



Pizza, Pasta, Kartoffeln

Pizza, pasta, potatoes

Pizza, pâtes, pommes-de-terre

Pizza, pasta, patatas



04

- 01** Schälen, Schneiden, Teilen, Reiben, Dekorieren, Verzieren + Pressen | Peeling, dividing, cutting, grating, garnishing, decorating + pressing | Eplucher, couper, diviser, râper, décorer, garnir + presser | Pelar, cortar, partir, rallar, guarnición, decoración + prensar
- 02** Tischgeräte, Reiben, Hobel | Table top devices, graters, slicers
Appareils ménager de table, râpes, éminceur | Utensilios hogar, ralladores, mandolinas
- 03** Deckel- + Dosenöffner, Messer, Schneidhilfen, Schneidwaren | Jar + can openers, knives, cutting aids, cutting devices | Ouvre-boîtes + -boites, couteaux, assistants de coupe, coutellerie | Abretapas y abrelatas, cuchillos, utensilios para cortar, cuchillería
- 04** Pizza, Pasta, Kartoffeln | Pizza, pasta, potatoes
Pizza, pâtes, pommes-de-terre | Pizza, pasta, patatas
- 05** Zubereiten, Kochen, Braten + Servieren | Preparation, cooking, frying + serving
Préparation, cuisiner, rôtir + servir | Preparación, cocinar, asar + servir
- 06** Küchenhelfer-Serien (Woody, Gallant, Gentle, Gallant-Plus, Gentle-Plus, Glory, Retro) | Kitchen-tool-series (Woody, Gallant, Gentle, Gallant-Plus, Gentle-Plus, Glory, Retro)
Séries des ustensiles (Woody, Gallant, Gentle, Gallant-Plus, Gentle-Plus, Glory, Retro) | Utensilios de serie (Woody, Gallant, Gentle, Gallant-Plus, Gentle-Plus, Glory, Retro)
- 07** Cocktail + Bar | Cocktail + Bar
Cocktail + Bar | Cócteles + Bar
- 08** Kaffee + Tee | Coffee + tea
Café + thé | Café + té
- 09** Backen | Baking
Faire la pâtisserie | Hornear
- 10** Entkernen + Einkochen | Stoning + preserving
Dénoyauter + mettre en conserve | Deshuesar + conservar
- 11** Gedeckter Tisch – Pfeffermühlen, Menagen, Streuer, Gießer | Laid table – Pepper mills, cruet stands, shakers, dispenser
Mettre la table – Moulin à poivre, services à selière et poivre, distributeurs | Mesa decorada – Molinillos de pimiento, menaje salero – pimentero, expendedor
- 12** Nützliches für Haus, Garten + Freizeit | Useful things for house, garden + leisure time
Des choses utiles pour la maison, le jardin + les loisirs | Algo útil para casa, jardín + ocio
- 13** Frischhalten + grifffbereites Aufbewahren | Keeping fresh + storing accessibly
Conserver + garder à portée de la main | Mantener fresco y conservar siempre a mano
- 14** Geschenkartikel + Nussknacker Westmark Monopol Edition | Gifts + Nutcrackers Westmark Monopol Edition
Cadeaux + Casse-noix Westmark Monopol Edition | Regalos + Cascanueces Westmark Monopol Edition
- 15** Tischsets + Körbe Saleen | Table mats + baskets Saleen
Sets de table + corbeilles Saleen | Sets + cestería Saleen
- 16** Verkaufsförderung, Index, Kontakte, AGBs | Merchandising, index, contacts, terms and conditions
Promotion, index, contacts, CGV | Promoción de ventas, índice, contactos, condiciones generales

Spätzle Presse »Spätzlepress« & »Spätzlechef«

- ideal auch für die Zubereitung von Kartoffelpüree, Obstsäften, Spaghetti-Eis etc.
- der Griff ist unten abgeflacht und bietet mit den drei Auflagerasten vorne sicheren Halt auf verschiedenen großen Töpfen

Press for noodles and potatoes

»Spätzlepress« & »Spätzlechef«

- can also be used for purees, spaghetti-ice, mashed potatoes and as fruitpress
- the handle is flattened and ensures with the three grooves at the front a safe hold on pots of different sizes

Presse à spätzles »Spätzlepress« & »Spätzlechef«

- s'utilise également pour la préparation de jus de fruits, de glace spaghetti, les pommes de terre et bien plus encore
- le manche aplati offre avec les trois pattes à l'avant un maintien sûr sur des casseroles de différentes tailles

