

PLATZ & ORDNUNG SELBST IN DER KLEINSTEN KÜCHE

nesto
series



COOK[®]
VISION **nesto**
IT'S NEW.

EDELSTAHL[®]
**Rost
frei**
18/10

GUTEN TAG

Vielen Dank für Ihr Interesse an unseren cookvision-Produkten.

Die cookvision GmbH ist ein Familienunternehmen im Besitz der Familie Rommerskirchen und Teil der B/R/K Group. Seit über 30 Jahren entwickeln und produzieren wir innovative Produkte, mit einem besonderen Fokus auf Kochsysteme und Dampfgartöpfe. Wir haben zahlreiche Patente angemeldet und mehrere Auszeichnungen erhalten. Ursprünglich haben wir ausschließlich für renommierte Marken weltweit entwickelt und produziert. Mit der nesto-Produktserie gehen wir nun unseren

eigenen Weg und präsentieren das wohl kompakteste und funktionellste Edelstahl-Kochsystem der Welt: „cookvision nesto“.

Die Marke cookvision steht für:

- Individuelle und maßgeschneiderte Lösungen für anspruchsvolle Hobby- und Profi-Köche
- Innovatives Design und Funktionen
- Permanente Qualitätskontrollen: Stetige Überwachung für höchste Produktqualität
- Internationale Zertifizierungen und Patente



Anfang 2023 wurde das nesto - Kochsystem mit dem Kitchen Innovation Award ausgezeichnet.

Peter Rommerskirchen
Geschäftsführer



INHALT

Garantie und Nachhaltigkeit	4
Kompaktes Kochsystem	6
Töpfe.	10
Pfannen	12
Topf-Deckel	14
Zubehör	21
Sortimentsübersicht	26

GARANTIE

Auf alle unbeschichteten Pfannen, Töpfe und Zubehörteile wird eine beeindruckende 20-jährige Garantie von cookvision bei Material- und Herstellungsfehler gewährt. Es sollte beachtet werden, dass durch Stürze, unsachgemäßen Gebrauch oder die Nichtbeachtung der Pflegehinweise verursachte Schäden von dieser Garantie nicht abgedeckt werden.

20 JAHRE GARANTIE



NEUBESCHICHTUNG UND NACHHALTIGKEIT

Trotz vielfacher Werbeversprechen verschiedener Anbieter hält keine Antihaft-Beschichtung ein Leben lang. Selbst bei sorgfältiger Behandlung kann eine Pfanne irgendwann Kratzer bekommen, und die Antihaft-Wirkung lässt nach, was je nach Beanspruchung nach 3 bis 10 oder mehr Jahren der Fall sein kann. Für cookvision nesto-Pfannen werden sehr hochwertige, mehrlagige Beschichtungen führender Hersteller verwendet.

Es wird geschätzt, dass jährlich 40 Millionen Pfannen allein in Europa im Müll landen, nur weil die Beschichtung nicht mehr einwandfrei funktioniert. Dies stellt eine enorme Verschwendung von Rohstoffen und Energie dar.

Bei cookvision wird Nachhaltigkeit so verstanden: Nicht mehr einwandfrei funktionierende nesto-Pfannen werden jederzeit zurückgenommen, und es wird im Gegenzug eine neue Pfanne zu einem deutlich reduzierten Sonderpreis geliefert. Die retournierte Pfanne wird sandstrahlt, geschliffen und komplett neu beschichtet.

Zudem ist die Verpackung vollständig plastikfrei und somit nachhaltig gestaltet. Dank des durchdachten Designs, bei dem die Sets ineinander gestapelt werden, wird der Platzbedarf auch im Karton erheblich reduziert, was die Kartonagen verhältnismäßig klein macht. Dies ermöglicht auch beim Transport Platz zu sparen, was zu einer effizienteren und umweltfreundlicheren Logistik beiträgt.

