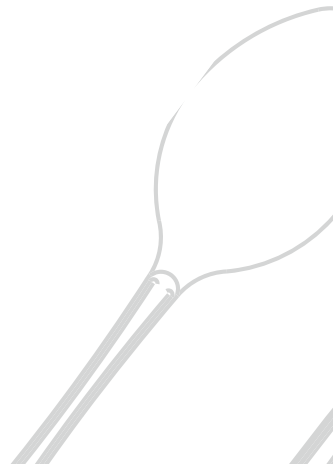
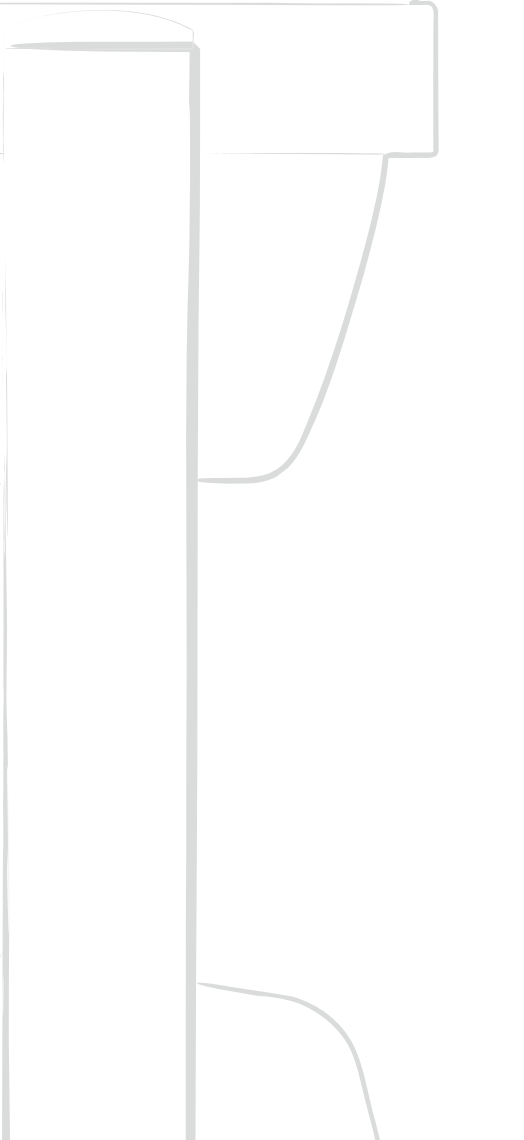
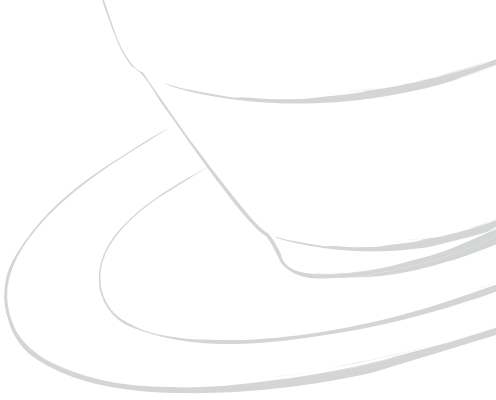




***BergHOFF***<sup>®</sup>  
*worldwide*



## Ein Unternehmen Stellt Sich Vor ...

Wir freuen uns Ihnen unseren neuen Katalog übergeben zu dürfen. Er spiegelt mit seinen Produkten das Resultat jahrelanger, intensiver Arbeit wieder.

Jetzt in der 2. Familiengeneration, wurde BergHOFF Worldwide 1995 gegründet und gehört heute zu den Marktführern der internationalen Kochartikelindustrie.

Wie immer schon sind unsere Eigenschaften dekorative und funktionelle Produkte zu fertigen, die nicht nur erfolgreich verkauft werden, sondern sich auch in Qualität und Design hervorheben. Bei den von uns hergestellten Produkten addieren wir immer Schönheit zur Funktionalität und Eleganz zum Klassischen. Auf der Schwelle ins neue Jahrtausend bemerkt man, dass wir immer die selbe Firma und die selben Leute geblieben sind und dabei den Blick für unsere hohen Qualitäten beibehalten haben.

Dinge ändern sich mit der Zeit, aber nicht unsere Werte denn es wird immer wichtiger qualitative, hochwertige Produkte anzubieten die schön und funktionell sind und die das gewisse Extra haben, nämlich die Hand und das Herz derer die sie gefertigt haben.

Durch die systematische Entdeckung von neuen Marktnischen in einem heiss umkämpften Kochtopfmarkt und streng kontrollierter weltweiter Produktion, wurden wir ein komplexes, erfolgreiches, international tätiges Unternehmen mit dem Bild der Innovation und Perfektion in den europäischen Märkten wie Belgien, Niederlande, Grossbritannien, Irland, Frankreich, Deutschland, Spanien, Griechenland..., aber auch Russland, Polen, Ukraine, Ungarn und vielen anderen. Heute z.B. ist BergHOFF Worldwide die Nummer 1 der russischen Kaufhäuser in seinem Bereich.

Logistik und Finanzen sind zentralisiert in Belgien, desweiteren führen wir dezentral 11 Lager in Europa mit 77 Verkaufsstellen, 4 Büros und Lager in den USA, 1 Büro in Kanada, 3 in Südamerika und 4000 Mitarbeiter weltweit.

Unser Ziel ist es zu zeigen wie Sie und Ihre Familie gesund kochen können, wie Gerichte einfach besser schmecken, nahrhafter sind und dabei schneller zuzubereiten sind als mit herkömmlichen Verfahren.

Als Nummer Eins im Preis-Qualitätsvergleich der Kochtopf- und Accessoires Hersteller werden wir weiterhin einzigartige Lösungen für Küchenprodukte finden.



## Introducing Ourselves ...

We are pleased to bring you this new BergHOFF catalog. It is quite literally the result of years of work.

Now in our second generation, passed down in two family lines, we have manifested BergHOFF Worldwide in 1995, and have become one of the market leaders in the international kitchenware industry. As before, we are committed to providing decorative and functional products that would not only sell successfully, but also deliver quality and design. We always add beauty to function, and elegance to the ordinary. On the threshold of this new century, we realize that we are still the same company, still the same people and still hold the same high regard for quality as we did when we started. Many things have changed, but our core values have not. Now more than ever, it is important to present quality products to the marketplace that are beautiful, functional and have that special feel of a person's hand and heart that went into the making of it.

Through consistent and ingenious discovery of new niches in the heavily competitive kitchenware market and tightly controlled worldwide production, we have grown to a highly sophisticated, successful international corporation, becoming an icon for innovation and perfection in the European home markets of Belgium, the Netherlands, UK, Ireland, Germany, France, Spain and Greece, as well as Russia, Poland, Hungary and many other countries. Today, BergHOFF Worldwide is the number one upscale kitchen product store in Russia.

Logistics and financials are in Belgium, 77 offices and 11 warehouses in Europe, 4 offices and warehouses in the U.S., one office in Canada, 3 in South America and 4000+ employees and reps worldwide. BergHOFF's number one market of Europe is being closely followed by the U.S. amongst other continents and growing steadily.

