



mit Freude kochen!

TRADITION SINCE 1934

KOCHEN IN **PERFEKTION**

COOKING WITH PERFECTION / CUISINER Á LA PERFECTION

CUCINARE ALLA PERFEZIONE

PREMIUM
★★★★★
PERFECT COOKING

2019

Inhaltsverzeichnis

Index / Index / Contenuto

IM KREIS DER BESTEN

Among the best / Dans le cercle des meilleurs / tra i primi della classe 2-3

BRATEN NEU ERLEBEN / A new frying experience / Vivre autrement la cuisson /

Il nuovo modo di cucinare in padella 4-5

Weniger ist mehr – DIE MACHT DER RINGE

Less is more – The power of the rings / Faire mieux avec moins – Le pouvoir des anneaux / Less is more – Il potere degli anelli 6-7

360° COMMUNICATION –

DIE INTEGRIERTE NUTZUNG ALLER VERFÜGBAREN KOMMUNIKATIONSKANÄLE /

The integrated use of all available communication channels / L'exploitation intégrée de tous les canaux de communication disponibles / L'uso integrato di tutti i canali di comunicazione disponibili 8-9



PREMIUM TÖPFE / POTS / CASSEROLES / PENTOLE

Silicano+ 10-13

Rondello 14-17

Midnight 18-21



PREMIUM PFANNEN / PANS / POÊLES / PADELLE

Granit Professionell 22-23

Multilayer 24-25



PREMIUM DECKEL / LID / COUVERCLE/ COPERCHIO

Steam 26-27



PREMIUM BRÄTER / ROASTER / RÔTISSOIRES / PIROFILE

Smart Solution 28-31

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.

Diametro del fondo, altezza e volume sono indicazioni approssimative. I nostri volumi sono misurati fino a 1 cm dal bordo.

Tutti i prezzi sono indicati in euro e costituiscono prezzi consigliati non vincolati della ELO Stahlwaren GmbH & Co. KG. Non si fornisce garanzia per le indicazioni - Con riserva di errori di stampa e modifiche tecniche.

Legende der Produkteigenschaften

Explanation of product properties

Legende des Pictogrammes

Legenda delle proprietà del prodotto



Elektro, Electric
Electricité, Elettrico



Glaskeramik, Glass ceramic
Vitrocéramique, Vetroceramica



Induktion, Induction
Induction, Induzione



Gas, Gas
Gaz, Gas



Backofen, Stove
Four, Forno



Spülmaschine, Dishwasher
Lave-vaisselle, Lavastoviglie



aufgeschlagener Kapselboden, Impact Bottom
Fond capsulé pressé, Fondo incapsulato rialzato



aufgeschlagener Kapselboden mit Energieleitsystem, Impact Bottom with heat distribution system, Fond encapsulé doublé avec système de conduction d'énergie, Fondo incapsulato rialzato con sistema di conduzione dell'energia



aufgeschlagener zylindrischer Kapselboden, Impact Bottom straight shape
Fond encapsulé cylindrique doublé, Fondo incapsulato cilindrico rialzato



aufgeschlagener zylindrischer Kapselboden mit Energieleitsystem, Impact Bottom straight shape with heat distribution system, Fond encapsulé cylindrique doublé avec système de conduction d'énergie, Fondo incapsulato cilindrico rialzato con sistema di conduzione dell'energia

Edelstahl rostfrei, Stainless steel, Acier Inoxydable, Acciaio inossidabile

Aluminium

magnetisches Edelstahl, magnetic stainless steel, inox magnétique, acciaio inossidabile magnetico



gegossen, cast
moulées, fuso



geschmiedet, forged
forgées, fucinato



gedrückt, pressed
pressées, pressato



Kratzfest, Scratch-resistant
Résistant aux éraflures, Resistente ai graffi



3-lagig, 3-layer
Triple couche, Tre strati

Edelstahl rostfrei, Stainless steel, Ader Inoxydable, Acciaio inossidabile

Aluminium

magnetisches Edelstahl, Inox magnétique, inox magnétique, Acciaio inossidabile magnetico



Mit Volumenskala / Quartskala, With Volume-Scale / Quart-Scale
Avec graduation, Con indicatore di capacità



Edelstahl 18/10, Stainless steel 18/10
Acier inoxydable 18/10, Acciaio inossidabile 18/10



Rostfrei, Stainless
Acier inoxydable, Acciaio inossidabile



Gleichmäßige Wärmeverteilung bis zum Rand, Perfect heat-transfer up to the edge, Conduction thermique régulière jusqu'au bord, Ripartizione del calore omogenea fino al bordo



ELO-Produkte live in TV Kochshows

ELO products live on TV cooking shows / Les produits ELO en direct à la télévision dans des émissions de cuisine / I prodotti ELO live in programmi televisivi di cucina

DEUTSCHE STANDARDS

MARKEN DES JAHRHUNDERTS 2019



Marcus Grünewald,
Dr. Florian Langenscheidt

IM KREIS DER BESTEN

AMONG THE BEST / DANS LE CERCLE DES MEILLEURS /
TRA I PRIMI DELLA CLASSE

DE EINE STARKE MARKE IM HANDEL

Seit der Gründung vor mehr als 80 Jahren durch Karl Grünewald steht ELO – eine Marke des Jahrhunderts – für **wegweisende Innovationen** im Haushaltswarenhandel. ELO setzt Maßstäbe in der Branche. ELO kennt den Markt. **ELO hört auf seine Kunden.** Täglich bewähren sich unsere Produkte millionenfach im Haushalt – und dafür werden wir belohnt. Belohnt mit der Zufriedenheit unserer Kunden und der Zufriedenheit des Handels, ganz nach unserem Credo „Mit Freude kochen“ – und das mit den Besten der Branche.

GB A STRONG RETAIL BRAND

Ever since it was founded by Karl Grünewald over 80 years ago, ELO – a Brand of the Century – has stood for **groundbreaking innovations** in the homeware business. ELO sets standards in the industry. ELO knows the market. **ELO listens to its customers.** Every day, we prove ourselves in the home a million times over – and we are rewarded for it. Rewarded by the satisfaction of our customers and of the retail trade, fully in keeping with our belief in “Cooking with joy” – and we are up against the best in the industry.

FR UNE MARQUE PERFORMANTE DANS LE COMMERCE

Depuis la fondation de la société par Karl Grünewald voici plus de 80 ans, ELO – marque du siècle – est **synonyme d'innovations révolutionnaires** dans le commerce des articles ménagers. ELO pose de nouveaux jalons dans son secteur. ELO connaît le marché. **ELO est à l'écoute de ses clients.** Chaque jour, nous faisons nos preuves des millions de fois dans les ménages – et nous en sommes récompensés. Par la satisfaction de nos clients, par la satisfaction de nos revendeurs – fidèles à notre credo « Le plaisir de cuisiner », et ce, dans le cercle des meilleurs de notre branche.

IT UN MARCHIO COMMERCIALE PRESTIGIOSO

Dalla data della sua fondazione, oltre 80 anni fa, da parte di Karl Grünewald, il marchio ELO – un marchio che ha ricevuto l'ambito riconoscimento di „Marchio del secolo“ – è sinonimo di **profonde innovazioni** nel segmento degli articoli casalinghi. ELO è diventata punto di riferimento nel mercato. ELO conosce il mercato. **ELO ascolta i suoi clienti.** I nostri prodotti affrontano, con successo, le sfide quotidiane e ci danno il miglior premio: la soddisfazione dei nostri clienti e dei rivenditori. Fedeli al nostro motto «Cucinare con piacere», ci posizioniamo al vertice del mercato.



DE KOMPROMISSLOS AUTHENTISCH

Ob Funktionalität, Qualität oder Design – regelmäßig stellt sich ELO mit Erfolg den internationalen Jurys renommierter Testinstitute. **Unser Anspruch ist, zu den Besten zu gehören.** Und das beweisen wir mit zahlreichen Zertifikaten, Auszeichnungen und Awards. Nicht nur das, **ELO gehört auch zu den sympathischsten Kochgeschirrmarken.** Und das ist nicht nur unsere Meinung, sondern auch die Meinung unserer Kunden in 4,7 Millionen Kommentaren auf unterschiedlichsten Internet-Plattformen. **ELO arbeitet mit konsequenter Kundenorientierung** und außergewöhnlichen Kommunikationsstrategien für den markenstarken Umsatzerfolg seiner Handelspartner – in Deutschland und weltweit.

