



GERMANY

DIPLOMAT® EXCLUSIV II



Bewußt kochen und gesund leben

SYSTEM
BIO-PLUS®
Wasserlos + Fettlos
Nach den neuesten Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft

Cook with distinction and live healthfully

SYSTEM
BIO-PLUS®
Water-free and fat-free
Featuring culinary standards of excellence in performance and beauty

Manger mieux-vivre mieux

SYSTEME
BIO-PLUS®
Sans eau et sans matière grasses
D'après les dernières découvertes de la science

Cocinar conscientemente y vivir sanamente

SISTEMA
BIO-PLUS®
Sin agua + sin grasa
Conforme a los más recientes conocimientos de la ciencia de la alimentación

DIPLOMAT EXCLUSIV II 12-TEILIG 12-PIECES 12-PIEZAS



DIPLOMAT EXCLUSIV II 8-TEILIG 8-PIECES 8-PIEZAS



ZUSAMMENSTELLUNG - COMPOSITION - ASSEMBLAGE - COMPOSICIÓN

			
8-teilig: 16 cm Topf mit Deckel 1.7 L 20 cm Topf mit Deckel 3.6 L 24 cm Bratpfanne mit Deckel 3.0 L 16/18/20 Multidämpfer 24 cm Distanzring	8-pieces: 16 cm high casserole 1.7 L 20 cm high casserole 3.6 L 24 cm frying pan 3.0 L 16/18/20 cm multi steamer 24 cm distance ring	8-pièces: 16 cm faitout avec couvercle 1.7 L 20 cm faitout avec couvercle 3.6 L 24 cm sauteuse avec couvercle 3.0 L 16/18/20 cm séparateur multidiamètre 24 cm anneau réducteur	8-piezas: 16 cms cacerola con tapa 1.7 L 20 cms cacerola con tapa 3.6 L 24 cms sartén con tapa 3.0 L 16/18/20 cms multivaporizador 24 cms rodaja
09-teilig: 16 cm Stieltopf ohne Deckel 1.5 L 16 cm Topf mit Deckel 1.7 L 20 cm Topf mit Deckel 3.0 L 20 cm Topf mit Deckel 3.6 L 24 cm Topf mit Deckel 6.6 L	09-pieces: 16 cm saucepan w/out cover 1.5 L 16 cm high casserole 1.7 L 20 cm low casserole 3.0 L 20 cm high casserole 3.6 L 24 cm high casserole	09-pièces: 16 cm casserole à manche sans couvercle 1.5 L 16 cm faitout avec couvercle 1.7 L 20 cm faitout avec couvercle 3.0 L 20 cm faitout avec couvercle 3.6 L 24 cm faitout avec couvercle 6.6 L	09-piezas: 16 cms cazo senza tapa 1.5 L 16 cms cacerola con tapa 1.7 L 20 cms cacerola con tapa 3.0 L 20 cms cacerola con tapa 3.6 L 24 cms cacerola con tapa 6.6 L
12-teilig: 16 cm Stieltopf ohne Deckel 1.5 L 16 cm Topf mit Deckel 1.7 L 18 cm Topf mit Deckel 2.5 L 20 cm Topf mit Deckel 3.6 L 24 cm Topf mit Deckel 6.6 L 24 cm Bratpfanne ohne Deckel 3.0 L 16/18/20 cm Multidämpfer 24 cm Distanzring	12-pieces: 16 cm saucepan w/out cover 1.5 L 16 cm high casserole 1.7 L 18 cm high casserole 2.5 L 20 cm high casserole 3.6 L 24 cm high casserole 6.6 L 24 cm frying pan w/out cover 3.0 L 16/18/20 cm multi steamer 24 cm distance ring	12-pièces: 16 cm casserole à manche sans couvercle 1.5 L 16 cm faitout avec couvercle 1.7 L 18 cm faitout avec couvercle 2.5 L 20 cm faitout avec couvercle 3.6 L 24 cm faitout avec couvercle 6.6 L 24 cm sauteuse sans couvercle 3.0 L 16/18/20 cm séparateur multidiamètre 24 cm anneau réducteur	12-piezas: 16 cms cazo senza tapa 1.5 L 16 cms cacerola con tapa 1.7 L 18 cms cacerola con tapa 2.5 L 20 cms cacerola con tapa 3.6 L 24 cms cacerola con tapa 6.6 L 24 cms sartén senza tapa 3.0 L 16/18/20 cms multivaporizador 24 cms rodaja
20-teilig: 16 cm Stieltopf ohne Deckel 1.5 L 16 cm Topf mit Deckel 1.7 L 20 cm Topf mit Deckel 3.6 L 24 cm Topf mit Deckel 6.6 L 24 cm Bratpfanne mit Deckel 3.0 L 16/18/20 cm Multidämpfer 20 cm Universalschüssel m. Deckel 2.7 L 24 cm Universalschüssel m. Deckel 4.3 L 20 cm Fritierkorb mit Griff 20 cm Reibe Heber für Reibe 24 cm Distanzring Saugknopf	20-pieces: 16 cm saucepan w/out cover 1.5 L 16 cm high casserole 1.7 L 20 cm high casserole 3.6 L 24 cm high casserole 6.6 L 24 cm frying pan 3.0 L 16/18/20 cm multisteamer 20 cm mixing bowl with cover 2.7 L 24 cm mixing bowl with cover 4.3 L 20 cm frying basket with help handle 20 cm grater lifter for grater 24 cm distance ring suction knob	20-pièces: 16 cm casserole à manche sans couvercle 1.5 L 16 cm faitout avec couvercle 1.7 L 20 cm faitout avec couvercle 3.6 L 24 cm faitout avec couvercle 6.6 L 24 cm sauteuse avec couvercle 3.0 L 16/18/20 cm séparateur multidiamètre 20 cm bol avec couvercle 2.7 L 24 cm bol avec couvercle 4.3 L 20 cm panier pour avec poignée poignée pour râpe 24 cm anneau réducteur ventouse	20-piezas: 16 cms cazo senza tapa 1.5 L 16 cms cacerola con tapa 1.7 L 20 cms cacerola con tapa 3.6 L 24 cms cacerola con tapa 6.6 L 24 cms sartén con tapa 3.0 L 16/18/20 cms multivaporizador 20 cms fuentes universales 2.7 L 24 cms fuentes universales 4.3 L 20 cms cesta de freír con asas 20 cms rallador asas por rallador 24 cms rodaja botón de aspiración
30-teilig: wie 20-teilig plus Wandleiste mit 9 Haken, Fleischgabel, Pfannenwender, Suppenlöffel, Schöpf-löffel, Schaumlöffel, Schneebeesen, Spaghettilöffel, Kartoffelstampfer, Passiersieb.	30-pieces: as 20-pieces set plus hanger with 9 hooks, meat fork, slotted turner, soup ladle, skimmer, solid spoon, whisk, spaghetti spoon, potato mesher, strainer	30-pièces: comme 20-pièces plus barre avec 9 crochets, fourchette à viande, pelle, louche, cuillère, cuillère à écumer, fouet, cuillère à spaghetti, ecras pommes de terre, passoire	30-piezas = 20-piezas con varilla mural con 9 ganchos, tenedor para trincar, volteador de sartén, cuchara para sopa, cucharón, espumadera, batidor, cuchara para spaghetti, prensa patatas, colador.