What we are all about is simply showing you the way to prepare healthier meals -for you and your family-meals that taste better, that are more nutritious and most surprising of all meals that are actually faster and easier to prepare than the old way. We are the # 1 price for value supplier for the kitchenware and giftware industry, and will continue developing original kitchen products solutions.

*Wir von BergHOFF worldwide bezeichnen uns als einer der führenden, international kompetenten Lieferanten von Produkten und Dienstleistungen, konzentriert auf den Haushaltswarenbereich und zwar für den privaten wie auch den professionellen Bereich. Wir sind entschlossen den höchsten Standard zu erfüllen. Wir betrachten Erfolg im Markt und ökonomische Effizienz als essentielle Faktoren unserer Verantwortung gegenüber den Kunden, den Mitarbeitern, der Umwelt und den Menschen im allgemeinen.*

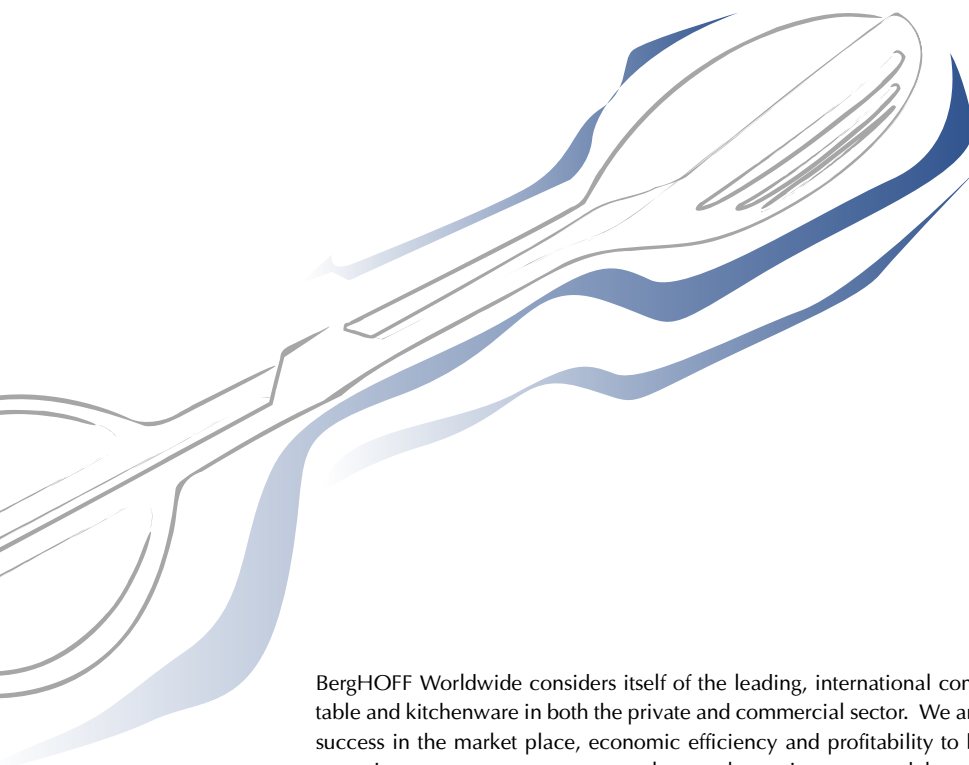
*Obwohl unsere Firma grösser wird, bleibt unser Motto:*

*“Hochqualitative Produkte zum bestmöglichen Preis zu produzieren wird zum besten Kundenverhältnis führen.“*

*BergHOFF Worldwide spricht heute diese Gedanken aus bei der wir eine einzigartige und exklusive Kollektion vorstellen. Beides, Material und Design sind vereint in faszinierenden Kombinationen um Ihrem Haus und Tisch ein elegantes und persönliches Aussehen zu geben. Jedes Produkt besitzt ein BergHOFF Worldwide Label: unser Symbol für Qualität und Design.*

*Kochen ist nicht nur leichter mit BergHOFF Worldwide Kochgeräten, sondern es spart auch Energie, Zeit und Mühe während des Kochprozesses.*

*Immer zuerst den Kunden berücksichtigend, liefern wir das richtige Werkzeug damit Sie Gerichte für ein gesundes und glückliches Leben zubereiten können. Wenn Sie die BergHOFF Worldwide Produkte benutzen, werden Sie ein neues Kochgefühl bekommen und zwar durch wasser- und fettloses Kochen und entdecken das gesunde Kochen nicht nur gut schmeckt sondern auch Spass macht.*



BergHOFF Worldwide considers itself of the leading, international competent supplier of products and services centering on table and kitchenware in both the private and commercial sector. We are determined to set the highest standards. We consider success in the market place, economic efficiency and profitability to be factors essential for fulfilling its responsibilities and commitments to our customers, employees, the environment and the public in general.

Even though our company is growing larger, our motto is still:

*“Manufacturing products of the highest quality for price.. will grow into the best customer relationship“*

BergHOFF Worldwide expresses these thoughts today while introducing an original, exclusive collection. Both material and design are united in fascinating combinations, to give your home and table an elegant and personalized appearance. Each product has a Berghoff Worldwide label, our symbol for quality and design.

Cooking is not just easier with BergHOFF Worldwide utensils, it saves you energy, time and effort in the process.

Considering always the customer's first, we provide the right tools to enable you to prepare food for a healthy and happier lifetime. By using the BergHOFF Worldwide utensils, you will experience a whole new sensation of cooking without water or fats and discover that healthy cooking is both tasteful and fun.

Wir gebrauchen einen Technikcenter mit einem ausgesuchten Team und qualifizierten Technikern im Bereich der Entwicklung. Während wir den Puls der sich schnell entwickelnden Kochindustrie ständig fühlen, verbindet dieses ultra-moderne Team Forschung mit neuen und hochqualitativen Materialien.

Wir benutzen ebenso vollausgebaute Fabriken, 2 Forschungs- und Entwicklungseinheiten und ein Lager von 25.000 Quadratmetern. Dies macht die Produktionseinheit zu einer der größten in ihrem Bereich. Mit einer Kapazität von 1.000.000 Kochtöpfen pro Monat, kann die Fabrik leicht die wachsende Nachfrage nach unseren Produkten befriedigen.

Dynamische Teams, zusammengestellt aus 4000 Mitarbeitern bestellen 8 Produktionslinien, die mit hochmodernen Maschinen ausgestattet sind. Die Produktion wird laufend von unseren Ingenieuren und Technikern überwacht um die Qualität zu sichern die man von BergHOFF Worldwide über Jahre hinweg gewohnt ist.

Hightech Computerprogramme zur die dem gesamten Produktionsprozess, von der technischen Zeichnung bis zur Werkzeugentstehung beistehen, garantieren, dass neue Modelle auch in kürzester Zeit fertiggestellt werden können.



We have a technical center which is a comprehensive facility with a select team of researchers and technical staff work. While keeping a steady finger on the pulse of today's rapidly diversifying kitchenware industry, this ultra modern team conducts basic research into new and highly qualified materials.