Prensa para Spätzle

»Spätzlepress« & »Spätzlechef«

- también puede usarse para preparar zumos de frutas, helado spaghetti, patatas y muchas otras cosas
- el mango está aplanado por abajo y con las tres acanaladuras ofrece un apoyo seguro sobre ollas de diferentes tamaños

Art-Nr. / Art.-No.	VE / SU	EAN
6110 2260	2	4 004094 611063
6110 2230	1	4 004094 611032
6110 223R	1	4 004094 000782
6110 223W	1	4 004094 000805
6110 RT60	4	4 004094 001987

Art.-Nr. 6110
Spätzlepress
410 x 93 x 110 mm



Art-Nr. / Art.-No.	VE / SU	EAN
6120 2260	2	4 004094 612060
6120 2230	1	4 004094 612039
6120 223W	1	4 004094 000836

Art.-Nr. 6120
Spätzlechef
410 x 93 x 110 mm



Spätzle- und Kartoffelpresse »Quadro«

- mit 4 Lochscheiben für Stampfkartoffeln, Kartoffelpüree, Spaghetti-Eis, Spätzle etc.
- Auflagerasten und Wellenrelief im Griff geben festen Halt auf Töpfen

Spätzle and potato press »Quadro«

- with 4 interchangeable discs for mashed potato, potato purée, ice cream, spaghetti, 'Spätzle'-noodles etc.
- with notched handle for placing on the pot

Presse à pommes de terre et spätzles »Quadro«

- avec 4 grilles pour pommes mousseline, purée de pommes de terre, glace spaghetti, spätzles etc.
- la poignée crantée permet un parfait maintien sur les casseroles

Prensa para Spätzle y patatas »Quadro«

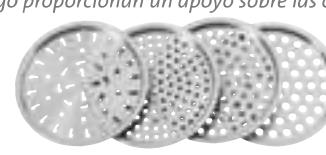
- con 4 insertos para patatas machacadas, puré de patatas, helado spaghetti, Spätzle, etc.
- las acanaladuras y el relieve ondulado en el mango proporcionan un apoyo sobre las ollas

Art-Nr. / Art.-No.	VE / SU	EAN
6117 2260	3	4 004094 611766

INOX

EDELSTAHL®
Rost-frei
Stainless steel

5 Jahre Garantie
years guarantee



350 x 90 x 165 mm
WESTMARK -89-



6112 2270
»Knöpfle«

320 x 108 x 68 mm

Spätzlehobel »Knöpfle« + »Fädle«

- mit Auflagerasten
- Anwendung: der Schlitten wird mit Teig befüllt und in den Schienen sanft über den Hobel gezogen

Spätzle plane »Knöpfle« + »Fädle«

- with grooved section in frame for safe hold on pots
- use: fill the batter box with dough and slide it back and forth to create uniform 'Spaetzle'

Eminceur de spätzles »Knöpfle« + »Fädle«

- les crans maintiennent l'éminceur en position sur la casserole
- utilisation: remplir le chariot de pâte et le tirer doucement

Rallador para Spätzle »Knöpfle« + »Fädle«

- las ranuras de engrane sujetan el rallador perfectamente en posición
- utilización: se llena el patín con masa y se le mueve de aquí para allá sobre el rallador



6114 2240

6115 2270

6116 2240

Spätzlebrett »Öko«, aus Holz

- mit abgeschrägter Kante
- für die Zubereitung handgeschabter schwäbischer Spätzle

Spätzle board »Öko«, from wood

- with bevelled edge
- for the preparation of handmade 'Spätzle'

Spätzleschaber

- für die klassische Art der Zubereitung - direkt über dem Topf
- stabiler Edelstahlschaber mit typisch schrägem Schnitt

Spätzle scraper

- for the classic preparation - directly over the pot
- strong stainless steel scraper with typical diagonal blade

Spätzlebrett + Schaber-Set

- Spätzlebrett Nr. 6114 + Schaber Nr. 6115 im Set

Spätzle board + scraper

- Spätzle-board no. 6114 + scraper no. 6115 as a set

Planche à spätzles »Öko«, de bois

- avec bord biseauté
- pour la préparation de spätzles faits main

Tabla para Spätzle »Öko«, de madeira

- con borde achaflanado
- para preparar Spätzle de Suaba a mano

Grattoir à spätzles

- pour la préparation classique – directement au-dessus de la casserole
- grattoir stable en acier inoxydable avec coupe diagonale typique

