



mit Freude kochen!

COOKING WITH JOY



*Die Macht
der Ringe*

The Power of the Rings



2026

INHALT / INDEX

MINI-PFANNEN / MINI-TÖPFE

MINI PANS / MINI POTS	24 / 25
Mini Eierpfanne	26
NEW Piccolo Mini Stielkasserolle	26
NEW Display mit Mini-Eierpfannen	27
NEW Mini Herzpfanne	28
NEW Herzflamme	29
NEW Schmelztopf	30
Brillant Minitopf	31
Turmalin Minitopf	32
Profi Duo Therm Minitopf	33
Galant Minitopf	34
Citrin Minitopf	35

TOPFSERIEN / POT SERIES

EDELSTAHL / STAINLESS-STEEL	36 / 37
Brillant	38 / 39
NEW Apollo Black	40 / 41
NEW Turmalin	42 / 43
NEW Profi Duo Therm	44 / 45
Galant	46 / 47
Citrin	48 / 49
Profi Cuisine GASTRO	50 / 51

ANTIHAFTVERSIEGELT / NON-STICK

NEW Metis	54
Black	55
Rhino	56
Alucast	57

EMAIL / ENAMEL

Royalblau	60 / 61
GUSSEISEN / CAST IRON	62 / 63
NEW Kirschrot	64 / 65
NEW Basaltgrau	66 / 67

TOPFSETS / POT SETS

Brillant Set	70
NEW Galactica Set 4-teilig	71
Galactica Set 5-teilig	72
Galactica Set 15-teilig	73
NEW Horizon Set	74
NEW ELO Therm Set	75
NEW Prima Tavola Set	76
NEW Profi Duo Therm Set	77
NEW Silvaran Set	78
Jaspis Set	79
NEW Relief Passion Set	80 / 81
NEW Twice Select Set	82
NEW Neotherm Set	83
Mystery Set	84 / 85
Smart Steam Set	86 / 87
NEW Limited Edition Set	88 / 91
Rondello Set	92 / 95
Gourmet Plus Set	96 / 99

ANTIHAFTVERSIEGELT / NON-STICK POT

Black Cast Set	100
NEW Rubino Set	101

PFANNEN / PANS

ALUMINIUM PFANNEN / ALUMINUM PANS	104 / 105
Mini Eierpfanne	106
NEW Display mit Mini-Eierpfannen	107
NEW Mini Herzpfanne	108
NEW Prima Cucina	109
Ducato	110
NEW Ducto	111
Bistro Line GASTRO	112 / 113

GESCHMIEDETE ALUMINIUM PFANNEN /

FORGED ALUMINIUM PANS	114 / 115
NEW Bratpfanne rosarot	116
NEW Display mit Belario Bratpfannen	117
NEW Smart Wave	118 / 119
NEW Colorio	120 / 121
NEW Rubinia	122
Save+	123
Ecolife	124
NEW Treva	125
Belugo	126
Schmorfanne XL & XXL	127
Granit Passion Set	130
Granit Solution	131
Granit Evolution	132 / 133

ALUGUSS PFANNEN /

CAST ALUMINIUM PANS	134 / 135
NEW Alucast	136 / 137
NEW Colorio pastell	138
NEW Herzflamme	139
Silencast	140
Marmorit	141

EDELSTAHL PFANNEN /

STAINLESS STEEL PANS	142 / 143
Space	144
Profi Therm GASTRO	145
Profi Therm Platinum GASTRO	146 / 147
NEW Relief Passion Set	150
NEW Relief Solution	151
NEW Relief Evolution	152 / 155

GUSSEISEN PFANNEN / CAST IRON PANS

NEW Kirschrot	158
NEW Basaltgrau	159

DECKEL / LIDS

Juwel Glasdeckel	162 / 163
Galant Glasdeckel	162 / 163
Universal-Topfdeckelhalter	164 / 165
Universaldeckel	166 / 167
Protection+	166 / 167

AUFLAUFFORM / CASSEROLE DISH

Brat- und Auflaufform Carbon	170
Brat- und Auflaufform Email	171
NEW Auflaufform	172
NEW Auflaufform mit Dünst- und Grilleinsatz	173

BRÄTER / ROASTER

Quattrorondo	176
NEW Cubus	177
Karree	178 / 179
Belugo	180 / 181
Alucast	182 / 183
Pure Trend	184
NEW Imperion	185
Duo Vital	186 / 187

GUSSEISEN / CAST IRON

NEW Kirschrot	190 / 191
NEW Basaltgrau	192 / 193

SERVIERPFANNEN / SERVING PANS

NEW Rubino	196
Alucast	197
Citrin	198 / 199
NEW Relief Solution	200 / 201
NEW Relief Evolution	202 / 205

GUSSEISEN / CAST IRON

NEW Kirschrot	208
NEW Basaltgrau	209

ENERGIESPARTÖPFE PLUS /

ENERGY SAVING POTS PLUS

Praktika XS	212 / 213
Praktika	214
NEW Praktika XL Set 3-teilig	215
Praktika XL Set 5-teilig	216 / 217

SPEZIALARTIKEL /

SPECIAL ARTICLE

Brillant Spargeltopf / Asparagus pot	220
NEW Gemüsetopf / Stockpot	221
Universal-Topfdeckelhalter / Universal pot lid holder	222 / 223
Citrin Bio-Dünster / Steamer	224
Citrin Spargeltopf / Asparagus pot	225
NEW Dampfentsafter / Steam juicer	226
Simmertopf / Simmering pot	227
Ronda Flötenkessel / Kettle with whistle	228 / 229

KÜCHENHELPER /

KITCHEN HELPERS

NEW Spritzschutzdeckel	233
NEW Tee-/Gewürzei	233
NEW Schmelztopf	235
NEW Sieb-Set	235
NEW En Vogue Abtropfsieb	237
NEW En Vogue Standseier	237
Standseier / Strainer	239
Schüsseln / Conical bowls	239
Zipp Zapp / Zipp Zapp XXL	240
Sponge / Sponge	241
Stapelschutz / Pan protector	241
ELO point of sale	242 / 243
Verkaufsfördernde Materialien / Promotional Materials ..	244 / 245
Ersatzteile / Spare parts	246 / 247

Legende der Produkteigenschaften

ANTIHAFTBESCHICHTETES SORTIMENT – BESCHICHTET MIT UNSERER INNOVATIVEN ELODUR® ANTIHAFTVERSIEGELUNG



FÜR MÜHELOSES KOCHEN UND REINIGEN

NON-STICK RANGE – COATED WITH OUR INNOVATIVE
ELODUR® NON-STICK SEALING FOR EFFORTLESS COOKING AND CLEANING

DE Mit Stolz präsentiert ELO das neu entwickelte Antihaft-Sortiment mit der innovativen ELODUR® Antihaftversiegelung. Diese neue Versiegelung bietet eine außergewöhnliche Antihaftwirkung – vollständig ohne den Einsatz von PFAS. Sie ermöglicht nicht nur müheloses Braten und einfaches Reinigen, sondern überzeugt auch durch hohe Kratzfestigkeit. Erleben Sie eine neue Ära des Kochens, in der erstklassige Leistung und bewusster Genuss harmonisch vereint sind – für ein gutes Gefühl in der Küche.

Das ausgezeichnete ELO-Produktsortiment ist **vielfältig** und **bedarfsorientiert**. Unser Programm ist **übersichtlich** und **verständlich** nach **Kategorien** und **Preis Aufbau** gegliedert. Schnell und einfach finden Sie so das **passende Koch- und Bratgeschirr für jede Zielgruppe**, sowohl im Bereich **Haushalt** als auch für die **Gastronomie**.

GB With pride, ELO presents its newly developed non-stick range featuring the innovative ELODUR® non-stick coating. This new coating offers exceptional non-stick performance – completely free from PFAS. It not only ensures effortless frying and easy cleaning but also impresses with its high scratch resistance. Experience a new era of cooking, where outstanding performance and conscious enjoyment come together in perfect harmony – for a great feeling in your kitchen.



The award-winning ELO product range is **wide** and **varied**, tailored to customer needs. To make searching easier and clearer, our range is **divided into different categories** and **price levels**. You'll be able to **find the right cookware for the right target group** quickly and easily, for both the **household** sector and **gastronomy**.



WAS SIND PFAS?

WHAT IS PFAS?

DE

PFAS steht für „per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS)“. Es handelt sich um eine Gruppe von Chemikalien, die in vielen Alltagsprodukten wie z. B. PTFE, umgangssprachlich auch Teflon genannt, verwendet werden. PFAS sind persistent und bauen sich in der Umwelt nur sehr langsam ab. Daher werden PFAS auch Ewigkeitschemikalien genannt.

Es gibt heute mehrere Tausend unterschiedliche PFAS, die eingesetzt werden, von denen einige als gesundheitsgefährdend eingestuft sind. PFAS werden für die Herstellungen von vielen alltäglichen Produkten wie zum Beispiel Textilien, Papierbeschichtungen, Kosmetika oder Kochgeschirr verwendet. Sie besitzen wasser- und fett abweisende Eigenschaften und sind thermisch stabil, weshalb PFAS-basierte Polymere global bei der Herstellung von antihaftbeschichteten Kochgeschirren eingesetzt werden.

Aber weder bei der Nutzung (gemäß den Empfehlungen des Herstellers) **oder bei der Reinigung** des antihaftbeschichteten Kochgeschirrs werden **PFAS Elemente freigesetzt und somit auch nicht vom Körper aufgenommen**. Sie können also bedenkenlos Ihr Antihaft-Kochgeschirr weiter benutzen.

GB

PFAS stands for „per- and polyfluorinated alkyl substances (PFAS)“. This is a group of chemicals that are used in many everyday products such as PTFE, also known colloquially as Teflon. PFAS are persistent and degrade very slowly in the environment. This is why PFAS are also known as perpetual chemicals.

There are several thousand different PFAS in use today, some of which are classified as hazardous to health. PFAS are used in the manufacture of many everyday products such as textiles, paper coatings, cosmetics and cooking products. They have water and grease repellent properties and are thermally stable, which is why PFAS-based polymers are used globally in the manufacture of non-stick cookware.

But neither during use (according to the manufacturer's recommendations) **or when cleaning** the non-stick cookware, **PFAS elements are released and therefore not absorbed by the body**. You can therefore continue to use your non-stick cookware.

Wir haben unser Sortiment auf **unsere PFAS-freien und kratzfesten ELODUR® Antihaftversiegelungen** umgestellt. Und das erkennen Sie an unserem Label.

We have transitioned our range to our **PFAS-free and scratch-resistant ELODUR® non-stick coatings**. And you can easily recognise them by our label.



INNOVATION IST UNSERE DNA

UNSERE PFAS-FREIE

ANTIHAFTVERSIEGELUNG

OUR PFAS-FREE NON-STICK COATING



ELODUR®

DE ELODUR® ist eine innovative, PFAS- und PTFE-freie Antihaftversiegelung auf **mineralisch-keramischer Basis**. In Zusammenarbeit mit führenden Unternehmen im Bereich **Beschichtungen** hat ELO eine **Antihaftversiegelung** entwickelt, die **natürliches Kochen** mit **exzellenten Nutzungseigenschaften** vereint. Die **ELODUR® Antihaftversiegelungen** zeichnen sich durch einen **lang-anhaltenden Antihaft-Effekt** und **hervorragende Kratzfestigkeit** aus und sind in **drei verschiedenen Qualitäten** erhältlich.

GB ELODUR® is an innovative, PFAS- and PTFE-free non-stick coating based on a **mineral-ceramic formula**. In collaboration with leading companies in the field of **coatings**, ELO has developed a **non-stick coating** that **combines natural cooking** with **excellent performance features**. The **ELODUR® non-stick coatings** are characterized by a **long-lasting non-stick effect** and **excellent scratch resistance** and are available in **three different qualities**.

DE

ELODUR® Edition ★★

ELODUR® Edition ist eine kratzeste Antihaftversiegelung frei von PFAS. Die ELODUR® Edition hat eine gute Antihaftwirkung die eine fettarme Zubereitung der Speisen sowie anschließende einfache Reinigung ermöglicht. Die gute Abriebfestigkeit macht die ELODUR® Edition langlebig.

ELODUR® Select ★★★★★ - ★★★★★

Die ELODUR® Select ist eine Antihaftversiegelung, die besonders kratzfest und frei von PFAS ist. Gleichzeitig verfügt sie über eine hervorragende Antihaftwirkung, die eine einfache Reinigung zusichert und eine fettarme Zubereitung der Speisen ermöglicht. Zudem ist die ELODUR® Select aufgrund ihrer ausgezeichneten Abriebfestigkeit besonders langlebig.

ELODUR® Professional ★★★★★★ - ★★★★★★

ELODUR® Professional ist die perfekte Symbiose aus Oberflächenhärte und Antihaftwirkung. Die PFAS-freie Antihaftversiegelung überzeugt durch einen sehr guten Langzeit-Antihaft-Effekt sowie beste Abriebbeständigkeit, da sie äußerst kratzfest ist. Die exzellente Antihaftwirkung ermöglicht eine fettarme Zubereitung der Speisen und sorgt für eine besonders einfache Reinigung. Zudem ist die ELODUR® Professional aufgrund ihrer herausragenden Abriebfestigkeit äußerst langlebig.

GB

ELODUR® Edition ★★

ELODUR® Edition is a scratch-resistant non-stick coating free of PFAS. The ELODUR® Edition has a good non-stick effect which enables low-fat preparation of food and subsequent easy cleaning. The good abrasion resistance makes it ELODUR® Edition durable.

ELODUR® Select ★★★★★ - ★★★★★

ELODUR® Select is a non-stick coating that is particularly scratch-resistant and free of PFAS. At the same time, it has an excellent non-stick effect, which ensures easy cleaning and enables low-fat preparation of dishes. In addition, ELODUR® Select is particularly durable due to its excellent abrasion resistance.

ELODUR® Professional ★★★★★★ - ★★★★★★

ELODUR® Professional is the perfect symbiosis of surface hardness and non-stick performance. The PFAS-free non-stick coating impresses with its excellent long-term non-stick effect and outstanding abrasion resistance, as it is highly scratch-resistant. Its exceptional non-stick properties allow for low-fat food preparation and ensure particularly easy cleaning. Additionally, ELODUR® Professional is extremely durable thanks to its exceptional abrasion resistance.

360° RUNDUMSICHT BEIM THEMA NACHHALTIGKEIT

360° FORESIGHT ON THE SUBJECT SUSTAINABILITY

#ENERGIEEFFIZIENT KOCHEN MIT ELO

DE Unter dem **#Energieeffizient kochen mit ELO** starten wir eine Kampagne um unsere Verbraucher auf ein energie-sparendes Kochen zu sensibilisieren. **DENN AUCH ENERGIE SPAREN IST NACHHALTIG UND SCHONT DEN GELDBEUTEL.** Auf unserer Homepage oder unseren Social Media Kanälen finden Sie hilfreiche Tipps.

GB Under **#EnergyEfficient Cooking with ELO**, we are launching a campaign to sensitise our consumers to energy-saving cooking. **BECAUSE SAVING ENERGY IS ALSO SUSTAINABLE AND EASY ON THE WALLET.** You can find helpful tips on our homepage or our social media channels.



ENERGIESPARTIPPS
ENERGY SAVING TIPS

<https://elo.de/qr.php?v=energiespartipps>

**ENERGIE-
SPARTIPPS**
ENERGY SAVING
TIPS



**WIR MINIMIEREN DEN
EINSATZ VON
KUNSTSTOFFEN BEI
UNSEREN
VERPACKUNGEN**

**We minimise the use of plastics
in our packaging**

NACHHALTIGKEIT AUCH BEI UNSEREN VERPACKUNGEN

SUSTAINABILITY ALSO WITH OUR PACKAGING

DE ELO setzt vermehrt Verpackungen aus Karton ein, wie z. B. bei unserer Topfserie Turmalin. Die Farb-Banderole besteht aus Karton, ist stark, flexibel und schützt das Kochgeschirr bestens. Und weil Papier biologisch abbaubar ist, aus nachwachsenden Ressourcen oder Recycling entsteht, leisten wir so gerne unseren Beitrag zum Umweltschutz.

GB ELO is increasingly using packaging made of cardboard, such as for our Turmalin pot series. The colour band is made of cardboard, is strong, flexible and protects the cookware perfectly. And because paper is biodegradable, made from renewable resources or recycled, we are happy to make our contribution to environmental protection.

**8 TONNEN PLASTIK
KONNTEN WIR BISHER EINSPAREN.**

8 tonnes of plastic we could save so far.

ENERGIESPARTÖPFE **PLUS**

ZEITERSPARNIS BIS ZU 70%!

Save time up to 70%!

GENUSS KOMBINIERT
MIT **ENERGIESPAR-**
POTENZIAL MIT UNSEREN
ENERGIESPARTÖPFEN

Pleasure combined
with **energy-saving**
potential with our
energy-saving pots

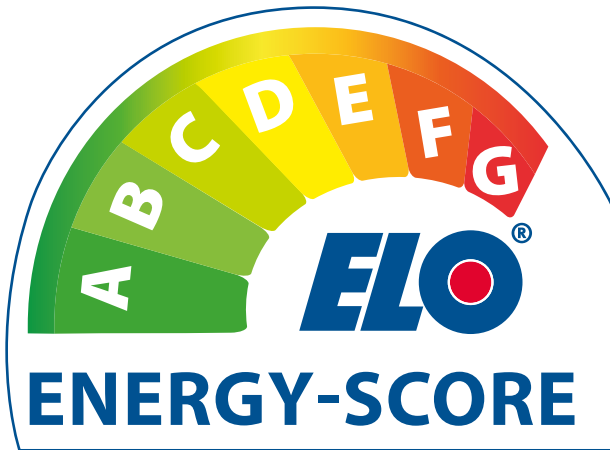


Praktika



PFAS-FREIE
ANTIHAFT-
VERSIEGELUNGEN
ELOCUR®

PFAS-free
ELOCUR® non-stick
coatings



ENERGIEEFFIZIENT **KOCHEN MIT ELO**

ENERGY EFFICIENT COOKING WITH ELO

DE

ÖKONOMISCH KOCHEN SPART ENERGIE UND SCHONT DEN GELDBEUTEL

Auf das Kochen entfallen rund 11 Prozent der jährlichen Stromkosten in einem durchschnittlichen 3-Personenhaushalt, laut Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz.

Schaffen sich Verbraucher Elektrogeräte an spielt die Energieeffizienzklasse bei der Kaufentscheidung eine wichtige Rolle. Doch auch bei der Anschaffung eines passenden Kochgeschirrs sollten einige Aspekte, die zum Energiesparen beitragen, berücksichtigt werden. Die Energieeffizienzklasse der verschiedenen Kochgeschirre fallen unterschiedlich aus. Das liegt vor allem an der Wandstärke, Bodenstärke, verwendetes Material wie Aluguss, Aluminium, Email oder Edelstahl.

Mit dem ELO-Energy-Score geben wir unseren Konsumenten eine richtungsweisende Energiesparmöglichkeit und sensibilisieren den Verbraucher gleichzeitig auf ein energiesparendes Kochverhalten.

GB

ECONOMICAL COOKING SAVES ENERGY AND IS EASY ON THE WALLET

According to the German Federal Ministry of Economics and Climate Protection, cooking accounts for around 11 percent of annual electricity costs in an average 3-person household.

When consumers purchase electrical appliances, the energy efficiency class plays an important role in the purchase decision. However, some aspects that contribute to saving energy should also be taken into account when purchasing suitable cookware. The energy efficiency class of the various cookware varies greatly. This is mainly due to the wall thickness, base thickness, material used such as cast aluminium, aluminium, enamel or stainless steel.

With the ELO Energy Score, we give our consumers a trend-setting energy-saving option and at the same time sensitise consumers to energy-saving cooking behaviour.

UNSERE TÖPFE

WURDEN VON EINEM UNABHÄNGIGEN
INSTITUT GETESTET

OUR POTS HAVE BEEN TESTED BY
AN INDEPENDENT INSTITUTE

TESTVERFAHREN

TEST PROCEDURE

DE Das Prüfinstitut QIMA (HR B 29 739 AG Hamburg) <https://qima.de.com/> hat, in unserem Auftrag, das **Aufheizverhalten** und die **Restwärme** von **Fleischtopfen** mit einem Durchmesser von 20 cm und **Kochtopfen** mit einem Durchmesser von 24 cm getestet. Dafür wurden zwei Liter Wasser auf einer Induktionsplatte mit 2000 kWh (CASO Comfort C2000, Modell MC-STW2020, Art. Nr. 2006) von 20 °C auf 95 °C erhitzt.

AUFHEIZZEIT

Wie viele Minuten/Sekunden benötigen die Töpfe mit aufgelegtem Deckel, um zwei Liter Wasser auf einem Induktionsherd von 20 °C auf 95 °C zu erhitzen?

RESTWÄRME

Wie lange (Minuten) halten die Töpfe mit aufgelegtem Deckel die Wärme bei einer Raumtemperatur von 20 °C bis sie von 95 °C auf 70 °C abgekühlt sind?

Bei einem Elektroherd/ Induktionsherd lohnt es sich immer, die Herdplatte einige Minuten vor Ende der Kochzeit auszuschalten, weil **mit der Restwärme (> 70 °C) der Kochvorgang ohne Energieverbrauch eine Zeit lang fortgesetzt werden kann. Je länger der Topf die Wärme hält, desto mehr kann man die Energiezufuhr am Herd reduzieren und Energie sparen. Anhand der Energiekosten für die Aufheizzeiten und der Summe für die Energieersparnis bei Nutzung der Restwärme, haben wir die Energieeffizienzklassen ermittelt und bewertet.**

GB The testing institute QIMA (HR B 29 739 AG Hamburg) <https://qima.de.com/> tested, on our behalf, the **heating behaviour** and **residual heat** of **casserole high** with a diameter of 20 cm and **casserole** with a diameter of 24 cm. For this, two litres of water were heated from 20 °C to 95 °C on an induction plate with 2000 kWh (CASO Comfort C2000, Modell MC-STW2020, Art. Nr. 2006).

HEATING TIME

How many minutes/seconds do the pots need with the lid on to heat two litres of water from 20 °C to 95 °C on an induction cooker?

RESIDUAL HEAT

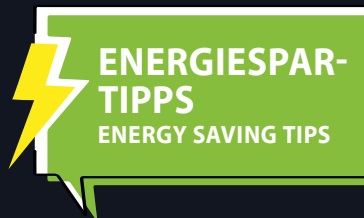
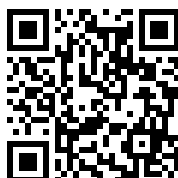
How long (minutes) do the pots with the lid on retain heat at a room temperature of 20 °C until they have cooled down from 95 °C to 70 °C?

With an electric stove/ Induction hob, it is always worthwhile to turn off the hotplate minutes before the end of the cooking time, **because with the residual heat (> 70 °C) the cooking process can be continued for a while without consuming energy. The longer the pot keeps the heat, the more you can reduce the energy supply on the stove and save energy. Based on the energy costs for the heating-up times and the sum of the energy savings when using the residual heat, we determined and evaluated the energy efficiency classes.**

<https://elo.de/qr.php?v=energiespartipps>

**AUSFÜHRLICHE INFORMATIONEN
ZUM TEST FINDEN SIE AUF UNSERER
WEBSEITE!**

**Detailed information about the
test can be found on our website!**



DE

- Einen Kochtopf wählen, dessen Größe der Menge der Speisen entspricht. Mit einem zu großen oder zu hohen Kochtopf geht durch die Abstrahlung viel Wärme verloren.
- Mit Wasserdampf garen: Wird weniger Wasser zum Kochen verwendet, lässt sich Energie sparen. Ein bis zwei Zentimeter Wasser reichen, um Kartoffeln, Eier oder Gemüse im Dampf zu garen.
- Keine Kochtöpfe mit nassen Boden auf den Herd stellen. Der Dampf, der sich zwischen Topfboden und Herdplatte bildet, verhindert eine gute Wärmeleitung.
- Der Topfboden muss mit der Größe der Herdplatte oder des Kochfeldes übereinstimmen.
- Erhitzen der Speisen nur bis knapp unter den Siedepunkt. Dann ist nämlich die maximale Temperatur erreicht, und alle zusätzliche Energie, die man dem Kochtopf zuführt, beschleunigt nicht den Kochvorgang, sondern führt lediglich dazu, daß Flüssigkeiten verdampfen.
- Immer einen Deckel zum Kochen verwenden. Ohne Deckel benötigt man ungefähr dreimal so viel Energie.
- Bei einem Elektroherd/Induktionsherd lohnt es sich immer, die Herdplatten einige Minuten vor Ende der Kochzeit auszuschalten. Mit der Restwärme kann der Kochvorgang ohne Energieverbrauch eine Zeit lang fortgesetzt werden.

GB

- Choose a cooking pot whose size corresponds to the amount of food. With a cooking pot that is too big or too high, a lot of heat is lost through radiation.
- Cooking with steam: If less water is used for cooking, energy can be saved. One to two centimetres of water is enough to steam cook potatoes, eggs or vegetables.
- Do not place cooking pots with wet bottoms on the cooker. The steam that forms between the bottom of the pot and the stovetop prevents good heat conduction.
- The bottom of the pot must match the size of the stovetop or hob.
- Heat the food only to just below boiling point. This is because the maximum temperature is then reached, and all additional energy added to the cooking pot does not accelerate the cooking process, but merely causes liquids to evaporate.
- Always use a lid for cooking. Without a lid, you need about three times as much energy.
- With an electric cooker/ Induction hob, it is always worth switching off the hobs a few minutes before the end of the cooking time. With the residual heat, the cooking process can be continued for a while without consuming energy.



ENERGIESPAREN BEIM KOCHEN LEICHT GEMACHT FÜR JEDERMANN - MIT DEM ELO ENERGY-SCORE POS

SAVING ENERGY WHILE COOKING MADE EASY FOR EVERYONE -WITH THE ELO ENERGY-SCORE POS

**ENERGIEEFFIZIENT
KOCHEN MIT ELO**

WIR HABEN UNSERE TÖPFE
VON EINEM UNABHÄNGIGEN
INSTITUT TESTEN LASSEN

AUFHEIZZEIT
Wie viele Minuten/Sekunden benötigen die Töpfe,
um zwei Liter Wasser auf einem Induktionsherd von
20 °C auf 95 °C zu erhitzen?

RESTWÄRME
Wie lange (Minuten) halten die Töpfe die Wärme
bis sie von 95 °C auf 70 °C abgekühlt sind?

BITTE BEACHTEN SIE DAS IMMER EIN
DECKEL ZUM KOCHEN VERWENDET
WIRD, OHNE DECKEL BENÖTIGT MAN
UNGEFÄHR DREIMAL SO VIEL ENERGIE.

**EINSTUFUNG
ENERGIEEFFIZIENZKLASSE**
Ergebnis aus Kosten für die
Aufheizzeit abzüglich der
Energieersparnis bei Nutzung der
Restwärme bis 70 °C

**AUSFÜHRLICHE
INFORMATIONEN ZUM
TEST UND ERGEBNISSE
FINDEN SIE UNTER:**
<https://www.elo.de/elo-erlebenenergieeffizient-kochen-mit-elo>

Ab 0,55 € = A Ab 0,20 € = E
Ab 0,45 € = B Ab 0,15 € = F
Ab 0,35 € = C Ab 0,10 € = G
Ab 0,25 € = D

CITRIN

**4 JAHRE
GARANTIE**

**ENERGIEEFFIZIENT
KOCHEN MIT ELO**

AUFHEIZZEIT
Wie viele Minuten/Sekunden benötigen die Töpfe,
um zwei Liter Wasser auf einem Induktionsherd von
20 °C auf 95 °C zu erhitzen?

RESTWÄRME
Wie lange (Minuten) halten die Töpfe die Wärme
bis sie von 95 °C auf 70 °C abgekühlt sind?

**EINSTUFUNG
ENERGIEEFFIZIENZKLASSE**
Ergebnis aus Kosten für die
Aufheizzeit abzüglich der
Energieersparnis bei Nutzung der
Restwärme bis 70 °C

Aufheizzeit in Minuten/ Sekunden	Kosten für Aufheizzeiten	Restwärme in Minuten für Abkühlung von 2 Liter Wasser von 95 °C auf 70 °C bei einer Raumtemper- atur von 20 °C	Energieersparnis bei Nutzung der Restwärme (bis 70 °C)	Ergebnis aus Kosten für die Aufheizzeit abzüglich Energieer- sparnis (Energieeffi- zienz) bei Nutzung der Restwärme bis 70 °C	Umwelt Energieeffi- zienz- klasse
07:41	0,100 €	51	0,66 €	0,563 €	A

TURMALIN

**2 JAHRE
GARANTIE**

**ENERGIEEFFIZIENT
KOCHEN MIT ELO**

AUFHEIZZEIT
Wie viele Minuten/Sekunden benötigen die Töpfe,
um zwei Liter Wasser auf einem Induktionsherd von
20 °C auf 95 °C zu erhitzen?

RESTWÄRME
Wie lange (Minuten) halten die Töpfe die Wärme
bis sie von 95 °C auf 70 °C abgekühlt sind?

**EINSTUFUNG
ENERGIEEFFIZIENZKLASSE**
Ergebnis aus Kosten für die
Aufheizzeit abzüglich der
Energieersparnis bei Nutzung der
Restwärme bis 70 °C

**ENERGIEEFFIZIENT
KOCHEN MIT ELO**

CITRIN

**4 JAHRE
GARANTIE**

**ENERGIEEFFIZIENT
KOCHEN MIT ELO**

AUFHEIZZEIT
Wie viele Minuten/Sekunden benötigen die Töpfe,
um zwei Liter Wasser auf einem Induktionsherd von
20 °C auf 95 °C zu erhitzen?

RESTWÄRME
Wie lange (Minuten) halten die Töpfe die Wärme
bis sie von 95 °C auf 70 °C abgekühlt sind?

**EINSTUFUNG
ENERGIEEFFIZIENZKLASSE**
Ergebnis aus Kosten für die
Aufheizzeit abzüglich der
Energieersparnis bei Nutzung der
Restwärme bis 70 °C

TURMALIN

**2 JAHRE
GARANTIE**

**ENERGIEEFFIZIENT
KOCHEN MIT ELO**

AUFHEIZZEIT
Wie viele Minuten/Sekunden benötigen die Töpfe,
um zwei Liter Wasser auf einem Induktionsherd von
20 °C auf 95 °C zu erhitzen?

RESTWÄRME
Wie lange (Minuten) halten die Töpfe die Wärme
bis sie von 95 °C auf 70 °C abgekühlt sind?

**EINSTUFUNG
ENERGIEEFFIZIENZKLASSE**
Ergebnis aus Kosten für die
Aufheizzeit abzüglich der
Energieersparnis bei Nutzung der
Restwärme bis 70 °C

DE

REGALFAHNE AM POS mit
nützlichen Informationen für den
Endverbraucher zum Test.

GB

SHELF FLAG AT THE POS with
useful information for the end
consumer to the test.



**WEITERE VERKAUFS-
FÖRDERNDE MATERIALIEN
FINDEN SIE AUF SEITE 244 - 245**

*Further sales promotional
materials can be found on
page 244 - 245*



STARKE ABVERKAUFSHILFE – SPRECHEN SIE UNS AN

Strong sales aid – Contact us



DE **ENERGY-SCORE LABEL** auf unseren Verpackungen mit QR-Code zu den ausführlichen Informationen zum Test.

GB **ENERGY-SCORE LABEL** on our packaging with QR code to the detailed information about the test.



DE **PRODUKTINFORMATIONSBÄTTER** erklären dem Endkonsumenten die Highlights und Features des Kochgeschirrs auf einfache Weise.

GB **PRODUCT INFORMATION SHEETS** explain the end consumers easily understand the highlights and features of the cookware.

IM KREIS DER BESTEN AMONG THE BEST

DE EINE STARKE MARKE IM HANDEL

Seit der Gründung vor mehr als 90 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 Wertschätzung des Handels, ganz nach unserem Credo „Mit Freude kochen“ – und das mit den Besten der Branche.

Diese kontinuierliche Ausrichtung auf Qualität und Funktionalität spiegelt sich auch in aktuellen Auszeichnungen wider: In der großen Verbraucherbefragung „**Top Küchen Marke 2026**“ von TEST BILD und Statista erreicht ELO-Stahlwaren gleich zwei Spitzenplätze – und setzt damit erneut Maßstäbe in deutschen Küchen:

- 1. Platz Funktionalität – Kategorie Bratpfannen**
- 1. Platz Funktionalität – Kategorie Kochtöpfe**

GB A STRONG RETAIL BRAND

Since its founding more than 90 years ago by Karl Grünewald, ELO – a “Brand of the Century” – has stood for **pioneering innovations** in the household goods sector. ELO sets standards in the industry. ELO knows the market. **ELO listens to its customers.** Every day, our products prove themselves millions of times over in households – and for this we are rewarded: rewarded with the satisfaction of our customers and the appreciation of the retail sector, fully in line with our credo “Cooking with joy” – together with the best in the industry.

This continuous focus on quality and functionality is also reflected in recent awards: In the major consumer survey “**Top Kitchen Brand 2026**” conducted by TEST BILD and Statista, ELO-Stahlwaren achieved two top rankings – once again setting standards in German kitchens:

- 1st place Functionality – Category Frying Pans**
- 1st place Functionality – Category Cooking Pots**



GANZ AUSGEZEICHNET

QUITE EXCELLENT



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.

GB UNCOMPROMISINGLY AUTHENTIC

mit Freude kochen!

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.

GOURMET PLUS SET



LIMITED EDITION SET



reddot winner 2021



SMART STEAM SET



RELIEF EVOLUTION



GRANIT SOLUTION



GRANIT EVOLUTION



CITRIN



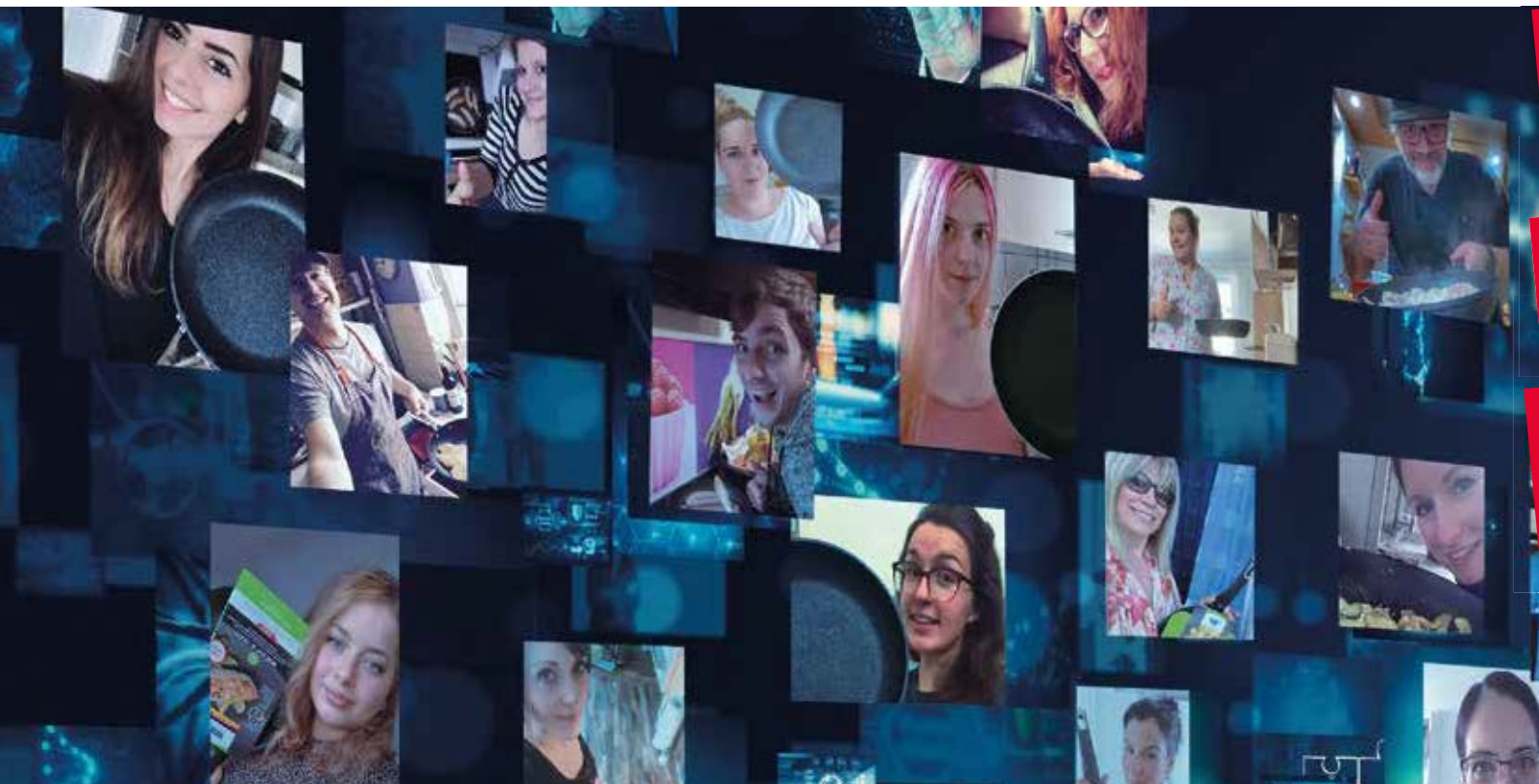
RELIEF SOLUTION



TESTER GESUCHT

AUCH IN IHREM STORE!

TESTERS WANTED – ALSO IN YOUR STORE



DE NUTZEN SIE DEN GRÖSSTEN DEUTSCHEN PFANNENTEST FÜR IHRE MARKETINGKAMPAGNE

Empfehlungsmarketing ist eines der wichtigsten Instrumente zur Meinungsbildung. Planen Sie mit uns einen **auf Sie zugeschnittenen Pfannentest**. Wir unterstützen Sie mit **Werbematerialien für Social Media und POS** und wickeln im Hintergrund den Pfannentest für Sie ab. Nach Abschluss der Testphase erhalten Sie von uns alle Druckunterlagen um digital und/oder vor Ort unsere Pfannen zu bewerben. **Nutzen Sie unsere Erfahrung für Ihr Unternehmen.**

Wir haben im **größten deutschen Pfannentest** bereits über **1.000 Haushalte** die revolutionären ELO Granit-Pfannen auf Herz und Nieren testen lassen. 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.**

* Stand Dezember/ Results
from December 2025

GB USE THE LARGEST GERMAN PAN TEST FOR YOUR MARKETING CAMPAIGN

Recommendation marketing is one of the most important tools for forming opinions. Plan a **pan test tailored to your needs** with us. We support you with **advertising materials for social media and POS** and carry out the pan test for you in the background. After completing the test phase, you will receive all the print documents from us to advertise our pans digitally and/or on site. **Use our experience for your company.**

We have already had over 1,000 households put the revolutionary ELO granite pans through their paces in **Germany's largest pan test**. The results show an overwhelming response. **The testers are enthusiastic.**

Take new paths together with ELO - new paths in recommendation marketing. **Because products will not be bought tomorrow if they are not recommended today.**

WWW.PFANNENTESTER.DE

› ÜBER **300.000** INTERESSIERTE BEWERBUNGEN
› MORE THAN 300,000 APPLICATIONS

› ÜBER **1.000** BEGEISTERTE BEWERTUNGEN
› MORE THAN 1,000 ENTHUSIASTIC REVIEWS

› BEWERTET MIT NOTE **1,2**
› RATED WITH SCHOL GRADE 1.2 (1 IS BEST IN GERMANY)

› ÜBER **98 %** EMPFEHLEN ELO WEITER
› MORE THAN 98% WOULD RECOMMEND ELO



MEHR INFOS?
MORE INFOS?



Beispiel Ablaufplan
Example for a schedule



Website



INNOVATION

DIE SPEZIELL RAUE OBERFLÄCHE MACHT DIE PFANNE ZUM ALLROUNDER

THE PARTICULARLY ROUGH SURFACE MAKES THE PAN AN ALL-ROUNDER

DE

IDEAL FÜR ALLES

Speziell raue Oberfläche für besonders gleichmäßiges und knuspriges Braten – egal ob Fisch, Fleisch, Eier oder Gemüse

GB

IDEAL FOR EVERYTHING

Special rough surface for particularly even and crispy frying – whether fish, Eggs meat or vegetables



CRISPY
TOUCH
TECHNOLOGY



INFOVIDEO
GRANIT

BRATEN NEU ERLEBEN - DER ALLROUNDER

EXPERIENCE ROASTING IN A NEW WAY - THE ALL-ROUNDER



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.

98%
KUNDEN
ZUFRIEDENHEIT



CRISPY
TOUCH
TECHNOLOGY

ELO
CRISPY-TOUCH-
TECHNOLOGY



Achten Sie auf das Crispy Touch Technology-Logo auf der Verpackung!

Look out for the Crispy Touch Technology logo on the packaging!



GRANIT PASSION SET



GRANIT SOLUTION



GRANIT EVOLUTION

INNOVATION - MUST HAVE

INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

INTEGRATED OIL DOSING SYSTEM



91,9 %

der Deutschen halten **bewusste Ernährung** für **wichtig/sehr wichtig**

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



79,2 %

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

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



50 %

Für 50% der Deutschen im Alter zwischen 18 und 29 Jahren ist das **ELO-Konzept des Öl-Dosiersystems** ein **wichtiges Kaufargument**

For 50 per cent of Germans between the ages of 18 and 29 the **ELO concept of the oil dosing system** is an **important** purchase argument



Repräsentative GfK-/
ELO-Grundlagenstudie 12/2023 – Bekanntheit

Representative GfK/
ELO Study 12/2023 – notoriety



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

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



INFOVIDEO
ÖL-DOSIERSYSTEM



TURMALIN



GALANT



CITRIN



JASPIS



MYSTERY



SMART STEAM



TWICE SELECT



RONDELLO PREMIUM



GOURMET PLUS PREMIUM



LIMITED EDITION PREMIUM

BEWUSST GENIESSSEN

CONSCIOUS ENJOYMENT



DE BRATÖL SPARSAM UND GESUND DOSIEREN

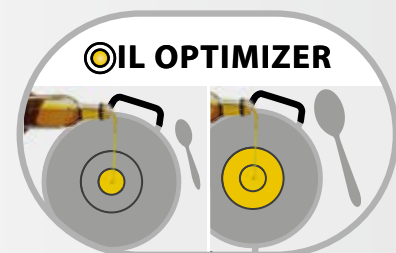
Gutes Kochen ist auch eine Frage der Psychologie. So nimmt man gern von allem ein bisschen mehr. Das **genial einfache ELO Öl-Dosier-system** zeigt sofort das richtige Maß an – 1 Teelöffel entspricht der Fläche des inneren Ringes, 1 Esslöffel der des äußeren Ringes. Unser Kopf sagt uns, dass man diese „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.

EINZIGARTIGES INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

One of a kind integrated oil dosing system



Innerer Ring =
1 Teelöffel

Inner ring =
1 teaspoon

Äußerer Ring =
1 Esslöffel

Outer ring =
1 tablespoon



PROFI DUO THERM



NEOTHERM



UNSERE PFANNEN MIT ÖL-DOSIERSYSTEM / OUR FRYPANS WITH OIL DOSING SYSTEM



SMART WAVE



RELIEF EVOLUTION PREMIUM



360° KOMMUNIKATION AUF ALLEN KANÄLEN

360°USE OF ALL AVAILABLE COMMUNICATION CHANNELS

SOCIAL MEDIA

Auf allen Kanälen
unterwegs
On the move in all
channels

FOLLOW US!



**100 MIO.
ENDVERBRAUCHER-
KONTAKTE IM JAHR**

**100 million consumer
contacts per annum**

PRINT MEDIA

Anzeigen / Gewinnspiele
Adverts / Prize draws

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.



TV

ELO-Produkte live in diversen TV Kochshows

ELO products live on various TV cooking shows



ÜBER 300 TAGE ON AIR:
MIT MEHR ALS 100 MIO.
ENDVERBRAUCHER-
KONTAKTEN IM JAHR

Over 300 days on air: with
more than 100 million
consumer contacts per annum

POINT OF SALE

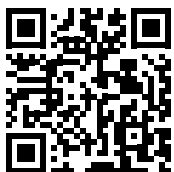
ELO Shop-in-Shop

ELO Shop-in-Shop



MEINE PFANNE – MIT WENIGEN KLICKS
ZU IHRER PFANNE

My pan – with just a few clicks to your pan



MEINE PFANNE

NEW

AM POINT OF SALE – SO FINDET IHR KUNDE SCHNELL UND EFFEKTIV ZU SEINER OPTIMALEN PFANNE

AT THE POINT OF SALE - THIS IS HOW YOUR CUSTOMER FINDS QUICKLY AND EFFECTIVELY TO HIS OPTIMAL PAN

DE

Über **70 % der Konsumenten** kennen den **Unterschied bei Pfannen nicht**. Wir haben die Lösung: **Der neue Pfannen Konfigurator „MEINE PFANNE“** generiert nach Kundenwunsch. So findet Ihr Kunde die optimale Pfanne – abgestimmt auf seine Bedürfnisse.

Mit 6 Klicks erhalten Ihre Kunden eine Empfehlung und können sich zusätzlich weitere Details der ELO Pfannen aus Ihrem Sortiment anzeigen lassen.

GB

Over **70 % of consumers** do **not know the difference between pans**. We have the solution: **The new pan configurator „MEINE PFANNE“** generates according to customer requirements. This way, your customer finds the optimal pan – tailored to their needs.

With 6 clicks your customers receive a recommendation and can also view further details of the ELO pans from your range.

SO FUNKTIONIERT'S:

IN DER HEUTIGEN ZEIT SPIELT DIE **ENERGIEEFFIZIENZ** MEHR DENN JE EINE **WICHTIGE ROLLE** BEI DER KAUF-**ENTSCHEIDUNG**.

At the present time more than ever, energy efficiency plays an important role in purchasing decision.

Der Pfannen Konfigurator berücksichtigt auch dieses Thema.

The pan configurator also takes this topic.

Wie wichtig ist Dir Energieeffizienz?

How important is energy efficiency to you?



WÄHLEN SIE FOLGENDE SCHRITTE AUS...

CHOOSE THE FOLLOWING STEPS OUT

- 1 Pfannentyp
Pan type
- 2 Versiegelung
Coating
- 3 Personenanzahl
Number of people
- 4 Gewünschte Qualität
Desired quality
- 5 Eigenschaften
Properties
- 6 Energieeffizienz
Energy efficiency

Sie erhalten eine Empfehlung oder können direkt aus der Übersicht wählen.

You will receive a recommendation or you can choose directly from the overview.



MEINE PFANNE TESTEN – HIER GEHT'S LANG
Testing my pan – this is the way to go

<https://www.elo-pos.de/211101>

AUFMERKSAMKEITSSTARKE, INFORMATIVE PRODUKTVIDEOS AM POINT OF SALE



EYE-CATCHING AND INFORMATIVE PRODUCT VIDEOS AT THE POINT OF SALE

PRODUKTVIDEOS SORGEN FÜR HÖHERE VERKAUFZAHLEN

PRODUCT VIDEOS ENSURE HIGHER SALES

DE

Durch das integrieren der ELO Produktvideos an Ihrem POS wird die Kundenzufriedenheit gesteigert und die Kaufentscheidung erleichtert. Design, Verarbeitung und besondere Features der ELO Produkte werden hervorgehoben und überzeugen so auf Anhieb Ihre Kunden. Diese Aussage bestätigen unsere Kunden die die Videos eingesetzt haben.

GB

Integrating the ELO product videos at your POS increases customer satisfaction and makes purchasing decisions easier. The design, workmanship and special features of the ELO products are highlighted and convince your customers right away. Our customers confirm this statement used videos.

PRODUKT- VIDEOS

PRODUCT VIDEOS



UNSERE PRODUKTVIDEOS IM ÜBERBLICK
Our product videos at a glance

www.elo.de/de/service/downloads/37-videos

KLARE PRODUKTORIENTIERUNG AM POINT OF SALE

CLEAR PRODUCT DIRECTION AT THE POINT OF SALE

DAS REGALKONZEPT ZEIGT
DEM KONSUMENTEN DEN WEG ZU
SEINER PFANNE

The shelf concept shows the consumer
the way to his pan



DE

REDUZIERT AUF DAS WESENTLICHE: AUF DAS BEDÜRFNIS DES KUNDEN

Übersichtlichkeit, Ordnung und klare Informationen sind entscheidend für eine **schnelle, markenorientierte Kaufentscheidung**. Das Pfannen- und Topf-Regalkonzept von ELO begeistert Konsumenten und bietet dem Handel gleichzeitig eine effiziente Flächennutzung – mit Good-, Better- und Best-Produkten für jede Kundenerwartung.