Fully equipped factories, 2 research and development units, 8 production lines, a machinery hall and a warehouse covering an area of 25,000 square meters. This makes the plant one of the largest of its kind. With a capacity of 1.000,000 pieces of cookware a month, the factory can easily meet the growing demand for our products.

Dynamic teams comprised of 4000 employees operate 8 production lines equipped with high-tech machinery. Our engineers monitor the production process closely to ensure the quality of the products and maintain the solid reputation that BergHOFF Worldwide has been known for over the years.

We have invested in extensive computerization throughout all production stages from initial design and construction of models to manufacture of the production tools ensures that new products can be developed in the shortest time possible.

Wir haben ein reichhaltiges Angebot an Artikeln:  
Below we have a large choice of different kinds of products:

KOCHTÖPFE COOKWARE		KRISTALL CRYSTAL
KOCHTOPF-ZUBEHÖR COOKWARE ACCESSORIES		PORZELLAN PORCELAIN
MESSER KNIVES		ZUBEHÖR ACCESSORIES
BESTECKE FLATWARE		SPEZIALITÄTEN und X-TRAS SPECIALITIES and X-TRAS
WERBEARTIKEL PROMOTIONAL ITEMS		ELEKTRISCHE ARTIKEL ELECTRICAL ITEMS














Diese Artikel sind erhältlich in einer oder mehreren Produktlinien:  
These products are available in one or more of the next product lines:

- MASTER-line
- CLASSIC-line
- CAST-line
- HOTEL-line
- BASIC-line
- PROMO-line
- TRONIC-line



Firmensitz: BergHOFF Worldwide Belgien  
Headquarter: BergHOFF Worldwide Belgium

**EUROPA - EUROPE**

-  BergHOFF Belgien - Belgium
-  BergHOFF Niederlande - Netherlands
-  BergHOFF Frankreich - France
-  BergHOFF Deutschland - Germany
-  BergHOFF Grossbritannien - UK
-  BergHOFF Spanien - Spain
-  BergHOFF Portugal - Portugal
-  BergHOFF Griechenland - Greece
-  BergHOFF Italien - Italy
-  BergHOFF Österreich - Austria
-  BergHOFF Luxemburg - Luxembourg
-  BergHOFF Andorra - Andorra
-  BergHOFF Malta - Malta
-  BergHOFF Schweiz - Switzerland
-  BergHOFF Irland - Ireland



**OSTEUROPA - EASTERN EUROPE**

-  Firmensitz: Belgien  
Headquarter: Belgium
-  BergHOFF Russland - Russia
-  BergHOFF Kaliningrad - Kaliningrad
-  BergHOFF Polen - Poland
-  BergHOFF Litauen - Lithuania
-  BergHOFF Lettland - Latvia
-  BergHOFF Ukraine - Ukraine
-  BergHOFF Hungary - Hungary
-  BergHOFF Kasachstan - Kazakhstan
-  BergHOFF Weissrussland - Belarus
-  BergHOFF Moldavien - Moldova
-  BergHOFF Kroatien - Croatia
-  BergHOFF Slowenien - Slovenia
-  BergHOFF Bosnien-Herzegowina  
Bosnia-Hercegovina
-  BergHOFF Serbien & Montenegro  
Serbia & Montenegro
-  BergHOFF Mazedonien - Macedonia
-  BergHOFF Bulgarien - Bulgaria
-  BergHOFF Albanien - Albania
-  BergHOFF Slowakei - Slovakia





**ASIEN - ASIA**

-  BergHOFF Asien - Asia

**AUSTRALIEN - AUSTRALIA**

-  BergHOFF Australien - Australia

**AMERIKA - AMERICA**

-  BergHOFF USA - USA
-  BergHOFF Kanada - Canada
-  BergHOFF Chile - Chile
-  BergHOFF Argentinien - Argentina

**MITTLERE OSTEN - MIDDLE EAST**

-  BergHOFF Israel - Israel
-  BergHOFF Libanon - Lebanon
-  BergHOFF Iran - Iran
-  BergHOFF Irak - Iraq
-  BergHOFF Jordanien - Jordan
-  BergHOFF Ägypten - Egypt
-  BergHOFF Bahrain - Bahrain
-  BergHOFF Vereinigte Arabische Emirate  
United Arab Emirates
-  BergHOFF Katar - Katar
-  BergHOFF Syrien - Syria
-  BergHOFF Kuwait - Kuwait

## Kochtöpfe Cookware



### CHARAKTERISTIKA & VORZÜGE

BergHOFF Worldwide benutzt hochqualitativen 18/10 T304 Stahl. Rostfreier Edelstahl ist eine Legierung aus 50 verschiedenen Elementen. Sie sind die feinsten Legierungen, die in der Welt genutzt werden. Jeder Stahl der rostfreien Edelstahlfamilie hat zumindest eines gemeinsam: Er beinhaltet wenigstens 18% Chrom und zusätzlich 10% Nickel. Dieser Stahl besitzt exzellente Antikorrosionseigenschaften, die durch hochwertige Politur wie ein Film auf der Oberfläche liegt. Diese Hochglanzpolitur verlängert die Lebensdauer und erleichtert bedeutend die Reinigung.

Der Akkutherm-Sandwichboden mit einem Hitzeleitschutz (DIN 44904) ist mit einem Schlagdruck von 1200 Tonnen auf den Topf gepresst und so ist der 6 Schichtenboden für immer mit dem Topfboden verbunden. Die Aluminiumscheiben, zusammen mit der Aluminiumlegierung sorgen für eine schnelle Verteilung und einer langen Akkumulierung der Hitze.

Die Griffe, die nicht heiss werden, haben eine doppelte Funktion abgesehen von der herkömmlichen Tragfunktion. Sie dienen auch dazu, dass man den Deckel einklemmen kann und somit das gesammelte Kondensat im inneren Teil des Deckels bleibt und nicht auf die Tischablage tropft.

Viele unserer Sets haben ein Thermometer im Deckelknopf. Dies macht den Kochvorgang wesentlich akkurater und hilft die Qualität des Gargutes zu bewahren. Sie brauchen nicht mehr ständig den Deckel zu heben um den Kochprozess zu kontrollieren und dabei viel Hitzeenergie verlieren. Es genügt auf die Indikatoren des Thermometers zu achten.

Alle unsere Töpfe haben einen speziell entworfenen Rand der schüttfreies Ausgießen ermöglicht.

BergHOFF Worldwide Kochtöpfe sind vollkommen funktionsfähig auf elektrischen, keramischen, Halogen, und induktiven Kochfeldern.

1. Elektro - 2. Gas - 3. Glaskeramik - 4. Halogen - 5. Induktion  
- 6. Spülmaschinengeeignet - 7. Thermo-Control - 8. Energie Sparsystem - 9. Kaltgriff-System



### FEATURES & BENEFITS OF THE COOKWARE

BergHOFF Worldwide uses high quality 18/10 T304 steel. Stainless steel is a composite of iron base alloys made up of more than 50 different elements. They are the finest of the worlds commonly used alloys. Each member of the stainless family has one thing in common: it contains at least 18% chromium and an additional 10% of nickel. Its excellent corrosion resistance is due to an invisible, passive oxide film that forms on the metals surface. This will also make for an easy cleaning and superb durability.