Neubeschichtung, nachhaltige Verpackung und effizienter Transport zeigen, wie nachhaltig das Gesamtkonzept von cookvision ist.



HOCHWERTIG INTELLIGENT KOMPAKT

nesto ist maximal platzsparend!

nesto ist extrem platzsparend gestaltet! Alle Töpfe und Pfannen lassen sich ineinander stapeln, ohne merklich an Höhe zuzunehmen. Selbst gleichgroße Elemente passen problemlos zusammen.

Die Edelstahl-Töpfe und -Pfannen von nesto, mit abnehmbaren Griffen, bieten eine erstklassige Kochsystem-Serie, die durch ihr cleveres Design deutlich weniger Stauraum benötigt als herkömmliches Kochgeschirr. Diese umfassende Serie ist für alle Herdarten geeignet.

Alle nesto-Pfannen und -Töpfe sind (ohne Griff) bis 260° backofengeeignet.



KOCHEN AUF PROFI-NIVEAU

Für die nesto-Serie verarbeiten wir nur hochwertigen Chrom-Nickel-Edelstahl 18/10.

Die Töpfe und Pfannen sind mit einem extra starken Thermo-Sandwichboden, bestehend aus einem dicken Aluminiumkern und einer magnetischen Edelstahl-Bodenplatte versehen.

Der Boden wird mit einer 1200 to. Presse porenfrei auf die Topf- und Pfannenkörper aufgeschlagen. Dies garantiert, dass sich die Böden auch bei extremer Hitze nicht verbiegen und somit für eine optimale Wärmeverteilung und Hitzespeicherung sorgen.



Edelstahl 18/10
Aluminium
Magnetischer
Edelstahl 18/0

verkapselter Sandwichboden



Ausgezeichnet durch den
Stifterverband für die
Deutsche Wissenschaft e. V.



EINFACH REINIGEN

Die Reinigung der nesto-Serie ist ein Kinderspiel und total praktisch! Dank des hochwertigen Edelstahls und des intelligenten Designs können alle Teile problemlos in der Spülmaschine gereinigt werden, was wertvolle Zeit spart.

Ein weiterer Vorteil: ein komplettes Set, bestehend aus 3 Töpfen, 2 Pfannen und 4 Deckeln, passt bequem in einen Spülmaschinenkorb.



VIELSEITIGER EINSATZ

nesto Edelstahl-Töpfe und -Pfannen, überzeugen sowohl durch ihre herausragende Qualität als Kochsystem wie auch durch ihr formschönes Design als Servierschale oder Schüsseln für Salate, Gemüse und Beilagen. Diese Kochsystem-Serie ist so stilvoll gestaltet, dass sie direkt vom Herd auf den Tisch gebracht werden kann, um Speisen elegant zu servieren.

Dank der abnehmbaren Griffe verwandeln sich Pfannen und Töpfe im Handumdrehen in ein dekoratives Highlight auf Ihrem Esstisch.

Die nesto-Serie ist die ideale Lösung, um Ordnung zu schaffen und wertvollen Raum zu gewinnen, egal wo.



Töpfe

TÖPFE



**nesto ist äusserst platzsparend,
bringt Ordnung und schafft mehr Raum**

- In grossen und kleinen Küchen
- In der Gastronomie
- Auf dem Boot
- Im Caravan
- Im Reisemobil
- In Tiny Houses

Für alle Herdarten geeignet



Elektro



Gas



Keramik



Induktion



Topfgrösse

- ø 16 x 8,5 cm
- ø 18 x 10,0 cm
- ø 20 x 11,4 cm
- ø 22 x 12,7 cm
- ø 24 x 14,0 cm

Volumen

- 1,3 L
- 2,0 L
- 2,8 L
- 3,8 L
- 5,1 L

Besonders praktisch ist der nesto **Milchtopf** mit seiner hochwertigen Antihaftbeschichtung. Er ist perfekt geeignet, um Milch, Saucen oder Süßspeisen zu erwärmen, ohne dass etwas anhaftet.

