

Tipps und Infos
WWW.SKEPPSHULT.CH



Umweltschutz?
Na klar!



SKEPPSHULT

*från generation till generation
sedan 1906*



www.Gusseisenpfanne.ch
25 Jahre Garantie auf Gusseisen



We  **SKEPPSHULT**
fran generation till generation sedan 1906



S'Grosi hätts scho immär gwüsst!

Was Grossmutter schon immer gewusst hat
what grandmother always knew - ce que grand-mère a toujours su
quello che la nonna ha sempre saputo



WWW.SKEPPSHULT.CH

0070



V = Walnuss / Walnut / Noyer

E = Eiche / Oak / Chêne

T = Buche / Beech Wood / Bois de Hêtre

0280T (28cm)



0400 (4 l)



0129



0031V (Crêpes)



0071V



0712V



0250V (25cm)



0250 (25cm)

0711E



0711V



0712E



0019V (Egg Pan)



8440

Welcher Griff?

Quelle poignée / which handle / che gestiscono 



1.

Gusseisenpfannen mit soliden schwarz eloxierten Aluminiumgriffen (Noir Collection)

Produkte mit schwarz eloxierten Aluminiumgriffen können Sie auch im Ofen verwenden.



2.

Gusseisenpfannen mit Holzgriff (Esche, Buche oder Walnuss)

Darf der Holzgriff mit in den Ofen?

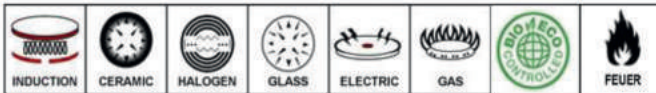
Nein! Die Hitze trocknet das Holz aus, was dazu führt, dass sich die Farbe verändert und das Holz schrumpft.



3.

Gusseisenpfannen mit Edelstahlgriff

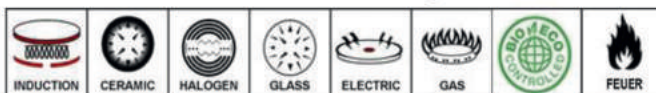
Produkte mit Edelstahlgriff können Sie überall verwenden. Ob im Ofen über dem Feuer etc., diese sind fast unverwüstlich.



4.

Gusseisenpfannen mit Gusseisengriff

Produkte mit Gusseisengriff können Sie überall verwenden. Ob im Ofen über dem Feuer etc., diese sind fast unverwüstlich, aber Vorsicht, da es aus einem Guss ist, wird die Wärme auch in den Griff geleitet.



1. Les poêles en fonte avec poignées en aluminium anodisé noir massif peuvent également être utilisées dans le four.

Cast iron pans with solid black anodised aluminium handles can also be used in the oven

Pentole in ghisa con maniglie in alluminio anodizzato nero massiccio possono essere utilizzate anche in forno

2. Les poêles en fonte avec poignées en bois (frêne, hêtre ou noyer) ne peuvent pas être utilisées dans le four
Cast iron pans with wooden handles (ash, beech or walnut) cannot be used in the oven.

Le teglie in ghisa con manici in legno (frassino, faggio o noce) non possono essere utilizzate nel forno.

3. Les casseroles en fonte avec poignée en acier inoxydable peuvent être utilisées dans le four et dans le feu
Cast iron pans with stainless steel handle can be used in the oven and in the fire

Pentole in ghisa con manico in acciaio inox possono essere utilizzate nel forno e nel fuoco

