

CS KOCHSYSTEME

FUNKTIONAL INNOVATIV PRAKTISCH · FUNCTIONAL INNOVATIVE PRACTICAL



Carl Schmidt Sohn™
DESIGN EXCLUSIVO &
ALTA QUALIDADE

DESDE 1829





CARL SCHMIDT SOHN

AKTIENGESELLSCHAFT
FABRIK ALLER SORTEN MESSER U. GABELN
TASCHENMESSER, RASIERMESSER, SCHEREN ETC.
GEGRÜNDET 1829


A MARCA QUE COMEÇOU O SEU NEGÓCIO A FAZER ESPADAS

Situada no Rio Wupper, 30 km a nordeste de Colónia, a cidade de Solingen foi fundada em 1374. Agora famosa pela fabricação de lâminas, esta cidade de 120.000 pessoas tem sido o lar da marca Carl Schmidt Sohn desde 1829. A presença de minério de ferro e a proximidade da cidade com Colónia (centro de negócios mais rico da Alemanha) fez com que Solingen rapidamente se estabelecesse como um centro metalúrgico. Em Solingen, no século XIV, foram produzidas excelentes lâminas de espadas e os produtores locais venderam todas as lâminas para a cidade de Colónia, onde as espadas foram acabadas e vendidas. Napoleão, que brevemente governou Solingen até a sua abdicação em 1815 após a batalha de Waterloo, aboliu os monopólios das guildas comerciais. A indústria de espadas e talheres de Solingen cresceu rapidamente, embora o imperador Napoleão Bonaparte de França a tenha bloqueado. Em 1829, a Carl Schmidt Sohn começou a produção de sabres, e em 1830 produzia até 2.000 espadas por semana e empregava mais de 100 ferreiros, moedores e trabalhadores em geral. Em 1869, quando a Alemanha se estava a tornar rapidamente um berço para a produção de ferramentas industriais, a Carl Schmidt Sohn também começou a produzir facas, talheres, lâminas de barbear, tesouras e canivetes.



MAPA DA ALEMANHA
Carl Schmidt Sohn • Local de origem • Solingen





Com a descoberta do fogo surgiu o primeiro Chef. Uma superfície quente, um recipiente e alguns ingredientes apropriados e a refeição era magnífica. Hoje, esses Chefs procuram fogões e panelas diferenciados. Os trens e panelas Carl Schmidt Sohn estão preparado para tudo isso. Material que convence através da eficiência e do design.



Carl Schmidt Sohn^M

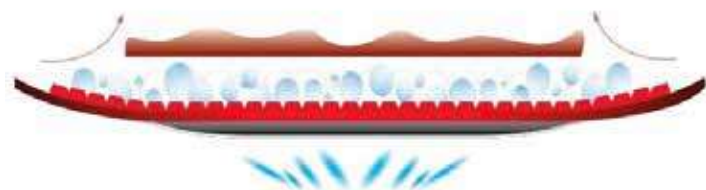
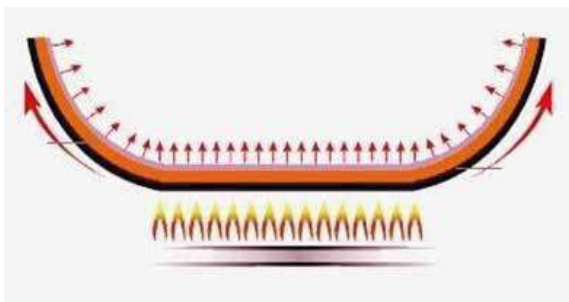
TRENS E PANELAS



DRESDEN

#304 Aço inoxidável Tri-ply Padrão diamante

- ◇ Construção em inox #304 tri-ply aumenta a robustez das panelas
- ◇ Aquecimento rápido e melhor distribuição de calor
- ◇ Camada exterior em inox magnético (ímã de condução de calor)
- ◇ Camada intermédia em alumínio de calibre pesado (perfeita transferência de calor)
- ◇ Camada interior em inox de qualidade alimentar
- ◇ O padrão embutido cria bolhas entre os alimentos e a zona de calor, o que melhora a performance anti-aderente



DRESDEN

A família DRESDEN é feita de inox Tri-ply de elevada qualidade para uma melhor distribuição do calor. A camada interior é feita de inox de elevada qualidade concebido para estar em contacto com alimentos.