Rasqueta para Spätzle

- para la preparación clásica – directamente por encima de la olla
- rasqueta estable de acero inoxidable con corte inclinado típico

Ensemble planche à spätzles + grattoir

- ensemble planche à spätzles n°6114 + grattoir n°6115

Set de tabla para Spätzle + rasqueta

- Tabla para Spätzle No 6114 y rasqueta No 6115 como un set

Art.-Nr. / Art.-No.	VE / SU	Größe / Size	EAN
6114 2240	6	320 x 140 x 10 mm	4 004094 611445
6115 2270	6	122 x 113 x 21 mm	4 004094 611575
6116 2240	3	320 x 140 x 10 mm	4 004094 611643



Eminceur de spätzles »Spatzl«

- râpe à spaetzle en matière plastique robuste avec racloir souple
- pour des spaetzle à la forme régulière
- avec crans d'appui pour une tenue sûre sur la marmite
- si la râpe n'est pas utilisée, le racloir se range au dos de la râpe et ne risque ainsi pas d'être perdu

Rallador para Spätzle »Spatzl«

- rallador para spätzle, de plástico resistente y con raspador flexible
- para hacer spätzle de forma homogénea
- con superficie irregular para que se agarre con firmeza a la cazuela
- mientras no se esté utilizando, el raspador se puede plegar sobre la parte posterior para evitar que se pierda



320 x 135 x 25 mm

Art.-Nr. / Art.-No.

6113 2270

VE / SU

3

EAN

4 004094 611377



Spätzle-Topfaufsatz + Schaber, 2 teiliges Set

- geeignet für Töpfe von Ø 24 - 28 cm
- inklusive Kunststoffschafer

Spätzle top + scraper

- suitable for all pots from Ø 24 - 28 cm
- plastic scraper included

Dispositif à spätzles pour casserole + grattoir

- pour des casseroles de Ø 24 - 28 cm
- grattoir en plastique inclus



327 x 272 x 18 mm

Art-Nr. / Art.-No.	VE / SU	EAN
6111 2240	6	4 004094 611148

PP INOX

5 Jahre Garantie
years guarantee

Ravioliformer

- Set mit 3 Klapp-Formen für die Zubereitung von Maultaschen, Ravioli, Mini-Calzone, Apfelta-schen etc.
- mit attraktivem Rezeptheft

Ravioli formers

- set with 3 formers for the preparation of pasta pockets, ravioli, mini calzone, apple pies etc.
- with attractive recipe booklet

Moule à raviolis

- set avec 3 moules pour préparer des maultaschen, des raviolis, des mini calzone, des tartes aux pommes etc.
- avec livre de recettes captivant

Moldes para raviolis

- set con 3 moldes plegables para preparar empanadas, ravioli, mini calzone, empanadas de manzana etc.
- con cuaderno atractivo de recetas

Ø 95 mm

Ø 120 mm

Ø 155 mm



Art-Nr. / Art.-No.	VE / SU	EAN
6134 2260	6	4 004094 613463

PP

5 Jahre Garantie
years guarantee

Pastamaschine

- für Lasagne, Taglionini, Tagliatelle
- höchste Standfestigkeit durch rutschfesten Sockel sowie Schraubzwinge
- leicht zu bedienen

Pasta maker

- for home-made pasta – lasagne, tagliolini, tagliatelle
- maximum stability ensured by non-slip base and screw clamp
- easy handling

Art-Nr. / Art.-No.	VE / SU	EAN
6130 2260	1	4 004094 613067

ST INOX

5 Jahre Garantie
years guarantee

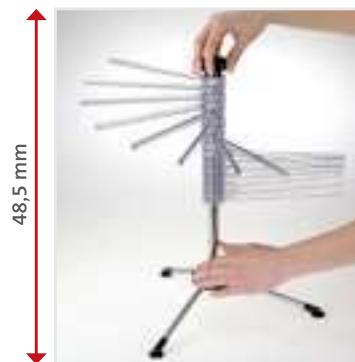
195 x 200 x 155 mm

Nudeltrockner »Pasta-Tree«

- platzsparend zusammenklappbar
- mit „Transport-Stab“ für den Weg zwischen Maschine und Trockner
- Stab wird im Innern des Pasta-Trees aufbewahrt

Pasta drying rack »Pasta-tree«

- folds up to save space
- with „transfer rod“ for transferring pasta from machine to rack
- rod conveniently stores in the centre of the pasta-tree



