

Moulées manuellement
MADE IN GERMANY
Contrôle de sécurité TÜV + GS

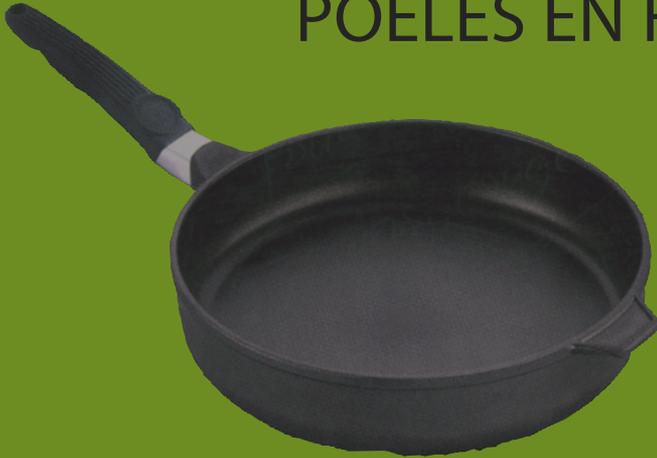


SKK
Cast in Germany



POÊLES EN FONTE

DIAMOND 



L'art de la fonderie du passé
avec la technologie de l'avenir

DIAMOND 3000 Plus

se rejoignent pour une qualité
hors classe dans les
PRODUITS-FONTE-DIAMOND



Wenger Graziella
Rue du Lac 138
1815 Clarens

Tél. 079 247 37 84

graziella.wenger@hotmail.com
www.wenger-graziella.ch

**Höhe/Hauteur****4 cm**

N° art. Ø cm

8220 20

8224 24

8228 28

8232 32

**Höhe/Hauteur****4 cm**

N° art. dim.

en cm

8244 24x24

**Höhe/Hauteur****5,5 cm**

N° art. Ø cm

8520 20

8524 24

8526 26

8528 28

8532 32

**Höhe/Hauteur****4 cm**

N° art. dim.

en cm

8242 24x24

Grill

**Höhe/Hauteur****2 cm**

N° art. Ø cm

8225 24

**Höhe/Hauteur****7,5 cm**

N° art. Ø cm

8230 20

8234 24

8236 26

8238 28

**Höhe/Hauteur****6 cm**

N° art. dim.

en cm

8265 42x28

**Höhe/Hauteur****8 cm**

N° art. Ø cm

8120 20

8124 24

8126 26

8128 28

8132 32

**Höhe/Hauteur****7 cm**

N° art. dim.

en cm

8268 38x26

**Höhe/Hauteur****8 cm**

N° art. dim.

en cm

8245 26x26

8247 28x28

**Höhe/Hauteur****7 cm**

N° art. dim.

en cm

8243 26x26

**Höhe/Hauteur****7 cm**

N° art. dim.

en cm

8246 26x26

Grill

**Höhe/Hauteur****8 cm**

N° art. dim.

en cm

8248 28x28



Höhe/Hauteur

11 cm

N° art. Ø cm

8258 18

L 2,2



Höhe/Hauteur

11 cm

N° art. dim.
en cm

8253 33x21
L 5

Höhe/Hauteur

13 cm

8255 40x24
L 8



Höhe/Hauteur

11 cm

N° art. Ø cm

8257 16

L 1,8

Höhe/Hauteur

12 cm

8251 20

L 3,1



Höhe/Hauteur

20 cm

N° art. dim.
en cm

8260 42x28
L 10



Höhe/Hauteur

12 cm

N° art. Ø cm

8250 20

L 3

8254 24

L 4,5

Höhe/Hauteur

15 und/et 16 cm

8256/15 26

L 6

8259 28

L 7



**Plancha
moitié grill**

Plancha lisse



Hauteur 6 cm

N° art. dim.
en cm

8267 38x25



Höhe/Hauteur

11 cm

N° art. Ø cm

8275 32



Höhe/Hauteur

11 cm

N° art. Ø cm

8276 32



Ø Réf.

Ø 16 cm 016

Ø 18 cm 018

Ø 20 cm 020

Ø 24 cm 024

Ø 26 cm 026

Ø 28 cm 028

Ø 32 cm 032

Glasdeckel Couvercles en verre

Résistant à la chaleur jusqu'à 260°C.



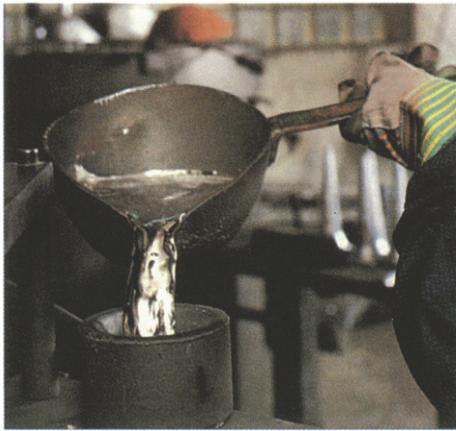
26x26 cm 226

28x28 cm 228

**Des produits qui méritent
votre confiance.**



Les poêles qui résistent au métal



Moulé à la main pièce par pièce



Traitement anti-adhésif dur



Pour toutes sources d'énergie plaque à induction sur demande.

Nos produits portent le signe de votre confiance



LGA geprüfte Qualität



INDUCTION

Modèles se faisant également pour l'induction.

Plus de 30 modèles de qualité de pointe futuriste

Notre travail était, depuis le début, de fabriquer les meilleures poêles en fonte et de créer un programme varié, qui ne laisse pas de demandes insatisfaisantes.

Avec plus de 30 modèles et des caractéristiques de qualité, comme par exemple le fond moulé extrêmement fort, le bord de poêle stable, le revêtement DIAMOND breveté, robuste, sécurité contrôlée TÜV et GS, nous pensons ainsi avoir atteint notre but.

Les marques de qualités décrites ici, ainsi que le diagramme pour la conductibilité de chauffage et la dureté de surface vous permettront de constater qu'il n'existe pas de poêle en fonte comparable qui possède toutes ces caractéristiques de qualité.

Poignées

Nous avons privilégié pour vous la Poignée amovible, mais les produits peuvent à souhait être pourvus des 2 autres poignées.

Poignée fixe

Résistante jusqu'à 260°C. Peut être remplacée par vissage sans problème.



Poignée amovible, contrôlée TÜV

Idéale pour le four et le rangement dans le placard, évite les accidents des petits enfants. Essayée et mise à l'épreuve depuis 20 ans.



Nouveau le tour de main pour monter le manche

Engager obliquement par le haut le tenon d'accrochage dans l'ouverture de fixation, puis repousser la poignée vers le bas. Le manche est en place.



Poignée en acier spécial

Extra longue (23 cm) avec zone d'isolation. Idéale pour la gastronomie (restaurants).



Wenger Graziella
Rue du Lac 138
1815 Clarens

Tél. 079 247 37 84

graziella.wenger@hotmail.com
www.wenger-graziella.ch