



KOCHTOPFHAUS MÜLLER

S.G.

Kitchen Ware
Prestige line S.G.

anno 1845

Prestige line 13pcs

13-teilige kochtopfset

13-pieces cookware set

13-pièces batterie de cuisine

Batteria del gourmet 13Pezzi



MÜLLER FÜR EIN GESUNDES KOCHEN



KOCHTOPFHAUS MÜLLER

S.G.

Kitchen Ware Prestige line S.G.



SAVING ON TIME AND ENERGY.

1.200 tons of pressure is used to affix the accuthermal compact-base to the botton of our thermo cookers. This compact base is the key to MÜLLER' s energy-saving method. Made of several light metal alloys, it enhancess heat conductivity so that heat is evenly distributed and stored. This engineering feature enable food to becooked on a low setting and in less time than traditional cookware increasing energy saving up to 70%! One of the major advantages of MÜLLER's unique cooking system is that different cooking units can be stacked, in order to cook multiple dishes using only one burner or hot plate.



Der AKKUTHERM-KOMPAKT KAPSELBODEN Der Spezialboden

- Akkutherm-Kompakt-Kapselboden-wird mit einem Druck von 1200 Tonnen untrennbar mit dem Topfkörper, der aus mehrschichtigem Leichtmetall besteht, verbunden. Der Boden nimmt schon die geringste Energie blitzschnell auf, verteilt sie gleichmäßig über die gesamte Bodenfläche und speichert sie perfekt. Diese Eigenschaften garantieren optimale Wärmeleitung, Wärmeverteilung und Wärmespeicherung bis zu 70% Energie einsgam.



GAIN DE TEMPS ET D'ENERGIE.

Une pression de 1.200 tonnes est exercée pour fixer le foud thermique sur nos casseroles. Ce foud thermique est l'élément-clé du système MÜLLER permettant de réaliser les économies d'énergie. Réalisé à partir de plusieurs alliages en métal léger, il favorise la conductibilité thermique en répartissant uniformément et en emmagasinant la chaleur. Cette caractéristique permet de cuire les aliments en réglant la source de chaleur sur le minimum et en raccourcissant le temps de cuisson par rapport aux casseroles traditionnelles, ce se traduit par des economies d'énergie poivant atteindre jusqu' à 70%! L'un des principaux atouts de ce système de cuisson exclusif MÜLLER est la possibilité d'empiler plusieurs unités pour faire cuire différents plats sur une seule et unique source de chaleur.



INDUKTION



HALOGEN



GAS



ENERGIE SPARSYSTEM



GLASKERAMIK



ELEKTRO



THERMO CONTROL



SPÜLMITTEL GEEIGNET



KALTGRIFF SYSTEM



Quality Energy



Lebenslange garantie

Garantie pour la vie

Auf die Muller Germany Kochtopf Satzgewähren wir Garantie auf Material und F abrikationsfehler. Von der Garantie sind ausgeschlossen:

- A) Verschleiss (z.B. bei ben vergoldeten Beschlägen).
- B) Beschädigungen durch Gewaltwirkung (z.B. Beulen durch Transport, fallen lassen etc).
- C) Unsachgemässe Behandlung (z.B. Abfallen des Bodens oder Brennbeulen an Boden durch langes erhitzen ohne Gargut).

Bei sachgemässer Behandlung können Sie mit den Carl Weiß Kochtopfsatz ein Leben lang kochen.

Die Garantie ist nur gültig im Zusammenhang mit einer Kaufquittung und wenn dieses Zertifikat vom Verkäufer mit dem Firmenstempel, der Unterschrift und dem Datum vorsehen ist. Auch die Unterschrift des Käufers mit dem Datum ist erforderlich.

On the Muller Germany Panset is a guarantee concerning the material and manufacturer's faults, not included is:

- a) Wearing out (for ex: wearing out of gold-plated parts)
- b) Damages through force (for ex: dents through transport, dropping on the floor).
- c) Handling the wrong way (for ex: bottoms comes of or fireholes in bottom because of heating up too long without any food whatsoever).

If handing well, you are able to cook with the Muller Germany panset throughout a lifetime.

The guarantee is only valid together with your receipt and sales certificate containing the company stamp, sellors signature and selling date. Also advisable is the buyers signature and date.

