



**2016/17**

[www.ronnebybruk.se](http://www.ronnebybruk.se)

Fullföljande en lång tradition som tillverkare av gjutjärnsprodukter för matlagning är **RONNEBY BRUK** idag en viktig och uppskattad leverantör på flera av världens marknader. Med rötter tillbaka till 1750-talets Örmo Bruk, som i mitten av 1800-talet flyttades till Kallinge och blev det mer kända Kockums med dess välkända tillverkning av kok- och stekkärl, lever yrkeskunskapen och hantverksskickligheten vidare.

Med marknadens kanske bredaste sortiment, med instekt traditionellt gjutjärn, emaljerade grytor och vår stora nyhet Ultra Light Original och Professional lättviktsgjutjärn kan vi tillgodose de flesta preferenser och önskemål. Huvudserien MAESTRO gjutjärn är formgiven i samarbete med svensk designkonsts största profiler. Dessa produkter är lika funktionella och vackra oavsett i vilket sammanhang de används. De passar lika bra för vardagens middagsbord, som till festbordet med finaste linne, silver och kristall.

En gjutjärnsprodukt från **RONNEBY BRUK** är en **HANTVERKSPRODUKT**.

Varje enskild produkt är gjuten i sin egen unika sandform. Efter avsvälning slås formen sönder, och sanden återvinns för att bli en ny gjutform igen. Detta gör att varje produkt är ett unikt original, det finns inte två exakt likadana pannor eller grytor.

Efter själva gjutningen, som endast är det första steget på vägen mot en funktionell produkt, tillkommer ett flertal manuella arbetsmoment. Det är slipningar, blästring, bottenvarvning, ytbehandling, montering mm, hela tiden med produkt- och kvalitetskontroller inlagda i processen. Om några produkter under produktionens gång bedöms som undermåliga, kasseras de för att smältas ner och bli nya produkter.



Detta gör gjutjärnsprodukter till ett naturligt alternativ för dig som vill vara med och värna vår natur. Väljer du gjutjärnsprodukter från **RONNEBY BRUK** kan du vara helt säker på att t.ex inga palmoljor används i vår instekning.

Vi använder sedan många år **ENDAST SVENSK KRAV-MÄRKT** rapsolja i vår instekningsprocess. Ingen behöver vara orolig för giftig gasutsöndring eller andra skadliga bieffekter från artificiella beläggningar.



Fulfilling a long tradition as manufacturer of cast iron cookware, **RONNEBY BRUK** of today is an important and appreciated supplier to a number of the global markets. Our roots goes back to a small foundry in Småland, Örmo Bruk, founded in mid 1700. In 1858 it was moved to Kallinge and renamed Kockums, a company well known for producing excellent cookware. The know-how and craftsman skill, is still vivid at **RONNEBY BRUK**.

With maybe the widest range of cast iron cookware in the market, offering traditional pre-seasoned as well as our new sensational light weight cast iron cookware, we cansatisfy most of our clients needs and demands.



Our main range, **MAESTRO cast iron**, is designed in cooperation with some of the leading names in the art of Swedish design. A Maestro product is equally functional and beautiful, when used at the normal everyday table as it is when used on the table laid with finest linen, silver and crystal.

A cast iron product from **RONNEBY BRUK** is a **HANDICRAFTED** piece. Every single item is casted in its own unique sand mould. After the process of cooling, the mould is crushed and the sand is recycled to be used for next mould. This makes every single item an unique original, and there is not one cast iron product exactly identical to the other. After the actual casting, which is only the first step on the road to a functional product, a number of manual working moments is needed. Grinding, shot blasting, bottom machining, surface coating, assembling etc. All the time under rigorous quality checks between the stations of the process. If a faulty item is discovered, it's sorted out and will be melted down again and become a new perfect product.

