925	30024	5	24 Ø	9,0	3,5	23,5	
[D] Fleischtopf mit Glasdeckel Casserole high with glass lid / Marmite avec couvercle en verre / Olla para carne con tapa de vidrio / 양수냄비(깊은형) / Кастрюля Для мяса с крышкой / 深型両手鍋(蓋付き)	4006925	30216	4	16 Ø	10,5	1,8	15,5	
	4006925	30220	1	20 Ø	12,0	3,3	19,5	
	4006925	30224	9	24 Ø	14,0	5,3	23,5	
[E] Topfset 4 tlg. [A], [D Ø16, Ø20, Ø24] Potset 4 pieces / Batterie 4 pièces / Juego de ollas de 4 piezas / 편수냄비 Набор кастрюль из 4 предметов / シリカーノ 鍋 4 点セット	4006925	30004	7					

DELTA



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

Integrated oil dosing system /
Doseur intégré d'huile / Dosificación integrado

Gesunde Ernährung nimmt bei vielen Menschen einen immer größeren Stellenwert ein.
Sowohl der Kochspezialist ELO als auch das führende Magazin für Fitness und Lifestyle FIT FOR FUN beschäftigen sich seit Jahren intensiv mit diesem Thema und haben aus diesem Grund jüngst eine perfekte Produktkooperation geschlossen. Mit dem innovativen Öl-Dosiersystem in der Pfannenmitte wird gesunde Ernährung ganz einfach. Der kleine Ring fasst einen Teelöffel Öl, der große einen Esslöffel.
Smart genießen mit ELO

Healthy eating is becoming ever more important for many people. Both the cooking specialist ELO and the leading magazine for fitness and lifestyle FIT FOR FUN have been dealing with this topic intensively for years and have recently started up a perfect product cooperation for this reason. Healthy eating becomes really easy with the innovative oil measuring system in the middle of the pan. The little ring holds one teaspoon of oil, the large one a tablespoon. Smart indulgence with ELO.

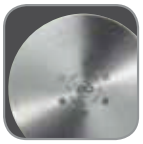
Avoir une alimentation saine devient pour beaucoup de plus en plus important. L'expert culinaire ELO et le magazine leader en matière de fitness et de mode de vie FIT FOR FUN s'occupent intensévment tous les deux depuis des années de ce thème et ont pour cette raison récemment conclu une coopération parfaite en matière de produits. Avec l'innovant système de dosage d'huile au milieu de la poêle d'ELO, il est maintenant très facile de sainement s'alimenter. Le petit anneau contient une cuillère à café d'huile, le grand, une cuillère à soupe.
Savourez intelligemment avec ELO.

La alimentación saludable tiene un valor cada vez mayor para muchas personas.
Tanto el especialista de cocina ELO como la revista líder de fitness y estilo de vida FIT FOR FUN llevan años comprometiéndose intensamente con este tema, por lo que recientemente han acordado una cooperación de productos perfecta. Con el innovador sistema de dosificación del aceite en el centro de la sartén, es muy fácil llevar una alimentación saludable. El anillo pequeño comprende una cucharadita de aceite, y el grande una cucharada sopera.
Disfrute de manera inteligente con ELO.

fit FOR FUN SmartPan

ELO mit Freude kochen! PREMIUM

5 JAHRE QUALITÄTS GARANTIE



www.elo.de/
Fit-for-Fun

DE
- Edelstahl 18/10
- langlebige Antihaftversiegelung
- integriertes Öl-Dosiersystem
- fettarme Zubereitung
- für alle Herdarten geeignet, auch Induktion

GB
- Stainless-steel 18/10
- Durable non-stick coating
- Integrated oil dosing system
- For low fat cooking
- Suitable for all types of hobs, also for induction devices

FR
- Acier inoxydable 18/10
- Revêtement antiadhésif durable
- Doseur intégré d'huile
- Cuisine saine grâce à une cuisson pauvre en graisse
- Convient à tous types de feux, y compris l'induction

ES
- Acero inoxidable 18/10
- Sellado antiadherente de larga duración
- Dosificación integrado
- Preparación baja en grasas, sin grasas de la comida
- Para todo tipo de fuegos, también inducción

Artikel Product / Article / Artículo изделие		Art.-Nr. Art.-No Art.-No Nº art.	Durchmesser Size Diamètre Diámetro	Höhe Height Hauteur Altura	Volumen Volume Contenu Volumen	Ø Boden Ø Bottom Ø Fond Ø Fondo	Preis / € Price / € Prix / € Precio / €
Bratpfanne Frypan / Poêle à frire / Sartén para freír / 후라이팬 / Сковородка / フライパン	4006925	91318	6 28 Ø	6,0	2,0	20,5	