ZUBEHÖR - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - DESCRICAD



EXCLUSIV II 9.0 L
24 cm Allzwecktopf mit Deckel
24 cm stock pot with cover
24 cm faitout avec couvercle
24 cms cacerola con tapa



EXCLUSIV II 5.3 L
28 cm Servierpfanne mit Deckel
28 cm serving pan with cover
28 cm sauteuse avec couvercle
28 cms sarten con tapa



EXCLUSIV II 3.0 L
24 cm Bratpfanne mit Deckel
24 cm frying pan with cover
24 cm sauteuse avec couvercle
24 cms sarten con tapa



EXCLUSIV II
Multidämpfer für Ø 16,18 und 20 cm
multisteamer for Ø 16,18 and 20 cm
séparateur multidiamètre de 16,18 et 20 cm
multivaporizador por Ø 16,18 y 20 cms.

ZUBEHÖR - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - DESCRICAD



Exclusiv II Küchenhelferset 10-tlg.

Wandleiste mit 9 Haken, Fleischgabel, Pfannenwender, Suppenlöffel, Schöpflöffel, Schaumlöffel, Schneebesen, Spaghettilöffel, Kartoffelstampfer, Passiersieb.

Exclusiv II kitchen tool set 10-pieces

Hanger with 9 hooks, meat fork, slotted turner, soup ladle, skimmer, solid spoon, whisk, spaghetti spoon, potato mesher, strainer.

Exclusiv II Accessoires de cuisine

Barre avec 9 crochets, fourchette à viande, pelle, louche, cuillère, cuillère à écumer, fouet, cuillère à spaghetti, ecras pommes de terre, passoire.
Garantie Illimitée.