GB

REDUCED TO THE BARE ESSENTIALS: TO THE NEEDS OF THE CUSTOMER

Clarity, organisation and clear information are essential for a **quick, brand-oriented purchasing decision**. ELO's pan and pot shelving concept inspires consumers while offering retailers efficient use of space – with Good, Better and Best products to meet every customer expectation.



INFOVIDEO
SMART STEAM

AUFMERKSAMKEITSSTARKE,
INFORMATIVE PRODUKTVIDEOS

Eye-catching and informative product videos

MINI-PFANNEN / MINI-TÖPFE

MINI PANS / MINI POTS

TEST Bild

**TOP
KÜCHEN
MARKE**

★★★★★ 2026
Konsumentenbefragung
WWW.COMPUTERBILD.DE/TOPMARKEKUECHE

ELO

1. Platz
FUNKTIONALITÄT

IN DER KATEGORIE
KOCHTÖPFE





MINI-PFANNEN / MINI-TÖPFE

MINI PANS / MINI POTS

MINI-EIERPFANNE..... 26

NEW PICCOLO..... 26

NEW DISPLAY MIT MINI-EIERPFANNEN.... 27

NEW MINI HERZPFANNE 28

NEW HERZFLAMME..... 29

NEW SCHMELZTOPF 30

BRILLANT MINITOPF..... 31

TURMALIN MINITOPF 32

PROFI DUO THERM MINITOPF..... 33

GALANT MINITOPF..... 34

CITRIN MINITOPF 35



MINI-EIERPFANNE

PICCOLO



VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON
Packaging: Colorbanderole
made of cardboard



DE

Perfekte Begleiter für kleine Köstlichkeiten!

Die Mini Eierpfanne aus dem **ELO BASIC Programm** eignet sich perfekt zum Braten von Speck, Mini-Pfannkuchen und vielem mehr. Die Piccolo Mini Stielkasserolle ist der perfekte Begleiter für kleine Köstlichkeiten! Ideal zum schnellen Erwärmen von Milch, Suppen oder auch für die Zubereitung von cremigen Puddings. Mit der kratzfesten ELOCUR® Edition-Antihaftversiegelung gelingt Ihnen die Reinigung mühelos. Der Griff ist fest mit dem Topfkörper vernietet, während der gerillte Boden eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleistet. Universell einsetzbar für alle Herdarten, außer Induktion.

- Aluminium
- **ELOCUR® Edition** Antihaftversiegelung mit guter Antihaftwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Für alle Herdarten geeignet, außer Induktion

GB

Perfect companions for small delicacies!

The mini frying pan from the **ELO BASIC range** is ideal for frying bacon, mini pancakes, and much more. The Piccolo mini saucepan is the perfect partner for small culinary delights! Perfect for quickly warming milk, soups, or preparing creamy puddings. Thanks to the scratch-resistant ELOCUR® Edition non-stick coating, cleaning is effortless. The handle is securely riveted to the pot body, while the grooved base ensures even heat distribution. Suitable for all types of stoves, except induction.

- Aluminium
- **ELOCUR® Edition** non-stick coating with good release properties
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Suitable for all types of hobs, except for induction devices

Artikel Product										Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
A						Bratpfanne Frypan	4006925	67514	5	14 Ø	2,0	0,2	11,0	8	9,90	
B						Mini Stielkasserolle Mini saucepan	4006925	67311	0	11 Ø	6,7	0,3	7,7	8	10,90	

DISPLAY MIT MINI-EIERPFANNEN

**DISPLAY BESTÜCKT MIT JE 8 MINI-EIERPFANNEN
IN DEN FARBEN PETROL, GELB UND PINK –
INSGESAMT 24 STÜCK**

Display filled with 8 mini egg pans each in petrol, yellow and pink – 24 pieces in total



DE

Klein, bunt, genial

Ob Spiegelei, Mini-Pancake oder eine Portion Speck – die ELO Basic Mini-Bratpfanne ist ein cleverer Helfer für kleine Gerichte. Mit nur 14 cm Durchmesser passt sie perfekt in jede Küche – ideal für Singles, Frühstücks-Fans oder den schnellen Snack zwischendurch. Der stabile Griff liegt gut in der Hand, und der gerillte Boden sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung auf allen Herdarten (außer Induktion). Und das Beste: Die Mini-Pfanne gibt's in Gelb, Petrol und Pink – für extra gute Laune auf dem Herd! Mini-Pfanne – für schnelle Lieblingsgerichte in Ihrer Lieblingsfarbe!

- Aluminium
- **ELODUR® Edition** Antihaftversiegelung mit guter Antihaftwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Für alle Herdarten geeignet, außer Induktion

GB

Small, colourful, clever

Whether it's a fried egg, mini pancake or a portion of bacon – the ELO Basic mini frying pan is a smart little helper for small dishes. With a diameter of just 14 cm, it fits perfectly in any kitchen – ideal for singles, breakfast lovers or a quick snack in between. The sturdy handle sits comfortably in the hand, and the grooved base ensures even heat distribution on all types of hobs (except induction). And the best part: the mini pan comes in yellow, petrol and pink – guaranteed to brighten up your hob! Mini pan – for quick favourites in your favourite colour!

- Aluminum
- **ELODUR® Edition** non-stick coating with good release properties
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Suitable for all types of hobs, except for induction devices

Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
	4006925 61424	3				1	237,60
Display mit Mini-Eierpfannen Display with mini egg pans							
 8x Mini-Eierpfanne Petrol / 8x Mini Frying Pans – Petrol	4006925 61425	0	14 Ø	2,0	0,2	11,0	
8x Mini-Eierpfanne Gelb / 8x Mini Frying Pans – Yellow	4006925 61426	7	14 Ø	2,0	0,2	11,0	
8x Mini-Eierpfanne Pink / 8x Mini Frying Pans – Pink	4006925 61427	4	14 Ø	2,0	0,2	11,0	

MINI HERZPFANNE



VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON

Packaging: Colorbanderole
made of cardboard



10,7 cm

14,0 cm



24,0 cm



DE

Romantischer Genuss in Herzform

Mit der süßen Mini-Herzpfanne zaubern Sie im Handumdrehen Spiegeleier oder Pancakes in romantischer Herzform! Gefertigt aus Aluminium, überzeugt die Pfanne mit der langlebigen ELOCUR® Edition Antihaftversiegelung, die nicht nur kratzfest, sondern auch ideal für fettarmes Braten ist. Dank der hohen Temperaturbeständigkeit gelingen Ihre Kreationen stets perfekt, und die reinigungsfreundliche Oberfläche sorgt dafür, dass der Abwasch fast wie von selbst erledigt ist. Ob für ein Frühstück im Bett oder als kleine Geste der Liebe – diese Pfanne macht jedes Gericht besonders!

- Aluminium
- **ELOCUR® Edition** Antihaftversiegelung mit guter Antihaftwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Für alle Herdarten geeignet, außer Induktion

GB

Romantic Delight in a Heart-Shaped Pan

With this adorable mini heart-shaped frying pan, you can whip up fried eggs or pancakes in no time – all in a charming heart shape! Made from high-quality aluminium, the pan features the durable ELOCUR® Edition non-stick coating, which is not only scratch-resistant but also perfect for low-fat cooking. Thanks to its high heat resistance, your creations turn out perfectly every time, and the easy-to-clean surface makes washing up almost effortless. Whether for breakfast in bed or as a small gesture of love – this pan adds a special touch to every dish!

- Aluminum
- **ELOCUR® Edition** non-stick coating with good release properties
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Suitable for all types of hobs, except for induction devices

Artikel Product					Art.-Nr. Art. No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
    											
 Mini Herzpfanne <i>Mini heart-shaped frying pan</i>	4006925	67614	2	11 Ø	2,0	0,1	11,0	8	14,90		



BLINI-PFANNE MIT VIER HERZMOTIVEN
Blini pan with four heart shapes



VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE AUS KARTON
Packaging: Colorbanderole made of cardboard



DE

4 Herzen, unendlich viel Liebe

Was gibt es Schöneres, als Liebe durch kleine Gesten zu zeigen – zum Beispiel mit einem liebevoll zubereiteten Frühstück? Unsere Herz-Blini Pfanne bringt nicht nur Herzen zum Schmelzen, sondern auch Pfannkuchen, Spiegeleier oder kleine Crêpes perfekt in Form. Gefertigt aus hochwertigem Aluguss und veredelt mit der langlebigen ELOCUR® Select Antihafversiegelung, sorgt sie für ein Bräterlebnis, das begeistert. Kratzfest, reinigungsfreundlich und ideal für den fettarmen Einsatz – hier gelingt Genuss mit Leichtigkeit. Vier kleine Herzen, eine große Botschaft: Liebe geht durch den Magen.

- Aluguss
- **ELOCUR® Select** Antihafversiegelung mit hervorragender Antihafwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Sehr gute Wärmeleitung
- Reinigungsfreundlich
- Für alle Herdarten geeignet

GB

4 hearts, endless love

What could be more beautiful than showing love through small gestures – like a lovingly prepared breakfast? Our heart-shaped blini pan doesn't just melt hearts, it also shapes pancakes, fried eggs or mini crêpes to perfection. Crafted from high-quality cast aluminium and finished with the durable ELOCUR® Select non-stick coating, it offers a cooking experience that truly delights. Scratch-resistant, easy to clean, and ideal for low-fat cooking – making delicious treats has never been easier. Four little hearts, one big message: love goes through the stomach.

- Cast aluminium
- **ELOCUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Very good heat conduction
- Easy to clean
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product	      			Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €		
	Blini-Pfanne mit 4 Herzmotiven Blini pan with four heart shapes			4006925	91626	2	26	1,4	0,2	22,0	4	59,90

NEW

SCHMELZTOPF



**VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON**
*Packaging: Colorbanderole
made of cardboard*



DE

Schmelztopf

Der Schmelztopf **aus dem ELO BASIC Programm** eignet sich ideal für das Schmelzen von Schokolade, Süßigkeiten, Butter, Käse oder Wachs. Der Schmelztopf bietet weitere praktische Eigenschaften: Volumenskala: Der Schmelztopf ist mit einer Volumenskala ausgestattet. Diese ermöglicht es, präzise Mengen an Zutaten abzumessen, was besonders beim Schmelzen und Mixen von Zutaten für Rezepte wichtig ist. Mit 2 Ausgüssen: Der Topf verfügt über zwei Ausgüsse an gegenüberliegenden Seiten. Diese doppelte Ausgießfunktion sorgt für mehr Flexibilität und Präzision beim Umfüllen der geschmolzenen Lebensmittel, unabhängig davon, ob man Rechts- oder Linkshänder ist.

- Edelstahl
- Volumenskala
- Mit 2 Ausgüssen
- Zum Schmelzen für Schokolade, Süßigkeiten, Butter, Käse, Wachs ...
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest

GB

Melting pot

The melting pot **from the ELO BASIC range** is ideal for melting chocolate, candy, butter, cheese, or wax. The melting pot offers additional practical features: Volume scale: The pot is equipped with a volume scale. This allows for precise measurement of ingredients, which is especially important when melting and mixing ingredients for recipes. With 2 spouts: The pot has two spouts on opposite sides. This dual-spout feature provides greater flexibility and precision when pouring melted ingredients, regardless of whether you are right- or left-handed.

- Stainless-steel
- Measuring scale
- With 2 spouts
- For melting chocolate, sugar, butter, cheese, wax ...
- Dishwasher suitable
- Heat-resistant

Artikel Product						Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
	Wasserbad-Schmelzschale Water bath melting pot					4006925 52125	1	12,5 Ø	6,5	0,5	6	14,90



Packing: Shrinked with label

- Edelstahl
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet



- Stainless-steel
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- For vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwasher suitable
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs

 **SEITE 220**
page 220



TURMALIN MINITOPF

2 JAHRE ★★
QUALITÄTS
GARANTIE

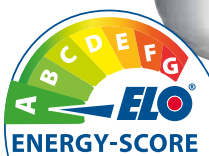


INFOVIDEO
ÖL-DOSIERSYSTEM



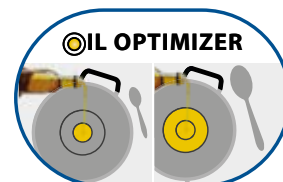
**VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON**

Packaging: Colorbanderole made of cardboard



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

Integrated oil dosing system



79,2% der Deutschen bewerten das **ELO-Konzept** der **Ölringe positiv** (Infos auf Seite 10)

79.2% of Germans rate the ELO oil ring as positive. Find detailed information on page 16-17



DE

Just cooking!

Die Töpfe der Serie Turmalin **aus dem ELO BASIC Programm** sind wahre Edelsteine in Ihrem Kochalltag. Innen hochglanzpoliert mit integrierter Volumenskala und praktischem Öl-Dosiersystem, außen satiniert mit hochglanzpoliertem Deko-Rand. Alles ist fest im Griff – dank der Noppen auf den schwarzen Kunststoff-Kaltgriffen. Also – ganz einfach loskochen...!

- Edelstahl 18/10
- Integriertes Öl-Dosiersystem (Oil Optimizer)
- Rutschfester Griff
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Just cooking!

The pots from the Turmalin series of **the ELO BASIC programme** are true gems in your everyday cooking. The interior is highly polished, featuring an integrated volume scale and a practical oil dosing system, with a satin finish on the outside and a highly polished decorative edge. Everything is firmly under control, thanks to the nubs on the black plastic cold handles. So, just start cooking...!

- Stainless-steel 18/10
- Integrated oil dosing system (Oil Optimizer)
- Non-slip handle
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- For vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwashersafe
- Suitable for all types of hobs



SEITE 42 / 43
page 42 / 43



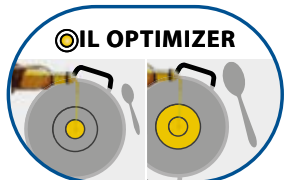
Artikel Product									Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €		
	Fleischtopf mit Glasdeckel Casserole high with glass lid								4006925	12214	4	14 Ø	8,0	1,0	12,0	2	32,90



PROFI DUO THERM MINITOPF

INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

Integrated oil dosing system



INFOVIDEO
ÖL-DOSIERSYSTEM



VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON

Packaging: Colorbanderole
made of cardboard



DE

Starkes Einsteigermodell aus dem ELO BASIC Programm!

Die sehr schick gestalteten Edelstahl-Drahtgriffe mit Anschweißplatte sorgen dafür, dass die Wärmeübertragung verringert wird. Innen hochglanzpoliert überzeugt er mit der integrierten Volumenskala, die ein einfaches Abmessen von Flüssigkeiten ohne weitere Hilfsmittel möglich macht. Der energiesparende Kapselboden ist für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Durch den Glasdeckel, mit stoßfestem Edelstahlrand, haben Sie die Speisen immer im Blick. Außen sind die Profi Duo Therm-Töpfe satiniert, mit hochglanzpoliertem Deko-Rand.

- Edelstahl
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Optimal für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Powerful entry-level model from the ELO BASIC programme!

The very stylish stainless steel wire handles with weld-on plate ensure that heat transfer is reduced. With its highly polished interior, it impresses with its integrated volume scale, which makes it easy to measure liquids without any additional aids. The energy-saving capsule base is suitable for all hob types, including induction, and ensures even heat distribution. The glass lid with impact-resistant stainless steel rim allows you to keep an eye on the food at all times. The Profi Duo Therm pots have a satin finish on the outside with a highly polished decorative rim.

- Stainless-steel
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- Optimal for vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwasher-safe
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs



SEITE 44 / 45
page 44 / 45



TOPFSET 6 tlg. Seite 77
pot set 6 pieces page 77

Artikel Product								Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
								4006925 40214	7	14 Ø	9,0	1,1	12,5	2 34,90
Fleischtopf mit Glasdeckel Casserole high with glass lid														

GALANT MINITOPF



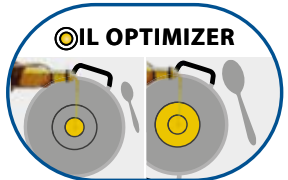
INFOVIDEO
ÖL-DOSIERSYSTEM



VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON
Packaging: Colorbanderole
made of cardboard



INTEGRIERTES
ÖL-DOSIERSYSTEM
Integrated oil dosing system



79,2% der Deutschen
bewerten das **ELO-Konzept**
der **Ölringe positiv** Infos auf Seite 16-17
79.2% of Germans rate the ELO
oil ring as positive. Find detailed information on page 16-17

DE

Galant und immer elegant

Zurückhaltend, geradlinig, wertig – Design-Liebhaber sind verrückt nach ihm, denn Galant hat Stil. Innen satiniert, mit integrierter Volumenskala haben die Töpfe aus Edelstahl 18/10, als besonderes Feature auch unser Öl-Dosiersystem, das fettarmes und gesundes Kochen ganz einfach und elegant vereint. Hochglanzpoliert strahlen die Galant Töpfe von außen und mit dem Abgießrand geht kein Tropfen mehr daneben. Der aufgeschlagene Akkutherm-Speicherboden reduziert die Gefahr, dass Speisen am Rand anbrennen und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand. Die Töpfe sind für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion.

- Edelstahl 18/10
- Integriertes Öl-Dosiersystem (Oil Optimizer)
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Optimal für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet



SEITE 46 / 47
page 46 / 47

GB

Galant and always elegant

Understated, straightforward, high-quality. Design lovers are crazy about it, because Galant has style. With a satin finish on the inside and an integrated volume scale, the 18/10 stainless steel pots also have our oil dosing system as a special feature, which combines low-fat and healthy cooking simply and elegantly. Highly polished, the Galant pots gleam from the outside and with the pouring rim, not a single drop is spilt. The raised Akkutherm storage base reduces the risk of food burning on the rim and ensures even heat distribution from the base to the rim. The pots are suitable for all hob types, including induction.

- Stainless-steel 18/10
- Integrated oil dosing system (Oil Optimizer)
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- Optimal for vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwasher-safe
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs

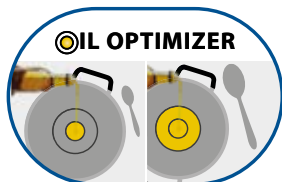


Artikel Product										Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
 Fleischtopf mit Glasdeckel Casserole high with glass lid							1,5L 0,5L	1,50 0,50	Edelstahl Rostfrei	4006925 72544	4	14 Ø	9,0	1,2	13,8	4 39,90



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

Integrated oil dosing system



CITRIN MINITOPF



INFOVIDEO
ÖL-DOSIERSYSTEM



VERPACKUNG:
FOTOKARTON

Packing: Colorbox



DE

Chapeau!

Claque, da steht er von außen hochglanzpoliert strahlend auf dem Herd. Citrin ist ein Topf mit Format gefertigt aus Edelstahl 18/10. In seiner Gestalt zylindrisch überzeugt er innen satiniert, mit praktischer Literskala zum einfachen Abmessen von Flüssigkeiten ohne weitere Hilfsmittel und Öl-Dosiersystem. Der aufgeschlagene Akkutherm-Speicherboden reduziert die Gefahr, dass Speisen am Rand anbrennen und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand. Die Töpfe sind für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion.

- Edelstahl 18/10
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Optimal für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Chapeau!

Claque, there it is on the hob, gleaming and highly polished on the outside. Citrin is a cylindrical pot made of 18/10 stainless steel, with a satin finish on the inside, a practical litre scale for easy measuring of liquids without the need for additional aids and an oil dosing system. The whipped Akkutherm storage base reduces the risk of food burning on the rim and ensures even heat distribution from the base to the rim. The pots are suitable for all hob types, including induction.

- Stainless-steel 18/10
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- Optimal for vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwashersafe
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs



SEITE 48 / 49
page 48 / 49



SEITE 198 / 199
page 198 / 199



SEITE 224
page 224



SEITE 225
page 225



Artikel Product									Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
									4006925 72412	6	12 Ø	0,6	11,5	4	39,90
									4006925 72414	0	14 Ø	1,2	13,5	4	46,90

TOPFSERIEN EDELSTAHL

POT SERIES STAINLESS-STEEL

TEST Bild

**TOP
KÜCHEN
MARKE**

★★★★★ 2026
Konsumentenbefragung
WWW.COMPUTERBILD.DE/TOPMARKEKUECHE

ELO

1. Platz
FUNKTIONALITÄT

IN DER KATEGORIE
KOCHTÖPFE



EDELSTAHL / STAINLESS-STEEL

BRILLANT.....38 / 39

NEW APOLLO BLACK40 / 41

NEW TURMALIN42 / 43

NEW PROFI DUO THERM44 / 45

GALANT.....46 / 47

CITRIN48 / 49

PROFI CUISINE50 / 51

BRILLANT

**STOSSFESTER
GLASDECKEL**
*Shock resistant
glass lid*



**INTEGRIERTE
VOLUMENSKALA**
*Integrated
measuring scale*



**ENERGIESPARENDER
KAPSELBODEN**
*Energy-saving capsulated
bottom*



A



BRATENTOPF MIT GLASDECKEL
Casserole with glass lid

B



MINI-FLEISCHTOPF MIT GLASDECKEL
Mini casserole high with glass lid

C



MILCHTOPF MIT AUSGUSS
Milkpot with spout

D



STIELKASSEROLLE
Saucepan



SEITE 31
page 31

E



GROSSRAUMTOPF MIT GLASDECKEL
Stockpot with glass lid

F



SPARGELTOPF
Asparagus pot

G



EDELSTAHLDÄMPFER
Steamer



SEITE 220
page 220



SEITE 220
page 220



SEITE 220
page 220



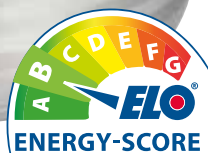
TOPFSET 4 tlg. SEITE 70
pot set 4 pieces page 70





FLEISCHTOPF MIT GLASDECKEL

Casserole high with glass lid



VERPACKUNG: GESCHRUMPT MIT EINLEGER

Packing: Shrinked with label

DE

Glanzvoll elegant - einfach Brilliant!

Mit den feinen Dekorlinien bietet die Edelstahl Topfserie, aus dem **Pro-gramm ELO BASIC**, eine elegante Lösung für Ihren Kochalltag und punktet dabei mit vielen praktischen Eigenschaften wie z. B. die integrierte Volumenskala für einfaches Abmessen ohne weitere Hilfsmittel. Der energiesparende Kapselboden ist für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

- Edelstahl
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Brilliantly elegant - simply brilliant!

With its fine decorative lines, the stainless steel pot series from the **ELO BASIC programme** offers an elegant solution for your everyday cooking and scores with many practical features, such as the integrated volume scale for easy measuring without any additional aids. The energy-saving capsule base is suitable for all hob types, including induction and ensures even heat distribution.

- Stainless-steel
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- For vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwasher suitable
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product								Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €	
A 	Bratentopf mit Glasdeckel Casserole with glass lid							4006925 22116	8	16 Ø	7,5	1,3	13,3	2	25,90
								4006925 22120	5	20 Ø	9,5	2,6	17,0	2	34,90
B 	Fleischtopf mit Glasdeckel Casserole high with glass lid							4006925 22212	7	12 Ø	7,0	0,8	9,4	2	19,90
								4006925 22214	1	14 Ø	8,5	1,1	11,0	2	22,90
								4006925 22216	5	16 Ø	9,5	1,6	13,3	2	27,90
								4006925 22220	2	20 Ø	11,5	3,2	17,0	2	36,90
								4006925 22224	0	24 Ø	13,5	5,4	21,0	2	46,90
C 	Milchtopf mit Ausguss Milkpot with spout							4006925 22414	5	14 Ø	12,0	1,6	11,0	2	22,90
D 	Stielkasserolle Saucepan							4006925 22316	2	16 Ø	7,5	1,3	13,3	2	19,90
E 	Großraumtopf mit Glasdeckel Stockpot with glass lid							4006925 22624	8	24 Ø	22,0	9,0	21,0	2	79,90
F 	Spargeltopf Asparagus pot							4006925 22616	3	16 Ø	21,0	4,0	13,3	2	56,90
G 	Edelstahldämpfer Steamer							4006925 22718	4	18 Ø	10,5	2,4	15,0	2	49,90
								Dünsteinsatz / Basket		18 Ø	7,6	1,6	16,0		
								4006925 22724	5	24 Ø	13,5	5,6	21,0	2	69,90
							Dünsteinsatz / Basket		24 Ø	8,5	2,9	22,5			

NEW

TEST Bild
TOP
KÜCHEN
MARKE

★★★★★ 2026
Konsumentenbefragung
WWW.COMPUTERBILD.DE/TOPMARKENKUECHE

ELO

1. Platz
FUNKTIONALITÄT
IN DER KATEGORIE
KOCHTÖPFE

Serien / Series



APOLLO BLACK

2 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE

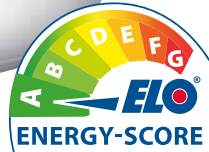


APOLLO BLACK



FLEISCHTOPF MIT GLASDECKEL

Casserole high with glass lid



VERPACKUNG: GESCHRUMPT MIT EINLEGER

Packing: Shrinked with label



STIELKASSEROLLE MIT AUSGUSS

Saucepan with spout



MILCHTOPF MIT AUSGUSS

Milkpot with spout



INTEGRIERTE VOLUMENSKALA

Integrated measuring scale

DE

Edelstahl-Kochtopf mit Kapselboden

Unser Apollo Black Edelstahl-Kochtopf aus dem **ELO Basic Programm** überzeugt durch seinen energiesparenden Kapselboden, der eine optimale Wärmeverteilung garantiert. Eine praktische Volumenskala im Inneren erleichtert das genaue Dosieren von Flüssigkeiten. Der stoßfeste Glasdeckel ermöglicht ein wasserarmes und vitaminschonendes Garen, sodass Sie gesunde und nährstoffreiche Speisen zubereiten können. Der Topf ist spülmaschinengeeignet und kann auf allen Herdarten, einschließlich Induktion, verwendet werden. Ein zuverlässiger Begleiter für Ihre Küche!

- Edelstahl
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Stainless Steel Pot with Capsule Base

Our Apollo Black stainless steel pot from the **ELO Basic range** impresses with its energy-saving capsule base, which ensures optimal heat distribution. A practical volume scale on the inside makes it easy to measure liquids accurately. The shatterproof glass lid allows for low-water and vitamin-preserving cooking, enabling you to prepare healthy and nutrient-rich meals. The pot is dishwasher-safe and can be used on all types of stoves, including induction. A reliable companion for your kitchen!

- Stainless-steel
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- For vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwasher suitable
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product									Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €		
A		Fleischtopf mit Glasdeckel Casserole high with glass lid							4006925	21216	6	16 Ø	9,5	1,6	13,3	2	30,90
									4006925	21220	3	20 Ø	11,5	3,2	17,3	2	39,90
									4006925	21224	1	24 Ø	13,5	5,5	20,8	2	51,90
B		Stielkasserolle mit Ausguss Saucepan with spout							4006925	21316	3	16 Ø	7,0	1,2	13,3	2	21,90
C		Milchtopf mit Ausguss Milkpot with spout							4006925	21414	6	14 Ø	12,0	1,7	12,5	2	24,90

NEW

TURMALIN

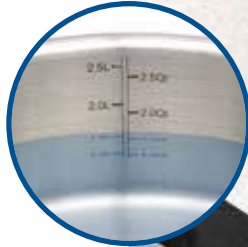
RUTSCHFESTE KUNSTSTOFF KALTGRIFFE

Non-slip black plastic cold handles



INTEGRIERTE VOLUMENSKALA

Integrated measuring scale



ABGIESSRAND FÜR TROPFFREIES UMSCHÜTTEN

Pouring rim for drip-free pouring



UNIVERSAL-TOPFDECKELHALTER

Der Topfdeckelhalter aus Edelstahl bietet eine praktische Lösung, um den Deckel sicher am Topf zu befestigen. Dadurch bleibt die Arbeitsfläche sauber und die Hände sind frei. Mit dieser cleveren Vorrichtung kann das Kondenswasser sich sammeln und problemlos zurück in den Topf tropfen.

Universal pot lid holder

The pot lid holder made of stainless steel, offers a practical solution for attaching the lid securely to the pot. This keeps the work surface clean and your hands free. This clever device allows condensation to collect and drip back into the pot without any problems.

➔ SEITE 222 / 223
page 222 / 223

NEW



BRATENTOPF MIT GLASDECKEL
Casserole with glass lid

C



STIELKASSEROLLE MIT AUSGUSS
Saucepan with spout

D

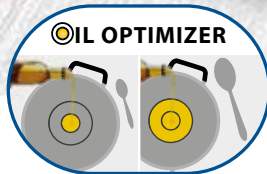


MILCHTOPF MIT AUSGUSS
Milkpot with spout

E



MILCHTOPF MIT ELODUR® EDITION ANTIHAFTVERSIEGELUNG
Milk pot with ELODUR® Edition non-stick coating

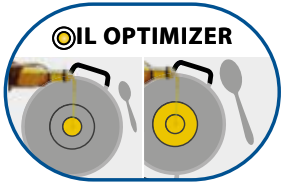


2 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

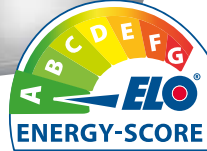
Integrated oil dosing system



i Modelle A-D mit
Öl-Dosiersystem erhältlich.
Models A-D available with
oil dosing system.



FLEISCHTOPF MIT GLASDECKEL
Casserole high with glass lid



TURMALIN



**VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON**

Packaging: Colorbanderole
made of cardboard

DE

Just cooking!

Die Töpfe der Serie Turmalin aus dem **ELO BASIC Programm** sind wahre Edelsteine in Ihrem Kochalltag. Innen hochglanzpoliert mit integrierter Volumenskala und praktischem Öl-Dosiersystem. Dieses innovative Feature ermöglicht es Ihnen nicht nur, die optimale Menge an Öl genau zu dosieren, sondern unterstützt auch gesünderes Kochen. Mit dem Oil Optimizer vermeiden Sie übermäßigen Ölverbrauch und erzielen dennoch perfekte Ergebnisse. 1 Teelöffel Öl entspricht der Fläche des inneren Rings, 1 Esslöffel Öl der des äußeren Rings. Von außen satiniert mit hochglanzpoliertem Deko-Rand, stehen sie schlicht und schick auf dem Herd. Alles ist fest im Griff – dank der Noppen auf den schwarzen Kunststoff-Kaltgriffen. Also – ganz einfach loskochen...!

- Edelstahl 18/10
- Integriertes Öl-Dosiersystem (Oil Optimizer)
- Rutschfester Griff
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Für alle Herdarten geeignet



SEITE 32
page 32

GB

Just cooking!

The pots from the Turmalin series in the **ELO BASIC range** are true gems in your everyday cooking. The interior is highly polished with an integrated volume scale and a practical oil dosing system. This innovative feature not only allows you to dose the optimal amount of oil precisely but also supports healthier cooking. With the Oil Optimizer, you avoid excessive oil consumption while still achieving perfect results. 1 teaspoon of oil corresponds to the area of the inner ring, 1 tablespoon to the area of the outer ring. The exterior is satin-finished with a highly polished decorative edge, making them simple yet stylish on the stovetop. Everything is firmly under control thanks to the nubs on the black plastic cold handles. So, just start cooking...!

- Stainless-steel 18/10
- Integrated oil dosing system (Oil Optimizer)
- Non-slip handle
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- For vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwashersafe
- Suitable for all types of hobs



INFOVIDEO
ÖL-DOSIERSYSTEM



Artikel Product													
A		Bratentopf mit Glasdeckel Casserole with glass lid	4006925	12116	1	16 Ø	8,0	1,2	14,0	2	34,90		
			4006925	12120	8	20 Ø	10,0	2,5	17,0	2	44,90		
B		Fleischtopf mit Glasdeckel Casserole high with glass lid	4006925	12214	4	14 Ø	8,0	1,0	12,0	2	32,90		
			4006925	12216	8	16 Ø	9,7	1,6	14,0	2	36,90		
			4006925	12220	5	20 Ø	12,0	3,0	17,0	2	49,90		
			4006925	12224	3	24 Ø	14,0	5,4	21,5	2	62,90		
C		Stielkasserolle mit Ausguss Saucepan with spout	4006925	12916	7	16 Ø	8,0	1,2	14,0	2	29,90		
D		Milchtopf mit Ausguss Milkpot with spout	4006925	12814	6	14 Ø	12,3	1,6	12,0	2	29,90		
E		Milchtopf mit ELODUR® Edition Antihafversiegelung Milk pot with ELODUR® Edition non-stick coating	4006925	12714	9	14 Ø	12,3	1,6	12,0	2	34,90		

NEW

PROFI DUO THERM

EDELSTAHL-DRAHTGRIFFE MIT ANSCHWEISSPLATTE

Stainless steel wire handles
with welding plate



INTEGRIERTE VOLUMENSKALA

Integrated
measuring scale



ABGIESSRAND FÜR TROPFFREIES UMSCHÜTTEN

Pouring rim for
drip-free pouring

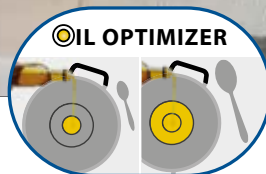


UNIVERSAL-TOPFDECKELHALTER

Der Topfdeckelhalter aus Edelstahl bietet eine praktische Lösung, um den Deckel sicher am Topf zu befestigen. Dadurch bleibt die Arbeitsfläche sauber und die Hände sind frei. Mit dieser cleveren Vorrichtung kann das Kondenswasser sich sammeln und problemlos zurück in den Topf tropfen.

Universal pot lid holder

The pot lid holder made of stainless steel, offers a practical solution for attaching the lid securely to the pot. This keeps the work surface clean and your hands free. This clever device allows condensation to collect and drip back into the pot without any problems.



79,2% der Deutschen
bewerten das **ELO-Konzept**
der **Ölringe positiv** Infos auf Seite 16-17
79.2% of Germans rate the ELO
oil ring as positive. Find detailed information on page 16-17



SEITE 222 / 223
page 222 / 223



STIELKASSEROLE MIT GLASDECKEL
Saucepan with glass lid



GEMÜSETOPF MIT GLASDECKEL
Stockpot with glass lid

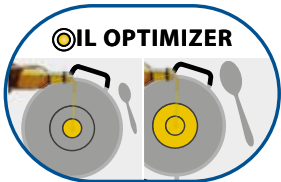


MILCHTOPF MIT AUSGUSS
Milkpot with spout

PROFI DUO THERM

2 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIEINTEGRIERTES
ÖL-DOSIERSYSTEM

Integrated oil dosing system



FLEISCHTOPF MIT GLASDECKEL

Casserole high with glass lid

VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTONPackaging: Colorbänderole
made of cardboard

DE

**Starkes Einsteiger-
modell aus dem ELO BASIC
Programm!**

Die sehr schick gestalteten Edelstahl-Drahtgriffe mit Anschweißplatte sorgen dafür, dass die Wärmeübertragung verringert wird. Innen hochglanzpoliert, überzeugt der Topf mit der integrierten Volumenskala, die ein einfaches Abmessen von Flüssigkeiten ohne weitere Hilfsmittel möglich macht. Der Abgießrand hilft beim tropffreien Ausgießen. Der energiesparende Kapselboden ist für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion, und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Durch den Glasdeckel mit stoßfestem Edelstahlrand haben Sie die Speisen immer im Blick. Außen sind die Profi Duo Therm-Töpfe satiniert, mit hochglanzpoliertem Deko-Rand.

- Edelstahl
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Optimal für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

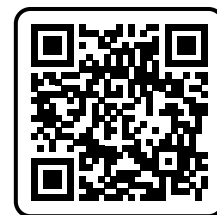
GB

**Powerful entry-level
model from the ELO BASIC
programme!**

The very stylishly designed stainless steel wire handles with a welded plate ensure reduced heat transfer. Polished to a high gloss on the inside, the pot impresses with its integrated volume scale, making it easy to measure liquids without additional tools. The pouring rim helps with drip-free pouring. The energy-saving capsule base is suitable for all types of stoves, including induction, and ensures even heat distribution. Thanks to the glass lid with a shock-resistant stainless steel rim, you can always keep an eye on your food. On the outside, the Profi Duo Therm pots are satin-finished with a high-gloss polished decorative rim.

- Stainless-steel
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- Optimal for vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwasher-safe
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs

Mini Ø14 cm

INFOVIDEO
ÖL-DOSIERSYSTEMSEITE 33
page 33TOPFSET 6 tlg. Seite 77
pot set 6 pieces page 77

Artikel Product										Art.-Nr. Art.-No.	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €		
A		Fleischtopf mit Glasdeckel Casserole high with glass lid								4006925	40214	7	14 Ø	9,0	1,1	12,5	2	34,90
										4006925	40216	1	16 Ø	10,0	1,6	14,7	2	39,90
										4006925	40220	8	20 Ø	12,0	3,0	18,7	2	52,90
										4006925	40224	6	24 Ø	13,8	5,3	22,7	2	66,90
B		Stielkasserolle mit Glasdeckel Saucepan with glass lid								4006925	40416	5	16 Ø	8,0	1,1	14,7	2	39,90
C		Gemüsetopf mit Glasdeckel Stockpot with glass lid								4006925	40604	6	24 Ø	22,0	9,5	22,5	2	99,90
D		Milchtopf mit Ausguss Milkpot with spout								4006925	40814	9	14 Ø	12,0	1,5	12,6	2	32,90

GALANT

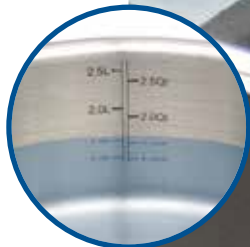
STOSSFESTER GLASDECKEL

Shock resistant glass lid



INTEGRIERTE VOLUMENSKALA

Integrated measuring scale



ABGIESSRAND FÜR TROPFFREIES UMSCHÜTTEN

Pouring rim for drip-free pouring



UNIVERSAL-TOPFDECKELHALTER

Der Topfdeckelhalter aus Edelstahl bietet eine praktische Lösung, um den Deckel sicher am Topf zu befestigen. Dadurch bleibt die Arbeitsfläche sauber und die Hände sind frei. Mit dieser cleveren Vorrichtung kann das Kondenswasser sich sammeln und problemlos zurück in den Topf tropfen.

Universal pot lid holder

The pot lid holder made of stainless steel, offers a practical solution for attaching the lid securely to the pot. This keeps the work surface clean and your hands free. This clever device allows condensation to collect and drip back into the pot without any problems.



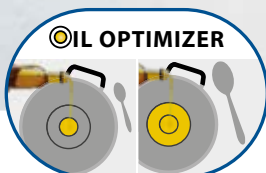
SEITE 222 / 223
page 222 / 223



BRATENTOPF MIT GLASDECKEL
Casserole with glass lid



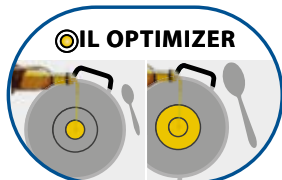
STIELKASSEROLLE
Saucepan





INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

Integrated oil dosing system



FLEISCHTOPF MIT GLASDECKEL
Casserole high with glass lid



GALANT



VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE AUS KARTON
Packaging: Colorbanderole made of cardboard

DE

Galant und immer elegant

Zurückhaltend, geradlinig, wertig – Design-Liebhaber sind verrückt nach ihm, denn Galant hat Stil. Innen satiniert, mit integrierter Volumenskala haben die Töpfe aus Edelstahl 18/10 als besonderes Feature auch unser Öl-Dosiersystem, das fettarmes und gesundes Kochen ganz einfach und elegant vereint. Hochglanzpoliert strahlen die Galant Töpfe von außen und mit dem Abgießrand geht kein Tropfen mehr daneben. Der aufgeschlagene Akkutherm-Speicherboden reduziert die Gefahr, dass Speisen am Rand anbrennen und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand. Die Töpfe sind für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion. Die geschweißten Edelstahldrahtgriffe sorgen für eine geringere Wärmeübertragung und werden nicht heiß.



- Edelstahl 18/10
- Integriertes Öl-Dosiersystem (Oil Optimizer)
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Optimal für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Galant and always elegant

Understated, straightforward, high-quality. Design lovers are crazy about it, because Galant has style. With a satin finish on the inside and an integrated volume scale, the 18/10 stainless steel pots also feature our oil dosing system, which combines low-fat and healthy cooking simply and elegantly. Highly polished, the Galant pots gleam from the outside, and with the pouring rim, not a single drop is spilled. The raised Akkutherm storage base reduces the risk of food burning on the rim and ensures even heat distribution from the base to the rim. The pots are suitable for all hob types, including induction. The welded stainless steel wire handles ensure reduced heat transfer and do not get hot.

- Stainless-steel 18/10
- Integrated oil dosing system (Oil Optimizer)
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- Optimal for vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwasher-safe
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs



INFOVIDEO
ÖL-DOSIERSYSTEM



Artikel Product										Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €			
A		Bratentopf mit Glasdeckel Casserole with glass lid									4006925	72540	6	20 Ø	9,5	2,7	19,5	4	54,90
B		Fleischtopf mit Glasdeckel Casserole high with glass lid									4006925	72544	4	14 Ø	9,0	1,2	13,8	4	39,90
											4006925	72546	8	16 Ø	9,5	1,7	15,5	4	49,90
											4006925	72550	5	20 Ø	11,5	3,4	19,5	4	59,90
											4006925	72554	3	24 Ø	13,5	5,8	23,5	4	74,90
C		Stielkasserolle Saucepan									4006925	72556	7	16 Ø	7,5	1,3	15,5	4	34,90

CITRIN

CHAPEAU!

Chapeau!

**ZYLINDRISCHER
BLOCKBODEN**

Cylindrical block bottom

**INTEGRIERTE
VOLUMENSKALA**

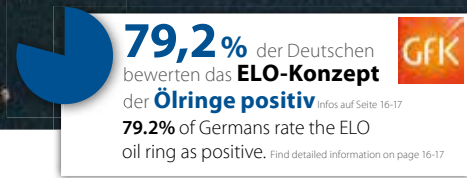
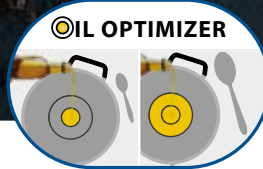
*Integrated
measuring scale*

**STOSSFESTER
GLASDECKEL**

*Shock resistant
glass lid*



INFOVIDEO
ÖL-DOSIERSYSTEM



BRATENTOPF MIT GLASDECKEL
Casserole with glass lid



MINI-FLEISCHTOPF MIT GLASDECKEL
Mini casserole high with glass lid



GEMÜSETOPF MIT GLASDECKEL
Stockpot with glass lid



STIELKASSEROLLE
Saucepan



MILCHTOPF MIT AUSGUSS
Milkpot with spout



BIO-DÜNSTER
Bio steamer



SPARGELTOPF
Asparagus pot



SERVIERPFANNE MIT GLASDECKEL
Serving pan with glass lid

**MIT ELODUR®
PROFESSIONAL
ANTIHAFTVERSIEGELUNG**
WITH NEW ELODUR®
PROFESSIONAL
NON-STICK COATING



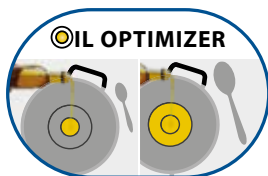
➤ **SEITE 35**
page 35

➤ **SEITE 224**
page 224

➤ **SEITE 225**
page 225

➤ **SEITE 198 / 199**
page 198 / 199

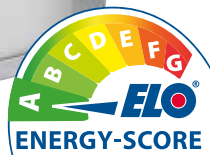
4 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



i Modelle A-F mit
Öl-Dosiersystem erhältlich.
Models A-F available with
oil dosing system.



FLEISCHTOPF MIT GLASDECKEL
Casserole high with glass lid



CITRIN



**VERPACKUNG:
FOTOKARTON**
Packing: Colorbox

DE

Chapeau!

Claque, da steht er von außen hochglanzpoliert strahlend auf dem Herd. Citrin ist ein Topf mit Format gefertigt aus Edelstahl 18/10. In seiner Gestalt zylindrisch überzeugt er innen satiniert, mit praktischer Literskala zum einfachen Abmessen von Flüssigkeiten ohne weitere Hilfsmittel und Öl-Dosiersystem. Der aufgeschlagene Akkutherm-Speicherboden reduziert die Gefahr, dass Speisen am Rand anbrennen und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand. Die Töpfe sind für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion.

- Edelstahl 18/10
- Energiesparender Kapselboden
- Servierpfanne mit **ELODUR® Professional** Antihafversiegelung mit exzellenter Antihafwirkung
- Volumenskala
- Optimal für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Chapeau!

Claque, there it is on the hob, gleaming and highly polished on the outside. Citrin is a cylindrical pot made of 18/10 stainless steel, with a satin finish on the inside, a practical litre scale for easy measuring of liquids without the need for additional aids and an oil dosing system. The whipped Akkutherm storage base reduces the risk of food burning on the rim and ensures even heat distribution from the base to the rim. The pots are suitable for all hob types, including induction.

- Stainless-steel 18/10
- Energy-saving capsulated bottom
- Serving pan with **ELODUR® Professional** non-stick coating with outstanding release properties
- Measuring scale
- Optimal for vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwashersafe
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs

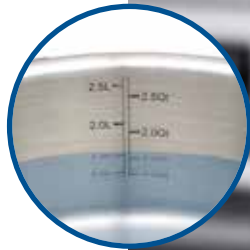


Artikel Product		Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
A	Bratentopf mit Glasdeckel Casserole with glass lid	4006925 72440	9 20 Ø	10,0	2,7	19,5	4	64,90
B	Fleischtopf mit Glasdeckel Casserole high with glass lid	4006925 72412	6 12 Ø	7,5	0,6	11,5	4	39,90
		4006925 72414	0 14 Ø	9,5	1,2	13,5	4	46,90
		4006925 72416	4 16 Ø	10,0	1,7	15,5	4	54,90
		4006925 72420	1 20 Ø	12,0	3,4	19,5	4	72,90
		4006925 72424	9 24 Ø	14,0	5,8	23,5	4	89,90
C	Gemüsetopf mit Glasdeckel Stockpot with glass lid	4006925 72446	1 26 Ø	19,5	9,5	25,5	4	129,00
D	Stielkasserolle Saucepan	4006925 72436	2 16 Ø	7,5	1,3	15,5	4	39,90
E	Milchtopf mit Ausguss Milkpot with spout	4006925 72415	7 14 Ø	12,0	1,6	13,5	4	44,90
F	Bio-Dünster Bio steamer	4006925 72718	9 18 Ø	9,0	2,0	17,5	4	89,90
			18 Ø	8,0	1,6	16,5		
G	Spargeltopf Asparagus pot	4006925 72616	8 16 Ø	21,5	4,0	15,5	4	89,90
H	Servierpfanne mit Glasdeckel Serving pan with glass lid	4006925 72438	6 28 Ø	8,5	4,4	27,5	4	129,00

PROFI CUISINE

INTEGRIERTE VOLUMENSKALA

*Integrated
measuring scale*



PROFI-BESCHLAGTEILE

*Professionell fittings and
handles*



ENERGIESPARENDER KAPSELBODEN

*Energy-saving capsulated
bottom*



VERPACKUNG: TÖPFE MIT LABEL, RESTL. ARTIKEL MIT BANDEROLE

*Pots: with color label
Lids: with color banderole*



B



GEMÜSETOPF OHNE DECKEL

Stockpot without lid

C



SUPPENTOPF OHNE DECKEL

Stockpot without lid

E



STIELKASSEROLE OHNE DECKEL

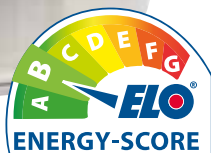
Saucepan without lid

F



SAUTEUSE OHNE DECKEL

Saucepan without lid



DE

Profi-Kochen 2.0

Ob Hobby- oder Profikoch, die Serie Profi Cuisine ist der unverwüsthliche Küchen-Profis an Ihrer Seite. Kochen, schmoren, braten, dünsten, reduzieren, sautieren und abmessen – ohne weitere Hilfsmittel dank integrierter Volumenskala. Sie sind der Akteur in Ihrer Profi-Kochshow! Der aufgeschlagene Akkutherm-Speicherboden sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und reduziert die Gefahr, dass Speisen am Rand anbrennen und ist für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion.