4. Les casseroles en fonte avec poignée en fonte peuvent être utilisées au four et au feu

Cast iron pans with cast iron handle can be used in oven and fire

Pentole in ghisa con manico in ghisa possono essere utilizzate in forno e fuoco

WWW.SKEPPSHULT.CH

Gesundes Kochen und Braten im Einklang mit der Umwelt



Die Herstellung des Skeppshult Gusseisengeschirrs erfolgt ausschliesslich in der gleichnamigen Stadt und vorwiegend in traditioneller Handarbeit, aus besten Rohstoffen, ohne Chemikalien sowie unter Ausnutzung kürzester Transportwege. Zur Vorbehandlung der Töpfe, Bräter und Pfannen verwenden die Experten biologisches Rapsöl aus Schweden. Daraus resultiert die typische schwarze Färbung der Gusseisenprodukte. Gleichzeitig bildet das Öl einen natürlichen Antihaftschutz. Die gesamte Produktion unterliegt höchsten ökologischen Standards, die sich beispielsweise in der Energiegewinnung aus Wind und Wasserkraft widerspiegeln. Die formschönen, sehr handlichen Holzgriffe bestehen aus FSC-zertifiziertem Holz.

Cuisiner et rôtir sainement en harmonie avec l'environnement



La fabrication des ustensiles en fonte Skeppshult a lieu exclusivement dans la ville du même nom et principalement de manière traditionnelle, à la main, à partir des meilleures matières premières, sans produits chimiques ainsi qu'en utilisant des voies de transport très courtes. Pour le prétraitement des casseroles, des poêles et des poêlons, les experts utilisent de l'huile de colza biologique provenant de Suède. Il en résulte la coloration noire typique des produits en fonte. En même temps, l'huile forme une protection antiadhésive naturelle. L'ensemble de la production est soumis aux normes écologiques les plus strictes, qui se reflètent par exemple dans la production d'énergie éolienne et hydraulique. Les poignées en bois, esthétiques et très maniables, sont fabriquées à partir de bois certifiés FSC.

Healthy cooking and frying in harmony with the environment



Skeppshult cast iron cookware is produced exclusively in the town of the same name and mainly by traditional handicraft, from the best raw materials, without chemicals and using the shortest possible transport routes. The experts use organic rapeseed oil from Sweden to pre-treat the pots, roasters and pans. This results in the typical black colouring of the cast iron products. At the same time, the oil forms a natural non-stick protection. The entire production is subject to the highest ecological standards, which are reflected, for example, in energy production from wind and water power. The beautifully shaped, very handy wooden handles are made of FSC-certified wood.

Cottura sana e frittura in armonia con l'ambiente



Le pentole in ghisa Skeppshult sono prodotte esclusivamente nell'omonima città e principalmente con l'artigianato tradizionale, dalle migliori materie prime, senza prodotti chimici e utilizzando le vie di trasporto più brevi possibili. Gli esperti usano olio di colza biologico proveniente dalla Svezia per pretrattare le pentole, i girarrosti e le padelle. Questo porta alla tipica colorazione nera dei prodotti in ghisa. Allo stesso tempo, l'olio forma una protezione antiaderente naturale. L'intera produzione è soggetta ai più alti standard ecologici, che si riflettono, per esempio, nella produzione di energia dal vento e dall'acqua. I manici in legno, di bella forma e molto pratici, sono fatti di legno certificato FSC.

WWW.SKEPPSHULT.CH

Pflegetipps

Conseils de soins / care tips / consigli per la cura



Gusseisen gehört niemals in die Geschirrspülmaschine



La fonte n'a jamais sa place dans le lave-vaisselle



Cast iron never belongs in the dishwasher



La ghisa non appartiene mai alla lavastoviglie



Niemals Spülmittel, Grillreiniger oder chemische Putzmittel verwenden zum Reinigen!



N'utilisez jamais de détergents, de nettoyeurs pour grillades ou de produits de nettoyage chimiques pour le nettoyage !



Never use detergents, grill cleaners or chemical cleaning agents for cleaning!



Non utilizzare mai detergenti, grill cleaners o detergenti chimici per la pulizia!



Nur mit heissem Wasser und Bürste reinigen!



Nettoyer uniquement avec de l'eau chaude et une brosse !



Clean only with hot water and a brush!



Pulire solo con acqua calda e una spazzola!