El surtido de ayudas de cocina Exclusiv II

9 ganchos, tenedor para trinchar, volteador de sartén, cuchara para sopa, cucharón, espumadera, batidor, cuchara para spaghetti, prensa patatas, colador.

DAS SYSTEM - THE SYSTEM - LA SYSTEME - LA SISTEMA



Die Reibe paßt in den inneren Rand des Topfes und kann dadurch nicht verrutschen. Man reibt bequem in den Topf.

The grater fits into the inner edge of the pot, meaning it won't slip. You can easily grate into the pot.

La râpe s'adapte directement sur le faitout sans bouger. Vous pouvez râper directement dans votre unité.

El rallador cabe en el borde interior de la olla, impidiendo así que el mismo se deslice. Puede rallarse cómodamente adentro de la olla.



Der Fritierkorb aus rostfreiem Edelstahl ermöglicht sauberes und bequemes Fritieren. Er dient auch zum Abtropfen oder Waschen.

The frying basket made of high grade stainless steel enables a cleaner, more comfortable deep-frying. It is also convenient for draining or washing.

Le panier sert pour tout types de fritures. Son utilisation est facile et hygiénique. Il permet également le lavage de vos légumes.

La cesta de freír de acero fino inoxidable permite un freír limpio y cómodo. Sirve también para gotear o lavar.



Der Multidämpfer paßt auf die Töpfe mit Durchmesser 16,18 und 20 cm. In Kombination mit dem Einsatzring auch auf Töpfe mit Durchmesser 24 cm.

The multi-steamer fits onto pots with diameters of 16,18 and 20 cm. It also fits onto pots with diameters of 24 cm in combination with the insert ring.

Le séparateur multidiamètre s'adapte à toutes les unités d'un diamètre de 16,18 ou 20 cm. Si vous rajoutez l'anneau réducteur il peut s'adapter également à un diamètre de 24 cm.

El multivaporizador cabe sobre ollas con un diámetro de 16,18 y 20 cms. En combinación con la rodaja, también sobre ollas con un diámetro de 24 cms.



Die Universalschüsseln können als hoher Deckel, Salatschüssel oder zum Aufbewahren von Speisen und Tiefkühlkost verwendet werden.

The universal bowls can be used as high lids, salad bowls or to store food as well as frozen food.

Le bols peuvent être utilisé comme réhausseur pour augmenter le volume d'une unité de cuisson ou simplement comme saladier ou le bain-marie. Les couvercles sont hermétiques et permettent ainsi le stockage de vos aliments au réfrigérateur ou congélateur.

Las fuentes universales puede ser utilizadas como tapas altas, ensaladeras o para conservar comidas y alimentos congelados.

DAS SYSTEM - THE SYSTEM - LA SYSTEME - LA SISTEMA



Der breite Schüttrand garantiert ein sicheres Abgießen.

The wide pouring edge guarantees you'll be able to strain off safely.

Le bord spécialement conçu permet de verser un liquide en toute sécurité.

El ancho borde de verter garantiza un verter seguro.



Der Deckel ist ein idealer Untersatz für jeden Topf des selben Durchmessers.

The lid is an ideal lower base for each pot of the same diameter.

Les couvercles permettent également un service à table et rendent obsolète votre réchaud.

La tapa es un soporte ideal para cada olla del mismo diámetro.



Alle Deckel passen genau zwischen den Topfkörper und den Griff.

All lids fit exactly between the pot body and the handle.

Le couvercles trouvent leur place dans les poignées de unités de cuisson.

Todas las tapas caben exactamente entre el cuerpo de la olla y el asidero.



Durch den abgeflachten Kombi-Boden der Universalschüsseln läßt sich ein weiterer Topf darauf stellen. Damit kann man Speisen warmhalten, auftauen oder erwärmen.

The flat bottom of the universal bowls enables stacking of another pot on top of the bowl to warm or defrost food, saving both time and space.

Le bol universel permet une cuisson simultanée de différents plats en utilisant qu'une source de chaleur. Quel économie d'énergie.

Gracias al fondo combinado aplanado de las fuentes universales, puede ser puesta encima otra olla. Así, los alimentos pueden conservarse calientes, deshelerse o calentarse.

DAS SYSTEM - THE SYSTEM - LA SYSTEME - LA SISTEMA



Das Volumen eines Topfes oder einer Pfanne kann durch die hohen Universalschüsseln vergrößert werden. Zum problemlosen Heben der Schüsseln wird der Saugknopf verwendet.