Séchoir à pâtes »Pasta-Tree«

- repliable - peu encombrant
- avec „tige de transfert“ se rangeant facilement dans le séchoir à pâtes pour transférer la pâte de la machine au séchoir

Secador de pasta »Pasta-tree«

- rebatible para guardar el secador ahorrando sitio
- con „varilla de transferencia“ que puede guardarse convenientemente en el interior del secador



450 x 450 x 470 mm

Art-Nr. / Art.-No.	VE / SU	EAN
6133 2260	1	4 004094 613364

PC INOX

5 Jahre Garantie
years guarantee

04



322 x 118 x 80 mm



322 x 118 x 80 mm



354 x 109 x 50 mm



435 x 150 x 120 mm

Schaumlöffel »Gentle« und »Gentle Plus«

- aus hochwertigem Polyamid
- ideal für beschichtete Töpfe und Pfannen

Skimmer »Gentle« and »Gentle Plus«

- from high quality polyamide
- ideal for coated pots and pans

Art.-Nr. / Art.-No.

VE / SU

EAN

Material

2850 2270

6

4 004094 285073

410 °F 210 °C

PA + TPE

2850 2275

6

4 004094 010972

270 °C
518 °F

PPA + TPE



5 Jahre Garantie
5 years guarantee

MADE IN GERMANY

Ecumoire »Gentle« et »Gentle Plus«

- en polyamide de haute qualité
- idéal pour les casseroles et les poêles anti-adhésives

Espumadera »Gentle« y »Gentle Plus«

- de poliamida de alta calidad
- ideales para ollas y sartenes con revestimiento antiadherente

Schaumlöffel »Gallant« und »Gallant Plus«

- aus hochwertigem Polyamid
- ideal für beschichtete Töpfe und Pfannen
- Komfort-Soft-Touch-Griff

Skimmer »Gallant« and »Gallant Plus«

- from high quality polyamide
- ideal for coated pots and pans
- comfort-soft-touch handle

Art.-Nr. / Art.-No.

VE / SU

EAN

Material

2950 2270

6

4 004094 295072

410 °F 210 °C

PA + TPE

2950 2275

6

4 004094 011054

270 °C
518 °F

PPA + TPE



5 Jahre Garantie
5 years guarantee

MADE IN GERMANY

Schaumlöffel »Glory«

- komplett aus Edelstahl
- mit geschlitztem Kopf zum Abschöpfen/-tropfen, Herausnehmen und Servieren der Speisen aus Pfanne oder Kochtopf

Skimmer »Glory«

- all from stainless steel
- with slotted metal part for skimming, dripping, taking out and serving food from the pan or cooking pot

Ecumoire »Glory«

- avec une partie métallique fendue pour écrêmer, égoutter, sortir et servir des aliments de la casserole ou de la marmite

Espumadera »Glory«

- completo en acero inox
- con cabeza rajada para quitar/ escurrir, sacar y servir sus comidas del sartén o de la olla

Art.-Nr. / Art.-No.

VE / SU

EAN

INOX

1851 2270

6

4 004094 185175

EDELSTAHL®
Rost frei
Stainless steel

5 Jahre Garantie
years guarantee

Schaumlöffel und Blanchierheber

- zum Abschöpfen, Abseihen und Herausheben von Gemüse, Kartoffelknödeln, Spätzle etc.
- sehr stabile Ausführung

Slotted spoon and blanching

- for skimming, straining and lifting out vegetables, potato dumplings, spätzle etc.
- very solid version

Ecumoire à blanchir et à spätzles

- pour égoutter, écumer et retirer légumes, knödels de pommes de terre, spätzles etc.
- version très stable

Espumadera y Paleta

- para extraer la espuma, colar y sacar verduras, albóndigas de patatas, Spätzle, etc.
- versión muy estable

Art.-Nr. / Art.-No.