- ◇ Superfície com padrão embutido para aumentar a anti-aderência
- ◇ Graças ao ponto anterior, os alimentos podem ser cozinhados usando menos gordura
- ◇ Pegas profissionais em inox
- ◇ Compatível com todos os fogões, inclusive indução



Art. 8CSS78645
Caçarola com cabo e tampa
em inox Dresden 16cm tri-ply
(Inox com relevo 3D)



Art. 8CSS78652
Caçarola com tampa em
inox Dresden 20cm tri-ply
(Inox com relevo 3D)



Art. 8CSS78669
Caçarola com tampa em
inox Dresden 24cm tri-ply
(Inox com relevo 3D)



Art. 8CSS78683
Frigideira 28cm tri-ply
(Inox com relevo 3D)



Art. 8CSS78690
Wok com tampa inox
Dresden 32cm tri-ply
(Inox com relevo 3D)



Art. 8CSS78706
Wok com tampa
inoxDresden 36cm tri-ply
(Inox com relevo 3D)



ARON

Os prémios de design reddot e IF resolvem um problema simples facilmente. As panelas ARON incorporam um mecanismo giratório nas pegas que seguram a tampa de vidro enquanto se escorre líquidos. A pega da tampa é, também, bem concebida pois tem espaço para pousar um utensílio. A família ARON incorpora uma base em alumínio encapsulado para uma rápida e uniforme distribuição de calor, fazendo destas panelas "estado da arte".

- ◇ Feito de aço inox de elevada qualidade
- ◇ Tampa em vidro anti-quebra
- ◇ Pegas flexíveis para escorrer líquidos com a tampa fechada e segura
- ◇ Compatível com todos os fogões, inclusive indução



Art. 8CSS60565
Panela alta com tampa
Aron "Lift and Pour"
20*10.5cm

Art. 8CSS60589
Panela alta com tampa
Aron "Lift and Pour"
24*13.5cm

Art. 8CSS60541
Panela alta com tampa
Aron "Lift and Pour"
16*7.5cm

Art. 8CSS60527
Panela com tampa Aron
"Lift and Pour" 16*7.5cm



Pega flexível



Doseador de
esparguete



Suporte para
utensílio



Escorrer facilmente



Suporte para
a tampa



GALAXY

Esta panela de pressão vem com abertura fácil e sistema de bloqueio com uma mão. O design é agradável e a panela é feita de aço inoxidável. Existem 2 níveis de pressão, um para vegetais e outro para carne. O seu sistema de segurança garante toda a tranquilidade na utilização.

- ◇ Abertura fácil e sistema de bloqueio com uma mão
- ◇ Feito de aço inox de elevada qualidade
- ◇ Capacidade: 6L
- ◇ 2 níveis de pressão (60/90 kPa)
- ◇ Sistema de segurança
- ◇ Compatível com todos os fogões, inclusive indução



Art. 8CSS76580
Panela de pressão
GALAXY 6L



Abertura e trava
com uma mão



Válvula de segurança
com 60/90 kPa



Inox de elevada
qualidade



Tampa termo
isolante



KONSTANZ

A família de facas KONSTANZ feita de 67 camadas de aço inoxidável Damasco e com pegas em madeira é endurecida através de gelo e são a garantia de um corte perfeito

- ◇ Lâminas feitas de aço inoxidável de 67 camadas Damasco de elevada qualidade com HRC +/- 2
- ◇ Pegas ergonómicas feitas de madeira verdadeira