WWW.SKEPPSHULT.CH

Pflegetipps



Conseils de soins / care tips / consigli per la cura

Die Haushaltsprodukte von Skeppshult werden nur mit dem besten Finish und der höchsten Qualität hergestellt. Alle unsere Waren aus Gusseisen werden aus streng kontrollierten Rohstoffen von Hand hergestellt. Sie sind umweltfreundliche Naturprodukte, die lediglich eine einfache Pflege ohne Chemikalien (Spülmittel etc.) erfordern.

Wenn Sie ein Produkt von uns kaufen, ist es bereits vorab mit einem pflanzlichen Öl erhitzt worden und damit gleich gebrauchsfertig. Wir empfehlen, das Produkt vor dem erstmaligen Gebrauch unter lauwarmem Wasser abzuspülen, um eventuellen Staub oder überflüssiges Pflanzenöl zu entfernen. Wenn das Produkt neu ist, ist es Innen noch rau. Desto mehr Sie das Produkt brauchen, desto schneller entsteht die Patina. Die Pfanne saugt sich also mit Bratöl, Butter voll in den nächsten Wochen und es gibt dann eine feine Schicht, fühlt sich dann an wie ein Baby-Popo. Und weil sich das Gusseisen eben vollsaugt, darf es nur mit heissem Wasser und Bürste gereinigt werden. Sonst nimmt das Gusseisenprodukt den Geschmack vom Reiniger an, und wer hat schon gern den Geschmack von Reiniger am Essen. Anschliessend ist es wichtig, dass das Produkt gut trocknet.

Eingeölte und nicht vollständig trockene Produkte können Flecken auf schmutzempfindlichen Flächen verursachen.

Nachträgliches Einfetten

Nachdem Sie das Gusseisen noch einmal eingefettet haben, können Sie das Fett mit der Restwärme der Herdplatte oder des Ofens eintrocknen lassen (vorausgesetzt, das Gefäss hat keinen Holzgriff).

Wenn das Gusseisen abgekühlt ist, entfernen Sie überschüssiges Fett. Achten Sie auf gute Entlüftung, da beim Trocknen in der Restwärme starker Geruch entstehen kann.

Ein Tipp! Eine bewährte Methode, um die Pflege noch einfacher zu machen, besteht darin, gelegentlich Cocktailwürstchen zu braten. Das können Sie auch mit Töpfen machen. Braten Sie die Cocktailwürstchen auf einer etwas niedrigeren Temperatur als gewöhnlich um die Bratzeit zu verlängern. Diese Kombination aus Braten und Einfetten reicht in der Regel aus, um das Kochgeschirr angemessen zu pflegen

- **Verwenden Sie Speiseöl, Butter oder Margarine beim Braten/Anbraten**
- **Verwenden Sie zur Reinigung nur warmes Wasser und eine Spülbürste**
- **Trocknen Sie das Eisen gründlich ab**
- **Servieren Sie gerne direkt aus unseren schönen Produkten, doch verwenden Sie sie nie zur Aufbewahrung von Speisen**
- **Reiben Sie das Kochgeschirr nach dem Gebrauch am besten mit Speiseöl ein**

Das Beste zum Schluss: Im Gegensatz zu anderem Kochgeschirr wird Gusseisen immer besser, je öfter man es benutzt!

WWW.SKEPPSHULT.CH

Conseils de Soins

Pflegetipps / care tips / consigli per la cura



Les produits ménagers de Skeppshult sont fabriqués avec la meilleure finition et la de la plus haute qualité. Tous nos articles en fonte sont fabriqués à la main à partir de matières premières strictement contrôlées. Ce sont des produits naturels respectueux de l'environnement, qui ne nécessitent qu'un simple entretien sans produits chimiques (détergents, etc.).