GRANIT PROFESSIONELL

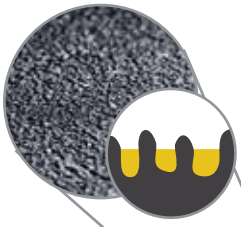
Die ELO GRANIT PROFESSIONELL ist eine PTFE Antihaft-Pfanne, die für empfindliches Bratgut, wie z. B. paniertes Fleisch, Fisch, Gemüse, Mehl- und Eierspeisen die besten Bratergebnisse ermöglicht.
Die ELO GRANIT PROFESSIONELL besitzt einen besonders dicken Pfannenkörper, dem durch ein einzigartiges Strahl-Verfahren eine deutlich fühlbar strukturierte Oberfläche gegeben wurde.
Diese neuartige Oberfläche mit Micro-Waben vergrößert die Oberfläche, hält das Bratöl noch besser und gleichmäßiger verteilt auf der kompletten Pfannenfläche.
Mit handsympatischem, sehr robustem Edelstahlgussstiel.

The ELO GRANIT PROFESSIONELL is a PTFE non-stick pan for perfect results when frying sensitive foods such as meat in breadcrumbs, fish, vegetables and flour and egg-based dishes.
The ELO GRANIT PROFESSIONELL has an especially thick body with a distinctly and perceptibly structured surface which is achieved by a unique jet blasting process.
This new micro honeycomb finish increases the surface area and retains the cooking oil better while distributing it more evenly over the entire surface of the pan.
With ergonomic, very robust stainless steel handle.

GRANIT PROFESSIONELL ELO est une poêle à revêtement anti-adhérent PTFE et est avantageuse pour les cuissons délicates, comme par exemple la viande panée, le poisson, les légumes, les plats avec de la farine et des œufs. Cette poêle permet d'avoir les meilleures cuissons.
Les poêles de la série GRANIT PROFESSIONELL ELO possèdent un corps particulièrement épais qui, ce dernier, donne une superficie structurée sensiblement tangible par un procédé de jet unique.
Le design de la superficie agrandit cette dernière. L'huile de cuisson se répartit uniformément sur toute la surface de la poêle.
Avec un manche en fonte d'acier inox qui tient bien en main et très robuste.

La ELO GRANIT PROFESSIONELL es una sartén de PTFE antiadherente para freír alimentos delicados, como carne empanada, pescado, verduras, huevos y tortas, con los mejores resultados.
La ELO GRANIT PROFESSIONELL es una sartén con un cuerpo especialmente grueso al que se ha proporcionado una superficie estructurada de manera notablemente sensible en un proceso de radiación exclusivo.
Esta novedosa superficie de micropanal aumenta la superficie, resiste el aceite de cocina aún mejor y lo distribuye de manera homogénea por toda la superficie de la sartén.
Con un mango de fundición de acero inoxidable ergonómico y muy robusto.

ELO
mit Freude kochen!
PREMIUM



ELO THERMO-TOUCH-TECHNOLOGY

Spezielle raue Oberfläche – für besonders gleichmäßiges und knuspriges Braten
Special rough surface – for particularly even and crispy frying
Surface rugueuse – pour une cuisson particulèrement uniforme et croustillante
Superficie áspera especial para freír de forma especialmente homogénea y crujiente

6 JAHRE QUALITÄTS GARANTIE

DE
- geschmiedetes Aluminium mit langlebiger Antihaftversieglung
- handsympathischer Edelstahlgussstiel
- extra raue Oberfläche, für besonders knuspriges Braten
- leichte und schnelle Reinigung
- backofenfest bis 240 °C
- für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion

GB
- Forged aluminium with durable non-stick coating
- Comfortable, spot-welded stainless steel handle
- Extra rough surface, for extra-crispy roast
- Easy and fast cleaning
- Ovenproof up to 240 °C
- Suitable for all cookers – perfect with induction hobs

FR
- Aluminium forgé à revêtement intérieur anti-adherent longue durée
- Manche moulé en acier allié agréable au toucher
- Surface rugueuse supplémentaire, pour rôti extra-croustillante
- Nettoyage rapide et entretien facile
- Résiste au four jusqu'à 240 °C
- Fait pour tous les types de cuisinières – optimal en induction