All this makes cast iron cookware the natural choice for anyone anxious for our nature and environment. When choosing a **RONNEBY BRUK** product you can also be absolutely certain that no palm oils has been used in the seasoning process. We use only Swedish rapeseed oil, which has been controlled and certified by the Swedish KRAV foundation to be produced under the best possible ways for environmental preservation. When using our cast iron cookware, you can also feel free from all worries regarding poisonous gases or other harming side effects, that so many fear when using modern pans with artificial coatings.



Art Ref	Produkt Product	Skaft Handle	Förp Outer	EAN Barcode
<b>STEKPANNOR / FRY PANS</b>				
112410	Stekpanna Ø 25 cm, sned kant Fry pan Ø 25 cm, slanting side	Rostfritt Stainless	4	7 331 059 112 417
112440	Stekpanna Ø 25 cm, sned kant Fry pan Ø 25 cm, slanting side	Bok brun Beech brown	4	7 331 059 112 448
112470	Stekpanna Ø 25 cm, sned kant Fry pan Ø 25 cm, slanting side	Bok svart Beech black	4	7 331 059 112 479
112810	Stekpanna Ø 28 cm, sned kant Fry pan Ø 28 cm, slanting side	Rostfritt Stainless	4	7 331 059 112 813
112840	Stekpanna Ø 28 cm, sned kant Fry pan Ø 28 cm, slanting side	Bok brun Beech brown	4	7 331 059 112 844
112870	Stekpanna Ø 28 cm, sned kant Fry pan Ø 28 cm, slanting side	Bok svart Beech black	4	7 331 059 112 875
113610	Stekpanna Ø 36 cm, sned kant Fry pan Ø 36 cm, slanting side (Även beställningsbar med träskaft / Also available with wooden handles)	Rostfritt Stainless	4	7 331 059 113 612



Art Ref	Produkt Product	Skaft Handle	Förp Outer	EAN Barcode
<b>STEKPANNOR / FRY PANS</b>				
120010	Stekpanna Ø 20 cm, rund kant Fry pan Ø 20 cm, rounded side	Rostfritt Stainless	4	7 331 059 120 016
120040	Stekpanna Ø 20 cm, rund kant Fry pan Ø 20 cm, rounded side	Bok brun Beech brown	4	7 331 059 120 047
120070	Stekpanna Ø 20 cm, rund kant Fry pan Ø 20 cm, rounded side	Bok svart Beech black	4	7 331 059 120 078
120110	Stekpanna Ø 25 cm, rund kant Fry pan Ø 25 cm, rounded side	Rostfritt Stainless	4	7 331 059 120 115
120140	Stekpanna Ø 25 cm, rund kant Fry pan Ø 25 cm, rounded side	Bok brun Beech brown	4	7 331 059 120 146
120170	Stekpanna Ø 25 cm, rund kant Fry pan Ø 25 cm, rounded side	Bok svart Beech black	4	7 331 059 120 177
120210	Stekpanna Ø 28 cm, rund kant Fry pan Ø 28 cm, rounded side	Rostfritt Stainless	4	7 331 059 120 214
120240	Stekpanna Ø 28 cm, rund kant Fry pan Ø 28 cm, rounded side	Bok brun Beech brown	4	7 331 059 120 245
120270	Stekpanna Ø 28 cm, rund kant Fry pan Ø 28 cm, rounded side	Bok svart Beech black	4	7 331 059 120 276





**RONNEBY BRUK**  
SWEDEN



Art Ref	Produkt Product	Skaft Handle	Förp Outer	EAN Barcode
<b>GRILLPANNOR / GRILL PANS</b>				
120310	Grillpanna Ø 25 cm, rund kant Grill pan Ø 25 cm, rounded side	Rostfritt Stainless	4	7 331 059 120 313
120340	Grillpanna Ø 25 cm, rund kant Grill pan Ø 25 cm, rounded side	Bok brun Beech brown	4	7 331 059 120 344
120370	Grillpanna Ø 25 cm, rund kant Grill pan Ø 25 cm, rounded side	Bok svart Beech black	4	7 331 059 120 375
120710	Grillpanna Ø 28 cm, rund kant Grill pan Ø 28 cm, rounded side	Rostfritt Stainless	4	7 331 059 120 719
120740	Grillpanna Ø 28 cm, rund kant Grill pan Ø 28 cm, rounded side	Bok brun Beech brown	4	7 331 059 120 740
120770	Grillpanna Ø 28 cm, rund kant Grill pan Ø 28 cm, rounded side	Bok svart Beech black	4	7 331 059 120 771