FR UNE AUTHENTICITÉ SANS COMPROMIS

Qu'il s'agisse de la fonctionnalité, de la qualité ou du design, ELO se soumet régulièrement avec succès au jugement des jurys internationaux d'instituts de contrôle renommés. **Notre ambition est de faire partie des meilleurs.** Et nous le prouvons, par de nombreux certificats, distinctions et prix. Et puis, **ELO compte aussi parmi les marques de batteries de cuisine les plus sympathiques.** Ce n'est pas nous qui l'affirmons, c'est l'avis de 4,7 millions de commentaires sur des plateformes web les plus diverses. **Le travail de ELO est systématiquement axé sur le client,** et met en œuvre des stratégies de communication hors du commun pour le succès des ventes de ses partenaires détaillants. En Allemagne, et dans le monde entier.

GB UNCOMPROMISINGLY AUTHENTIC

Whether functionality, quality or design, ELO enjoys regular success among international judging panels from eminent test institutes. **Our claim is to be one of the best.** And the proof is in our numerous certificates, commendations and awards. What's more, **ELO is also one of the most popular cookware brands.** And that's not just our opinion – 4.7 million comments on a wide variety of online platforms share the same opinion. **ELO consistently focuses on the customer** and pursues unusual communication strategies so its retail partners can achieve sales success with strong brand identity. In Germany and worldwide.

IT AUTENTICITÀ SENZA COMPROMESSI

La qualità, il design e la funzionalità dei prodotti ELO viene testata regolarmente, con successo, da giurie di prestigiosi laboratori di prove. **Vogliamo mantenerci al vertice del mercato.** E la prova sono i numerosi certificati, premi e riconoscimenti da noi ottenuti. Ma non solo, **ELO è anche uno dei marchi più simpatici.** E non lo diciamo noi. Lo dicono 4,7 milioni di commenti su diverse piattaforme internet. **ELO opera sempre con un focus sul cliente,** adottando strategie comunicative fuori del comune che supportano – grazie ai suoi noti marchi – il successo dei suoi partner commerciali. In Germania e in tutto il mondo.

BRATEN NEU ERLEBEN

A NEW FRYING EXPERIENCE / VIVRE AUTREMENT LA CUISSON /
IL NUOVO MODO DI CUCINARE IN PADELLA

DE GRANIT SETZT NEUE MASSSTÄBE

Unsere Granit-Familie ist aus hochwertig geschmiedetem Aluminium hergestellt. Der Clou ist ihre Micro-Waben-Struktur, eine fühlbar raue Oberfläche, die das Öl gleichmäßig verteilt und dann an Ort und Stelle hält. Erleben Sie fettarmes Braten vom Feinsten, denn sogar empfindliches Bratgut gleitet wie von selbst durch die Pfannen. Granit ist unempfindlich, kratzfest und leicht zu reinigen. Eine Pfanne für den Profi oder den, den sie zum Profi macht.

GB GRANIT SETS NEW STANDARDS

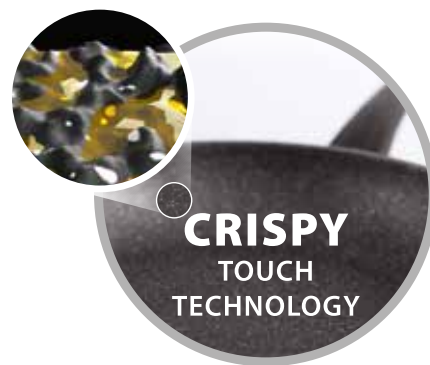
Our Granit product family is made from high-quality forged aluminium. The secret is its micro-honeycomb structure, a noticeably coarse surface which distributes the oil evenly and then keeps it in place. Experience the top of the range low-fat frying where even delicate fried foods slide around on their own in the pots and pans. Granite is non-sensitive, scratch-resistant and easy to clean. A pan for professionals – or one that turns them into professionals.

FR GRANIT POSE DE NOUVEAUX JALONS

Notre série Granit est réalisée en aluminium forgé à un haut niveau de qualité. Le principal point fort de cette poêle réside dans sa structure microgaufree, à la surface rugueuse, qui répartit l'huile de manière uniforme et la maintient bien en place. Faites l'expérience d'une cuisson légère des plus raffinées, car même les mets les plus délicats glissent d'eux-mêmes à travers la poêle. Granit n'est pas fragile, résiste aux rayures, et est facile à nettoyer. Une poêle de pro ... ou une poêle qui fait des pros.

IT GRANIT È PUNTO DI RIFERIMENTO SUL MERCATO

La nostra linea di prodotti Granit è realizzata in alluminio battuto di alta qualità. Il suo segreto è la struttura a micro nido d'ape, una superficie sensibilmente ruvida, che distribuisce l'olio in maniera uniforme e lo mantiene al suo posto. Scoprite una cottura con pochi grassi davvero raffinata, persino le carni e le verdure più delicate scivoleranno senza alcun problema nella padella. Granit è robusta, antiraffio e facile da pulire. Una padella adatta al professionista della cucina o a chi lo vuole diventare.



**CRISPY
TOUCH
TECHNOLOGY**

ELO CRISPY-TOUCH- TECHNOLOGY

Speziell raue Oberfläche
für besonders gleichmäßiges
und knuspriges Braten

Special rough surface
for particularly even and
crispy frying

Surface rugueuse pour
une cuisson particulièrement
uniforme et croustillante

La speciale superficie ruvida
consente una cottura uniforme
e croccante



**TAKE IT
TO THE
NEXT
LEVEL**

ÜBER 99 %^{*} EMPFEHLEN ELO!

MORE THAN 99 %^{*} WOULD
RECOMMEND ELO!
PLUS DE 99 %^{*} RECOMMANDENT ELO !
OLTRE IL 99 %^{*} RACCOMANDA ELO!



^{*} Stand / Results from / Au / Stato November 2018

DE

MACHEN SIE IHRE KUNDEN ZU MARKEN- BOTSCHAFTERN

Im **größten deutschen Pfannentest** haben über **1.000 Verbraucher** die revolutionären ELO Granit-Pfannen auf Herz und Nieren getestet. Die Ergebnisse zeigen eine überwältigende Resonanz. **Die Tester sind begeistert.**

Gehen Sie gemeinsam neue Wege mit ELO – neue Wege im Empfehlungsmarketing.

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

GB

MAKE YOUR CUSTOMERS BRAND AMBASSADORS

Over **1,000 consumers** put the revolutionary ELO Granit pans through their paces in **Germany's largest pan test**. The results show an overwhelming response. **The testers are delighted.** Strike out in a new direction with ELO – new approaches in recommendation marketing.

Because products will not be bought tomorrow if they are not recommended today.

FR

FAITES DE VOS CLIENTS DES AMBASSADEURS DE LA MARQUE

Lors du **plus grand test de poêles réalisé en Allemagne**, plus de **1.000 consommateurs** ont testé sous tous les aspects les poêles révolutionnaires Granit d'ELO. Les résultats montrent un feed-back impressionnant. **Les testeurs furent enthousiasmés.** Avec ELO, sortez des sentiers battus – et empruntez de nouvelles voies dans le marketing de recommandation.

Car qui n'est pas recommandé aujourd'hui ne sera plus acheté demain.

IT

TRASFORMATE I VOSTRI CLIENTI IN AMBASCIATORI DI MARCHIO

In un **test effettuato in Germania**, oltre **1.000 consumatori** hanno testato le rivoluzionarie padelle ELO. I risultati hanno dimostrato che **la stragrande maggioranza è rimasta entusiasta.**

Intraprendi una nuova strada insieme a ELO – una nuova strada nel marketing di raccomandazione.

È importante capire che i prodotti che non vengono raccomandati oggi, non verranno più venduti domani.