ES
- Aluminio forjado con sellado antiadherente de larga duración
- Mango de acero inoxidable fundido agradable de sostener con la mano
- Superficie extremadamente áspera, en particular para asado crujiente
- Limpieza fácil y rápida
- Resistente al horno hasta 240°C
- Apropiado para todo tipo de cocinas, óptimo para inducción

Artikel Product / Article / Artículo изделие		Art.-Nr. Art.-No Art.-No Nº art.	Durchmesser Size Diamètre Diámetro	Höhe Height Hauteur Altura	Volumen Volume Contenu Volumen	Ø Boden Ø Bottom Ø Fond Ø Fondo	Preis / € Price / € Prix / € Precio / €
Bratpfanne Frypan / Poêle à frire / Sartén para freír / 후라이팬 / Сковородка / フライパン	4006925	76424	5 24 Ø	5,0	1,3	17,5	
	4006925	76428	3 28 Ø	5,8	2,3	20,5	

PURE WHITE

ELO PREMIUM PURE White ist die heißeste Pfannen- Serie von ELO. Durch ihre neuartige keramische Antihaftversiegelung THERMOCERAMICA ist schnelles
Anbraten dank der extremen Hitzebeständigkeit von bis zu 400°C möglich. Außerdem ermöglicht die spezielle Antihaft-Wirkung eine bewusste, gesunde Ernährung, weil Öl und Fett deutlich reduziert werden können. Die extrem kratzfeste Beschichtung sorgt auch nach vielen Jahren noch für eine schöne weiße Optik und Freude am Kochen. Wenn das keinen Preis wert ist...

ELO PREMIUM PURE White is the hottest range of frying pans from ELO. Thanks to its heat resistance of up to 400°C, the new THERMOCERAMICA ceramic non-stick coating enables rapid searing. The special non-stick effect also enables a health-conscious, wholesome diet by reducing oil and fat significantly. The extremely scratch-resistant coating retains its beautiful white appearance and ensures cooking enjoyment even after many years. Now, if that isn't worth its price....

La série de poêles ELO PREMIUM PURE White est la plus élégante de l'assortiment d'ELO. Elles permettent une cuisson rapide grâce au nouveau revêtement
anti-adhésif en céramique THERMOCERAMICA qui résiste à des températures extrêmement élevées jusqu'à 400°C. Par ailleurs, l'action anti-adhésive spéciale permet, si on le souhaite, de s'alimenter sainement car les quantités d'huile et de matière grasse peuvent être réduites. Son revêtement blanc esthétique, extrêmement résistant aux éraflures, reste intact après de nombreuses années, tout comme le plaisir de cuisiner. Un véritable investissement à la hauteur des exigences...

ELO PREMIUM PURE White es la serie estrella de sartenes
ELO. Con su innovadora cerámica antiadherente
THERMO-CERAMICA es posible freir rápidamente gracias a su máxima resistencia al calor de hasta 400°C. Además, el efecto especial antiadherente resulta ideal para mantener una dieta sana y equilibrada, ya que permite reducir el aceite y la grasa de forma
considerable. El revestimiento presente una máxima resistencia a los rasguños manteniendo así, incluso después de muchos años, el aspecto blanco agradable y el placer de cocinar. Porque ELO lo vale...

ELO
mit Freude kochen!
PREMIUM

PLUS X AWARD
ausgezeichnet als
BESTES PRODUKT DES JAHRES 2012

PLUS X AWARD
ausgezeichnet für:
High Quality
Design
Funktionalität

German Design Award
NOMINEE 2014

KRATZFEST · SCRATCH-RESISTANT
RÉSISTANT AUX ÉRAFLURES · RESISTENTE A RASGUÑOS

6 JAHRE QUALITÄTS GARANTIE

THERMOCERAMICA
GREBLON

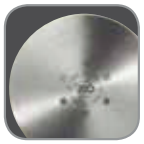
Kratzfeste keramische Antihaftversieglung.
Extrem hitzebeständig bis 400° C.

Scratch-resistant ceramical non-stick coating.
Extremely heat resistant till 400° C.

Revêtement céramique anti-adhérent et résistant aux éraflures.
Résistance extrême à la chaleur jusqu' à 400°C.

Recubrimiento antiadherente de gran resistencia a los rasguños. Máxima resistencia al calor de hasta 400° C.