**RONNEBY BRUK**  
SWEDEN



# MAESTRO COMFORT LINE

Stekpannor med silikonklädda rostfria skaft.  
Fry pans with silicone coated stainless steel handles.



Art Ref	Produkt Product	Förp Outer	EAN Barcode
<b>Stekpannor, med rak lutande kant / Fry pans, with slanting sides</b>			
112480	Stekpanna / Fry pan 25 cm	4	7 331 059 112 486
112880	Stekpanna / Fry pan 28 cm	4	7 331 059 112 882
113680	Stekpanna / Fry pan 36 cm	4	7 331 059 113 681
<b>Stekpannor, rundad hög kant / Fry pans, rounded high side (passande lock finnes / fitting lids available)</b>			
120080	Stekpanna / Fry pan 20 cm	4	7 331 059 120 085
120180	Stekpanna / Fry pan 25 cm	4	7 331 059 120 184
120280	Stekpanna / Fry pan 28 cm	4	7 331 059 120 283
<b>Grillpannor, med hållpipar / Grill pans, with spouts</b>			
120380	Grillpanna / Grill pan 25 cm	4	7 331 059 120 382
120780	Grillpanna / Grill pan 28 cm	4	7 331 059 120 788
<b>Plättar &amp; pannkakor / Pancakes, Crêpes and small cakes</b>			
120680	Plättpanna för 7 plättar / Cake pan, 7 small cakes	4	7 331 059 120 689
120880	Pannkakspanna 25 cm / Pancake pan 25 cm	4	7 331 059 120 887
120980	Plättpanna för 4 hjärtplättar / Cake pan, heartshape cakes	4	7 331 059 120 986
121080	Poffertjespanna 15 hål / Poffertjes pan, 15 cavities	4	7 331 059 121 082



**RONNEBY BRUK**  
SWEDEN



# MAESTRO EXCLUSIVE LINE

**Stekpannor med exklusiva ekträskaft.  
Fry pans with Oak wood, "de Luxe" handles.**

Art Ref	Produkt Product	Förp Outer	EAN Barcode
<b>Stekpannor, med rak lutande kant / Fry pans, with slanting sides</b>			
112490	Stekpanna / Fry pan 25 cm	4	7 331 059 112 493
112890	Stekpanna / Fry pan 28 cm	4	7 331 059 112 899
113690	Stekpanna / Fry pan 36 cm	4	7 331 059 113 698
<b>Stekpannor, rundad hög kant / Fry pans, rounded high side (passande lock finnes / fitting lids available)</b>			
120090	Stekpanna / Fry pan 20 cm	4	7 331 059 120 092
120190	Stekpanna / Fry pan 25 cm	4	7 331 059 120 191
120290	Stekpanna / Fry pan 28 cm	4	7 331 059 120 290
<b>Grillpannor, med hållpipar / Grill pans, with spouts</b>			
120390	Grillpanna / Grill pan 25 cm	4	7 331 059 120 399
120790	Grillpanna / Grill pan 28 cm	4	7 331 059 120 795
<b>Plättar &amp; pannkakor / Pancakes, Crêpes and small cakes</b>			
120690	Plättpanna för 7 plättar / Cake pan, 7 small cakes	4	7 331 059 120 696
120890	Pannkakspanna 25 cm / Pancake pan 25 cm	4	7 331 059 120 894
120990	Plättpanna för 4 hjärtplättar / Cake pan, heartshape cakes	4	7 331 059 120 993
121090	Poffertjespanna 15 hål / Poffertjes pan, 15 cavities	4	7 331 059 121 099





