

Spring
SWISS DESIGN

TOPF-SERIE CULINOX GLI

Die Küche liebt Spring.
Good food loves Spring.



Die Küche liebt Spring





Good food loves Spring



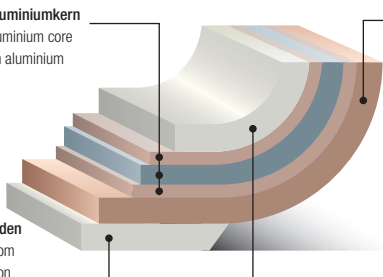
Culinax – Mehrschichtmaterial

Culinax – multi-ply material

Culinax – matériau multicouche

Dreifacher Aluminiumkern
three-layer aluminium core
triple cœur en aluminium

Induktionsboden
induction bottom
fond à induction



Reine Kupferlage außen
outer layer in pure copper
couche extérieur en pur cuivre

Edelstahlschicht 18/10 innen
inner layer in stainless steel
couche intérieure en acier inoxydable

Wärmeleitfähigkeit: Das Spring Mehrschichtmaterial mit echter Kupferlage ermöglicht eine extrem schnelle und einzigartig gleichmäßige Wärmeverteilung bis zum Topfrand. Es sorgt für einen hervorragenden Rundum-Kocheffekt, zeit- und energiesparendes Kochen sowie eine optimale Wärmespeicherung.

Heat conductivity: Spring multiply material with a real copper layer ensure a quick and even heat distribution right to the edge of the pan and cause all-round cooking properties. Saves time, energy and heat.

Diffusion de chaleur: Le matériau multicouche de Spring avec couche en cuivre véritable permet une répartition de la chaleur extrêmement rapide et d'une régularité inégalée jusqu'au bord de la casserole. Gage d'une cuisson remarquable, il permet un gain de temps et une économie d'énergie tout en conservant la chaleur de manière optimale.

Passgenaue Topfdeckel: Für wasserarmes, schonendes Garen. Die wertvollen Vitamine bleiben erhalten, das Gemüse behält seine frische Farbe.

Close-fitting lid: For gentle cooking with a minimum of water. Precious vitamins are not destroyed, and vegetables preserve their fresh colour.

Couvercles assortis: Pour une cuisson en douceur et pauvre en eau. Conserve les vitamines précieuses et la couleur fraîche des légumes.

Geschlossener Topfrand: Keine Korrosion, garantiert lange Lebensdauer.

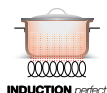
Sealed rim: No corrosion and guaranteed long life.

Rebord fermé: Protection anti-corrosion, longévité garantie.

Alle Herdarten: Glaskeramik, Induktion, Elektro und Gas.

Suitable for all types of stove: Ceramic, induction, electric or gas.

Compatible tous feux: Vitro-céramique, induction, cuisinière électrique ou à gaz.



INDUCTION

Bratpfanne
Frying pan
Poêle à frire

∅
24 cm
28 cm

Höhe
5.2 cm
4.9 cm

Art.-Nr.
07 1485 60 24
07 1485 60 28



Stielkasserolle nieder mit Deckel
Saucepan with lid
Casserole basse à queue avec couvercle

∅
16 cm

Inhalt
1.4 L

Höhe
7.5 cm

Art.-Nr.
07 1551 06 16



Stielkasserolle hoch mit Deckel
Deep saucepan with lid
Casserole haute à queue avec couvercle

∅
20 cm

Inhalt
3.7 L

Höhe
12 cm

Art.-Nr.
07 1553 06 20



Fleischtopf mit Deckel
Deep casserole with lid
Faitout avec couvercle

∅
20 cm
24 cm

Inhalt
3.7 L
6.5 L

Höhe
12.0 cm
14.0 cm

Art.-Nr.
07 1554 06 20
07 1554 06 24



Gourmettopf mit Deckel
Gourmet casserole with lid
Casserole gourmet avec couvercle

∅
28 cm

Inhalt
4.0 L

Höhe
7.0 cm

Art.-Nr.
07 1545 06 28



Sauteuse

∅
20 cm

Inhalt
2.0 L

Höhe
7.0 cm

Art.-Nr.
07 1566 60 20



Die Küche liebt Spring

Zürcher Geschnetzeltes, flambiert

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Kalbsfilet, 4 kleine Zwiebeln gewürfelt, 800 g Champignons, 500 ml Sahne, 2 Zehen Knoblauch in Scheiben, 14 cl Cognac, 4 Zweige Thymian, Salz und Pfeffer (weiß), Mehl

Zubereitung:

Fleisch salzen. In Öl kurz anbraten und aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, Champignons dazugeben und andünsten. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Sahne beimengen, evtl. mit Milch strecken und mit Mehl andicken. Fleisch dazu geben (mit Saft). Würzen mit Salz, Pfeffer und Thymian (Äste herausnehmen). Servieren Sie dazu Röstli. Dazu schmeckt Weißwein.



Sliced meat Zurich style

Ingredients for 4 persons:

1 kg veal fillet, 4 small onions, 800 g mushrooms, 500 ml cream, 2 cloves of garlic, 14 cl Cognac, 4 twigs of thyme, salt and pepper (white), flour

Preparation:

Season the meat with salt. Shortly sear it in oil, then set aside. Sweat the onions and the garlic, add the mushrooms and sauté. Deglaze with cognac and flambé. Add the cream, if necessary dilute with milk and thicken with flour. Add the meat (with juice). Season with salt, pepper and thyme (remove the twigs). Serve with Röstli. Tastes best with white wine.

Emincé zurichois

Ingédients pour 4 personnes :

1 kg de filets de veau, 4 petits oignons, 800 g de champignons, 500 ml de crème, 2 gousses d'ail, 14 cl de cognac, 4 brins de thym, sel et poivre (blanc), farine

Préparation :

Salier la viande. La frire dans l'huile et retirer de la poêle. Faire revenir les oignons et l'ail, ajouter les champignons et les faire sauter. Déglacer avec le cognac et flamber. Incorporer la crème, si nécessaire ajouter un peu de lait et lier avec de la farine. Ajouter la viande (avec le jus). Assaisonner avec le sel, le poivre et le thym (enlever les branches). Servir avec des röstis bernois. Délicieux avec du vin blanc.





Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany

Tel. +49 212 65 82 190
Fax +49 212 65 82 199

info@spring.ch
www.spring.ch

Ihr Fachhändler