INFO



DE
- hochwertiges Aluminium im Vakuumdruckgussverfahren hergestellt
- innen und außen in reinem Weiß antihaftveredelt
- THERMOCERAMICA-Antihaftveredelung, bis 400°C temperaturbeständig
- KRATZFEST
- hitzeisolierender schwarzer Softtouch-Stiel
- eingearbeiteter Flammenschutz
- spülmaschinengeeignet
- aufgeschlagener Edelstahlboden, optimiert und vollflächig
- energiesparend und pflegeleicht
- für alle Herdarten geeignet, perfekt für Induktion

GB
- Top-quality aluminium produced using the vacuum die casting process
- Pure white, non-stick coating both inside and outside
- THERMOCERAMICA non-stick coating heat resistant up to 400°C
- SCRATCH-RESISTANT
- Heat-insulated, black soft-touch handle
- Integrated flame guard
- Dishwasher safe
- Optimised, encapsulated stainless steel base across the entire pan diameter
- Energy efficient and easy to clean
- Suitable for all cookers; perfect with induction hobs

FR
- Aluminium haut de gamme coulé sous pression sous vide
- Intérieur et extérieur en blanc pur à revêtement antiadhésif
- Revêtement antiadhésif THERMOCERAMICA, résistant aux températures de jusqu'à 400°C
- RÉSISTANT AUX ÉRAFLURES
- Manche en plastique noir à isolation thermique
- Protection anti-flamme intégrée
- Passe au lave-vaisselle
- Fond inox doublé, optimisé et pleine surface
- Economiseur d'énergie et entretien aisé
- Fait pour tous les types de cuisinières – optimal en induction

ES
- Aluminio de alta calidad fabricado con fundición a presión bajo vacío
- Interior y exterior en blanco puro antiadherente
- Revestimiento THERMOCERAMICA antiadherente resistente al calor hasta 400°C
- RESISTENTE A RASGUÑOS
- Mango de plástico negro aislante del calor
- Guardafuego incorporado
- Apto para lavado en lavavajillas
- Fondo elevado de acero inoxidable, optimizado en toda la superficie
- Ahorra energía y es de fácil limpieza
- Apropiado para todo tipo de cocinas, óptimo para inducción

Artikel Product / Article / Artículo изделие		Art.-Nr. Art.-No Art.-No № art.		Durchmesser Size Diamètre Diámetro	Höhe Height Hauteur Altura	Volumen Volume Contenu Volumen	Ø Boden Ø Bottom Ø Fond Ø Fondo	Preis / € Price / € Prix / € Precio / €
Bratpfanne Frypan / Poêle à frire / Sartén para freír / 후라이팬 / Сковородка / フライパン	4006925	78634	6	24 Ø	4,5	1,3	18,0	
	4006925	78638	4	28 Ø	5,5	2,3	21,5	

MULTILAYER

reddot design award
honourable mention 2013

PLUS X AWARD
ausgezeichnet für:
High Quality
Funktionalität

PLUS X AWARD
ausgezeichnet als:
BESTES PRODUKT DES JAHRES 2013

Initiative LifeCare
KüchenInnovation des Jahres 2013
Ausgezeichnetes Produkt
✓Funktionalität ✓Design
✓Produktnutzen ✓Innovation
vom Verbraucher gewählt

INFO

6 JAHRE QUALITÄTSGARANTIE

DE
- Edelstahl 3-lagig aus Edelstahl 18/10 (innen), Aluminium (als Kern), magnetischem Edelstahl (außen)
- Akkutherm-Speichersystem vom Boden bis zum Rand, leitet und speichert die Energie
- innen und außen seidenglänzend poliert
- hitzeisolierender Edelstahlhohlgriff
- spülmaschinengeeignet
- backofenfest bis 240°C
- für alle Herdarten geeignet, perfekt für Induktion

GB
- 3-ply, 18/10 stainless steel interior with an aluminium core and magnetic stainless steel exterior
- Heat retention system from base to rim, distributes and stores heat
- Fine matt finish inside and outside
- Heat insulating stainless steel hollow handle
- Dishwasher safe
- Ovenproof up to 240°C
- Suitable for all cookers; perfect with induction hobs

FR
- Inox triple couche inox 18/10 (intérieur) aluminium (cœur) inox magnétique (extérieur)
- Système thermo-accumulateur du fond au bord du récipient, conduit et accumule l'énergie
- Intérieur et extérieur poli brillant satiné
- D'isolation thermique en acier inoxydable manche creux
- Passe au lave-vaisselle
- Résiste au four jusqu'à 240°C
- Fait pour tous les types de cuisinières – optimal en induction