VE / SU

EAN

INOX

1237 2270

3

4 004094 123771

EDELSTAHL®
Rost frei
Stainless steel

5 Jahre Garantie
years guarantee



Spaghettileöffel »Gentle« und »Gentle Plus«

- aus hochwertigem Polyamid
- ideal für beschichtete Töpfe und Pfannen

Spaghetti server »Gentle« and »Gentle Plus«

- from high quality polyamide
- ideal for coated pots and pans

Cuillière à spaghettis »Gentle« et »Gentle Plus«

- en polyamide de haute qualité
- idéal pour les casseroles et les poêles anti-adhésives

Cuchara para spaghetti »Gentle« y »Gentle Plus«

- de poliamida de alta calidad
- ideales para ollas y sartenes con revestimiento antiadherente

Art-Nr. / Art.-No.	VE / SU	EAN		Material
2860 2270	6	4 004094 286070		PA + TPE
2860 2275	6	4 004094 011009		PPA + TPE



305 x 62 x 63 mm



04

Spaghettileöffel »Gallant« und »Gallant Plus«

- aus hochwertigem Polyamid
- ideal für beschichtete Töpfe und Pfannen
- Komfort-Soft-Touch-Griff

Spaghetti server »Gallant« and »Gallant Plus«

- from high quality polyamide
- ideal for coated pots and pans
- comfort-soft-touch handle

Cuillière à spaghettis »Gallant« et »Gallant Plus«

- en polyamide de haute qualité
- idéal pour les casseroles et les poêles anti-adhésives
- poignée confort-soft-touch

Cuchara para spaghetti »Gallant« y »Gallant Plus«

- de poliamida de alta calidad
- ideales para ollas y sartenes con revestimiento antiadherente
- con mango cómodo soft-touch

Art-Nr. / Art.-No.	VE / SU	EAN		Material
2960 2270	6	4 004094 296079		PA + TPE
2960 2275	6	4 004094 011085		PPA + TPE



305 x 62 x 63 mm

Spaghettileöffel »Glory«

- komplett aus Edelstahl
- zum Servieren und Anrichten von Gemüse und anderen Speisen
- rundgezähnte Kelle

Cuillère à spaghetti »Glory«

- complètement en acier inox
- pour servir et préparer les légumes et autres aliments
- avec pointes arrondies

Spaghetti server »Glory«

- all from stainless steel
- for serving and arranging vegetables and other food
- serrated ladle

Cuchara para spaghetti »Glory«

- completo en acero inox
- para servir verduras y otras comidas
- cuchara dentada ronda

Art-Nr. / Art.-No.	VE / SU	EAN	INOX
1855 2270	6	4 004094 185571	



325 x 79 x 53 mm



Salat- und Spaghettizange

- mit breiten, nach unten gezähnten, Laffen
- aus einem Stück gefertigt - besonders gut zu reinigen

Pince à salade et spaghettis

- avec les larges dents du bas
- fabriquée d'une pièce - très facile à nettoyer

Salad- and pasta serving tongs

- with the wide, dented blades
- crafted from one piece - especially easy to clean

Pinzas para ensaladas y spaghetti

- con las cabezas cóncavas, dentadas abajo
- hechas de una sola pieza - fácil de limpiar

Art-Nr. / Art.-No.	VE / SU	EAN	INOX
1279 2270	5	4 004094 127977	



238 x 52 x 22 mm





Ø 30 cm

350 x 350 x 17 mm

Pizzablech

- mit Thermolochung für knusprige Böden
 - mit Antihaftbeschichtung
 - leicht zu reinigen
 - für frische und tiefgekühlte Pizza bis Ø 30 cm
- Pizza baking plate**
- with thermo holes for crispy bases
 - with non-stick coating
 - easy to clean
 - for freshly made and deep-frozen pizzas up to Ø 30 cm

Plaque à pizza

- avec fond perforée pour une pâte croustillante
 - avec revêtement anti-adhésif
 - facile à nettoyer
 - pour pizzas fraîches et congelées jusqu'au Ø 30 cm
- Bandea de horno para pizza**
- con perforaciones térmicas para fondos bien crujientes
 - con revestimiento antiadherente
 - fácil de limpiar
 - para pizzas recién hechas y congeladas hasta Ø 30 cm



PFOA
FREE

410 °F 210 °C 5 Jahre Garantie
years guarantee



Ø 28 cm

325 x 325 x 30 mm

Pizzablech (Emaille)

- mit hochwertig emaillierter Oberfläche
- schnittfest, kratzfest, fruchtsäure- und sauerstoffbeständig
- hitzebeständig bis 400 °C

Pizza baking plate (enamel)

- with a high quality enamelled finish
- cut-resistant, scratch-resistant, acid resistant
- heat-resistant to 400°C

Plaque à pizza (en émail)

- surface émaillée de qualité supérieure
- résistant aux coupures, aux rayures et à l'acide de fruit et au levain
- résistant à la chaleur jusqu'à 400°C

Molde para pizza (esmaltado)