Le Muller Germany set de casseroles a une garantie sur les fautes du materiel et du fabrique.

Dans la garantie n'est pas incluit:

- a) Usure (p.ex. avec les poignées doree).
- b) Endommagement par force (p.e.x. bossuer par transport, laisser tomber etc).
- c) Mal-traitement (p.ex. tomber du foud ou cavitées de feu dans le fond en cas de chauffage trop longtemps sans manger)

Si traiter normal vous pouvez cuisinier avec la casserole de pour la vie entiere.

Cette garantie est valable seulement avec une quittance et un certificat de vendeur, le timbre du firme, la signature de vendeur et la date. La signature dacheteur et la date sant aussi avisables.

Sobre la bateria de Muller Germany, existe una garantia que abarcas las faltas del material e manu-facture. Pero no son incluido:

- a) Desgaste (p.ej. con las piezas doradas).
- b) Deterioros por causa de tratar con fuerza (p.ej. bolps pelo transportes, dejar caer etc).
- c) Tratar malo (p.ej. caer del fondo o quemaduras en el fondo debido a dejas recalentar demasiado tiempo sin comida).

Si tratada bien, se puede cocinar perpetuo con la bateria de Muller Germany.

La garantia solo vale con vuestro recibo e certificado de la compra que tiene que ser provisto del sello de la compania, autografo del vendedor, e la fecha. Tambien esta a consejado el autografo del comprador e la fecha.

Lebenslange garantie

BelKraft
634 Chenier Way
Ottawa Ontario
Canada K4A 1R4





**KOCHTOPFHAUS
MÜLLER**
S.G.

Kitchen Ware

Inox 18/10

professional Cooking System

<small>mmendé • Aanbevolen Adviesprijs • Unverbrindliche Preisempfehlung • Re</small>	
<small>SETPRIJS PRIX DE SET</small>	EURO 1.495,00
<small>SATZ PREIS</small>	USD 1.795,00
<small>SETPRICE</small>	GBP 995,00
<small>SATZ PREIS</small>	CHF 2.360,00
<small>commended Retail Price • Prix Reco</small>	



Das Design
Exklusive, zeitlose
Schöndheit und
perfekte Funktion sind
die opersten
Grundsätze bei der
Entwicklung aller
Produkte.



anno 1845

Prestige line 13pcs

2 x Fleischtopf mit Deckel	Ø 24 x 14cm-Inhalt 6.3 Liter
2 x Fleischtopf mit Deckel	Ø 20 x 12cm-Inhalt 3.7 Liter
2 x Fleischtopf mit Deckel	Ø 18 x 10cm-Inhalt 2.5 Liter
2 x Fleischtopf mit Deckel	Ø 16 x 10cm-Inhalt 2.0 Liter
1 x Sitteltopf	Ø 16 x 8cm-Inhalt 6.3 Liter
2 x Bratpfanne mit Deckel	Ø 24 x 6.5cm-Inhalt 2.9 Liter
1 x Dämpfer	Ø 16cm-Ø 18cm-Ø 20cm

13-teilige Kochtopfset

13-pieces cookware set

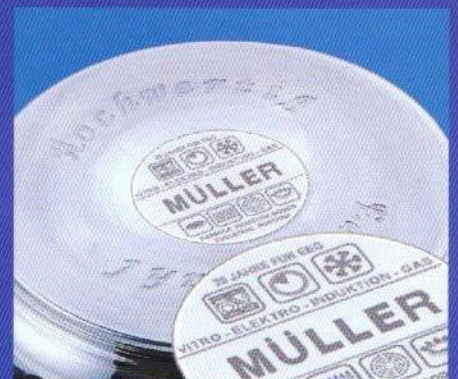
13-pièces batterie de cuisine

Batteria del gourmet 13Pezzi



Das Thermostatknopf
Diese Details zeigen deutlich, wie praktisch und durchdacht das Kaiserbach Garsystem ist.

Mit dem Thermostatknopf kann der Garprozeß optisch kontrolliert werden.



Die sichere Basis
Der Kaiserbach Allherdboden ist für alle Herdarten, einschließlich Induktion, geeignet. Die lange Wärmespeicherung des Bodens spart Energie beim Kochen, da die Energiezufuhr frühzeitig und bereits vor Ende der Garzeit reduziert werden kann.