1) Art. 8CSS71349
Faca de aparar KONSTANZ 3.5" VG-10 2.2mm espessura

2) Art. 8CSS71318
Faca Santoku KONSTANZ 5" VG-10 2.2mm espessura

3) Art. 8CSS71288
Faca Santoku KONSTANZ 7" VG-10 2.2mm espessura

4) Art. 8CSS71257
Faca fatiadora KONSTANZ 7" VG-10 2.2mm espessura

5) Art. 8CSS71226
Faca do pão KONSTANZ 8" VG-10 2.2mm espessura

6) Art. 8CSS71196
Faca de Chef KONSTANZ 8" VG-10 2.2mm espessura





Na CS-KOCHSYSTEME fizemos da nossa missão fazê-lo feliz ao cozinhar e comer. Através de um design inovador e funcional, estabelecemos novos padrões desde 1829 no nosso segmento de trens e panelas acessíveis

TRENS E PANELAS

Diferentes pratos requerem diferentes tipos de preparação. Na CS-KOCHSYSTEME oferecemos uma variedade de trens e panelas para simplificar a sua vida na cozinha. Materiais com excelentes propriedades de confeção, revestimentos selecionados e pegas ergonómicas providenciam-lhe uma excelente experiência ao cozinhar.

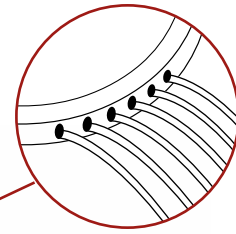
CS KOCHSYSTEME
FUNKTIONAL INNOVATIV PRAKTISCH · FUNCTIONAL INNOVATIVE PRACTICAL

LEIPZIG

Feito em inox. Fundo com retenção de calor para poupança de energia. Furos na junção com a tampa para escoar líquidos. Medidor no interior das panelas. Pegas em inox resistentes ao calor.

Conjunto de 6 pcs:

- ◇ 1 x Panela alta com tampa Ø 16 cm
- ◇ 1 x Panela alta com tampa Ø 20 cm
- ◇ 1 x Panela alta com tampa Ø 24 cm



Art. 8CSK66574
Conjunto de panelas
LEIPZIG em aço
inoxidável 3 peças

AURICH

Feito em inox. Fundo com retenção de calor para poupança de energia. Função de controlo térmico. Pegas resistentes ao calor.

Trem de 16 pcs:

- ◇ 1 x Caçarola com cabo e tampa Ø 16 cm
- ◇ 1 x Panela baixa com tampa Ø 16 cm
- ◇ 1 x Panela baixa com tampa Ø 20 cm
- ◇ 1 x Panela alta com tampa Ø 24 cm
- ◇ 1 x Frigideira com tampa Ø 24 cm
- ◇ 1 x Recipiente para cozer a vapor Ø 20 cm
- ◇ 1 x Recipiente para banho maria com tampa Ø 20 cm
- ◇ 2 x Coaster
- ◇ 1 x Recipiente de sucção



Art. 8CSK65843
Trem de cozinha Inox com
termómetro AURICH 7 Peças



TRIER

Feito em inox. Fundo com retenção de calor para poupança de energia. Pegas em inox resistentes ao calor.

Conjunto de 7 pcs:

- ◇ 1 x Caçarola com cabo Ø 16 cm
- ◇ 1 x Panela alta com tampa Ø 16 cm
- ◇ 1 x Panela alta com tampa Ø 20 cm
- ◇ 1 x Panela alta com tampa Ø 24 cm

Art. 8CSK75088
Conjunto de aço
inoxidável TRIER
4 peças



Assador em inox, Fundo com retenção de calor para poupança de energia, pegas em inox resistentes ao calor.

Art. 8CSK75224
Assador de aço
inoxidável TRIER
32cm



TRIER +

Feito em inox. Revestimento anti-aderente Procalon. Fundo com retenção de calor para poupança de energia Pegas em inox resistentes ao calor.