- con superficie esmaltada de gran valor
- resiste a cortes y arañazos, resistente a los ácidos de las frutas y a la masa fermentada
- resistente a temperaturas de hasta 400°C



Ø 33 cm

340 x 330 x 35 mm

Pizzastein rund Ø 33 cm

- aus Keramik
- für den Backofen
- mit verchromtem Untersatz für Nutzung im Ofen

Pizzastone Ø 33 cm

- made from ceramic
- for ovens
- with a chrome-plated base for use in the oven
- application description, care instructions and recipe enclosed

Pierre a pizza Ø 33 cm

- en céramique
- pour le four
- avec dessous chromé pour une utilisation au four
- mode d'emploi, conseils d'entretien et recette inclus

Piedra para pizzas Ø 33 cm

- de cerámica
- para horno
- con base cromada para su uso en el horno
- descripciones de uso, instrucciones de mantenimiento y recetas en el interior



38 x 30 cm

435 x 305 x 38 mm

Pizzastein eckig

- aus Keramik
- für den Backofen
- mit verchromtem Untersatz für Nutzung im Ofen

Pizzastone square

- made from ceramic
- for ovens
- with a chrome-plated base for use in the oven
- application description, care instructions and recipe enclosed

Pierre a pizza carrée

- en céramique
- pour le four
- avec dessous chromé pour une utilisation au four
- Mode d'emploi, conseils d'entretien et recette inclus

Piedra para pizzas

- de cerámica
- para horno
- con base cromada para su uso en el horno
- descripciones de uso, instrucciones de mantenimiento y recetas en el interior



Fläche | Surface
ca. 29 x 29 cm

455 x 293 x 8,5 mm

-94- WESTMARK

Pizzaschieber aus Holz

- mit abgeflachter Kante zum besseren Aufnehmen der Pizza oder Brot
- idealer Helfer, um Pizza oder Brot sicher auf einem Pizzastein zu backen

Pizza paddle made from wood

- with flattened edge for easier lifting of the pizza
- suitable also for serving tarte flambee or as a bread paddle

Pelle a pizza en bois

- avec bord aplati pour une meilleure prise de la pizza
- également idéal pour servir des tarte flambée ou comme pelle à pain

Deslizador de pizza de madera

- con cantos planos para recoger mejor la pizza
- también ideal para servir flammkuchen o para deslizar pan

Art-Nr. / Art.-No.

VE / SU

EAN

3244 2270

3

4 004094 324475



5 Jahre Garantie
years guarantee



04

Pizzarad »Easy«

- das Kunststoffrad schneidet Pizzen auf beschichteten Backblechen, ohne dass die empfindliche Blechoberfläche zerkratzt wird

Pizza wheel »Easy«

- the plastic wheel cuts pizza on coated baking trays without scratching the delicate surface

Art-Nr. / Art.-No.	VE / SU	EAN
1327 2270	6	4 004094 132773



Pizzaschneider »Gentle«

- mit geschärftem Schneidrad - ø 69 mm
- ergonomisch geformter Fingerschutz

Pizza cutter »Gentle«

- with sharpened cutting wheel - ø 69 mm
- ergonomically shaped finger protection element

Art-Nr. / Art.-No.	VE / SU	EAN
2828 2270	6	4 004094 282874



Pizzaschneider »Gallant«

- mit extra-großem Schneidrad - ø 76 mm
- speziell geschärft
- sehr solider, ergonomisch geformter Fingerschutz
- Komfort-Soft-Touch-Griff

Pizza cutter »Gallant«

- with extra large cutting wheel - ø 76 mm
- specially sharpened
- very solid - ergonomically shaped - finger protection element
- comfort-soft-touch handle

Art-Nr. / Art.-No.	VE / SU	EAN
2928 2270	6	4 004094 292873



Pizzaschneider »Glory«

- komplett aus Edelstahl - ø 68 mm
- zum schnellen und einfachen Teilen von Pizza, Tartes, Flammkuchen und rohem Knetteig
- minimierte Verletzungsgefahr durch Fingerschutz am Griff

Pizza cutter »Glory«

- all from stainless steel - ø 68 mm
- for quick and easy dividing of pizza, tartes, tartes flambées and raw shortcrust pastry
- minimized risk of injury by finger protection on the handle

Art-Nr. / Art.-No.	VE / SU	EAN
1828 2270	6	4 004094 182877





260 x 102 x 120 mm

Kartoffelpresse

- die kompakte Form und die ergonomisch geformten runden Griffe sorgen für ein gutes Handling
- aus Weißblech