Lorsque vous achetez un produit chez nous, il a déjà été précuisiné avec une chauffé à l'huile végétale et est donc prêt à l'emploi. Nous recommandons de passer le produit sous l'eau chaude avant de l'utiliser pour la première fois rincer à l'eau tiède pour éliminer toute poussière ou excès d'huile végétale.

Lorsque le produit est neuf, il est encore rugueux à l'intérieur. Plus vous utilisez le produit, plus la patine se forme rapidement. La poêle s'imprègne donc d'huile de cuisson, de beurre dans les semaines qui suivent. et il y a alors une fine couche, on a alors l'impression d'avoir les fesses d'un bébé. Et comme la fonte s'imprègne, elle ne peut être nettoyée qu'à l'eau chaude et une brosse pour la nettoyer.

Sinon, le produit en fonte prend le goût du détergent. Le goût du détergent s'en dégage, et qui aime avoir le goût du détergent ? de détergent dans sa nourriture. Ensuite, il est important, que le produit sèche bien.

Les produits huilés et pas complètement secs peuvent provoquer des taches sur les surfaces provoquer des taches sur les surfaces sensibles aux salissures.

Graisser ultérieurement

Après avoir graissé une nouvelle fois la fonte, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle de la plaque de cuisson ou de la cuisinière pour éliminer la graisse du four pour qu'elle sèche (à condition que, le récipient n'a pas de poignée en bois). Lorsque la fonte a refroidi, enlevez l'excédent de graisse. Veillez à une bonne aération, car lors du séchage dans la chaleur résiduelle une odeur peut se dégager.

Un conseil ! Une méthode éprouvée pour de rendre l'entretien encore plus facile consiste à faire cuire des saucisses cocktail de temps en temps. de faire cuire des saucisses. Vous pouvez également le faire avec des pots peuvent être utilisées. Faites cuire les saucisses cocktail à une température légèrement plus basse que d'habitude, afin de prolonger le temps de cuisson de prolonger la cuisson. Cette combinaison de rôissage et de graissage est généralement suffisante, pour entretenir correctement l'ustensile de cuisine.

- **Utiliser de l'huile de cuisson, du beurre ou de la margarine rôissage / friture**
- **N'utilisez que de l'eau tiède pour le nettoyage. et une brosse à vaisselle**
- **Séchez soigneusement le fer à repasser.**
- **Servez directement de nos magnifiques produits, mais ne les utilisez jamais pour entreposer de la nourriture.**
- **Frotter les ustensiles de cuisine après usage le meilleur avec de l'huile de cuisson**

Le meilleur pour la fin : Contrairement à d'autres ustensiles de cuisine, la fonte s'améliore au fur et à mesure qu'on l'utilise !

WWW.SKEPPSHULT.CH

Care Tips



Conseils de soins / Pflegetipps / consigli per la cura

Skeppshult's household products are made with only the best finish and the highest quality. All our cast iron goods are made by hand from strictly controlled raw materials. They are environmentally friendly natural products, which only require simple maintenance without chemicals (washing-up liquid etc.).

When you buy a product from us, it has already been preheated with a heated vegetable oil and is therefore ready for use. We recommend that you rinse the product under lukewarm water before using it for the first time.

lukewarm water to remove any dust or excess vegetable oil. When the product is new, it is still rough on the inside. The more you use the product, the faster the patina will develop. So the pan soaks up frying oil, butter in the next few weeks and then there's a fine layer, then it feels like a baby's bottom.

And because the cast iron soaks up, it should only be cleaned with hot water and a brush. Otherwise the cast iron product will take on the taste of the cleaner, and who wants the taste of cleaner on the food. Afterwards it is important that the product dries well.

Oiled products that are not completely dry can cause stains on dirt-sensitive surfaces. on surfaces that are sensitive to dirt.

Subsequent greasing

After you have greased the cast iron again, you can let the grease dry with the residual heat of the hob or oven of the stove (provided the vessel does not have a wooden handle), the vessel does not have a wooden handle). When the cast iron has cooled down, remove excess grease. Make sure that there is good ventilation, as during strong odour can arise when drying in the odour can arise.