Wir bieten Komfort und Vielseitigkeit der nesto-Töpfe für jede Küche!



Auch gleich große Töpfe und Pfannen lassen sich einfach und platzsparend ineinander stapeln.



Milchtopf

Topfgrösse

- ø 16 x 8,5 cm

Volumen

- 1,3 L



Extrabreiter Schüttrand, perfekt zum zielgenauen Ausgießen



Alle Töpfe mit Innenskalierung

PFANNEN



Edelstahl-Pfannen, PFAS-frei antihaftbeschichtet

ø 20 x 4,4 cm

ø 24 x 5,0 cm

ø 28 x 5,6 cm

Alle nesto-Pfannen und Töpfe sind (ohne Griff) bis 260° backofen-geeignet. Dicker verkapselter Thermoboden für optimale Hitzeverteilung und Hitzespeicherung.

Für alle Herdarten geeignet.



Edelstahl-Pfannen, unbeschichtet

ø 20 x 4,4 cm

ø 24 x 5,0 cm

ø 28 x 5,6 cm



SCHMOR-PFANNE

Die perfekte Symbiose aus Stil und Funktionalität mit der cookvision Schmor-Pfanne.



Edelstahl-Schmor-Pfannen,
PFAS-frei antihafbeschichtet
ø 28 x 9 cm



Edelstahl-Schmor-Pfannen,
unbeschichtet
ø 28 x 9 cm



Ob Braten, Schmoren oder Servieren – die cookvision Schmor-Pfanne meistert jede kulinarische Herausforderung mit Bravour. Gefertigt aus robustem Material, das eine gleichmäßige Wärmeverteilung garantiert, sorgt sie für perfekt zubereitete Speisen.



FORM FOLGT FUNKTION



Die nesto-Deckel sind ein perfektes Beispiel dafür, wie durchdachtes Design die Funktionalität eines Produkts maximiert. Mit ihrem seitlichen Dampfauslass lenken sie den Dampf gezielt in Hauben- und Muldenlüfter.



Dank einer innovativen Konstruktion passen die Deckel maßgeschneidert und rutschfest aufeinander, was nicht nur für Ordnung sorgt, sondern auch ein einfaches Handling ermöglicht. Das kluge Befestigungskonzept und die integrierte Dichtung verhindern das Eindringen von Wasser unter den Deckel, sodass die Speisen stets geschützt sind.

Ein weiterer praktischer Vorteil ist, dass der Deckel zum Abtropfen einfach auf dem Griff und dem Schüttrand abgestellt werden kann. So wird das Kochen mit nesto zum reinen Vergnügen.

TOPF-DECKEL

nesto Deckel aus Sicherheitsglas



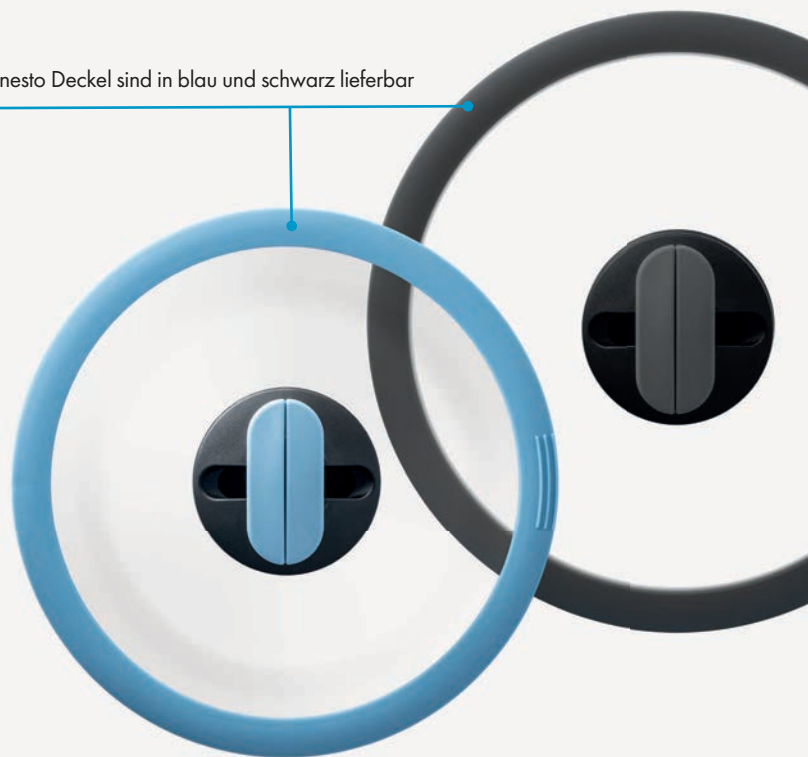
klappbarer Deckelgriff = platzsparend
und rutschfest, stapelbar