- Edelstahl 18/10
- Unverwüsthliche Qualität
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Profi-Kochen 2.0

Whether you are an amateur or professional chef, the Profi Cuisine range is the indestructible kitchen professional at your side. Cook, braise, fry, stew, reduce, sauté, and measure – without any additional aids thanks to the integrated measuring scale. You are the star of your own professional cooking show! The raised Akkutherm storage base ensures even heat distribution, reduces the risk of food burning on the edges, and it is suitable for all hob types, including induction.

- Stainless-steel 18/10
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- Dishwashersafe
- Heat-resistant
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product										Art.-Nr. Art.-No.	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €		
A 	Fleischtopf ohne Deckel Casserole high without lid									4006925	24216	3	16 Ø	11,0	1,9	14,0	4	49,90
										4006925	24220	0	20 Ø	13,0	4	18,0	4	61,90
										4006925	24224	8	24 Ø	15,0	6,5	22,0	4	84,90
										4006925	24228	6	28 Ø	17,0	9	26,0	4	109,00
										4006925	24232	3	32 Ø	18,0	13,5	30,0	2	159,00
B 	Gemüsetopf ohne Deckel Stockpot without lid									4006925	24624	6	24 Ø	20,0	8,5	22,0	4	99,90
										4006925	24628	4	28 Ø	23,0	13,5	26,0	2	129,00
										4006925	24632	1	32 Ø	26,0	19,5	30,0	2	189,00
C 	Suppentopf ohne Deckel Stockpot without lid									4006925	24636	9	36 Ø	37,0	35	32,5	1	279,00
										4006925	24640	6	40 Ø	41,0	50	37,0	1	379,00
D 	Deckel Lid									4006925	24016	9	16 Ø				6	15,90
										4006925	24020	6	20 Ø				6	19,90
										4006925	24024	4	24 Ø				6	23,90
										4006925	24028	2	28 Ø				6	29,90
										4006925	24032	9	32 Ø				6	34,90
										4006925	24036	7	36 Ø				6	42,90
										4006925	24040	4	40 Ø				6	54,90
E 	Stielkasserolle ohne Deckel Saucepan without lid									4006925	24316	0	16 Ø	7,0	1	14,0	4	34,90
										4006925	24320	7	20 Ø	9,0	2,2	18,0	4	46,90
F 	Sauteuse ohne Deckel Saucepan without lid									4006925	24716	8	16 Ø	6,0	0,8	9,5	4	32,90
										4006925	24720	5	20 Ø	7,0	1,5	13,5	4	42,90
										4006925	24724	3	24 Ø	7,5	2,5	17,5	4	52,90

TOPFSERIEN ANTIHAFTVERSIEGELT

NON-STICK POT SERIES

TEST Bild

**TOP
KÜCHEN
MARKE**

★★★★★ 2026
Konsumentenbefragung
WWW.COMPUTERBILD.DE/TOPMARKEKUECHE

ELO

1. Platz
FUNKTIONALITÄT

IN DER KATEGORIE
KOCHTÖPFE





ANTIHAFT / NON-STICK

NEW

METIS 54

BLACK..... 55

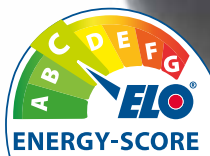
RHINO..... 56

ALUCAST 57



VERPACKUNG: GESCHRUMPT
MIT EINLEGER

Packing: shrinked with label



B



STIELKASSEROLLE
Saucepan



DE

Unbegrenztes Kochvergnügen

Mit dieser Kochtopf-Serie aus dem **ELO BASIC** Programm wird Ihre Küche nicht nur funktional erweitert, sondern auch optisch aufgewertet. Die Töpfe aus Aluminium sind mit der innovativen, PFAS-freien ELOCUR® Edition Antihaftversiegelung ausgestattet, die nicht nur für hervorragende Antihaftwirkung sorgt, sondern auch kratzfest ist. Das elegante und zeitlose Design wird durch ergonomische, hitzeisolierende Kunststoffgriffe mit praktischem Flammenschutz stillvoll ergänzt.

- Aluminium
- **ELOCUR® Edition** Antihaftversiegelung mit guter Antihaftwirkung
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Stoßfester Glasdeckel
- Reinigungsfreundlich
- Spülmaschinengeeignet
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Unlimited cooking pleasure

With this cookware series from the **ELO BASIC** collection, your kitchen is not only enhanced functionally but also aesthetically. The pots are made of aluminum and feature the innovative, PFAS-free ELOCUR® Edition non-stick coating, which ensures excellent non-stick performance and is also scratch-resistant. The elegant and timeless design is stylishly complemented by ergonomic, heat-insulating plastic handles with practical flame protection.

- Aluminum
- **ELOCUR® Edition** non-stick coating with good release properties
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Shock resistant glass lid
- Easy to clean
- Dishwashersafe
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product								Art.-Nr. Art.-No		Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €	
A		Kochtopf mit Glasdeckel <i>Casserole with glass lid</i>						4006925	48016	9	16 Ø	7,5	1,0	11,6	2	29,90
								4006925	48020	6	20 Ø	9,5	2,5	13,8	2	39,90
								4006925	48024	4	24 Ø	11,5	4,1	16,2	2	49,90
								4006925	48028	2	28 Ø	12,0	6,2	19,1	2	64,90
B		Stielkasserolle <i>Saucepan</i>						4006925	48416	7	16 Ø	7,0	1,0	11,6	2	22,90



A

BLACK



VERPACKUNG: GESCHRUMPFT
MIT EINLEGER
Packing: shrunk with label



B



STIELKASSEROLLE MIT AUSGUSS
Saucepan with spout

DE

Black Basic Starters

Zwei, drei Töpfe und die Stielkasserolle aus Aluguss und fertig ist Ihre Grundausstattung für die moderne, gesundheitsbewusste Küche. Nichts bleibt haften dank der langlebigen, PFAS-freien Antihafversiegelung ELODUR® Select und die Reinigung geht ganz leicht von der Hand. Der verstärkte Rand ermöglicht ein tropffreies abgießen. Durch den Glasdeckel mit stoßfestem Edelstahlrand haben Sie die Speisen immer im Blick. Die eingearbeiteten Griffe aus Aluguss sind unverwundlich. Der gelochte Induktionsboden ist für alle Herdarten geeignet und sorgt für eine gute Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand.

- Aluguss
- **ELODUR® Select** Antihafversiegelung mit hervorragender Antihafwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Ideal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Sehr gute Wärmeleitung
- Stoßfester Glasdeckel
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Black Basic Starters

Two or three pots and the cast aluminium saucepan and your basic equipment for the modern, health-conscious kitchen is ready. Nothing sticks thanks to the durable, PFAS-free non-stick coating ELODUR® Select and cleaning is very easy. The reinforced rim enables drip-free pouring. The glass lid with impact-resistant stainless steel rim allows you to keep an eye on the food at all times. The integrated cast aluminium handles are indestructible. The perforated induction base is suitable for all hob types and ensures good heat distribution from the base to the rim.

- Cast aluminium
- **ELODUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Extremely heat-resistant
- Ideal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Very good heat conduction
- Shock resistant glass lid
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product		Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
A		4006925 89116	3 16 Ø	8,5	1,0	13,0	2	32,90
		4006925 89120	0 20 Ø	9,0	2,0	17,0	2	42,90
		4006925 89124	8 24 Ø	11,5	3,6	20,0	2	54,90
		4006925 89128	6 28 Ø	12,5	6,2	22,0	2	74,90
B		4006925 89136	1 16 Ø	8,5	1,1	13,0	2	32,90



VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON

Packaging: Colorbanderole
made of cardboard



B



STIELKASSEROLLE

Saucepan



DE

Easy Glider

Für Rhino ist haften ein Fremdwort. Dank der kratzfesten ELODUR® Select Antihaftversiegelung sind die Töpfe, wunderbar leicht zu reinigen, hier klebt nichts an. Von außen überzeugt der Aluminium-Kochtopf in grauer Optik mit seinen hitzeisolierenden Soft-Touch Griffen. Durch den Glasdeckel mit stoßfestem Edelstahlrand haben Sie die Speisen immer im Blick. Der gelochte Induktionsboden ist für alle Herdarten geeignet und sorgt für eine gute Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand.

- Aluminium
- **ELODUR® Select** Antihaftversiegelung mit hervorragender Antihaftwirkung
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Stoßfester Glasdeckel
- Hitzeisolierende Softtouch Griffe
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Easy Glider

Sticking is a foreign word for Rhino. Thanks to the scratch-resistant ELODUR® Select non-stick coating, the pots are wonderfully easy to clean – nothing sticks. From the outside, the aluminium cooking pot in a grey finish with its heat-insulating soft-touch handles is impressive. The glass lid with an impact-resistant stainless steel rim allows you to always keep an eye on the food. The perforated induction base is suitable for all hob types and ensures good heat distribution from the base to the rim.

- Aluminium
- **ELODUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Shock resistant glass lid
- Heat-insulating softtouch-handles
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product		Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
A		4006925 91216	5 16 Ø	9,5	1,6	11,6	2	39,90
		4006925 91220	2 20 Ø	11,5	3,1	13,8	2	49,90
		4006925 91224	0 24 Ø	13,5	5,3	16,2	2	64,90
B		4006925 91316	2 16 Ø	7,5	1,1	11,6	2	26,90



VERPACKUNG:
FOTOKARTON

Packing: Colorbox



INFOVIDEO
ALUCAST

DE

Fescher Tausendsassa

Der Allrounder unter den Serien und das auch noch zu fairen Preisen. Schwarzer Aluminiumguss mit ELOCUR® Select Antihafversiegelung (PFAS-frei), die Reinigung geht ganz leicht von der Hand. Die eingearbeiteten Griffe aus Aluguss sind unverwundlich. Durch den Glasdeckel mit stoßfestem Edelstahlrand haben Sie die Speisen immer im Blick. Ein verstärkter Rand ermöglicht tropffreies abgießen. Der gelochte Induktionsboden ist für alle Herdarten geeignet und sorgt für eine gute Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand. Die Alucast Töpfe sind mit Glasdeckel bis 180 °C und ohne Glasdeckel bis 240 °C backofenfest.

- Aluguss
- **ELOCUR® Select** Antihafversiegelung mit hervorragender Antihafwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Sehr gute Wärmeleitung
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel 180 °C)
- Für alle Herdarten

GB

Fancy jack-of-all-trades

The all-rounder among the series and at a fair price. Black cast aluminium with ELOCUR® Select non-stick coating (PFAS-free), making cleaning very easy. The integrated cast aluminium handles are indestructible. The glass lid with impact-resistant stainless steel rim allows you to keep an eye on the food at all times. A reinforced rim enables drip-free pouring. The perforated induction base is suitable for all hob types and ensures good heat distribution from the base to the rim. The Alucast pots are ovenproof up to 180 °C with a glass lid and up to 240 °C without a glass lid.

- Cast aluminium
- **ELOCUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Very good heat conduction
- Shock resistant glass lid
- Dishwashersafe
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs



➤ SEITE 136 / 137
page 136 / 137



➤ SEITE 183
page 183



➤ SEITE 197
page 197



➤ SEITE 197
page 197



➤ SEITE 137
page 137



Artikel Product									Art.-Nr. Art.-No		Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €	
	Kochtopf mit Glasdeckel Casserole with glass lid								4006925	15216	5	16 Ø	8,5	1,3	14,5	4	41,90
									4006925	15220	2	20 Ø	9,0	2,0	17,0	4	52,90
									4006925	15224	0	24 Ø	11,5	4,0	20,5	4	64,90

EMAIL

ENAMEL

TEST Bild

TOP KÜCHEN MARKE

★★★★★ 2026
Konsumentenbefragung
WWW.COMPUTERBILD.DE/TOPMARKEKUECHE

ELO

1. Platz

FUNKTIONALITÄT

IN DER KATEGORIE
KOCHTÖPFE





EMAIL / ENAMEL

ROYALBLAU..... 60 / 61

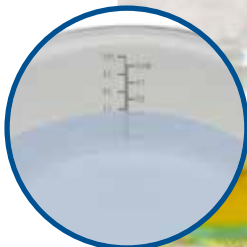
ROYALBLAU

70'S RELOADED



INNEN WEISS EMAILLIERT MIT VOLUMENSKALA

White enamelled interior with volume scale



INGEARBEITETE EMAILLIERTE HOHLGRIFFE

Incorporated enameled hollow handles



UNIVERSAL-TOPFDECKELHALTER

Der Topfdeckelhalter aus Edelstahl bietet eine praktische Lösung, um den Deckel sicher am Topf zu befestigen. Dadurch bleibt die Arbeitsfläche sauber und die Hände sind frei. Mit dieser cleveren Vorrichtung kann das Kondenswasser sich sammeln und problemlos zurück in den Topf tropfen.

Universal pot lid holder

The pot lid holder made of stainless steel, offers a practical solution for attaching the lid securely to the pot. This keeps the work surface clean and your hands free. This clever device allows condensation to collect and drip back into the pot without any problems.



SEITE 222 / 223
page 222 / 223



BRATENTOPF MIT DECKEL
Casserole with lid



STIELKASSEROLLE
Saucepan



MILCHTOPF
Milkpot



FLEISCHTOPF MIT DECKEL
Casserole high with lid



VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE AUS KARTON

Packaging: Colorbanderole made of cardboard

DE

70's reloaded

Form und Farbe haben sich schon in Mutters Küche bewährt. Nun kommt der Klassiker top modern zurück – die Topfserie Royalblau aus hochwertigem Email ist innen weiß emailiert, kratzfest und mit Volumenskala versehen. Die eingearbeiteten hitzereduzierenden Hohlgriffe, für sicheres Kochen, sind unverwundlich. Der hochgewölbte Email-Deckel mit stoßfestem Edelstahlrand und Kunststoffknopf hilft, mit aufgelegt Deckel beim Kochen, Energie zu sparen. Die Royalblau Töpfe sind für Allergiker geeignet, da sie ganz und gar nickelfrei sind.

- Hochwertiges Email
- Unverwundlich schnitt- und kratzfest
- Volumenskala
- Ideal auch für Allergiker, nickelfrei
- Gute Wärmeleitung
- Spülmaschinengeeignet
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Back to the 70s

The shape and colour have already proven their worth in mum's kitchen. Now the classic is back in a modern version - the Royal Blue pot series is made of high-quality enamel, has a white enamel interior, is scratch-resistant and has a volume scale. The integrated heat-reducing hollow handles, for safe cooking, are indestructible. The high domed enamel lid with impact-resistant stainless steel rim and plastic knob helps to save energy when cooking with the lid on. The Royalblau pots are suitable for allergy sufferers as they are completely nickel-free.

- High quality enamel
- Indestructible, cut- and scratch-resistant
- Measuring scale
- Ideal for allergy sufferers since free from nickel
- Good heat conduction
- Dishwashersafe
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
A  Bratentopf mit Deckel Casserole with lid	4006925 13120	7 20 Ø	10,0	2,7	18,0	2	31,90
B  Fleischtopf mit Deckel Casserole high with lid	4006925 13216	7 16 Ø	10,5	1,8	14,5	2	26,90
	4006925 13220	4 20 Ø	12,5	3,1	18,0	2	34,90
	4006925 13224	2 24 Ø	14,8	6,0	21,5	2	44,90
C  Stielkasserolle Saucepan	4006925 13316	4 16 Ø	8,0	1,2	14,5	2	22,90
D  Milchtopf Milkpot	4006925 13414	7 14 Ø	12,0	1,6	13,0	2	20,90

NEW

GUSSEISEN

CAST IRON

TEST Bild

**TOP
KÜCHEN
MARKE**

★★★★★ 2026
Konsumentenbefragung
WWW.COMPUTERBILD.DE/TOPMARKEKUECHE

ELO

1. Platz
FUNKTIONALITÄT

IN DER KATEGORIE
KOCHTÖPFE



GUSSEISEN / CAST IRON

NEW KIRSCHROT 64 / 65

NEW BASALTGRAU..... 66 / 67

KIRSCHROT

SAFTIG-ZARTE GARGERESULTATE DURCH SPEZIELL DESIGNTEN DECKEL

Die innovative Rillenstruktur im Deckel sorgt dafür, dass die aufsteigende Feuchtigkeit, die während des Kochvorgangs entsteht, kondensiert und sich an den Rillen sammelt, um gleichmäßig auf das Gargut zurückzutropfen. Dadurch wird das Gargut saftig und zart, natürliche Aromen bleiben erhalten und es wird verhindert, dass das Gargut anbrennt. Der Deckelknopf ist von außen verschraubt, sodass sich innen keine Speisereste an der Verschraubung festsetzen können.

Juicy-tender cooking results thanks to specially designed lid

The innovative grooved structure in the lid ensures that the rising moisture produced during the cooking process condenses and collects on the grooves to drip evenly back onto the food. This makes the food juicy and tender, preserves natural flavours, and prevents it from burning. The lid knob is screwed on from the outside so that no food residue can stick to the screw connection on the inside.

DER SILIKONRING IM EDEL-STAHL-KNOPF VERHINDERT, DASS HITZE AUF DEN EDELSTAHL-KNOPF ÜBER- TRAGEN WIRD

The silicone ring in the stainless steel knob prevents heat from being transferred to the knob.



A



SERVIERPFANNE MIT DECKEL

Serving pan with lid



SEITE 208
page 208

C



OVALER BRÄTER MIT DECKEL

Oval roaster with lid



SEITE 190 / 191
page 190 / 191

D



SCHMORPFANNE MIT GEGENGRIFF

Frypan high with helper handle



SEITE 158
page 158

E



GRILLPFANNE MIT GEGENGRIFF

Grillpan high with helper handle



SEITE 158
page 158



KIRSCHROT



KOCHTOPF MIT DECKEL

Cookpot with lid



VERPACKUNG: FOTOKARTON

Packing: Colorbox

DE

Ideal zum Schmoren, Kochen, Braten und Backen

Die emaillierten Gusseisen-Töpfe, Bräter, Pfannen und Servierpfannen von ELO verbinden die traditionelle Handwerkskunst mit moderner Funktionalität für einen einmaligen Genuss. Neben klassischen Gerichten wie gefüllten Paprika, Ratatouille, Schmorbraten und köstlichem selbstgebackenen Brot können viele weitere Speisen im praktischen Gusseisen zubereitet werden, wie z. B. auch Gemüse. Das bewährte und traditionelle Material benötigt nur wenig Fett oder Speiseöl zum Braten, und der Topfdeckel ergänzt den Garprozess perfekt und sorgt für saftig-zarte Garergebnisse durch den speziell designten Deckel. Die innovative Rillenstruktur im Deckel sorgt dafür, dass die aufsteigende Feuchtigkeit, die während des Kochvorgangs entsteht, kondensiert und sich an den Rillen sammelt, um gleichmäßig auf das Gargut zurückzutropfen. Dadurch wird das Gargut saftig und zart, natürliche Aromen bleiben erhalten und es wird verhindert, dass das Gargut anbrennt. Der Silikonring im Edelstahlknopf verhindert, dass Hitze auf den Edelstahlknopf übertragen wird. Das Gussgeschirr ist bis 240 °C erhitzen. Der Vorteil von Gusseisen besteht vor allem darin, dass sich die Hitze über Boden und Wand gleichmäßig verteilt und so auf das Gargut gleichmäßig übertragen wird. Die Gusseisenprodukte sind sowohl beim Profi-Koch als auch in der geschmackvollen Hobbyküche nicht wegzudenken.

- Robustes Gusseisen mit hochwertiger Emaillierung
- Perfekte, gleichmäßige Wärmeverteilung bis zum Rand
- Langanhaltende Hitzespeicherung
- Zum Schmoren, Kochen, Braten und Backen
- Backofenfest bis 240 °C
- Einfache und schnelle Reinigung
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Ideal for braising, cooking, roasting and baking

The enameled cast iron pots, roasters, pans and serving pans from ELO combine traditional craftsmanship with modern functionality for unique enjoyment. In addition to classic dishes such as stuffed peppers, ratatouille, braised meat, and delicious home-baked bread, many other dishes can be prepared in practical cast iron, including vegetables. The proven and traditional material requires little fat or cooking oil for frying, and the pot lid perfectly complements the cooking process, ensuring juicy and tender results thanks to its specially designed design. The innovative grooved structure in the lid ensures that the rising moisture produced during the cooking process condenses and collects on the grooves to drip evenly back onto the food. This makes the food juicy and tender, preserves natural flavours, and prevents it from burning. The silicone ring in the stainless steel knob prevents heat from being transferred to the knob. The cast iron cookware can be heated up to 240 °C. The main advantage of cast iron is that the heat is evenly distributed over the base and walls and is therefore transferred evenly to the food. Cast iron products are indispensable for both professional chefs and passionate hobby cooks.

- Robust cast iron with high-quality enamelling
- Perfect, even heat distribution up to the rim
- Long-lasting heat storage
- For braising, cooking, roasting and baking
- Oven-resistant up to 240 °C
- Easy and fast cleaning
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product		Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
A	Servierpfanne mit Deckel Serving pan with lid	4006925 30828	9 28 Ø	7,0	2,8	23,0	1	119,00
B	Kochtopf mit Deckel Cookpot with lid	4006925 30626	1 26 Ø	12,0	4,2	20,0	1	129,00
C	Ovaler Bräter mit Deckel Oval roaster with lid	4006925 30733	6 41 x 25	11,0	4,9	25,5 x 17,5	1	149,00
D	Schmorpfanne mit Gegengriff Frypan high with helper handle	4006925 30628	5 28 Ø	5,4	2,2	24,5	1	99,90
E	Grillpfanne mit Gegengriff Grillpan high with helper handle	4006925 30928	6 28 x 28	3,5	1,8	25x25	1	99,90

BASALTGRAU

SAFTIG-ZARTE GÄRERGEBNISSE DURCH SPEZIELL DESIGNTEN DECKEL

Die innovative Rillenstruktur im Deckel sorgt dafür, dass die aufsteigende Feuchtigkeit, die während des Kochvorgangs entsteht, kondensiert und sich an den Rillen sammelt, um gleichmäßig auf das Gargut zurückzutropfen. Dadurch wird das Gargut saftig und zart, natürliche Aromen bleiben erhalten und es wird verhindert, dass das Gargut anbrennt. Der Deckelknopf ist von außen verschraubt, sodass sich innen keine Speisereste an der Verschraubung festsetzen können.

Juicy-tender cooking results thanks to specially designed lid

The innovative grooved structure in the lid ensures that the rising moisture produced during the cooking process condenses and collects on the grooves to drip evenly back onto the food. This makes the food juicy and tender, preserves natural flavours, and prevents it from burning. The lid knob is screwed on from the outside so that no food residue can stick to the screw connection on the inside.

DER SILIKONRING IM EDEL-STAHL-KNOPF VERHINDERT, DASS HITZE AUF DEN EDELSTAHL-KNOPF ÜBERTRAGEN WIRD

The silicone ring in the stainless steel knob prevents heat from being transferred to the knob.



A



SERVIERPFANNE MIT DECKEL

Serving pan with lid



SEITE 209
page 209

C



OVALER BRÄTER MIT DECKEL

Oval roaster with lid



SEITE 192 / 193
page 192 / 193

D



SCHMORPFANNE MIT GEGENGRIF

Frypan high with helper handle



SEITE 159
page 159

E



GRILLPFANNE MIT GEGENGRIF

Grillpan high with helper handle



SEITE 159
page 159


KOCHTOPF MIT DECKEL

Cookpot with lid


**VERPACKUNG:
FOTOKARTON**

Packing: Colorbox

DE
Ideal zum Schmoren, Kochen, Braten und Backen

Die emaillierten Gusseisen-Töpfe, Bräter, Pfannen und Servierpfannen von ELO verbinden die traditionelle Handwerkskunst mit moderner Funktionalität für einen einmaligen Genuss. Neben klassischen Gerichten wie gefüllten Paprika, Ratatouille, Schmorbraten und köstlichem selbstgebackenen Brot können viele weitere Speisen im praktischen Gusseisen zubereitet werden, wie z. B. auch Gemüse. Das bewährte und traditionelle Material benötigt nur wenig Fett oder Speiseöl zum Braten, und der Topfdeckel ergänzt den Garprozess perfekt und sorgt für saftig-zarte Garergebnisse durch den speziell designten Deckel. Die innovative Rillenstruktur im Deckel sorgt dafür, dass die aufsteigende Feuchtigkeit, die während des Kochvorgangs entsteht, kondensiert und sich an den Rillen sammelt, um gleichmäßig auf das Gargut zurückzutropfen. Dadurch wird das Gargut saftig und zart, natürliche Aromen bleiben erhalten und es wird verhindert, dass das Gargut anbrennt. Der Silikonring im Edelstahlknopf verhindert, dass Hitze auf den Edelstahlknopf übertragen wird. Das Gussgeschirr ist bis 240 °C erhitzen. Der Vorteil von Gusseisen besteht vor allem darin, dass sich die Hitze über Boden und Wand gleichmäßig verteilt und so auf das Gargut gleichmäßig übertragen wird. Die Gusseisenprodukte sind sowohl beim Profi-Koch als auch in der geschmackvollen Hobbyküche nicht wegzudenken.

- Robustes Gusseisen mit hochwertiger Emaillierung
- Perfekte, gleichmäßige Wärmeverteilung bis zum Rand
- Langanhaltende Hitzespeicherung
- Zum Schmoren, Kochen, Braten und Backen
- Backofenfest bis 240 °C
- Einfache und schnelle Reinigung
- Für alle Herdarten geeignet

GB
Ideal for braising, cooking, roasting and baking

The enameled cast iron pots, roasters, pans and serving pans from ELO combine traditional craftsmanship with modern functionality for unique enjoyment. In addition to classic dishes such as stuffed peppers, ratatouille, braised meat, and delicious home-baked bread, many other dishes can be prepared in practical cast iron, including vegetables. The proven and traditional material requires little fat or cooking oil for frying, and the pot lid perfectly complements the cooking process, ensuring juicy and tender results thanks to its specially designed design. The innovative grooved structure in the lid ensures that the rising moisture produced during the cooking process condenses and collects on the grooves to drip evenly back onto the food. This makes the food juicy and tender, preserves natural flavours, and prevents it from burning. The silicone ring in the stainless steel knob prevents heat from being transferred to the knob. The cast iron cookware can be heated up to 240 °C. The main advantage of cast iron is that the heat is evenly distributed over the base and walls and is therefore transferred evenly to the food. Cast iron products are indispensable for both professional chefs and passionate hobby cooks.

- Robust cast iron with high-quality enamelling
- Perfect, even heat distribution up to the rim
- Long-lasting heat storage
- For braising, cooking, roasting and baking
- Oven-resistant up to 240 °C
- Easy and fast cleaning
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product		Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
A	 Servierpfanne mit Deckel Serving pan with lid	4006925 33828	6 28 Ø	7,0	2,8	23,0	1	119,00
B	 Kochtopf mit Deckel Cookpot with lid	4006925 33626	8 26 Ø	12,0	4,2	20,0	1	129,00
C	 Ovaler Bräter mit Deckel Oval roaster with lid	4006925 33733	3 41 x 25	11,0	4,9	25,5 x 17,5	1	149,00
D	 Schmorpfanne mit Gegengriff Frypan high with helper handle	4006925 33628	5 28 Ø	5,4	2,2	24,5	1	99,90
E	 Grillpfanne mit Gegengriff Grillpan high with helper handle	4006925 33928	3 28 x 28	3,5	1,8	25x25	1	99,90

TOPFSETS

POT SETS

TEST Bild

**TOP
KÜCHEN
MARKE**

★★★★★ 2026
Konsumentenbefragung
WWW.COMPUTERBILD.DE/TOPMARKEKUECHE

ELO

1. Platz
FUNKTIONALITÄT

IN DER KATEGORIE
KOCHTÖPFE

Topfsets / Pot sets



EDELSTAHL / STAINLESS-STEEL

BRILLANT SET 4 TEILE / PIECES70

NEW **GALACTICA SET** 4 TEILE / PIECES71

GALACTICA SET 5 & 15 TEILE / PIECES .. 72 / 73

NEW **HORIZON SET** 5 TEILE / PIECES74

NEW **ELO THERM SET** 5 TEILE / PIECES75

NEW **PRIMA TAVOLA** 20 TEILE / PIECES76

NEW **PROFI DUO THERM SET** 6 TEILE / PIECES77

NEW **SILVARAN SET** 4 TEILE / PIECES78

JASPIS SET 5 TEILE / PIECES79

NEW **RELIEF PASSION SET** 4 TEILE / PIECES ... 80 / 81

NEW **TWICE SELECT SET** 4 TEILE / PIECES82

NEW **NEOTHERM SET** 4 TEILE / PIECES83

MYSTERY SET 3 TEILE / PIECES 84 / 85

SMART STEAM SET 4 TEILE / PIECES... 86 / 87

PREMIUM
★★★★★
PERFECT COOKING

NEW **LIMITED EDITION SET** 4 TEILE / PIECES ... 88 / 91

RONDELLO SET 4 TEILE / PIECES 92 / 95

GOURMET PLUS SET 5 TEILE / PIECES 96 / 99

ANTIHAFT / NON-STICK



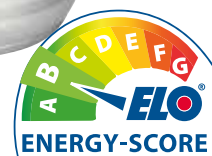
BLACK CAST SET 4 TEILE / PIECES 100

NEW **RUBINO SET** 3 TEILE / PIECES 101

BRILLANT SET

4 teilig
pieces

2 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



VERPACKUNG:
FOTOKARTON

Packing: Colorbox



GRATIS EDELSTAHL ABGIESSHILFE
FÜR KOCHGESCHIRRE BIS Ø 24 / 26 CM

Free stainless steel pouring aid
for cookware up to Ø 24 / 26 cm

DE

Glanzvoll elegant - einfach Brillant!

Mit den feinen Dekorlinien bietet die Edelstahl-Topfserie, aus dem **Programm ELO BASIC**, eine elegante Lösung für Ihren Kochalltag und punktet dabei mit vielen praktischen Eigenschaften wie z. B. die Abgießhilfe oder die integrierte Volumenskala für einfaches Abmessen ohne weitere Hilfsmittel. Der energiesparende Kapselboden ist für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

- Edelstahl
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Brilliantly elegant - simply brilliant!

With its fine decorative lines, the stainless steel pot series from the **ELO BASIC program** offers an elegant solution for your everyday cooking and boasts many practical features, such as the pouring aid or the integrated volume scale for easy measuring without additional tools. The energy-saving capsule base is suitable for all hob types, including induction, and ensures even heat distribution.

- Stainless-steel
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- For vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwasher suitable
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs

Mini
Ø12 cm & Ø14 cm



SEITE 31
page 31



SEITE 38 / 39
page 38 / 39



SEITE 220
page 220



SEITE 220
page 220



SEITE 220
page 220



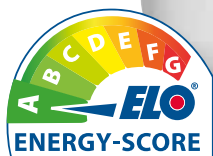
Artikel Product								1,5l 1,50l 0,5l 10,50l	ROST-FREI Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
Brillant Topfset 4-tlg. Potset 4 pieces									4006925 22905 8					1	119,00
Fleischtopf mit Glasdeckel Casserole high with glass lid										16 Ø	9,5	1,6	13,3		
										20 Ø	11,5	3,2	17,0		
										24 Ø	13,5	5,4	21,0		
Stielkasserolle mit Ausguss Saucepan with spout										16 Ø	7,5	1,3	13,3		
Edelstahl Abgießhilfe für Kochgeschirre bis Ø 24 / 26 cm Steel pouring aid fits all pot sizes up to Ø 24 / 26 cm															

2 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



GALACTICA SET

4 teilig
pieces



VERPACKUNG:
FOTOKARTON

Packing: Colorbox

DE

Ästhetisches Design und Funktionalität

Schon fast puristisch, steht der Edelstahltopf aus dem **ELO BASIC Programm**, hochglanzpoliert, in der Küche. Zusätzlich punktet die zylindrische Form mit seinem Abgießrand, der ein tropffreies Abgießen garantiert. Die hitzereduzierenden Hohlgriffe aus Edelstahl werden nicht heiß. Innen überzeugt er mit hochglanzpolierter Oberfläche und einer praktischen Literskala zum einfachen Abmessen von Flüssigkeiten ohne weitere Hilfsmittel. Durch den Glasdeckel mit stoßfestem Edelstahlrand haben Sie die Speisen immer im Blick. Der energiesparende Kapselboden ist für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion, und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

- Edelstahl
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Aesthetic design and functionality

The stainless steel casserole from the **ELO BASIC programme**, highly polished, is almost puristic in the kitchen. The cylindrical shape also scores points with its pouring rim - which guarantees drip-free pouring. The heat-reducing hollow stainless steel handles do not get hot. Inside, it has a highly polished look with a practical litre scale for easy measuring of liquids without the need for additional aids. The glass lid with impact-resistant stainless steel rim allows you to keep an eye on your food at all times. The energy-saving capsule base is suitable for all types of hob, including induction, and ensures even heat distribution.

- Stainless-steel
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- For vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwasher-safe
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product								Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
Galactica Topfset 4-tlg. Potset 4 pieces								4006925 22400 8					2	99,90
Fleischtopf mit Glasdeckel Casserole high with glass lid									16 Ø	9,8	1,6	13,3		
									20 Ø	11,5	3,2	17,2		
Stielkasserolle mit Ausguss Saucepan with spout									24 Ø	13,5	5,5	20,7		
									16 Ø	7,5	1,2	13,3		

GALACTICA SET

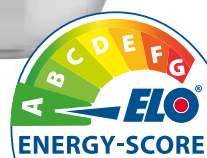
5 teilig
pieces

2 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



VERPACKUNG:
FOTOKARTON

Packing: Colorbox



DE

Ästhetisches Design und Funktionalität

Schon fast puristisch, steht der Edelstahltopf aus dem **ELO BASIC Programm**, hochglanzpoliert, in der Küche. Zusätzlich punktet die zylindrische Form mit seinem Abgießrand, der ein tropffreies Abgießen garantiert. Die hitzereduzierenden Hohlgriffe aus Edelstahl werden nicht heiß. Innen überzeugt er mit hochglanzpolierter Oberfläche und einer praktischen Literkala zum einfachen Abmessen von Flüssigkeiten ohne weitere Hilfsmittel. Durch den Glasdeckel mit stoßfestem Edelstahlrand haben Sie die Speisen immer im Blick. Der energiesparende Kapselboden ist für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion, und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

- Edelstahl
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Aesthetic design and functionality

The stainless steel casserole from the **ELO BASIC programme**, highly polished, is almost puristic in the kitchen. The cylindrical shape also scores points with its pouring rim - which guarantees drip-free pouring. The heat-reducing hollow stainless steel handles do not get hot. Inside, it has a highly polished look with a practical litre scale for easy measuring of liquids without the need for additional aids. The glass lid with impact-resistant stainless steel rim allows you to keep an eye on your food at all times. The energy-saving capsule base is suitable for all types of hob, including induction, and ensures even heat distribution.

- Stainless-steel
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- For vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwasher-safe
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs



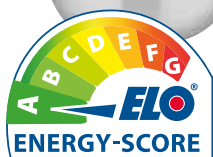
Artikel Product										Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €	
Galactica Topfset 5-tlg. Potset 5 pieces										4006925	22005	5			1	129,00	
	Bratentopf mit Glasdeckel Casserole with glass lid											14 Ø	6,5	0,8	11,2		
											16 Ø	7,5	1,2	13,3			
	Fleischtopf mit Glasdeckel Casserole high with glass lid											20 Ø	11,5	3,2	17,2		
											24 Ø	13,5	5,5	20,7			
	Stielkasserolle mit Ausguss Saucepan with spout											16 Ø	7,5	1,2	13,3		

2 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



GALACTICA SET

15 teilig
pieces



VERPACKUNG:
FOTOKARTON
Packing: Colorbox

DE

- Töpfe Edelstahl
- Bratpfannen Aluminium mit hochwertiger keramische Versiegelung mit Antihafteffekt
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

GB

- Pots Stainless-steel
- Frying pans aluminium high-quality ceramic coating with non-stick effect
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- For vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwashersafe
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product									Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
Galactica Topfset 15-tlg. Potset 15 pieces									4006925	22015	4			1	199,00
	Fleischtopf mit Glasdeckel Casserole high with glass lid									14 Ø	8,3	1,0	11,2		
										18 Ø	8,7	1,8	15,5		
										24 Ø	13,8	5,5	20,7		
	Stielkasserolle mit Ausguss Saucepan with spout									16 Ø	7,8	1,2	13,3		
	Milchtopf Milkpot									14 Ø	12,3	1,6	11,2		
	Schüssel Coniac bowl									20 Ø	12,0	2,5			
	Bratpfanne Frypan									20 Ø	4,3	0,8	12,5		
										24 Ø	4,5	1,2	13,2		
										28 Ø	5,0	1,9	17,6		
	2x Stapelschutz 2x Pan protector														
	je 1x Schaumlöffel, Suppenkelle, Saucenlöffel, Spaghetti-Löffel 1x each Skimmer, Soupladle, Sauceladle, Pasta spoon														

HORIZON SET

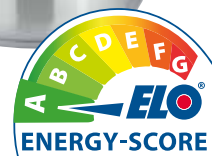
5 teilig
pieces

2 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



VERPACKUNG:
FOTOKARTON

Packing: Colorbox



DE

Zeit für neue (Küchen-) Horizonte?

Dann wird es Zeit für das Horizon-Topfset! Alte Töpfe raus, neues Kochvergnügen rein – und schon kommt frischer Schwung in Ihre Küche. Die Lust auf kreative Rezepte und neue Geschmackserlebnisse stellt sich dabei fast von allein ein. Und das Beste: Mit der durchdachten Ausstattung des Sets gelingt einfach (fast) alles. Das 5-teilige Edelstahl-Topfset aus dem ELO BASIC-Programm bietet Ihnen alles, was Sie für den täglichen Kochspaß benötigen. Dank des energiesparenden Kapselbodens wird die Wärme gleichmäßig verteilt – für perfekte Ergebnisse auf allen Herdarten, inklusive Induktion. Einfach loslegen – alles drin, was Sie brauchen.

- Edelstahl
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Time to explore new (kitchen) horizons?

Then it's time for the Horizon Cookware Set! Out with the old pots, in with fresh cooking inspiration – and just like that, your kitchen gets a whole new vibe. The desire to try creative recipes and exciting flavors comes almost naturally. And the best part? With the smartly designed features of this set, success is practically guaranteed. The 5-piece stainless steel cookware set from the ELO BASIC series includes everything you need for everyday cooking fun. The energy-saving capsule base ensures even heat distribution – for perfect results on all types of stoves, including induction. Ready to go – everything you need is already included.

- Stainless-steel
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- For vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwasher-safe
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product									Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
Horizon Topfset 5-tlg. Potset 5 pieces									4006925	44805	3			2	139,00
	Bratentopf mit Glasdeckel Casserole with glass lid									16 Ø	7,8	1,2	13,5		
	Fleischtopf mit Glasdeckel Casserole high with glass lid									20 Ø	9,8	2,5	17,5		
	Stielkasserolle Saucepan									16 Ø	7,8	1,2	13,5		

2 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



ELO THERM SET

5 teilig
pieces



VERPACKUNG:
FOTOKARTON

Packing: Colorbox

DE

Zeitloses Design mit praktischen Funktionen

Mit diesem Edelstahltopfset wird Kochen zum echten Highlight! Ob gesunde, vitaminschonende Gerichte oder schnelles Anbraten – hier trifft Stil auf pure Funktionalität. Die Töpfe sind mit einer praktischen Volumenskala ausgestattet, die das Dosieren zum Kinderspiel macht. Die Bratpfanne punktet mit ihrer hochwertigen ELODUR® Edition Antihaftversiegelung, die garantiert, dass nichts anbrennt – und die Reinigung? Geht fast wie von selbst! Das Beste: Das Set ist für alle Herdarten geeignet, inklusive Induktion.

- Edelstahl
- Bratpfanne mit **ELODUR® Edition** Antihaftversiegelung mit guter Antihaftwirkung
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Timeless Design with Practical Features

This stainless steel cookware set makes cooking a true highlight! Whether you're preparing healthy, vitamin-preserving dishes or quick sears, this set combines style with pure functionality. The pots come with a practical volume scale, making measuring ingredients a breeze. The frying pan stands out with its premium ELODUR® Edition non-stick coating, ensuring nothing sticks – and cleaning? It's almost effortless! Best of all, the set is compatible with all types of stoves, including induction.

- Stainless-steel
- **Frypan with ELODUR® Edition** non-stick coating with good release properties
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- For vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwasher-safe
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product								1,5l 0,5l	1,5l 1,5l	0,5l 10,5l	Edelstahl Rost- frei	Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
ELO Therm Topfset 5-tlg.												4006925	95005	1			1	169,00
<i>Potset 5 pieces</i>																		
	Fleischtopf mit Glasdeckel												16 Ø	9,5	1,6	13,3		
	<i>Casserole high with glass lid</i>												20 Ø	11,5	3,2	17,3		
													24 Ø	13,5	5,4	20,8		
	Stielkasserolle												16 Ø	7,5	1,3	13,3		
	<i>Saucepan</i>																	
	Bratpfanne												24 Ø	5,5	2,0	20,8		
	<i>Frypan</i>																	

PRIMA TAVOLA SET

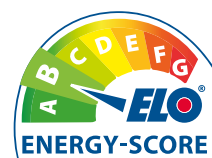
20 teilig
pieces

2 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



VERPACKUNG:
FOTOKARTON

Packing: Colorbox



DE

Kochgeschirr-Ausstattung für jede Küche

Das 20-teilige Prima Tavola Topfset bietet eine umfassende Auswahl an verschiedenen Töpfen sowie eine Pfanne und Küchenhelfer für jede Kochsituation – dieses Set lässt keine Wünsche offen.

- Edelstahl
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Cookware equipment for every kitchen

The 20-piece Prima Tavola cookware set offers a comprehensive selection of various pots, as well as a pan and kitchen utensils for every cooking situation – this set leaves nothing to be desired.

- Stainless-steel
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- Optimal for vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwasher-safe
- Suitable for all types of hobs



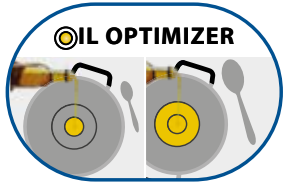
Artikel Product								Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
Prima Tavola Topfset 20-tlg. Potset 20 pieces								4006925	22820	4			1	219,00
	Fleischtopf mit Glasdeckel Casserole high with glass lid									12 Ø	8,0	0,8	10,0	
										14 Ø	8,5	1,1	12,0	
										18 Ø	10,5	2,3	15,2	
										24 Ø	13,5	5,4	21,0	
	Stielkasserolle mit Glasdeckel Saucepan with glass lid									16 Ø	7,5	1,3	13,3	
	Milchtopf mit Ausguss Milkpot with spout									14 Ø	12,0	1,6	12,0	
	Schüssel Conical bowl									20 Ø	12,0	2,6		
	Bratpfanne mit Glasdeckel Frypan with glass lid									28 Ø	6,0	3,1	25,5	
	je 1x Schaumlöffel, Suppenkelle, Saucenlöffel, Pastalöffel, Pfannenwender 1x each Skimmer, Soup ladle, Sauce ladle, Pasta spoon, Turner													
	Edelstahl Abgießhilfe für Kochgeschirre bis Ø 24 cm Steel pouring aid fits all pot sizes up to Ø 24 cm													

2 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

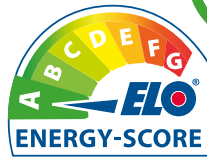
Integrated oil dosing system



INFOVIDEO
ÖL-DOSIERSYSTEM



6 teilig
pieces



VERPACKUNG:
FOTOKARTON

Packing: Colorbox

DE

Starkes Einsteiger-Set aus dem ELO BASIC Programm!

Die eleganten Edelstahl-Drahtgriffe des Profi Duo Therm Topfsets sind mit einer Anschweißplatte versehen, die effektiv die Wärmeübertragung reduziert und so für eine sichere Handhabung sorgt. Innen sind die Töpfe hochglanzpoliert und verfügen über eine integrierte Volumenskala, die präzises Abmessen von Flüssigkeiten ermöglicht, sowie ein praktisches Öl-Dosiersystem für gesundes Kochen.

- Edelstahl
- Bratpfanne mit **ELODUR® Select** Antihafversiegelung mit hervorragender Antihafwirkung
- Integriertes Öl-Dosiersystem (Oil Optimizer)
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- Spülmaschinengeeignet
- Für alle Herdarten geeignet

Mini Ø14 cm



SEITE 33
page 33

SEITE 44 / 45
page 44 / 45

GB

Strong starter set from the ELO BASIC programme!

The elegant stainless steel wire handles of the Profi Duo Therm cookware set are equipped with a welded plate that effectively reduces heat transfer, ensuring safe handling. Inside, the pots are highly polished and feature an integrated measuring scale that allows for precise measuring of liquids, as well as a practical oil dosing system for healthy cooking.

- Stainless-steel
- Frypan with **ELODUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Integrated oil dosing system (Oil Optimizer)
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- Optimal for vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Dishwasher-safe
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product									Art.-Nr. Art.-No.	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
Profi Duo Therm Topfset 6-tlg. Potset 6 pieces										4006925	40966	5		1	249,00
	Bratentopf mit Glasdeckel Casserole with glass lid									20 Ø	9,5	2,7	18,7		
	Fleischtopf mit Glasdeckel Casserole high with glass lid									16 Ø	9,5	1,6	14,7		
										20 Ø	11,5	3,0	18,7		
										24 Ø	13,5	5,3	22,5		
	Stielkasserolle Saucepan									16 Ø	7,5	1,1	14,7		
	Bratpfanne Frypan									28 Ø	5,5	2,6	22,5		

SILVARAN SET

4
teilig
pieces



VERPACKUNG:
FOTOKARTON

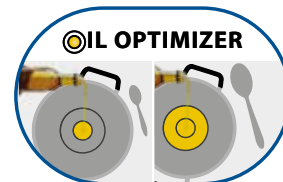
Packing: Colorbox

4 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



INTEGRIERTES
ÖL-DOSIERSYSTEM

Integrated oil dosing system



INFOVIDEO
ÖL-DOSIERSYSTEM

DE

Feine Satinierung – edel im Look, robust im Alltag

Innen und außen satiniert, verbindet das Set hochwertige Verarbeitung mit einer modernen, edlen Optik. Das integrierte Öl-Dosiersystem (Oil Optimizer) ermöglicht eine besonders sparsame und bewusste Verwendung von Öl. Dank des energiesparenden Kapselbodens wird die Wärme optimal gespeichert und gleichmäßig verteilt. Eine praktische Volumenskala erleichtert das Abmessen direkt im Topf. Zudem ist das Set spülmaschinengeeignet und bis 240 °C backofenfest (mit Glasdeckel bis 180 °C). Es kann auf allen Herdarten, einschließlich Induktion, verwendet werden.

- Edelstahl 18/10
- Integriertes Öl-Dosiersystem (Oil Optimizer)
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Optimal für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Fine Satin Finish – Elegant in Look, Robust in Everyday Use

Satin-finished inside and out, the set combines premium craftsmanship with a modern, refined appearance. The integrated oil dosing system (Oil Optimizer) allows particularly economical and mindful use of oil. Thanks to the energy-efficient capsule base, heat is optimally stored and evenly distributed. A practical volume scale makes measuring directly in the pot easy. In addition, the set is dishwasher-safe and ovenproof up to 240 °C (up to 180 °C with the glass lid). It is suitable for all types of hobs, including induction.

- Stainless-steel 18/10
- Integrated oil dosing system (Oil Optimizer)
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- Optimal for vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwasher-safe
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product									Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
--------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	---------------------	---------------------	----------------	-------------------	---------------------	------------	------------------------

Silvaran Topfset 4-tlg.
Potset 4 pieces

4006925 75400 0 2 159,00



Fleischtopf mit Glasdeckel
Casserole high with glass lid



Stielkasserolle
Saucepan

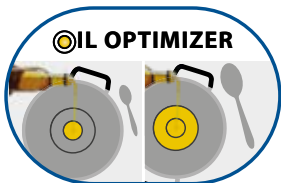
			16 Ø	9,5	1,7	15,5		
			20 Ø	11,5	3,4	19,5		
			24 Ø	13,5	5,8	23,5		
			16 Ø	7,5	1,3	15,5		

4 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

Integrated oil dosing system



INFOVIDEO
ÖL-DOSIERSYSTEM



VERPACKUNG:
FOTOKARTON

Packing: Colorbox

DE

Der Shining Star

hier strahlt einfach alles hochglanz-
poliert von Außen. Die Töpfe bestehen aus rostfreiem Edelstahl 18/10, welcher auch spülmaschinengeeignet ist. Von innen satiniert verfügen sie über eine Volumenskala, an der sich schnell und einfach Flüssigkeiten abgemessen lassen. Die geschweißten Edelstahl-Drahtgriffe liegen gut in der Hand und durch den Glasdeckel, mit stoßfestem Edelstahlrand kann man die Speisen gut und problemlos beobachten. Der energiesparende Kapselboden ist für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

- Edelstahl 18/10
- Integriertes Öl-Dosiersystem (Oil Optimizer)
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Optimal für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

GB

The Shining Star

Everything here shines brightly from the outside. The pots are made of 18/10 stainless steel, which is also dishwasher-safe. With a satin finish on the inside, they have a volume scale for measuring liquids quickly and easily. The welded stainless steel wire handles sit comfortably in the hand and the glass lid with impact-resistant stainless steel rim makes it easy to keep an eye on the food. The energy-saving capsule base is suitable for all hob types, including induction, and ensures even heat distribution.