A tip! A tried and tested method to make maintenance even easier is to occasionally fry cocktail sausages. You can also do this with pots. Fry the cocktail sausages at a slightly lower temperature than usual to extend the frying time longer. This combination of frying and greasing is usually sufficient, to take proper care of the cookware.

- **Use cooking oil, butter, or Margarine during roasting**
- **Use only warm water for cleaning and one dishwashing brush**
- **Dry the iron thoroughly.**
- **Serve with pleasure directly from our beautiful products but never use them to store food.**
- **Rub the cookware after use, it is best to best with cooking oil**

The best for the end: Unlike other cookware, cast iron gets better the more gets better and better the more you use it!

WWW.SKEPPSHULT.CH

Consigli per la cura



Conseils de soins / care tips / Pflegetipps

I prodotti per la casa di Skeppshult sono fatti solo con le migliori finiture e i più alti la più alta qualità. Tutti i nostri prodotti in ghisa sono fatti a mano da materie prime rigorosamente controllate. Sono prodotti naturali ecologici, che richiedono solo una semplice manutenzione senza prodotti chimici (detersivo per i piatti, ecc.).

Quando comprate un prodotto da noi, è già stato preriscaldato con un riscaldato con un olio vegetale ed è quindi pronto per l'uso.

Si consiglia di sciacquare il prodotto sotto acqua tiepida prima di utilizzarlo per la prima volta. acqua tiepida per rimuovere la polvere o l'olio vegetale in eccesso. olio vegetale in eccesso. Quando il prodotto è nuovo, è ancora ruvido all'interno. Più si usa il prodotto, più velocemente si svilupperà la patina.

Così la padella assorbe l'olio per friggere, il burro nelle prossime settimane e poi c'è uno strato sottile, poi sembra il sedere di un bambino.

E poiché la ghisa si impregna, deve essere pulita solo con acqua calda e una spazzola. con acqua calda e un pennello. Altrimenti il prodotto in ghisa prenderà il il sapore del detergente, e chi vuole il sapore del detergente di detergente sul cibo. In seguito è importante che il prodotto si asciughi bene.

I prodotti oliati e non completamente asciutti possono causare macchie su superfici sensibili allo sporco.

Ingrassaggio successivo

Dopo aver unto di nuovo la ghisa, si può lasciare che il grasso si asciughi con il calore residuo del piano cottura o del forno della stufa (a condizione che il recipiente non abbia un manico di legno), Quando la ghisa si è raffreddata, rimuovere il grasso in eccesso. Assicuratevi che ci sia una buona ventilazione, poiché durante un forte odore può sorgere quando si asciuga nel possono sorgere degli odori.

Suggerimento. Un metodo provato e testato per fare per rendere la manutenzione ancora più facile è di friggere occasionalmente delle salsicce da cocktail. Si può fare anche con le pentole. Friggere le salsicce da cocktail ad una temperatura leggermente più bassa del solito per prolungare il tempo di frittura. più a lungo. Questa combinazione di frittura e l'ingrassaggio è di solito sufficiente, per prendersi cura delle pentole in modo adeguato.

- **Utilizzare olio da cucina, burro o Margarina durante l'arrostimento**
- **Utilizzare solo acqua calda per la pulizia e uno spazzolino per piatti**
- **Asciugare bene il ferro da stiro.**
- **Servire con piacere direttamente dai nostri bellissimi prodotti ma non li usano mai per conservare il cibo.**
- **Strofinare gli utensili da cucina dopo l'uso. meglio con olio da cucina**

Il meglio per la fine: A differenza di altre pentole, la ghisa migliora più diventa sempre meglio quanto più lo si usa!

