

# GROSSRAUM

KOCHEN



# kela<sup>★</sup>

## Die Verpackung

### Die Verpackung - Der stille Verkäufer am PoS

Alle Bräter sind in ansprechenden und attraktiven Geschenkboxen verpackt. So erklärt sich das Produkt am PoS von selbst und lädt zum Kauf ein.



## Viel Raum für höchsten Genuss

Kela ist im Themenbereich Küche und Kochgeschirre weltweit mit ihrer Produktmarke vertreten. Im Fokus der Produktentwicklung steht bei Kela stets die Qualität, die Funktion und das Design. Dies spiegelt sich auch in der Kollektion der Grossraum-Bräter und Dämpfer wieder.

### Qualität

Kela verwendet für Bräter nur hochwertige Materialien und achtet bei der Produktion auf sorgfältige und gute Verarbeitung. Energiesparende, hochwertige Böden, die auch für Induktionsherde geeignet sind, sind Standard. Gut schließende Deckel, die die Wärme und die Aromen im Innenraum effizient halten, komplettieren die Bräter und Dämpfer.

### Funktion

In einem strengen Qualitätsmanagement durchlaufen die Produkte verschiedene Prüfverfahren. Langlebigkeit und perfektes Handling sind wichtige Prüfkriterien. Das Thema Sicherheit spielt bei der Entwicklung eines Bräters eine große Rolle. Es werden extra große und handliche Griffe eingesetzt.

### Form und Design

Vom Backofen direkt auf den Tisch. Mit den Brättern von Kela ist das kein Problem. Die ansprechende Optik und die verschiedenen Formen sorgen dafür, dass für jeden Anspruch und für jeden Geschmack etwas dabei ist.

Die Auswahl der Materialien hat bei der Entwicklung einen hohen Stellenwert. Nur hochwertige Materialien kommen zum Einsatz.

### Aluguss

Die Bräter aus Aluguss überzeugen durch eine gewisse Leichtigkeit in Bezug auf Nutzung und Pflege.

### Gusseisen

Unsere Bräter aus Gusseisen sind langlebig und pflegeleicht. Gusseisen hat die besondere Eigenschaft, dass Hitze extrem gut gespeichert und gleichmäßig auf das Gargut abgegeben wird.

Die hochwertige GRBLON®-Antihafbeschichtung sorgt dafür, dass nichts anhaftet und der Bräter leicht zu reinigen ist.

So eignen sich diese Bräter sowohl zum scharfen Anbraten wie auch zum langen, schonenden Garen und Schmoren.

### Edelstahl

Die glänzenden Stars der Bräter und Dämpfer-Serie Ivo sind aus hochwertigem Edelstahl 18/10 gefertigt.

Edelstahl ist robust und nahezu unverwundlich. Es verträgt extreme Hitze genauso wie Temperaturschocks beim Ablöschen. Es ist pflegeleicht und spülmaschinene geeignet.



Gusseisen

Die Unverwüstlichen

## Minero

Kochgeschirr aus Gusseisen gehört zwar in die Kategorie Schwergewichte, überzeugt allerdings durch hervorragende, energiesparende Materialeigenschaften und sollte aus diesem Grund in keiner Küche fehlen. Gusseisen besitzt die Fähigkeit, Wärme optimal aufzunehmen, zu speichern und gleichmäßig an das Gargut weiterzugeben.

Minero ist vielseitig verwendbar. Zum Braten, Schmoren, Karamellisieren, Marinieren oder Backen, auch bei hohen Temperaturen.

Die matte, schwarze Emaillierung innen und aussen eignet sich besonders gut zum scharfen Anbraten, fördert das Brataroma und intensiviert den Geschmack der Speisen. Die Form und das ansprechende Design fallen ins Auge.

Die **Kela Aroma Stars** auf der Innenseite des Deckels sammeln Kondensflüssigkeit und befeuchten das Bratgut und den Innenraum kontinuierlich und sorgen so für besonders saftige und aromatische Kochergebnisse. Die Kondensierung kann zusätzlich durch die Zugabe von Eiswürfeln auf dem Deckel verstärkt werden.

Die Bräter werden in einer attraktiven und stabilen Geschenkbox mit Tragegriff geliefert.



Bräter oval, Inhalt: 10 L  
12434

Bräter oval, Inhalt: 7,5 L  
12433



Für aromatische Kochergebnisse sorgen die **Kela Aroma Stars** an der Innenseite des Deckels. Sie verteilen die kondensierte Flüssigkeit gleichmäßig im Innenraum des Topfes und auf dem Gargut.

Die vertiefte Deckelform macht die Zugabe von Eis auf dem Deckel möglich und verstärkt die Kondensierung. Das Aroma der Speisen wird intensiviert. Der Deckelgriff ist aus massivem Edelstahl.