UNSERE GRANIT-PRODUKTE

OUR GRANIT PRODUCTS / NOS PRODUITS GRANIT / I NOSTRI PRODOTTI GRANIT



GRANIT PROFESSIONELL

22

GRANIT PROFESSIONELL

22

GRANIT PROFESSIONELL

22

BEWUSST GENIESSEN

CONSCIOUS ENJOYMENT
SAVOURER CONSCIEMMENT
IL PIACERE DELLA BUONA TAVOLA,
CONSAPEVOLMENTE



der Deutschen halten
Bewusste Ernährung für
wichtig/sehr wichtig

91.9 % of Germans regard **conscious nutrition** as **important/very important**

91,9 % des Allemands pensent qu'une
alimentation consciente est **importante/très importante**

Il **91,9 %** dei tedeschi ritiene che
un'**alimentazione consapevole** sia
importante/molto importante



der Deutschen bewerten
das **ELO-Konzept der
Ölringe** positiv

79.2 % of Germans rate the **ELO oil ring**
as **positive**

79,2 % des Allemands évaluent
**positive- ment le concept d'anneaux
d'huile d'ELO**

Il **79,2 %** dei tedeschi valuta
**positivamente il concetto dei
cerchi d'olio di ELO**



Repräsentative GfK-/ELO-
Grundlagenstudie 1/2017 –
Bewusste Ernährung/Pfannen

Representative GfK/ELO
Study 1/2017 – Conscious
nutrition/pans

Étude de base ELO/GfK
représentative du 01/2017 –
alimentation consciencieuse/
poêles

Studio preliminare
rappresentativo GfK/ELO –
Alimentazione consapevole/
pentole

UNSERE PRODUKTE MIT ÖL-DOSIERSYSTEM / OUR PRODUCTS WITH OIL DISPENSING SYSTEM
NOS PRODUITS À SYSTÈME DE DOSAGE D'HUILE / I NOSTRI PRODOTTI CON SISTEMA DI DOSAGGIO DELL'OLIO



SILICANO+ SET

10



RONDELLO SET

14

WENIGER IST MEHR

DIE MACHT DER RINGE



LESS IS MORE – THE POWER OF THE RINGS / FAIRE MIEUX AVEC MOINS –
LE POUVOIR DES ANNEAUX / LESS IS MORE – IL POTERE DEGLI ANELLI

DE 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-Dosier-system** 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 sollte, will man **gesund und bewusst braten**. Das ist die Macht der Ringe. Denn weniger ist oft mehr.

GB 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.

FR 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** géniale- ment 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 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.

IT DOSARE L'OLIO IN MANIERA PARSIMONIOSA E SANA

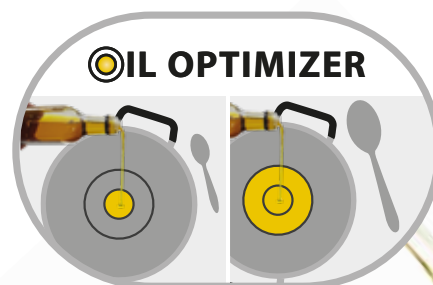
Cucinare bene è anche una questione psicologica. Si tende ad abbondare sempre un po'. Il **sistema di dosaggio dell'olio** di ELO, semplice ma geniale, fa vedere subito la quantità esatta: 1 cucchiaino da tè corrisponde alla superficie dell'anello interno, 1 cucchiaino da tavolo a quella dell'anello esterno. La nostra testa ci dice quindi che non dobbiamo superare questi «limiti», se vogliamo **cucinare** in maniera **sana e consapevole**. È questo il potere degli anelli. Perché spesso, «less is more».

INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

Integrated oil dosing system

Doseur intégré d'huile

Dosaggio dell'olio integrato



Innerer Ring =
1 Teelöffel

Inner ring =
1 teaspoon

Anneau intérieur =
1 cuil. à café

Cerchio interno =
1 cucchiaino

Äußerer Ring =
1 Esslöffel

Outer ring =
1 tablespoon

Anneau extérieur =
1 cuil. à soupe

Cerchio esterno =
1 cucchiaino



MULTILAYER

24



SMART SOLUTION

30

360° COMMUNICATION

DIE INTEGRIERTE NUTZUNG ALLER VERFÜGBAREN KOMMUNIKATIONSKANÄLE /
THE INTEGRATED USE OF ALL AVAILABLE COMMUNICATION CHANNELS /
L'EXPLOITATION INTÉGRÉE DE TOUS LES CANAUX DE COMMUNICATION
DISPONIBLES / L'USO INTEGRATO DI TUTTI I CANALI DI
COMUNICAZIONE DISPONIBILI

DE

ELO VERWIRKLICHT WIRKSAME, INTEGRIERTE MARKEN-KAMPAGNEN UNTER EINER 360°-RUNDUMSICHT.

Ein aufeinander abgestimmter Mix aus verschiedenen Kanälen gibt permanente Impulse für den Entscheidungspfad des Kunden und fördert Ihren Absatz.

GB

ELO CONDUCTS EFFECTIVE, INTEGRATED BRAND CAMPAIGNS FROM AN ALL-ROUND PERSPECTIVE.

A coordinated mix of different channels provides continuous momentum for the customer decision journey and promotes sales for you.

FR

ELO RÉALISE POUR LA PROMOTION DE LA MARQUE DES CAMPAGNES 360° INTÉGRÉES ET EFFICACES.

La combinaison, parfaitement harmonisée, de canaux divers génère des impulsions permanentes, guidant la prise de décision du client, et contribuant à votre chiffre d'affaires.

IT

ELO IMPLEMENTA CAMPAGNE PROMOZIONALI EFFICACI, INTEGRATE, CON UNA VISIONE A 360 GRADI.

Un mix perfettamente bilanciato di diversi canali promozionali supporta permanentemente la decisione di acquisto del cliente e incrementa il vostro fatturato.



Facebook



YouTube



Presse-Events
Press events
Manifestations médias
Eventi per la stampa



Anzeigen / Gewinnspiele
Adverts / Prize draws
Annonces / jeux-concours
Annunci / Giochi a premi



Instagram



Tester-Feedback
Tester feedback
Réactions des testeurs
Tester feedback

SOCIAL MEDIA

PRINT MEDIA

3 Schritte zur idealen Pfanne
Steps for finding the ideal frying pan



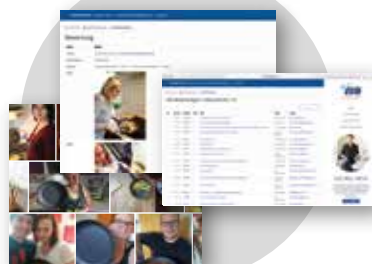
Konfiguratoren
Configurators
Configureurs
Configuratori



Blogger (Contests & Events)
Blogger (Contests & Events)
Blogueurs (concours et manifestations)
Blogger (Contests & Events)

ONLINE / DIGITAL

FOLLOW US!



Tester-Datenbank
Tester database
Base de données de testeurs
Banca dati tester



ELO Shop-in-Shop
ELO Shop-in-Shop
Espace-boutique ELO
ELO Shop in Shop



Aktionen im Handel
In-store promotions
Actions promotionnelles dans le commerce
Offerte speciali nei negozi



ELO-Produkte live in TV Kochshows
ELO products live on TV cooking shows
Les produits ELO en direct à la télévision dans des émissions de cuisine
I prodotti ELO live in programmi televisivi di cucina

ONLINE/DIGITAL

Sponsor und Mitinitiator des
German Food Blog Contest
Sponsor and co-initiator of the
German Food Blog Contest
Sponsor et co-initiateur du German
Food Blog Contest
Sponsor e co-iniziatore del German
Food Blog Contest

POINT OF SALE

Kunden werden zu
Markenbotschaftern
Customers become brand
ambassadors
Les clients deviennent des
ambassadeurs de la marque
I clienti si trasformano in
ambasciatori del marchio

PRINT MEDIA

**ÜBER 100 MIO.
LESERKONTAKTE IM JAHR**

OVER 100 MILLION READER
CONTACTS A YEAR
LECTURE PAR PLUS DE 100 MILLIONS
DE PERSONNES PAR AN
OLTRE 100 MILIONI DI CONTATTI
DI LETTORI OGNI ANNO

SOCIAL MEDIA

Auf allen Kanälen unterwegs
On the move in all channels
Présent sur tous les canaux
Presenza su tutti i canali

SILICANO+



☉ IL OPTIMIZER

**INTEGRIERTES
ÖL-DOSIERSYSTEM**
Integrated oil dosing system
Doseur intégré d'huile
Dosaggio dell'olio integrato



**GERMAN
INNOVATION
AWARD '18
WINNER**



**GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2018**



DE Kupferfreunde aufgepasst! Silicano+ sind die Wärmehelden für Ihre Küche. Ihr integrierter Kupferkern heizt die Töpfe gleichmäßig auf und hält sie länger warm. Und mehr noch, erleben Sie mit Silicano+ ernährungsbewusstes Kochen. Die Macht der Ringe macht's möglich!

GB Copper lovers listen up! Silicano+ likes it hot. The integrated copper core heats the pans up evenly and keeps it hot for longer. And there's more: Silicano+ does health-conscious cooking without spilling. The power of the rings makes it possible!