Art Ref	Produkt Product	Skaft Handle	Förp Outer	EAN Barcode
<b>PLÄTT &amp; PANNKAKSPANNOR / PANCAKE PANS</b>				
120610	Plättpanna för 7 småplättar Cake pan for 7 small pancakes	Rostfritt Stainless	4	7 331 059 120 610
120640	Plättpanna för 7 småplättar Cake pan for 7 small pancakes	Bok brun Beech brown	4	7 331 059 120 641
120670	Plättpanna för 7 småplättar Cake pan for 7 small pancakes	Bok svart Beech black	4	7 331 059 120 672
120810	Pannkakspanna Ø 25 cm Pancake / Crêpe pan Ø 25 cm	Rostfritt Stainless	4	7 331 059 120 818
120840	Pannkakspanna Ø 25 cm Pancake / Crêpe pan Ø 25 cm	Bok brun Beech brown	4	7 331 059 120 849
120870	Pannkakspanna Ø 25 cm Pancake / Crêpe pan Ø 25 cm	Bok svart Beech black	4	7 331 059 120 870
120910	Plättpanna för 4 hjärtplättar Cake pan, heartshaped pancakes	Rostfritt Stainless	4	7 331 059 120 917
120940	Plättpanna för 4 hjärtplättar Cake pan, heartshaped pancakes	Bok brun Beech brown	4	7 331 059 120 948
120970	Plättpanna för 4 hjärtplättar Cake pan, heartshaped pancakes	Bok svart Beech black	4	7 331 059 120 979
121010	Poffertjespanna, 15 hål Poffertjes pan, 15 wholes	Rostfritt Stainless	4	7 331 059 121 013
121040	Poffertjespanna, 15 hål Poffertjes pan, 15 wholes	Bok brun Beech brown	4	7 331 059 121 044
121070	Poffertjespanna, 15 hål Poffertjes pan, 15 wholes	Bok svart Beech black	4	7 331 059 121 075
120500	Blinipanna Blini pan	Gjutjärn Cast iron	4	7 331 059 120 509





**TRAKTÖRPANNOR / FRY PANS WITH LID**

Art Ref	Produkt Product	Skaft Handle	Förp Outer	EAN Barcode
121110	Traktörpanna Ø 25 cm, glaslock Sauteuse pan Ø 25 cm, glass lid	Rostfritt Stainless	1	7 331 059 121 112
121210	Traktörpanna Ø 28 cm, glaslock Sauteuse pan Ø 28 cm, glass lid	Rostfritt Stainless	1	7 331 059 121 211

Även tillgängliga med träskaft / Also available with wooden handles



**STEKGRYTOR & KASTRULLER / ROUND SIMMERING POTS**

145010	Såskastrull 2 liter. Ø 18 cm, utan lock Sauce pan 2 litre. Ø 18 cm, no lid	Rostfritt Stainless	1	7 331 059 145 019
145040	Såskastrull 2 liter. Ø 18 cm, utan lock Sauce pan 2 litre. Ø 18 cm, no lid	Bok brun Beech brown	1	7 331 059 145 040
145070	Såskastrull 2 liter. Ø 18 cm, utan lock Sauce pan 2 litre. Ø 18 cm, no lid	Bok svart Beech black	1	7 331 059 145 071
140300	Rund stekgryta 2 liter, Ø 18 cm, med lock Round casserole 2 litre, Ø 18 cm, with lid	Gjutjärn Cast iron	1	7 331 059 140 304
140350	Rund stekgryta 2 liter, Ø 18 cm, med lock Round casserole 2 litre, Ø 18 cm, with lid	Glas Glass	1	7 331 059 140 359