Alle Bräter und Töpfe sind mit besonders stabilen und großen Griffen ausgestattet. Das ermöglicht ein sicheres Handling beim Kochen und Servieren.

Der glatte, emaillierte Boden ist sorgfältig verarbeitet und für alle Herdarten geeignet. Auch für Induktion.



Gusseisen

Die Ausdauernden

## Calido

So macht Kochen Spaß! Durch das auffallende Design und die besonderen Eigenschaften der Bräter aus der Gusseisenserie Calido wird nicht nur die Küchenausstattung zum Hingucker, sondern auch die Koch- und Bratergebnisse überzeugen auf der ganzen Linie. Die Serie ist perfekt für zeitintensive Schmorgerichte geeignet und bis zu 300 °C im Backofen verwendbar.

Die großen Griffe bieten viel Komfort und Sicherheit beim Handling.

Der glatte, emaillierte Boden ist für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion.

Die helle Emaille-Beschichtung innen und die Emaille-Außenbeschichtung mit einem schönen Rotverlauf fallen ins Auge. Die Bräter eignen sich somit ausgezeichnet zum Servieren am Tisch.

Vorteile:

- Optimale Wärmespeicherung
- Bräter kann stark erhitzt werden
- Innenraum wird gleichmäßig erhitzt
- Leicht zu reinigen
- Lange Lebensdauer



Bräter oval, Inhalt: 6,5 L  
11942

Bräter oval, Inhalt: 9,5 L  
11943



Aluguss

Die Vielseitigen

# Kerros



Für Feinschmecker entwickelt.

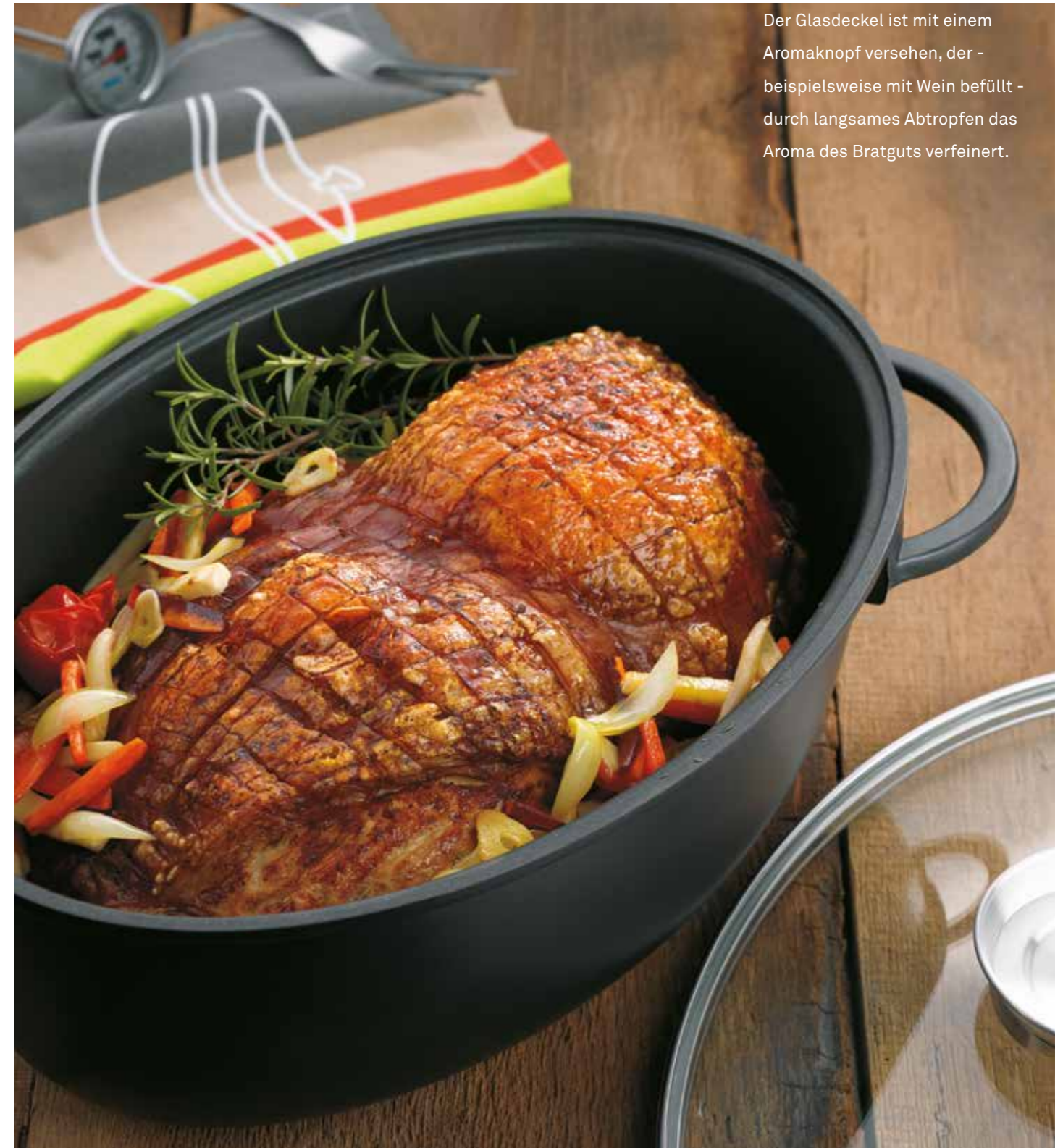
## Die Sanften mit der Superpower.