FR Amoureux du cuivre, tenez-vous bien ! Les produits Silicano+ sont les super-héros de la chaleur dans votre cuisine. Grâce à leur cœur en cuivre, les casseroles chauffent de manière uniforme et conservent la chaleur plus longtemps. Et ce n'est pas tout : les casseroles Silicano+ vous garantissent une cuisine saine. Avec le pouvoir des anneaux, tout devient possible !

IT Amici del rame, a raccolta! Silicano+ sono gli eroi del calore per la vostra cucina. Il loro cuore in rame integrato riscalda le pentole uniformemente e le mantiene calde a lungo. Ma c'è di più: con Silicano+ provate una cucina consapevole. E questo grazie al potere degli anelli!



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.
Il cuore in rame permette di condurre e distribuire velocemente il calore.



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.
Permette di misurare la quantità ottimale di olio senza ulteriori supporti. Il cerchio interno equivale a un cucchiaino di olio, quello esterno a un cucchiaio.




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.
Coperchio in vetro resistente con anello di silicone per la cottura moderna visibile.



Handsypathische 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.
Grazie alla forma ergonomica, la presa è sempre sicura e stabile.



79,2%

der Deutschen bewerten das **ELO-Konzept** der **Ölringe positiv**

Infos auf Seite 6-7

79,2% of Germans rate the ELO oil ring as positive. Find detailed information on page 6-7

79,2% des Allemands évaluent positivement le concept d'anneaux d'huile d'ELO. Vous trouverez d'information en détail sur la page 6-7

Il 79,2% dei tedeschi valuta positivamente il concetto dei cerchi d'olio di ELO. Le informazioni dettagliate sono a pagina 6-7

SILICANO+

IL OPTIMIZER



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

Integrated oil dosing system / Doseur intégré d'huile / Dosaggio dell'olio integrato

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

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

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 couvercle en verre jusqu'à 180 °C)
- Convient à tous types de cuisinières

IT

- Acciaio inossidabile 18/10
- Dosaggio dell'olio integrato
- Fondo accumulatore Akkutherm con cuore in rame
- Scala del volume integrato
- Coperchio in vetro resistente agli urti con anello in silicone
- Ideale per cuocere con poca acqua conservare meglio le vitamine
- Resistente als forno 240 °C (o 180 °C con coperchio in vetro)
- Adatta a tutti i tipi di cucina

SCHNELLER HEISS UND LÄNGER WARM / HEATS UP QUICKLY AND STAYS HOT FOR LONGER / PLUS VITE CHAUD POUR PLUS LONGTEMPS / BOLLENTI PIÙ IN FRETTA E CALDI PIÙ A LUNGO



GERMAN
INNOVATION
AWARD '18
WINNER



GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2018



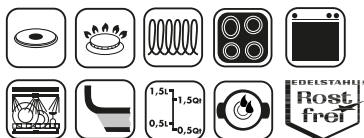
ELO-Produkte live in TV Kochshows
ELO products live on TV cooking shows
Les produits ELO en direct à la télévision dans des émissions de cuisine
I prodotti ELO live in programmi televisivi di cucina



6 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



INFO



Artikel Product / Article / Articolo изделие	Art.-Nr. Art.-No Art.-No Cod. art.	Durchmesser Size Diamètre Diametro	Höhe Height Hauteur Altezza	Volumen Volume Contenu Volume	Ø Boden Ø Bottom Ø Fond Ø Fondo	Preis / € Price / € Prix / € Prezzo / €
Topfset 4 tlg. Potset 4 pieces / Batterie 4 pièces / Set 4 pezzi / 편수냄비 Набор кастрюль из 4 предметов / シリカーノ 鍋 4 点セット	4006925 71404	2				269,00
Fleischtopf mit Deckel / Casserole high with lid / Marmite avec couvercle Pentola alta con coperchio in vetro / 양수냄비(깊은형) / Кастрюля Для мяса с крышкой / 深型両手鍋(蓋付き)		16 Ø	9,5	1,7	14,0	
		20 Ø	11,5	3,2	17,5	
		24 Ø	13,5	4,5	20,0	
Stielkasserolle / Saucepan / Casserole / Casseruola / 편수냄비 / Невысокая кастрюля с длинной ручкой / 片手鍋		16 Ø	8,0	1,4	14,0	

RONDELLO



🎯 IL OPTIMIZER

**INTEGRIERTES
ÖL-DOSIERSYSTEM**
Integrated oil dosing system
Doseur intégré d'huile
Dosaggio dell'olio integrato



reddot award 2014
winner



GUT (2,5)
Baugleich mit
Black Pearl Topfset
Im Test:
16 Topfsets
Ausgabe 1/2017
www.test.de

16GA43



79,2% der Deutschen
bewerten das **ELO-Konzept**
der **Ölringe positiv**
Infos auf Seite 6-7

79.2% of Germans rate the ELO oil ring as positive. Find detailed information on page 6-7

79,2% des Allemands évaluent positivement le concept d'anneaux d'huile d'ELO. Vous trouverez d'information en détail sur la page 6-7

Il 79,2% dei tedeschi valuta positivamente il concetto dei cerchi d'olio di ELO. Le informazioni dettagliate sono a pagina 6-7



DE Ein Topf, der gut aussieht, in Qualität überzeugt und das Kochen erleichtert? Wir haben ihn: Rondello ist der perfekte Mix aus Design und Funktionalität. Er spart Energie und gart vitaminschonend. Die Finger sind geschützt durch hitzeisolierte Griffe und nützliche Silikonumrandung am Deckel. Das schlaue Öl-Dosiersystem – in Form zweier Ringe am Topfboden – bestimmt die optimale Fettmenge für eine bewusste Ernährung. Besonders raffiniert ist sein Deckel mit patentierter Stand-by Funktion: das Kondenswasser sammelt sich, kein Tropfen geht daneben und das Beste, die Arbeitsfläche bleibt schön trocken, wenn man ihn dank pfiffiger Konstruktion einfach abstellt.

GB A pot that looks good, has convincing quality and makes cooking easier? We have it: Rondello is the perfect mix of design and functionality. It saves energy and cooks in a way that preserves vitamins. Fingers are protected by heat insulating handles and a useful silicone edging around the lid. The clever oil measuring system – in the form of two rings on the bottom of the pot – determines the optimal amount of oil for health-conscious nutrition. The lid, with its patented stand-by function is particularly refined: the condensation collects and no drops miss the pot, and the best news? Your work surfaces stay dry when you set the pot down, thanks to its clever design.

FR Vous cherchez une casserole jolie, de qualité éprouvée et qui vous rend la cuisine facile ? Nous avons ce qu'il vous faut : Rondello est l'association parfaite du design et de la fonctionnalité. Elle économise de l'énergie et offre des aliments cuits à point, riches en vitamines. Vos doigts sont protégés grâce à ses poignées thermo-isolantes et son couvercle équipé de rebords en silicone. Le système de dosage d'huile intelligent, représenté par deux anneaux au fond de la casserole, indique la quantité de matière grasse optimale pour une alimentation saine. Son couvercle équipé de la fonction brevetée « Stand-by » est particulièrement sophistiqué : l'eau de condensation s'agglomère, aucune goutte ne ressort et votre plan de travail reste propre et sec lorsque vous le déposez grâce à sa conception ingénieuse.

IT Una pentola che sia bella, convinca con la sua qualità e semplifichi la cottura? Noi ce l'abbiamo: Rondello è il mix perfetto di design e funzionalità. Risparmia energia e cuoce delicatamente, conservando le vitamine. Le dita sono protette grazie ai manici isolati dal calore e all'utile bordo in silicone nel coperchio. L'intelligente sistema di dosaggio dell'olio, sotto forma di due anelli nel fondo della pentola, determina la quantità ottimale di grassi per un'alimentazione consapevole. Particolarmente raffinato è il coperchio con funzione stand-by: l'acqua di condensa si raccoglie e non si versa neanche una goccia, e il meglio è che la superficie di lavoro rimane bella asciutta quando lo si appoggia grazie alla sua furba costruzione.



Kontrolliertes Abdampfen. Beim Kochen entweicht der Dampf an der markierten Öffnung.
Controlled steam release. The steam escapes at the marked opening during cooking.
Évaporation contrôlée. Lors de la cuisson, la vapeur s'échappe par l'ouverture visible.
Evaporazione controllata. Durante la cottura, il vapore fuoriesce dall'apertura contrassegnata.