- Stainless-steel 18/10
- Integrated oil dosing system (Oil Optimizer)
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- Optimal for vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwasher-safe
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product									Art.-Nr. Art.-No.	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
Jaspis Topfset 5-tlg. Potset 5 pieces									4006925 90835 9					1	209,00
	Bratentopf mit Glasdeckel Casserole with glass lid									20 Ø	10,0	2,7	19,0		
	Fleischtopf mit Glasdeckel Casserole high with glass lid									16 Ø	11,0	1,9	15,0		
										20 Ø	12,0	3,2	19,0		
										24 Ø	14,0	5,6	23,0		
	Stielkasserolle Saucepan									16 Ø	8,3	1,3	15,0		

NEW

RELIEF PASSION SET



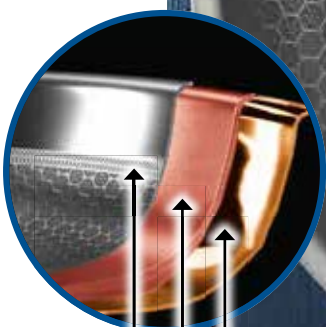
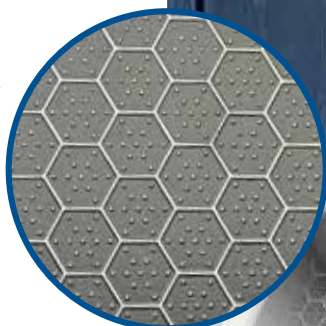
Topfsets / Pot sets

KRATZFESTE RELIEF-STRUKTUR

Die erhabene Reliefstruktur aus Edelstahl macht das Topfset absolut kratzfest. Gleichzeitig verhindert die vertiefte ELODUR® Select Antihafversiegelung, dass ihr Bratgut anbrennt oder anklebt.

Scratch-resistant Relief structure

The raised relief structure made of stainless steel makes the cookware set completely scratch-resistant. At the same time, the recessed ELODUR® Select non-stick coating prevents your food from burning or sticking.



MEHRSCHICHT- MATERIAL

Edelstahl 18/10
Aluminium Kern
Magnetischer Edelstahl

Multi-layer material
Stainless steel 18/10
Aluminum core
Magnetic stainless steel



RELIEF PASSION SET

4 teilig
pieces



**VERPACKUNG:
FOTOKARTON**

Packing: Colorbox



DE

Kochtopfset für leidenschaftliche Köche

Das 4-teilige Kochset Relief Passion vereint hochwertiges Design mit langlebiger Funktionalität – ideal für anspruchsvolle Köchinnen und Köche. Gefertigt aus Edelstahl-Mehrschichtmaterial mit durchgehendem Aluminiumkern, sorgt das Set für schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung. Die Reliefstruktur aus Edelstahl macht die Oberflächen besonders kratzfest und robust. Die ELODUR® Select Antihaftversiegelung verhindert das Anhaften von Speisen und erleichtert die Reinigung – perfekt für den täglichen Einsatz.

- Edelstahl Mehrschicht (Edelstahl 18/10 innen, durchgehender Aluminium Kern, magnetischer Edelstahl außen; induktionsfähig)
- Gleichmäßige Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand
- **ELODUR® Select** Antihaftversiegelung mit hervorragender Antihafteffekt
- Kratzfest
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet



GB

Cookware Set for Passionate Cooks

The 4-piece Relief Passion cookware set combines premium design with long-lasting functionality – ideal for discerning home chefs. Crafted from multi-layer stainless steel with a continuous aluminium core, the set ensures fast and even heat distribution. The relief structure in stainless steel makes the surfaces especially scratch-resistant and durable. The ELODUR® Select non-stick coating prevents food from sticking and makes cleaning effortless – perfect for everyday use.

- Stainless steel multi-layer (stainless steel 18/10 interior, aluminium core throughout, magnetic stainless steel exterior; suitable for induction hobs)
- Even heat distribution from base to rim
- **ELODUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Scratch resistant
- Heat-resistant up to 240°C (with glass lid up to 180°C)
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product											Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €		
Relief Passion Topfset 4-tlg. Potset 4 pieces											4006925	32440	1					1	219,00
	Kochtopf mit Glasdeckel Casserole with glass lid												20 Ø	9,5	2,5	14,5			
	Sauteuse Saucepan												24 Ø	10,5	4,3	18,0			
	Bratpfanne Frypan												24 Ø	5,0	1,6	19,0			

TWICE SELECT SET

4 teilig
pieces

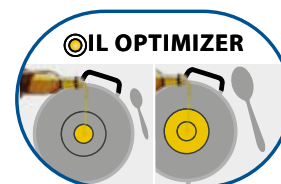
4 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



VERPACKUNG:
FOTOKARTON

Packing: Colorbox

INTEGRIERTES
ÖL-DOSIERSYSTEM
Integrated oil dosing system



INFOVIDEO
ÖL-DOSIERSYSTEM

DE

Edler Blickfang

Das 4-teilige Twice Select Set aus Edelstahl 18/10 ist ein echter Blickfang in der Küche. Die schwarze PVD-Oberflächenveredelung außen ist nicht nur langlebig und robust, sie sorgt auch für mehr Kratz- und Verschleißfestigkeit. Von innen satiniert, mit integrierter Volumenskala, lassen sich im Handumdrehen Flüssigkeiten abmessen, ohne weitere Hilfsmittel. Als besonderes Merkmal haben die Töpfe auch unser Öl-Dosiersystem, das fettarmes und gesundes Kochen ganz einfach vereint. Der energiesparende Kapselboden ist für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion, und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

- Edelstahl 18/10
- Mit schwarzer PVD Oberflächenveredelung
- Kratz- und Verschleißfest
- Hitzebeständig
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Optimal für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Noble eye-catcher

The 4-piece Twice Select set made of 18/10 stainless steel is a real eye-catcher in the kitchen. The black PVD surface finish on the outside is not only durable and robust, but it also provides increased scratch and wear resistance. With a satin-finished interior and an integrated volume scale, liquids can be measured in no time, without the need for additional tools. As a special feature, the pots also include our oil dosing system, which makes low-fat and healthy cooking incredibly easy. The energy-saving capsule base is suitable for all types of hobs, including induction, and ensures even heat distribution.

- Stainless-steel 18/10
- With black PVD surface finish
- Scratch and wear resistant
- Heat resistant
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- Optimal for vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwasher-safe
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product									Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
Twice Select Topfset 4-tlg. Potset 4 pieces									4006925 41400	3				1	239,00
Fleischtopf mit Glasdeckel Casserole high with glass lid											16 Ø	10,0	1,7	14,3	
											20 Ø	11,8	3,3	18,3	
											24 Ø	14,0	5,7	22,4	
Stielkasserolle mit Ausguss Saucepan with spout											16 Ø	8,0	1,3	14,3	

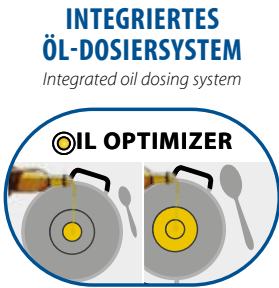
NEOTHERM SET

4 teilig
pieces



**VERPACKUNG:
FOTOKARTON**

Packing: Colorbox



INFOVIDEO
ÖL-DOSIERSYSTEM

DE

**Für anspruchsvolles Kochen
auf hohem Niveau**

Dieses hochwertige Topfset aus Edelstahl 18/10 überzeugt durch durchdachte Details und vielseitige Einsatzmöglichkeiten. Das genial einfache ELO Öl-Dosiersystem (Oil Optimizer) ermöglicht besonders kontrolliertes, fettarmes Kochen. Der energiesparende Kapselboden sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung auf allen Herdarten – inklusive Induktion. Ein Entlüftungsloch im Glasdeckel erlaubt gezieltes Abdampfen. Die integrierte Volumenskala erleichtert das Abmessen direkt im Topf. Das Set ist spülmaschinengeeignet und backofenfest – für maximale Flexibilität im Küchenalltag.

- Edelstahl 18/10
- Integriertes Öl-Dosiersystem (Oil Optimizer)
- Energiesparender Kapselboden
- Extra großes Entlüftungsloch für kontrolliertes Abdampfen
- Volumenskala
- Optimal für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest
- Für alle Herdarten geeignet

GB

***For sophisticated cooking
at a high level***

This premium cookware set, made from 18/10 stainless steel, impresses with thoughtful details and versatile functionality. The ingeniously simple ELO oil dosing system (Oil Optimizer) allows for especially controlled, low-fat cooking. The energy-saving capsule base ensures even heat distribution across all hob types – including induction. A steam vent in the glass lid allows for targeted steam release. The integrated measuring scale makes it easy to measure liquids directly in the pot. Dishwasher-safe and ovenproof, this set offers maximum flexibility for everyday kitchen use.

- Stainless-steel 18/10
- Integrated oil dosing system (Oil Optimizer)
- Energy-saving capsulated bottom
- Extra large ventilation hole for controlled steam release
- Measuring scale
- Optimal for vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwasher-safe
- Heat-resistant
- Suitable for all types of hobs

[illegible]

PLATZWUNDER

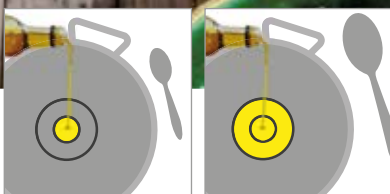
Space saver



ELO
1. Platz
FUNKTIONALITÄT
IN DER KATEGORIE
KOCHTÖPFE

Topfsets / Pot sets

ÖL OPTIMIZER



79,2% der Deutschen
bewerten das **ELO-Konzept**
der **Ölringe positiv** Infos auf Seite 16-17

79.2% of Germans rate the ELO
oil ring as positive. Find detailed information on page 16-17



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

Integrated oil dosing system



INFOVIDEO
MYSTERY



EINZIGARTIG IN FORM UND FUNKTION:
Der Deckel gleitet einfach in den passenden Topf.

Unique in form and function:
The lid easily slides into the matching pot.

STAPELFUNKTION: Die Töpfe lassen sich mit
Deckel platzsparend ineinander stapeln.

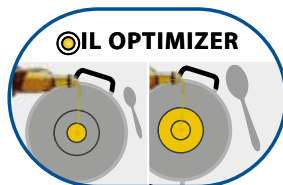
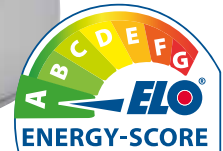
Stack function: The pots can be stacked
with a lid to save space.

5 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



MYSTERY SET

3 teilig
pieces



STAPELFUNKTION: Die Töpfe lassen sich mit Deckel platzsparend ineinander stapeln.

Stack function: The pots can be stacked with a lid to save space.

INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

Integrated oil dosing system

VERPACKUNG:
FOTOKARTON

Packing: Colorbox

DE

Abrakadabra, Platz gespart! Aus groß mach klein!

Das dreiteilige Topfset Mystery ist der Stapelkönig für Ihren Küchenschrank! Sein Geheimnis: raumsparendes Türmen durch ausgeklügelte Technik. Dafür verschwindet der Glasdeckel magisch im Topf und die Bügel lassen sich wie von Zauberhand umklappen. Die Silikonumrandung des Deckels schützt den Boden und sorgt für einen soften Sitz. Seine integrierte Literskala, der energiesparende Kapselboden und das smarte Öl-Dosiersystem machen das praktische Raumwunder Mystery komplett.

- Edelstahl 18/10
- Integriertes Öl-Dosiersystem (Oil Optimizer)
- Stapelbar und platzsparend
- Kapselboden
- Volumenskala
- Perfekt für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel mit Silikonring
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Abrakadabra, Precious space saved! From big to small!

The three-piece pot set Mystery is the king of stacking for your kitchen cabinet! The set's secret: space-saving stacking thanks to sophisticated technology. The glass lids vanish in the pots and the brackets magically fold down. The lid's silicone ring lip protects the bottom of the pot and provides a smooth fit. Its integrated volume scale, the energy-saving capsulated bottom and the clever oil measuring system complete the functional space miracle Mystery.

- Stainless-steel 18/10
- Integrated oil dosing system (Oil Optimizer)
- Stackable and space saving
- Capsulated bottom
- Measuring scale
- Perfect for vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid with silicone ring
- Dishwashersafe
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product										Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
Mystery Topfset 3-tlg. Potset 3 pieces										4006925 91003 1					2	219,00
											16 Ø	10,5	1,8	14,5		
											20 Ø	12,5	3,8	18,5		
											24 Ø	15,5	6,7	20,0		



Fleischtopf mit Glasdeckel
Casserole high with glass lid

TEST Bild
TOP
KÜCHEN
MARKE

★★★★★ 2026
 Konsumentenbefragung
 WWW.COMPUTERBILD.DE/TOPMARKETUECHE

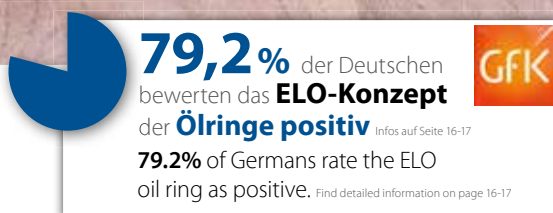
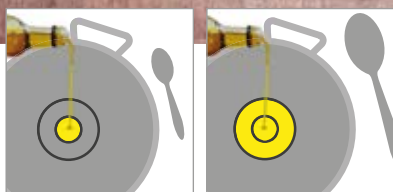
ELO

1. Platz

FUNKTIONALITÄT
 IN DER KATEGORIE
 KOCHTÖPFE



ÖIL OPTIMIZER



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

Integrated oil dosing system



INFOVIDEO
 SMART STEAM



ABGIESS- FUNKTION

Pouring function



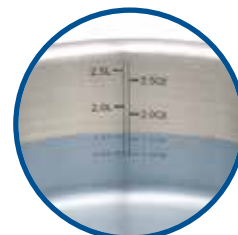
INTEGRIERTES ÖLDOSIERSYSTEM

Integrated oil
 dosing system



SILIKUMRANDUNG AM GLASDECKEL: FÜR LAUTLOSEN, PASSGENAUEN SITZ.

Silicon coated stainless steel
 rim around the glass lid for
 perfect noiseless fitting.



INTEGRIERTE VOLUMENSKALA

Integrated
 measuring scale

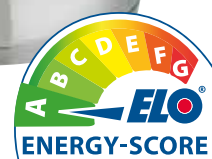
5 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



**DESIGN
AWARD
2021**

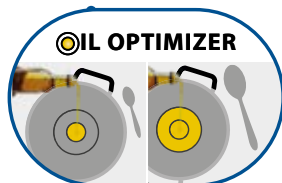
SMART STEAM SET

4 teilig
pieces



**VERPACKUNG:
FOTOKARTON**

Packing: Colorbox



**KONTROLLIERTES ABDAMPFEN:
OPTIMIERT FÜR MULDENLÜFTER**

Controlled evaporation: Optimized for
downdraft systems

DE

Kontrolliertes Abdampfen

Neue Technologien fordern Innovation. Smart Steam ist das optimale Topf-Match für Ihren Herd mit Kochfeldabzug. Gezielt gesetzte Öffnungen in seinem breitrempigen Deckel und eine entsprechende Ausbuchtung im Topfrand leiten den Dampf seitlich ab. Et voilà, so geht es für ihn ruckzuck abwärts in den Dunstabzug. Raffiniert, durch leichtes Drehen des Deckels kann das Abdampfen wohl dosiert werden. Sein grauer Silikonring sorgt für einen soften Sitz. Unangenehme Essensgerüche in der Küche waren gestern.

- Edelstahl 18/10
- Integriertes Öl-Dosiersystem (Oil Optimizer)
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Optimal für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Controlled evaporation

New technologies require innovation. For state-of-the-art stoves with cooktop extractor fans, Smart Steam is the best match. Strategically placed lid openings and a clever indent in the rim of the pot ensure that the steam comes out on the side and goes directly into the extractor fan. Evaporation can be managed by slightly turning the lid. The grey silicone ring ensures a great fit so that unpleasant food odours are kept at bay.

- Stainless-steel 18/10
- Integrated oil dosing system (Oil Optimizer)
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- Optimal for vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwashersafe
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product						1,5l 0,5l	1,5l 0,5l			Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
--------------------	--	--	--	--	--	--------------	--------------	--	--	---------------------	---------------------	----------------	-------------------	---------------------	------------	------------------------

Smart Steam Topfset 4-tlg.
Potset 4 pieces

4006925 72404 1 2 **219,00**



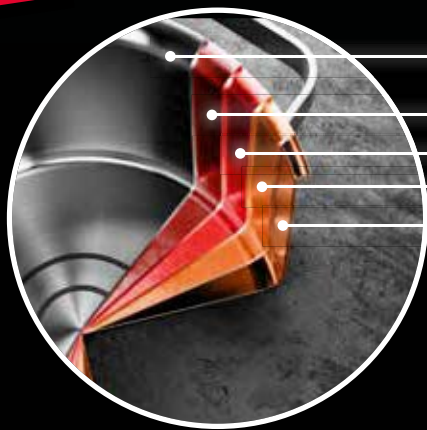
Fleischtopf mit Glasdeckel
Casserole high with glass lid



Stielkasserolle mit Ausguss
Saucepan with spout

				16 Ø	9,5	1,7	15,5									
				20 Ø	11,5	3,4	19,5									
				24 Ø	13,5	5,8	23,5									
				16 Ø	7,5	1,3	15,5									

NEW



- Edelstahl rostfrei /
Stainless steel
- Aluminium
- Aluminium
- Aluminium
- magnetischer Edelstahl /
magnetic stainless steel



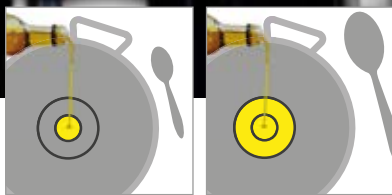
reddot winner 2021



GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2019



Oil Optimizer



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM
Integrated oil dosing system

79,2% der Deutschen
bewerten das **ELO-Konzept**
der **Ölringe positiv** Infos auf Seite 16-17
79.2% of Germans rate the ELO
oil ring as positive. Find detailed information on page 16-17



KLARE KONTUREN, SCHLICHTER SCHICK / CLEAR CONTOURS, SIMPLE ELEGANCE

DE

Mit charakteristischer Klarheit genügt sie höchsten Designansprüchen und besticht durch innovative Vielschichtigkeit. 5 Lagen begeistern Hightech-Fans: Die Limited Edition besteht aus einer Lage Edelstahl 18/10, 3-Lagen Aluminium und aus 1 Lage magnetischem Edelstahl und sorgt so für sekundenschnelles Aufheizen und ist somit höchst energieeffizient. Der robuste, perfekt schließende Edelstahldeckel ist mit praktischen Entlüftungslöchern versehen für kontrolliertes Abdampfen. Mit dem Abgießrand geht kein Tropfen mehr daneben. Freuen Sie sich auf vitamin-schonendes Garen auf extrem robuster Oberfläche. Praktische Features wie die Öl-Dosierringe und die integrierte Volumenskala dürfen hier natürlich nicht fehlen. Die Töpfe sind bis 240 °C Backofenfest und spülmaschinen geeignet.

GB

With its characteristic clarity, it meets the highest design standards and impresses with its innovative complexity. 5 layers will delight high-tech fans: The Limited Edition consists of one layer of 18/10 stainless steel, 3 layers of aluminium and 1 layer of magnetic stainless steel, ensuring that it heats up in seconds and is therefore highly energy-efficient. The robust, perfectly closing stainless steel lid is equipped with practical ventilation holes for controlled evaporation. With the pouring rim, not a single drop is spilt. Look forward to vitamin-preserving cooking on an extremely robust surface. Practical features such as the oil measuring rings and the integrated volume scale are of course a must. The pots are ovenproof up to 240 °C and dishwasher-safe.

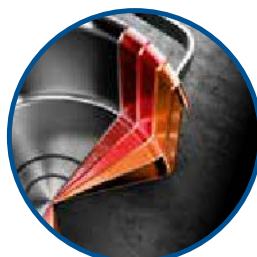
KLARE KONTUREN, SCHLICHTER SCHICK CLEAR CONTOURS, SIMPLE ELEGANCE



KONTROLLIERTES ABDAMPFEN:

Robuster, perfekt schließender Edelstahldeckel mit praktischen Entlüftungslöchern.

Controlled steam release: Robust, perfectly closing stainless steel lid with functional steam holes.



5-LAGIGES MATERIAL: 2 LAGEN EDELSTAHL, 3 LAGEN ALUMINIUM

Edelstahl 2-lagig aus Edelstahl 18/10 (innen), 3 Lagen Aluminium (als Kern), magnetischem Edelstahl (außen).

2-ply, 18/10 stainless steel interior with an aluminium core 3-ply, and magnetic stainless steel exterior.

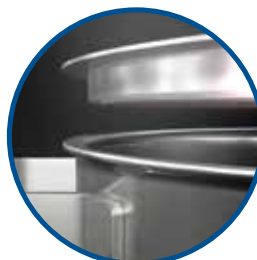
⦿ OIL OPTIMIZER



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM
Integrated oil dosing system

INNEN UND AUSSEN SATINIERT mit integrierter VOLUMENSKALA und ÖL-DOSIERSYSTEM

Satin finish on the inside and outside with integrated volume scale and oil dosing system.



ZYLINDRISCHE FORM

mit Abgießrand

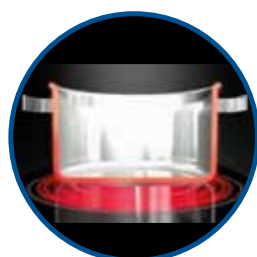
Cylindrical design with easy-pour rim



HANDSYMPATHISCHE EDELSTAHLGRIFFE

Edelstahl Seitenbeschlagteile, Kaltmetallgriffe. Durch die ergonomische Form liegt der Griff jederzeit sicher und stabil in der Hand und die Griffe werden nicht heiß.

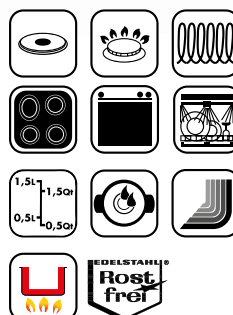
Stainless steel side fittings, cold metal handles. Thanks to the ergonomic shape, the handle always lies securely and stably in the hand and the handles do not get hot.



ENERGIESPARENDES AKKUTHERM-SPEICHERSYSTEM

Energiesparendes Akkutherm-Speichersystem vom Boden bis zum Topfrand, leitet und speichert die Energie.

Energy saving heat retention system from base to rim, distributes and stores heat.



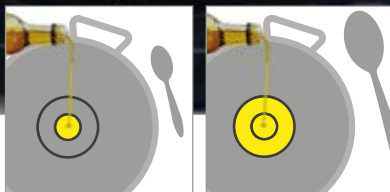
TEST Bild
TOP
KÜCHEN
MARKE

★★★★★ 2026
 Konsumentenbefragung
 WWW.COMPUTERBILD.DE/TOPMARKENKUECHE

ELO

1. Platz
 FUNKTIONALITÄT
 IN DER KATEGORIE
 KOCHTÖPFE

IL OPTIMIZER



79,2% der Deutschen
 bewerten das **ELO-Konzept**
 der **Ölringe positiv** Infos auf Seite 16-17



79.2% of Germans rate the ELO
 oil ring as positive. Find detailed information on page 16-17

INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

Integrated oil dosing system

DE

- Edelstahl 5-lagig aus Edelstahl 18/10 (innen), 3-Lagen Aluminium (als Kern), magnetischem Edelstahl (außen)
- Integriertes Öl-Dosiersystem
- Energiesparendes Akkutherm-Speichersystem vom Boden bis zum Topfrand, leitet und speichert die Energie
- Zylindrische Form mit Abgießrand
- Eingearbeitete Volumenskala
- Robuster Edelstahldeckel mit praktischen Entlüftungslöchern
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest
- Für alle Herdarten

GB

- 5-ply, 18/10 stainless steel interior with an aluminium core 3-ply, and magnetic stainless steel exterior
- Integrated Oil Dosing System
- Energy saving heat retention system from base to rim, distributes and stores heat
- Cylindrical design with easy-pour rim
- Integrated measuring scale
- Solid stainless steel cover with functional steam holes
- Dishwasher safe
- Heat-resistant
- Suitable for all types of hobs



INFOVIDEO
 LIMITED EDITION

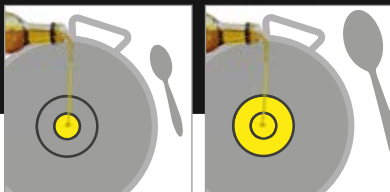




reddot award 2014
winner



ÖIL OPTIMIZER



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM
Integrated oil dosing system



KOCHEN IN PERFEKTION / COOKING WITH PERFECTION

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.

KOCHEN IN PERFEKTION / COOKING WITH PERFECTION



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.



DICHTSCHLIESSENDE 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.

INNEN SEIDENGLÄNZEND POLIERT mit Volumenskala und integriertem Öl-Dosiersystem

Inside mirror polished with volume scale and integrated Oil-Dosingsystem (Oil – Optimizer)

⊙ OIL OPTIMIZER



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM
Integrated oil dosing system



KONTROLLIERTES ABDAMPFEN

Perfekt für Muldenlüfter. Beim Kochen entweicht der Dampf an der markierten Öffnung.

Controlled steam release. Perfect for cooktop extractor fans. The steam escapes at the marked opening during cooking.



SCHWARZE KUNSTSTOFF- UND NYLONBESCHLAGTEILE

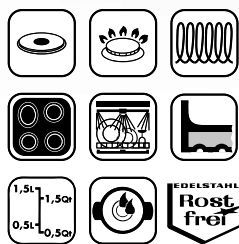
sowie Edelstahlguss-Flammenschutz
Black plastic-and-nylon handles with a spot-welded, stainless steel flame guard



AUFGESCHLAGENER AKKUTHERM-SPEICHERBODEN

in Blockform mit Energieleitsystem - leitet und speichert Energie schnell und langanhaltend. Für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion.

Energy-saving double-bottom: Distributes and retains energy in a quick and long-term manner. Suitable for all types of hobs, including induction.



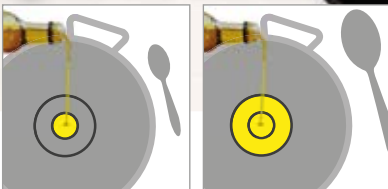
TEST Bild
TOP
KÜCHEN
MARKE

★★★★★ 2026
Konsumentenbefragung
WWW.COMPUTERBILD.DE/TOPMARKENKUECHE

ELO

1. Platz
FUNKTIONALITÄT
IN DER KATEGORIE
KOCHTÖPFE

ÖIL OPTIMIZER



79,2% der Deutschen
bewerten das **ELO-Konzept**
der **Ölringe positiv** Infos auf Seite 16-17



79.2% of Germans rate the ELO
oil ring as positive. Find detailed information on page 16-17

INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

Integrated oil dosing system

DE

- Edelstahl 18/10
- Zylindrische Form mit Abgießrand
- Eingearbeitete Volumenskala
- Schwarze Kunststoff- und Nylonbeschlagteile sowie Edelstahlguss-Flammenschutz
- Spülmaschinengeeignet
- Aufgeschlagener energiesparender Akkutherm Speicherboden in Blockform mit Energieleitsystem
- Energiesparend und pflegeleicht
- Für alle Herdarten geeignet

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, energy saving, heat-retentive, sandwich base with a heat distribution system
- Energy efficient and easy to clean
- Suitable for all types of hobs

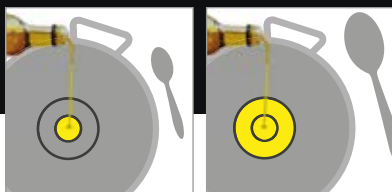


INFOVIDEO
RONDELLO

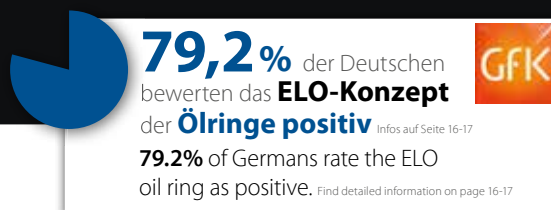




🕒 IL OPTIMIZER



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM
Integrated oil dosing system



DE

ZUHAUSE KOCHEN WIE DER PROFI

Ein Mix aus geradlinigen Design, Eleganz und erstklassiger Profi-Funktionalität zeichnet das Topfset Gourmet Plus aus und lässt Sie Zuhause zu einem Profikoch werden. Die Profibeschriftungen mit Anschweißplatte machen den Edelstahltopf besonders beständig. Durch die ergonomische Form liegen die Griffe jederzeit sicher und stabil in der Hand und werden nicht heiß. Der perfekt schließende Glasdeckel, in besonders schwerer Ausführung, liegt durch sein hohes Gewicht perfekt auf. Innen satiniert überzeugt er mit integrierter Volumenskala und dem smarten Öl-Dosiersystem. Mit dem Profi Abgießrand geht kein Tropfen mehr daneben. Der aufgeschlagene Akkutherm-Speicherboden in Blockform ist mit einem Energieleitsystem versehen und dadurch wird Wärme schnell und langanhaltend gespeichert, auch bei konventionellen Herdarten.

GB

COOK AT HOME LIKE A PROFESSIONAL

The Gourmet Plus pot set is characterised by a mix of straightforward design, elegance and first-class professional functionality, allowing you to become a professional chef at home. The professional fittings with weld-on plate make the stainless steel pot particularly durable. Thanks to the ergonomic shape, the handles are always secure and stable in the hand and do not get hot. The perfectly closing glass lid, in a particularly heavy design, fits perfectly due to its high weight. With a satin finish on the inside, it features an integrated volume scale and a smart oil dosing system. With the professional pouring rim, not a single drop is spilt. The block-shaped Akkutherm storage base is equipped with an energy conduction system, which means that heat is stored quickly and for a long time, even on conventional hobs.

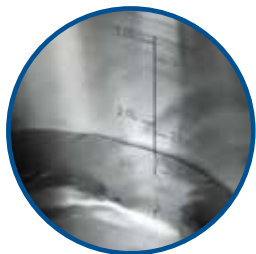


DER TOPF DES PROFIS / THE PROFESSIONAL'S POT



PERFEKT SCHLIESSENDER, STOSSFESTER GLASDECKEL in besonders schwerer Ausführung. Durch das hohe Gewicht liegt der Deckel perfekt auf.

Perfectly closing, impact-resistant glass lid in a particularly heavy version. Due to the high weight, the lid fits perfectly.



INNEN SATINIERT mit integrierter **VOLUMENSKALA** und hochglanzpoliertem **PROFI - ABGIESSRAND** und **ÖL-DOSIERSYSTEM**

Satin finish on the inside with integrated volume scale and high-gloss polished professional pouring rim and oil dosing system.



ÖIL OPTIMIZER



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM
Integrated oil dosing system



HANDSYMPATHISCHE SICHERE

EDELSTAHLGRIFFE: Durch die ergonomische Form liegen die Griffe jederzeit sicher und stabil in der Hand und werden nicht heiß und das bei einer gleichmäßigen Wärmeverteilung vom Boden bis zum Topftrand.

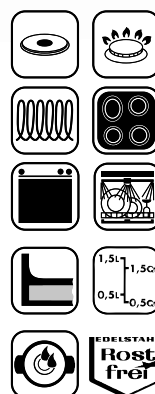
Hands-friendly stainless steel handles: Thanks to its ergonomic shape, the handle is safe and stable in the hand at all times and don't get hot, with even heat distribution from the bottom to the edge of the pot.



AUFGESCHLAGENER AKKUTHERM-SPEICHERBODEN

in Blockform mit Energiespeichersystem - leitet und speichert Energie schnell und langanhaltend. Für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion.

Energy-saving double-bottom: Distributes and retains energy in a quick and long-term manner. Suitable for all types of hobs, including induction.



TEST Bild
TOP
KÜCHEN
MARKE

★★★★★ 2026
Konsumentenbefragung
WWW.COMPUTERBILD.DE/TOPMARKENKUECHE

ELO

1. Platz
FUNKTIONALITÄT
IN DER KATEGORIE
KOCHTÖPFE



⦿ OIL OPTIMIZER



79,2% der Deutschen
bewerten das **ELO-Konzept**
der **Ölringe positiv** Infos auf Seite 16-17



79.2% of Germans rate the ELO
oil ring as positive. Find detailed information on page 16-17

INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

Integrated oil dosing system

DE

- Edelstahl 18/10
- Integriertes Öl-Dosiersystem (Oil-Optimizer)
- Zylindrische Form mit Abgießrand
- Aufgeschlagener Akkutherm-speicherboden in Blockform mit Energieleit-system
- Ideal für wasserarmes und vitamin-schonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Volumenskala
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest
- Für alle Herdarten geeignet

GB

- Stainless-steel 18/10
- Integrated oil dosing system (Oil Optimizer)
- Cylindrical design with easy-pour rim
- Encapsulated, heat-retentive, sandwich base with a heat distribution system
- Perfect for cooking food while reducing water and retaining vitamin
- Shock resistant glass lid
- Measuring scale
- Dishwasher suitable
- Heat-resistant
- Suitable for all types of hobs



INFOVIDEO
GOURMET PLUS



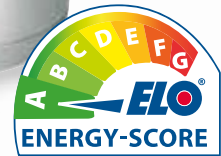
6 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



GOURMET PLUS SET

PREMIUM

5 teilig
pieces



Verpackung:
Fotokarton

Packing: Colorbox



ø 24 cm | 9.4"



ø 20 cm | 7.8"



ø 16 cm | 6.3"



ø 20 cm | 7.8"



ø 28 cm | 11.0"



Artikel Product										Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
Gourmet Plus Set 5-tlg. Potset 5 pieces										4006925 40995 5					1	469,00
 Bratentopf mit Glasdeckel Casserole with glass lid											20 Ø	10,0	2,5	19,5		
 Fleischtopf mit Glasdeckel Casserole high with glass lid											16 Ø	11,5	1,9	15,5		
											20 Ø	14,0	3,8	19,5		
											24 Ø	15,5	6,0	23,5		
 Servierpfanne Serving pan											28 Ø	8,0	3,5	21,5		

BLACK CAST SET

4 teilig
pieces

2 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



VERPACKUNG:
FOTOKARTON

Packing: Colorbox



DE

Simply the Black

Das 4-teilige Black Cast-Set, aus dem **ELO BASIC Programm**, enthält neben einer Kasserolle, drei Töpfe mit praktischem, stoßfesten Glasdeckel und ist induktionsgeeignet. Innen sind die Töpfe mit der langlebigen, kratzfesten ELODUR® Edition Antihaftversiegelung versehen, was die Reinigung nach dem Kochen erleichtert, da nichts haften bleibt. Die eingearbeiteten Griffe aus Aluguss sind unverwundlich und durch den verstärkten Rand am Kochgeschirr geht kein Tropfen beim Ausgießen daneben. Der gelochte Induktionsboden sorgt für eine gute Wärmeleitung vom Boden bis zum Rand.

- Aluguss
- **ELODUR® Edition** Antihaftversiegelung mit guter Antihaftwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Sehr gute Wärmeleitung
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- Für alle Herdarten

GB

Simply the Black

The 4-piece Black Cast set **from the ELO BASIC programme** contains a saucepan and three pots with a practical, impact-resistant glass lid and is suitable for induction cooking. Inside, the pots are coated with the durable, scratch-resistant ELODUR® Edition non-stick coating, which makes cleaning easier after cooking as nothing sticks. The integrated cast aluminium handles are indestructible and the reinforced rim on the cookware ensures that not a single drop is spilt when pouring. The perforated induction base ensures good heat conduction from the base to the rim.

- Cast aluminium
- **ELODUR® Edition** non-stick coating with good release
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Very good heat conduction
- Shock resistant glass lid
- Dishwashersafe
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product									Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
Black Cast Topfset 4-tlg.									4006925	62440	2			1	149,00
Potset 4 pieces															
											16 Ø	7,5	1,0	12,0	
Kochtopf mit Glasdeckel Casserole with glass lid											20 Ø	9,0	2,0	14,0	
											24 Ø	11,5	4,0	16,0	
											16 Ø	8,0	1,0	12,0	
Stielkasserolle Saucepan															

4 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



RUBINO SET

3 teilig
pieces



SEITE 196
page 196



VERPACKUNG:
FOTOKARTON

Packing: Colorbox

DE

Eleganz und Glamour

Die edle Glitzer-/Metallic-Beschichtung auf der Außenseite macht dieses Kochtopfset nicht nur zu einem optischen Highlight, sondern überzeugt auch durch ihre hervorragenden Eigenschaften. Die kratzfesteste ELODUR® Select Antihafversiegelung sorgt für perfekte Kochergebnisse ohne Anhaften und ermöglicht einen fettarmen Einsatz – ideal für gesundes Kochen. Dank der hohen Temperaturbeständigkeit und der sehr guten Wärmeleitung gelingen Ihre Gerichte gleichmäßig und präzise. Die kratzfesteste und reinigungsfreundliche Oberfläche garantiert Langlebigkeit und einfache Pflege. Holen Sie sich Funktionalität und Stil in Ihre Küche – mit diesem Aluguss-Topfset wird Kochen zum Vergnügen!

- Aluguss
- **ELODUR® Select** Antihafversiegelung mit hervorragender Antihafwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Sehr gute Wärmeleitung
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- Für alle Herdarten

GB

Elegance and Glamour

The elegant glitter/metallic coating on the exterior makes this cookware set not only an optical highlight but also impresses with its excellent properties. The scratch-resistant ELODUR® Select non-stick coating ensures perfect cooking results without sticking and allows for low-fat cooking – ideal for healthy meals. Thanks to its high temperature resistance and excellent heat conductivity, your dishes will cook evenly and precisely. The scratch-resistant and easy-to-clean surface guarantees durability and effortless maintenance. Bring functionality and style to your kitchen – with this aluminum cast cookware set, cooking becomes a pleasure!

- Cast aluminium
- **ELODUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Very good heat conduction
- Shock resistant glass lid
- Dishwashersafe
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
	4006925 60300 1					1	139,00
Rubino Topfset 3-tlg. Potset 3 pieces							
		16 Ø	8,5	1,3			
Kochtopf mit Glasdeckel Casserole with glass lid		20 Ø	9,0	2,0			
		24 Ø	11,5	4,0			

MEINE PFANNE

DER NEUE PFANNEN KONFIGURATOR

AM POINT OF SALE – ABGESTIMMT AUF IHR PFANNEN SORTIMENT

THE NEW PAN CONFIGURATOR

AT THE POINT OF SALE - TAILORED TO YOUR PAN RANGE

DE

Über **70 % der Konsumenten** kennen den **Unterschied bei Pfannen nicht**. Wir haben die Lösung: **Der neue Pfannen Konfigurator „MEINE PFANNE“** generiert nach Kundenwunsch. So findet Ihr Kunde die optimale Pfanne – abgestimmt auf seine Bedürfnisse.

Mit 6 Klicks erhalten Ihre Kunden eine Empfehlung und können sich zusätzlich weitere Details der ELO Pfannen aus Ihrem Sortiment anzeigen lassen.

GB

Over **70 % of consumers** do **not know the difference between pans**. We have the solution: **The new pan configurator „MEINE PFANNE“** generates according to customer requirements. This way, your customer finds the optimal pan – tailored to their needs.

With 6 clicks your customers receive a recommendation and can also view further details of the ELO pans from your range.



MEINE PFANNE

SO FUNKTIONIERT'S:



WÄHLEN SIE FOLGENDE SCHRITTE AUS...

CHOOSE THE FOLLOWING STEPS OUT

- 1 Pfannentyp
Pan type
- 2 Versiegelung
Coating
- 3 Personenanzahl
Number of people
- 4 Gewünschte Qualität
Desired quality
- 5 Eigenschaften
Properties
- 6 Energieeffizienz
Energy efficiency

Sie erhalten eine Empfehlung oder können direkt aus der Übersicht wählen.

You will receive a recommendation or you can choose directly from the overview.



MEINE PFANNE TESTEN – HIER GEHT'S LANG
Testing my pan – this is the way to go



ALUMINIUM PFANNEN

ALUMINUM PANS

TEST Bild

**TOP
KÜCHEN
MARKE**

★★★★★ 2026

Konsumentenbefragung

WWW.COMPUTERBILD.DE/TOPMARKEKUECHE

ELO

1. Platz
FUNKTIONALITÄT

IN DER KATEGORIE
BRATPFANNEN

Pfannen / Pans



ANTIHAFT / NON-STICK

MINI-EIERPFANNE 106

NEW **DISPLAY MIT MINI-EIERPFANNEN**.... 107

NEW **MINI HERZPFANNE** 108

NEW **PRIMA CUCINA** 109

DUCATO 110

NEW **DUCTO** 111

BISTRO LINE..... 112/113

MINI-EIERPFANNE



VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON

Packaging: Colorbanderole
made of cardboard



DE

Für´s kleine Frühstück

Die Eierpfanne aus Aluminium eignet sich auch perfekt zum Braten von Speck, Mini-Pfannkuchen und vielem mehr. Die ELODUR® Edition-Antihaftversiegelung ist kratzfest, langlebig und leicht zu reinigen. Der Griff und der Pfannenkörper sind miteinander vernietet, für eine sichere Handhabung. Der gerillte Boden bietet eine gleichmäßige Wärmeverteilung und ist für alle Herdarten geeignet, außer für Induktion.

- Aluminium
- **ELODUR® Edition** Antihaf-versiegelung mit guter Antihaf-wirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Für alle Herdarten, außer Induktion

GB

For a small breakfast

The aluminium egg pan is also perfect for frying bacon, mini pancakes and much more. The ELODUR® Edition non-stick coating is scratch-resistant, durable and easy to clean. The handle and the pan body are riveted together for safe handling. The grooved base provides even heat distribution and is suitable for all hob types except induction.

- Aluminum
- **ELODUR® Edition** non-stick coating with good release properties
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Suitable for all types of hobs, except for induction devices

Artikel Product						Art.-Nr. Art.-No		Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €	
 Bratpfanne Frypan						4006925	67514	5	14 Ø	2,0	0,2	11,0	8	9,90

DISPLAY MIT MINI-EIERPFANNEN

**DISPLAY BESTÜCKT MIT JE 8 MINI-EIERPFANNEN
IN DEN FARBEN PETROL, GELB UND PINK –
INSGESAMT 24 STÜCK**

Display filled with 8 mini egg pans each in petrol, yellow and pink – 24 pieces in total



DE

Klein, bunt, genial

Ob Spiegelei, Mini-Pancake oder eine Portion Speck – die ELO Basic Mini-Bratpfanne ist ein cleverer Helfer für kleine Gerichte. Mit nur 14 cm Durchmesser passt sie perfekt in jede Küche – ideal für Singles, Frühstücks-Fans oder den schnellen Snack zwischendurch. Der stabile Griff liegt gut in der Hand, und der gerillte Boden sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung auf allen Herdarten (außer Induktion). Und das Beste: Die Mini-Pfanne gibt's in Gelb, Petrol und Pink – für extra gute Laune auf dem Herd! Mini-Pfanne – für schnelle Lieblingsgerichte in Ihrer Lieblingsfarbe!

- Aluminium
- **ELODUR® Edition** Antihaftversiegelung mit guter Antihaftwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Für alle Herdarten geeignet, außer Induktion

GB

Small, colourful, clever

Whether it's a fried egg, mini pancake or a portion of bacon – the ELO Basic mini frying pan is a smart little helper for small dishes. With a diameter of just 14 cm, it fits perfectly in any kitchen – ideal for singles, breakfast lovers or a quick snack in between. The sturdy handle sits comfortably in the hand, and the grooved base ensures even heat distribution on all types of hobs (except induction). And the best part: the mini pan comes in yellow, petrol and pink – guaranteed to brighten up your hob! Mini pan – for quick favourites in your favourite colour!

- Aluminum
- **ELODUR® Edition** non-stick coating with good release properties
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Suitable for all types of hobs, except for induction devices

Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
    	4006925 61424	3				1	237,60
Display mit Mini-Eierpfannen Display with mini egg pans							
8x Mini-Eierpfanne Petrol / 8x Mini Frying Pans – Petrol	4006925 61425	0	14 Ø	2,0	0,2	11,0	
8x Mini-Eierpfanne Gelb / 8x Mini Frying Pans – Yellow	4006925 61426	7	14 Ø	2,0	0,2	11,0	
8x Mini-Eierpfanne Pink / 8x Mini Frying Pans – Pink	4006925 61427	4	14 Ø	2,0	0,2	11,0	

MINI HERZPFANNE



VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON

Packaging: Colorbanderole
made of cardboard



10,7 cm

14,0 cm



24,0 cm



DE

Romantischer Genuss in Herzform

Mit der süßen Mini-Herzpfanne zaubern Sie im Handumdrehen Spiegeleier oder Pancakes in romantischer Herzform! Gefertigt aus Aluminium, überzeugt die Pfanne mit der langlebigen ELOCUR® Edition Antihaftversiegelung, die nicht nur kratzfest, sondern auch ideal für fettarmes Braten ist. Dank der hohen Temperaturbeständigkeit gelingen Ihre Kreationen stets perfekt, und die reinigungsfreundliche Oberfläche sorgt dafür, dass der Abwasch fast wie von selbst erledigt ist. Ob für ein Frühstück im Bett oder als kleine Geste der Liebe – diese Pfanne macht jedes Gericht besonders!

- Aluminium
- **ELOCUR® Edition** Antihaftversiegelung mit guter Antihaftwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Für alle Herdarten geeignet, außer Induktion

GB

Romantic Delight in a Heart-Shaped Pan

With this adorable mini heart-shaped frying pan, you can whip up fried eggs or pancakes in no time – all in a charming heart shape! Made from high-quality aluminium, the pan features the durable ELOCUR® Edition non-stick coating, which is not only scratch-resistant but also perfect for low-fat cooking. Thanks to its high heat resistance, your creations turn out perfectly every time, and the easy-to-clean surface makes washing up almost effortless. Whether for breakfast in bed or as a small gesture of love – this pan adds a special touch to every dish!

- Aluminum
- **ELOCUR® Edition** non-stick coating with good release properties
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Suitable for all types of hobs, except for induction devices

Artikel Product			Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
    	4006925	67614	2	11 Ø	2,0	0,1	11,0	8	14,90
 Mini Herzpfanne Mini heart-shaped frying pan									

2 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



PRIMA CUCINA

A



BRATPFANNE
Frypan

B



BRATPFANNEN SET
Frypan Set

C



WOKPFANNE MIT GEGENGRIF
Wok pan with counter handle



**VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON**
Packaging: Colorbänderole
made of cardboard



DE

Für die moderne Küche

Mit der Pfannenserie Prima Cucina aus dem **ELO Basic Programm** treffen Sie immer die richtige Wahl. Die Aluminium-Pfannenserie kann ideal für die Zubereitung von fettarmen Gerichten verwendet werden. Erhältlich in vielen Größen ist die Prima Cucina Bratpfanne kratzfest durch die ELODUR® Edition Antihaftversiegelung. Der schwarze Kunststoffstiel dient als Sicherheitsgriff – durch die eingearbeitete Daumenmulde, liegt die Bratpfanne sicher in der Hand. Der gelochte Induktionsboden ist für alle Herdarten geeignet und sorgt für eine gute Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand.

- Aluminium
- **ELODUR® Edition** Antihaftversiegelung mit guter Antihaftwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Für alle Herdarten geeignet

GB

For the modern kitchen

With the Prima Cucina pan range from the **ELO Basic programme**, you are always making the right choice. The aluminium pan series is ideal for preparing preparation of low-fat dishes. Available in many sizes, the Prima Cucina frying pan is scratch-resistant thanks to the ELODUR® Edition non-stick coating. The black plastic handle serves as a safety grip – thanks to the integrated thumb recess, the frying pan sits securely in the hand. The perforated induction base is suitable for all types of hob and ensures good heat distribution from the base to the rim.