The volume of a pot or pan can be expanded with the universal bowls. The inverted bowls are then easily lifted with the suction knob.

Le volume d'un faitout ou d'une sauteuse peut être augmenté par l'adaptation d'un bol universel. La ventouse vous permet de l'enlever sans vous brûler le mains.

El volumen de una olla o de una sartén puede ser engrandecido por las otras fuentes universales. Para alzar sin problemas las fuentes, se utiliza el botón de aspiración.



Eine andere Methode zum Kochen oder Garen ist die Verwendung der Universalschüsseln als Bain-Marie-Einsatz.

Yet another method of cooking and steaming is the use of the universal bowls as Bain-Marie, or double boilers.

Dans le sens inverse le bol transforme votre unité de cuisson en bain-marie.

Otro método para cocinar es el uso de las fuentes universales como encaje Bain-Marie.



Drei Speisen kann man gleichzeitig im untersten Topf, auf der Reibe und im obersten Topf zubereiten. Der Dampf tritt zunächst durch die Reibe in den auf den Kopf gestellten Multidämpfer aus und erwärmt dann durch den gelochten Boden den oberen Topf.

Three different dishes can be ultimately be prepared simultaneously. The steam penetrates upward through the grater into the inverted steamer, affording two levels of steaming and warming the contents of the pot on the top.

Voilà encore un autre façon d'utilisation des éléments de cuisson de nos séries.

Tres comidas pueden ser preparadas simultáneamente en la olla inferior, en el rallador y en la olla superior. Primero penetrando el rallador, el vapor sale hacia el multivaporizador puesto en la olla, calentando entonces la olla superior al pasar por el fondo perforado.



Mit dieser Kombination (Topf, Reibe) können zwei Gerichte gleichzeitig zubereitet werden. Auf der Reibe liegen die im Dampf zu garenden Speisen wie z.B. Fisch, Knödel oder Gemüse etc. Um Speisen zu erwärmen oder aufzutauen, kann man auf die Universalschüssel noch einen Topf draufstellen.

With the unique combination of a pot with the grater, you can prepare two different dishes simultaneously. The grater can be used to steam vegetables or cook meats. Covering the steam with an inverted universal bowl creates the potential to stack an additional bowl for warming or defrosting.

L'utilisation d'une râpe et éventuellement d'un anneau réducteur permet une cuisson à l'étage d'un repas complet. Une viande au dessous des légumes au dessus ou du riz au dessous, et un poisson au dessus. Le bol réhausseur permet d'y poser encore une autre unité de cuisson.

Con esta combinación (olla, rallador), pueden ser preparadas dos comidas simultáneamente. En el rallador se encuentran las comidas a ser cocinadas a vapor, como p.ej. pescado, albóndigas o legumbres, etc. Para calentar o deshelar comidas, puede ponerse otra olla encima de la fuente universal.

QUALITÄTSMERKMALE EXCLUSIV II

- Material aus robustem Edelstahl 18/10. Geschmacksneutral und langlebig.
- Schwerer Steckdeckel für wasser- und fettarmes Kochen.
- Plangedreher Präzisionsboden für kurze Ankochzeiten und hohe Energieeinsparung durch optimale Hitzeübertragung.
- Geeignet für alle Herdarten, Induktion und Glaskeramikkochfelder.
- Aufwendige Hochglanzpolitur.
- Spülmaschinengeeignet, hygienisch, robust, pflegeleicht und zeitlos.
- Super Titantherm® Sandwichboden (Edelstahl-Aluminium-Edelstahl), verkapselt.
- Extra schwere Profi-Ausführung.
- Bei sorgfältiger Behandlung praktisch unbegrenzte Lebensdauer.
- Wärmeisolierende Profigriffe.
- Backofenfest bis 220°C.

MARKS OF QUALITY EXCLUSIV II

- Engineered from robust 18/10 stainless steel, Praised for timeless design, taste neutrality, and durability.
- Substantial covers for both water-free and fat-free cooking.
- Perfectly level, smooth under surfaces for brief cooking times and energy saving due to optimal heat conductivity.
- Entirely suitable for electric, gas, ceramic, induction and halogen kitchen ranges.
- Stunning mirror polished exterior, satin finish interior.
- Dishwasher safe and hygienic.
- Super Titantherm® Sandwich bottom (stainless steel, aluminium, stainless steel), encapsulated.
- Extra sturdy professional gauge materials.
- When handled carefully, the collection has an unlimited durability.
- Comfortable, heat-resistant handles created from rigid plastics.
- Oven proof up to 220°C/428°F.