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.
Perimetro in silicone sul coperchio in vetro per un appoggio silenzioso e perfetto.
Con pratica protezione per le dita per scolare i liquidi in sicurezza.



Patentierte Stand by Funktion. Das Kondenswasser sammelt sich in einer kleinen Mulde, die Arbeitsfläche bleibt sauber.
Patented stand-by function. The condensed water collects in a small rim, the work surface remains clean.
Fonction Stand-by brevetée. L'eau résultant de la condensation se déverse dans une petite cavité, la surface de travail reste ainsi propre.
Funzione stand by brevettata. L'acqua di condensa si accumula in una piccola conca, la superficie di lavoro rimane pulita.

RONDELLO

IL OPTIMIZER



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

Integrated oil dosing system / Doseur intégré d'huile / Dosaggio dell'olio integrato

DE

- Edelstahl 18/10
- zylindrische Form mit Abgießrand
- eingearbeitete Volumenskala
- schwarze Kunststoff- und Nylonbeschlagteile sowie Edelstahlguss-Flammenschutz
- spülmaschinengeeignet
- aufgeschlagener Akkuthermospeicherboden in Blockform mit Energieleitsystem
- energiesparend und pflegeleicht
- für alle Herdarten

GB

- 18/10 stainless steel
- Cylindrical design with easy-pour rim
- Integrated measuring scale
- Black plastic-and-nylon handles with a spot-welded, stainless steel flame guard
- Dishwasher safe
- Encapsulated, heat-retentive, sandwich base with a heat distribution system
- Energy efficient and easy to clean
- Suitable for all types of hobs

FR

- Inox 18/10
- Forme cylindrique avec bord verseur
- Graduation de volume intégrée
- Poignées en plastique et nylon noir et protection anti-flamme en alliage d'acier moulé
- Passe au lave-vaisselle
- Fond doublé thermoaccumulateur forme bloc avec système thermo-accumulateur et conducteur d'énergie
- Economiseur d'énergie et entretien aisé
- Convient à tous types de feux

IT

- Acciaio inossidabile 18/10
- Forma cilindrica con bordo per una scolatura agevole
- Scala del volume integrato
- Finiture di plastica e nylon nere, nonché protezione antifiama in acciaio inox fuso
- Lavabile in lavastoviglie
- Fondo termoaccumulatore pressato in blocco con sistema di distribuzione dell'energia
- Efficienza energetica e facile da pulire
- Adatta a tutti i tipi di cucina

KOCHEN IN PERFEKTION / COOKING WITH PERFECTION
CUISINER A LA PERFECTION / CUCINARE ALLA PERFEZIONE



reddot award 2014
winner



ELO-Produkte live in TV Kochshows
ELO products live on TV cooking shows
Les produits ELO en direct à la télévision dans des émissions de cuisine
I prodotti ELO live in programmi televisivi di cucina



GUT (2,5)
Baugleich mit
Black Pearl Topfset
Im Test:
16 Topfsets
Ausgabe 1/2017
www.test.de



ø 24cm | 9.4"

ø 20cm | 7.8"

ø 20cm | 7.8"

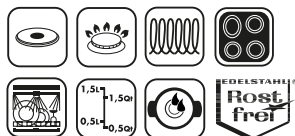
ø 16cm | 6.3"

ø 16cm | 6.3"

6 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



INFO



Artikel Product / Article / Articolo изделие	Art.-Nr. Art.-No Art.-No Cod. art.	Durchmesser Size Diamètre Diametro	Höhe Height Hauteur Altezza	Volumen Volume Contenu Volume	Ø Boden Ø Bottom Ø Fond Ø Fondo	Preis / € Price / € Prix / € Prezzo / €
Topfset 5 tlg. Potset 5 pieces / Batterie 5 pièces / Set 5 pezzi / 편수냄비 Набор кастрюль из 5 предметов / シリカーノ 鍋 5 点セット	4006925 60005	5				399,00
Fleischtopf mit Deckel / Casserole high with lid / Marmite avec couvercle Pentola alta con coperchio in vetro / 양수냄비(깊은형) / Кастрюля Для мяса с крышкой / 深型両手鍋(蓋付き)		16 Ø	10,5	1,8	15,5	
		20 Ø	12,5	3,3	19,5	
		24 Ø	13,5	5,3	23,5	
Stielkasserolle mit Ausguss / Saucepan with spout / Casserole avec bec verseur / Casseruola con scarico / 편수냄비 / Кастрюля для мяса со стеклянной крышкой 16 см / 片手鍋		16 Ø	8,0	1,3	15,5	
Dünst- und Garauflsatz / Insert for steaming and stewing / Panier vapeur de cuisson/à vapeur / Pentola per cottura a vapore / 스팀/헹채반 / Надставка для приготовления блюд на пару / 蒸屉		20 Ø	10,0	2,0	2,7	

MIDNIGHT



DE Konsequenz bis ins letzte Detail – Midnight vereint schickes Design mit maximaler Funktionalität. Seine beinharte Stahlkeramik-Oberfläche ist kratzerresistent und extrem langlebig. Freuen Sie sich auf einen tiefblauen Allrounder, mit dem Sie auch noch beim Mitternachtssnack Ihre Gäste beeindrucken können.

GB The Midnight pot set combines sleek design with maximum functionality. Made of steel ceramic, this tough kitchen helper is scratch-resistant, hardwearing and durable. Get ready for a deep blue all-rounder that will not fail to impress, no matter what time of day.

FR Cohérente jusqu'au moindre détail, la gamme Midnight associe design chic avec fonctionnalité maximale. Son irréductible surface en céramique et acier est anti-rayure et ultrarésistante. Avec ce passe-partout couleur bleu nuit, vous êtes sûr d'impressionner vos invités, même pour une petite collation de minuit.

IT Coerente fino all'ultimo dettaglio: Midnight coniuga un design chic con la massima funzionalità. La sua durissima superficie in acciaio e ceramica è antigraffio ed estremamente duratura. Scoprite questo fantastico tuttofare blu intenso, con il quale potrete impressionare i vostri ospiti anche per uno spuntino di mezzanotte.



Triton, die neue Qualität in Stahlkeramik mit der porenlosen, schnitt- und kratzfesten Oberfläche.
Triton, the new quality material in porcelain on steel with poreless, cut- and scratch-resistant surface.
Triton, la nouvelle qualité de céramique-acier avec une surface sans pore, résistante aux coupures et aux rayures.
Triton, la nuova qualità in acciaio ceramico con superficie priva di pori, resistente ai tagli e ai graffi.



Der übergangslose, breite Abgießrand garantiert ein tropfgenaues Abgießen.
The seamless, wide pouring edge guarantees a drip-free pouring.
Le bord verseur direct et large permet de verser à la goutte près.
L'ampio bordo senza giunto garantisce una scolatura precisa fino all'ultima goccia.



Innen und außen abgerundet und kantenfrei. Der verwindungsfreie Stahlkern macht Verziehen unmöglich.
Inside and outside with no corners and edges. The torsion-free steel core makes warping impossible.
Arrondi à l'intérieur et à l'extérieur et sans bord. Le cœur en acier sans torsion rend la déformation impossible.
Arrotondata all'interno e all'esterno e senza spigoli. Il nucleo in acciaio senza torsioni rende impossibile ogni deformazione.



Edelstahl Hohlgriffe.
Hollow stainless-steel handles.
Acier inoxydable poignées creuses.
Manici cavi in acciaio inox.