- Aluminum
- **ELODUR® Edition** non-stick coating with good release properties
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
A Bratpfanne Frypan	4006925 49520	0 20 Ø	4,3	0,8	12,5	6	15,90
	4006925 49524	8 24 Ø	4,5	1,2	13,2	6	19,90
	4006925 49528	6 28 Ø	5,0	1,9	17,6	6	24,90
	4006925 49532	3 32 Ø	5,0	2,5	19,1	6	29,90
B Bratpfannen Set Frypan Set	4006925 49558	3				4	39,90
		20 Ø	4,3	0,8	12,5		
		28 Ø	5,0	1,9	17,6		
C Wokpfanne mit Gegengriff Wok pan with counter handle	4006925 49542	2 32 Ø	9,0	5,0	15,3	2	44,90



BRATPFANNE
Frypan



**VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON**

Packaging: Colorbanderole
made of cardboard



CRÊPES-PFANNE
Crêpes-pan



WOKPFANNE
Wokpan



WOKPFANNE MIT GEGENGRIF
Wokpan with counter handle



DE

Alles Silber!

Die Bratpfannen der Serie Ducato sind aus Aluminium gefertigt. Innen ist die Pfanne mit der hochwertigen ELOCUR® Select Antihaftversiegelung versehen, nichts bleibt haften und von außen strahlt sie in Silber. Sie hat einen handlichen silbernen Kunststoff Soft-Touch-Griff mit Flammenschutz, der gleichzeitig als Sicherheitsgriff dient. Aufgrund der eingearbeiteten Daumenmulde im Soft-Touch-Griff liegt die Pfanne sicher und angenehm in der Hand.

- Aluminium
- **ELOCUR® Select** Antihaftversiegelung mit hervorragender Antihaftwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Für alle Herdarten geeignet



GB

All silver!

The frying pans in the Ducato range are made of aluminium. The inside of the pan is coated with the high-quality ELOCUR® Select non-stick coating, so nothing sticks and the outside shines in silver. It has a handy silver plastic soft-touch handle with flame protection, which also serves as a safety handle. Thanks to the thumb recess in the soft-touch handle, the pan sits securely and comfortably in the hand.

- Aluminum
- **ELOCUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Suitable for all types of hobs

Artikel Product						Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €	
A 	Bratpfanne Frypan					4006925	66520	7 20 Ø	4,5	0,5	13,5	4	24,90
						4006925	66524	5 24 Ø	5,0	0,8	16,0	4	29,90
						4006925	66528	3 28 Ø	5,8	1,4	19,0	4	36,90
						4006925	66532	0 32 Ø	5,3	1,7	21,0	4	44,90
B 	Crêpes-Pfanne Crêpes-pan					4006925	66726	3 26 Ø	1,7	0,2	20,0	4	29,90
C 	Wokpfanne Wokpan					4006925	66620	4 20 Ø	7,0	1,1	13,5	4	26,90
D 	Wokpfanne mit Gegengriff Wok pan with counter handle					4006925	66628	0 28 Ø	7,8	2,5	17,5	4	39,90

3 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



DUCTO

A



BRATPFANNE

Frypan

B



BRATPFANNE MIT GEGENGRIF

Frypan with helper handle



**VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON**

Packaging: Colorbanderole
made of cardboard



DE

The King of Swing

Sie schwenken die Pfanne gerne locker aus dem Handgelenk, um Ihr Gemüse und Co. zu wenden? Dann ist Ducto der richtige Küchenpartner an Ihrer Seite. Hergestellt aus Aluminium und mit hochwertiger ELODUR® Select Antihaftversiegelung brennt nichts an und die Pfanne liegt mit seinem schwungvollen Kunststoffgriff perfekt in der Hand. Der gelochte Induktionsboden ist für alle Herdarten geeignet und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand.

- Aluminium
- **ELODUR® Select** Antihaftversiegelung mit hervorragender Antihaftwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Für alle Herdarten geeignet

GB

The King of Swing

Do you like to turn your vegetables and more with a flick of the wrist? Then Ducto is the right kitchen partner for you. Made from aluminium and with a high-quality ELODUR® Select non-stick coating, nothing burns, and the pan sits perfectly in the hand with its sweeping plastic handle. The perforated induction base is suitable for all types of hobs and ensures even heat distribution from the base to the rim.

- Aluminium
- **ELODUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product							Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €		
A		Bratpfanne Frypan					4006925	67020	1	20 Ø	4,5	1,0	11,6	4	24,90
							4006925	67024	9	24 Ø	5,0	1,5	14,7	4	29,90
							4006925	67028	7	28 Ø	5,8	2,0	17,7	4	39,90
B		Bratpfanne mit Gegengriff Frypan with helper handle					4006925	67032	4	32 Ø	6,0	3,2	19,2	4	49,90

TEST Bild
TOP
KÜCHEN
MARKE

★★★★★ 2026
Konsumentenbefragung
WWW.COMPUTERBILD.D/TESTTOPMARKETUECHE

ELO

1. Platz

FUNKTIONALITÄT

IN DER KATEGORIE
BRATPFANNEN

MIT GEGENGRIF
NACH NEUER
DIN-NORM
DIN EN 12983-1:2023-07

WITH COUNTER HANDLE
ACCORDING TO NEW
DIN STANDARD
DIN EN 12983-1:2023-07



WOKPFANNE MIT GEGENGRIF
Wokpan with helper handle



VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON
Packaging: Colorbanderole
made of cardboard



BRATPFANNE
Frypan



BRATPFANNE MIT GEGENGRIF
Frypan with helper handle



SCHMORPFANNE
Frypan high



SCHMORPFANNE MIT GEGENGRIF
Frypan high with helper handle



DE

Voilà, die Bistro...

Erst auf den Herd, dann in den Ofen, zum Schluss auf den Tisch...? Voilà, gar kein Problem mit der Pfannenserie Bistro Line von ELO: Der Leichtmetallartikel aus Aluminium ist innen praktisch, alles gleitet, nichts haftet an, dank der hochwertigen, kratzfesten ELODUR® Select Antihaftversiegelung. Handlich ist auch ihr langer Profi-Griff aus Edelstahl. Der gelochte Induktionsboden ist für alle Herdarten geeignet und sorgt für eine gute Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand.

- Aluminium
- **ELODUR® Select** Antihaftversiegelung mit hervorragender Antihaftwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Ideal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Voilà, the Bistro...

First on the hob, then in the oven, and finally on the table...? Voilà, no problem at all with the Bistro Line pan series from ELO: the aluminium light metal item is practical on the inside, everything glides, nothing sticks, thanks to the high-quality, scratch-resistant ELODUR® Select non-stick coating. Its long professional stainless steel handle is also handy. The perforated induction base is suitable for all hob types and ensures good heat distribution from the base to the rim.

- Aluminium
- **ELODUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Extremely heat-resistant
- Ideal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product		Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
A 	Bratpfanne Frypan	4006925 51624	0	24 Ø	1,2	18,0	4	42,90
		4006925 51628	8	28 Ø	1,8	20,0	4	54,90
		4006925 51632	5	32 Ø	2,8	22,0	4	69,90
B 	Bratpfanne mit Gegengriff Frypan with helper handle	4006925 51636	3	36 Ø	5,0	25,0	4	84,90
		4006925 51640	0	40 Ø	5,5	28,0	2	109,00
C 	Schmorpfanne Frypan high	4006925 51654	7	24 Ø	1,7	18,0	4	49,90
D 	Schmorpfanne mit Gegengriff Frypan high with helper handle	4006925 51658	5	28 Ø	3,0	20,5	4	59,90
E 	Wokpfanne mit Gegengriff Wokpan with helper handle	4006925 51668	4	28 Ø	3,0	16,0	4	59,90

GESCHMIEDETE ALUMINIUM PFANNEN

FORGED ALUMINIUM PANS

TEST Bild

**TOP
KÜCHEN
MARKE**

★★★★★ 2026
Konsumentenbefragung
WWW.COMPUTERBILD.DE/TOPMARKEKUECHE

ELO

1. Platz
FUNKTIONALITÄT

IN DER KATEGORIE
BRATPFANNEN

Pfannen / Pans



ANTIHAFT / NON-STICK

NEW	BRATPFANNE ROSAROT	116
NEW	DISPLAY MIT BELARIO BRATPFANNEN	117
NEW	SMART WAVE	118 / 119
NEW	COLORIO	120 / 121
NEW	RUBINIA	122
	SAVE +	123
	ECOLIFE	124
NEW	TREVA	125
	BELUGO	126
	SCHMORPFANNE XL & XXL	127
	GRANIT PASSION	130
	GRANIT SOLUTION	131
	GRANIT EVOLUTION	132 / 133

BRATPFANNE ROSAROT

2 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



VERPACKUNG:
HALBER FOTOKARTON

Packaging:
Half photo cardboard



BRATPFANNE
Frypan



MINI HERZPFANNE GRATIS

Free mini heart-shaped frying pan included



DE

Rosé trifft Herzform – das perfekte Pfannenset

Stilvoll, stark und alltagstauglich – mit dieser Bratpfanne aus dem **ELO Basic Programm** macht Kochen noch mehr Freude. Die edle Außenseite in zartem Rosé verleiht ihr eine moderne, feminine Note, während die ELODUR® Edition Antihaftversiegelung für hervorragende Antihaftigenschaften sorgt. Ob knuspriges Gemüse, saftige Fleischstücke oder fettarmes Braten – dank der gleichmäßigen Wärmeverteilung und der kratzfesten Oberfläche gelingen Ihre Lieblingsgerichte im Handumdrehen. Als liebevolle Zugabe erhalten Sie eine Mini-Herzpfanne im passenden Design – außen in zartem Rosa. Ideal für süße oder herzhaftes Kleinigkeiten wie ein herzförmiges Spiegelei, kleine Pancakes oder eine süße Überraschung zum Frühstück. Nicht für Induktionsherde geeignet – aber perfekt, um jemandem (oder sich selbst) eine kleine Freude zu machen.



Bratpfanne:

- Geschmiedetes Aluminium
- **ELODUR® Edition** Antihaftversiegelung mit guter Antihaftwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Für alle Herdarten geeignet

Mini Herzpfanne

- Aluminium
- **ELODUR® Edition** Antihaftversiegelung mit guter Antihaftwirkung
- Für alle Herdarten geeignet, außer Induktion

GB

Rosé Meets Heart – The Perfect Pan Set

Stylish, durable and perfect for everyday use – this frying pan **from the ELO Basic program** brings even more joy to your cooking. The elegant outer finish in soft rosé adds a modern, feminine touch, while the ELODUR® Edition non-stick coating ensures excellent release properties. Whether crispy vegetables, juicy cuts of meat or low-fat dishes – thanks to even heat distribution and a scratch-resistant surface, your favourite meals turn out perfectly every time. As a charming bonus, the set includes a matching mini heart-shaped pan with a delicate pink exterior. Ideal for sweet or savoury treats like a heart-shaped fried egg, mini pancakes or a breakfast surprise with extra love. Not suitable for induction hobs – but perfect for adding a little joy to your day or gifting someone special.

Frypan

- Forged aluminum
- **ELODUR® Edition** non-stick coating with good release properties
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Suitable for all types of hobs

Mini heart-shaped frying pan

- Aluminium
- **ELODUR® Edition** non-stick coating with good release properties
- Suitable for all types of hobs, except for induction devices

Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
 Bratpfanne Frypan	4006925 63528 6	28 Ø	5,5	2,2	22,3	6	59,90
 Mini Herzpfanne Gratis Free mini heart-shaped frying pan		14 x 10,7	2,0	0,1	11,0		

2 JAHRE ★
QUALITÄTS
GARANTIE



DISPLAY MIT BELARIO BRATPFANNEN



DISPLAY BESTÜCKT MIT JE 2 BELARIO-BRATPFANNEN IN DEN FARBEN GELB, GRÜN, BLAU UND ROSA – INSGESAMT 8 STÜCK

Display stocked with 2 Belario frying pans in each of the colours yellow, green, blue, and pink – a total of 8 pieces.



DE

Gute Laune am Herd

Die Belario Bratpfanne aus dem **ELO Basic Programm** bringt Farbe und Freude in deine Küche! Gefertigt aus geschmiedetem Aluminium überzeugt sie durch ihre hochwertige ELODUR® Edition Antihaft-Versiegelung, die für eine gute Antihaftwirkung sorgt und das Braten sowie Reinigen besonders einfach macht. Der hand-sympathische Softtouch-Stiel liegt angenehm in der Hand und ist in vier trendigen Farben erhältlich – zartes Gelb, frisches Grün, sanftes Blau und modernes Rosa. So wird jede Pfanne zum farbenfrohen Hingucker in deiner Küche. Das attraktive Display-Set enthält jeweils zwei Pfannen pro Farbe – insgesamt acht Stück – und sorgt so für gute Laune beim Kochen, jeden Tag aufs Neue.

- Geschmiedetes Aluminium
- **ELOCUR® Edition** Antihaft-versiegelung mit guter Antihaft-wirkung
- Handsympathischer Softtouch-Stiel
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Good Mood in the Kitchen

The Belario frying pan **from the ELO Basic program** brings color and joy to your kitchen! Made from forged aluminum, it impresses with its high-quality ELOCUR® Edition non-stick coating, which ensures excellent non-stick performance and makes cooking and cleaning particularly easy. The comfortable soft-touch handle feels great in your hand and is available in four trendy colors – soft yellow, fresh green, gentle blue, and modern pink. This makes each pan a colorful eye-catcher in your kitchen. The attractive display set includes two pans of each color – a total of eight pieces – bringing good mood to your cooking every single day.

- Forged aluminum
- **ELOCUR® Edition** non-stick coating with good release properties
- Ergonomic soft touch handle
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
	Display mit Belario Bratpfannen Display with Belario frying pans	4006925	12800	9		1	319,20
	2x Belario Bratpfanne Gelb / 2x Belario Frying Pans – Yellow	4006925	12801	6	28 Ø	5,3	2,3
	2x Belario Bratpfanne Grün / 2x Belario Frying Pans – Green	4006925	12802	3	28 Ø	5,3	2,3
	2x Belario Bratpfanne Blau / 2x Belario Frying Pans – Blue	4006925	12803	0	28 Ø	5,3	2,3
	2x Belario Bratpfanne Rosa / 2x Belario Frying Pans – Pink	4006925	12804	7	28 Ø	5,3	2,3

NEW



Die Macht
der Ringe

The Power of the Rings

SMART WAVE



79,2% der Deutschen
bewerten das **ELO-Konzept**
der **Ölringe positiv** Infos auf Seite 16-17
79.2% of Germans rate the ELO
oil ring as positive. Find detailed information on page 16-17



BRATPFANNE MIT GEGENGRIF
Frypan with helper handle



WOKPFANNE
Wok pan

3 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE

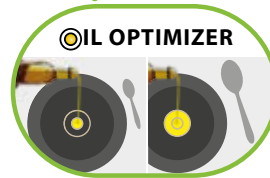


SMART WAVE



**WABENSTRUKTUR FÜR KNUSPRIGE,
FETTARME ZUBEREITUNG DER SPEISEN**

Honeycomb structure for crispy,
low-fat preparation of the food



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

Integrated oil dosing system



**VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON**

Packaging: Colorbanderole
made of cardboard

DE

Für anspruchsvolle Köche

Die Bratpfanne Smart Wave ist aus geschmiedetem Aluminium hergestellt und dank der hochwertigen, PFAS-freien ELODUR® Select Antihafversiegelung brennt nichts an. Das Besondere an dieser Pfanne: Sie liefert ganz einfach schön knusprige Bratergebnisse. Wie? Die Wabenbodenstruktur verteilt das Fett gleichmäßig und hält es auf Abstand, und dank integrierter Öldosierringe ist fettreduziertes Braten garantiert. Der gelochte Induktionsboden ist für alle Herdarten geeignet und sorgt für eine gute Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand.

- Geschmiedetes Aluminium
- **ELODUR® Select** Antihafversiegelung mit hervorragender Antihafwirkung
- Wabenstruktur und Öl-Dosiersystem (Oil Optimizer) für besonders knuspriges Braten
- Sehr gute Wärmeleitung
- Kratzfest
- Für alle Herdarten geeignet

GB

For discerning chefs

The Smart Wave frying pan is made from forged aluminum, and thanks to the high-quality, PFAS-free ELODUR® Select non-stick coating, nothing sticks. What's special about this pan: it effortlessly delivers perfectly crispy frying results. How? The honeycomb bottom structure distributes the oil evenly and keeps it at a distance, and thanks to the integrated oil dosing rings, low-fat frying is guaranteed. The perforated induction base is suitable for all types of stovetops and ensures even heat distribution from the base to the rim.

- Forged aluminium
- **ELODUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Honeycomb structure and oil dosing system (Oil Optimizer) for particularly crispy frying
- Very good heat conduction
- Scratch-resistant
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product		Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
A	Bratpfanne Frypan	4006925 75316	4 16 Ø	4,5	0,6	13,0	4	24,90
		4006925 75320	1 20 Ø	4,8	1,0	16,5	4	31,90
		4006925 75324	9 24 Ø	5,3	1,7	20,0	4	39,90
		4006925 75328	7 28 Ø	5,8	2,8	23,8	4	49,90
B	Bratpfanne mit Gegengriff Frypan with counter handle	4006925 75332	4 32 Ø	6,0	3,5	27,5	4	61,90
C	Wokpfanne Wok pan	4006925 75424	6 24 Ø	7,5	2,0	15,0	4	42,90

NEW

TEST
TOP
KÜCHEN
MARKE

★★★★★ 2026
Konsumentenbefragung
WWW.COMPUTERBILD.DE/TOPMARKENKÜCHE

ELO

1. Platz
FUNKTIONALITÄT
IN DER KATEGORIE
BRATPFANNEN

Pfannen / Pans



A



B



C



D



3 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



COLORIO



STAPELSCHUTZ GRATIS
Pan protector free



VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE AUS KARTON
Packaging: Colorbanderole made of cardboard



DE

Ein Muss für jede Kochoase!

Diese Pfanne ist ein echter Game-Changer für jede Küche. Dank des gratis Stapelschutzes bleibt sie optimal vor Randbeschädigungen geschützt, und ihre Lebensdauer wird verlängert. Nichts bleibt kleben, dank der hochwertigen, kratzfesten ELODUR® Select Antihaf-versiegelung. Der verstärkte Rand der Pfanne ermöglicht ein tropffreies Ausgießen, während der Kunststoff-Soft-Touch-Griff ein sicheres Handling gewährleistet.

- Geschmiedetes Aluminium
- **ELODUR® Select** Antihaf-versiegelung mit hervorragender Antihafwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Für alle Herdarten geeignet

GB

A must for every cooking oasis!

This pan is a real game changer for every kitchen. Thanks to the free stacking protection, it remains optimally protected against edge damage, and its service life is extended. Nothing sticks, thanks to the high-quality, scratch-resistant ELODUR® Select non-stick coating. The reinforced edge of the pan allows for drip-free pouring, while the plastic soft-touch handle ensures safe handling.

- Forged aluminum
- **ELODUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product	      	Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €		
A 	Bratpfanne grau Frypan grey-colored	4006925	20720	9	20 Ø	4,3	0,9	15,5	4	24,90
		4006925	20724	7	24 Ø	4,5	1,4	19,5	4	29,90
		4006925	20728	5	28 Ø	5,3	2,3	19,1	4	34,90
B 	Bratpfanne petrol Frypan petrol colored	4006925	20820	6	20 Ø	4,3	0,9	15,5	4	24,90
		4006925	20824	4	24 Ø	4,5	1,4	19,5	4	29,90
		4006925	20828	2	28 Ø	5,3	2,3	19,1	4	34,90
C 	Bratpfanne grün Frypan green colored	4006925	60528	9	28 Ø	5,3	2,3	19,1	4	34,90
D 	Bratpfanne hellblau Frypan green colored	4006925	60128	1	28 Ø	5,3	2,3	19,1	4	34,90
E 	Bratpfanne orange Frypan orange colored	4006925	60628	6	28 Ø	5,3	2,3	19,1	4	34,90



VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON

Packaging: Colorbanderole
made of cardboard



DE

Braten mit Stil – in Holzoptik

Stylish, funktional, langlebig – die Pfanne, die jede Mahlzeit zum Highlight macht. Gefertigt aus geschmiedetem Aluminium, sorgt sie für gleichmäßige Hitzeverteilung und perfektes Bratergebnis. Die ELOCUR® Select Antihafversiegelung macht das Braten besonders einfach und die Reinigung kinderleicht. Der Softtouch-Stiel in Holzoptik liegt komfortabel in der Hand und setzt gleichzeitig einen eleganten Akzent in jeder Küche. Die Pfanne ist kratzfest, hitzebeständig und optimal für fettarmes Braten geeignet. Ein Must-have für alle, die beim Braten auf ästhetisches Design und hohe Performance setzen.

- Geschmiedetes Aluminium
- **ELOCUR® Select** Antihafversiegelung mit hervorragender Antihafwirkung
- Handsymphatischer Softtouch-Stiel
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Cook in Style – with a Wood-Effect Handle

Stylish, functional, and durable – this frying pan makes every meal a highlight. Made from forged aluminum, it ensures even heat distribution and perfect frying results. The ELOCUR® Select non-stick coating makes frying easy and cleaning effortless. The soft-touch handle with wood-effect finish sits comfortably in the hand while adding an elegant touch to any kitchen. The pan is scratch-resistant, heat-resistant, and ideal for low-fat cooking. A must-have for anyone who values aesthetic design and high performance while frying.

- Forged aluminum
- **ELOCUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Ergonomic soft touch handle
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product										
Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €				
 Bratpfanne Frypan	4006925	13520	5	20 Ø	4,2	0,7	12,5	4	26,90	
	4006925	13524	3	24 Ø	4,7	1,2	14,8	4	32,90	
	4006925	13528	1	28 Ø	5,2	2,0	18,0	4	39,90	



STAPELSCHUTZ GRATIS

Pan protector free



**VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON**

*Packaging: Colorbanderole
made of cardboard*



**TROPFFREIES ABGIESSEN
DURCH VERSTÄRKTEN RAND**

*Drip-free pouring due to
reinforced rim pouring rim*



DE

Alles save!

Perfekt für die Küche ist die schwarze Bratpfanne SAVE+ inklusive Pfannenschoner. Dank der hochwertigen ELODUR® Select Antihaf-versiegelung brennt keine Speise mehr an und die Pfanne ist kratzfest. Durch den Stapelschutz, den es gratis dazu gibt, wird die Pfanne bestens geschützt, besonders vor Beschädigungen am Rand, wodurch die Lebensdauer erhöht wird. Der verstärkte Rand am Pfannenkörper hilft beim tropffreien Abgießen. Der Kunststoffstiel mit Flammenschutz bietet ein sicheres Handling, und der gelochte Induktionsboden ist für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion, und sorgt für eine gute Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand.

- Geschmiedetes Aluminium
- **ELODUR® Select** Antihaf-versiegelung mit hervorragender Antihafwirkung
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Everything is saved!

Perfect for the kitchen, the black frying pan SAVE+ comes with a pan protector. Thanks to the high-quality ELODUR® Select non-stick coating, no food sticks anymore, and the pan is scratch-resistant. The included stacking protection keeps the pan well protected, especially against edge damage, thereby increasing its lifespan. The reinforced edge of the pan helps with drip-free pouring. The plastic handle with flame protection provides safe handling, and the perforated induction base is suitable for all types of cooktops, including induction, ensuring good heat distribution from the base to the rim.

- Forged aluminum
- **ELODUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Suitable for all types of hobs

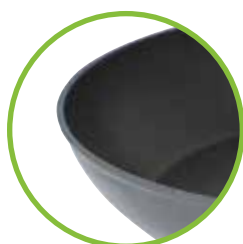


Artikel Product							Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
	Bratpfanne Frypan						4006925 57524	7	24 Ø	5,0	1,0	2	39,90
							4006925 57528	5	28 Ø	5,5	1,6	2	49,90



VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE AUS KARTON

Packaging: Colorbanderole made of cardboard



TROPFFREIES ABGIESSEN DURCH VERSTÄRKTEN RAND

Drip-free pouring due to reinforced rim pouring rim



SICHERHEITSGRIFF DANK EINGEARBEITETER FINGERMULDEN

Safety grip thanks to integrated finger recesses



DE

Gesund genießen!

Ausgestattet ist die geschmiedete Aluminium-Pfanne mit der hochwertigen ELODUR® Select Antihaftversiegelung und ist nicht nur kratzfest, sondern auch optimal für fettarmes Braten geeignet, hier bleibt so schnell nichts haften auch bei hohen Temperaturen. Der handliche graue Kunststoff Soft-Touch-Griff, mit Flammenschutz, dient gleichzeitig als Sicherheitsgriff, aufgrund der eingearbeiteten Fingermulden liegt sie sicher und stabil in der Hand.

- Geschmiedetes Aluminium
- **ELODUR® Select** Antihaftversiegelung mit hervorragender Antihaftwirkung
- Handsymphatischer Softtouch-Stiel
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Enjoy a healthy meal!

The forged aluminium pan is equipped with the high-quality ELODUR® Select non-stick coating and is not only scratch-resistant, but also ideal for low-fat frying - nothing sticks so quickly, even at high temperatures. The handy grey plastic soft-touch handle with flame protection also serves as a safety handle, and the integrated finger recesses make it safe and stable to hold.

- Forged aluminium
- **ELODUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Ergonomic soft touch handle
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product							Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
Bratpfanne Frypan							4006925 41920	6 20 Ø	4,2	0,8	15,0	4	26,90
							4006925 41924	4 24 Ø	4,7	1,3	18,5	4	32,90
							4006925 41928	2 28 Ø	5,2	2,0	21,5	4	39,90
							4006925 41932	9 32 Ø	5,8	3,0	24,5	4	49,90

4 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



TREVA



WOKPFANNE MIT GEGENGRIF
Wokpan with helper handle



VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON
Packaging: Colorbänderole
made of cardboard



BRATPFANNE
Frypan



BRATPFANNE MIT GEGENGRIF
Frypan with helper handle



SCHMORPFANNE
Frypan high



CRÊPES-PFANNE
Crêpes-pan



GRILLPFANNE
Grillpan



DE

Farbe und Qualität in der Küche

Die Pfannenserie Treva überzeugt mit geschmiedetem Aluminium, hochwertiger ELODUR® Select Antihaf-versiegelung und moderner Optik: außen Blau, innen Grau mit weißen Punkten. Kratzfest, reinigungs-freundlich, temperaturbeständig und für alle Herdarten geeignet – ideal für fettarmes Braten in jeder Form.

- Geschmiedetes Aluminium
- **ELODUR® Select** Antihaf-versiegelung mit hervorragender Antihaf-wirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Colour and Quality for Your Kitchen

The Treva pan series impresses with forged aluminium, a high-quality ELODUR® Select non-stick coating and a modern look: blue on the outside, grey on the inside with delicate white speckles. Scratch-resistant, easy to clean, heat-resistant and suitable for all hob types – perfect for low-fat cooking in any style.

- Forged aluminum
- **ELODUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product		Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
Bratpfanne Frypan	4006925 21018	6	18 Ø	4,1	0,6	12,5	6	27,90
	4006925 21020	9	20 Ø	4,2	0,8	13,3	6	29,90
	4006925 21024	7	24 Ø	4,7	1,4	16,2	6	36,90
	4006925 21028	5	28 Ø	5,3	2,0	19,5	6	44,90
Bratpfanne mit Gegengriff Frypan with helper handle	4006925 21032	2	32 Ø	5,8	3,0	21,1	6	59,90
Schmorpfanne Frypan high	4006925 21728	4	28 Ø	7,5	3,0	18,8	6	59,90
Crêpes-Pfanne Crêpes-pan	4006925 21025	4	25 Ø	1,7	0,3	19,5	6	39,90
Wokpfanne mit Gegengriff Wokpan with helper handle	4006925 21828	1	28 Ø	8,0	3,1	16,1	6	51,90
Grillpfanne Grillpan	4006925 21628	7	28x28	4,0	1,7	21,1	6	54,90



**VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON**

Packaging: Colorbanderole
made of cardboard



BRATPFANNE

Frypan



SEITE 180 / 181

page 180 / 181



BRATPFANNE MIT GEGENGRIF

Frypan with helper handle



WOKPFANNE MIT GEGENGRIF

Wokpan with helper handle



CRÊPES-PFANNE

Crêpes-pan



GRILLPFANNE

Grillpan

DE

Sternenhimmel

Im siebten Sternenhimmel angekommen, so werden Sie sich fühlen, wenn das saftige Steak kross und duftend in Ihrer Belugo seine Vollendung findet. Die geschmiedete Aluminium-Pfanne ist mit der hochwertigen, kratzfesten ELODUR® Select Antihafversiegelung ausgestattet und besitzt eine hohe Temperaturbeständigkeit. Tropffreies Abgießen wird durch den verstärkten Rand ermöglicht. Durch den schwarzen Kunststoffgriff mit Flammenschutz ist ein sicheres Handling garantiert.

- Geschmiedetes Aluminium
- **ELODUR® Select** Antihafversiegelung mit hervorragender Antihafwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Scharfe und krosse Zubereitung
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Für alle Herdarten geeignet



GB

Starry Sky

You will feel like you have arrived in seventh heaven when the juicy steak is crispy and fragrant in your Belugo. The forged aluminium pan is equipped with the high-quality, scratch-resistant ELODUR® Select non-stick coating and has a high temperature resistance. The reinforced rim ensures drip-free pouring. The black plastic handle with flame protection guarantees safe handling.

- Forged Aluminium
- **ELODUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Extremely heat-resistant
- Hot and crispy preparation of food
- Optimal for low-fat, fat-free use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Suitable for all types of hobs

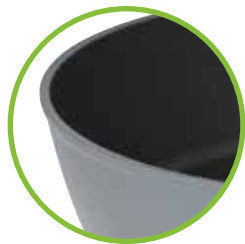
Artikel Product	      	Art.-Nr. Art.-No		Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
A  Bratpfanne <i>Frypan</i>	4006925	59520	7	20 Ø	4,3	0,8	16,0	4	29,90
	4006925	59524	5	24 Ø	4,7	1,4	19,0	4	36,90
	4006925	59528	3	28 Ø	5,1	2,2	22,5	4	44,90
B  Bratpfanne mit Gegengriff <i>Frypan with helper handle</i>	4006925	59552	8	32 Ø	5,8	3,2	26,5	4	59,90
C  Wokpfanne mit Gegengriff <i>Wokpan with helper handle</i>	4006925	59928	1	28 Ø	8,0	3,0	16,1	6	51,90
D  Crêpes-Pfanne <i>Crêpes-pan</i>	4006925	59626	6	26 Ø	1,6	0,2	18,8	6	39,90
E  Grillpfanne <i>Grillpan</i>	4006925	59558	0	28 x 28	4,0	2,0	20,3	4	54,90



SCHMORPFANNE XL & XXL



VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE AUS KARTON
Packaging: Colorbänderole made of cardboard



TROPFFREIES ABGIESSEN DURCH VERSTÄRKTEN RAND

Drip-free pouring due to reinforced rim pouring rim

MIT GEGENGRIFF NACH NEUER DIN-NORM
DIN EN 12983-1:2023-07
WITH COUNTER HANDLE ACCORDING TO NEW DIN STANDARD
DIN EN 12983-1:2023-07



SCHMORPFANNE
Frypan high

DE

Extra große Bratfläche!

Das optimale Zubehör für die moderne Küche! Durch den extra hohen Rand und der extra großen Bratfläche eignet sich die geschmiedete Aluminium-Schmorpfanne ideal für die Zubereitung von größeren Mengen an Speisen. Damit alles gleitet ist sie innen mit der hochwertigen, kratzfesten ELODUR® Select Antihafversiegelung beschichtet. Der graue Soft-Touch-Stiel liegt angenehm und sicher in der Hand und der verstärkte Rand am Pfannenkörper hilft beim tropffreien Abgießen. Die Schmorpfanne hat einen gelochten Induktionsboden und ist für alle Herdarten geeignet und sorgt für eine gute Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand.

- Geschmiedetes Aluminium
- **ELODUR® Select** Antihafversiegelung mit hervorragender Antihafwirkung
- Handsymphatischer Softtouch-Stiel
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Extra large frying surface!

The perfect accessory for the modern kitchen! With its extra high rim and extra large frying surface, the forged aluminium braising pan is ideal for preparing large quantities of food. The inside is coated with the high-quality, scratch-resistant ELODUR® Select non-stick coating to ensure that everything glides smoothly. The grey soft-touch handle sits comfortably and securely in the hand and the reinforced rim on the pan body helps with drip-free pouring. The braising pan has a perforated induction base and is suitable for all hob types and ensures good heat distribution from the base to the rim.

- Forged aluminum
- **ELODUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Ergonomic soft touch handle
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product							Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
      													
A		Schmorpfanne XL Frypan high	4006925	51524	3	24 Ø	7,0	2,2	20,5	4	42,90		
B		Schmorpfanne XXL mit Gegengriff Frypan high with helper handle	4006925	51528	1	28 Ø	8,0	3,6	24,5	4	49,90		

DIE SPEZIELL RAUE OBERFLÄCHE MACHT DIE PFANNE ZUM ALLROUNDER

THE SPECIALLY ROUGH SURFACE MAKES THE PAN AN ALL-ROUNDER



ELO
1. Platz
FUNKTIONALITÄT
IN DER KATEGORIE
BRATPFANNEN



INFOVIDEO
GRANIT



98%
KUNDEN
ZUFRIEDENHEIT



CRISPY
TOUCH
TECHNOLOGY

TAKE IT TO THE NEXT LEVEL

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.

GRANIT PASSION



GRANIT SOLUTION



ETM TESTMAGAZIN	
Elo Stahlwaren GmbH & Co. KG Granit Solution	
GUT	82,6 %
Vergleichstest	
10 antihaltbeschichtete Pfannen	12/2021
4 x sehr gut, 6 x gut	
www.etm-testmagazin.de	

GRANIT EVOLUTION



DE

IDEAL FÜR ALLES

Speziell raue Oberfläche für besonders gleichmäßiges und knuspriges Braten – egal ob Fisch, Fleisch, Eier oder Gemüse

GB

IDEAL FOR EVERYTHING

Special rough surface for particularly even and crispy frying – whether fish, eggs meat or vegetables

GRANIT PASSION SET

4 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



VERPACKUNG:
HALBER FOTOKARTON

Packaging:
Half photo cardboard



ELO CRISPY-TOUCH-TECHNOLOGY

Spezielle raue Oberfläche für besonders gleichmäßiges und knuspriges Braten

Special rough surface for particularly even and crispy frying



DE

Granit mit Stil

Granit Passion setzt neue Maßstäbe mit seinem hochwertigen, aus Aluminium geschmiedeten Material. Das einzigartige Merkmal ist die Micro-Waben-Struktur, eine Oberfläche mit spürbarer Rauheit, die das Öl perfekt verteilt und sicher hält. Dank dieser Struktur erleben Sie eine herausragende fettarme Braterfahrung, bei der selbst empfindliche Lebensmittel mühelos durch die Pfanne gleiten. Zudem ist sie äußerst robust, kratzfest und einfach zu reinigen.

- Geschmiedetes Aluminium
- **ELODUR® Select** Antihaftversiegelung mit hervorragender Antihaftwirkung
- Kratzfest
- Extra raue Oberfläche
- Besonders knuspriges Braten
- Sehr gute Wärmeleitung
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Granite with style

Granit Passion sets new standards with its high-quality material forged from aluminium. The unique feature is the micro honeycomb structure, a surface with a noticeable roughness that distributes the oil perfectly and holds it securely. Thanks to this structure, you can enjoy an outstanding low-fat frying experience in which even delicate foods glide effortlessly through the pan. It is also extremely robust, scratch-resistant and easy to clean - perfect for a stress-free cooking experience.

- Forged aluminium
- **ELODUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Scratch-resistant
- Extra rough surface
- Extra crispy roast
- Very good heat conduction
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product								Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
								4006925	95002	0			4	89,90
Bratpfannen Set Frypan set									20 Ø	4,3	0,8	13,3		
									28 Ø	5,3	2,3	19,5		

4 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



ETM TESTMAGAZIN
Elo Stahlwaren GmbH &
Co. KG Granit Solution
GUT 82,6 %
Vergleichstest
10 antihafbeschichtete
Pfannen 12/2021
4 x sehr gut, 6 x gut
www.etm-testmagazin.de

**MIT GEGENGRIF
NACH NEUER
DIN-NORM**
DIN EN 12983-1:2023-07

WITH COUNTER HANDLE
ACCORDING TO NEW
DIN STANDARD
DIN EN 12983-1:2023-07



BRATPFANNE
Frypan



SCHMORPFANNE MIT GEGENGRIF
Frypan high with helper handle



**VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON**
Packaging: Colorbanderole
made of cardboard



DE

Granit-Zauber

Rauhe Oberfläche, weicher Kern. Nie wieder ungleichmäßig verteiltes Öl, denn die geschmiedete Aluminiumpfanne sorgt dank rauer Oberfläche für eine gleichmäßige Verteilung. Durch die hochwertige ELODUR® Select Antihaftversiegelung brennt nichts mehr an und ist in null Komma nix wieder blitzblank gespült. Mit dem schwarzen Kunststoffstiel liegt sie sicher in der Hand und der gelochte Induktionsboden ist für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion und sorgt für eine gute Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand.

- Geschmiedetes Aluminium
- **ELODUR® Select** Antihaftversiegelung mit hervorragender Antihaftwirkung
- Kratzfest
- Extra raue Oberfläche
- Besonders knuspriges Braten
- Sehr gute Wärmeleitung
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Granite magic

Rough surface, soft centre. No more unevenly distributed oil, because the forged aluminium pan ensures even distribution thanks to its rough surface. Thanks to the high-quality ELODUR® Select non-stick coating, nothing burns and it can be rinsed sparkling clean in no time at all. With its black plastic handle, it sits securely in the hand and the perforated induction base is suitable for all types of hob, including induction, and ensures good heat distribution from the base to the rim.

- Forged aluminium
- **ELODUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Scratch-resistant
- Extra rough surface
- Extra crispy roast
- Very good heat conduction
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product		Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
A	Bratpfanne Frypan	4006925 55520	1 20 Ø	4,5	0,8	14,5	4	51,90
		4006925 55524	9 24 Ø	5,0	1,3	17,5	4	62,90
		4006925 55528	7 28 Ø	5,8	2,3	20,5	4	74,90
		4006925 55628	4 28 Ø	7,5	3,2	21,0	4	89,90
B	Schmorpfanne mit Gegengriff Frypan high with helper handle	4006925 55628	4 28 Ø	7,5	3,2	21,0	4	89,90

GRANIT EVOLUTION



**CRISPY
TOUCH
TECHNOLOGY**

**98%
KUNDEN
ZUFRIEDENHEIT**



**ELO
1. Platz
FUNKTIONALITÄT
IN DER KATEGORIE
BRATPFANNEN**

ELO CRISPY-TOUCH- TECHNOLOGY

*Spezielle raue Oberfläche für
besonders gleichmäßiges und
knuspriges Braten*

*Special rough surface for particularly
even and crispy frying*



**INFOVIDEO
GRANIT**



GRANIT EVOLUTION

B



BRATPFANNE MIT GEGENGRIFF
Frypan with helper handle

C



SCHMORPFANNE
Frypan high

D



SCHMORPFANNE MIT GEGENGRIFF
Frypan high with helper handle

5 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



GRANIT EVOLUTION

A



BRATPFANNE
Frypan



INFOVIDEO
PRODUKTFEATURES



VERPACKUNG:
HALBER FOTOKARTON

Packaging:
Half photo cardboard

DE

Granit mit Stil

Granit Evolution 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. Und das Beste ist: sie ist unempfindlich, kratzfest und leicht zu reinigen. Getreu dem Motto „Take it to the next level“. Ihr besonders dicker Pfannenkörper speichert Hitze schnell und langanhaltend, verteilt sie gleichmäßig bis zum Rand und spart zudem Energie. Der Griff ist ergonomisch geformt und mit Edelstahl-Applikation optisch verfeinert, dies überzeugte auch die Jury des German Design Awards und zeichnete die Pfanne als klaren Winner aus!

- Geschmiedetes Aluminium
- **EلودUR® Professional** Antihafversiegelung mit exzellenter Antihafwirkung
- Kratzfest
- Extra raue Oberfläche
- Besonders knuspriges Braten
- Sehr gute Wärmeleitung
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Granit with style

The Granit Evolution set is manufactured from high-quality forged steel. 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. And the best thing? This set is robust, scratch-resistant and easy to clean. True to the motto "Take it to the next level". The particularly thick body of the pan retains heat quickly and for a long time, as well as equally distributing the heat right up to the edges, all of which help to save energy. The handle is ergonomically shaped and is visually pleasing with a stainless-steel trim. This also convinced the judging panel of the German Design Awards as the pan was chosen as the clear winner!

- Forged aluminium
- **EلودUR® Professional** non-stick coating with outstanding release properties
- Scratch-resistant
- Extra rough surface
- Extra crispy roast
- Very good heat conduction
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product		Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
A		4006925 60020	8 20 Ø	4,5	0,8	14,5	2	61,90
		4006925 60024	6 24 Ø	5,0	1,3	17,5	2	72,90
		4006925 60028	4 28 Ø	5,8	2,3	20,5	2	86,90
B		4006925 60032	1 32 Ø	6,0	3,2	22,0	2	119,00
C		4006925 60424	4 24 Ø	7,5	2,4	17,0	2	86,90
D		4006925 60428	2 28 Ø	7,5	3,2	20,5	2	119,00

ALUGUSS PFANNEN

CAST ALUMINIUM PANS

TEST Bild

**TOP
KÜCHEN
MARKE**

★★★★★ 2026
Konsumentenbefragung
www.computerbild.de/topmarkenkueche

ELO

1. Platz
FUNKTIONALITÄT

IN DER KATEGORIE
BRATPFANNEN

Pfannen / Pans



ANTIHAFT / NON-STICK

NEW	ALUCAST	136 / 137
NEW	COLORIO PASTELL.....	138
NEW	HERZFLAMME.....	139
	SILONCAST	140
	MARMORIT.....	141

NEW

GLOBAL PLAYER

Global player

TEST Bild

**TOP
KÜCHEN
MARKE**

★★★★★ 2026
Konsumentenbefragung
WWW.COMPUTERBILD.DE/TOPTOPMARKETUECHE

ELO

1. Platz

FUNKTIONALITÄT

IN DER KATEGORIE
BRATPFANNEN

Pfannen / Pans



INFOVIDEO
ALUCAST



A



BRATPFANNE

Frypan

B



BRATPFANNE MIT GEGENGRIF

Frypan with helper handle

C



WOKPFANNE

Wokpan

D



CRÊPES-PFANNE

Crêpes-pan

E



GRILLPFANNE

Grillpan

4 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



F



WOK
Wok



**TROPFFREIES ABGIESSEN
DURCH VERSTÄRKTEN RAND**

Drip-free pouring due to
reinforced rim pouring rim



ALUCAST



**VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON**

Packaging: Colorbanderole
made of cardboard

DE

Global player

Kochen Sie sich mit diesen Pfannen um die Welt. Ob ein Steak aus Buenos Aires, einen Crêpe aus Paris oder ein Thai Curry aus Bangkok – die Pfannenserie Alucast macht es möglich. Die Aluguss-Pfannenserie ist mit der hochwertigen ELODUR® Select Antihaftversiegelung versehen. Der schwarze Kunststoffstiel dient als Sicherheitsgriff – durch die eingearbeitete Daumenmulde, liegen die Bratpfannen dieser Serie sicher in der Hand.

- Aluguss
- **ELODUR® Select** Antihaftversiegelung mit hervorragender Antihaftwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Sehr gute Wärmeleitung
- Reinigungsfreundlich
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Global player

Cook your way around the world with these pans. Whether it's a steak from Buenos Aires, a crêpe from Paris or a Thai curry from Bangkok – the Alucast pan range makes it possible. The cast aluminium pan series is coated with the high-quality ELODUR® Select non-stick coating. The black plastic handle acts as a safety grip – the integrated thumb recess ensures that the frying pans in this range sit securely in the hand.

- Cast aluminium
- **ELODUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Very good heat conduction
- Easy to clean
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product		Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
A	Bratpfanne Frypan	4006925 15520	3 20 Ø	4,5	0,8	16,5	4	36,90
		4006925 15524	1 24 Ø	5,0	1,4	20,0	4	44,90
		4006925 15528	9 28 Ø	6,0	2,4	22,0	4	54,90
B	Bratpfanne mit Gegengriff Frypan with helper handle	4006925 15532	6 32 Ø	6,0	3,2	27,0	4	66,90
C	Wokpfanne Wokpan	4006925 15628	6 28 Ø	8,5	3,0	16,0	4	56,90
D	Crêpes-Pfanne Crêpes-pan	4006925 15428	2 28 Ø	1,6	0,2	24,5	4	56,90
E	Grillpfanne Grillpan	4006925 15828	0 28 x 28	4,6	2,1	22,5	4	59,90
F	Wok Wok	4006925 19732	6 32	10,7	5,2	14,0	4	99,90

COLORIO PASTELL

4 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE AUS KARTON

Packaging: Colorbänderole made of cardboard



SCHMORPFANNE MINTGRÜN

Frypan high mint green



SCHMORPFANNE GRAU

Frypan high grey



SCHMORPFANNE BLAU

Frypan high blue



SCHMORPFANNE SCHWARZ

Frypan high black



DE

Schmorpfanne für kreative Rezepte

Mit der Colorio Pastell Schmorpfanne werden kreative Rezeptideen zum kulinarischen Erlebnis. Ob zart geschmortes Fleisch, aromatisches Gemüse oder raffinierte One-Pot-Gerichte – diese Pfanne inspiriert dich, Neues auszuprobieren und Genuss auf deine ganz eigene Art zu gestalten. Erhältlich in stilvollen Pastellfarben wie Mintgrün, Grau, Blau und klassischem Schwarz, bringt sie frische Eleganz in jede Küche. Der Soft-Touch-Griff liegt angenehm in der Hand und sorgt für sicheres, komfortables Kochen. Für alle, die mit Stil, Freude und Fantasie kochen.



- Aluguss
- **ELODUR® Select** Antihaftversiegelung mit hervorragender Antihaftwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Sehr gute Wärmeleitung
- Reinigungsfreundlich
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Casserole Pan for Creative Recipes

With the Colorio Pastel Casserole Pan, your creative recipe ideas become a true culinary experience. Whether it's tender braised meat, aromatic vegetables, or sophisticated one-pot dishes, this pan inspires you to try new things and enjoy cooking in your own unique way. Available in stylish pastel colours such as mint green, grey, blue, and classic black, it adds a fresh touch of elegance to any kitchen. The soft-touch handle sits comfortably in your hand, ensuring safe and effortless cooking. For everyone who cooks with style, joy, and imagination.

- Cast aluminium
- **ELODUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Very good heat conduction
- Easy to clean
- Suitable for all types of hobs

Artikel Product								Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €		
A		Schmorpfanne mintgrün Frypan mint green						4006925	54828	9	28 Ø	6,5	2,5	16,2	4	42,90
B		Schmorpfanne grau Frypan high grey						4006925	54728	2	28 Ø	6,5	2,5	16,2	4	42,90
C		Schmorpfanne blau Frypan high blue						4006925	54628	5	28 Ø	6,5	2,5	16,2	4	42,90
D		Schmorpfanne schwarz Frypan high black						4006925	54528	8	28 Ø	6,5	2,5	16,2	4	42,90

4 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



HERZFLAMME



BLINI-PFANNE MIT VIER HERZMOTIVEN

Blini pan with four heart shapes



VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE AUS KARTON

Packaging: Colorbänderole made of cardboard



DE

4 Herzen, unendlich viel Liebe

Was gibt es Schöneres, als Liebe durch kleine Gesten zu zeigen – zum Beispiel mit einem liebevoll zubereiteten Frühstück? Unsere Herz-Blini Pfanne bringt nicht nur Herzen zum Schmelzen, sondern auch Pfannkuchen, Spiegeleier oder kleine Crêpes perfekt in Form. Gefertigt aus hochwertigem Aluguss und veredelt mit der langlebigen ELOCUR® Select Antihafversegelung, sorgt sie für ein Braterlebnis, das begeistert. Kratzfest, reinigungsfreundlich und ideal für den fettarmen Einsatz – hier gelingt Genuss mit Leichtigkeit. Die exzellente Wärmeleitung verteilt die Hitze gleichmäßig, sodass jedes Herz gleichmäßig goldbraun wird. Und dank ihrer hohen Temperaturbeständigkeit und Eignung für alle Herdarten bleibt sie Ihr treuer Küchenpartner – Tag für Tag, Herz für Herz. Vier kleine Herzen, eine große Botschaft: Liebe geht durch den Magen.

