



NEU: FÜR ALLE
HERDARTEN IM
SORTIMENT

Intelligente Arbeitsshelfer

Ihr Verkaufsberater oder unsere Kundenbetreuung stehen Ihnen gerne für weitere Fragen und Beratung zur Verfügung.

Telefon: 0 60 47 – 95 17 90

**DAS PFANNEN-
SORTIMENT IST
FÜR ALLE HERDE
GEEIGNET**



Le Creuset-Sautépfanne

Die Sautépfanne hat tiefe, leicht schräge Seitenwände, die den Herd vor Spritzern schützen. Ein praktischer Gegengriff verbessert den Tragekomfort. Durch den Holzgriff bleibt die Pfanne auch im heißen Zustand problemlos anfassbar. Als Zubehör ist ein passender Glasdeckel erhältlich. Guss-Bratpfannen sind ein echtes Basic für jede Küche. Durch die gute Wärmespeicherfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung des Materials bleibt die Pfanne auch bei geringer Hitzezufuhr sehr heiß und die Speisen können scharf und kross angebraten werden.

Durchmesser 28 cm, Aufstandsfläche 21 cm, hoher Rand (7 cm), Gewicht 3 kg, emailliert

7970 - Preis auf Anfrage

Le Creuset-Glasdeckel 28 cm

Glasdeckel als praktische Ergänzung der Pfanne. Zum Dünsten, Simmern und Schmoren. Hält Speisen warm und das Kochfeld sauber.

7971 - Preis auf Anfrage



Skeppshult-Pfanne Gusseisen Walnussgriff

Die Manufaktur Skeppshult ist die einzige Eisen-Gießerei in Skandinavien, die Haushaltsgegenstände aus Gusseisen in Handarbeit herstellt. Köche auf der ganzen Welt schätzen die hervorragenden Brateigenschaften. Die Pfannen werden aus natürlichen Rohstoffen ohne zusätzlichen Chemikalien hergestellt und sind mit biologischem Rapsöl eingebraunt. Diese Pfanne hat keine Beschichtung und unterstützt die natürliche Eisenzufuhr.

Durchmesser 28 cm, Aufstandsfläche 24 cm, hoher Rand (5 cm), Gewicht 3,5 kg

7980 - Preis auf Anfrage

Turk Servierpfanne

Diese Servierpfanne hat keine Beschichtung und unterstützt die natürliche Eisenzufuhr.

Durchmesser 28 cm, Aufstandsfläche 21 cm, 2 Griffe angeschweißt, hoher Rand (4,5 cm), Gewicht 1,7 kg

7992 - Preis auf Anfrage



Turk Gesenkgeschmiedete Pfanne

Diese Gesenkgeschmiedete Pfanne aus einem Stück mit Hakenstiel hat keine Beschichtung und unterstützt die natürliche Eisenzufuhr

Durchmesser 28 cm, Aufstandsfläche 21 cm, Rand (4 cm), Gewicht 1,9 kg

7990 - Preis auf Anfrage





Pfannen- und Topf-Griffschutz

Perfekt für Ihre Finger geeignet.

Kleiner als gewöhnliche Topflappen ist dieser Pfannen- und Topf-Griffschutz perfekt geeignet um Ihre Finger vor heißen Topf-Griffen zu schützen: Egal, ob Sie Ihren Bräter aus dem Backofen holen, oder Sie beim Kochen auf dem Herd kurz den Deckel anheben, um den Kochfortschritt zu kontrollieren. Fleckabweisend Dampf- und Fettsperre für zusätzlichen Schutz, Waschbar bis 40° C / Nicht trocknergeeignet.

7975 - Preis auf Anfrage

Rostradierer für Schälmesser

40 x 30 x 10 mm

Rostradierer zum Entfernen von Rostansatz auf nicht-rostfreien Messern

7997 = € 6,80



Schälmesser „Vogelschnabel“

nicht-rostfrei, Klinglänge 71 mm

Dieses Schälmesser gehört zu den am feinsten ausgeschliffenen Messern. Es hat einen verlängerten, gut ausbalancierten Griff, der beim Schneiden wie angepasst in der Hand liegt.

7998 = € 15,50

Schöpflöffel kirschrot

Der flexible, großflächige Silikoneinsatz passt sich Töpfen und Schüsseln optimal an und ermöglicht das Abschöpfen von Resten, ohne das Kochgeschirr kippen zu müssen. Die extra tiefe Löffelform mit 119 ml Fassungsvermögen ist ideal zum Schöpfen großer Portionen geeignet. Die Ringe am Griff verhindern ein Abrutschen des Löffels in das Kochgeschirr.

7973 - Preis auf Anfrage

Pfannenwender kirschrot

Die neuen Küchenutensilien von Le Creuset sind ideal für beschichtetes Kochgeschirr. Der hochleistungsfähige, glasfaserverstärkte Kunststoff garantiert professionelle Stabilität und Festigkeit. Der farbig abgesetzte Einsatz aus hochwertigem Silikon sorgt für angenehme Flexibilität. Die Ringe am Griff verhindern ein Abrutschen des Wenders in das Kochgeschirr.