LA QUALITE EXCLUSIV II

- Matériel fabriqué en acier inoxydable 18/10, n'altère pas le goût des aliments.
- Poignées professionnelles et isolantes.
- Couvercle de précision pour une cuisine sans eau ni matière grasse.
- Fond de précision ultra lisse - garantit des temps de cuisson réduits et une grande économie d'énergie.
- S'utilisent sur feux électriques, gaz, vitrocéramiques, induction et halogènes.
- Polissage brillant fini à la main.
- Vont au lave-vaisselle, hygiénique, robuste, sans entretien, contemporain.
- Triple fond Titantherm® (inox-alu-inox) avec protection inox.
- Version professionnelle extra lourde, durée de vie quasi illimitée.
- Vont aux four jusq à 220°C.
- **GARANTIE ILLIMITEE**

CARACTERISTICAS CUALITATIVAS EXCLUSIV II

- Hecho de acero inoxidable fuerte 18/10 no altera el sabor y está hecho para una larga vida.
- Tapadera extra pesada para cocinar sin agua o grasa.
- Fondo de alta precisión que permite una transmisión rápida del calor, reduciendo así los tiempos de cocción, que a su vez permite un gran ahorro de energía.
- Preparado para funcionar en cocinas eléctricas, de gas, vitrocerámicas, induccion y halógenas.
- Exterior pulido altamente brillante.
- Asas resistentes al calor.
- Apto para lavavajillas, higiénico, fuerte, de fácil cuidado, diseño clásico.
- Fondo super-sandwich Titantherm® (acero-aluminio-acero) con un acabado de protección.
- Acabados de calidad superior.
- Tratándolo bien, de duración indefinida.
- Apto par usar en el horno 220°C.



Dieser Stempel bürgt für Qualität.
 This stamp stands for quality.
 Ce poinçon garanti la qualité.
 Este sello garantiza la calidad.



Hochdruckgeschmiedeter Titantherm® -Kapselboden (Druck-/Schmelzverfahren).

High-power pressed Titantherm® bottom (pressure / melting process).

Titantherm® -Fond embouti sous chaleur Intense et pression.

Titantherm® -Fondo en sandwich forjado a alta presión.

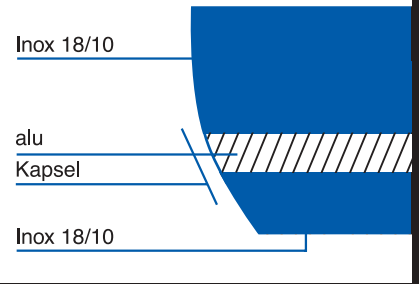


Der BEEM® Titantherm® Boden ist ein Präzisionsboden. Er speichert die Hitze und spart dadurch Energie.

The BEEM® Titantherm® bottom is a precisionmade grinded bottom for short cooking times and energy saving due to optimal heat conductivity.

BEEM® Titantherm® est une fond de précision ultra lisse - garantit des temps de cuisson réduits et une grande économie d'énergie.

BEEM® Titantherm® un fondo de alta precisión que permite una transmisión rápida del calor, reduciendo así los tiempos de cocción, que a su vez permite un gran ahorro de energía.



Die Verkapselung schützt das Aluminium vor Säure und Schmutz. Das hitzespeichernde Aluminium gibt die Hitze verstärkt nach oben ab und speichert sie länger.

The capsule protects the aluminium from dirt and acids, the heat storing aluminium conducts the heat to the top.

Paroi protectrice empeche le dépôt d'acides et de saleté sur l'aluminium.

El acabado protege el aluminio del ácido y la suciedad, el aluminio transmite rápidamente el calor hacia arriba.



ELEKTRO ELECTRIC ELECTRIQUES ELECTRICAS	GAS GAZ	GLASKERMIK CERAMIC CERAMIQUES VITROCERAMICAS	HALOGEN HALOGENES HALOGENAS	INDUKTION INDUCTION INDUCCION	OFENFEST OVENPROOF VONT AUX-FOUR APTO PARA HORNO	SPÜLMASCHINENGEIGNET DISHWASHER-SAFE LAVE-VAISSELLE APTO PARA LAVAVAJILLAS	THERMO CONTROL	KALTGRIFFE STAY-COOL HANDLES POIGNEES FROID ASAS RESISTENTES ALCALOR	BIO-PLUS® SYSTEM BIO-PLUS® SYSTEME BIO-PLUS® SISTEMA
--	------------	---	-----------------------------------	-------------------------------------	---	---	----------------	---	--