The accu thermal sandwich bottom with heat conducting protection under Din 44904 is connected with a 1200-ton press, making this 6 layered system connected for a lifetime and guaranteed not to separate. The aluminum disc, together with the aluminum alloy layers allows quick distribution and optimum storage of heat.

The stay-cool handles have a dual purpose besides their normal function they also serve as a stand for the lid to save the condensation from the countertops and tables.

Many of our sets have a thermometer in the lid handle. This improves the accuracy of the cooking and helps you control the quality of contents, eliminating the need to keep checking the food to control the cooking process. Just check the indicator on the gauge!

All of our cookware has a special designed rim for pouring without drips.

BergHOFF Worldwide cookware is totally functional for electric, ceramic, halogen and induction heating stoves.



1. Electric - 2. Gas - 3. Vitro-ceramic - 4. Halogen - 5. Induction - 6. Dishwasher safe - 7. Thermo-control - 8. Energy savingsystem - 9. Coldgrip system

**Gesundheit steht an 1. Stelle**

BergHOFF-Kochtöpfe ermöglichen es Ihnen, ohne Beigabe von Fetten (gesünder) oder Wasser (kein Vitaminverlust) zu kochen.

**Neuer, revolutionärer Boden**

Der durch BergHOFF entwickelte und patentierte *Accu-Thermo-Compact-Boden*, ist mit entscheidenden Verbesserungen gegenüber herkömmlichen Böden ausgestattet.

Beim Erwärmen des Topfes dehnt sich das Material aus. Ein flacher Topfboden würde sich also bei Erwärmung nach außen wölben. Um dieser Tatsache zuvor zu kommen haben die Böden traditionelle Kochtöpfe eine leicht konkave Vorwölbung. Ein großer Nachteil an dieser Methode ist, daß der Topf so einige Zeit nur teilweise Kontakt mit der Kochplatte hat. Dies bedeutet Energieverlust und anbrennen des Kochgutes.

Durch die spezielle Konstruktion der BergHOFF-Böden, bei denen die seitlichen Aluminium-Flanken des Bodens offen sind, kann die Ausdehnung zur Seite geschehen. Mit anderen Worten, der Boden ist im kalten Zustand beinahe flach und bleibt flach während des Kochens. Im Gegensatz zu herkömmlichen Kochtöpfen besteht ein gleichmäßiger Kontakt mit der Kochplatte.

Eine schnelle Wärmeleitung und dadurch auch die maximale Energieersparnis wird garantiert durch die Verwendung verschiedener Lagen im Topfboden, die jede für sich ihre spezifischen Eigenschaften besitzen. Aluminium und Kupfer sind schnellleitende Materialien, Eisen hingegen ein schlechter Wärmeleiter. Die Wärme wird über die Kupfereinlage schnell ins Bodeninnere geleitet und prallt gegen die Eisenschicht, die sie gleichmäßig verteilt - also auch in die Seiten des Bodens. Das Innere des Bodens wird als gleich schnell aufgeheizt wie die Außenseiten, und dies mit einem minimalen Energieverbrauch. Die Wärme wird also in kürzester Zeit auf die komplette Oberfläche des Kochtopfes verteilt. Im Gegensatz zu herkömmlichen Kapselböden, die im Zentrum des Topfes viel schneller warm werden als an den Seiten (mit dem Resultat von verbranntem Gargut), verteilt der BergHOFF-Boden (dank seiner speziellen Konstruktion) die Wärme gleichmäßig über die gesamte Oberfläche.

Ferner schließt das Aluminium des Bodens perfekt an den Rand des Topfes an. Alle Löcher oder Hohlräume werden also komplett gefüllt. Hierdurch wird höchste Hygiene garantiert : Es können sich keine Nahrungsmittelreste in Hohlräumen sammeln, was bei herkömmlichen Kapselböden häufig geschieht.



**Health first**

With the BergHOFF cooking utensils your are able to cook without the need for added saturated fats and with minimal use of water, providing for the minimal loss of vitamins and minerals in your food. This way you can enjoy tasteful and healthy meals.

**The new and revolutionary bottom**

BergHOFF has developed a new *accu-thermo compact bottom TM*, which has proven to be a vast improvement over existing known bottom designs, a very important step in healthy cooking methods.

While cooking, materials in the bottom expand due to the heating process. To avoid this, traditional cookware has to be designed with a hollow void (dimple) in the bottom to allow for this distortion. The biggest disadvantage is that such utensil has to be on the stovetop for quite some time before the bottoms flatten out and can take full advantage of the heating process. This directly relates to the typical loss of energy, uneven heating, burning and sticking as known with traditional cooking pans.

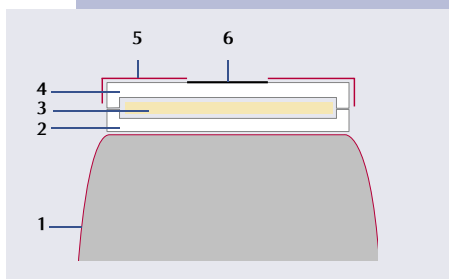
Due to the unique designed construction of the BergHOFF bottom, where the heat transfer metals are exposed on the sides, also the expansion can take place on the sides. This is the reason that the BergHOFF bottom is almost perfectly straight (no dimple or hollow void), and stays straight during the whole cooking process. There is always perfect equal contact between a BergHOFF utensil and you stovetop.

A fast energy transfer and magnificent energy saving are assured also by the use of many different layers which include aluminum and copper to name a few, used in the manufacturing of the BergHOFF bottom. The heat actually enters the bottom through a copper base stamp and transfers quickly after contacting the aluminum layer for an even distribution of heat. Inside the bottom will actually warm up as fast as the outside of the utensil and almost immediately the heat will be equal over the whole cooking utensil. Unlike traditional capsule-bottoms that heat up much faster in the middle only (the known hot spot effect which is recognized by burning and sticking in certain spots of the pan, the BergHOFF pan with it's even heating will prevent this and the heat will be equal over the entire surface.

On top of that, the side of the cooking pot is perfectly closed, all voids are eliminated and perfectly filled unlike traditional capsule-bottom designs, a guarantee for hygiene; no food particles can get trapped in voids typical seen with conventional capsule type bottom designs.