dichtschließender
Silikonrand mit gezieltem
Dampfauslass speziell für
Muldenlüfter

Größen:

- ø 16 cm
- ø 18 cm
- ø 20 cm
- ø 22 cm
- ø 24 cm

nesto Deckel sind in blau und schwarz lieferbar



GOURMET-DECKEL & FRITACLEAN



Krosse und Knusprige Ergebnisse: Die spezielle Kondenswasser-Auffangrinne fängt das Kondenswasser im Deckelrand auf. So wird verhindert, dass Wasser in das heiße Fett tropft, was das Bratgut beidseitig kross und knusprig macht.

Saubere Kochumgebung: Der Spritzschutz-Deckel sorgt für eine saubere Koch- und Arbeitsfläche.

Flexibilität und Passgenauigkeit: Mit einer Größe von \varnothing 24 - 28 cm passt er Gourmet Deckel auf gleichgroße nesto- Pfannen. Der dichtschießende Silikonrand sorgt für einen sicheren Sitz und ist mit einem gezielten Dampfauslass ausgestattet.

Einfache Reinigung: Deckel sind spülmaschinenfest.

Zudem bietet der fritaclean zusätzliche Funktionen:

Integrierter Edelstahlfilter: Der hochwertige Dauerfilter aus Edelstahl reduziert deutlich Bratgerüche, zudem ist er herausnehmbar und Spülmaschinen geeignet.

Praktische Aufstellfunktion: Der Deckel verfügt über eine praktische Aufstellfunktion. Der fritaclean passt auf Pfannen und Töpfe mit einer Größe von \varnothing 24 - 28 cm.



FRISCHHALTEN



Die Frischhalte-Deckel aus hochwertigem Kunststoff verfügen über ein patentiertes Silikon-Vakuum-Ventil. Damit wird der Inhalt luftdicht verschlossen und vor Feuchtigkeit und Keimen geschützt.

Speisen und Lebensmittel im Kühlschrank bleiben länger haltbar und frisch.

Frischhalte-Deckel

ø 20 cm



VITESSE-DAMPFGAR-DECKEL



Mit dem vitesse-Deckel von cookvision wird Schnellkochen und Dampfgaren in einem einzigen Gerät vereint. Dieser Deckel passt ausschließlich auf den ø 24 cm nesto-Topf.

Dank eines leichten Überdrucks im Inneren des Topfes wird der Garprozess beschleunigt, während das patentierte System ein einfaches Öffnen und Schließen während des Kochens ermöglicht.

Der Garzustand der Speisen sollte schon nach 50 % der üblichen Kochzeit geprüft werden. Der luftdichte Verschluss sorgt dafür, dass der Garprozess schneller abläuft, während das sanfte Dampfgaren in einem geschlossenen System gewährleistet, dass Vitamine, Mineralstoffe und der Eigengeschmack der Lebensmittel erhalten bleiben – und das alles bei deutlich geringerem Flüssigkeitsbedarf.

Mit vitesse kochen Sie nicht nur effizienter, sondern auch gesünder.