Art Ref	Produkt Product	Lock Lid	Förp Outer	EAN Barcode
<b>RUNDA STEKGRYTOR / ROUND SIMMERING POTS / DUTCH OVENS</b>				
140100	Rund stekgryta 3 liter, Ø 25 cm Round casserole 3 litre, Ø 25 cm	Gjutjärn Cast iron	4	7 331 059 140 106
140110	Rund stekgryta 3 liter, Ø 25 cm Round casserole 3 litre, Ø 25 cm	Rostfritt Stainless	4	7 331 059 140 113
140150	Rund stekgryta 3 liter, Ø 25 cm Round casserole 3 litre, Ø 25 cm	Glas Glass	4	7 331 059 140 151
140200	Rund stekgryta 4 liter, Ø 25 cm Round casserole 4 litre, Ø 25 cm	Gjutjärn Cast iron	4	7 331 059 140 205
140210	Rund stekgryta 4 liter, Ø 25 cm Round casserole 4 litre, Ø 25 cm	Rostfritt Stainless	4	7 331 059 140 212
140250	Rund stekgryta 4 liter, Ø 25 cm Round casserole 4 litre, Ø 25 cm	Glas Glass	4	7 331 059 140 250



140400	Oval stekgryta 3,5 liter, 26x19 cm Oval casserole 3,5 litre, 26x19 cm	Gjutjärn Cast iron	4	7 331 059 140 403
140500	Oval stekgryta 4,5 liter, 33x22 cm Oval casserole 4,5 litre, 33x22 cm	Gjutjärn Cast iron	4	7 331 059 140 502
140550	Oval stekgryta 4,5 liter, 33x22 cm Oval casserole 4,5 litre, 33x22 cm	Glas Glass	4	7 331 059 140 557
140700	Oval stekgryta 5,5 liter, 33x22 cm Oval casserole 5,5 litre, 33x22 cm	Gjutjärn Cast iron	4	7 331 059 140 700
140750	Oval stekgryta 5,5 liter, 33x22 cm Oval casserole 5,5 litre, 33x22 cm	Glas Glass	4	7 331 059 140 755



Art Ref	Produkt Product	Lock Lid	Förp Outer	EAN Barcode
209100	Wokset Ø 36 cm, m tillbehör Wok set with accessories	Svart Black	4	7 331 059 209 100



148000	Fondueset Maestro 2 l + lock Fondue set Maestro 2 ltr + lid	Gjutjärn Cast iron	4	7 331 059 148 003
148050	Fondueset Maestro 2 l + lock Fondue set Maestro 2 ltr + lid	Glas Glass	4	7 331 059 148 058
148090	Fondueset Maestro 2 l, Fondue set Maestro 2 ltr,	utan lock no lid	4	7 331 059 148 096



209000	Fonduekarusell med 6 skålar Fondue carousel with 6 dip bowls		1	7 331 059 209 001
203900	Fonduegafflar 6-pack Fondue forks 6-pack		10	7 331 059 203 900
208090	Kombibrännare för brännpasta eller flytande bränsle Combi burner for burner paste or liquid fluid		1	7 331 059 208 097
209010	Dipskål för fonduekarusell, keramik, 2-pack Dip bowl for fondue carousel, ceramic, 2-pack		6	7 331 059 209 018





Art Ref	Produkt Product	Skaft Handle	Förp Outer	EAN Barcode
128200	Mortel på fot, med stöt Mortar with foot, and pestle,		4	7 331 059 128 203
128500	Mortel, mindre modell, med stöt Mortar, smaller, with pestle		4	7 331 059 128 500
128900	Kryddkvarn GYRO i presentförpackning Spice grinder GYRO in gift box		12	7 331 059 128 906



129000	Snapsbägare 2 st i presentförp Dram cups, 2 pcs i gift box		4	7 331 059 129 002
129010	Snapsbägare 1 st i presentförp Dram cup, 1 pc in giftbox		4	7 331 059 129 019
129020	Snapsbägare 2 st i presentförp för flaska Dram cups, 2 pcs in gift box for small bottle		4	7 331 059 129 026



202700	Ovalt grytunderlägg "FLEUR", 30 x 19 cm Oval trivet "FLEUR", 30 x 19 cm		4	7 331 059 202 705
--------	--	--	---	-------------------