6 Lagen Akku-Therm-Sandwich-Boden  
6 Ply accu-thermal compact sandwich-bottom

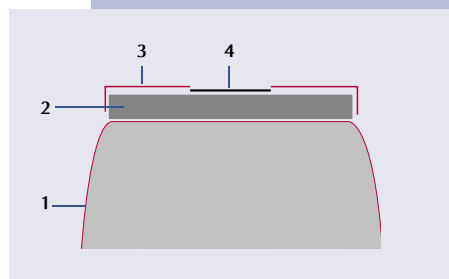
1. 18/10 T304, Hochwertiger Edelstahl - 18/10 T304 Stainless Steel
2. Aluminium - Aluminium
3. Ferro - Ferro
4. Aluminium - Aluminium
5. 18/0 T430, Hochwertiger Edelstahl - 18/0 T430 Stainless Steel
6. Kupfer - Copper



Pat.No.: PCT/B301/00194

4 Lagen Akku-Therm-Sandwich-Boden  
4 Ply accu-thermal compact sandwich-bottom

1. 18/10 T304, Hochwertiger Edelstahl - 18/10 T304 Stainless Steel
2. Aluminium - Aluminium
3. 18/0 T430, Hochwertiger Edelstahl - 18/0 T430 Stainless Steel
4. Kupfer - Copper



Pat.No.: PCT/B301/00194

## KOCHVORTEILE MIT BERGHOFF WORLDWIDE

### Gesundheitsverbesserung

In den vielen Jahren der Entwicklung von Kochutensilien, hat BergHOFF Worldwide viel Zeit und Kapital in Studien der Effekte von Essgewohnheiten investiert. Es wurde eindeutig aufgezeigt wie wichtig richtige Ernährung und Essgewohnheiten sind um die Gesundheit aufrecht zu erhalten.

Gesundes Kochen und schmackhaftes Kochen brauchen nicht mehr von einander getrennt zu werden. Der notwendige Tagesverbrauch an Fett, in einem entwickeltem Industrieland beträgt ca. 70-75 Gramm. Alles was darüber liegt wird als "Fettpolster" gelagert. Sie sind alsbald sichtbar und können zur Fettleibigkeit wie auch zu Herzerkrankungen, Diabetes etc. führen.

Dank des natürlichen Geschmacks von Gemüse, Fleisch, Fisch etc. ist es nicht notwendig Salz hinzuzufügen.

Die Nahrung enthält Vitamine und Mineralien. Wenn Sie nach diesen Methoden kochen, bemerken Sie das z.B. Fleisch viel weniger schrumpft, d.h. Sie benötigen auch weniger Fleisch.



## ADVANTAGES OF COOKING WITH BERGHOFF WORLDWIDE

### Improving health

In the many years of developing cooking utensils, BergHOFF Worldwide invested time and money in the studies and effects of eating habits. It has been made increasingly clear how important healthy food and eating habits are for maintaining or obtaining a healthy lifestyle.

Healthy cooking and tasteful cooking are no longer two separate items. With the BergHOFF Worldwide products you are able to cook without water and fats. The daily amount of fat considered necessary for a healthy person living in the industrial world is an average of about 70-75 grams. Everything over that is stored in the body as "fat pockets". They will soon become visible and may lead to obesity, as well as cardio-vascular diseases (arteriosclerosis, isochheim attack, heart attack,..) and metabolic disorders such as diabetes.

Thanks to the natural flavors coming from the vegetables, meat, fish etc, it is no longer necessary to add salt.

The food maintains its vitamins and minerals. By cooking according to these methods, you will notice that meat does not discolor or shrink, so less meat is required.

### Wirtschaftliche Ersparnis

#### Multifunktionale Eigenschaften unserer Produkte

Wenn Sie unsere verschiedenen Utensilien miteinander kombinieren, brauchen Sie nur eine oder zwei Herdplatten zu benutzen und sparen somit Energie.

Oft genutzte Kombinationen:

Die Utensilien können direkt auf den Tisch gestellt werden und zwar auf ihrem Deckel, der den Akku-therm-Boden länger heiss und die Nahrung warm hält. Gleichzeitig wird auch der Tisch geschützt.

Die luftdicht verschlossene Schüssel kann das Essen lange warm halten und transportieren, für ein Picknick z.B..

Kochen in einem Wasserbad, z.B. um Schokolade zu schmelzen, wird zu einem Kinderspiel.

### Economical savings

#### Multi-functionality of our products

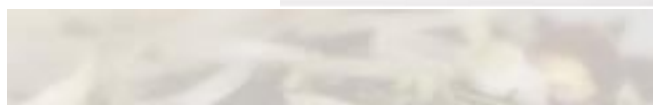
By combining the different products, it is only necessary to use one or two burners and save energy.

Frequently used combinations :

The utensils can be put right on the table for serving, storing in their own lid, which will keep the accu thermal bottom hot and your foods warm, all while protecting the table.

The tightly closed bowl with plastic cover can be used to keep the food warm and can be transported safely for picnics, etc.

Double boiling is also possible for very e.g. the gentle melting of chocolate, etc.



Wenn die Schüssel in Verbindung mit einem Topf genutzt wird, kann man Fisch oder Fleisch garen. Sie können auch verschiedenen Töpfe aufeinander setzen und somit mehrere Gerichte braten oder garen und dies zur gleichen Zeit. Ein Vorgang der gesund ist, schmackhaft und wirtschaftlich.

*Ersparnis von zusätzlichem Kochgeschirr*

*Weniger Verlust an Vitaminen und Gemüse*

BergHOFF Worldwide Kochtöpfe wurden entwickelt, um ein Kochen mit wenig Wasser zu ermöglichen, kochen ohne Wasser und braten ohne Fett und Öl ist ebenso möglich.

*Zeit- und Spülmaschinen Ersparnis*

Auf verschiedene Arten! Erstens, während der Zubereitung und zum Servieren; daraus ergeben sich weniger Servierplatten zu spülen, dank der Multifunktionalität von BergHOFF Worldwide. Schliesslich benötigen Sie auch weniger Reinigungsmittel, so sparen Sie eine halbe Stunde jeden Tag.

By combining the mixing bowl and the cookware, you can steam fish or meat. You can also "stack-cook" by putting one utensils on top of another, to fry and steam, warm or bake at the same time, healthy, economical and tasteful.

*Save on extra cookware*

*Save on vitamins and groceries*

Our BergHOFF Worldwide cookware is developed to enable cooking with low water, even waterless and greaseless. No more use of added fats, less meat to buy due to no shrinkage, no discoloration.

*Time and dishwashing savings*

In more ways than one ! First, while preparing the meal and then doing the dishes; this takes less time since there are fewer dishes to clean, thanks to the multitask function of BergHOFF Worldwide. And finally you need less dishwashing liquid. You save about half an hour a day in time.



## KOCHMETHODEN

### Pflege der Töpfe

Packen Sie zuerst sorgfältig Ihre neuen Töpfe aus und kontrollieren sie die einzelnen Stücke. Werfen Sie die Verpackung nicht bevor Sie sich nicht über den Inhalt versichert haben.

Bevor Sie Ihre Töpfe in Gebrauch nehmen, säubern Sie sie sorgfältig mit ein wenig Wasser und Spülseife - ohne Zitronensäure.

Die Innenseite der Töpfe können Sie mit etwas feinem Speiseöl einreiben, das sich wie ein schützender Film auf die Topfwand legt.

Falls es auf dem Boden zu Speiserückständen kommt, sind diese leicht mit etwas Wasser und bei mittlerer Hitze auf dem Herd zu entfernen. Sind die Rückstände angebrannt, lassen Sie das Wasser kurz aufkochen und schaben Sie dann die Oberfläche mit einem Holzlöffel ab. Sie können auch spezielle Pflegemittel, die es nur in Fachgeschäften gibt, benutzen.