MIDNIGHT



DE

- Triton Stahlkeramik
- porenlose, schnitt- und kratzfeste Oberfläche
- nickelfrei – ideal für Allergiker
- **Made in Germany**
- übergangsloser, breiter Abgießrand garantiert ein tropfgenaues Abgießen
- gleichmäßige Wärmeverteilung bis zum Rand
- säurebeständig
- spülmaschinengeeignet
- backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- für alle Herdarten geeignet, perfekt für Induktion

GB

- Triton, porcelain on steel
- Poreless, cut- and scratch-resistant surface
- Ideal for allergy sufferers since free from nickel
- **Made in Germany**
- The seamless, wide pouring edge guarantees a drip-free pouring
- Even heat distribution up to the rim
- Acid-resistant
- Dishwasher safe
- Ovenproof up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all cookers; perfect with induction hobs

FR

- Triton Céramique-acier
- Surface sans pore, résistante aux coupures et aux rayures
- Sans nickel - Idéal pour les personnes qui souffrent d'allergies
- **Made in Germany**
- Le bord verseur direct et large permet de verser à la goutte près
- Uniforme de la chaleur jusque sur les bords
- Résistant à l'acide
- Passe au lave-vaisselle
- Résiste au four jusqu'à 240 °C (avec couvercle en verre jusqu'à 180 °C)
- Fait pour tous les types de cuisinières – optimal en induction

IT

- Acciaio ceramico Triton
- Superficie senza pori, resistente ai tagli e ai graffi
- Senza nickel - ideale per chi è allergico
- **Made in Germany**
- L'ampio bordo senza giunto garantisce una scolatura precisa fino all'ultima goccia
- Distribuzione uniforme del calore fino al bordo
- Resistente agli acidi
- Lavabile in lavastoviglie
- Resistente als forno 240 °C (o 180 °C con coperchio in vetro)
- Adatta a tutti i tipi di cucina, anche ad induzione

STAR IN ROYALBLAU / COOK IT REAL GOOD
STAR EN BLEU ROI / STAR IN BLU REALE



6 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE

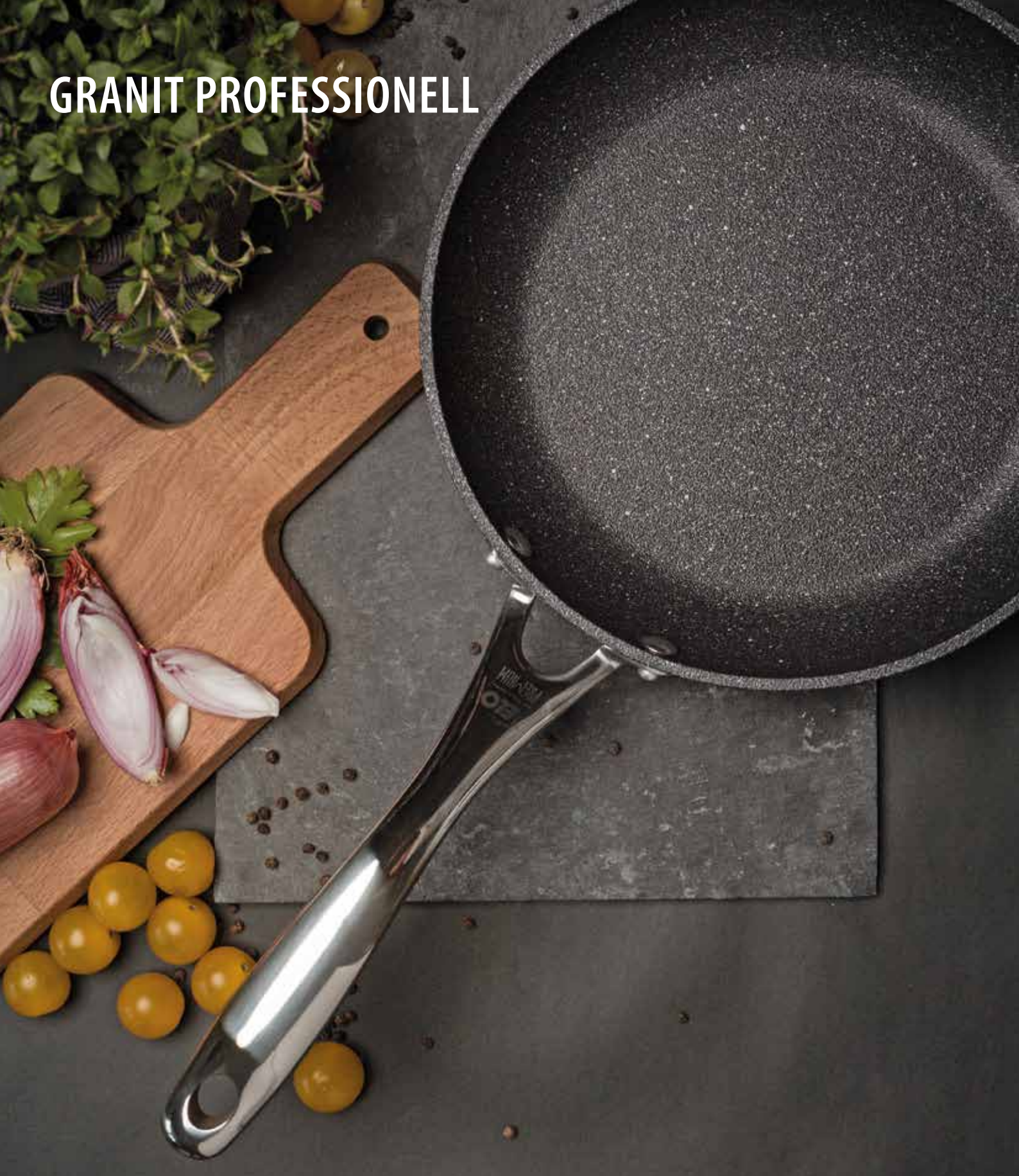


INFO



Artikel Product / Article / Articolo изделие	Art.-Nr. Art.-No Art.-No Cod. art.	Durchmesser Size Diamètre Diametro	Höhe Height Hauteur Altezza	Volumen Volume Contenu Volume	Ø Boden Ø Bottom Ø Fond Ø Fondo	Preis / € Price / € Prix / € Prezzo / €
Topfset 4 tlg. Potset 4 pieces / Batterie 4 pièces / Set 4 pezzi / 편수냄비 Набор кастрюль из 4 предметов / シリカーノ 鍋 4 点セット	4006925	46104	5			499,-
Fleischtopf mit Glasdeckel / Casserole high with glass lid / Marmite avec couvercle en verre / Pentola alta con coperchio in vetro / 양수냄비(깊은형) / Кастрюля Для мяса с крышкой / 深型両手鍋(蓋付き)			16 Ø	10,5	1,7	14,5
			20 Ø	13,0	3,5	18,0
			24 Ø	14,5	5,6	22,0
Stielkasserolle / Saucepan / Casserole / Casseruola / 편수냄비 / Невысокая кастрюля с длинной ручкой / 片手鍋			16 Ø	8,0	1,2	14,5

GRANIT PROFESSIONELL



DE Anspruchsvolle (Hobby-)Köche dürfen sich freuen, denn die Granit Professionell ist dank ausgeklügelter Oberflächenstruktur ein Hit, besonders beim Anbraten empfindlicher Gerichte. Vorhang auf für eine bühnenreife Kombination aus Granit-Look und Edelstahlgriff!

GB Ambitious (hobby) chefs can be excited, because thanks to its sophisticated surface structure, Granit Professionell is a hit, particularly for searing delicate dishes. Curtain up on a stunning combination of granite appearance and stainless steel handles!

FR Les cuisiniers (amateurs) exigeants peuvent se réjouir car la gamme Granit Professionell est un petit bijou grâce à sa structure de surface intelligente, parfaite pour la cuisson de mets délicats. Lever de rideau sur une gamme mêlant look granit et poignée en acier inoxydable prête à entrer sur scène !

IT Gli ambiziosi cuochi (appassionati) possono gioire, perché Granit Professionell, con l'intelligente struttura della sua superficie, è un colpo sicuro, in particolare per arrostitire piatti delicati. Su il sipario per una combinazione di look in granito e manico in acciaio pronta ad andare in scena!

DIE ZEIT IST REIF FÜR GRANIT / IT'S TIME FOR GRANITE
IL EST VENU LE TEMPS DU GRANIT / I TEMPI SONO MATURI PER GRANIT



ELO CRISPY 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 particulièrement uniforme et croustillante
Estremamente superficie ruvida – in particolare per arrosto croccante



ø 24 cm | 9.4"

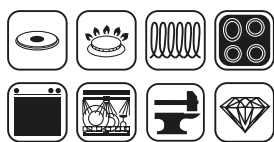


ø 28 cm | 11.0"



ø 28 cm | 11.0"

6 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



DE

- geschmiedetes Aluminium mit langlebiger Antihaftversiegelung
- handsympathischer Edelstahlgriff
- extra raue Oberfläche, für besonders knuspriges Braten
- leichte und schnelle Reinigung
- backofenfest bis 240 °C
- für alle Herdarten

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 types of hobs

FR

- Aluminium forgé à revêtement intérieur anti-adhérent 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
- Convient à tous types de cuisinières

IT

- Alluminio forgiato con un rivestimento resistente antigraffio, di lunga durata
- Manico in acciaio inox fuso perfetto da maneggiare
- Estremamente superficie ruvida, in particolare per arrosto croccante
- Facile e veloce da pulire
- Resistente al forno 240 °C
- Adatta a tutti i tipi di cucina