Vitesse Dampfgar-Deckel

ø 24 cm

Entdecken Sie die Innovation im Kochen mit vitesse

Intuitive Bedienung: Dank des patentierten Verschlussmechanismus lässt sich der Topf mühelos mit nur einer Hand öffnen und schließen, was Ihnen eine stressfreie Handhabung ermöglicht.

Sichtkochen: Der speziell entwickelte, bruchfeste Glasdeckel erlaubt es Ihnen, den Kochvorgang jederzeit im Blick zu behalten, ohne den Deckel abnehmen zu müssen.

Effizienz und Zeitersparnis: Der beschleunigte Kochprozess spart nicht nur Zeit, sondern auch Energie, so dass Sie Ihre Mahlzeiten schnell und umweltfreundlich zubereiten können.



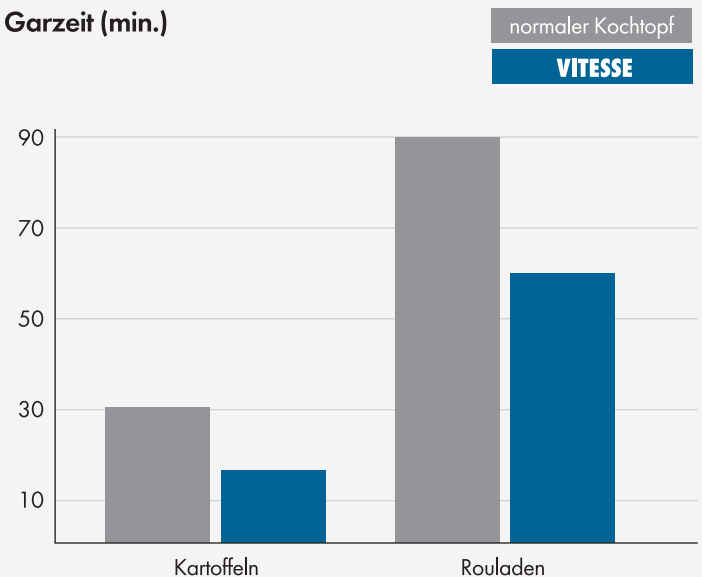
Edelstahl-Dünsteinsatz (optional)

∅ 19 x 5,5 cm

Flexibilität im Kochprozess: Die patentierte Ventiltechnik ermöglicht es Ihnen, jederzeit aktiv in den Kochprozess einzugreifen. Ob Rühren, Nachwürzen, Nachfüllen oder Abschmecken – Sie behalten stets die Kontrolle.

Kein Überkochen: Der luftdicht verschließende Deckel verhindert lästiges Überkochen und sorgt für ein sauberes Kochvergnügen.

Garzeit (min.)



Topf-Deckel

ACRYL-DECKELSTÄNDER

Den Acryl-Deckelständer von cookvision gibt es für 5 und für 7 Deckel. Beide Versionen bieten zudem eine Ablagevorrichtung für den patentierten cookvision Langgriff. Die Ständer sind rutschfest, da sie auf Silikonfüßen stehen. Es sind äußerst praktische Hilfsmittel, welche die Effizienz und Ordnung in der Küche erheblich verbessern können.

Abmessung Ständer für 5 Deckel:

21 x 11 cm

Abmessung Ständer für 7 Deckel:

27 x 11 cm



MAGNET-UNTERSETZER



Unsere magnetischen Unter-setzer mit einem Durchmesser von ca. 16 cm sind die ideale Lösung, um wertvolle Küchenoberflächen vor Kratzern und Stößen zu schützen. Der Silikon-Unter-setzer bietet einen rutschfesten und sicheren Stand für alle Pfannen und Töpfe. Mit mehreren integrierten Magneten haftet der Unter-setzer zuverlässig am Boden des Kochsystems und schützt gleichzeitig die Antihaftbeschichtung, wenn Pfannen ineinander gestapelt werden.