Durch Überhitzung kann sich eine blaue oder goldbraune Verfärbung ergeben. Diese Verfärbung beeinflusst nicht die Kocheigenschaften. Die Verfärbungen lassen sich mit einer guten Polierpaste entfernen.

## COOKING METHODS

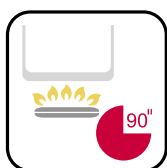
### Care of the cookware

First unpack and check your cookware carefully. Don't throw away the package until you have checked the contents.

Before using the cooking utensils, clean them carefully with a small amount of water and dish soap containing no lemon. The inside of the pots can be cleaned with fine table oil, which will protect the pot for a lifetime.

In case food particles are stuck to the bottom of the pot, fill the pot with a little water and let it soak. In case of stubborn particles, fill the pot with some water and bring to a boil. Now use a wooden spoon to remove the particles. Also a fine stainless steel cleaner, such as Bar-keeper's Friend may be used.

A blue or golden brown discoloration may appear from overheating a unit. This can be removed with a good stainless steel cleaner.



Lassen Sie Ihre Töpfe nie für längere Zeit ohne Inhalt auf der heissen Herdplatte stehen. Never leave the cookware empty on a hot burner for longer than 90 seconds.



Nehmen Sie den geeigneten Topf für die geeignete Herdplatte. Size the pot to the burner.



Benutzen Sie nicht die Deckel mit den Thermostaten im Ofen. Don't place the lids with thermostat in the oven.



Waschen Sie nicht die Deckel mit den Thermostaten in der Geschirrspülmaschine. Don't place the lids with thermostat in the dishwasher.

Die Basisregeln sind einfach...

**Benutzen Sie immer den richtigen Topf**

Benutzen Sie ein Gefäß, indem das Gargut den Topf so gut wie möglich ausfüllt aber nicht mehr als 2/3 der Topfkapazität.



**Waschen Sie vorbereitete Lebensmittel und Gemüse mit Wasser ab**

Dies ist aus zweierlei Gründen wichtig. Erstens werden dabei Chemikalien abgewaschen und zweitens befindet sich genügend Feuchtigkeit im Topf, die sich mit den natürlichen Säften der Nahrungsmittel vermischt und so den wasserlosen Kochvorgang startet.



**Kontrollieren Sie die Hitze**

Es ist wichtig mit einem kalten Topf anzufangen und die Hitze während des Prozesses zu überprüfen. Wenn die Hitze zu hoch ist, wird sich der Dampf vaporisieren und damit das Kochgut verderben. Beim Kochen ohne Wasser können wir nur mittlere Hitze empfehlen.



**Bilden Sie eine Dampfdichtung**

Beginnen Sie den Kochvorgang bei mittlerer Hitze. Wenn ein leichter Dampf entweicht, verringern Sie die Hitzequelle. Anschliessend stellen Sie die Kochzeit fest. Der Deckel bildet nun eine Dampfdichtung mit dem Topf. Wir empfehlen am Anfang 2-3 Suppenlöffel Wasser hinzuzufügen.



**Sein Sie kein Topfgucker**

Jedesmal wenn der Deckel während des Kochprozesses entfernt wird, wird die aufgestaute Hitze in Form von Dampf entweichen. Damit wird der Kochprozess immer wieder verlängert und das Kochgut ausgetrocknet. Können Sie nicht darauf verzichten den Deckel zu entfernen, geben Sie etwas Wasser hinzu. Sein Sie genau: Wenn das Rezept 10 Minuten angibt, schauen Sie nicht schon nach 5 Minuten in den Topf.



The basic rules are simple...

**Always use the right pan**

Select the utensil the food will most nearly fill, as air pockets - created by using pans too large for the food quantity will destroy vitamins - dry out food and possibly burn and damage your pan. Our recommendation : Never use more than 2/3 of the pan capacity.

**Rinse prepared food and vegetables**

This is important for two reasons. First of all it removes harmful chemicals and secondly it allows enough water to cling to the food to mix with the natural juices, which will help to get the waterless nutritional cooking process started.

**Control the heat**

It is important to start with a cold pot and to check the heat throughout the cooking process. If the heat is too high, the steam will evaporate and destroy the food and possible the cookware. When one cooks according to the waterless method, we strongly recommend to maintain MEDIUM heat.

**Get a vapor seal**

Start cooking at medium heat. When the slightest puff of steam escapes on the side of the lid lower the heat to low or simmer. After this, you may start counting for the cooking time. The lid now has formed a natural seal with the pot. We recommend to use 3-5 tablespoons of water in the beginning.

**Don't peek**

Every time the cover is removed during the cooking period, heat and steam are allowed to escape, which will lengthen the cooking period and dry out the food. If you can't resist the urge to peek, never forget to add a few extra tablespoons of water. Be specific: If the recipe calls for 10 minutes, don't start looking after 5 minutes.



Fette wurden ursprünglich benutzt um ein Anbrennen zu verhindern. Mit den BergHOFF Worldwide Töpfen brauchen Sie dies nicht mehr. So sparen Sie Geld, Zeit und bleiben gesund.

**Hitzekontrolle**

Überprüfen Sie die Hitze indem Sie einige Tropfen Wasser auf den Boden geben. Fangen sie an auf dem Boden zu rollen, ist der Boden heiss genug.



**Anbraten von Fleisch**

Legen Sie das Fleisch in den Topf. Fügen Sie kein Salz hinzu. Wenn sich die Poren geschlossen haben, legen Sie den Deckel für mindestens 3 Minuten auf. Das Fleisch wird sich ganz leicht vom Topfboden lösen und die Reinigung wird eine Leichtigkeit sein.



**Senken Sie die Temperatur**

Nach dem Anbraten ist es wichtig, dass die Temperatur gesenkt wird und zwar zwischen unterer und mittlerer Hitze. Die Kochzeit wird im generellen um 20-30% verkürzt. Sie sparen wieder an Energie.



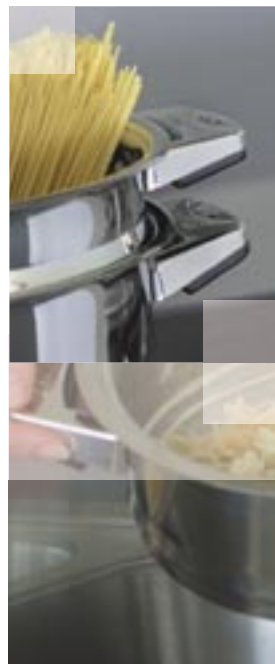
Wenn wir zusammenfassen wie man mit BergHOFF kocht, ist es so einfach wie das ABC:

- Starten Sie den Kochvorgang bei mittlerer Hitze und achten Sie auf den ersten Dampf
- Senken Sie die Hitze damit eine Dampfdichtung entsteht
- Beenden Sie den Kochvorgang im unteren Hitzebereich unter Benutzung der regulären Kochzeiten -20%

KOCHEN MIT DER DAMPFDICHTUNG

Man kann mit der Dampfdichtung kochen indem man auch den Dampfeinsatz benutzt. Nachdem man das Kochgut in den Dämpfer gelegt hat, legen Sie die Universalschüssel als Deckel auf. Bringen Sie das Wasser zum kochen und schon wird das Kochgut im Dampf gekocht.