ES
- 3 capas de acero inoxidable 18/10 (interior), aluminio (como centro), acero inoxidable magnético (exterior)
- Sistema de almacenamiento térmico distribuye y almacena la energía desde el fondo hasta el borde del recipiente
- Interior y exterior pulido con brillo de seda
- Aislamiento térmico inoxidable mango hueco de acero
- Apto para lavado en lavavajillas
- Resistente al horno hasta 240°C
- Apropiado para todo tipo de cocinas, óptimo para inducción

Artikel Product / Article / Artículo изделие		Art.-Nr. Art.-No Art.-No Nº art.	Durchmesser Size Diamètre Diámetro	Höhe Height Hauteur Altura	Volumen Volume Contenu Volumen	Ø Boden Ø Bottom Ø Fond Ø Fondo	Preis / € Price / € Prix / € Precio / €
Bratpfanne Frypan / Poêle à frire / Sartén para freír / 후라이팬 / Сковородка / フライパン	4006925	33420	2 20 Ø	4,0	0,6	14	
	4006925	33424	0 24 Ø	4,5	1,2	18,5	
	4006925	33428	8 28 Ø	4,8	1,8	22,5	

Passende Töpfe finden Sie auf Seite 18/19
Suitable pots you can find on page 18/19
Vous trouverez des casseroles adéquates sur la page 18/19
Encontrará las cazuelas adecuadas en las pág. 18/19

STEAM

gezielter Dampfaustritt
steam control function
Vapeur dirigée
Liberación del vapor precisa

Silikonrand mit Lippe zum dichten Abschließen
Silicone rim – perfect fitting
Bord silicone avec joint pour une fermeture étanche
Borde de silicona con dobladillo para un cierre hermético

mit Löffelablage
with spoon tray
avec repose-cuillère
con soporte para cucharas

VIDEO

DE
- Glasdeckel mit einer breiten Silikonlippe, für perfekten soften Sitz auf Ihrer Pfanne, Ihr Pfannenrand wird so perfekt geschützt
- Edelstahl-/Silikonrand
- Silikonknopf mit Löffelablage
- Silikonrand mit Lippe zum dichten Abschließen
- gezielter Dampfaustritt
- spülmaschinengeeignet

GB
- Glass lid with a wide silicone lip, perfect for sealing your pan softly and protecting the rim of your pan
- Stainless steel silicone rim
- Silicone knob with spoon tray
- Silicone rim – perfect fitting
- Steam control function
- Dishwasher-safe

FR
- Couvercle en verre ayant une large bande en silicone, sa position sera parfaite sur votre poêle. Le bord de votre poêle sera ainsi très bien protég
- Bord inox et bouton en matière silicone
- Bouton de silicone plateau de cuillère
- Bord silicone avec joint pour une fermeture étanche
- Vapeur dirigée
- Résistant au lave-vaisselle

ES
- Tapadera de cristal con dobladillo de silicona ancho para el ajuste suave y perfecto sobre su sartén, protegiendo perfectamente el borde de la sartén
- Borde de acero inoxidable/silicona
- Pomo de silicona con soporte para cucharas
- Borde de silicona con dobladillo para un cierre hermético
- gezielter Dampfaustritt
- apto para el lavavajillas

Artikel Product / Article / Artículo изделие		Art.-Nr. Art.-No Art.-No Nº art.	Durchmesser Size Diamètre Diámetro	Höhe Height Hauteur Altura	Volumen Volume Contenu Volumen	Ø Boden Ø Bottom Ø Fond Ø Fondo	Preis / € Price / € Prix / € Precio / €
Glasdeckel mit Edelstahl-/Silikonrand und Silikonknopf mit Löffelablage Glass lid with stainless-steel silicone rim and silicone knob with spoon tray / Couvercle en verre avec bord inox-silicone et bouton silicone repose-cuillère / Tapadera de cristal con borde de acero inoxidable/silicona y pomo de silicona con soporte para cucharas / 스테인리스 스틸/실리콘 테두리 및 조리도구 거치 기능이 있는 실리콘 손잡이가 포함된 유리 뚜껑 / Стеклянная крышка с ободом из высококачественной стали/силикона и с силиконовой ручкой-подставкой для ложек / ステンレスとシリコン縁ガラスふたとスプーン置きつきシリコンボタン 	4006925	64224	6	24 Ø				
	4006925	64228	4	28 Ø				