Perfekt geeignet zum stilvollen Servieren und als optimaler Schutz

DER GRIFF

Der patentierte Griff vereint Funktionalität und Design in perfekter Balance. Er lässt sich mühelos und intuitiv mit nur einer Hand bedienen, während die optimale Hebelwirkung für einen sicheren und stabilen Halt sorgt. Clever am Schüttrand befestigt, ragt der Griff nicht in den Topf oder die Pfanne hinein, sodass alle Deckel dicht aufliegen.



Der Griff ist...

...wackel- und rutschfest bis zu einem Gewicht von 15 kg (DIN EN 12983-1:2020-03 verlangt nur 10kg).

...ideal für den täglichen Gebrauch und lange Kochsessions.

...speziell für Gasherde entwickelt und somit auch für den Einsatz in professionellen Küchen geeignet.

Der Griff bietet nicht nur Komfort, sondern auch Sicherheit und Langlebigkeit, perfekt für jede Küche.



SILIKON-GRIFFE

Das Heben schwerer Pfannen oder Töpfe kann manchmal eine Herausforderung darstellen. In solchen Fällen bieten unsere Silikon-Griffe eine einfache und effektive Lösung. Sie können mühelos auf der gegenüberliegenden Seite des Langgriffs angebracht werden oder Sie verwenden einfach beide Griffe gleichzeitig.

Mit diesen Silikon-Griffen wird das Bewegen schwerer Töpfe oder Pfannen mit beiden Händen zum Kinderspiel. Besonders praktisch sind sie auch beim Abgießen von Flüssigkeiten, wenn der Glasdeckel schräg aufgesetzt ist. Die hitzebeständigen Silikon-Griffe lassen sich einfach auf den Schüttrand aufschieben.



BAUMWOLLEINSATZ 3 IN 1

Mit einer Größe, die sowohl für ø 20 cm als auch ø 22 cm nesto-Töpfe geeignet ist, lässt sich der Einsatz flexibel anpassen. Der Baumwolleinsatz sollte regelmäßig gewaschen werden, um Hygiene und Frische zu gewährleisten.

Die 3 Eigenschaften, die überzeugen:

1. Einsatz für Brötchen oder Backwaren
2. Schutz vor Insekten
3. Abdeckung für Teig während Gär-/Ruhephase



SEIHER

Der Seiher für die nesto-Töpfe mit einem Durchmesser von 24 cm ist ein unverzichtbares Küchenwerkzeug. Der nesto-Topfdeckel ist kompatibel mit dem Seiher, der dichtschießend auf den ø 24er nesto-Topf passt.

In elegantem Schwarz gehalten, fügt sich dieser Seiher stilvoll in jede Kücheneinrichtung ein. Für eine einfache Reinigung ist der Seiher spülmaschinenfest. Zudem ist er faltbar, was eine platzsparende Aufbewahrung ermöglicht.

Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten:

Dieser Seiher ist ideal für das Waschen von Obst, Salat und Gemüse. Seine Form macht ihn zudem perfekt zum Abgießen von Pasta.

Stabile Konstruktion:

Ausgestattet mit drei stabilen Füßen, bietet der Seiher einen sicheren und wackelfreien Stand auf der Arbeitsfläche.

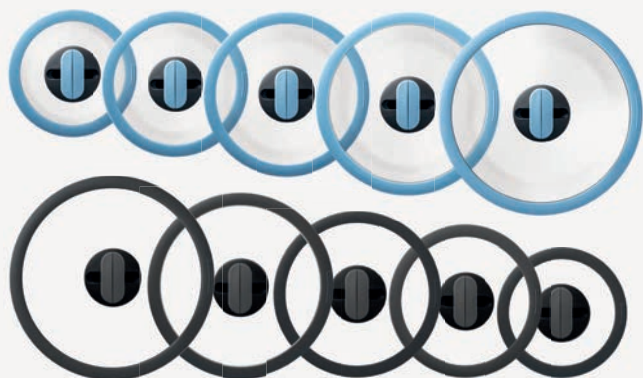


Dichtschießend auf dem ø 24er nesto-Topf.