Vergleicht man mit traditionellen Kochmethoden, stellt man fest, dass im Gegensatz dazu der natürliche Geschmack und die Nährwerte erhalten bleiben. So kann man Fisch, Gemüse und andere Speisen leicht zubereiten.



Fats were initially used to prevent food from burning. With BergHOFF Worldwide cookware there is no longer a need for this, which will save you money and time and be healthier.

**Control the heat**

Check the temperature by dripping a few drops of water on the bottom of the pot. If they start rolling on the bottom, you are ready to get started.

**Push the meat**

Put the meat in a hot pan and push with a fork for searing. Don't add salt. After searing cover the pan for at least three minutes. This will lift the food from the bottom and clean up will be a snap.

**Lower the heat**

After searing it is necessary to lower the heat to a setting usually between low and medium. Cooking times are generally reduced about 20-30% of normal recipes in regular cookware. Again you will save on energy.

When we summer how to cook with BergHOFF Worldwide, it is as easy as learning the ABC :

- Start cooking on MEDIUM heat and watch for the first bit of steam
- Lower the heat to LOW or SIMMER to obtain a vapor seal
- Finish cooking on LOW or SIMMER by using regular cookware times

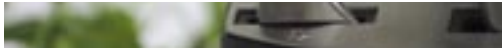
COOKING WITH VAPOR SEAL

One can cook with vapor seal by using the stew. After placing the ingredients in the stew, cover the stew with the lid of the universal dish. Bring to a boil. The ingredients are being cooked in steam.

Compared to the traditional methods, the natural flavors and nutrients are well enhanced and conserved. This way, one can cook meat, fish, vegetables and other food without adding any water.



## Messer Knives



*Profi- und Hobbyköche möchten alle das Gleiche: Exquisite Gerichte zubereiten. Dafür benötigen sie die besten Zutaten, aber auch die besten Messer.*

*Unsere Messer sind aus bestem Chrom-Molybden Stahl gefertigt, mit bestem Gleichgewicht, Präzision und grösster Sicherheit. Die Klingen sind individuell in Handarbeit geschärft und auf ihre Qualität getestet worden. Die Griffe bieten einen sicheren und ergonomischen Halt und erhöhen somit den Komfort und die Sicherheit bei der Nutzung. Die nahtlose Verbindung zwischen Griff und Klinge verhindern die Ansammlung von Bakterien.*

*Die Messer gibt es mit verschiedenen Verpackungen: Koffer, Holzblöcke oder einzeln.*

*Für jeden Schnitt gibt es das richtige Messer.*

Professional chefs and home cooks all want the same thing : to prepare exquisite meals. And to do that, they need the best ingredients, but also the best knives.

Our knives are manufactured out of high quality stainless carbon steel, designed to provide balance, precision and safety. The blades are individually hand sharpened and tested for quality assurance. The handles offer a secure and ergonomic grip for increased comfort and safety. Due to the seamless pass between blade and handle, there is no chance of contamination, which makes the knives hygienic.

The knives are available in different packages; cases, blocks and some can be individually purchased.

There is a right knife for every cutting application.



## Bestecke Flatware



*Die Bestecke sind aus rostfreiem 18/10 T304 chirurgischem Stahl gefertigt, absolut unzerstörbar und rostbeständig. Dank der Materialdichte- und Stärke ist die Stabilität gewährleistet. Die hochglanz polierte Oberfläche ist äusserst widerstandsfähig, leicht zu reinigen und hygienisch. Durch das funktionelle Design, die exzellente Qualität des Materials und die hervorragend polierte Oberfläche, werden die Bestecke auch höchsten Ansprüchen gerecht. Fortschrittliche Produktionsmethoden und traditionelles Handwerk garantieren die durchgehende Produktqualität.*

*Wir produzieren 24, 40, 72 und 110 teilige Besteckgarnituren, verpackt in Geschenkkartons oder in Attachékoffern. Der Stil unserer Bestecke bringt ein Stück Magie auf Ihren Tisch.*

The flatware is made of 18/10 T304 surgical stainless steel, absolutely indestructible and corrosion resistant. Thanks to the material density and thickness, stability and soundness are guaranteed. The highly polished surface is hard wearing, thick, easy to clean and hygienic. Due to its functional design, the excellent quality of the material and an outstanding surface finish, the set meets the highest demands of the customers. Advanced manufacturing methods plus traditional craftsmanship guarantee flawless product quality.

We manufacture 24pc, 36pc, 72pc and 110pc flatware sets in gift-box or storage attaché. Its style will bring a touch of magic to your dining table!

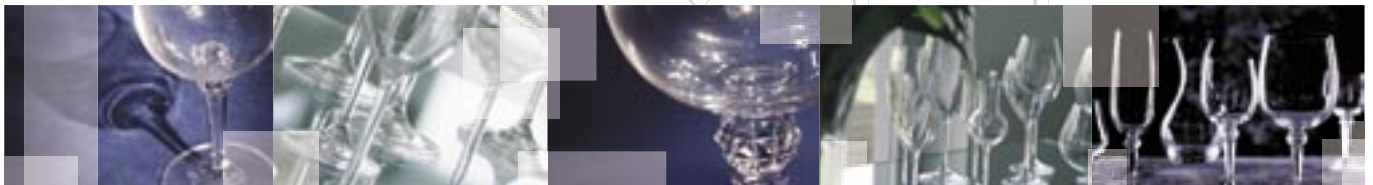


## Kristall Crystal



*Das höchste und härteste Kristall wird benutzt um eine Glaslinie zu entwickeln die Spülmaschinengeeignet ist. Die Gläser sind für folgende Getränke: Wasser, Rotwein, Weisswein, Champagner und Cognac. Die Getränke beeinflussen nicht die Klarheit des Kristalls. Sonnenlicht oder künstliches Licht machen das Glas nicht milchig. Das Kristall ist vibrations-, temperatur- und kratzfest. Jedes Stück spiegelt im Glanz das Licht wieder. Die Fortsetzung der Glaslinie ist garantiert.*

The highest durable crystal is used to create a line of crystal that is dishwasher safe and stable. It is designed for every beverage: water, white or red wine, champagne and cognac. The beverages do not influence the clarity of the crystal. Sunlight or artificial light will not cloud the stemware. The crystal is shock resistant, as well as temperature and scratch resistant. Each piece carries and reflects the light properly. Pattern continuity is guaranteed.



## Porzellan Porcelain



*Wir haben unser ganzes Wissen benutzt um unsere harmonische Porzellan Kollektion zu kreieren, die den Anforderungen des modernen Lebens gerecht wird.*

*Die höchsten Qualitäten werden benutzt um Blei- und Cadmiumfreies Porzellan zu fertigen, das selbstverständlich Spülmaschinen, Ofen- und Microwellenherd geeignet ist.*

*Dank der Qualität der benutzten Materialien ist unser Porzellan für den täglichen Gebrauch geeignet und abweisend gegen Kratzer von beispielsweise Bestecken.*

We have used all our knowledge to create a harmonious porcelain collection answering every need of our modern lifestyles.