Die Kerros-Bräter sind mit einer hochwertigen und pflegeleichten GREBLON®-Antihafbeschichtung ausgestattet, die höchsten Komfort beim Braten, Kochen und bei der Pflege bietet.

Die Bräter können im Backofen bis zu 300 °C verwendet werden. Der Allherdboden der Bräter ist auch für Induktionsherde geeignet.



Viel Raum bieten die Rechteck-Bräter. Der Deckel aus feuerfestem Glas kann auch als Auflaufform im Backofen verwendet werden.



Der Glasdeckel ist mit einem Aromaknopf versehen, der - beispielsweise mit Wein befüllt - durch langsames Abtropfen das Aroma des Bratguts verfeinert.



Bräter oval, Inhalt: 8 L  
15153



Rechteckbräter, Inhalt: 4,5 L  
15152



Rechteckbräter, Inhalt: 6,5 L  
11563

Edelstahl

## Die Glänzenden

# Ivo

Die hochglanzpolierten Edelstahlbräter Ivo bringen Glanz in die Küche und sind vielseitig einsetzbar. Sie eignen sich perfekt zum Dämpfen von Fisch, Gemüse oder Spargel. Ebenso zur Zubereitung von Aufläufen oder zum Braten der Martinsgans.

Je nach Modell sind die Bräter mit Dämpfeinsatz, Edelstahldeckel oder Glasdeckel ausgestattet. Die optisch ansprechenden Formen sind auch bestens zum Servieren der Speisen geeignet.

- Hochwertige und schwere Qualität aus Edelstahl 18/10 in bester Verarbeitung
- Extra große Griffe und induktionsgeeigneter Energiesparboden
- Stabilisierter Schüttrand
- Attraktive Geschenkbox



Bräter oval, Inhalt: 7,3 L  
12401



Multibräter, Inhalt: 5,7 L  
12402



Dampfgarer, Inhalt: 5,8 L  
12400



2 in 1: Der Deckel aus Edelstahl ist mit einem induktionsgeeigneten Boden ausgestattet und als zusätzliche Pfanne, Auflaufform oder zum Servieren geeignet.



## Bewährtes Programm

Das umfangreiche Sortiment Kochgeschirre von Kela hat für alle Anforderungen die geeigneten Töpfe, Pfannen und Bräter, ohne dabei die Zweckmäßigkeit, Pflegeleichtigkeit und das Preis-/Leistungsverhältnis außer Acht zu lassen.

Kela bietet außerdem: praktische und nützliche Küchenhelfer, attraktive Küchentextilien und die passenden Produkte zum Servieren der Gerichte. Die moderne Lagerlogistik am Standort Böhmenkirch garantiert hohe Warenverfügbarkeit und kurze Lieferzeiten.

Wenn Sie mehr über Kela und das komplette Sortiment zum Themenbereich Küche erfahren möchten, freuen wir uns auf Ihre Anfrage.

Wir informieren Sie gerne über attraktive Verkaufskonzepte, aktuelle Angebote und saisonale Verkaufaktionen.

Besuchen Sie uns in unserem Showroom in Böhmenkirch.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr Kontakt:

Keck & Lang GmbH  
Nordring 1  
89558 Böhmenkirch  
GERMANY

Tel +49 7332 82-0  
Fax +49 7332 82-81  
E-Mail: [info@kela.de](mailto:info@kela.de)  
[www.kela.de](http://www.kela.de)

Ihr Kontakt:  
Frankreich / Belgien / Luxemburg

Kela France SARL  
258, Avenue de Strasbourg  
Bâtiment D - 54000 Nancy  
FRANKREICH

Tel +33 3 83 39 27 22  
Fax +33 3 83 39 27 24  
E-Mail: [kela@kela-france.fr](mailto:kela@kela-france.fr)  
[www.kela.de](http://www.kela.de)