WWW.SKEPPSHULT.CH

**Infos, Mythen & Geschichte
Gusseisenprodukte von
SKEPPSHULT**



Freunde fürs Leben!
Haushaltsprodukte aus Gusseisen gibt es schon seit uralten Zeiten. Ausserdem sind sie mit einer der ursprünglichsten Tätigkeiten der Menschheit verbunden – dem Zubereiten der Nahrung. Deshalb wurde im Laufe der Jahrhunderte auch die eine Wahrheit nach der anderen über die Pflege von Gusseisen „erfunden“.

Viele Wahrheiten haben ausserdem mehr mit Mythen und Aberglauben zu tun, als dass sie Wahrheiten sind, wie bei so vielen Dingen, die uns besonders am Herzen liegen. Die alte Tradition und der Gedanke an den Skeppshult-Gusseisentopf der Grossmutter oder Mutter lassen viele Herzen höher schlagen. Besonders faszinierend an Gusseisentöpfen ist, dass sie bei jeder Wärmequelle stets die beste Wahl sind. Gusseisentöpfe wurden ohne grössere Veränderungen über die Jahre hinweg verwendet, angefangen in der Zeit, als noch über dem offenen Feuer gekocht wurde, über die Ära der Kohle- und Holzöfen, dann zur Zeit der Gas-, Strom- oder Keramikherde und heute zur Zeit der hochmodernen Induktionsherde.

Tatsächlich ist ein Gusseisentopf auch bei einem Induktionsherd das ideale Kochgeschirr!

Gusseisenprodukte von Skeppshult sind nicht nur unvergleichlich beständig und haltbar, sondern die Speisen, die in ihnen zubereitet werden, versorgen uns auch mit einer sehr gesunden Zufuhr von Eisen, vor allem, wenn saure Zutaten wie Essig, Wein oder Zitrone bei der Zubereitung verwendet werden.

Ausserdem enthalten unsere Produkte keinerlei Chemikalien oder Beschichtungen, in denen oft giftige Flammschutzmittel enthalten sind.

**Info, mythes et histoire
Produits en fonte de
SKEPPSHULT**



Amis pour la vie !
Produits ménagers en fonte existe depuis l'antiquité. Ils sont également associés à l'un des projets de l'activités les plus originales de l'humanité - la préparation des aliments. Par conséquent, au cours de l'examen de la Siècles aussi le une vérité après que le d'autres au sujet de l'entretien "inventé" par la fonte.

Beaucoup de vérités ont aussi plus avec Myths et avec vos superstitions, que ce sont des vérités, comme pour tant d'autres choses, qui nous tiennent particulièrement à cœur. La vieille tradition et la pensée au pot en fonte de Skeppshult celle de la grand-mère ou de la mère beaucoup de coeurs battent plus vite. Particulièrement fascinant à Les pots en fonte, c'est qu'ils peuvent être utilisés la meilleure source de chaleur à tout moment. sont un choix. Les pots en fonte ont été sans que des changements majeurs ne soient apportés à la Utilisé depuis des années, commencé à l'époque où il y avait encore plus d'un million d'habitants. a été cuite sur un feu ouvert, à propos de l'ère des centrales au charbon et des poêles à bois, alors qu'à l'heure actuelle le gaz, l'électricité ou poêles en céramique et aujourd'hui à la L'époque des cuisinières à induction ultramodernes.

En fait, un pot en fonte est aussi dans le cas d'un poêle à induction, l'élément batterie de cuisine idéale !

Les produits en fonte de Skeppshult sont non seulement d'une résistance incomparable et durable, mais la nourriture, qui est préparé pour eux, pourvoir à leurs besoins nous aussi avec une très bonne santé L'apport en fer, surtout lorsque des ingrédients acides tels que le vinaigre, le vin ou le Citron pendant la préparation peut être utilisé.

De plus, nos produits contiennent pas de produits chimiques ou de revêtements, dans lequel des retardateurs de flamme souvent toxiques sont inclus.