- Aluguss
- **ELOCUR® Select** Antihafversegelung mit hervorragender Antihafwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Sehr gute Wärmeleitung
- Reinigungsfreundlich
- Für alle Herdarten geeignet

GB

4 hearts, endless love

What could be more beautiful than showing love through small gestures – like a lovingly prepared breakfast? Our heart-shaped blini pan doesn't just melt hearts, it also shapes pancakes, fried eggs or mini crêpes to perfection. Crafted from high-quality cast aluminium and finished with the durable ELOCUR® Select non-stick coating, it offers a cooking experience that truly delights. Scratch-resistant, easy to clean, and ideal for low-fat cooking – making delicious treats has never been easier. Thanks to its excellent heat distribution, every heart cooks evenly to a perfect golden brown. And with its high heat resistance and suitability for all hob types, it will remain your loyal kitchen companion – day after day, heart after heart. Four little hearts, one big message: love goes through the stomach.

- Cast aluminium
- **ELOCUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Very good heat conduction
- Easy to clean
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product							Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €		
	Blini-Pfanne mit 4 Herzmotiven <i>Blini pan with four heart shapes</i>						4006925	91626	2	26	1,4	0,2	22,0	4	59,90

A



VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE AUS KARTON

Packaging: Colorbanderole made of cardboard



BRATPFANNE

Frypan

B



BRATPFANNE MIT GEGENGRIF

Frypan with helper handle

C



GRILLPFANNE

Grillpan

D



SCHMORPFANNE MIT GEGENGRIF

Frypan high with helper handle



DE

Für Designfans

Wenn Silikon und Aluminium sich vereinen, entsteht elegantes Siloncast. Sie gefällt durch ihre klassische Formgebung und überzeugt gleichzeitig durch modernste Produkteigenschaften, wie z. B. die hochwertige ELOCUR® Professional Antihaftversiegelung mit einer hohen Temperaturbeständigkeit. Der verstärkte Rand sorgt für tropffreies Abgießen und der hitzeisolierende Soft-Touch-Griff liegt sicher und angenehm in der Hand.

- Aluguss
- **ELOCUR® Professional** Antihaftversiegelung mit exzellenter Antihaftwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Perfekt für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Große Bratfläche
- Einfache und schnelle Reinigung
- Hitzeisolierender Stiel
- Für alle Herdarten geeignet

GB

For Design Lovers

When silicone and aluminium come together, the result is elegant Siloncast. It has an appealing classic design and at the same time impresses with state-of-the-art product features, such as the high-quality ELOCUR® Professional non-stick coating with high temperature resistance. The reinforced rim ensures drip-free pouring and the heat-insulating soft-touch handle sits securely and comfortably in the hand.

- Cast aluminium
- **ELOCUR® Professional** non-stick coating with outstanding release properties
- Extremely heat-resistant
- Perfect for low-fat use
- Scratch-resistant
- Specially large frying surface
- Easy and fast cleaning
- Heat insulating handle
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product											
A		Bratpfanne Frypan	4006925	10520	8	20 Ø	4,5	0,8	15,5	4	36,90
			4006925	10524	6	24 Ø	5,0	1,5	19,0	4	44,90
			4006925	10528	4	28 Ø	6,0	2,5	21,5	4	54,90
B		Bratpfanne mit Gegengriff Frypan with helper handle	4006925	10532	1	32 Ø	6,0	3,2	25,0	4	66,90
C		Grillpfanne Grillpan	4006925	10558	1	28 x 28	5,5	2,5	20,0	4	66,90
D		Schmorpfanne mit Gegengriff Frypan high with helper handle	4006925	10724	0	24 Ø	7,0	2,1	16,0	4	54,90
			4006925	10728	8	28 Ø	8,0	3,4	20,0	4	66,90

5 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



**MIT GEGENGRIF
NACH NEUER
DIN-NORM**
DIN EN 12983-1:2023-07

WITH COUNTER HANDLE
ACCORDING TO NEW
DIN STANDARD
DIN EN 12983-1:2023-07



SCHMORPFANNE MIT GLASDECKEL
Frypan high with glass lid



**VERPACKUNG:
HALBER FOTOKARTON**
Packaging:
Half photo cardboard



DE

Optimale Handhabung und Wärmeverteilung

Ein großer Vorteil der Schmorfanne ist die hochwertige Antihafbeschichtung. Ohne per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) hergestellt, erleichtert sie nicht nur das Kochen, sondern erleichtert auch die Reinigung erheblich. Zudem ist die ELODUR® Professional Antihafbeschichtung extrem kratzfest und temperaturbeständig, was eine langanhaltende Nutzung und Langlebigkeit verspricht. Durch den Glasdeckel, mit stoßfestem Edelstahlrand, haben Sie die Speisen immer im Blick. Der gelochte Induktionsboden ist für alle Herdarten geeignet und sorgt für eine gute Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand.

- Aluguss
- **ELODUR® Professional** Antihafversiegelung mit exzellenter Antihafwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Sehr gute Wärmeleitung
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Optimum handling and heat distribution

A major advantage of the braising pan is the high-quality non-stick coating. Manufactured without perfluorinated and polyfluorinated alkyl substances (PFAS), it not only makes cooking easier, but also makes cleaning much easier. In addition, the ELODUR® Professional non-stick coating is extremely scratch-resistant and temperature-resistant, which promises long-lasting use and durability. The glass lid with impact-resistant stainless steel rim allows you to keep an eye on the food at all times. The perforated induction base is suitable for all hob types and ensures good heat distribution from the base to the rim.

- Cast aluminium
- **ELODUR® Professional** non-stick coating with outstanding release properties
- Extremely heat-resistant
- Perfect for low-fat or fat-free use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Very good heat conduction
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
Schmorfanne mit Glasdeckel Frypan high with glass lid	4006925 91558	6 28 Ø	7,0	3,2	21,0	4	79,90

EDELSTAHL PFANNEN

STAINLESS STEEL PANS

TEST Bild

**TOP
KÜCHEN
MARKE**

★★★★★ 2026
Konsumentenbefragung
WWW.COMPUTERBILD.DE/TOPTOPMARKEKUECHE

ELO

1. Platz
FUNKTIONALITÄT

IN DER KATEGORIE
BRATPFANNEN



EDELSTAHL / STAINLESS STEEL

SPACE 144

PROFI THERM 145

PROFI THERM PLATINUM 146 / 147

NEW RELIEF PASSION SET 150

NEW RELIEF SOLUTION 151

NEW RELIEF EVOLUTION 152 / 155



VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON

Packaging: Colorbanderole
made of cardboard



DE

Space gentle

In dieser Pfanne findet sich viel „Raum“ um Speisen auf leichte und schonende Weise zuzubereiten. Und das Beste: Nichts bleibt haften, dank der hochwertigen, kratzfesten ELOCUR® Select Antihaf-versiegelung. Mit dem Abgießrand geht kein Tropfen mehr daneben und der genietete Edelstahlhohlstiel liegt angenehm in der Hand. Der energiesparende Kapselboden ist für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Auch wenn sie mal in den Backofen soll, ist das kein Problem, die Edelstahlpfanne hält das aus...

- Edelstahl
- Energiesparender Kapselboden
- **ELOCUR® Select** Antihaf-versiegelung mit hervorragender Antihafwirkung
- Kratzfest
- Einfache und schnelle Reinigung
- Backofenfest
- Für alle Herdarten geeignet

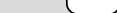
GB

Enjoy a healthy meal!

There is a lot of "space" in this pan to prepare food in an easy and gentle way. And best of all: nothing sticks, thanks to the scratch resistant high-quality ELOCUR® Select non-stick coating. With the pouring rim, you won't miss a drop and the riveted stainless steel hollow handle sits comfortably in your hand. The energy-saving capsule base is suitable for all types of stoves, including induction, and ensures even heat distribution. Even if it needs to be put in the oven, that's no problem, the stainless steel pan can handle it...

- Stainless-steel
- Energy-saving capsulated bottom
- **ELOCUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Scratch-resistant
- Easy and fast cleaning
- Ovenproof
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product									Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €		
 Bratpfanne <i>Frypan</i>									4006925	27724	0	24 Ø	5,5	2,0	21,0	4	49,90
									4006925	27728	8	28 Ø	6,3	3,1	25,5	4	59,90

Bratpfanne
Frypan



BRATPFANNE 28 cm

Frypan 28 cm



BRATPFANNE MIT GEGENGRIF

Frypan with helper handle



VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE AUS KARTON

Packaging: Colorbanderole made of cardboard

MIT GEGENGRIF
NACH NEUER
DIN-NORM
DIN EN 12983-1:2023-07

WITH COUNTER HANDLE
ACCORDING TO NEW
DIN STANDARD
DIN EN 12983-1:2023-07



TROPFFREIES ABGIESSEN

drip-free pouring

DE

Stainless STIL

Jetzt wird es heiß und das im Null-kommanichts! Profi Therm trägt ihren Namen nicht umsonst. Wegen dieser Pfanne für den Privatgebrauch schlackert so mancher Profikoch mit den Ohren. Edeltahl 18/10 vom Feinsten, innen satiniert und außen hochglanzpoliert und der energiesparende Kapselboden sorgt für exzellente Bratergebnisse und ist für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion. Mit dem Abgießrand geht kein Tropfen mehr daneben. Der extra lange Edeltahlhohlstiel liegt sicher und angenehm in der Hand.

- Edeltahl 18/10
- Energiesparender Kapselboden
- Scharfe und krosse Zubereitung
- Unverwüstliche, kratzfeste Qualität
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Stainless STYLE

Now it gets hot in no time at all! Profi Therm doesn't bear its name for nothing. This pan for home use will make many a professional chef's ears prick up. The finest 18/10 stainless steel, satin-finish inside and mirror-polished outside, and the energy-saving capsule base ensures excellent frying results and is suitable for all hob types, including induction. The pouring rim ensures that not a single drop is spilt. The extra-long stainless steel hollow handle sits securely and comfortably in the hand.

- Stainless-steel 18/10
- Energy-saving capsulated bottom
- Hot and crispy preparation of food
- indestructible and scratchproof
- Dishwashersafe
- Ovenproof
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product								Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
A								4006925 24544	7 24 Ø	5,5	1,7	19,3	4	49,90
								4006925 24548	5 28 Ø	6,0	2,6	23,3	4	64,90
B								4006925 24562	1 32 Ø	6,0	3,6	23,6	4	84,90

TEST
Bild
TOP
KÜCHEN
MARKE
★★★★★ 2026
Konsumentenbefragung
WWW.COMPUTERBILD.DE/TOPMARKENKÜCHE

ELO
1. Platz
FUNKTIONALITÄT
IN DER KATEGORIE
BRATPFANNEN

PROFI THERM PLATINUM

NEW

BRATEN LIKE A GRILL

ROAST LIKE ON THE GRILL



GERMAN
**INNO
VATION
AWARD '21**
WINNER

ETM TESTMAGAZIN	
ELO Relief	
SEHR GUT	93,6 %
Vergleichstest 6 antihaftbeschichtete Pfannen	
3 x sehr gut, 3 x gut	
www.etm-testmagazin.de	
01/2025	



ELO
1. Platz
FUNKTIONALITÄT
IN DER KATEGORIE
BRATPFANNEN

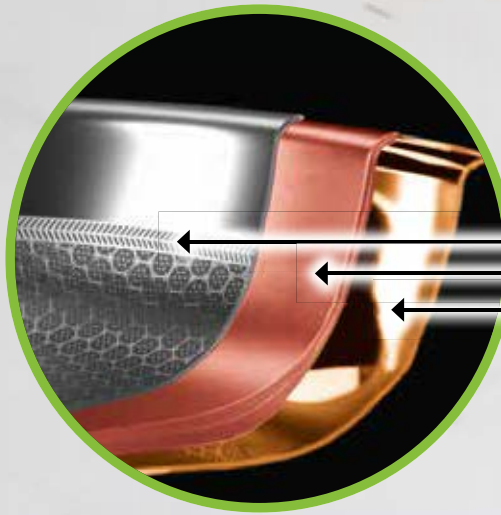
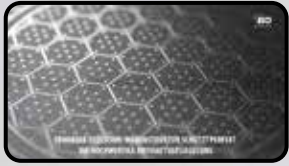


Pfannen / Pans





INFOVIDEO
RELIEF



MEHRSCHICHT-MATERIAL

Multi-layer material

Edelstahl 18/10 / Stainless steel 18/10

Aluminium Kern / Aluminum core

Magnetischer Edelstahl /
Magnetic stainless steel

RELIEF

DE

Die erhabene Reliefstruktur aus Edelstahl macht die Pfanne absolut kratzfest. Gleichzeitig verhindert die vertiefte Antihaf-versiegelung, dass Ihr Bratgut anklebt. Sie kann also scharf und kross und gleichzeitig fettarm und gesund.

GB

The raised relief structure made of stainless steel makes the pan absolutely scratch-resistant. At the same time, the deepened non-stick coating prevents your food from sticking. So, Relief is able to: hot and crispy and at the same time low in fat and healthy.

RELIEF PASSION SET



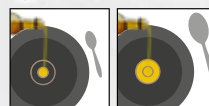
RELIEF SOLUTION



RELIEF EVOLUTION



OIL OPTIMIZER



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM
Integrated oil dosing system



RELIEF PASSION SET

4 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



VERPACKUNG:
HALBER FOTOKARTON

Packaging:
Half photo cardboard



MEHRSCICHT-MATERIAL

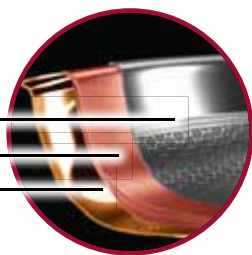
Multi-layer material

Edelstahl 18/10 / Stainless steel 18/10

Aluminium Kern / Aluminum core

Magnetischer Edelstahl /

Magnetic stainless steel



DE

Bratpfannen-Set für leidenschaftliche Köche

Dieses exklusive Bratpfannen-Set Relief Passion aus Edelstahl-Mehrschichtmaterial vereint edles Design mit höchster Funktionalität. Die erhabene Reliefstruktur aus Edelstahl macht die Pfanne absolut kratzfest. Gleichzeitig verhindert die vertiefte ELODUR® Select Antihafversegelung, dass das Bratgut anklebt. Die beiden Pfannen sind ideal für das tägliche Kochen und Braten und bieten eine langlebige, hochwertige Ausstattung für Ihre Küche. Dank der magnetischen Edelstahl-Außenschicht sind die Pfannen für alle Herdarten geeignet, inklusive Induktion, und sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand.

- Edelstahl Mehrschicht (Edelstahl 18/10 innen, durchgehender Aluminium Kern, magnetischer Edelstahl außen; induktionsfähig)
- Gleichmäßige Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand
- **ELODUR® Select** Antihafversegelung mit hervorragender Antihafwirkung
- Kratzfest
- Backofenfest bis 240 °C
- Für alle Herdarten geeignet



GB

Frying Pan Set for Passionate Cooks

This exclusive Relief Passion frying pan set, made from multi-layer stainless steel, combines elegant design with top functionality. The raised stainless steel relief structure makes the pan completely scratch-resistant. At the same time, the recessed ELODUR® Select non-stick coating prevents food from sticking. The two pans are ideal for daily cooking and frying, providing durable, high-quality equipment for your kitchen. Thanks to the magnetic stainless steel exterior, the pans are suitable for all types of stovetops, including induction, and ensure even heat distribution from the base to the rim.

- Stainless steel multi-layer (stainless steel 18/10 interior, aluminium core throughout, magnetic stainless steel exterior; suitable for induction hobs)
- Even heat distribution from base to rim
- **ELODUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Scratch resistant
- Heat-resistant up to 240°C
- Suitable for all types of hobs



➔ **SEITE 81**
page 81

Artikel Product												
Bratpfannen Set Frying pan set	4006925	32428	9	24 Ø	5,0	1,6	19,0	4	119,00			
				28 Ø	5,5	2,5	22,0					

RELIEF SOLUTION



BRATPFANNE

Frypan



**VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON**

*Packaging: Colorbänderole
made of cardboard*



BRATPFANNE MIT GEGENGRIFF

Frypan with helper handle



SCHMORPFANNE MIT GEGENGRIF

Frypan high with helper handle



SERVIERPFANNE MIT GLASDECKEL

Serving pan with glass lid

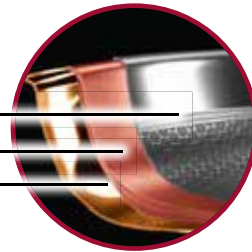
MEHRSCHICHT-MATERIAL

Multi-layer material

Edelstahl 18/10 / *Stainless steel*18/10

Aluminium Kern / *Aluminum core*

Magnetischer Edelstahl /



SEITE 201

page 201

DE

Hochwertige Bratpfannen für höchste Ansprüche

Die Bratpfannen aus Edelstahl-Mehrschichtmaterial vereinen edles Design mit höchster Funktionalität. Die erhabene Reliefstruktur aus Edelstahl macht die Pfannen absolut kratzfest. Gleichzeitig verhindert die vertiefte ELODUR® Select-Antihaftversiegelung, dass das Bratgut anklebt. Die Pfannen sind ideal für das tägliche Kochen und Braten und bieten eine langlebige, hochwertige Ausstattung für Ihre Küche.

- Edelstahl Mehrschicht (Edelstahl 18/10 innen, durchgehender Aluminium Kern, magnetischer Edelstahl außen; induktionsfähig)
- Gleichmäßige Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand
- **ELODUR® Professional** Antihaftversiegelung mit exzellenter Antihafteigenschaft
- Kratzfest
- Backofenfest bis 240 °C
- Für alle Herdarten geeignet

GB

**High-quality frying pans
for the highest demands**

Crafted from multi-layer stainless steel, these frying pans combine elegant design with outstanding functionality. The raised stainless steel relief structure makes them exceptionally scratch-resistant. At the same time, the recessed ELODUR® Select non-stick coating prevents food from sticking. Perfect for everyday cooking and frying, these pans offer a durable, high-quality addition to any kitchen.

- Stainless steel multi-layer (stainless steel 18/10 interior, aluminium core throughout, magnetic stainless steel exterior; suitable for induction hobs)
- Even heat distribution from base to rim
- **ELODUR® Professional** non-stick coating with outstanding release properties
- Scratch resistant
- Heat-resistant up to 240°C
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product										Art.-Nr. Art.-No		Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
A	 Bratpfanne <i>Frypan</i>	4006925	32404	3	24 Ø	5,0	1,6	19,0	4	54,90							
		4006925	32408	1	28 Ø	5,5	2,5	22,0	4	64,90							
B	 Bratpfanne mit Gegengriff <i>Frypan with helper handle</i>	4006925	32432	6	32 Ø	6,0	3,6	24,5	4	79,90							
C	 Schmorfpanne mit Gegengriff <i>Frypan high with helper handle</i>	4006925	32458	6	28 Ø	7,5	4,0	24,0	4	99,90							
D	 Servierpfanne mit Glasdeckel <i>Serving pan with glass lid</i>	4006925	32468	5	28 Ø	7,5	4,0	24,0	4	99,90							

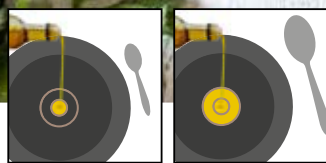
NEW

BRATEN LIKE A GRILL

Roast like on the grill



⊙ OIL OPTIMIZER



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM
Integrated oil dosing system

79,2% der Deutschen bewerten das **ELO-Konzept** der **Ölringe positiv** Infos auf Seite 16-17
79.2% of Germans rate the ELO oil ring as positive. Find detailed information on page 16-17

QUADRATUR DES KREISES / SQUARING THE CIRCLE

DE

Die geniale Relief kann die Quadratur des Kreises! Sie verbindet die Eigenschaften und Vorteile einer Edelstahlpfanne, wie z.B. Hitzebeständigkeit, Kratzfestigkeit und scharfes und krosses Anbraten von Speisen, mit denen einer antihaf-versiegelten Pfanne: Die erhabene Reliefstruktur aus Edelstahl macht die Pfanne absolut kratzfest. Gleichzeitig verhindert die vertiefte Antihaf-versiegelung, dass Ihr Bratgut anlebt. Sie kann also scharf und kross und gleichzeitig fettarm und gesund. Auch Schnelligkeit bei gleichzeitiger Energie-Sparsamkeit sind hier kein Widerspruch. Sie geht also doch, die Quadratur des Kreises - mit der ELO Relief!

GB

The ingenious Relief is able to squaring the circle! It combines the properties and advantages of a stainless steel pan, such as heat resistance, scratch resistance and hot and crispy searing of food, with those of a non-stick pan: The raised relief structure made of stainless steel makes the pan absolutely scratch-resistant. At the same time, the deepened non-stick coating prevents your food from sticking. So, Relief is able to: hot and crispy and at the same time low in fat and healthy. Speed with simultaneous energy saving isn't a contradiction as well. So it works, squaring the circle - with the ELO relief!



QUADRATUR DES KREISES / SQUARING THE CIRCLE

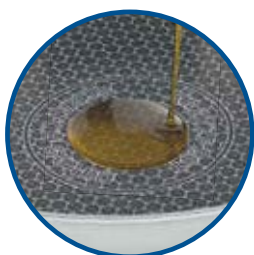


KRATZFESTE RELIEF-STRUKTUR

Die erhabene Reliefstruktur aus Edelstahl macht die Pfanne absolut kratzfest. Gleichzeitig verhindert die vertiefte ELODUR[®] Professional Antihaftversiegelung, dass ihr Bratgut anbrennt oder anklebt.

Scratch-resistant relief structure

The raised relief structure – made of stainless steel – makes the pan absolutely scratch-resistant. At the same time, the recessed ELODUR[®] Professional non-stick coating prevents your food from burning or sticking.



GESUND GENIEßEN

Reduzieren Sie Ihren Bedarf an Bratölen durch den ELO Oil Optimizer. Die beiden Ringe ermöglichen Ihr Bratöl mit Maß und Ziel zu optimieren.

Der innere Ring entspricht dem Maß eines Teelöffels Öl, der Äußere dem eines Esslöffels Öl.

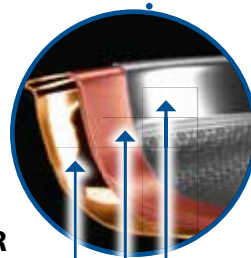
Enjoy healthily

Reduce your need for frying oils with the ELO Oil Optimizer. The two rings allow you to optimize your use of frying oil. The inner ring corresponds to the measure of a teaspoon of oil, the outer one that of a tablespoon of oil.

ÖL OPTIMIZER



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM
Integrated oil dosing system



Mehrschicht-Material

Edelstahl 18/10
Aluminium Kern
Magnetischer Edelstahl

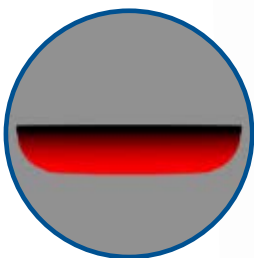
*Multi-layer material
Stainless steel 18/10
Aluminum core
Magnetic stainless steel*



HITZEABSORBIERENDER

Edelstahl-Guss-Stiel

Heat-absorbing stainless-steel cast handle



SEHR GUTE WÄRMEVERTEILUNG

vom Boden bis zum Pfannenrand, für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion

Very good heat conduction with even heat distribution from the bottom to pan rim, suitable for all types of hobs, incl. induction.



NEW



**HITZEABSORBIERENDER
EDELSTAHL-GUSS-STIEL**

Heat-absorbing
stainless-steel cast handle



TROPFFREIES ABGIESSEN

Drip-free pouring



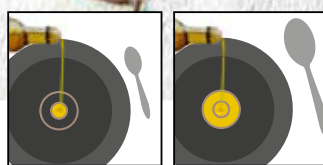
MEHRSCICHT-MATERIAL

Edelstahl 18/10
Aluminium Kern
Magnetischer Edelstahl

Multi-layer material
Stainless steel 18/10
Aluminum core
Magnetic stainless steel

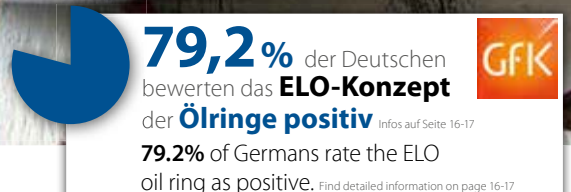


Oil Optimizer



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

Integrated oil dosing system

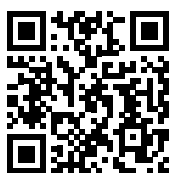


DE

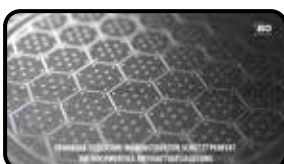
- Edelstahl Mehrschicht (Edelstahl 18/10 innen, durchgehender Aluminium Kern, magnetischer Edelstahl außen; induktionsfähig)
- Gleichmäßige Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand
- Erhabene Edelstahlstruktur schützt perfekt die **ELODUR® Professional** Antihafversiegelung und ist kratzfest
- Öl-Dosiersystem (Oil Optimizer) garantiert einen reduzierten Einsatz von Ölen
- Scharfe und krosse Zubereitung für hohe Temperaturen
- Perfekt für den fettarmen Einsatz
- Reinigungsfreundlich
- Backofenfest bis 240 °C
- Für alle Herdarten geeignet

GB

- Stainless steel multi-layer (stainless steel 18/10 interior, aluminium core throughout, magnetic stainless steel exterior; suitable for induction hobs)
- Even heat distribution from base to rim
- Raised stainless steel structure perfectly protects the **ELODUR® Professional** non-stick layer, and is scratch-resistant
- Oil metering system (Oil Optimizer) guarantees reduced use of oils
- Ideal for searing at high temperatures, to achieve a crispy finish
- Perfect for low-fat, fat-free use
- Easy to clean
- Heat-resistant up to 240°C
- Suitable for all types of hobs



INFOVIDEO
RELIEF



GUSSEISEN PFANNEN

CAST IRON PANS

TEST Bild

**TOP
KÜCHEN
MARKE**

★★★★★ 2026
Konsumentenbefragung
WWW.COMPUTERBILD.DE/TOPMARKEKUECHE

ELO

1. Platz
FUNKTIONALITÄT

IN DER KATEGORIE
BRATPFANNEN

GUSSEISEN PFANNEN

CAST IRON PANS

NEW KIRSCHROT 158

NEW BASALTGRAU..... 159



A



SCHMORPFANNE

Frypan high

B

VERPACKUNG:
FOTOKARTON

Packing: Colorbox



GRILLPFANNE

Grillpan

DE

Braten wie zu Omas Zeiten

Die emaillierten Gusseisen-Bratpfannen von ELO vereinen traditionelle Handwerkskunst mit moderner Funktionalität – für ein unvergleichliches Braterlebnis. Ob knusprige Bratkartoffeln, saftige Steaks, zartes Gemüse oder herzhafte Pfannengerichte – diese Pfannen überzeugen mit Vielseitigkeit und hervorragenden Brateigenschaften. Dank der exzellenten Wärmespeicherung und -verteilung von Gusseisen erhitzen sich die Pfannen gleichmäßig bis an den Rand und sorgen so für perfekte Bratergebnisse bei konstant hoher Temperatur. Die Emaillebeschichtung ermöglicht ein Braten mit wenig Fett oder Öl und ist dabei pflegeleicht. Die Gusseisen-Bratpfannen sind ofenfest und eignen sich ideal für das Anbraten auf dem Herd sowie das anschließende Garen im Backofen. Durch das robuste Material sind sie besonders langlebig und ein zuverlässiger Begleiter – sowohl in der Profi-Küche als auch beim anspruchsvollen Hobbykoch.

GB

Cooking like Grandma used to

The enamelled cast iron frying pans from ELO combine traditional craftsmanship with modern functionality – for an exceptional cooking experience. Whether it's crispy fried potatoes, juicy steaks, tender vegetables or hearty pan dishes – these pans impress with their versatility and outstanding frying performance. Thanks to the excellent heat retention and distribution of cast iron, the pan heats evenly to the edge, delivering consistent high-temperature results. The enamel coating allows for low-fat cooking with minimal oil and is easy to clean. These cast iron pans are oven-safe and ideal for searing on the hob followed by slow cooking in the oven. Built to last, they are a reliable kitchen companion – for both professional chefs and discerning home cooks.



KOCHTOPF MIT DECKEL

Cookpot with lid

 SEITE 64 / 65
page 64 / 65


OVALER BRÄTER MIT DECKEL

Oval roaster with lid

 SEITE 190 / 191
page 190 / 191


SERVIERPFANNE MIT DECKEL

Serving pan with lid

 SEITE 208
page 208


Artikel Product							Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
A		Schmorpfanne Frypan high	4006925	30628	5	28 Ø	5,4	2,2	23,0	1	99,90		
B		Grillpfanne mit Gegengriff Grillpan high with helper handle	4006925	30928	6	28 x 28	3,5	1,8	25x25	1	99,90		

A


SCHMORPFANNE
Frypan high

B


GRILLPFANNE
Grillpan

**VERPACKUNG:
FOTOKARTON**
Packing: Colorbox

DE

- Robustes Gusseisen mit hochwertiger Emaillierung
- Perfekte, gleichmäßige Wärmeverteilung bis zum Rand
- Langanhaltende Hitzespeicherung
- Backofenfest
- Einfache und schnelle Reinigung
- Für alle Herdarten geeignet

GB

- Robust cast iron with high-quality enamelling
- Perfect, even heat distribution up to the rim
- Long-lasting heat storage
- Oven-resistant
- Easy and fast cleaning
- Suitable for all types of hobs


KOCHTOPF MIT DECKEL
Cookpot with lid
SEITE 66 / 67
page 66 / 67

OVALER BRÄTER MIT DECKEL
Oval roaster with lid
SEITE 192 / 193
page 192 / 193

SERVIERPFANNE MIT DECKEL
Serving pan with lid
SEITE 209
page 209


Artikel Product		Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
A	Schmorpfanne <i>Frypan high</i>	4006925 33628	2 28 Ø	5,4	2,2	23,0	1	99,90
B	Grillpfanne mit Gegengriff <i>Grillpan high with helper handle</i>	4006925 33928	3 28 x 28	3,5	1,8	25x25	1	99,90

DECKEL

LIDS



JUWEL GLASDECKEL	163
GALANT GLASDECKEL	163
UNIVERSAL-TOPFDECKELHALTER	165
UNIVERSALDECKEL	167
PROTECTION +	167



JUWEL GLASDECKEL



GALANT GLASDECKEL

JUWEL GLASDECKEL



**VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON**

Packaging: Colorbanderole
made of cardboard

DE

- Glasdeckel mit stoßfestem Edelstahlrand
- Schwarzer Kunststoffknopf mit Fingerschutzplatte
- Modernes Sichtkochen und -braten

- Hitzebeständiges Glas
- Für alle handelsüblichen Artikel passend
- Spülmaschinengeeignet

GB

- Glass cover with impact-resistant stainless steel edge
- With black plastic knob with finger guard plate
- Modern full-view cooking and frying

- Heat resistant glass
- Suitable for all standard articles
- Dishwashersafe

GALANT GLASDECKEL



**VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON**

Packaging: Colorbanderole
made of cardboard

DE

- Glasdeckel mit stoßfestem Edelstahlrand mit handsym-
patischen Edelstahlknopf
mit Fingerschutzplatte
- Modernes Sichtkochen und -braten
- Hitzebeständiges Glas

- Für alle handelsüblichen Artikel passend
- Spülmaschinengeeignet

GB

- Glass cover with impact-resistant stainless steel edge with
hand-smooth stainless steel knob
with finger guard plate
- Modern full-view cooking
and frying

- Heat resistant glass
- Suitable for all standard articles
- Dishwashersafe

Artikel Product		Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
A		Glasdeckel Juwel mit Edelstahlrand und Kunststoffknopf <i>Glass lid with stainless steel rim and black plastic knob</i>		4006925 35016 5 16 Ø			6	10,90
		4006925 35020 2 20 Ø			6	11,90		
		4006925 35024 0 24 Ø			6	13,90		
		4006925 35028 8 28 Ø			6	15,90		
		4006925 35032 5 32 Ø			6	18,90		
B		Glasdeckel Galant mit Edelstahlrand und Edelstahlknopf <i>Glass lid with stainless steel rim and stainless steel knob</i>		4006925 73016 5 16 Ø			4	12,90
		4006925 73020 2 20 Ø			4	14,90		
		4006925 73024 0 24 Ø			4	17,90		
		4006925 73028 8 28 Ø			4	20,90		
		4006925 73032 5 32 Ø			4	24,90		



**BEI AUFGELEGTEM DECKEL
BLEIBT EIN KLEINER SPALT
OFFEN UND DER DAMPF KANN
KONTROLLIERT ENTWEICHEN**

*When the lid is on, a small gap
remains open and the vapour can
escape in a controlled manner*



**BEI STEHEDEM DECKEL
SAMMELT SICH DAS KONDENS-
WASSER UND TROPFT ZURÜCK
IN DEN TOPF. DIE ARBEITSFLÄCHE
BLEIBT SAUBER UND DIE HÄNDE
SIND FREI**

*When the lid is upright
condensation collects and drips
back into the pot. The work surface
remains clean and your hands
are free*





UNIVERSAL- TOPFDECKELHALTER

2 teilig
pieces



VERPACKUNG:
FOTOKARTON MIT HANGTAG

Packing: Colorbox with hangtag



**PASST AUF ALLE HANDELSÜBLICHEN
KOCHGESCHIRRE**

Fits everyone commercially available
cookware

DE

**Sauber, sicher, clever: Der
Edelstahl-Topfdeckelhalter
für freie Hände und
perfekte Dampfabfuhr!**

Der Topfdeckelhalter aus Edelstahl bietet eine praktische Lösung, um den Deckel sicher am Topf zu befestigen. Dadurch bleibt die Arbeitsfläche sauber und die Hände sind frei. Mit dieser cleveren Vorrichtung kann das Kondenswasser sich sammeln und problemlos zurück in den Topf tropfen. Außerdem besteht die Möglichkeit, den Deckel wieder auf den Topf zu legen, wodurch ein kleiner Spalt offen bleibt und der Dampf vorsichtig entweichen kann.

- Deckel ist sicher am Topf befestigt
- Die Arbeitsfläche bleibt sauber
- Die Hände sind frei
- Kondenswasser sammelt sich und kann zurück in den Topf tropfen
- Dampf kann bei aufgelegtem Deckel entweichen

GB

**Clean, safe, clever: The
stainless steel pot lid
holder for free hands and
perfect steam release!**

The pot lid holder made of stainless steel, offers a practical solution for attaching the lid securely to the pot. This keeps the work surface clean and your hands free. This clever device allows condensation to collect and drip back into the pot without any problems. It is also possible to place the lid back on the pot, leaving a small gap open and allowing the steam to escape carefully.

- Lid is securely attached to the pot
- The work surface remains clean
- Hands are free
- Condensation collects and can drip back into the pot
- Steam can escape when the lid is on

Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No	Breite Width	Höhe Height	Tiefe Depth	VE Unit	Preis / € Price / €
 2-er Set Universal-Topfdeckelhalter Set of 2 Pot lid holder	4006925 50002	7	8,5	10,3	3,4 6	9,90



UNIVERSALDECKEL



PROTECTION+

UNIVERSALDECKEL



**FÜR ALLE GRÖSSEN
16 / 18 / 20 + 24 / 26 / 28 CM!**

For all sizes
16 / 18 / 20 + 24 / 26 / 28 cm!

**VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON**

Packaging: Colorbanderole
made of cardboard

DE

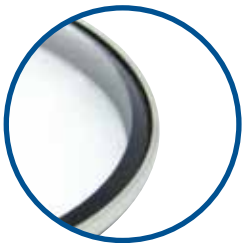
- Universaldeckel mit abgestuftem Carbonstahlrand für Koch- und Bratgeschirre
- Durch die Antihaftversiegelung können Sie den ELO Universaldeckel besonders leicht reinigen

GB

- Universal lid with carbide steel rim for cooking pots and frying pans
- The non-stick coating makes the ELO universal lid particularly easy to clean

- Heat insulating plastic knob
- Glass display field with vent hole for modern transparent cooking

PROTECTION+



**GLASDECKEL MIT EINER BREITEN SILIKONLIPPE,
FÜR PERFEKTEN SOFTEN SITZ AUF IHRER PFANNE.
IHR PFANNENRAND WIRD SO PERFEKT GESCHÜTZT.**

Glass lid with a wide silicone lip, perfect for sealing your pan softly and protecting the rim of your pan.

**SILIKONRAND MIT LIPPE
ZUM DICHEN ABSCHLIESSEN –
KEIN DAMPF ENTWEICHT**

Silicone rim – perfect fitting –
no steam escapes

**PERFEKT FÜR
MULDENLÜFTER**

Perfect for cooktop extractor fans

**VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON**

Packaging: Colorbanderole
made of cardboard

DE

- Glasdeckel mit schwarzem Silikonrand und Edelstahl Bügelknopf
- Modernes Sichtkochen und -braten
- Hitzebeständiges Glas

- Für alle handelsüblichen Artikel passend
- Spülmaschinengeeignet

GB

- Glass lid with black silicone lip and stainless-steel bow-knob
- Modern full-view cooking and frying
- Heat resistant glass

- Suitable for all standard articles
- Dishwashersafe

Artikel Product		Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
C		4006925 40016	7 16/18/20 Ø				6	17,90
		4006925 40030	3 24/26/28 Ø				6	20,90
D		4006925 64324	3 24 Ø				4	26,90
		4006925 64328	1 28 Ø				4	29,90

AUFLAUFFORM

CASSEROLE DISH





AUFLAUFFORM / CASSEROLE DISH

BRAT- & AUFLAUFFORM CARBON.....170

BRAT- UND AUFLAUFFORM EMAIL.....171

NEW AUFLAUFFORM172

NEW AUFLAUFFORM MIT DÜNSTEINSATZ.....173

BRAT- UND AUFLAUFFORM CARBON

2 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



BRAT- UND AUFLAUFFORM

Ovenproof dish



VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE AUS KARTON

Packaging: Colorbänderole made of cardboard



KEIN ANHAFTEN AUCH NICHT BEI SCHWIERIGEN SPEISEN

No sticking not even with difficult dishes



DE

Vom dem Ofen auf den Tisch

Alle lieben lecker überbackene, gratinierte, krosse, heiße Gerichte aus dem Ofen. Diese Auflaufform ist aus hochwertigem Carbonstahl gefertigt und dank der Antihafversiegelung lässt sich die Auflaufform kinderleicht reinigen, nichts bleibt kleben und bietet eine optimale Wärmeleitung. Sie eignet sich auch hervorragend für leckere Desserts. Unsere Auflaufform, **aus dem ELO BASIC Programm**, ist viel pflegeleichter und auch platzsparender im Vergleich zu vielen ihrer Kolleginnen.

- Hochwertiger Stahl
- **ELODUR® Edition** Antihafversiegelung mit guter Antihafwirkung
- Kein Ansetzen der Speisen
- Leichte und schnelle Reinigung
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C

GB

From the oven to the table

Everyone loves deliciously baked, gratinated, crispy, hot dishes from the oven. This oven dish is made of high-quality carbon steel and thanks to the non-stick coating, the oven dish is very easy to clean, nothing sticks and offers optimum heat conduction. It is also ideal for delicious desserts. Our casserole dish **from the ELO BASIC programme** is much easier to clean and also takes up less space than many of its counterparts.

- High-quality steel
- **ELODUR® Edition** non-stick coating with good release properties
- No adherence of cooking residue
- Easy and fast cleaning
- Dishwashersafe
- Ovenproof up to 240 °C

Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
 Brat- und Auflaufform Carbon Ovenproof dish, carbon steel	4006925 54637	7	37x29	5,3	4,2	33x25,5	4 19,90

BRAT- UND AUFLAUFFORM EMAIL



**BRAT- UND
AUFLAUFFORM**
Ovenproof dish



PRAKTISCHE GRIFFE
Practical handles



**VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON**
*Packaging: Colorbänderole
made of cardboard*

DE

Schmoren, braten, (über-)backen

In der emaillierten Auflaufform, **aus dem ELO BASIC Programm**, lassen sich schmackhafte Sonntagsbraten, deftige oder süße Aufläufe zubereiten. Durch ihre Emaillierung ist die Form kratz- und schnittfest, dadurch ist die Auflaufform extrem langlebig und pflegeleicht. Sie ist nickelfrei und daher auch sehr gut für Allergiker geeignet. Durch die Griffe haben Sie die Auflaufform mit Ofenhandschuhe sehr gut im Griff, wenn sie heiß aus dem Ofen kommt.

- Hochwertiges Email
- Unverwundlich schnitt- und kratzfest
- Ideal auch für Allergiker, nickelfrei
- Gute Wärmeleitung
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest

GB

Braise, roast, (over)bake

Tasty Sunday roasts, hearty or sweet casseroles can be prepared in the enamelled casserole dish, **from the ELO BASIC program**. Thanks to its enamelling, the dish is scratch and cut resistant, which makes the casserole dish extremely durable and easy to clean. It is nickel-free and therefore also very suitable for allergy sufferers. The handles give you a very good grip on the casserole dish with oven gloves when it comes out of the oven hot.

- High quality enamel
- Indestructible, cut- and scratch-resistant
- Ideal for allergy sufferers since free from nickel
- Good heat conduction
- Dishwashersafe
- Ovenproof

Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
	4006925 98832	0 32 x 18,5	6,0	2,4	32 x 18,5	6	22,90
Brat- und Auflaufform Email <i>Ovenproof dish, enamel</i>	4006925 98838	2 38 x 22	7,0	4,1	38 x 22	6	29,90

AUFLAUFFORM

2 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



AUFLAUFFORM

Casserole dish



**VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON**

Packaging: Colorbanderole
made of cardboard



**PLATZSPARENDE
KLAPPGRIFFE**

Space saving
drop handles

DE

Edelstahl Auflaufform

Entdecken Sie die Vielseitigkeit unserer Brat- und Auflaufform aus Edelstahl. Dieses multifunktionale Küchenutensil ist der perfekte Begleiter für Ihre kulinarischen Abenteuer, egal ob beim Braten oder beim Backen. Die robuste und verstärkte Außenkante sorgt für zusätzliche Stabilität und Langlebigkeit, sodass Sie lange Freude an diesem Produkt haben. Die praktischen Fallgriffe lassen sich platzsparend einklappen und ermöglichen eine komfortable Handhabung und Aufbewahrung. Diese Brat- und Auflaufform ist backofenfest und hält hohen Temperaturen stand, sodass Sie Ihre Lieblingsgerichte problemlos zubereiten können. Für eine mühelose Reinigung kann die Auflaufform einfach in die Spülmaschine gegeben werden.

- Edelstahl
- Klappgriffe
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest

GB

Stainless steel casserole dish

Discover the versatility of our stainless steel roasting and casserole dish. This multifunctional kitchen utensil is the perfect companion for your culinary adventures, whether roasting or baking. The robust and reinforced outer edge provides additional stability and durability so that you can enjoy this product for a long time. The practical folding handles can be folded away to save space and make it easy to handle and store. This roasting and casserole dish is ovenproof and can withstand high temperatures, so you can prepare your favourite dishes with ease. For effortless cleaning, the casserole dish can simply be put in the dishwasher.

- Stainless-steel
- Folding handles
- Dishwashersafe
- Heat-resistant

Artikel Product		Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
	Auflaufform Casserole dish	4006925 53426	8 26x20	5,5	2,2	–	2	18,90
		4006925 53435	0 34x24	5,5	3,6	–	2	24,90

2 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



AUFLAUFFORM MIT EDELSTAHL-DÜNST UND GRILLEINSATZ



AUFLAUFFORM MIT DÜNST- UND GRILLEINSATZ

Casserole dish with steaming and
grilling insert



PLATZSPARENDE KLAPPGRIFFE

Space saving
drop handles



VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE AUS KARTON

Packaging: Colorbanderole
made of cardboard

DE

Edelstahl Auflaufform mit Dünst- und Grilleinsatz

Entdecken Sie die Vielseitigkeit unserer Brat- und Auflaufform mit Grilleinsatz aus Edelstahl. Dieses multifunktionale Küchenutensil ist der perfekte Begleiter für Ihre kulinarischen Abenteuer, ob beim Braten, Backen oder Grillen. Der praktische Grillrost kann leicht herausgenommen werden, um eine einfache Reinigung und Flexibilität bei der Nutzung zu gewährleisten. Die robuste und verstärkte Außenkante sorgt für zusätzliche Stabilität und Langlebigkeit, sodass Sie lange Freude an diesem Produkt haben. Die praktischen Fallgriffe lassen sich platzsparend einklappen und ermöglichen eine komfortable Handhabung und Aufbewahrung. Diese Brat- und Auflaufform ist backofenfest und hält hohen Temperaturen stand, sodass Sie Ihre Lieblingsgerichte problemlos zubereiten können.

- Edelstahl
- Mit Edelstahl-Dünst und Grilleinsatz
- Klappgriffe
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest

GB

Stainless steel casserole dish with steaming and grill insert

Discover the versatility of our roasting and casserole dish with stainless steel grill insert. This multifunctional kitchen utensil is the perfect companion for your culinary adventures, whether frying, baking or grilling. The practical grill grate can be easily removed for easy cleaning and flexibility in use. The robust and reinforced outer edge ensures additional stability and durability, so that you can enjoy this product for a long time. The practical drop handles can be folded to save space and enable comfortable handling and storage. This roasting and casserole dish is oven-safe and can withstand high temperatures, so you can easily prepare your favorite dishes.

- Stainless-steel
- With stainless-steel inlay for braising and frying
- Folding handles
- Dishwashersafe
- Heat-resistant

Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
	4006925 53434	3	34x24	5,5	3,6	2	29,90
Auflaufform mit Dünst- und Grilleinsatz Casserole dish with steaming and grilling insert	4006925 53440	4	40 x 32	6,5	6,4	2	41,90

BRÄTER ROASTER



BRÄTER / ROASTER

	QUATRORONDO	176
NEW	CUBUS	177
	KARREE.....	178 / 179
	BELUGO	180 / 181
	ALUCAST	182 / 183
	PURE TREND	184
NEW	IMPERION	185
	DUO VITAL	186 / 187
NEW	KIRSCHROT	190 / 191
NEW	BASALTGRAU.....	192 / 193





UNIVERSALBRÄTER

Rectangular roaster



**VERPACKUNG:
FOTOKARTON**

Packing: Colorbox



DE

Praktisch in der Küche

Dieser handliche und vielfältig nutzbare Bräter, **aus dem ELO BASIC Programm**, ist aus Aluminiumguss hergestellt und durch die hochwertige ELOCUR® Edition Antihafversiegelung bleibt nichts kleben, ist schnell wieder gereinigt und einsatzbereit. Also auch perfekt geeignet für die Zubereitung mit wenig Fett. Die Speisen garen schnell und gleichmäßig durch die perfekte Wärmeleitung bis hoch an den Rand. Die eingearbeiteten Seitengriffe aus Aluguss sind unverwundlich und mit Ofenhandschuhen haben Sie den Bräter bestens im Griff. Ohne Glasdeckel ist der Bräter bis 240 °C backofenfest, mit Glasdeckel bis 180 °C. Er ist für alle Herdarten geeignet, außer für Induktion.

- Aluguss
- **ELOCUR® Edition** Antihafversiegelung mit guter Antihafwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Sehr gute Wärmeleitung
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- Für alle Herdarten, außer Induktion

GB

Practical in the kitchen

This handy and versatile roasting pan **from the ELO BASIC programme** is made of cast aluminium and thanks to the high-quality ELOCUR® Edition non-stick coating, nothing sticks and it is quickly cleaned and ready for use again. So it is also perfect for cooking with little fat. The food cooks quickly and evenly thanks to the perfect heat conduction right up to the edge. The integrated side handles made of cast aluminium are indestructible and with oven gloves you have a perfect grip on the roaster. The roaster is ovenproof up to 240 °C without a glass lid and up to 180 °C with a glass lid. It is suitable for all hob types, except for induction.