Artikel Product / Article / Articolo изделие	Art.-Nr. Art.-No Art.-No Cod. art.	Durchmesser Size Diamètre Diametro	Höhe Height Hauteur Altezza	Volumen Volume Contenu Volume	Ø Boden Ø Bottom Ø Fond Ø Fondo	Preis / € Price / € Prix / € Prezzo / €
Bratpfanne Frypan / Poêle à frire / Padella / 후라이팬 / Сковорода / フライパン	4006925 76424	5	24 Ø	5,0	1,3	17,5 69,90
	4006925 76428	3	28 Ø	5,8	2,3	20,5 84,90
Schmorpfanne mit Gegengriff Casserole dish with side handle / Sauteuse avec poignée d'aide / Casseruola per stufato con maniglia contrapposta / 후라이팬 (보은형) / Тяжелая сковорода для тушения с утолщенным дном / 深型フライパン	4006925 76408	5	28 Ø	7,5	3,2	23,0 99,90
Servierpfanne mit Glasdeckel Serving pan with glass lid / Poêle pour servir avec couvercle en verre / Padella per servire con coperchio in vetro / 전골냄비 / Сковорода сервировочная со стеклянной крышкой / サービングパン (蓋付き)	4006925 76438	2	28 Ø	7,5	3,2	23,0 119,00

MULTILAYER

⦿ IL OPTIMIZER



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

Integrated oil dosing system / Doseur intégré d'huile / Dosaggio dell'olio integrato

DE Schnell, energieeffizient, innovativ. Wärmeleitendes Aluminium trifft unverwundlichen Edelstahl. Das Ergebnis: Flottes Aufheizen und stromsparendes Braten bei gleichmäßiger Hitze bis zum Rand. Mit der Multilayer Pfanne erleben Sie Hightech vom Feinsten.

GB Quick, innovative and energy-efficient. Heat conducting aluminium meets indestructible stainless steel. The result is a frying pan, which heats up quickly, saves energy and distributes heat evenly from base to rim. The multilayer pan is high tech at its finest.

FR Rapide, à faible consommation d'énergie, innovante. Quand l'aluminium conducteur de chaleur rencontre l'acier inoxydable ultra-résistant, on obtient une chauffe rapide ainsi qu'une cuisson à faible consommation d'énergie et homogène jusque sur les rebords. Avec la poêle Multilayer, vivez l'expérience du meilleur de la haute technologie.

IT Veloce, efficiente, innovativa. La conduttività dell'alluminio incontra la resistenza dell'acciaio inox. Il risultato: il riscaldamento è rapidissimo e gli arrosti si preparano risparmiando corrente, con un calore omogeneo fino al bordo. Con la padella Multilayer sperimentate il meglio dell'high-tech.

79,2% der Deutschen bewerten das **ELO-Konzept** der **Ölringe positiv**



79,2% of Germans rate the ELO oil ring as positive. Find detailed information on page 6-7

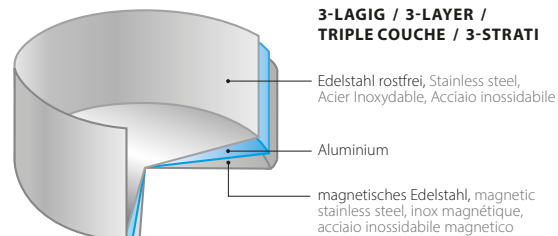
79,2% des Allemands évaluent positivement le concept d'anneaux d'huile d'ELO. Vous trouverez d'information en détail sur la page 6-7

Il 79,2% dei tedeschi valuta positivamente il concetto dei cerchi d'olio di ELO. Le informazioni dettagliate sono a pagina 6-7

HARTE SCHALE, WEICHER KERN / TOUGH OUTSIDE, SOFT CORE
ENVELOPPE DURE, NOYAU MOU / DURA FUORI, MORBIDA DENTRO



reddot design award
honourable mention 2013



6 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



INFO



DE

- Edelstahl 3-lagig aus Edelstahl 18/10 (innen), Aluminium (als Kern), magnetischem Edelstahl (außen)
- Integriertes Öl-Dosiersystem
- Akkutherm-Speichersystem vom Boden bis zum Rand, leitet und speichert die Energie
- hitzeisolierender Edelstahlgrusstiel
- backofenfest bis 240 °C
- für alle Herdarten

GB

- 3-ply, 18/10 stainless steel interior with an aluminium core and magnetic stainless steel exterior
- Integrated oil dosing system
- Heat retention system from base to rim, distributes and stores heat
- Heat-insulated, spot-welded stainless steel handle
- Ovenproof up to 240 °C
- Suitable for all types of hobs

FR

- Inox triple couche inox 18/10 (intérieur) aluminium (cœur) inox magnétique (extérieur)
- Doseur intégré d'huile
- Système thermo-accumulateur du fond au bord du récipient, conduit et accumule l'énergie
- Manche moulé en acier allié avec isolation thermique
- Résiste au four jusqu'à 240 °C
- Convient à tous types de cuisinières

IT

- Acciaio inossidabile a tre strati in acciaio inossidabile 18/10 (interno), alluminio (nucleo), acciaio inossidabile magnetico (esterno)
- Dosaggio dell'olio integrato
- Sistema di accumulo termoeconomico dal fondo ai bordi, conduce e accumula l'energia
- Acciaio colato inossidabile termoisolante
- Resistente al forno 240 °C
- Adatta a tutti i tipi di cucina

Artikel Product / Article / Articolo изделие		Art.-Nr. Art.-No Art.-No Cod. art.		Durchmesser Size Diamètre Diametro	Höhe Height Hauteur Altezza	Volumen Volume Contenu Volume	Ø Boden Ø Bottom Ø Fond Ø Fondo	Preis / € Price / € Prix / € Prezzo / €
Bratpfanne Frypan / Poêle à frire / Padella / 후라이팬 / Сковорода / フライパン	4006925	33440	0	20 Ø	4,0	0,6	14,0	64,90
	4006925	33444	8	24 Ø	4,5	1,2	18,5	74,90
	4006925	33448	6	28 Ø	4,8	1,8	22,5	84,90

STEAM



DE Kein Klappern mehr. Sein fester Sitz ist sein Markenzeichen. Die Löffelablage ein praktisches Feature, das kaum einer aufweisen kann. Bei hervorragender Abdichtung lässt er gezielt Dampf ab.

GB No more rattling. Its firm fit is its trademark. The spoon tray is a practical feature that very few lids can boast. Its excellent seal means that steam is released in a controlled manner.

FR Finis les cliquetis. Ce couvercle tient parfaitement en place et est équipé d'un repose-cuillère, une fonctionnalité pratique rare. Grâce à son étanchéité parfaite, il laisse la vapeur s'échapper de manière ciblée.

IT Niente più tremolii. Resta fermo, è il suo marchio di fabbrica. L'appoggio per il cucchiaino è una pratica caratteristica che quasi nessun altro possiede. Con una straordinaria chiusura ermetica, rilascia il vapore in maniera mirata.

DER IST GANZ DICHT / IT'S A GOOD FIT
PARFAITEMENT HERMÉTIQUE / ASSOLUTAMENTE ERMETICO



ELO-Produkte live in TV Kochshows
ELO products live on TV cooking shows
Les produits ELO en direct à la télévision dans des émissions de cuisine
I prodotti ELO live in programmi televisivi di cucina



gezielter Dampfaustritt
steam control function
Vapeur dirigée
Uscita mirata del vapore

Silikonrand mit Lippe zum dichten Abschießen
Silicone rim – perfect fitting
Bord silicone avec joint pour une fermeture étanche
Bordo in silicone con labbro per chiusura ermetica

mit Löffelablage
with spoon tray
avec repose-cuillère
con appoggio per il cucchiaino



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 Abschießen
- 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 protégé
- 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

IT

- Coperchio in vetro antiurto con anello in silicone per poggiare perfettamente e morbidamente sulla padella. Così il bordo della vostra padella è perfettamente protetto
- Bordo in acciaio inox / silicone
- Pomello in silicone con appoggio per il cucchiaino
- Bordo in silicone con labbra per una chiusura ermetica
- Uscita mirata del vapore
- Lavabile in lavastoviglie