Platzsparend zusammenfaltbar

DAS SORTIMENT

Alle nesto-Produkte sind auch einzeln bestellbar. Auf den nachfolgenden Seiten haben wir trotzdem mal ein paar gängige Sets zusammengestellt.



Topf-Deckel

	Art.-Nr. blau	Art.-Nr. schwarz
ø 16 cm	603 1610	613 1610
ø 18 cm	603 1810	613 1810
ø 20 cm	603 2010	613 2010
ø 22 cm	603 2210	613 2210
ø 24 cm	603 2410	613 2410

Edelstahl-Töpfe 18/10

Volumen	Art.-Nr.
ø 16 cm 1,3 L	601 1600
ø 18 cm 2,0 L	601 1800
ø 20 cm 2,8 L	601 2000
ø 22 cm 3,8 L	601 2200
ø 24 cm 5,1 L	601 2400

Milchtopf

Volumen	Art.-Nr.
ø 16 cm 1,3 L	601 1650



Edelstahl-Pfannen 18/10 antihafbeschichtet

	Art.-Nr.
ø 20 x 4,4 cm	602 2030
ø 24 x 5,0 cm	602 2430
ø 28 x 5,6 cm	602 2830



Edelstahl-Pfannen 18/10 unbeschichtet

	Art.-Nr.
ø 20 x 4,4 cm	602 2040
ø 24 x 5,0 cm	602 2440
ø 28 x 5,6 cm	602 2840



Gourmet-Deckel

ø 24 - ø 28 cm

Art.-Nr. 604 2410 blau

Art.-Nr. 614 2410 schwarz



Fritaclean-Deckel

ø 24 - ø 28 cm

Art.-Nr. 614 0010 schwarz



Frischhalte-Deckel

ø 20 cm

Art.-Nr. 605 2000



Vitesse Dampfgar-Deckel

für ø 24 cm Topf

Art.-Nr. 610 0450



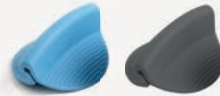
Der Griff

Art.-Nr. 609 0200

mit blauem Verschluss

Art.-Nr. 609 0100

mit grauem Verschluss



Silikon-Griff

Art.-Nr. 609 0300, blau

Art.-Nr. 619 0300, schwarz



Magnet-Untersetzer

Art.-Nr. 609 0450, blau

Art.-Nr. 619 0450, schwarz



**Acryl-Deckelständer
ohne Deckel**

Art.-Nr. 609 0005, 5er

Art.-Nr. 609 0007, 7er



Schmor-Pfanne

ø 28 cm x 9 cm 4,8 L

antihafbeschichtet

Art.-Nr. 607 2850

unbeschichtet

Art.-Nr. 607 2450



Seiher

ø 24 cm

Art.-Nr. 619 0470



Dünsteinsatz, Edelstahl 18/10

ø 19 x 5,5 cm

Art.-Nr. 50 400 7000



Baumwolleinsatz 3 in 1

für ø 20 und ø 22 cm

Art.-Nr. 609 0010

Sortimentsübersicht

7-tlg. Pfannen-Set

Art.-Nr. 606 0702, blau

Art.-Nr. 616 0702, schwarz

2 Edelstahl-Pfannen
antihafbeschichtet
ø 24 cm
ø 28 cm

1 Gourmet-Deckel
ø 24 -28 cm

Der Griff