- Cast aluminium
- **ELOCUR® Edition** non-stick coating with good release properties
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Very good heat conduction
- Shock resistant glass lid
- Dishwashersafe
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs, except for induction devices

Artikel Product								Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe o. D. Height w/out L.	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
      														
 Universalbräter mit Glasdeckel Rectangular roaster with glass lid	4006925	90932	5	40 x 22	10,5	5,4	32 x 21	1	69,90					

2 JAHRE ★
QUALITÄTS
GARANTIE



CUBUS

4 teilig
pieces

GLASDECKEL MIT AROMAKNOPF

Glass lid with aroma knob



SERVIERBRÄTER

Roaster



DÜNSTEINSATZ

Steamer



GRILLDECKEL

Grill lid



**VERPACKUNG:
FOTOKARTON**

Packing: Colorbox

DE

Vielseitig kochen!

Der Multifunktionspf Topf Cubus ist die perfekte Lösung für alle, die in ihrer Küche Platz sparen und gleichzeitig vielseitig kochen möchten. Dieses innovative Kochgeschirr-Set ersetzt drei Einzelgeräte und bietet so mehr Raum für Ihre kulinarischen Ideen. Der Aluguss-Topf und die Grillpfanne bieten Ihnen unzählige Zubereitungsmöglichkeiten. Die Grillpfanne ist mit einer Rippenstruktur ausgestattet, die Ihrem Bratgut ein attraktives Grillmuster verleiht. Zudem können Sie den Topf und die Grillpfanne zusammen verwenden, um perfekt geschmorte Gerichte zu zaubern.

- Aluguss
- **ELODUR® Edition** Antihaftversiegelung mit guter Antihaftwirkung
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Gute Wärmeleitung
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel 180 °C)
- Für alle Herdarten

GB

Versatile cooking!

The Cubus multifunctional pot is the perfect solution for anyone who wants to save space in their kitchen and cook in a variety of ways at the same time. This innovative cookware set replaces three individual devices and thus offers more space for your culinary ideas. The cast aluminum pot and grill pan offer you countless preparation options. The grill pan is equipped with a ribbed structure that gives your food an attractive grill pattern. You can also use the pot and grill pan together to create perfectly braised dishes.

- Cast aluminium
- **ELODUR® Edition** non-stick coating with good release properties
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Good heat conduction
- Dishwashersafe
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
Multifunktionspf Topf Set 4-tlg. / Potset 4 pieces	4006925 90024 7					1	109,00
Topf / Casserole		24x24	10,5	4,3	16,0		
Grilldeckel / Grill lid		24x24	5,0	1,8	16,0		
Dünsteinsatz / Steamer		20x20	3,5				
Glasdeckel mit Aromaknopf / Glass lid with aroma knob		24x24					

DER DECKEL KANN AUCH ALS GRILLPFANNE VERWENDET WERDEN

The lid can also be used as a grill pan



KARREE



KARREE



RECHTECKBRÄTER MIT GRILLDECKEL
Rectangular roaster with a griddle pan lid



VERPACKUNG:
FOTOKARTON
Packing: Colorbox



DE

Multitasking XXL

Wenn einer alles kann! Karree ist Raumwunder, Bräter, Grillpfanne. Und auch gerne alles gleichzeitig. Ein XXL-Multitasking-Talent eben. Der Deckel des Karree-Bräters kann auch als Grillpfanne verwendet werden, dank des eingearbeiteten Grillboden. Fleisch oder mariniertes Gemüse liegen nur auf dem Grillprofil des Bräters auf. An diesen Stellen konzentriert sich die Hitze und bildet das typische Streifenmuster auf dem Bratgut. Der Bräter ist für alle Herdarten geeignet, außer für Induktion mit einer gleichmäßigen Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand.

- Aluguss
- **EلودUR® Select** Antihafversiegelung mit hervorragender Antihafwirkung
- Kratzfest
- Ideal für den fettarmen, fettfreien Einsatz
- Sehr gute Wärmeleitung
- Reinigungsfreundlich
- Mit praktischem Universaldeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest
- Für alle Herdarten geeignet, außer Induktion

GB

Multitasking XXL

When one can do everything! Karree is a space saver, roaster and grill pan. And likes to do everything at the same time. An XXL multitasking talent. The lid of the Karree roaster can also be used as a grill pan, thanks to the integrated grill base. Meat or marinated vegetables only rest on the grill profile of the roaster. The heat is concentrated at these points and forms the typical striped pattern on the food. The roaster is suitable for all hob types except induction with even heat distribution from the base to the rim.

- Cast aluminium
- **EلودUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Scratch-resistant
- Ideal for low-fat, fat-free use
- Very good heat conduction
- Easy to clean
- With a practical universal lid
- Dishwashersafe
- Heat-resistant
- Suitable for all types of hobs, except for induction devices

Artikel Product		Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe o. D. Height w/out L	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
Rechteckbräter mit Grilldeckel Rectangular roaster with a griddle pan lid		4006925 62042	8 42 x 26	12,2	8,0	25,5 x 16,5	1	169,00

Bräter & Servierpfannen /
Roaster & Serving Pans





BELUGO



UNIVERSALBRÄTER MIT GRILLBODEN

Universal roaster with grill base

VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE AUS KARTON

Packaging: Colorbänderole made of cardboard



INDUKTIONSBODEN

Induction base



DE

Praktisch zum Grillen in der Küche

Als besonderes Feature verfügt der Belugo Bräter über einen Grillboden. Fleisch oder mariniertes Gemüse liegen nur auf dem Grillprofil des Bräters auf. An diesen Stellen konzentriert sich die Hitze und bildet das typische Streifenmuster auf dem Bratgut. Dank der hochwertigen EلودUR® Select Antihafversiegelung ist der Bräter äußerst kratzfest. Durch die eingearbeiteten Griffe liegt der Bräter sehr gut in der Hand. Der gelochte Induktionsboden ist für alle Herdarten geeignet und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand.

- Aluguss
- **EلودUR® Select** Antihafversiegelung mit hervorragender Antihafwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Reinigungsfreundlich
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Practical for grilling in the kitchen

As a special feature, the Belugo roaster has a grill base. Meat or marinated vegetables only rest on the grill profile of the roaster. The heat is concentrated at these points and forms the typical striped pattern on the food. Thanks to the high-quality EلودUR® Select non-stick coating, the roaster is extremely scratch-resistant. The integrated handles ensure that the roasting pan sits comfortably in the hand. The perforated induction base is suitable for all hob types and ensures even heat distribution from the base to the rim.

- Cast aluminium
- **EلودUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Extremely heat-resistant
- Easy to clean
- Dishwasher-safe
- Ovenproof
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
Universalbräter mit Grillboden Universal roaster with grill base	4006925 85932	3 41x26	6,2	3,4	18,0	2	49,90





Rectangular roaster

**MIT AROMAKNOPF ZUM
EINFACHEN EINFÜLLEN VON
FLÜSSIGKEITEN**

With aroma-knob to easily pour in liquids



NFOVIDEO
ALUCAST



BRÄTER OVAL

Oval roaster



**VERPACKUNG:
FOTOKARTON**

Packing: Colorbox

Gekonnter Stilbruch

Schwarzer Aluminiumguss kombiniert mit Glas und Edelstahl – hier herrscht Cross-dressing vom Feinsten. Erhältlich in rund oder eckig ist der Alucast Bräter stilsicher und funktionsstark. Durch den Glasdeckel mit Aromaknopf lassen sich spielend leicht Flüssigkeiten hinzufügen. Mit der hochwertigen ELODUR® Select Antihaftversiegelung bleibt nichts haften und die Reinigung geht ganz leicht von der Hand. Die eingearbeiteten Griffe aus Aluguss sind unverwüstlich. Der gelochte Induktionsboden ist für alle Herdarten geeignet und sorgt für eine gute Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand. Der Alucast Bräter ist mit Glasdeckel bis 180 °C und ohne Glasdeckel bis 240 °C backofenfest.

- Aluguss
- **ELODUR® Select** Antihafversiegelung mit hervorragender Antihafwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Sehr gute Wärmeleitung
- Glasdeckel mit Aromaknopf
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

A perfect breach of style

Black cast aluminium combined with glass and stainless steel - this is cross-dressing at its best. Available in round or square, the Alucast roaster are stylish and functional. The glass lid with flavour knob makes it easy to add liquids. Thanks to the high-quality ELO-DUR® Select non-stick coating, nothing sticks and cleaning is very easy. The integrated cast aluminium handles are indestructible. The perforated induction base is suitable for all types of hob and ensures good heat distribution from the base to the rim. The Alucast roaster are ovenproof up to 180 °C with a glass lid and up to 240 °C without a glass lid.

- Cast aluminium
- **ELODUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Very good heat conduction
- Glass lid with aroma-knob
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs





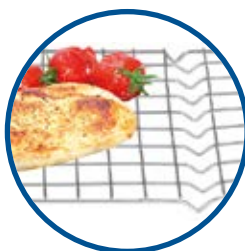
RECHTECKBRÄTER MIT GRILLEINSATZ

Roaster with griddle



**VERPACKUNG:
FOTOKARTON**

Packing: Colorbox



**MIT PRAKTISCHEM
GRILLEINSATZ**

With practical griddle



DE

Eleganz par excellence

Perfekte Verarbeitung, reduzierte Formsprache, ausgeklügelte Technik. Ausgestattet ist der Aluguss-Bräter mit praktischem Grilleinsatz. Mit dem herausnehmbaren Rost können Sie ebenso Fleisch grillen oder auch Gemüse dämpfen. Dank der kratzfesten Antihafversiegelung brennt nichts an. Durch den Glasdeckel mit Aromaknopf lassen sich spielend leicht leckere Flüssigkeiten hinzufügen z. B. für den perfekten saftigen Braten und das Gargut haben Sie zu jeder Zeit im Auge. Der gelochte Induktionsboden ist für alle Herdarten geeignet und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand.

- Aluguss
- **ELOCUR® Select** Antihafversiegelung mit hervorragender Antihafwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Sehr gute Wärmeleitung
- Kratzfest
- Stoßfester Glasdeckel mit Aromaknopf
- Reinigungsfreundlich
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Elegance par excellence

Perfect workmanship, minimalist design, sophisticated technology. The cast aluminium roaster is equipped with a practical grill insert. With the removable grid, you can also grill meat or steam vegetables. Thanks to the scratch-resistant non-stick coating, nothing burns. The glass lid with flavour knob makes it easy to add delicious liquids, e.g. for the perfect juicy roast, and you can keep an eye on the food at all times. The perforated induction base is suitable for all hob types and ensures even heat distribution from the base to the rim.

- Cast aluminium
- **ELOCUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Very good heat conduction
- Scratch-resistant
- Shock resistant glass lid with aroma-knob
- Easy to clean
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe o. D. Height w/out L.	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
	4006925 82660	8	40 x 26	11,0	7,0	29,5 x 20,0	1 139,00
Rechteckbräter mit Grilleinsatz und Glasdeckel mit Aromaknopf Roaster with griddle and glass lid with aroma-knob							

A stainless steel ELO brand pressure cooker. It has a rounded body, a flat lid with a central knob, and two side handles. A small label on the front of the body reads "ELO" and "of Black Label".



DUO VITAL

DÜNSTEINSATZ AUS CARBON

Carbon steel steamer



MIT AROMAKNOPF ZUM EINFACHEN EINFÜLLEN VON FLÜSSIGKEITEN

*With aroma-knob to
easily pour in liquids*





DUO VITAL



VERPACKUNG:
FOTOKARTON

Packing: Colorbox

DE

Smarter Allrounder

Der DUO VITAL Bräter macht seinem Namen alle Ehre. Egal ob **Braten, Schmoren, Dünsten** oder **Garen** – alles möglich mit diesem Rechteckbräter inkl. Dünsteinsatz aus Carbon und Glasdeckel mit Aromaknopf. Durch den Glasdeckel lässt sich der Gar Zustand zu jeder Zeit überprüfen und über den Aromaknopf lassen sich spielend leicht Flüssigkeiten hinzufügen, z.B. für den perfekten, saftigen Braten. Werden Gemüse und Co. im Dünsteinsatz zubereitet, bleibt es besonders vitaminreich und geschmackvoll. Dank der langlebigen, kratzfesten Antihafversiegelung brennt nichts an. Die eingearbeiteten Griffe aus Aluguss sind unverwundlich. Der gelochte Induktionsboden ist für alle Herdarten geeignet und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand.

- Aluguss
- **EلودUR® Select** Antihafversiegelung mit hervorragender Antihafwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Scharfe und krosse Zubereitung
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Ideale Wärmeleitung
- Kratzfest
- Glasdeckel mit Aromaknopf
- Dünsteinsatz aus Carbon
- Reinigungsfreundlich
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Smart all-rounder

The DUO VITAL roaster lives up to its name. Whether **roasting, braising, stewing or simmering** - everything is possible with this rectangular roaster incl. carbon steamer insert and glass lid with flavour knob. The glass lid allows you to check the cooking status at any time and the flavour knob makes it easy to add liquids, e.g. for the perfect, juicy roast. If vegetables and other food are prepared in the steamer insert, they remain particularly rich in vitamins and flavour. Thanks to the durable, scratch-resistant non-stick coating, nothing burns. The integrated cast aluminium handles are indestructible. The perforated induction base is suitable for all hob types and ensures even heat distribution from the base to the rim.

- Cast aluminium
- **EلودUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Extremely heat-resistant
- Hot and crispy preparation of food
- Optimal for low-fat use
- Very good heat conduction
- Scratch-resistant
- Glass lid with aroma-knob
- Carbon steel steamer
- Easy to clean
- Dishwashersafe
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product									Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe o. D. Height w/out L.	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €	
	Universalbräter mit Glasdeckel und Aromaknopf und Dünsteinsatz aus Carbon Roaster with carbon steel steamer and glass lid with aroma-knob								4006925 89940	4	40 x 26	11,5	7,0	28,3 x 18,5	1	159,00
									Dünsteinsatz / steamer		38 x 26	8,0	5,7			

Universalbräter mit Glasdeckel und Aromaknopf und Dünsteinsatz aus Carbon
Roaster with carbon steel steamer and glass lid with aroma-knob

GUSSEISEN BRÄTER

CAST IRON ROASTER



GUSSEISEN BRÄTER / CAST IRON ROASTER

NEW KIRSCHROT 190 / 191

NEW BASALTGRAU..... 192 / 193

KIRSCHROT

SAFTIG-ZARTE GARGERESULTATE DURCH SPEZIELL DESIGNTEN DECKEL

Die innovative Rillenstruktur im Deckel sorgt dafür, dass die aufsteigende Feuchtigkeit, die während des Kochvorgangs entsteht, kondensiert und sich an den Rillen sammelt, um gleichmäßig auf das Gargut zurückzutropfen. Dadurch wird das Gargut saftig und zart, natürliche Aromen bleiben erhalten und es wird verhindert, dass das Gargut anbrennt. Der Deckelknopf ist von außen verschraubt, sodass sich innen keine Speisereste an der Verschraubung festsetzen können.

Juicy-tender cooking results thanks to specially designed lid

The innovative grooved structure in the lid ensures that the rising moisture produced during the cooking process condenses and collects on the grooves to drip evenly back onto the food. This makes the food juicy and tender, preserves natural flavours, and prevents it from burning. The lid knob is screwed on from the outside so that no food residue can stick to the screw connection on the inside.

DER SILIKONRING IM EDEL-STAHL-KNOPF VERHINDERT, DASS HITZE AUF DEN EDELSTAHL-KNOPF ÜBER-TRAGEN WIRD

The silicone ring in the stainless steel knob prevents heat from being transferred to the knob.



SERVIERPFANNE MIT DECKEL

Serving pan with lid



SEITE 208
page 208



KOCHTOPF MIT DECKEL

Cookpot with lid



SEITE 64 / 65
page 64 / 65



SCHMORPFANNE MIT GEGENGRIFF

Frypan high with helper handle



SEITE 158
page 158



GRILLPFANNE MIT GEGENGRIFF

Grillpan high with helper handle



SEITE 158
page 158


OVALER BRÄTER MIT DECKEL
Oval roaster with lid

**VERPACKUNG:
FOTOKARTON**
Packing: Colorbox

DE

Ideal zum Schmoren, Kochen, Braten und Backen

Die emaillierten Gusseisen-Töpfe, Bräter und Servierpfannen von ELO verbinden die traditionelle Handwerkskunst mit moderner Funktionalität für einen einmaligen Genuss. Neben klassischen Gerichten wie gefüllten Paprika, Ratatouille, Schmorbraten und köstlichem selbstgebackenen Brot können viele weitere Speisen im praktischen Gusseisen zubereitet werden, wie z. B. auch Gemüse. Das bewährte und traditionelle Material benötigt nur wenig Fett oder Speiseöl zum Braten, und der Topfdeckel ergänzt den Garprozess perfekt und sorgt für saftig-zarte Garergebnisse durch den speziell designten Deckel. Die innovative Rillenstruktur im Deckel sorgt dafür, dass die aufsteigende Feuchtigkeit, die während des Kochvorgangs entsteht, kondensiert und sich an den Rillen sammelt, um gleichmäßig auf das Gargut zurückzutropfen. Dadurch wird das Gargut saftig und zart, natürliche Aromen bleiben erhalten und es wird verhindert, dass das Gargut anbrennt. Der Silikonring im Edelstahlknopf verhindert, dass Hitze auf den Edelstahlknopf übertragen wird. Das Gussgeschirr ist bis 240 °C erhitzen. Der Vorteil von Gusseisen besteht vor allem darin, dass sich die Hitze über Boden und Wand gleichmäßig verteilt und so auf das Gargut gleichmäßig übertragen wird. Die Gusseisenprodukte sind sowohl beim Profi-Koch als auch in der geschmackvollen Hobbyküche nicht wegzudenken.

- Robustes Gusseisen mit hochwertiger Emaillierung
- Perfekte, gleichmäßige Wärmeverteilung bis zum Rand
- Langanhaltende Hitzespeicherung
- Zum Schmoren, Kochen, Braten und Backen
- Backofenfest bis 240 °C
- Einfache und schnelle Reinigung
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Ideal for braising, cooking, roasting and baking

The enamelled cast iron pots, roasters, and serving pans from ELO combine traditional craftsmanship with modern functionality for unique enjoyment. In addition to classic dishes such as stuffed peppers, ratatouille, braised meat, and delicious home-baked bread, many other dishes can be prepared in practical cast iron, including vegetables. The proven and traditional material requires little fat or cooking oil for frying, and the pot lid perfectly complements the cooking process, ensuring juicy and tender results thanks to its specially designed design. The innovative grooved structure in the lid ensures that the rising moisture produced during the cooking process condenses and collects on the grooves to drip evenly back onto the food. This makes the food juicy and tender, preserves natural flavours, and prevents it from burning. The silicone ring in the stainless steel knob prevents heat from being transferred to the knob. The cast iron cookware can be heated up to 240 °C. The main advantage of cast iron is that the heat is evenly distributed over the base and walls and is therefore transferred evenly to the food. Cast iron products are indispensable for both professional chefs and passionate hobby cooks.

- Robust cast iron with high-quality enamelling
- Perfect, even heat distribution up to the rim
- Long-lasting heat storage
- For braising, cooking, roasting and baking
- Oven-resistant up to 240 °C
- Easy and fast cleaning
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
	4006925 30733	6 41 x 25	11,0	4,9	25,5 x 17,5	1	149,00
Ovaler Bräter mit Deckel Oval roaster with lid							

BASALTGRAU

SAFTIG-ZARTE GARGERESULTATE DURCH SPEZIELL DESIGNTEN DECKEL

Die innovative Rillenstruktur im Deckel sorgt dafür, dass die aufsteigende Feuchtigkeit, die während des Kochvorgangs entsteht, kondensiert und sich an den Rillen sammelt, um gleichmäßig auf das Gargut zurückzutropfen. Dadurch wird das Gargut saftig und zart, natürliche Aromen bleiben erhalten und es wird verhindert, dass das Gargut anbrennt. Der Deckelknopf ist von außen verschraubt, sodass sich innen keine Speisereste an der Verschraubung festsetzen können.

Juicy-tender cooking results thanks to specially designed lid

The innovative grooved structure in the lid ensures that the rising moisture produced during the cooking process condenses and collects on the grooves to drip evenly back onto the food. This makes the food juicy and tender, preserves natural flavours, and prevents it from burning. The lid knob is screwed on from the outside so that no food residue can stick to the screw connection on the inside.

DER SILIKONRING IM EDEL-STAHL-KNOPF VERHINDERT, DASS HITZE AUF DEN EDELSTAHL-KNOPF ÜBERTRAGEN WIRD

The silicone ring in the stainless steel knob prevents heat from being transferred to the knob.



SERVIERPFANNE MIT DECKEL

Serving pan with lid



SEITE 209
page 209



KOCHTOPF MIT DECKEL

Cookpot with lid



SEITE 66 / 67
page 66 / 67



SCHMORPFANNE MIT GEGENGRIF

Frypan high with helper handle



SEITE 159
page 159



GRILLPFANNE MIT GEGENGRIF

Grillpan high with helper handle



SEITE 159
page 159


OVALER BRÄTER MIT DECKEL
Oval roaster with lid

**VERPACKUNG:
FOTOKARTON**
Packing: Colorbox

DE

Ideal zum Schmoren, Kochen, Braten und Backen

Die emaillierten Gusseisen-Töpfe, Bräter und Servierpfannen von ELO verbinden die traditionelle Handwerkskunst mit moderner Funktionalität für einen einmaligen Genuss. Neben klassischen Gerichten wie gefüllten Paprika, Ratatouille, Schmorbraten und köstlichem selbstgebackenen Brot können viele weitere Speisen im praktischen Gusseisen zubereitet werden, wie z. B. auch Gemüse. Das bewährte und traditionelle Material benötigt nur wenig Fett oder Speiseöl zum Braten, und der Topfdeckel ergänzt den Garprozess perfekt und sorgt für saftig-zarte Garergebnisse durch den speziell designten Deckel. Die innovative Rillenstruktur im Deckel sorgt dafür, dass die aufsteigende Feuchtigkeit, die während des Kochvorgangs entsteht, kondensiert und sich an den Rillen sammelt, um gleichmäßig auf das Gargut zurückzutropfen. Dadurch wird das Gargut saftig und zart, natürliche Aromen bleiben erhalten und es wird verhindert, dass das Gargut anbrennt. Der Silikonring im Edelstahlknopf verhindert, dass Hitze auf den Edelstahlknopf übertragen wird. Das Gussgeschirr ist bis 240 °C erhitzen. Der Vorteil von Gusseisen besteht vor allem darin, dass sich die Hitze über Boden und Wand gleichmäßig verteilt und so auf das Gargut gleichmäßig übertragen wird. Die Gusseisenprodukte sind sowohl beim Profi-Koch als auch in der geschmackvollen Hobbyküche nicht wegzudenken.

- Robustes Gusseisen mit hochwertiger Emaillierung
- Perfekte, gleichmäßige Wärmeverteilung bis zum Rand
- Langanhaltende Hitzespeicherung
- Zum Schmoren, Kochen, Braten und Backen
- Backofenfest bis 240 °C
- Einfache und schnelle Reinigung
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Ideal for braising, cooking, roasting and baking

The enamelled cast iron pots, roasters, and serving pans from ELO combine traditional craftsmanship with modern functionality for unique enjoyment. In addition to classic dishes such as stuffed peppers, ratatouille, braised meat, and delicious home-baked bread, many other dishes can be prepared in practical cast iron, including vegetables. The proven and traditional material requires little fat or cooking oil for frying, and the pot lid perfectly complements the cooking process, ensuring juicy and tender results thanks to its specially designed design. The innovative grooved structure in the lid ensures that the rising moisture produced during the cooking process condenses and collects on the grooves to drip evenly back onto the food. This makes the food juicy and tender, preserves natural flavours, and prevents it from burning. The silicone ring in the stainless steel knob prevents heat from being transferred to the knob. The cast iron cookware can be heated up to 240 °C. The main advantage of cast iron is that the heat is evenly distributed over the base and walls and is therefore transferred evenly to the food. Cast iron products are indispensable for both professional chefs and passionate hobby cooks.

- Robust cast iron with high-quality enamelling
- Perfect, even heat distribution up to the rim
- Long-lasting heat storage
- For braising, cooking, roasting and baking
- Oven-resistant up to 240 °C
- Easy and fast cleaning
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
	4006925 33733	3 41 x 25	11,0	4,9	25,5 x 17,5	1	149,00


Ovaler Bräter mit Deckel
Oval roaster with lid

SERVIERPFANNEN

SERVING PANS



SERVIERPFANNEN / SERVING PANS

NEW	RUBINO	196
	ALUCAST	197
	CITRIN	198 / 199
NEW	RELIEF SOLUTION	200 / 201
NEW	RELIEF EVOLUTION	202 / 205
NEW	KIRSCHROT	208
NEW	BASALTGRAU.....	209

RUBINO



MIT AROMAKNOPF ZUM EINFACHEN EINFÜLLEN VON FLÜSSIGKEITEN

With aroma-knob to easily
pour in liquids



SERVIERPFANNE MIT GLASDECKEL

Serving pan with glass lid

4 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



VERPACKUNG: FOTOKARTON

Packing: Colorbox

DE

Eleganz und Glamour

Die edle Glitzer-/Metallic-Beschichtung auf der Außenseite macht diese Servierpfanne nicht nur zu einem optischen Highlight, sondern überzeugt auch durch ihre hervorragenden Eigenschaften. Die kratzfeste ELODUR® Select Antihaftversiegelung sorgt für perfekte Kochergebnisse ohne Anhaften und ermöglicht einen fettarmen Einsatz – ideal für gesundes Kochen. Dank der hohen Temperaturbeständigkeit und der sehr guten Wärmeleitung gelingen Ihre Gerichte gleichmäßig und präzise. Die kratzfeste und reinigungsfreundliche Oberfläche garantiert Langlebigkeit und einfache Pflege. Holen Sie sich Funktionalität und Stil in Ihre Küche – mit dieser Aluguss-Servierpfanne wird Kochen zum Vergnügen!

- Aluguss
- **ELODUR® Select** Antihaftversiegelung mit hervorragender Antihaftwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Reinigungsfreundlich
- Sehr gute Wärmeleitung
- Glasdeckel mit Aromaknopf
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest
- Für alle Herdarten

GB

Elegance and Glamour

The elegant glitter/metallic coating on the exterior makes this serving pan not only an optical highlight but also impresses with its excellent properties. The scratch-resistant ELODUR® Select non-stick coating ensures perfect cooking results without sticking and allows for low-fat cooking – ideal for healthy meals. Thanks to its high temperature resistance and excellent heat conductivity, your dishes will cook evenly and precisely. The scratch-resistant and easy-to-clean surface guarantees durability and effortless maintenance. Bring functionality and style to your kitchen – with this aluminum cast serving pan, cooking becomes a pleasure!

- Cast aluminium
- **ELODUR® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Easy to clean
- Very good heat conduction
- Glass lid with aroma-knob
- Dishwashersafe
- Oven-resistant
- Suitable for all types of hobs



SEITE 101
page 101



Artikel Product					Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe o. D. Height w/out L.	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
					4006925 60328	5 28 Ø	8,0	3,5	18,9	1	79,90
Servierpfanne mit Glasdeckel Serving pan with glass lid											



SERVIERPFANNE MIT GLASDECKEL ECKIG
Square serving pan with glass lid

ALUCAST



MIT AROMAKNOPF ZUM EINFACHEN EINFÜLLEN VON FLÜSSIGKEITEN

With aroma-knob to easily pour in liquids



INFOVIDEO
ALUCAST



SERVIERPFANNE MIT GLASDECKEL RUND
Round serving pan with glass lid



VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE AUS KARTON

Packaging: Colorbanderole made of cardboard

DE

Gekonnter Stilbruch

Schwarzer Aluminiumguss kombiniert mit Glas und Edelstahl – hier herrscht Cross-dressing vom Feinsten. Erhältlich in rund oder eckig sind die Alucast Servierpfannen stilsicher und funktionsstark. Durch den Glasdeckel mit Aromaknopf lassen sich spielend leicht Flüssigkeiten hinzufügen. Mit der hochwertigen Eلودور® Select Antihaftversiegelung bleibt nichts haften und die Reinigung geht ganz leicht von der Hand. Die eingearbeiteten Griffe aus Aluguss sind unverwundlich. Der gelochte Induktionsboden ist für alle Herdarten geeignet und sorgt für eine gute Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand. Die Alucast Servierpfannen sind mit Glasdeckel bis 180 °C und ohne Glasdeckel bis 240 °C backofenfest.

- Aluguss
- **Eلودور® Select** Antihaftversiegelung mit hervorragender Antihaftwirkung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Optimal für den fettarmen Einsatz
- Kratzfest
- Sehr gute Wärmeleitung
- Glasdeckel mit Aromaknopf
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

GB

A perfect breach of style

Black cast aluminium combined with glass and stainless steel - this is cross-dressing at its best. Available in round or square, the Alucast serving pans are stylish and functional. The glass lid with flavour knob makes it easy to add liquids. Thanks to the high-quality Eلودور® Select non-stick coating, nothing sticks and cleaning is very easy. The integrated cast aluminium handles are indestructible. The perforated induction base is suitable for all types of hob and ensures good heat distribution from the base to the rim. The Alucast serving pans are oven-proof up to 180 °C with a glass lid and up to 240 °C without a glass lid.

- Cast aluminium
- **Eلودور® Select** non-stick coating with excellent release properties
- Extremely heat-resistant
- Optimal for low-fat use
- Scratch-resistant
- Very good heat conduction
- Glass lid with aroma-knob
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product								Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe o. D. Height w/out L	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
A	Servierpfanne mit Glasdeckel eckig Square serving pan with glass lid							4006925 19658	9 28 x 28	7,9	3,6	21,5	2	79,90
B	Servierpfanne mit Glasdeckel rund Round serving pan with glass lid							4006925 19624	4 24 Ø	7,5	2,3	19,5	2	59,90
								4006925 19628	2 28 Ø	8,0	3,5	21,5	2	69,90
								4006925 19632	9 32 Ø	8,3	4,5	26,0	2	84,90



4 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



CITRIN



SERVIERPFANNE
Serving pan

VERPACKUNG:
FOTOKARTON
Packing: Colorbox



DE

Hut ab – ein Generalist mit Stil

Die Citrin Servierpfanne ist aus Edelstahl 18/10 gefertigt. Freuen Sie sich auf leichte und schonende Zubereitung Ihrer Speisen durch die hochwertige ELODUR® Professional Antihafversegelung Ihrer Speisen durch die hochwertige ELODUR® Professional Antihafversegelung - ob im Ofen oder auf dem Herd, nichts bleibt haften. Durch den Glasdeckel mit stoßfestem Edelstahlrand haben Sie die Speisen immer im Blick. Der aufgeschlagene Akkutherm-Speicherboden reduziert die Gefahr, dass Speisen am Rand anbrennen und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand. Die Servierpfanne ist für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion.

- Edelstahl 18/10
- **ELODUR® Professional** Antihafversegelung mit exzellenter Antihafwirkung
- Energiesparender Kapselboden
- Kratzfest
- Optimal für den fettarmen, fettfreien Einsatz
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Hats off – a stylish all-rounder

The Citrin serving pan is made of 18/10 stainless steel. Look forward to easy and gentle preparation of your food thanks to the high-quality ELODUR® Professional non-stick coating - whether in the oven or on the hob, nothing sticks. The glass lid with impact-resistant stainless steel rim means you can always keep an eye on your food. The whipped Akkutherm storage base reduces the risk of food burning on the rim and ensures even heat distribution from the base to the rim. The serving pan is suitable for all hob types, including induction.

- Stainless-steel 18/10
- **ELODUR® Professional** non-stick coating with outstanding release properties
- Energy-saving capsulated bottom
- Scratch-resistant
- Optimal for low-fat, fat-free use
- Shock resistant glass lid
- Dishwasher-safe
- Heat-resistant
- Suitable for all types of hobs

Mini
Ø12 cm & Ø14 cm



➤ **SEITE 35**
page 35



➤ **SEITE 48 / 49**
page 48 / 49



➤ **SEITE 224**
page 224



➤ **SEITE 225**
page 225



Artikel Product										Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe o. D. Height w/out L.	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €		
 Servierpfanne mit Glasdeckel <i>Serving pan with glass lid</i>										4006925	72438	6	28 Ø	8,5	4,4	27,5	4	129,00

NEW

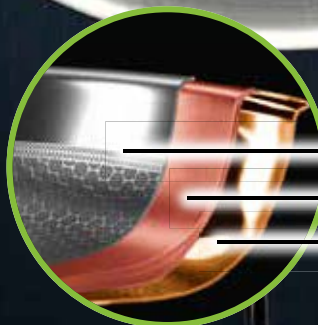
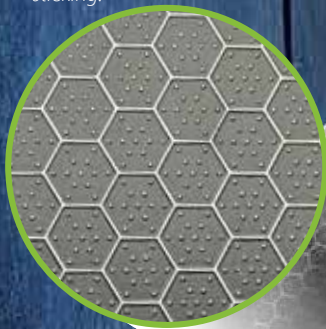
RELIEF SOLUTION

KRATZFESTE RELIEF-STRUKTUR

Die erhabene Reliefstruktur aus Edelstahl macht die Servierpfanne absolut kratzfest. Gleichzeitig verhindert die vertiefte ELODUR® Professional Antihafversiegelung, dass ihr Bratgut anbrennt oder anklebt.

Scratch-resistant Relief structure

The raised relief structure made of stainless steel makes the serving pan completely scratch-resistant. At the same time, the recessed ELODUR® Professional non-stick coating prevents your food from burning or sticking.



MEHRSCICHT-MATERIAL

Multi-layer material

- Edelstahl 18/10 / Stainless steel 18/10
- Aluminium Kern / Aluminum core
- Magnetischer Edelstahl / Magnetic stainless steel





RELIEF SOLUTION



SERVIERPFANNE
Serving pan



VERPACKUNG: FOTOKARTON
Packing: Colorbox

DE

Servierpfanne für leidenschaftliche Köche

Die Servierpfanne aus Edelstahl-Mehrschichtmaterial vereinen edles Design mit höchster Funktionalität. Die erhabene Reliefstruktur aus Edelstahl macht die Servierpfanne absolut kratzfest. Gleichzeitig verhindert die vertiefte ELOCUR® Select- Antihafversiegelung, dass das Bratgut anklebt. Die Servierpfanne ist ideal für das tägliche Kochen und Braten und bieten eine langlebige, hochwertige Ausstattung für Ihre Küche.

- Edelstahl Mehrschicht (Edelstahl 18/10 innen, durchgehender Aluminium Kern, magnetischer Edelstahl außen; induktionsfähig)
- Gleichmäßige Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand
- **ELOCUR® Professional** Antihafversiegelung mit exzellenter Antihafwirkung
- Kratzfest
- Backofenfest bis 240 °C
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Serving Pan for Passionate Cooks

The serving pan made from multi-layer stainless steel combines elegant design with exceptional functionality. Its raised stainless steel relief structure makes it completely scratch-resistant. At the same time, the recessed ELOCUR® Select non-stick coating prevents food from sticking. This serving pan is ideal for everyday cooking and frying, offering a durable, high-quality addition to your kitchen.

- Stainless steel multi-layer (stainless steel 18/10 interior, aluminium core throughout, magnetic stainless steel exterior; suitable for induction hobs)
- Even heat distribution from base to rim
- **ELOCUR® Professional** non-stick coating with outstanding release properties
- Scratch resistant
- Heat-resistant up to 240°C
- Suitable for all types of hobs



➤ **SEITE 151**
page 151



➤ **SEITE 151**
page 151



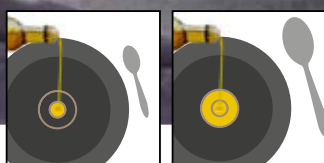
Artikel Product										Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe o. D. Height w/out L.	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
	Servierpfanne mit Glasdeckel Serving pan with glass lid	4006925	32468	5	28 Ø	7,5	4,0	24,0	4	99,90						

BRATEN LIKE A GRILL

Roast like on the grill



Oil Optimizer



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM
Integrated oil dosing system



79,2% der Deutschen
bewerten das **ELO-Konzept**
der **Ölringe positiv** Infos auf Seite 16-17



79.2% of Germans rate the ELO
oil ring as positive. Find detailed information on page 16-17

QUADRATUR DES KREISES / SQUARING THE CIRCLE

DE

Die geniale Relief kann die Quadratur des Kreises! Sie verbindet die Eigenschaften und Vorteile einer Edelstahlservierpfanne, wie z.B. Hitzebeständigkeit, Kratzfestigkeit und scharfes und krosses Anbraten von Speisen, mit denen einer antihaftversiegelten Servierpfanne: Die erhabene Reliefstruktur aus Edelstahl macht die Servierpfanne absolut kratzfest. Gleichzeitig verhindert die vertiefte Antihaftversiegelung, dass Ihr Bratgut anklebt. Sie kann also scharf und kross und gleichzeitig fettarm und gesund. Auch Schnelligkeit bei gleichzeitiger Energie-Sparsamkeit sind hier kein Widerspruch. Sie geht also doch, die Quadratur des Kreises - mit der ELO Relief!

GB

The ingenious Relief is able to squaring the circle! It combines the properties and advantages of a stainless steel Serving pan, such as heat resistance, scratch resistance and hot and crispy searing of food, with those of a non-stick Serving pan: The raised relief structure made of stainless steel makes the pan absolutely scratch-resistant. At the same time, the deepened non-stick coating prevents your food from sticking. So, Relief is able to: hot and crispy and at the same time low in fat and healthy. Speed with simultaneous energy saving isn't a contradiction as well. So it works, squaring the circle - with the ELO relief!



QUADRATUR DES KREISES / SQUARING THE CIRCLE

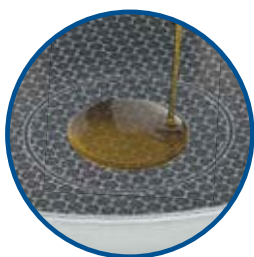


KRATZFESTE RELIEF-STRUKTUR

Die erhabene Reliefstruktur aus Edelstahl macht die Servierpfanne absolut kratzfest. Gleichzeitig verhindert die vertiefte ELODUR® Professional Antihaftversiegelung, dass ihr Bratgut anbrennt oder anklebt.

Scratch-resistant relief structure

The raised relief structure – made of stainless steel – makes the serving pan absolutely scratch-resistant. At the same time, the recessed ELODUR® Professional non-stick coating prevents your food from burning or sticking.



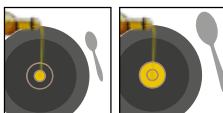
GESUND GENIESSEN

Der innere Ring entspricht dem Maß eines Teelöffels Öl, der Äußere dem eines Esslöffels Öl.

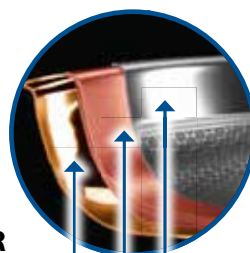
Enjoy healthily

The inner ring corresponds to the measure of a teaspoon of oil, the outer one that of a tablespoon of oil.

ÖL OPTIMIZER



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM
Integrated oil dosing system



Mehrschicht-Material

Edelstahl 18/10
Aluminium Kern
Magnetischer Edelstahl

*Multi-layer material
Stainless steel 18/10
Aluminum core
Magnetic stainless steel*

MODERNES SICHTKOCHEN

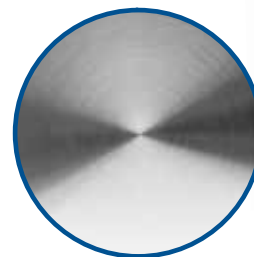
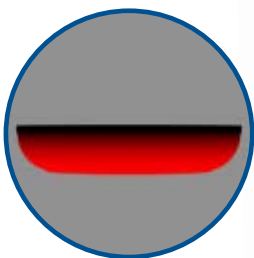
mit stossfestem Glasdeckel, Edelstahlrand und Edelstahlgriff

With impact-resistant glass lid, stainless steel rim and stainless steel handle

HITZEABSORBIERENDER

Edelstahl-Guss-Griff

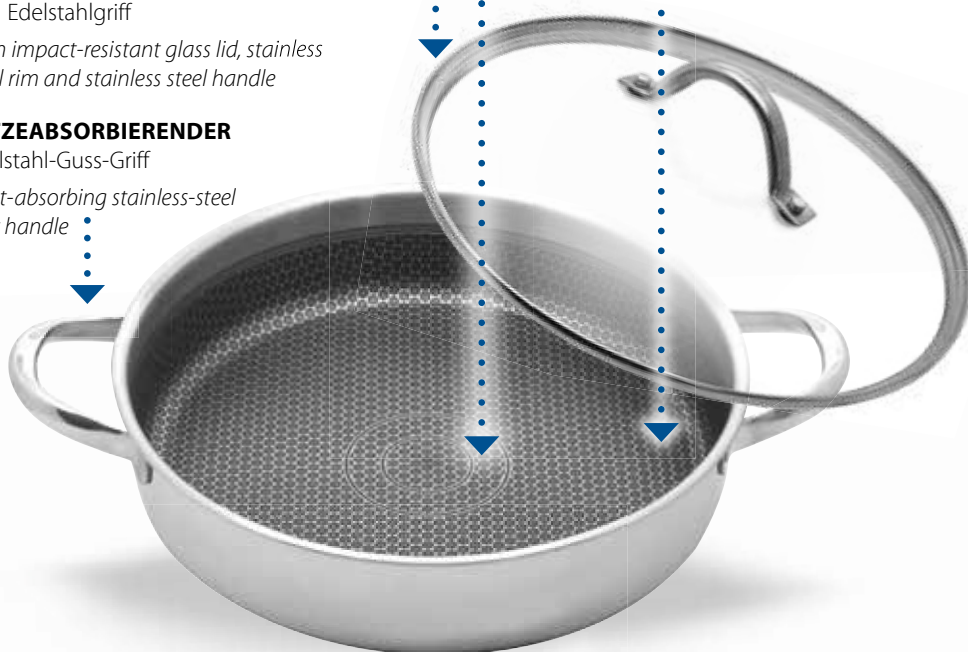
Heat-absorbing stainless-steel cast handle



SEHR GUTE WÄRMEVERTEILUNG

vom Boden bis zum Rand, für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion

Very good heat conduction with even heat distribution from the bottom to rim, suitable for all types of hobs, incl. induction.



NEW



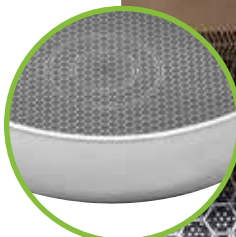
**HITZEABSORBIERENDE
EDELSTAHL- GUSS-GRIFFE**

*Heat-absorbing
stainless-steel cast handle*



TROPFFREIES ABGIESSEN

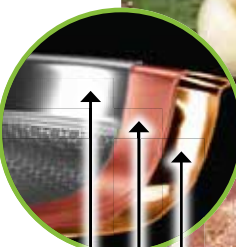
Drip-free pouring



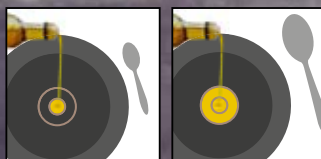
MEHRSCHICHT-MATERIAL

Edelstahl 18/10
Aluminium Kern
Magnetischer Edelstahl

*Multi-layer material
Stainless steel 18/10
Aluminum core
Magnetic stainless steel*

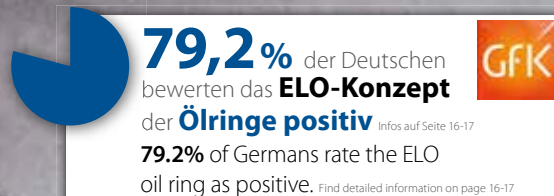


©IL OPTIMIZER



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

Integrated oil dosing system



GUSSEISEN SERVIERPFANNEN

CAST IRON SERVING PANS



GUSSEISEN SERVIERPFANNEN

CAST IRON SERVING PANS

NEW KIRSCHROT 208

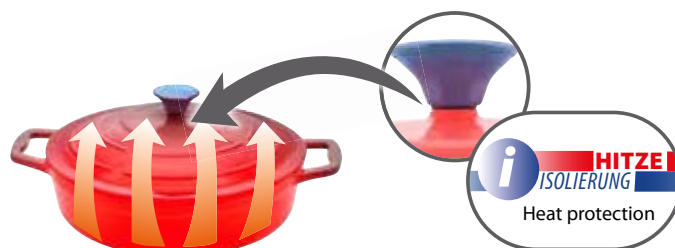
NEW BASALTGRAU..... 209

KIRSCHROT

10 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE

**VERPACKUNG:
FOTOKARTON**
Packing: Colorbox

SERVIERPFANNE MIT DECKEL
Serving pan with lid

**PERMANENTE BEFEUCHTUNG DER SPEISEN BEIM
KOCHEN DURCH SPEZIELL DESIGNTEN DECKEL,
FÜR SAFTIG-ZARTE GARERGEBNISSE**
Permanent moistening of the food during cooking thanks to the specially designed lid, for juicy and tender cooking results.

**DER SILIKONRING IM EDELSTAHLKNOPF VERHINDERT,
DASS HITZE AUF DEN EDEL-STAHLKNOPF ÜBERTRAGEN WIRD**
The silicone ring in the stainless steel knob prevents heat from being transferred to the knob.
DE

Ideal zum Schmoren, Kochen, Braten und Backen

Die emaillierten Gusseisen-Töpfe, Bräter und Servierpfannen von ELO verbinden die traditionelle Handwerkskunst mit moderner Funktionalität für einen einmaligen Genuss. Neben klassischen Gerichten wie gefüllten Paprika, Ratatouille, Schmorbraten und köstlichem selbstgebackenen Brot können viele weitere Speisen im praktischen Gusseisen zubereitet werden, wie z. B. auch Gemüse. Das bewährte und traditionelle Material benötigt nur wenig Fett oder Speiseöl zum Braten, und der Topfdeckel ergänzt den Garprozess perfekt und sorgt für saftig-zarte Garergebnisse durch den speziell designten Deckel. Die innovative Rillenstruktur im Deckel sorgt dafür, dass die aufsteigende Feuchtigkeit, die während des Kochvorgangs entsteht, kondensiert und sich an den Rillen sammelt, um gleichmäßig auf das Gargut zurückzutropfen. Dadurch wird das Gargut saftig und zart, natürliche Aromen bleiben erhalten und es wird verhindert, dass das Gargut anbrennt. Der Silikonring im Edelstahlknopf verhindert, dass Hitze auf den Edelstahlknopf übertragen wird. Das Gussgeschirr ist bis 240 °C erhitzen. Der Vorteil von Gusseisen besteht vor allem darin, dass sich die Hitze über Boden und Wand gleichmäßig verteilt und so auf das Gargut gleichmäßig übertragen wird. Die Gusseisenprodukte sind sowohl beim Profi-Koch als auch in der geschmackvollen Hobbyküche nicht wegzudenken.

GB

Ideal for braising, cooking, roasting and baking

The enamelled cast iron pots, roasters, and serving pans from ELO combine traditional craftsmanship with modern functionality for unique enjoyment. In addition to classic dishes such as stuffed peppers, ratatouille, braised meat, and delicious home-baked bread, many other dishes can be prepared in practical cast iron, including vegetables. The proven and traditional material requires little fat or cooking oil for frying, and the pot lid perfectly complements the cooking process, ensuring juicy and tender results thanks to its specially designed design. The innovative grooved structure in the lid ensures that the rising moisture produced during the cooking process condenses and collects on the grooves to drip evenly back onto the food. This makes the food juicy and tender, preserves natural flavours, and prevents it from burning. The silicone ring in the stainless steel knob prevents heat from being transferred to the knob. The cast iron cookware can be heated up to 240 °C. The main advantage of cast iron is that the heat is evenly distributed over the base and walls and is therefore transferred evenly to the food. Cast iron products are indispensable for both professional chefs and passionate hobby cooks.



Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
 Servierpfanne mit Deckel <i>Serving pan with lid</i>	4006925 30828	9 28 Ø	7,0	2,8	23,0	1	119,00

10 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



BASALTGRAU



SERVIERPFANNE MIT DECKEL

Serving pan with lid



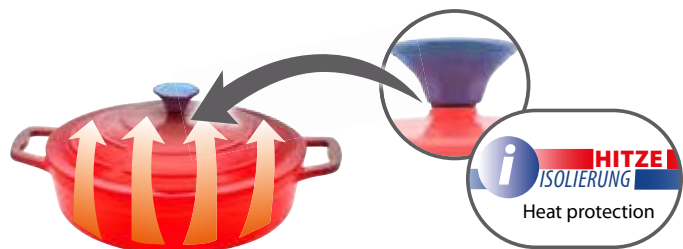
**VERPACKUNG:
FOTOKARTON**

Packing: Colorbox



PERMANENTE BEFEUCHTUNG DER SPEISEN BEIM KOCHEN DURCH SPEZIELL DESIGNTEN DECKEL, FÜR SAFTIG-ZARTE GARERGEBNISSE

Permanent moistening of the food during cooking thanks to the specially designed lid, for juicy and tender cooking results.