7972 - Preis auf Anfrage





Vielweckmesser K 2, Griff Walnuss

Hervorragende Schneidequalität, rostfrei, Klingenlänge 110 mm

Das kleine Messer mit hohem Anspruch für das Kochen. Mit seiner kompakten Klinge mit dem sanften Bogen im Schneidenverlauf bietet es hervorragende Schneideeigenschaften.

7993 - Preis auf Anfrage

Vielweckmesser K 2, Griff Pflaumenholz

7994 - Preis auf Anfrage



Großes Kochmesser K5, Griff Walnuss

Rostfrei, Klingenlänge 182 mm

Hier ist für die Klinge die sehr effiziente Form des japanischen Gyuto-Kochmessers, gepaart mit der Balance unseres K-Griff-Designs. Für klassische Kochmesserarbeit

7995 - Preis auf Anfrage

Großes Kochmesser K5, Griff Pflaumenholz

7996 - Preis auf Anfrage

Windmühlen Kochmesser K-Serie

Unsere neuen Kochmesser der K-Serie zeichnen sich durch verschiedene außergewöhnliche Produkteigenschaften aus. Die Klingen der K-Serie weisen eine Härte von 60 HRC Rockwell auf. Bei diesen Klingen wird ein Stahl mit einem Kohlenstoffgehalt von 0,7 % kombiniert mit einem Chromgehalt von 14,5 %. Dies bedingt zum einen die gewünschte Rostbeständigkeit, zum anderen auch die außerordentliche Härte von 60 HRC (Rockwell), die den Klingen eine lange Schnitthaltigkeit beschert. Aufgrund des hohen Kohlenstoffgehalts kann es auch bei rostfreien Messern zu einer ganz leichten Verfärbung der Klinge in Form eines Nebelschleiers kommen, es ist ein typisches Zeichen dieses Materials.

Geschliffen sind die Klingen im „Kesselschen Walkschliff“, einer Sonderform des Solinger Dünnschliffs. In dieser handwerklichen Schliffart gefertigte Klingen weisen durch ihre Geometrie eine besondere Stabilität trotz des sehr feinen Dünnschliffs auf. Natürlich sind die Klingen traditionell von Hand blaugepließtet.

Die Griffe zeichnen sich durch die ovale, geschwungene Form und der damit einhergehenden ausgewogenen Balance aus und bedingen durch die Materialien wie heimische Naturhölzer eine angenehme Haptik.

Jetzt bestellen
und genießen

Unser Versprechen

✓ **Die Hohmann Qualitätsgarantie:**

Wir schauen bei der Auswahl unserer Produkte ganz genau hin. Wir stehen für Zutaten aus ökologischem Anbau, ohne Geschmacksverstärker, ohne künstliche Farbstoffe und ohne bestrahlte, gentechnisch veränderte Zutaten. Bei unseren Bio-Fleischprodukten stehen wir ein für artgerechte Tierhaltung und anständige Fütterung mit natürlichem Futter, das ohne chemisch-synthetische Spritz- und Düngemittel gewachsen ist. Bei den Tieren in Bio-Haltung wird auf den Einsatz präventiver Antibiotika und Hormone verzichtet.

✓ **Lieferung frei Haus bis zu Ihrer Tiefkühltruhe:**

Pünktlich zum vereinbarten Termin liefern wir Ihnen die Produkte bis zu Ihrer Tiefkühltruhe frei Haus. Alle Produkte werden fang- und erntefrisch direkt vor Ort eingefroren, und wir sorgen für eine lückenlose Tiefkühlkette bis zu Ihnen nach Hause.

✓ **Ihre Zufriedenheit ist uns wichtig:**

Vor Ort beraten wir Sie gerne zu unserer gesamten Produktpalette und deren Zutaten. Sollte ein Produkt einmal nicht Ihren Geschmack treffen, dann geben Sie uns bitte eine Rückmeldung. Wir nehmen Ihre Kritik ernst und sorgen für permanente Optimierung.

Bei Fragen und Bestellungen

Hohmann-bio@t-online.de

www.BiofrostHohmann.de

Tel.: 0 60 47 - 95 17 90

Fax: 0 60 47 - 95 17 89

*) Zutaten aus biologischem Anbau

**) Zutaten aus biologisch-dynamischen Anbau

Alle Angaben zum Zeitpunkt der Drucklegung. Insbesondere Allergikern empfehlen wir, vor dem Genuss unserer Produkte zusätzlich die Inhaltsstoffe auf der Packung zu kontrollieren. Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen.



BIOFROST HOHMANN

Frank Hohmann
Kühlhausstraße 9
63674 Altenstadt
Deutschland

Bei Fragen und Bestellungen

Hohmann-bio@t-online.de
www.BiofrostHohmann.de
Tel.: 0 60 47 - 95 17 90
Fax: 0 60 47 - 95 17 89

Wir stehen für Qualität