Potato press

- a strong tool with sophisticated look*
- from tinplate*

Presse à pommes de terre

- la forme compacte et les manches ergonomiques arrondis garantissent une bonne prise en main
- de fer-blanc

Prensa patatas

- la forma compacta y los mangos redondo moldeados ergonómicamente, garantizan un buen manejo*
- de hojalata*

Art-Nr. / Art.-No.	VE / SU	EAN
6124 2270	5	4 004094 612473



MADE IN EU



300 x 117 x 140 mm

Kartoffelpresse »Triangel«

- robustes Gerät mit filigranem Look
- sehr stabile Ausführung
- leicht zu reinigen

Potato press »Triangel«

- a strong tool with sophisticated look*
- very solid design*
- easy to clean*

Presse à pommes de terre »Triangel«

- un appareil performant au look filigrane
- version très solide
- facile à nettoyer

Prensa patatas »Triangel«

- un aparato fuerte con look a filigrano*
- versión muy sólida*
- fácil de limpiar*

Art-Nr. / Art.-No.	VE / SU	EAN
6126 2260	3	4 004094 612664



5 Jahre Garantie

years guarantee



275 x 85 x 85 mm

Kartoffelstampfer »Gentle« und »Gentle Plus«

- ideal für beschichtete Töpfe und Pfannen
- nicht in der heißen Pfanne/dem heißen Topf liegen lassen

Potato masher »Gentle« and »Gentle Plus«

- ideal for coated pots and pans*
- do not leave in the hot pan/pot*

Presse-purée »Gentle« et »Gentle Plus«

- idéale pour les casseroles et les poêles en teflon
- ne pas laisser dans la poêle/la casserole brûlante

Mazo para patatas »Gentle« y »Gentle Plus«

- ideal para cazuelas y sartenes revestidas*
- no dejar dentro de la sartén caliente/de la cazuela caliente*

Art-Nr. / Art.-No.	VE / SU	EAN		Material
2863 2270	4	4 004094 286377	410 °F 210 °C	PA + TPE
2863 2275	4	4 004094 011016	+270°C 518°F	PPA + TPE



5 Jahre Garantie
years guarantee

MADE IN GERMANY



275 x 85 x 85 mm

Kartoffelstampfer »Gallant« und »Gallant Plus«

- ideal für beschichtete Töpfe und Pfannen
- nicht in der heißen Pfanne/dem heißen Topf liegen lassen

Potato masher »Gallant« and »Gallant Plus«

- ideal for coated pots and pans*
- do not leave in the hot pan/pot*

Presse-purée »Gallant« et »Gallant Plus«

- idéale pour les casseroles et les poêles en teflon
- ne pas laisser dans la poêle/la casserole brûlante

Mazo para patatas »Gallant« y »Gallant Plus«

- ideal para cazuelas y sartenes revestidas*
- no dejar dentro de la sartén caliente/de la cazuela caliente*

Art-Nr. / Art.-No.	VE / SU	EAN		Material
2963 2270	4	4 004094 296376	410 °F 210 °C	PA + TPE
2963 2275	4	4 004094 011092	+270°C 518°F	PPA + TPE



5 Jahre Garantie
years guarantee

MADE IN GERMANY



340 x 115 x 85 mm

Kartoffelstampfer Edelstahl

- der Klassiker
- robuster Helfer für die Zubereitung von Kartoffelpüree

Potato masher stainless steel

- the classic*
- robust helper for mashing potatoes*

Presse-purée acier inoxydable

- le classique
- l'assistant robuste pour préparer des purées de pommes de terre

Aplastador de patatas en acero inoxidable

- el clásico*
- el ayudante robusto para preparar puré de patatas*

Art-Nr. / Art.-No.	VE / SU	EAN
6127 2270	5	4 004094 612770



5 Jahre Garantie

years guarantee

Kartoffelstampfer »Glory«

- komplett aus Edelstahl •
- mit viereckiger Lochung zum Zerstampfen von gekochten Kartoffeln, Gemüse und Obst

Potato masher »Glory«

- all from stainless steel
- with square holes for mashing cooked potatoes, vegetables and fruit

Art-Nr. / Art.-No.

VE / SU

EAN

1848 2270

6

4 004094 184871

INOX

EDELSTAHL®

Rost frei

Stainless steel

5 Jahre Garantie

years guarantee



Pellkartoffelgabel »Gentle«

- ca. 27 mm lange Zinken halten die Kartoffel sicher in Position

Potato fork »Gentle«

- ca. 27 mm long prongs - hold the potato in a secure position

Art-Nr. / Art.-No.