The highest quality material is used to manufacture lead and cadmium free porcelain that is dishwasher safe, oven resistant and microwave safe.

Thanks to the highly qualified materials used, the porcelain is designed for daily use, and is protected against scratching by knives and forks.

Pattern continuity is guaranteed.

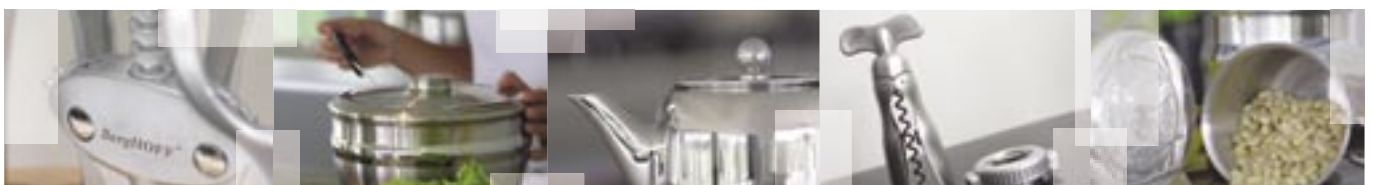


## Zubehöre Accessories



*Für all Ihre Küchenzubereitungen bieten wir Ihnen eine grosse Auswahl an Zubehör welches Ihnen das Kochen vereinfachen wird. Doch auch neben dem Kochbereich sind diese Accessoires durch das gebrauchsfreundliche und zeitgenössische Design eine Bereicherung in Ihrer Wohnungseinrichtung.*

For all your food preparations, we offer a complete range of kitchen utensils that will make cooking a joy. But also outside the kitchen, these user-friendly accessories with their contemporary design, bring an extra flair to daily life.



## Werbeartikel Promotional Items



*Unsere Sonderangebote sind das ideale Geschenk um Beziehungen zu unterhalten. Diese Aufmerksamkeiten werden Anerkennung finden!*

Our promotional items are the ideal business gifts. These small attentions will certainly be appreciated!



## Elektrische Artikel Electrical Items



*Alle unsere Elektroartikel unterliegen den strengsten Sicherheitsnormen. Um optimal und schnell ihre Mahlzeiten zu bereiten, sind diese Produkte unentbehrlich in Ihrer Küche.*

All electrical items are submitted to extensive and thorough testing and correspond with safety standards and regulations. To prepare meals in the most efficient and time saving way, these applications are indispensable in your kitchen.

## Garantie | Warranty

*Alle BergHOFF Worldwide Produkte fallen unter unsere begrenzte, lebenslange Garantie (für Staaten der EU auf 30 Jahre begrenzt) vom Tag des Kaufs bei dem rechtmässigen Verkäufer. Berghoff Worldwide garantiert den Umtausch oder die Reparatur bei allen Artikeln aus rostfreiem Edelstahl die Material-, Konstruktions- oder andere Fertigungsdefekte haben, unter normalem Haushaltsgebrauch wie in unserem Nutzungshandbuch beschrieben. Nicht unter die Garantie fallen Defekte durch unsachgemässe Handhabung, Überhitzungen, Schäden die durch fallenlassen oder durch mutwillige Zerstörung hervorgerufen sind. Kleinere Inperfektionen oder Unterschiede in der Farbe sind normal bei allen rostfreien Stählen. 18/10 304/316 chirurgischer Stahl kann bläulich oder goldbraun anlaufen. Die Verfärbung beeinträchtigt nicht die Kocheigenschaften und ist normal. Gebrauchen Sie bitte ein gutes Poliermittel um die Verfärbung zu entfernen.*

*Andere kleine Inperfektionen, wie leichte Kratzer kann es bei rostfreiem Stahl geben und fallen nicht unter die Garantie. Benutzen Sie niemals hohe Hitze bei leeren Töpfen oder wasserlosem Kochen. Alle berechtigten Retouren werden ersetzt oder repariert. Zusendungen nur in der Originalverpackung.*

*Thermometer sind nicht spülmaschineneeignet, trotzdem besitzen sie bei guter Pflege eine sehr lange Lebensdauer. Die Thermometerknöpfe sind nie ganz festgedreht und was seine Richtigkeit hat.. Drehen Sie sie bitte nicht zu fest, da es ansonsten zu Rissbildungen kommen könnte und das Thermometer Luft zieht.*

*Bestecke und Messer fallen unter die gleiche Garantie wie oben erklärt, und zwar für eine maximale Zeitdauer von 30 Jahren ab dem Kaufdatum. Wir empfehlen Ihnen alle Messer mit der Hand zu waschen und nicht in die Spülmaschine zu legen. Lassen Sie niemals Messer oder Bestecke über Nacht in Nahrungsmittelresten liegen. Benutzen Sie keine Reinigungsmittel mit Zitronensäuren für Ihre Produkte aus rostfreiem Stahl und lassen Sie sie nicht im Trockenzyklus Ihrer Spülmaschine. Diese Methoden greifen den passiven Oxidschutzfilm an und es können sich korrosive Reaktionen bilden die nicht unter die Garantie fallen. Diese korrosiven Reaktionen lassen sich leicht mit guten Poliermitteln entfernen.*



All BergHOFF Worldwide products are covered by a limited lifetime warranty from the date of purchase to the original owner. BergHOFF guarantees to replace or repair any stainless steel item found defective in material, construction or workmanship under normal household use, as described in our care and usage handbook. This excludes damage from misuse, overheating or abuse, dropping of the utensil or intentional breakage. Minor imperfections and slight color variations are normal with all stainless steel. 18/10 304/316 surgical stainless will turn color after heating on a stove top (steel bluing) and may become darker golden brown to the bottom. This in no way affects the products cooking ability and is normal. Use BARKEEPERS FRIEND or any good stainless steel cleaner to remove.

Minor imperfections like dents and scratches may show in stainless and are not covered under this limited warranty. Never use high heat on any set when cooking waterless or without any contents in the utensil. All valid warranty claims will be replaced or repaired.

Temperature gauges found on some cookware are not oven proof. They are also not dishwasher proof. Although a well cared for gauge will last a very long time, care must be given to not over-tighten the gauge. The gauge will feel rather loose when arriving from the factory and that is the way it should be. Do not try to tighten the gauge because it will form little hair cracks inside that cannot be seen and later start leaking and could break off.

Flatware and knife sets are covered under the same warranty as explained above for a maximum of 30 years after the day of purchase. We recommend to hand wash all knives and keep them out of the dishwasher for years of carefree enjoyment. Never let knives or flatware sets sit overnight with footrest particles on them. Do not use lemon detergent on any stainless product and do not use the air – dry cycle of your dishwasher. The above-mentioned item will attack the passive oxide protection film on the steel and lead to corrosive reactions which are not covered under this warranty. In the event you would have a corrosive reaction on any of your stainless it could be removed with a good stainless steel cleaner.



®

[www.berghoffworldwide.com](http://www.berghoffworldwide.com)

■  
■  
■ *Deutsch* ■ English