SMART SOLUTION

PLUS X AWARD®
2016 ausgezeichnet für:
High Quality
Funktionalität

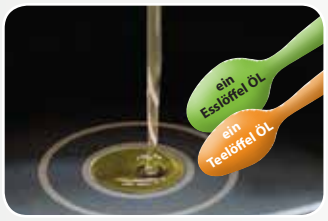
PLUS X AWARD®
ausgezeichnet als:
BESTES PRODUKT
2016/2017

Wenig Fett und viel Geschmack – Durch das einzigartige Öl-Dosiersystem. Der kleine Ring fasst einen Teelöffel Öl, der große Ring einen Esslöffel Öl. Durch die robuste Antihaftversiegelung bleibt nichts kleben, auch größere Mengen können durch den hohen Rand wunderbar gebraten werden, da die Hitze bis zum Rand gleichmäßig transportiert wird. Diese Servierpfanne macht nicht nur auf dem Herd eine tolle Figur, liegt durch die hitzeisolierenden Griffe gut in der Hand, sondern ist auch clever durchdacht. Der Glasdeckel hat eine Silikonlippe, die für perfekten Sitz und Schutz des Randes sorgt, sowie ein großes Entlüftungsloch für kontrolliertes Abdampfen.

Not much fat and lots of flavour – thanks to the unique oil dosage system. The little ring holds a teaspoon of oil, the large ring a tablespoon of oil. Thanks to the robust anti-stick finish nothing gets stuck, even large quantities can fry wonderfully thanks to the high edge, as the heat is transported evenly up to the edge. This serving pan not only cuts a fine figure on the cooker and fits well in the hand thanks to the heat insulated handles but it is also very cleverly thought through. The glass lid has a silicon lip that fits perfectly and protects the edge, a large ventilation hole allows for the steam to escape in a controlled way.

Moins de graisse pour plus de goût grâce au système de dosage de l'huile unique. Le petit anneau contient une cuillère à café d'huile, et le grand, une cuillère à soupe. Rien ne colle dans la poêle grâce à son robuste revêtement et même les quantités importantes y sont cuites à la perfection grâce à son bord élevé, car la chaleur est uniformément transportée jusque sur les bords. Cette poêle de service ne fait pas seulement une très bonne impression sur le fourneau, elle tient bien en main grâce à son manche calorifuge, et est aussi intelligemment et mûrement pensée.

Poca grasa y mucho sabor gracias al exclusivo sistema de dosificación del aceite. El anillo pequeño comprende una cucharadita de aceite, y el anillo grande una cucharada sopera de aceite. Gracias al robusto sellado antiadherente no se queda nada pegado y también pueden freírse grandes cantidades maravillosamente gracias al alto borde, puesto que el calor se transporta de manera homogénea hasta el borde. Esta sartén para servir no solo queda bien en la placa de cocina, sino que es cómoda de manejar gracias a sus mangos con aislamiento térmico y está muy bien pensada.



<<

Integriertes Dosiersystem
Die optimale Menge an Öl abmessen, ohne weitere Hilfsmittel. Der innere Ring entspricht dem Maß eines Teelöffels Öl, der Äußere das eines Esslöffels Öl.
Measure off the optimum amount of oil, without any further aids. The inner ring indicates an amount equivalent to one teaspoon of oil and the outer ring one tablespoon of oil.
Mesurer la quantité optimale d'huile, sans autre ustensile supplémentaire. L'anneau intérieur correspond à une cuillerée à café d'huile, l'anneau extérieur correspond à une cuillerée à soupe d'huile.
Medir la cantidad adecuada de aceite con el sistema de dosificación integrado. El anillo interno corresponde al equivalente a una cucharadita de aceite, el anillo externo a una cucharada de aceite.

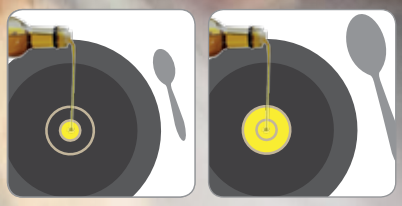
<<

Silikonring
Stoßfester Glasdeckel mit Silikonring für perfekten soften Sitz auf Ihrer Pfanne. Ihr Pfannenrand wird so perfekt geschützt. .
Shockproof glass lid with silicone ringlip, perfect for sealing your pan softly and protecting the rim of your pan.
Couvercle en verre avec anneau de silicone pour une tenue parfaite sur votre poêle.
Le contour de votre poêle sera ainsi parfaitement protégé.
Tapa de cristal con anillo de silicona para un ajuste perfecto en su estufa. El contorno de su estufa estará totalmente protegida.