WWW.SKEPPSHULT.CH

Info, Myths & History
Cast iron products from
SKEPPSHULT



Friends for life!

Cast iron household products
has existed since ancient times.
They are also associated with one of the
most original activities
of humanity -
the preparation of food.
Therefore in the course of the
Centuries also the
a truth after the
others about maintenance
"invented" by cast iron.

Many truths also have
more with Myths and
to do with your superstitions,
than that they are truths,
as with so many things,
that are particularly dear to our hearts.
The old tradition and the thought
to the Skeppshult cast iron pot
the grandmother's or mother's
many hearts beat faster.
Especially fascinating at
Cast iron pots is that they can be used
the best heat source at all times.
are a choice. Cast iron pots have been
without any major changes about the
Used for years, begun
in the time when there was still above
was cooked on an open fire,
about the era of the coal-fired
and wood stoves, then at present
the gas, electricity or
ceramic stoves and today to the
Time of ultra-modern induction stoves.

In fact, a cast iron pot is also
in the case of an induction stove, the
ideal cookware!

Cast iron products from Skeppshult are
not only incomparably resistant
and durable, but the food, which is
prepared for them, provide for them
us also with a very healthy
Iron intake, especially when
acid ingredients such as vinegar, wine or
Lemon during preparation
can be used.

In addition, our products contain
no chemicals or coatings,
in which often toxic flame retardants
are included.

Info, Miti & Storia
Prodotti in ghisa da
SKEPPSHULT



Amici per la vita!

Prodotti per la casa in ghisa
esiste fin dall'antichità.
Sono anche associati a uno dei seguenti
elementi attività più originali
dell'umanità -
la preparazione del cibo.
Pertanto, nel corso della
Secoli anche il
una verità dopo il
altri sulla manutenzione
"inventato" dalla ghisa.

Molte verità hanno anche
di più con i Miti e
con le tue superstizioni,
che che sono verità,
come per tante cose,
che ci stanno particolarmente a cuore.
L'antica tradizione e il pensiero
alla pentola in ghisa di Skeppshult.
la nonna o la madre della nonna o della madre
molti cuori battere più velocemente.
Particolarmente affascinante a
Pentole in ghisa è che possono essere utilizzati
la migliore fonte di calore in ogni momento.
sono una scelta. Le pentole in ghisa sono state
senza alcuna modifica di rilievo riguardo
al metodo
Utilizzato per anni, iniziato
nel periodo in cui c'era ancora al di sopra
è stato cucinato su un fuoco aperto,
sull'era del carbone.
e le stufe a legna, quindi attualmente
il gas, l'elettricità o stufe in ceramica e oggi alla
Tempo di stufe a induzione ultramoderne.

Infatti, una pentola in ghisa è anche
nel caso di una stufa a induzione, il valore di
pentole ideali!

I prodotti in ghisa di Skeppshult sono
non solo incomparabilmente resistente
e duraturo, ma il cibo, che è
preparata per loro, provvedere a loro
anche noi con un ambiente molto sano
Presa di ferro, specialmente quando
ingredienti acidi come l'aceto, il vino o
Limone durante la preparazione
può essere usato.
Inoltre, i nostri prodotti contengono
nessun prodotto chimico o rivestimento,
in cui spesso ritardanti di fiamma tossici
sono inclusi.

WWW.SKEPPSHULT.CH



Umweltschutz?
Na klar!