Art Ref	Produkt Product	Förp Outer	EAN Barcode
150700	Julgransfot, grönlackerad, Christmas tree stand, green lacquered	4	7 331 059 150 709
150770	Julgransfot, svartlackerad, Christmas tree stand, black lacquered	4	7 331 059 150 778

## LOCK / LIDS

148100	Gjutjärnslock / Cast iron lid Ø 18 cm	1	7 331 059 148 102
140000	Gjutjärnslock / Cast iron lid Ø 24 cm	1	7 331 059 140 007
143900	Gjutjärnslock / Cast iron lid for art. 140500 & 140700	1	7 331 059 143 909
901800	Glaslock / Glass lid Ø 18 cm	1	7 331 059 901 806
902000	Glaslock / Glass lid Ø 20 cm	1	7 331 059 902 001
902200	Glaslock / Glass lid Ø 22 cm	1	7 331 059 902 209
902500	Glaslock / Glass lid Ø 24 cm	1	7 331 059 902 506
902600	Glaslock / Glass lid Ø 26 cm	1	7 331 059 902 605
902800	Glaslock / Glass lid Ø 28 cm	1	7 331 059 902 803
903200	Glaslock / Glass lid Ø 32 cm	1	7 331 059 903 206
903300	Glaslock / Glass lid for art. 140550 & 140750	1	7 331 059 903 305
912500	Rostfritt lock / Stainless steel lid Ø 24 cm	1	7 331 059 912 501
912800	Rostfritt lock / Stainless steel lid Ø 28 cm	1	7 331 059 912 802
902080	Glaslock med silikongrepp Ø 20 cm Glass lid with silicone grip Ø 20 cm	1	7 331 059 902 087
902480	Glaslock med silikongrepp Ø 24 cm Glass lid with silicone grip Ø 24 cm	1	7 331 059 902 483
902880	Glaslock med silikongrepp Ø 28 cm Glass lid with silicone grip Ø 28 cm	1	7 331 059 902 889





Art Ref	Produkt Product	Förp Outer	EAN Barcode
200100	Rektangulär gratinform 40 x 22 cm Rectangular bake/fry dish 40 x 22 cm	4	7 331 059 200 107
200400	Oval gratinform 25 x 16 cm Oval baking dish 25 x 16 cm	4	7 331 059 200 404
200300	Oval gratinform 29 x 18 cm Oval bakingdish 29 x 18 cm	4	7 331 059 200 305
200500	Oval gratinform 34 x 21 cm Oval bakingdish 34 x 21 cm	4	7 331 059 200 503
200600	Rund gratinform Ø 15 cm Round baking dish Ø 15 cm	4	7 331 059 200 602
200700	Rund gratinform Ø 18 cm Round baking dish Ø 18 cm	4	7 331 059 200 701
200800	Rund gratinform Ø 20 cm Round baking dish Ø 20 cm	4	7 331 059 200 800
<b>150100</b>	Grillplatta 23 x 29 cm Griddle 23 x 29 cm	6	7 331 059 150 105
<b>150300</b>	Muurikka Ø 38 cm, rostfritt trådhandtag Muurikka pan Ø 38 cm, loose stainless handle	6	7 331 059 150 303
<b>150800</b>	Grillplatta 23x47 cm med gjutna handtag Griddle 23x47 with casted handles	6	7 331 059 150 808
<b>150600</b>	Grillplatta 43 x 23 cm vändbar, för grill eller gas. En sida grill, andra sidan slät. Griddle 43 x 23 cm, reversible, for gas stove. One side griddle, one side flat.	4	7 331 059 150 600
<b>151600</b>	Stekpanna Ø 16 cm Skillet Ø 16 cm	4	7 331 059 151 607
<b>152000</b>	Stekpanna Ø 20 cm Skillet Ø 20 cm	4	7 331 059 152 000
<b>152600</b>	Stekpanna Ø 26 cm Skillet Ø 26 cm	4	7 331 059 152 604
<b>152300</b>	Grillpanna 23 x 23 cm Grill pan 23 x 23 cm	4	7 331 059 152 307
<b>151900</b>	Plättpanna för 7 plättar, Ø 24 cm Cake pan for 7 small pancakes, Ø 24 cm	4	7 331 059 151 904
<b>152100</b>	Plättpanna för 4 plättar, Ø 24 cm Cake pan for 4 small pancakes, Ø 24 cm	4	7 331 059 152 109
<b>152200</b>	Plättpanna för 4 hjärtformade plättar, Ø 24 cm Cake pan for 4 heartshaped pancakes, Ø 24 cm	4	7 331 059 152 208
<b>151800</b>	Äpplemuffinspanna Ø 18 cm, 7 hål Æbleskive pan Ø 18 cm, 7 wholes	4	7 331 059 151 805
<b>152400</b>	Fajhitapanna med fast skaft, 24 x 18 cm Fajhita pan with firm handle, 24 x 18 cm	4	7 331 059 152 406
<b>90192</b>	Ovalt träunderlägg för Fajhitapanna 152400, 24x19 cm Oval wooden trivet for Fajhita pan 152400, 24x19 cm	4	7 331 059 901 929
<b>152500</b>	Fajhitapanna med löstagbart skaft, 25 x 18 cm Fajhita pan with detachable handle, 25 x 18 cm	4	7 331 059 152 505