Art. 8CSK88972
Frigideira antiaderente
inox Trier+ Ø24 x 5cm



Art. 8CSK88996
Frigideira antiaderente inox
Trier+ Ø28 x 5.5cm



Art. 8CSK89016
Frigideira antiaderente
inox Trier+ Ø32 x 6cm

XANTEN

Feito em ferro fundido forjado por processo DISA. Revestimento de esmalte PronamelPlus. Distribuição de calor para poupar energia e armazenar calor durante mais tempo. Tampa com botão oco de aço inoxidável. Compatível com forno.

Conjunto de 7 pcs:

- ◇ 1 x Caçarola com tampa Ø 15 cm
- ◇ 1 x Panela pequena com tampa Ø 23 cm
- ◇ 1 x Panela grande com tampa Ø 26 cm
- ◇ 1 x Frigideira sem tampa Ø 28 cm
- ◇ 1 x Panela pequena vermelha e cinza/azul com 13 cm
- ◇ 1 x Tabuleiro de madeira para 2 panelas pequenas
- ◇ 1 x Tabuleiro de madeira para 3 panelas pequenas



Art. 8CSK75965
Caçarola Mini de ferro fundido revestido a cerâmica Xanten 13x10cm com gradiente vermelho



Art. 8CSK75989
Caçarola Mini de ferro fundido revestido a cerâmica Xanten 13x10cm com gradiente cinza/azul

Art. 8CSK76047
Suporte de madeira para 2 caçarolas mini de ferro fundido revestido a cerâmica Xanten



Art. 8CSK76061
Suporte de madeira para 3 caçarolas mini de ferro fundido revestido a cerâmica Xanten



Assador:

- ◇ Assador com tampa 27,5 x 21 cm
- ◇ Assador com tampa 36 x 28 cm



Art. 8CSK70052
Assador em ferro fundido revestido a cerâmica XANTEN 27.5*21cm com gradiente cinza/azul

Art. 8CSK61920
Disponível com gradiente vermelho

Art. 8CSK75248
Assador 36*28cm com gradiente vermelho

Art. 8CSK75262
Disponível com gradiente cinza/azul



SOEST

Bloco de facas em madeira com tábua de corte. Feitas em inox forjado. Qualidade de corte particularmente elevada. Extremamente duráveis. Perfeitamente equilibradas. Pegas ergonómicas em inox.

Bloco de facas de 7 pcs:

- ◇ Faca de aparar 9 cm
- ◇ Faca multiusos 13 cm
- ◇ Faca de trinchar 20 cm
- ◇ Faca de pão 20 cm
- ◇ Faca de Chef 20 cm
- ◇ Tábua de corte
- ◇ Bloco para facas em madeira



Art. 8CSK80242
Conjunto 5 facas profissionais em
Inox com bloco e tábua de cortar



SOLTAU

Bloco de facas de madeira com suporte de utensílios e afiador de facas. Aço inoxidável forjado. Qualidade de corte particularmente alta. Extremamente durável. Pegas de madeira perfeitamente equilibradas e ergonómicas.

Bloco de facas de 12 pcs:

- ◇ Faca de aparar 9 cm
- ◇ Faca multiusos 13 cm
- ◇ Faca Santoku 17 cm
- ◇ Faca de trinchar 20 cm
- ◇ Faca de pão 20 cm
- ◇ Faca de Chef 20 cm
- ◇ Utensílio para virar alimentos
- ◇ Colher de esparguete
- ◇ Colher
- ◇ Concha de sopa
- ◇ Afiador de facas
- ◇ Bloco em madeira com suporte para utensílios

Art. 8CSK80228
Bloco e conjunto de facas e
acessórios Soltau 12 un





Carl Schmidt Sohn™

DESIGN EXCLUSIVO & ALTA QUALIDADE
DESDE 1829

192 YEARS

CS KOCHSYSTEME

FUNKTIONAL INNOVATIV PRAKTISCH · FUNCTIONAL INNOVATIVE PRACTICAL

Representante
exclusivo:



Segrobe S.A. - Rua Senhora de Campanhã, 105, 4350-622 Porto – Portugal – www.segrobe.com
Tel.: 22 618 73 43 | Tel AT.: 22 617 40 05

Catalogue no.: CSS22003