VE / SU

EAN

2814 2210

25

4 004094 281471

PP

EDELSTAHL®

Rost frei

Stainless steel

INOX

5 Jahre Garantie

years guarantee

MADE IN GERMANY



Pellkartoffelgabel »Gentle« & Messer, Set

- besteht aus Pellkartoffelgabel »Gentle« (Art. 2814) und Küchenmesser »Techno« (Art. 1351)

Potato fork »Gentle« and knife, set

- consists of jacket potato fork »Gentle« (Art. 2814) and kitchen knife »Techno« (Art. 1351)

Art-Nr. / Art.-No.

VE / SU

EAN

2815 2280

6

4 004094 281587

PP

EDELSTAHL®

Rost frei

Stainless steel

INOX

5 Jahre Garantie

years guarantee

MADE IN GERMANY



Pellkartoffelgabel »Gallant«

- besonders lange Zinken - ca. 37 mm - halten die Kartoffel sicher in Position
- Komfort-Soft-Touch-Griff

Potato fork »Gallant«

- especially long prongs- ca. 37 mm - hold the potato in a secure position
- comfort-soft-touch handle

Art-Nr. / Art.-No.

VE / SU

EAN

2914 2270

6

4 004094 291470

PP

EDELSTAHL®

Rost frei

Stainless steel

TPE

INOX

5 Jahre Garantie

years guarantee

MADE IN GERMANY



Pellkartoffelgabel »Glory«

- komplett aus Edelstahl
- mit drei spitzen Zinken zum Halten von noch heißen Kartoffeln beim Schälen

Potato fork »Glory«

- all from stainless steel
- with three pointed prongs for holding of hot potatoes when peeling

Art-Nr. / Art.-No.

VE / SU

EAN

1814 2270

6

4 004094 181474

INOX

EDELSTAHL®

Rost frei

Stainless steel

5 Jahre Garantie

years guarantee





258 x 114 x 12 mm

Pellkartoffel- und Mozzarella-Schneider »Rondex«

- schneidet gekochte Kartoffeln oder Mozzarella schnell in Scheiben
- Tipp: Der Profi hält das Gerät leicht schräg und drückt die gekochte Kartoffel mit der flachen Hand durch die Schneiddrähte
- *Jacket potato and mozzarella slicer »Rondex«*
- *cuts boiled potatoes or mozzarella easily into evenly thick slices*
- *tip: the professional user holds the tool in a slightly slanted angle and presses the boiled potato with the flat hand through the cutting wires*

Art.-Nr. / Art.-No.	VE / SU	EAN
6080 2260	5	4 004094 608063
6080 RT60	4	4 004094 001840



243 x 30 x 15 mm

Kartoffelspirale »Spiro«

- für Kartoffeln und Gemüse
- als Spirale werden Kartoffeln, Möhren, Gurken etc. appetitlicher

Potato spiral »Spiro«

- *for potatoes and vegetables*
- *potatoes, carrots, cucumbers etc. are even more appetizing in shape of a spiral*

Art.-Nr. / Art.-No.	VE / SU	EAN
5122 2270	5	4 004094 512278



Film

Pommes-frites Schneider »Easy Stix«

- 3 geschliffene Messereinsätze und Stempel auch zum Schneiden von Obst- und Gemüsestiften für Fingerfood-Variationen
- mit sicherem Saugfuß für festen Halt

Potato chipper »Easy Stix«

- *3 sharpened knife units and indentors also for cutting fruit and vegetable sticks for finger food creations*
- *the safe suction pad enables a secure hold*

9x9 mm 10x10 mm 12x12 mm



240 x 85 x 110 mm



Film

Pommes-frites Schneider »Pomfri-Perfect«

- 3 geschliffene Messereinsätze und Stempel auch zum Schneiden von Obst- und Gemüsestiften für Fingerfood-Variationen
- mit sicherem Saugfuß für festen Halt

Potato chipper »Pomfri-Perfect«

- *3 sharpened knife units and indentors also for cutting fruit and vegetable sticks for finger food creations*
- *the safe suction pad enables a secure hold*



248 x 95 x 128 mm

-98- WESTMARK



Art.-Nr. / Art.-No.	VE / SU	EAN
1181 2260	4	4 004094 118166

Stainless steel