

LAFER



KOCHEN IN PERFEKTION

Liebe Kochfreundin, lieber Kochfreund,

Was ich selbst mit Freude und Überzeugung verwende, gebe ich gerne an Genießer weiter.

Vielen Dank, dass Sie sich für eines meiner Lieblingsprodukte entschieden haben, welches ich mit viel Herzblut und tollen Partnern entwickelt habe.

Ihr

Johann Lafer



Hier lebt und kocht Johann Lafer

Idyllisch eingebettet ins Grün des Soonwaldes thront die Stromburg über dem mittelalterlichen Städtchen Stromberg. Hier betreibt Johann Lafer seit 1994 das Relais & Châteaux Hotel Johann Lafers Stromburg mit dem Gourmetrestaurant „Le Val d’Or“ und dem „Stromburg Hotel“.

Sein Lebensmotto lautet „Ein Leben für den guten Geschmack!“, denn bei all’ seinen beruflichen Aktivitäten liegt ihm mehr als alles andere am Herzen, die Menschen für beste und qualitativ hochwertige Grundprodukte sowie deren liebevolle, sorgfältige und genussvolle Zubereitung zu begeistern.

Dem Menschen Johann Lafer geht es darum, die gleiche Freude und Begeisterung an guter, ehrlicher Küche und wahrhaftigem Genuss, die er empfindet, auch bei anderen auszulösen.

Dies ist auch das oberste Ziel bei der Vielzahl seiner Kochkurse, die er in seiner Kochschule „Table d’Or“ in Guldental veranstaltet. All’ seine Praxiserfahrung aus fast vier Jahrzehnten sind nun seine Produktlinie eingeflossen um auch Ihnen „Kochen in Perfektion“ zu ermöglichen.







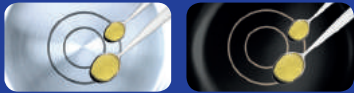
KOCHEN IN PERFEKTION

SCHWENKPFANNE / SAUTEUSE

BESONDERHEITEN ALLER LAFER- KOCHEGESCHIRRE



Gleichmäßiges Garen und Braten: Gefertigt aus hochwertigem, 3-lagigem Mehrschichtmaterial. Sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung bis zum Rand bei reduziertem Energiebedarf. Mehrschichtmaterial bestehend aus – Edelstahl 18/10 innen – Aluminium als Kern – magnetischer Edelstahl außen



Einfache Öldosierung: Gesund genießen. Die optimale Menge an Öl abmessen, ohne weitere Hilfsmittel, mit dem integrierten Dosiersystem. Der innere Ring entspricht dem Maß eines Teelöffels Öl, der Äußere einem Esslöffel Öl.



Sichere Handhabung: Edelstahlbeschlagteile mit hitzeisolierenden Kunststoffinlays für sichere und angenehme Handhabung

Backofenfest bis 220°C
(mit Glasdeckel 180°C)

Für alle Herdarten geeignet – auch Induktion

Herausragendes Form-Design, ohne Ecken und Kanten



SCHWENKPFANNE ø28cm



STIELSAUTEUSE ø20cm

WEITERE BESONDERHEITEN DER EDELSTAHLGESCHIRRE



Kontrolliertes Abgießen: Mit praktischem Ausguss und eingearbeiteter Abgießfunktion im Edelstahl-Glasdeckel



Einfache Öldosierung: durch das integrierte Dosiersystem



Kontrolliertes Abdampfen: Durch spezielle Abdampf-Funktion



Sichere Handhabung: durch Edelstahlbeschlagteile mit hitzeisolierenden Kunststoffinlays

KTION

TÖPFE



FLEISCHTOPF
ø24cm und ø20cm



Servievorschlag

BRATENTOPF ø28cm

JOHANN LAFERS REZEPTE

Johann Lafer hat acht wunderbare Rezepte erdacht, perfekt umzusetzen im jeweiligen Kochgeschirr. Jedem Kochgeschirr liegt das passende Rezept in der Bedienungsanleitung bei. Alle weiteren kann man online herunterladen und so auch ein bisschen Lafer-Genusswelt zu sich nach Hause holen.



Spaghetti mit Kräuter-Tomatensugo
für den Fleischtopf ø20cm

PFANNEN

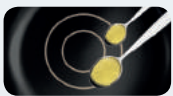
BRATPFANNE ø28cm und ø24cm



GRILLPFANNE
28x28cm

WEITERE BESONDERHEITEN DER BESCHICHTETEN PFANNEN

Bratpfannen:



Mehrlagige Antihafversiegelung:
Für fettarmes und fettfreies Zubereiten








Einfache Öldosierung:
durch das integrierte Dosiersystem

Grillpfanne:



Keramische Antihafversiegelung:
Einfache Reinigung
Fettarmes Grillen

JOHANN LAFERS KOCHGESCHIRR-SERIE

Artikel Product / Article		VE PU UC	e+h Nr. e+h No	Original Nr. original No	Durchmesser Diamètre	Volumen Contenu	UVP PVC	
EAN Code								4006925
	[A] Fleischtopf Casserole dish / Marmite	2	5587001	28220	6 Ø 20	3,0	162.00	
		2	5587019	28224	4 Ø 24	5,5	199.00	
	[B] Bratentopf Stewing pan / Rôtissoire	2	5587035	28128	5 Ø 28	4,5	225.00	
	[C] Stielsauteuse Handle sauteuse / Sauteuse avec manche	2	5587027	28320	3 Ø 20	1,5	99.00	
	[D] Schwenkpfanne Sauté pan / Sauteuse	2	5587076	28548	1 Ø 28		139.00	
	[E] Bratpfanne Frying pan / Poêle	2	5587043	28524	5 Ø 24		112.00	
		2	5587050	28228	3 Ø 28		139.00	
	[F] Grillpfanne eckig Frying pan / Poêle	2	5587068	28538	2 28 x 28		139.00	
	[G] Gourmet-Topfset 4 tlg. Ø20, Ø24, [C] und [E Ø28] Gourmet potset 4 pieces / Gourmet batterie 4 pièces	[A] 2	5587084	28004	2		379.00	



www.lafer.de



www.elo.de



e+h Services AG
Industriestrasse 14
4658 Däniken

www.eh-services.ch