## RONDO MINI

### MINIPRODUKTER AV FÖRINSTEKT GJUTJÄRN MINI PRODUCTS IN PRE-SEASONED CAST IRON



Art.	Benämning / Description	Strlk cm/ Size cm	St/frp Pcs/outer	EAN Barcode
154000	Stek- / blinipanna fry / blini pan	Ø13	4	7 331 059 154 004
154100	Oval stek- / fajitaspanna Oval fry / fajitas pan	15X11	4	7 331 059 154 103
154200	Rund minigryta m järnlock Round mini pot w cast iron lid	Ø11x6	4	7 331 059 154 202
154300	Rekt. minigryta m järnlock Rect. mini pot w cast iron lid	11x8x6	4	7 331 059 154 301
154400	Oval minigryta m järnlock Oval mini pot w cast iron lid	12x9x6	4	7 331 059 154 400
154500	Oval portionsform Oval serving dish	12x9x3	4	7 331 059 154 509
154600	Rekt. portionsform Rect. serving dish	11x8x3	4	7 331 059 154 608
154700	Rund portionsform Round serving dish	Ø11x3	4	7 331 059 154 707
154800	Rund gryta utan lock Round pot w/o lid	Ø11x6	4	7 331 059 154 806
154900	Oval gryta utan lock Oval pot w/o lid	12x9x6	4	7 331 059 154 905
155000	Rektangulär gryta utan lock Rectangular pot w/o lid	11x8x6	4	7 331 059 155 001
155100	Runt lock till art 154700 & 154800 Round lid for art 154700 & 154800	Ø11	4	7 331 059 155 100
155200	Ovalt lock till art 154500 & 154900 Oval lid for art 154500 & 154900	12x9	4	7 331 059 155 209
155300	Rekt lock till art 154600 & 155000 Rect lid for art 154600 & 155000	11x8	4	7 331 059 155 308

## MAESTRO CUISINE

Traditionellt sandgjutna stekgrytor i populär fransk formgivning. Grytorna är framtagna för optimal funktion på alla typer av värmekällor. Tjocka bottenar gjutna enligt samma metod som man använder för emaljerade grytor gör att de står stadigt och plant.

Förinstekta med svensk KRAV-märkt rapsolja från Carlshamn. Inga andra typer av ytbehandlingar används i vår produktion. Gjutjärnslock av s.k. "självösande" modell på 3 och 4 litersgrytorna.

Ringmönstret på lockens undersida gör att kondensen i grytan återföres till maten, och minskar risken att det som steks får en "torr" konsistens. Bakelitknoppen tål ugnsvärme till ca 220°C.