<<

Handsympathische Edelstahlhohlgriffe
Durch die ergonomische Form liegt der Griff jederzeit sicher und stabil in der Hand.
The ergonomic form ensures secure and stable grip.
Grâce à sa forme ergonomique, la poignée tient toujours en main avec sécurité et stabilité.
Gracias a su forma ergonómica, el asa está siempre en una posición segura y estable en la mano.

SMART SOLUTION



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM
Integrated oil dosing system /
Doseur intégré d'huile / Dosificación integrado

DE
- hochwertiger Aluguss mit langlebiger Antihaftversiegelung
- integriertes Öl-Dosiersystem
- außen mit einer silbergrauen Silikonbeschichtung veredelt
- hitzeisolierende Edelstahlhohlbeschlagteile
- stoßfester Glasdeckel mit Silikonring für perfekten soften Sitz auf Ihrer Pfanne. Ihr Pfannenrand wird so perfekt geschützt.
- spülmaschinengeeignet
- backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- aufgeschlagener Edelstahlboden
- energiesparend und pflegeleicht
- für alle Herdarten geeignet, perfekt für Induktion

GB
- High-quality cast aluminium with durable non-stick coating
- Integrated oil dosing system
- Exterior finished with a fine, silver-coloured silicone coating
- Hollow, heat-insulated, stainless steel handles
- Shockproof glass lid with silicone ringlip, perfect for sealing your pan softly and protecting the rim of your pan.
- Dishwasher safe
- Ovenproof up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Optimised, encapsulated stainless steel base across the entire pan diameter
- Energy efficient and easy to clean
- Suitable for all cookers – perfect with induction hobs

FR
- Fonte d'aluminium à revêtement intérieur anti-adherent longue durée
- Doseur intégré d'huile
- Extérieur revêtu de silicone argentée
- Poignées en tube inox à isolation thermique
- Couvercle en verre avec anneau de silicone pour une tenue parfaite sur votre poêle. Le contour de votre poêle sera ainsi parfaitement protégé
- Passe au lave-vaisselle
- Résiste au four jusqu'à 240 °C (avec couvercle en verre jusqu'à 180 °C)
- Fond inox doublé, optimisé et pleine surface
- Économiseur d'énergie et entretien aisé
- Fait pour tous les types de cuisinières – optimal en induction

ES
- Aluminio fundido de alta calidad con sellado antiadherente de larga duración
- Dosificación integrado
- Mejorado exteriormente con un revestimiento gris plateado de silicona
- Guarniciones huecas de acero inoxidable que aíslan el calor
- Tapa de cristal con anillo de silicona para un ajuste perfecto en su estufa. El contorno de su estufa estará totalmente protegida
- Apto para lavado en lavavajillas
- Resistente al horno hasta 240 °C (con tapa de vidrio hasta 180 °C)
- Fondo elevado de acero inoxidable, optimizado en toda la superficie
- Ahorra energía y es de fácil limpieza
- Apropiado para todo tipo de cocinas, óptimo para inducción