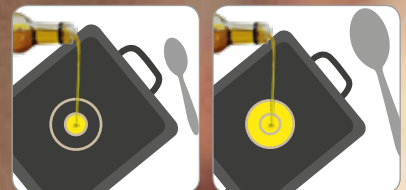
Artikel Product / Article / Articolo изделие	Art.-Nr. Art.-No Cod. art.	Durchmesser Size Diamètre Diametro	Höhe Height Hauteur Altezza	Volumen Volume Contenu Volume	Ø Boden Ø Bottom Ø Fond Ø Fondo	Preis / € Price / € Prix / € Prezzo / €
Glasdeckel mit Edelstahl-/Silikonrand und Silikonknopf mit Löffelablage 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 / Coperchio in vetro con bordo in acciaio inox / silicone e pomello in silicone con appoggio per il cucchiaino / 스테인리스 스틸/실리콘 테두리 및 조리도구 거 치 기능이 있는 실리콘 손잡이가 포함된 유리 뚜껑 / Стеклопанель 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		24,90
	4006925	64228	4	28 Ø		32,90

SMART SOLUTION



IL OPTIMIZER

**INTEGRIERTES
ÖL-DOSIERSYSTEM**
Integrated oil dosing system
Doseur intégré d'huile
Dosaggio dell'olio integrato



79,2% der Deutschen
bewerten das **ELO-Konzept**
der **Ölringe positiv** Infos auf Seite 6-7



79.2% of Germans rate the ELO oil ring as positive. Find detailed information on page 6-7

79,2% des Allemands évaluent positivement le concept d'anneaux d'huile d'ELO. Vous trouverez d'information en détail sur la page 6-7

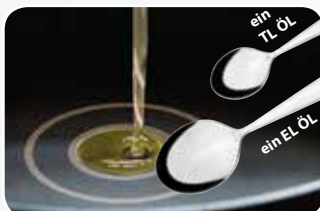
Il 79,2% dei tedeschi valuta positivamente il concetto dei cerchi d'olio di ELO. Le informazioni dettagliate sono a pagina 6-7

DE Sie ist clever, charmant, technisch einwandfrei und in sehr vielen Küchen neuer Favorit. Die Smart Solution ist nicht umsonst mehrfach prämiert. Gleich dreimal wurde sie mit dem Plus X Award ausgezeichnet: für „Funktionalität“, „hohe Qualität“ und als „Bestes Produkt des Jahres“. Kein Wunder also, dass sie sich als beliebter Küchenhelfer durchgesetzt hat. Und sie hält was sie verspricht, denn das schlaue Öl-Dosiersystem – in Form zweier Ringe am Pfannenboden – bestimmt die optimale Fettmenge für eine bewusste Ernährung. Ihr sehr hoher Rand schafft endlich Platz für viel Gemüse und Co. Die silbergraue Silikonbeschichtung außen gibt ihrer Erscheinung das gewisse Etwas, vollendet durch die edlen, hitzeisolierenden Edelstahlgriffe.

GB It's clever, charming, technically perfect and the new favourite in many kitchens. Smart Solution doesn't have all of those awards for nothing. It was awarded the Plus X Award three times for "functionality", "high quality", and as "best product of the year". So it's not surprising that it has established itself as the most popular kitchen helper. And it lives up to its promises as the clever oil measuring system – in the form of two rings on the bottom of the pan – determines the optimal amount of oil for health-conscious nutrition. It's very high edge allows a great deal of space for lots of vegetables etc. The silvery grey outer silicone coating gives its appearance a certain something, completed by the fine, heat-insulating stainless steel handles.

FR Elle est intelligente, charmante, d'une technologie irréfutable et la nouvelle favorite dans une multitude de cuisines. La Smart Solution n'a pas été primée à plusieurs reprises sans raison. Celle-ci a été par trois fois récompensée du Plus X Award : pour sa « fonctionnalité », pour sa « haute qualité » et à titre de « meilleur produit de l'année ». Par conséquent, il n'est pas étonnant que celle-ci se soit imposée comme la grande favorite des cuisines. Par ailleurs, cette solution tient ses promesses, car le système de dosage d'huile intelligent, représenté par deux anneaux au fond de la poêle, garantit une quantité d'huile optimale pour une alimentation saine. Son rebord très haut offre suffisamment de place pour accueillir de nombreux légumes et autres aliments. Le revêtement extérieur en silicone gris argenté donne au look de cette poêle une touche unique, perfectionnée par la poignée en acier inoxydable thermo-isolante et élégante.

IT È intelligente, affascinante, tecnicamente perfetta, ed è la nuova preferita in moltissime cucine. Non per niente Smart Solution è una pentola pluripremiata. Ha già ricevuto tre volte il Plus X Award: per la sua „Funtzionalità“, la sua „Alta Qualità“ e come „Miglior prodotto dell'anno“. Non stupisce, quindi, che si sia affermata come aiutante preferita in cucina. E mantiene le sue promesse, poiché l'intelligente sistema di dosaggio dell'olio, sotto forma di due anelli nel fondo della padella, determina la quantità ottimale di grassi per un'alimentazione consapevole. Il suo bordo molto alto, infine, offre spazio a tante verdure & Co. Il rivestimento esterno in silicone grigio argento dà al suo look quel certo non so che, portato alla perfezione dai preziosi manici in acciaio inox termicamente isolanti.



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.
Permette di misurare la quantità ottimale di olio senza ulteriori supporti. Il cerchio interno equivale a un cucchiaino di olio, quello esterno a un cucchiaio.



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.
Coperchio in vetro antiurto con anello in silicone per poggiare perfettamente e morbidamente sulla padella. Così il bordo della vostra padella è perfettamente protetto.

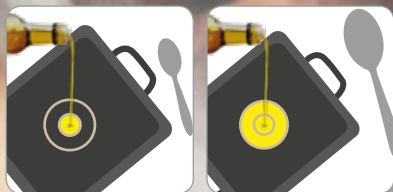


Handsympathische Edelstahlhohlgriffe

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.
Grazie alla forma ergonomica, la presa è sempre sicura e stabile.

SMART SOLUTION

🕒 IL OPTIMIZER



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

*Integrated oil dosing system / Doseur intégré d'huile /
Dosaggio dell'olio integrato*

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

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 types of hobs

FR

- Fonte d'aluminium à revêtement intérieur anti-adhérent 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
- Convient à tous types de cuisinières

IT

- Ghisa di alta qualità con un rivestimento resistente antigraffio
- Dosaggio dell'olio integrato
- Impreziosita esternamente con un rivestimento in silicone grigio argento
- Guarnizioni cave in acciaio inox termicamente isolanti
- Coperchio in vetro antiurto con anello in silicone per poggiare perfettamente e morbida-mente sulla padella. Così il bordo della vostra padella è perfettamente protetto.
- Lavabile in lavastoviglie
- Resistente als forno 240 °C (o 180 °C con coperchio in vetro)
- Fondo rialzato in acciaio inox
- Efficienza energetica e facile da pulire
- Adatta a tutti i tipi di cucina

DIE SCHLAUESTE ART ZU BRATEN / THE CLEVEREST WAY TO FRY / LA MÉTHODE
DE CUISSON LA PLUS INTELLIGENTE / IL MODO PIÙ INTELLIGENTE DI ARROSTIRE



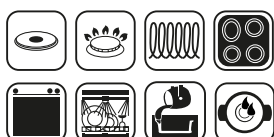
ELO-Produkte live in TV Kochshows
ELO products live on TV cooking shows
Les produits ELO en direct à la télévision dans des émissions de cuisine
I prodotti ELO live in programmi televisivi di cucina



6 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



VIDEO



Artikel Product / Article / Articolo изделие		Art.-Nr. Art.-No Art.-No Cod. art.		Durchmesser Size Diamètre Diametro	Höhe Height Hauteur Altezza	Volumen Volume Contenu Volume	Ø Boden Ø Bottom Ø Fond Ø Fondo	Preis / € Price / € Prix / € Prezzo / €
Quadratische Servierpfanne mit Glasdeckel Square serving pan with glass lid / Mijoteuse carrée avec couvercle en verre / Padella rettangolare con coperchio in vetro / 서빙 팬 / Сервировочная сковорода / 両手フライパン	4006925	77548	7	28 x 28	7,5	3,9	21,5	129,00



mit Freude kochen!

TRADITION SINCE 1934

ÜBER **99%** DER TESTER **EMPFEHLEN GRANIT***

OVER **99%** OF THE TESTERS
RECOMMEND GRANIT*

PLUS DE **99%** DES TESTEURS
RECOMMANDENT GRANIT*

OLTRE IL **99%** DEI TESTER
CONSIGLIA GRANIT*



* Stand / Results from / Au / Stato November 2018



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