DER SILIKONRING IM EDELSTAHLKNOPF VERHINDERT, DASS HITZE AUF DEN EDEL-STAHLKNOPF ÜBERTRAGEN WIRD

The silicone ring in the stainless steel knob prevents heat from being transferred to the knob.

DE

- Robustes Gusseisen mit hochwertiger Emaillierung
- Perfekte, gleichmäßige Wärmeverteilung bis zum Rand
- Langanhaltende Hitzespeicherung
- Zum Schmoren, Kochen, Braten und Backen
- Backofenfest bis 240 °C
- Einfache und schnelle Reinigung
- Für alle Herdarten geeignet

GB

- Robust cast iron with high-quality enamelling
- Perfect, even heat distribution up to the rim
- Long-lasting heat storage
- For braising, cooking, roasting and baking
- Oven-resistant up to 240 °C
- Easy and fast cleaning
- Suitable for all types of hobs



SCHMORPFANNE MIT GEGENGRIF

Frypan high with helper handle

SEITE 158 / 159
page 158 / 159



KOCHTOPF MIT DECKEL

Cookpot with lid

SEITE 64 / 65
page 64 / 65



KOCHTOPF MIT DECKEL

Cookpot with lid

SEITE 66 / 67
page 66 / 67



OVALER BRÄTER MIT DECKEL

Oval roaster with lid

SEITE 190 / 191
page 190 / 191



OVALER BRÄTER MIT DECKEL

Oval roaster with lid

SEITE 192 / 193
page 192 / 193



GRILLPFANNE MIT GEGENGRIF

Grillpan high with helper handle

SEITE 158 / 159
page 158 / 159

Artikel
Product



Art.-Nr.
Art.-No

Durchmesser
Size

Höhe
Height

Volumen
Volume

Ø Boden
Ø Bottom

VE
Unit

Preis / €
Price / €



Servierpfanne mit Deckel
Serving pan with lid

4006925 33828 6 28 Ø 7,0 2,8 23,0 1 **119,00**

ENERGIESPARTÖPFE PLUS

ENERGY SAVING POTS





**ZEITERSPARNIS
BIS ZU 70 %!**
Save time up to 70%!

ENERGIESPARTÖPFE / ENERGY SAVING POTS

PRAKTIKA XS 212 / 213

PRAKTIKA 214

NEW

PRAKTIKA XL SET 3 TEILIG / PIECES 215

PRAKTIKA XL SET 5 TEILIG / PIECES .. 216 / 217

DER KLEINE UNTER DEN SCHNELLEN

The small among the fast

Energiespartöpfe plus /
Energy-saving pots plus



ZEITERSPARNIS
BIS ZU **70 %**!
Save time up to 70%!

PRAKTIKA XS

LECKERE REZEPTIDEEN
FINDEN SIE AUF UNSERER
HOMEPAGE.



WEB REZEPTE
SCHNELLKUCHTOPF



VERPACKUNG:
FOTOKARTON

Packing: Colorbox

➤ ERSATZTEILE FINDEN SIE
AUF SEITE 246

You'll find replacement
parts on page 246

DE

Genuss mit Tempofaktor

Erleben Sie Kochen auf höchstem Niveau – schnell, sicher und stilvoll. Die ELO Praktika Energiespartöpfe Plus verbinden modernste Technik mit einem zeitlosen, eleganten Design, das sich perfekt in jede Küche einfügt. Dieser hochwertige Energiespartopf Plus besteht aus Edelstahl 18/10 und ist mit einem automatischen Druckregelsystem mit zwei einstellbaren Kocheinstellungen ausgestattet. Sie sparen bis zu 70 % Energie und reduzieren die Kochzeit auf nur ein Viertel bis ein Drittel der üblichen Zeit – so wird Kochen zum schnellen und nachhaltigen Genuss! Die Schnellkochtöpfe sind ideal für eine schonende Zubereitung mit wenig Wasser, was Vitamine, Mineralstoffe und Aromen bestmöglich erhält. Der extra starke ELO-Therm-Speicherboden sorgt für eine optimale Wärmeverteilung und ist für alle Herdarten geeignet.

- Edelstahl 18/10
- Automatisches Druckregelsystem mit zwei Kocheinstellungen
- Spart bis zu 70% Energie und benötigt nur noch 1/4 bis 1/3 der üblichen Kochzeit
- Zum schonenden, sanften Garen mit wenig Wasser, erhält Vitamine, Mineralien und Aromastoffe
- Extra starker ELO-Therm-Speicherboden
- Mit neuem Sicherheitsmechanismus
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Pleasure with a Speed Factor

Experience cooking at the highest level – fast, safe, and stylish. The ELO Praktika Energy-Saving Pots Plus combine cutting-edge technology with a timeless, elegant design that fits perfectly into any kitchen. This high-quality Energy-Saving Pot Plus is crafted from 18/10 stainless steel and equipped with an automatic pressure control system featuring two adjustable cooking settings. Save up to 70% energy and reduce cooking time to just a quarter or a third of the usual time – making cooking a quick and sustainable pleasure! These pressure cookers are ideal for gentle cooking with minimal water, preserving vitamins, minerals, and flavors to the fullest. The extra-strong ELO Therm Storage Base ensures optimal heat distribution and is suitable for all stove types.

- Stainless-steel 18/10
- Two different cooking settings thanks to its innovative automatic pressure regulation system
- Saves up to 70% energy and needs only 1/4 to 1/3 of the usual cooking time
- The gentle, efficient cooking and steaming with only a small amount of water preserves vitamins, minerals and flavours
- Special heavy ELO-Therm base with excellent heat storage properties
- New safety mechanism
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
Praktika XS Pressure cooker XS	4006925 99388	1	18 Ø	11,0	2,7	14,0	2 109,00
Dichtungsring Rubber Ring	4006925 99678	3	18,0 Ø			1	12,90

ENERGIESPARTOPF *PLUS*

PRAKTIKA

4 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



**ZEITERSPARNIS
BIS ZU 70 % !**
Save time up to 70%!



**VERPACKUNG:
FOTOKARTON**

Packing: Colorbox

DE

Genuss mit Tempofaktor

Erleben Sie Kochen auf höchstem Niveau – schnell, sicher und stilvoll. Die ELO Praktika Energiespartöpfe Plus verbinden modernste Technik mit einem zeitlosen, eleganten Design, das sich perfekt in jede Küche einfügt. Dieser hochwertige Energiespartopf Plus besteht aus Edelstahl 18/10 und ist mit einem automatischen Druckregelsystem mit zwei einstellbaren Kocheinstellungen ausgestattet. Sie sparen bis zu 70 % Energie und reduzieren die Kochzeit auf nur ein Viertel bis ein Drittel der üblichen Zeit – so wird Kochen zum schnellen und nachhaltigen Genuss! Die Schnellkochtöpfe sind ideal für eine schonende Zubereitung mit wenig Wasser, was Vitamine, Mineralstoffe und Aromen bestmöglich erhält. Der extra starke ELO-Therm-Speicherboden sorgt für eine optimale Wärmeverteilung und ist für alle Herdarten geeignet.

- Edelstahl 18/10
- Automatisches Druckregelsystem mit zwei Kocheinstellungen
- Spart bis zu 70% Energie und benötigt nur noch 1/4 bis 1/3 der üblichen Kochzeit
- Zum schonenden, sanften Garen mit wenig Wasser, erhält Vitamine, Mineralien und Aromastoffe
- Extra starker ELO-Therm-Speicherboden
- Mit neuem Sicherheitsmechanismus
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Pleasure with a Speed Factor

Experience cooking at the highest level – fast, safe, and stylish. The ELO Praktika Energy-Saving Pots Plus combine cutting-edge technology with a timeless, elegant design that fits perfectly into any kitchen. This high-quality Energy-Saving Pot Plus is crafted from 18/10 stainless steel and equipped with an automatic pressure control system featuring two adjustable cooking settings. Save up to 70% energy and reduce cooking time to just a quarter or a third of the usual time – making cooking a quick and sustainable pleasure! These pressure cookers are ideal for gentle cooking with minimal water, preserving vitamins, minerals, and flavors to the fullest. The extra-strong ELO Therm Storage Base ensures optimal heat distribution and is suitable for all stove types.

- Stainless-steel 18/10
- Two different cooking settings thanks to its innovative automatic pressure regulation system
- Saves up to 70% energy and needs only 1/4 to 1/3 of the usual cooking time
- The gentle, efficient cooking and steaming with only a small amount of water preserves vitamins, minerals and flavours
- Special heavy ELO-Therm base with excellent heat storage properties
- New safety mechanism
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product		Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
Praktika Pressure cooker	4006925 99422	2	22 Ø	11,7	4,0	18,0	1	129,00
Dichtungsring Rubber Ring	4006925 99699	8	22,0 Ø				1	15,90

ENERGIESPARTOPF **PLUS**

PRAKTIKA XL SET

3

teilig
pieces

4 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



➔ **ERSATZTEILE FINDEN SIE
AUF SEITE 246**

*You'll find replacement
parts on page 246*

SET BESTEHEND AUS:

1x Schnellkochtopf 6 Liter,
1x Dünsteinsatz, 1x Standfuß

SET CONSISTING OF:

1x Pressure cooker 6 Ltr.,
1x Basket, 1x Holder for Basket



**VERPACKUNG:
FOTOKARTON**

Packing: Colorbox

DE

Genuss und Effizienz vereint

Mit dem hochwertigen Praktika XL Set wird Kochen zum Vergnügen: Der Dünsteinsatz ist ein unverzichtbares Zubehör für gesundheitsbewusstes Kochen. Ideal für Gemüse, Fisch oder zarte Fleischstücke bietet der Dünsteinsatz eine schonende Zubereitungsmethode, bei der die natürlichen Farben, Aromen und Texturen der Lebensmittel bewahrt werden. Der Einsatz lässt sich einfach in den Schnellkochtopf einsetzen und sorgt dafür, dass Sie im Handumdrehen gesunde Gerichte auf den Tisch bringen. Gefertigt aus langlebigem Edelstahl 18/10 und ausgestattet mit einem innovativen, automatischen Druckregelsystem, bietet dieses Set optimale Flexibilität in der Küche. Der extra starke ELO-Therm-Speicherboden sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung und ist für alle Herdarten geeignet.

- Edelstahl 18/10
- Automatisches Druckregelsystem mit zwei Kocheinstellungen
- Spart bis zu 70% Energie und benötigt nur noch 1/4 bis 1/3 der üblichen Kochzeit
- Zum schonenden, sanften Garen mit wenig Wasser, erhält Vitamine, Mineralien und Aromastoffe
- Extra starker ELO-Therm-Speicherboden
- Mit neuem Sicherheitsmechanismus
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Pleasure and Efficiency Combined

With the high-quality Praktika XL Set, cooking becomes a pleasure. The steamer insert is an essential accessory for health-conscious cooking. Ideal for vegetables, fish, or tender cuts of meat, the steamer insert offers a gentle cooking method that preserves the natural colors, flavors, and textures of foods. The insert can be easily placed in the pressure cooker, allowing you to bring healthy dishes to the table in no time. Crafted from durable 18/10 stainless steel and equipped with an innovative automatic pressure control system, this set offers optimal flexibility in the kitchen. The extra-strong ELO Therm Storage Base ensures even heat distribution and is suitable for all types of stoves.

- Stainless-steel 18/10
- Two different cooking settings thanks to its innovative automatic pressure regulation system
- Saves up to 70% energy and needs only 1/4 to 1/3 of the usual cooking time
- The gentle, efficient cooking and steaming with only a small amount of water preserves vitamins, minerals and flavours
- Special heavy ELO-Therm base with excellent heat storage properties
- New safety mechanism
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product		Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
	Praktika XL Schnellkochtopf Set 3-tlg. Pressure cooker set 5 pieces	4006925 99266	2	22 Ø	17,0	6,0	19,5	2 159,00
	Dichtungsring Rubber Ring	4006925 99699	8	22,0 Ø			1	15,90



**ZEITERSPARNIS
BIS ZU 70 % !**
Save time up to 70%!

ENERGIESPARTOPF **PLUS** PRAKTIKA XL SET

5 teilig
pieces

➔ **ERSATZTEILE FINDEN SIE
AUF SEITE 246**

*You'll find replacement
parts on page 246*

SET BESTEHEND AUS:

1x Schnellkochtopf 6 Liter,
1x Schnellkochpfanne 3 Liter,
1x Schnellkochdeckel,
1x Dünsteinsatz,
1x Standfuß

SET CONSISTING OF:

1x Pressure cooker 6 Ltr.,
1x Pressure cooker pan 3 Ltr.,
1x Pressure cooker lid,
1x Basket,
1x Holder for Basket



**VERPACKUNG:
FOTOKARTON**

Packing: Colorbox

DE

Genuss und Effizienz vereint

Mit dem hochwertigen Praktika XL Set wird Kochen zum echten Vergnügen. Dieses Set enthält alles, was Sie für schnelle und gesunde Gerichte benötigen – die perfekte Wahl für gesundheitsbewusstes Kochen. Der Dünsteinsatz ermöglicht eine schonende Garmethode für Gemüse, Fisch oder zarte Fleischstücke und bewahrt dabei die natürlichen Farben, Aromen und Nährstoffe der Lebensmittel. Einfach im Schnellkochtopf oder Schnellkochpfanne platziert, unterstützt der Dünsteinsatz die schnelle Zubereitung köstlicher, gesunder Speisen. Gefertigt aus langlebigem Edelstahl 18/10 und ausgestattet mit einem automatischen Druckregelsystem, bietet das Praktika XL Set optimale Flexibilität in der Küche. Der extra starke ELO-Therm-Speicherboden gewährleistet eine gleichmäßige Wärmeverteilung und ist für alle Herdarten geeignet.

- Edelstahl 18/10
- Automatisches Druckregelsystem mit zwei Kocheinstellungen
- Spart bis zu 70% Energie und benötigt nur noch 1/4 bis 1/3 der üblichen Kochzeit
- Zum schonenden, sanften Garen mit wenig Wasser, erhält Vitamine, Mineralien und Aromastoffe
- Extra starker ELO-Therm-Speicherboden
- Mit neuem Sicherheitsmechanismus
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Pleasure and Efficiency Combined

With the high-quality Praktika XL Set, cooking becomes a true pleasure. This set includes everything you need for quick and healthy meals – the perfect choice for health-conscious cooking. The steamer insert enables a gentle cooking method for vegetables, fish, or tender cuts of meat, preserving the natural colors, flavors, and nutrients of your ingredients. Simply place it in the pressure cooker or pressure pan, and the steamer insert helps you prepare delicious, healthy dishes in no time. Crafted from durable 18/10 stainless steel and equipped with an automatic pressure control system, the Praktika XL Set offers optimal flexibility in the kitchen. The extra-strong ELO Therm Storage Base ensures even heat distribution and is suitable for all types of stovetops.

- Stainless-steel 18/10
- Two different cooking settings thanks to its innovative automatic pressure regulation system
- Saves up to 70% energy and needs only 1/4 to 1/3 of the usual cooking time
- The gentle, efficient cooking and steaming with only a small amount of water preserves vitamins, minerals and flavours
- Special heavy ELO-Therm base with excellent heat storage properties
- New safety mechanism
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
	Praktika XL Schnellkochtopf Set 5-tlg. <i>Pressure cooker set 5 pieces</i>	4006925 99285	3 22 Ø	9,0 / 17,0	3,0 / 6,0	19,5 2	199,00
	Dichtungsring <i>Rubber Ring</i>	4006925 99699	8 22,0 Ø			1	15,90

SPEZIALARTIKEL

SPECIAL ARTICLE

TEST **Bild**

**TOP
KÜCHEN
MARKE**

★★★★★ 2026
Konsumentenbefragung
WWW.COMPUTERBILD.DE/TOPMARKEKUECHE

ELO

1. Platz
FUNKTIONALITÄT

IN DER KATEGORIE
KOCHTÖPFE





SPEZIALARTIKEL / SPECIAL ARTICLE

BRILLANT SPARGELTOPF 220

NEW

GEMÜSETOPF 221

UNIVERSALTOPFDECKELHALTER ... 222/223

CITRIN BIO-DÜNSTER..... 224

CITRIN SPARGELTOPF 225

NEW

DAMPFENTSAFTER..... 226

SIMMERTOPF 227

RONDA FLÖTENKESSEL..... 228 / 229



**VERPACKUNG: GESCHRUMPT
MIT EINLEGER**

Packing: shrinked with label



INTEGRIERTE VOLUMENSKALA

Integrated measuring scale

BEI MIR PASST ALLES REIN!

I can fit it all in!

DE

Ideal für große Mengen

Der Gemüsetopf bietet mit seinem großen Fassungsvermögen ausreichend Platz zum Kochen und Zubereiten größerer Mengen an Suppen und Eintöpfen. Außen und innen hochglanzpoliert überzeugt er mit einer integrierten Volumenskala, die ein einfaches Abmessen von Flüssigkeiten ohne zusätzliche Hilfsmittel ermöglicht. Durch den Glasdeckel mit stoßfestem Edelstahlrand haben Sie die Speisen immer im Blick, und dank des Abgießrandes geht kein Tropfen mehr daneben. Der energiesparende Kapselboden ist für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion, und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

- Edelstahl
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Ideal for large quantities

The Stockpot, with its large capacity, offers ample space for cooking and preparing larger quantities of soups and stews. Polished to a high gloss both inside and out, it features an integrated volume scale that allows for easy measuring of liquids without any additional tools. The glass lid with its shock-resistant stainless steel rim lets you keep an eye on your food at all times, and thanks to the pouring rim, not a single drop spills. The energy-saving encapsulated base is suitable for all types of stoves, including induction, and ensures even heat distribution.

- Stainless-steel
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- For vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwasher suitable
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product										Art.-Nr. Art.-No		Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €	
	Gemüsetopf Stockpot									4006925	83764	2	24 Ø	22,0	10,0	22,5	2	59,90
										4006925	83756	7	26 Ø	26,0	14,0	24,5	2	79,90



**BEI AUFGELEGTEM DECKEL
BLEIBT EIN KLEINER SPALT
OFFEN UND DER DAMPF KANN
KONTROLLIERT ENTWEICHEN**

*When the lid is on, a small gap
remains open and the vapour can
escape in a controlled manner*



**BEI STEHEDEM DECKEL
SAMMELT SICH DAS KONDENS-
WASSER UND TROPFT ZURÜCK
IN DEN TOPF. DIE ARBEITSFLÄCHE
BLEIBT SAUBER UND DIE HÄNDE
SIND FREI**

*When the lid is upright
condensation collects and drips
back into the pot. The work surface
remains clean and your hands
are free*





UNIVERSAL- TOPFDECKELHALTER

2 teilig
pieces



VERPACKUNG:
FOTOKARTON MIT HANGTAG

Packing: Colorbox with hangtag



**PASST AUF ALLE HANDELSÜBLICHEN
KOCHGESCHIRRE**

Fits everyone commercially available
cookware

DE

**Sauber, sicher, clever: Der
Edelstahl-Topfdeckelhalter
für freie Hände und
perfekte Dampfabfuhr!**

Der Topfdeckelhalter aus Edelstahl bietet eine praktische Lösung, um den Deckel sicher am Topf zu befestigen. Dadurch bleibt die Arbeitsfläche sauber und die Hände sind frei. Mit dieser cleveren Vorrichtung kann das Kondenswasser sich sammeln und problemlos zurück in den Topf tropfen. Außerdem besteht die Möglichkeit, den Deckel wieder auf den Topf zu legen, wodurch ein kleiner Spalt offen bleibt und der Dampf vorsichtig entweichen kann.

- Deckel ist sicher am Topf befestigt
- Die Arbeitsfläche bleibt sauber
- Die Hände sind frei
- Kondenswasser sammelt sich und kann zurück in den Topf tropfen
- Dampf kann bei aufgelegtem Deckel entweichen

GB

**Clean, safe, clever: The
stainless steel pot lid
holder for free hands and
perfect steam release!**

The pot lid holder made of stainless steel, offers a practical solution for attaching the lid securely to the pot. This keeps the work surface clean and your hands free. This clever device allows condensation to collect and drip back into the pot without any problems. It is also possible to place the lid back on the pot, leaving a small gap open and allowing the steam to escape carefully.

- Lid is securely attached to the pot
- The work surface remains clean
- Hands are free
- Condensation collects and can drip back into the pot
- Steam can escape when the lid is on

Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No	Breite Width	Höhe Height	Tiefe Depth	VE Unit	Preis / € Price / €
 2-er Set Universal-Topfdeckelhalter Set of 2 Pot lid holder	4006925 50002	7	8,5	10,3	3,4 6	9,90

CITRIN BIO-DÜNSTER

4 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE



VITAMINSCHONENDES GAREN
Vitamin saving cooking



VERPACKUNG:
FOTOKARTON

Packing: Colorbox



~ 1,6L

~ 2,0L

GAREN MIT WASSERDAMPF
Cooking with steam

DE

Gesünder geht's nicht!

Ob Gemüse, Fleisch, Fisch oder Reis – hier wird dank Wasserdampf alles gar. Ganz ohne Fett! Ein Glück für Vitamine und Geschmack; sie bleiben erhalten. Und soll's mal Wild oder Geflügel sein, experimentieren Sie! Vielleicht mit Rot- oder Weißwein?

- Edelstahl 18/10
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Optimal für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

GB

It doesn't get healthier!

Whether vegetables, meat, fish or rice – everything is cooked here thanks to steam. Without any fat! Lucky for vitamins and taste; they remain. And should it be game or poultry, experiment! Maybe with red or white wine?

- Stainless-steel 18/10
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- Optimal for vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwashersafe
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs



SEITE 35
page 35



SEITE 48 / 49
page 48 / 49



SEITE 198 / 199
page 198 / 199



SEITE 240
page 240



Artikel Product									Art.-Nr. Art.-No.	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
	Bio-Dünster								4006925	18 Ø	9,5	2,0	17,5	4	89,90
	Dünsteinsatz / Basket								72718	18 Ø	8,0	1,6	16,5		



EIN TOPF - VIELE MÖGLICHKEITEN!

One pot - many possibilities!



**VERPACKUNG:
FOTOKARTON**

Packing: Colorbox

DE

Spargelsaison – die fünfte Jahreszeit für Feinschmecker

Frischer Spargel ist nur wenige Wochen im Jahr erhältlich und daher umso begehrt. Um ihn perfekt zuzubereiten, ist der richtige Topf entscheidend – wie der Spargeltopf von ELO. Seine extra Höhe sorgt für die entscheidenden Zentimeter für die perfekte Zubereitung. Der herausnehmbare Korb stützt die Spargelstangen und erleichtert die Handhabung. Doch der Topf kann noch mehr: Auch für Gemüse, Spaghetti oder Würstchen eignet er sich bestens und ermöglicht eine vielseitige Nutzung.

- Edelstahl 18/10
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Optimal für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Asparagus season – the fifth season for gourmets

Fresh asparagus is available only a few weeks each year, making it all the more sought after. To prepare it perfectly, the right pot is essential – like the asparagus pot from ELO. Its extra height provides those crucial centimeters for perfect preparation. The removable basket supports the asparagus stalks and makes handling easier. But the pot can do even more: it's also ideal for cooking vegetables, spaghetti, or sausages, offering versatile usage.

- Stainless-steel 18/10
- Energy-saving capsulated bottom
- Measuring scale
- Optimal for vitamin saving cooking with less water
- Shock resistant glass lid
- Dishwashersafe
- Heat-resistant up to 240 °C (with glass lid up to 180 °C)
- Suitable for all types of hobs

Mini
Ø12 cm & Ø14 cm



➤ **SEITE 35**
page 35



➤ **SEITE 48 / 49**
page 48 / 49



➤ **SEITE 198 / 199**
page 198 / 199



Artikel Product												Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €		
 Spargeltopf Asparagus pot												4006925	72616	8	16 Ø	21,5	4,0	15,5	4	89,90

DAMPFENTSAFTER

2 JAHRE
 QUALITÄTS
 GARANTIE

FRUCHTKORB
 Fruit basket

ENTSÄFTUNGSTOPF
 Juicing jug

WASSERDAMPFTOPF
 Water vapour storage

VERPACKUNG:
FOTOKARTON
 Packing: Colorbox


..... ~ 7,0L

..... ~ 2,5L

..... ~ 3,8L

DE

Gute Saft-Geschichten

Wassertopf, Auffangbehälter, Fruchtkorb – drei Bestandteile, die hier astrein aufeinanderpassen. Kochen Sie Ihren Saft in Windeseile selbst und sparen Sie dabei noch Energie. Schonend dampfgegart enthält er viele wertvolle Vitamine und Nährstoffe. Gönnen Sie sich regelmäßig ein Gläschen, denn unsere Devise lautet: Gesunde Ernährung kann so einfach sein.

- Edelstahl
- Energiesparender Kapselboden
- Zum schonenden Entsaften von Gemüse und Obst
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Für alle Herdarten geeignet

GB

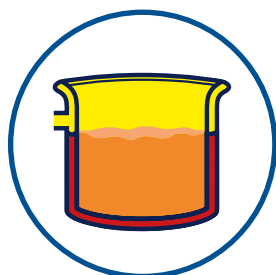
Juicy stories

Water pot, collecting vessel, fruit container - three components which genially fit on top of each other. Prepare your juice in no time at all and even save energy while doing it. Gently steam-cooked, it contains many important vitamins and nutrients. Spoil yourself now and again with a glass, because our motto is: healthy nutrition can be that simple.

- Stainless-steel
- Energy-saving capsulated bottom
- For the gentle extraction of juice from vegetables and fruit
- Shock resistant glass lid
- Dishwashersafe
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product								Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
Dampfentsafter mit Glasdeckel Steam Juicer with glass lid								4006925 22026 0					2	99,90
 Dampfentsafter komplett Steam Juicer complete									26 Ø	33,0	13,3	20,5		
 Fruchtkorb Fruit basket									26 Ø	16,5	7,0	20,5		
 Entsaftungstopf Juicing jug									26 Ø	15,7	2,5	20,5		
 Wasserdampftopf Water vapour storage									26 Ø	11,5	3,8	20,5		



DOPPELWANDIG MIT WASSERBADFUNKTION

Zwischen den Wänden wird Wasser erwärmt, somit kann das Gargut weder anbrennen noch überkochen

Double-walled with water bath function
Water is heated between the walls so that the food cannot burn or boil over

VERPACKUNG: FOTOKARTON

Packing: Colorbox

DE

Der lässt nichts anbrennen

Die traditionelle Zubereitung im Bain Marie wird hier ersetzt durch simple Technik - und dies hocheffektiv: Alle möglichen empfindlichen Speisen wie z.B. Milch, Cremes, Kuvertüre, leichte Soßen und sogar Baby-Breie können im ELO-Simmertopf ganz leicht erwärmt oder zubereitet werden, und es brennt oder kocht garantiert nichts an. Praktisches Abmessen durch integrierte Volumenskala und einfache Reinigung in der Spülmaschine inklusive...

- Edelstahl 18/10
- Doppelwandig mit Wasserbadfunktion
- Zwischen den Wänden wird Wasser erwärmt, somit kann das Gargut weder anbrennen noch überkochen
- Einfaches Abmessen durch integrierte Volumenskala
- Sichtfenster zum Überprüfen der Wasserfüllmenge
- Problemloses Zubereiten von Milchspeisen, Saucen
- Für das schonende Erwärmen von Kindernahrung
- Perfekt für das Schmelzen von Kuvertüre und Schokolade
- Spülmaschinengeeignet
- Für alle Herdarten geeignet

GB

Doesn't let burn anything

The traditional preparation in the Bain Marie is replaced by simple technology - and this is highly effective: All kinds of sensitive dishes such as milk, creams, couverture, light sauces and even baby porridges can be heated or prepared very easily in the ELO simmering pot, and it is guaranteed not to burn or boil. Practical measuring thanks to the integrated volume scale and easy cleaning in the dishwasher included...

- Stainless steel 18/10
- Double-walled with bain-marie function
- The water is heated between the walls, ensuring that the food being cooked cannot burn or boil over
- Easy measuring thanks to integrated volume scale
- Window for checking water fill level
- Trouble-free preparation of dairy dishes and sauces
- For gentle heating of infant food
- Perfect for melting couverture and chocolate
- Dishwasher-safe
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product								Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
								4006925 99414 7	16 Ø	12,0	1,5	14,5	6	64,90
	Simmertopf Double boiling simmering pot													





RONDA FLÖTENKESSEL



MIT PRAKTISCHEM KLAPPMECHANISMUS
With a practical folding mechanism



VERPACKUNG: FOTOKARTON
Packing: Colorbox

DE

Gleich pfeift's...

... und der Tee ist so gut wie serviert. Oder das Wasser fertig zum Brühen Ihres feinen Filterkaffees oder für Ihr Mittagspausensüppchen... Immer wenn schnell und praktisch kochendes Wasser benötigt wird, kann man unsere Flötenkessel Ronda getrost alleine arbeiten lassen, schnell sind sie soweit und dann pfeift's. Dank des praktischen Klappmechanismus' geht nichts daneben und dabei sieht sie auch noch sehr schön aus.

- Edelstahl 18/10
- Energiesparender Kapselboden
- Optimale Wärmeleitung
- Mit praktischem Klappmechanismus
- Handliche Kunststoffgriffe, keine Hitzeübertragung
- Spülmaschinengeeignet
- Für alle Herdarten geeignet

GB

It's about to whistle ...

... and the tea is as good as served. Or the water ready for brewing your fine filter coffee or for your lunchtime soup... Whenever boiling water is needed quickly and practically, you can leave our Ronda flute kettle to work on its own, it's quickly ready and then it whistles. Thanks to the practical folding mechanism, nothing goes wrong and it also looks very attractive.

- Stainless-steel 18/10
- Energy-saving double bottom
- Perfect heat conduction
- with a practical folding mechanism
- Easy to use plastic handle, no heat transfer
- Dishwashersafe
- Suitable for all types of hobs



Artikel Product							Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €		
	Flötenkessel Ronda Kettle with whistle						4006925	63928	4	20 Ø	23,0	2,4	16,0	2	56,90

KÜCHENHELFER

KITCHEN HELPERS



KÜCHENHELPER / KITCHEN HELPERS

NEW	SPRITZSCHUTZDECKEL	233
NEW	TEE-/GEWÜRZEI	233
NEW	SCHMELZTOPF	235
NEW	SIEB-SET 3 TEILE / PIECES.....	235
NEW	EN VOGUE ABTROPFSIEB	237
NEW	EN VOGUE STANDSEIHER	237
	STANDSEIHER.....	239
	SCHÜSSELN	239
	ZIPP ZAPP	240
	SPONGE	241
	STAPELSCHUTZ	241

NEW



SPRITZSCHUTZDECKEL

SPRITZSCHUTZDECKEL

A



DE

- aus Edelstahl
- Für knuspriges Braten ohne Spritzer
- Der Dampf entweicht, das Fett bleibt drin
- Für alle Größen bis Ø 28 cm
- Spülmaschinengeeignet

GB

- Stainless-steel
- For crispy roasting without splashing
- The steam escapes, the fat stays in
- For all sizes up to Ø 28 cm
- Dishwasher safe



**VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON**

Packing: Colorbanderole
made of cardboard

NEW

TEE-/GEWÜRZEI

B



**VERPACKUNG:
FOTOKARTON MIT HANGTAG**

Packing: Colorbox
with hangtag

DE

- aus Edelstahl
- vielseitig einsetzbar für Tee und Gewürze
- einfache Handhabung
- spülmaschinenfest und geschmacksneutral

GB

- Stainless-steel
- Versatile for tea and spices
- Easy to use
- Dishwasher safe and tasteless



Artikel Product				Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
A  Spritzschutzdeckel Splash guard lid				4006925 51003	3	30 Ø	-	-	6	9,90
B  Tee-/Gewürzei Tea and spice infuser				4006925 51000	2	6,3 Ø	5,5	-	6	10,90

NEW



SCHMELZTOPF



SIEB-SET

SCHMELZTOPF

A



DE

- Edelstahl
- Volumenskala
- Mit 2 Ausgüssen
- Zum Schmelzen für Schokolade, Süßigkeiten, Butter, Käse, Wachs ...
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest

GB

- Stainless-steel
- Measuring scale
- With 2 spouts
- For melting chocolate, sugar, butter, cheese, wax ...
- Dishwasher suitable
- Heat-resistant



**VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON**

Packaging: Colorbanderole
made of cardboard

B



DE

- aus Edelstahl
- vielseitig einsetzbar
- einfache Handhabung
- spülmaschinenfest und geschmacksneutral

GB

- Stainless-steel
- Versatile
- Easy to use
- Dishwasher safe and tasteless

SIEB-SET

3 teilig
pieces



**VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTON**

Packing: Colorbanderole
made of cardboard

Artikel Product		Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
A 	Wasserbad-Schmelzschale Water bath melting pot	4006925 52125	1	12,5 Ø	6,5	0,5	–	6 14,90
B 	Sieb-Set, 3-teilig Colander 3-pieces	4006925 51300	3				4	21,90
				8,0 Ø	4,0	0,06	–	
				14,0 Ø	7,0	0,4	–	
				20,0 Ø	8,5	1,1	–	

NEW



EN VOGUE ABTROPFSIEB



EN VOGUE STANDSEIHER

EN VOGUE ABTROPFSIEB

A

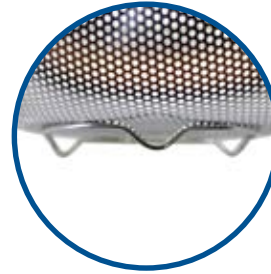


DE

- aus Edelstahl
- vielseitig einsetzbar
- einfache Handhabung
- spülmaschinenfest und geschmacksneutral

GB

- Stainless-steel
- Versatile
- Easy to use
- Dishwasher safe and tasteless



MIT STANDFUSS

with support foot

VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTONPacking: Colorbänderole
made of cardboard

EN VOGUE STANDSEIHER

B



DE

- aus Edelstahl
- vielseitig einsetzbar
- einfache Handhabung
- spülmaschinenfest und geschmacksneutral

GB

- Stainless-steel
- Versatile
- Easy to use
- Dishwasher safe and tasteless

VERPACKUNG: FARB-BANDEROLE
AUS KARTONPacking: Colorbänderole
made of cardboard

Artikel Product		Art.-Nr. Art.-No	Durchmesser Size	Höhe Height	Volumen Volume	Ø Boden Ø Bottom	VE Unit	Preis / € Price / €
A 	En Vogue Abtropfsieb En Vogue Fine Strainer	4006925 51023	1 23,5	9,0	1,9	–	4	19,90
B 	En Vogue Standseier En Vogue Colander with Stand	4006925 51018	7 18,0 Ø	9,0	1,1	–	4	25,90
		4006925 51022	4 22,0 Ø	11,0	2,3	–	4	32,90
		4006925 51026	2 26,0 Ø	13,5	4,5	–	4	41,90



STANDSEIHER

A



DE

- Edelstahl
- Profiqualität
- Pflegeleicht und hygienisch
- Spülmaschinengeeignet

GB

- Stainless-steel
- Professional quality
- Easy-care and hygienic
- Dishwashersafe



VERPACKUNG:
POLYBEUTEL

Packing: Poly bag

SCHÜSSELN

B



BACKOFENFEST

Ovenproof

DE

- Rostfreies Edelstahl
- Praktisches Zubereiten, Servieren, Aufbewahren
- Pflegeleicht und hygienisch
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest

GB

- Stainless-steel
- Practically prepare, serve, store
- Easy-care and hygienic
- Dishwashersafe
- Ovenproof



VERPACKUNG:
POLYBEUTEL

Packing: Poly bag

Artikel Product  			Art.-Nr.		1	Durchmesser	Höhe	Volumen	Ø Boden	VE	Preis / €
			Art.-No	Art.-No							
A		Tiefer Standseier Strainer	4006925	53074	1	24 Ø	11,5	2,0		24	11,90
			4006925	53078	9	28 Ø	14,5	2,5		24	15,90
B		Schüsseln Conical bowl	4006925	58016	6	16 Ø	6,5	0,5	8,0	12	5,90
			4006925	58020	3	20 Ø	7,5	0,9	11,0	12	7,90
			4006925	58024	1	24 Ø	9,5	1,8	14,0	12	9,90
			4006925	58028	9	28 Ø	10,0	2,5	16,0	12	11,90
			4006925	58032	6	32 Ø	10,5	3,9	20,0	12	16,90
			4006925	58036	4	36 Ø	13,0	6,1	21,0	12	26,90
			4006925	58040	1	40 Ø	13,5	8,1	23,0	12	31,90

ZIPP ZAPP



IN 2 GRÖSSEN! AUCH XXL

In 2 Sizes!

DE

- Universalzange aus Edelstahl und hitzebeständigem Nylon zum Servieren, Grillen und Wenden.
- Hitzbeständig bis 200 °C

GB

- Universal tongs of stainless steel and heat resistant nylon for serving, grilling and turning.
- Heat-resistant up to 200° C

**VERPACKUNG:
BLISTERKARTE**

Packing: Blistercard



ZUM WENDEN

For turning



ZUM GRILLEN

For grilling



ZUM SERVIEREN

For serving



ZUM ANRICHTEN

For arranging



Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No	Größe Size	VE Unit	Preis / € Price / €
A  Zipp Zapp The Zipp-Zapp Tongs	4006925 40501	8 27	72	9,90
B  Zipp Zapp XXL The Zipp-Zapp Tongs XXL	4006925 40511	7 34	72	11,90

SPONGE

C



VERPACKUNG:
BANDEROLE
Packing: Banderole



DE

- Zerkratzt nicht und ist ideal zur Reinigung von allen beschichteten Töpfen, Pfannen und Ceranfeldern.

GB

- Does not scratch and is ideal for cleaning all coated pots, pans and ceramic hobs.

2 teilig
pieces



STAPELSCHUTZ

E



VERPACKUNG:
HANGTAG
Packing: Hangtag



D



VERPACKUNG:
HANGTAG MIT POLYBEUTEL
Packing: Hangtag with Poly bag

FÜR ALLE GRÖSSEN
For all sizes

DE

- Erhöht die Lebensdauer Ihrer Haushaltsprodukte
- Schützt vor Beschädigungen besonders am Rand
- Ideal für alle Größen

GB

- Increases the life of your household products
- Protects against damage
- Ideal for all sizes

Artikel Product		Art.-Nr. Art.-No	Größe Size	VE Unit	Preis / € Price / €
C	 2-er Set Reinigungsschwämme Sponge Set of 2 cleaning sponges	4006925 55300	9	48	4,90
D	 Stapelschutz-Set 2-tlg, geschlossen Pan protector, 2 pieces, closed	4006925 40495	0 38 Ø	48	7,90
E	 Stapelschutz-Set 2-tlg, offen Pan protector, 2 pieces, open	4006925 40432	5 38 Ø	48	7,90

ELO POINT OF SALE

DE

Die perfekte Warenpräsentation für den erfolgreichen Abverkauf individuell angepasst an Ihre Verkaufsräume. Sprechen Sie uns an.

GB

The perfect product presentation for successful sales, customised to your salesrooms. Get in touch with us.





VERKAUFSFÖRDERNDE MATERIALIEN

PROMOTIONAL MATERIALS

AUFMERKSAMKEITS STARKER PFANNENBAUM TOPPER DIN A3

Attention-grabbing pan tree
display DIN A3



REGAL-LEITSYSTEM MIT NÜTZLICHEN INFOS FÜR DEN ENDVERBRAUCHER

Shelf guidance system
with useful information for the
end consumer

12 DREHBARE HAKEN FÜR BIS ZU 48 PFANNEN

12 rotatable
hooks for up to 48 pans



PLATZ FÜR 12 PENDELTASCHEN

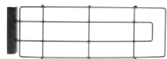
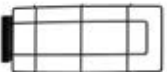
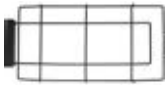
Space for
12 pendulum bags

5 LENKROLLEN, DREI ROLLEN MIT FESTSTELL- BREMSEN

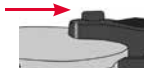
5 swivel castors, three
castors with parking
brakes



VERKAUFSFÖRDERNDE MATERIALIEN / PROMOTIONAL MATERIALS

Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No		VE Unit
 Pfannen Haken Pan hooks	4006925	09015	3
 Pfannen Doppelhaken Pan double hook	4006925	09008	5
 Topfhalter für Tego Regale für Topf Durchmesser von 12 cm bis 16 cm Ø Pot holder for Tego shelves for pot diameters from 12 cm to 16 cm Ø	4006925	09061	0
 Topfhalter für Tego Regale für Topf Durchmesser bis 20 cm Ø Pot holder for Tego shelves for pot diameter up to 20 cm Ø	4006925	09062	7
 Topfhalter für Tego Regale für Topf Durchmesser bis 24 cm Ø Pot holder for Tego shelves for pot diameter up to 24 cm Ø	4006925	09063	4
 Pendeltasche für Pfannen Haken Pendulum pocket for pan hooks	4006925	09012	2
 Digitale Bilderrahmen Digital picture frames	4006925	03302	0
 Acryl-L-Ständer DIN A5 Acrylic L-stands DIN A5	4006925	03810	0
 Acryl-L-Ständer DIN A4 Acrylic L-stands DIN A4	4006925	03811	7
 Acryl Pfannenständer 22 cm hoch Acrylic pan stand 22 cm high	4006925	03812	4
 Acryl-Topfring 10 cm hoch Acrylic pot ring 10 cm high	4006925	03813	1
 Acryl-Topfring 5 cm hoch Acrylic pot rings 5 cm high	4006925	03814	8
 Pfannenbaum Topper DIN A3 Pan tree display DIN A3	Auf Anfrage / On request		1
 Pfannenbaum mit 12 Haken (ohne Topper, unbestückt) Pan tree with 12 hooks (without topper, unequipped)	4006925	09098	6
 Teleskopstange für Regal-Leitsystem Telescopic rod for guidance system	4006925	09033	7
 Regal-Leitsystem Shelf guidance system	Auf Anfrage / On request		1
 Wandhalter schwenkbar für Digitale Bilderrahmen Wall holder swiveling for digital picture frames	4006925	03315	0
 Wandhalter für Digitale Bilderrahmen Wall holder for digital picture frames	4006925	03316	7

ERSATZTEILE / SPARE PARTS

PRAKTIKA XS / XL PRESSURE COOKER PRAKTIKA XS / XL		Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No.	VE Unit	Preis / € Price / €
	XS Topfdeckel Pressure cooker XS complete lid	4006925	99395	9	49,90
	XL Topfdeckel Pressure cooker XL complete lid	4006925	99254	9	59,90
	XS Stielgriff Pressure cooker XS stem for the lid	4006925	99372	9	14,90
	XL Stielgriff Pressure cooker XL stem for the lid	4006925	99252	1	16,90
	XS Stielgriff Topfkörper Pressure cooker XS handle for the pot	4006925	99373	6	9,90
	XL Stielgriff Topfkörper Pressure cooker XL handle for the pot	4006925	99251	4	12,90
	XS Topfgriff Pressure cooker XS handle for the pot	4006925	99384	3	6,90
	XL Topfgriff Pressure cooker XL handle for the pot	4006925	99293	8	6,90
	XS Dichtungsring ø 18 cm, 2,8 ltr. Silicon Ring ø 18 cm, 2,8 ltr	4006925	99678	3	12,90
	XL Dichtungsring ø 22 cm Silicon Ring ø 22 cm	4006925	99699	8	15,90
	XS Druckregelventil Pressure cooker XS Valve	4006925	99381	2	9,90
	XL Druckregelventil Pressure cooker XL Valve	4006925	99381	2	9,90
	XS Sicherheitsventil Safety vent	4006925	99674	5	6,90
	XL Sicherheitsventil Safety vent	4006925	99674	5	6,90
	XS Silikondichtung Silikon sealing	4006925	99385	0	2,90
	XL Silikondichtung Silikon sealing	4006925	99385	0	2,90



WICHTIG / IMPORTANT

Bitte halten Sie für Ersatzteilbestellungen die Chargennummer bereit, die Sie auf der Unterseite des Produktes finden.

In case of ordering spare parts, please have the batch number ready which you can find on the bottom of the product.



Artikelnummer
Art.-No.

Chargennummer
batch number

ERSATZTEILE / SPARE PARTS

MISTRAL PRESSURE COOKER MISTRAL		Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No	VE Unit	Preis / € Price / €	
	Dünsteinsatz Basket with holder	4006925	88419	6	1	19,90
	Dichtungsring Silicon Ring	4006925	88699	2	1	19,90
	Topfdeckel Mistral komplett Pressure cooker Mistral complete lid	4006925	98254	0	1	79,90
	Deckelgriff Mistral Lid handle for Mistral	4006925	98252	6	1	19,90
	Stielgriff Topfkörper Mistral Pressure cooker Mistral handle for the pot	4006925	98292	2	1	14,90
	Druckregelventil ASE Mistral Pressure cooker Mistral Valve	4006925	98382	0	1	24,90
	Gegengriff Topfkörper Mistral Counter handle Mistral pot body	4006925	98299	1	1	9,90
	Schraubenschlüssel Mistral Wrench Mistral	4006925	98210	6	1	4,90

DAMPFENTSAFTER STEAM JUICER		Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No	VE Unit	Preis / € Price / €	
	Ersatzschlauch für Entsafter inkl. Klemme Replacement tube for steam juicer, includes clip	4006925	99156	0	1	9,90
	Ersatz Glasdeckel für Entsafter Replacement glass lid for steam juicer	4006925	64006	8	1	11,90

GLASDECKEL GLASS LID		Artikel Product	Art.-Nr. Art.-No	VE Unit	Preis / € Price / €	
	Ersatzknopf für Glasdeckel, Kunststoff schwarz Replacement knob for glass lids, plastic black	4006925	35009	7	1	3,90
	Ersatzknopf für Glasdeckel, Edelstahl Replacement knob for glass lids, stainless steel	4006925	72509	3	1	5,90

➤ **BEI WEITEREN FRAGEN ZU ERSATZTEILEN WENDEN SIE SICH GERNE AN**
kundenservice@elo.de oder
telefonisch 0 67 06 - 91 42 30

For more information or other spare parts please contact
 kundenservice@elo.de



LEGENDE DER PRODUKTEIGENSCHAFTEN

EXPLANATION OF PRODUCT PROPERTIES

Geeignet für folgende Anwendungen:

Suitable for following devices:



Elektro
Electric



Glaskeramik
Glass ceramic



Induktion
Induction



Gas
Gas



Backofen
Stove



Spülmaschine
Dishwasher



Kratzfest
Scratch-resistant



gelöteter Kapselboden
Brazing capsule bottom



Aufgeschlagener Kapselboden
Impact Bottom



Aufgeschlagener zylindrischer Kapselboden
Impact Bottom straight shape



Mit Volumenskala / Quartskala
With Volume-Scale



Integriertes Öl-Dosiersystem
Integrated oil dosing system



Rostfrei
Stainless



Gleichmäßige Wärmeverteilung bis zum Rand
Perfect heat-transfer up to the edge



ELO-Produkte live in TV Kochshows
ELO products live on TV cooking shows



***Die Antihafversiegelung des Kochgeschirrs ist ohne per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) hergestellt.**

*The non-stick coating of the cookware does not contain any per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS).

Bodendurchmesser, Höhe und Volumen sind Circa-Angaben. Unsere Volumen sind bis 1 cm unter dem Rand gemessen.

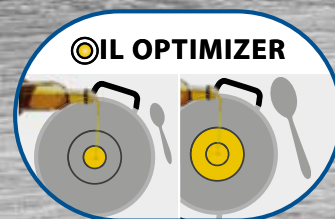
Sizes, heights and volumes are approximately. Our volumes are measured up to 1 cm below the rim.

Alle Preise sind in Euro angegeben und unverbindliche Preisempfehlungen der ELO Stahlwaren GmbH & Co. KG. Alle Angaben ohne Gewähr – Druckfehler und produktionstechnische Änderungen vorbehalten.

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.



**INTEGRIERTES
ÖL-DOSIERSYSTEM**
Integrated oil dosing system



CITRIN



www.elo.de

ELO-STAHLOWAREN
Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co. KG

Dalberger Straße 20
D-55595 Spabrücken · Germany

Tel.: +49 (0)67 06 / 914-0
Fax: +49 (0)67 06 / 914-222

E-Mail: cs@elo.de
Internet: www.elo.de