ELO
mit Freude kochen!
PREMIUM

PLUS X AWARD
ausgezeichnet als:
BESTES PRODUKT
2016/2017

PLUS X AWARD
2016 ausgezeichnet für:
High Quality
Funktionalität

neu

Bestes Produkt des Jahres
2016/2017

6 JAHRE QUALITÄTS GARANTIE

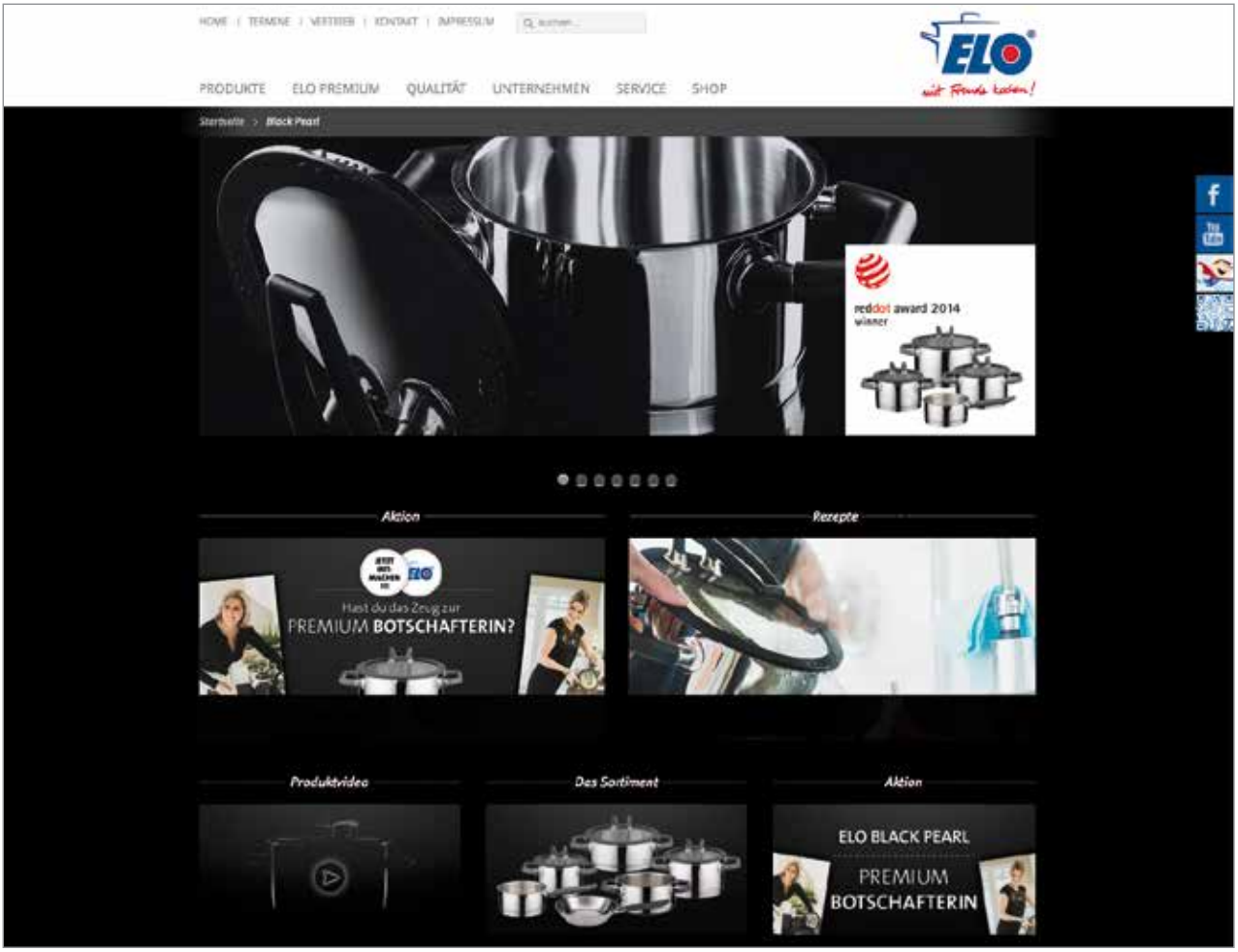
VIDEO

Artikel Product / Article / Artículo изделие		Art.-Nr. Art.-No Art.-No Nº art.		Durchmesser Size Diamètre Diámetro	Höhe Height Hauteur Altura	Volumen Volume Contenu Volumen	Ø Boden Ø Bottom Ø Fond Ø Fondo	Preis / € Price / € Prix / € Precio / €
Quadratische Servierpfanne mit Glasdeckel Square serving pan with glass lid / Mijoteuse carrée avec couvercle en verre / Sartén cuadrado para servir con tapa de vidrio / 서빙 팬 / Сервировочная сковорода / 両手フライパン	4006925	77548	7	28 x 28	7,5	3,9	21,5	

BLACK PEARL
KOCHEN IN PERFEKTION

COOKING WITH PERFECTION
CUISINER A LA PERFECTION
PERFECCIÓN EN LA COCINA

www.elo.de/
black-pearl



ELO®
mit Freude kochen!
PREMIUM

DEUTSCHLAND SUCHT DEN PFANNENSTAR

GERMANY'S SEARCH FOR THE STAR PAN / L'ALLEMAGNE CHERCHE LA STAR DE LA POÊLE / OPERACIÓN SARTÉN

4 006925 035246

www.elo.de/premium/

ELO-Stahlwaren
Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co. KG
Dalberger Straße 20
D-55595 Spabrücken · Germany

Telefon: +49 (0)67 06 / 914-0
Telefax: +49 (0)67 06 / 914-222
E-Mail: info@elo.de
Internet: www.elo.de