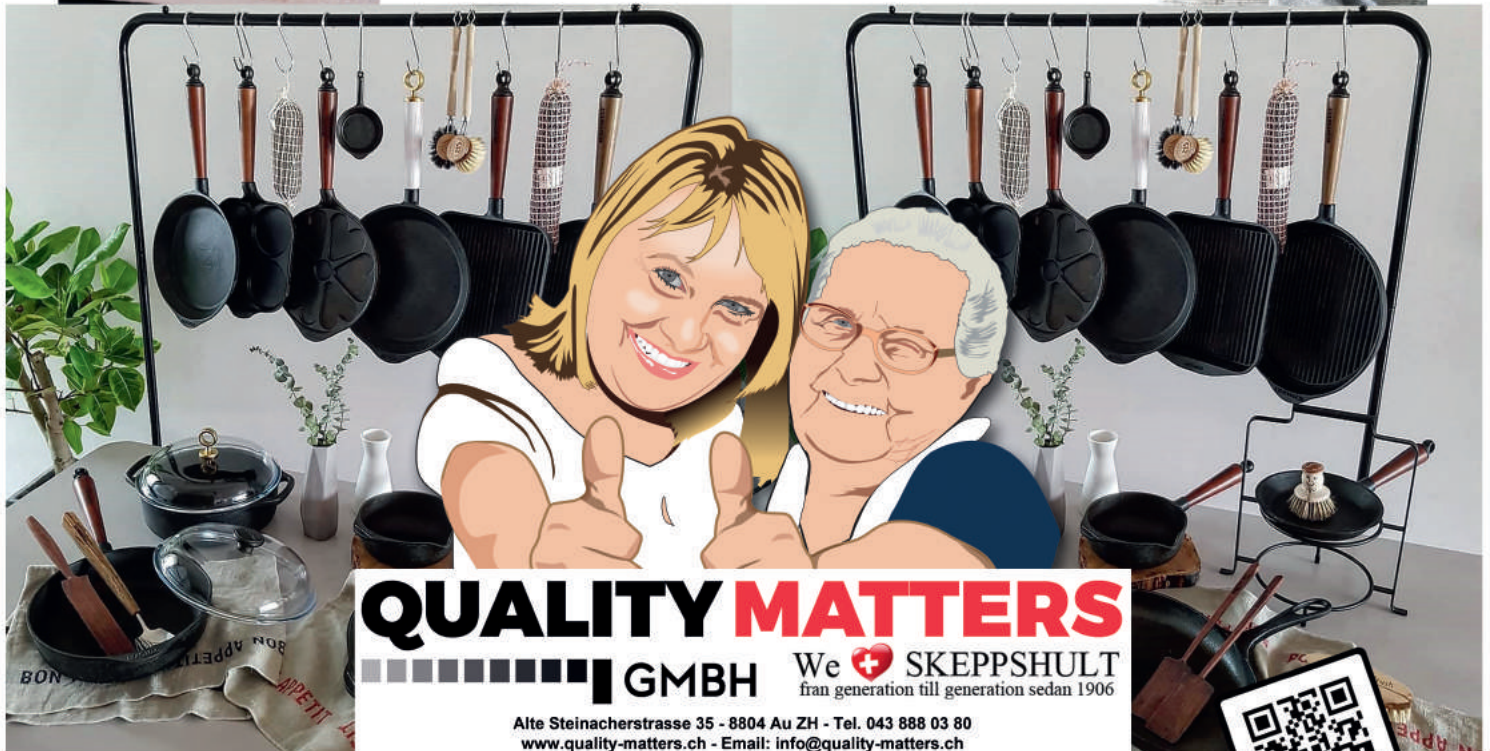
Händler / Magasin / Trader / Commerciante

www.Gusseisenpfanne.ch
25 Jahre Garantie auf Gusseisen

quality matters gmbh
Alte Steinacherstrasse 35
8804 Au ZH
Telefon 043 888 03 80



We  **SKEPPSHULT**
fran generation till generation sedan 1906



QUALITY MATTERS
GMBH We  SKEPPSHULT
fran generation till generation sedan 1906

Alte Steinacherstrasse 35 - 8804 Au ZH - Tel. 043 888 03 80
www.quality-matters.ch - Email: info@quality-matters.ch



S'Grosi hätts scho immär gwüsst!

Was Grossmutter schon immer gewusst hat
what grandmother always knew - ce que grand-mère a toujours su
quello che la nonna ha sempre saputo