2 Silikon-Griffe 1

Magnet-Untersetzer



Platzbedarf ca. 32 x 32 x 12 cm



10-tlg. Topf-Set

Art.-Nr. 606 1002, blau

Art.-Nr. 616 1002, schwarz

3 Edelstahl-Töpfe
ø 16 cm
ø 20 cm
ø 24 cm

3 Topf-Deckel
ø 16 cm
ø 20 cm
ø 24 cm

Der Griff

2 Silikon-Griffe

1 Magnet-Untersetzer



Platzbedarf ca. 27 x 27 x 16 cm



13-tlg. Starter-Set

Art.-Nr. 606 1302, blau

Art.-Nr. 616 1302, schwarz

3 Edelstahl-Töpfe
ø 16 cm
ø 20 cm
ø 24 cm

3 Topf-Deckel
ø 16 cm
ø 20 cm
ø 24 cm

1 Edelstahl-Pfanne
antihaftbeschichtet
ø 24 x 5,0 cm

1 Frischhalte-Deckel

Der Griff
2 Silikon-Griffe
2 Magnet-Untersetzer

Platzbedarf ca. 27 x 27 x 19,5 cm



17-tlg. Familien-Set

Art.-Nr. 606 1702, blau

Art.-Nr. 616 1702, schwarz

4 Edelstahl-Töpfe
ø 16 cm
ø 16 cm
ø 20 cm
ø 24 cm

3 Topf-Deckel
ø 16 cm
ø 20 cm
ø 24 cm

1 Edelstahl-Pfanne
antihaftbeschichtet
ø 24
1 Gourmet-Deckel
ø 24 -28 cm
1 Frischhalte-Deckel

1 Edelstahl-Pfanne,
unbeschichtet
ø 28
2 Griffe
2 Silikon-Griffe
2 Magnet-Untersetzer

Platzbedarf ca. 32 x 32 x 26 cm



24-tlg. Komplett-Set

Art.-Nr. 606 2402, blau

Art.-Nr. 616 2402, schwarz

6 Edelstahl-Töpfe

ø 16 cm
ø 18 cm
ø 20 cm
ø 20 cm
ø 22 cm
ø 24 cm

5 Topf-Deckel

ø 16 cm
ø 18 cm
ø 20 cm
ø 22 cm
ø 24 cm

2 Edelstahl-Pfannen
antihafbeschichtet
ø 20 cm
ø 24 cm

1 Edelstahl-Pfanne
unbeschichtet
ø 28 cm

1 Gourmet-Deckel
ø 24 - 28 cm

2 Griffe

4 Silikon-Griffe

1 Frischhalte-Deckel

2 Magnet-Untersetter

Platzbedarf ca. 50 x 55 x 27 cm



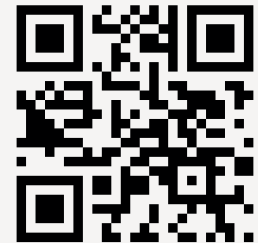
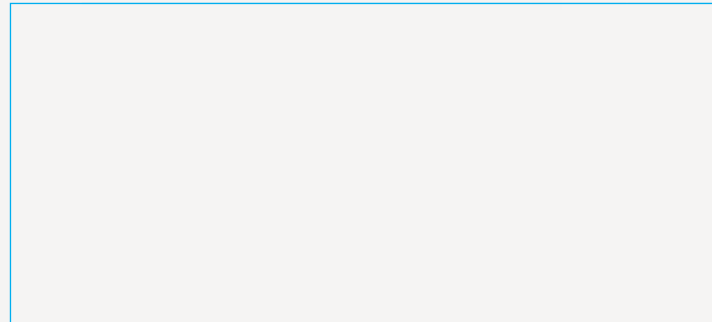
UNSERE COOKVISION EMPFEHLUNG



Im Wohnmobil oder auf dem Boot

Wenn Sie mit nesto unterwegs sind, können Sie Klappergeräusche leicht vermeiden.

Setzen Sie einfach einen Silikongriff an die innen liegenden Töpfe. Das ist auch eine gute Hilfe, wenn man die Töpfe herausheben möchte.



cookvision GmbH
Schallbruch 16
D-42781 Haan

+49 (0) 2129 342 349-0
info@cookvision.com
www.cookvision.com