-----

Traditional casseroles in the popular French design. Designed and produced for maximum function on all kinds of heat sources. Thick "flat casted" bottoms ensures that they will stand steady on the stove top. Preseasoned with Swedish ecologic KRAV-certified rapeseed oil. No artificial coatings are used in our production.

The cast iron lids are equipped with rings that will make the condense in the pot drip back on the food inside to prevent "dry" texture in the food. Bakelite knobs can be used in oven to 220°C.



Art Ref	Produkt Product	Lock Lid	Förp Outer	EAN Barcode
173000	Rund stekgryta 3 liter, Ø 22 cm Round casserole 3 litre, Ø 22 cm	Gjutjärn Cast iron	1	7 331 059 173 005
173050	Rund stekgryta 3 liter, Ø 22 cm Round casserole 3 litre, Ø 22 cm	Glas Glass	1	7 331 059 173 050
174000	Rund stekgryta 4 liter, Ø 24 cm Round casserole 4 litre, Ø 24 cm	Gjutjärn Cast iron	1	7 331 059 174 002
174050	Rund stekgryta 4 liter, Ø 24 cm Round casserole 4 litre, Ø 24 cm	Glas Glass	1	7 331 059 174 057
176010	Rund stekgryta 6 liter, Ø 28 cm Round casserole 6 litre, Ø 28 cm	Rostfritt Stainless steel	1	7 331 059 176 013
<b>176050</b>	Rund stekgryta 6 liter, Ø 28 cm Round casserole 6 litre, Ø 28 cm	Glas Glass	1	7 331 059 176 051
<b>178050</b>	Rund stekgryta 8 liter, Ø 32 cm Round casserole 8 litre, Ø 32 cm	Glas Glass	1	7 331 059 178 055
173500	Oval stekgryta 3 liter, 27 cm Round casserole 3 litre, 27 cm	Gjutjärn Cast iron	1	7 331 059 173 500
174500	Oval stekgryta 4,3 liter, 29 cm Round casserole 4,3 litre, 29 cm	Gjutjärn Cast iron	1	7 331 059 174 507



# MAESTRO CLASSIQUE

Emaljerade gjutjärnsgrötor i klassisk fransk formgivning. Tillverkas för Ronneby Bruk av ett av de mest välkända gjuterierna i Frankrike. Grytorna fungerar på alla typer av spisar.

På induktionshäll kan emaljskador uppstå om kärlet upphettas för hastigt eller för mycket. Undvik också att hälla kall vätska i en het panna. Sådana skador omfattas inte av vår garanti, då de är att hänföra till felaktigt handhavande.

Grytorna har blank färgad emalj på utsidan, och matt svart emalj på insidan. Den matt svarta emaljen gör att grytorna även går utmärkt att bryna i, vilket är nästan omöjligt i en gryta med blank emalj på insidan.

Enameled cast iron casseroles in classic French design. Manufactured for Ronneby Bruk by one of the absolutely most renowned French foundries. The casseroles works on all kinds of stoves.

On induction hob it is possible that the enamel may crack if heated up too fast or too high. Also be careful not to pour cool water into hot pot. Such damages is not covered by our warranty, since they are considered result of wrongful use of the product.

The casseroles are enameled with glossy enamel on the outside and matt black enamel on the inside. This makes it possible to fry/braise in the casseroles, which is very difficult with glossy enamel.



Art Ref	Produkt Product	Färg Color	Förp Outer	EAN Barcode
373290	Oval stekgryta 4,3 liter, 29 cm Oval casserole 4,3 liter, 29 cm	Taupé (grå) Grey	4	7 331 059 732 905
373294	Oval stekgryta 4,3 liter, 29 cm Oval casserole 4,3 liter, 29 cm	Röd Red	4	7 331 059 373 290
372240	Rund stekgryta 4 liter, 24 cm Round casserole 4 liter, 24 cm	Taupé (grå) Grey	4	7 331 059 722 401
372244	Rund stekgryta 4 liter, 24 cm Round casserole 4 liter, 24 cm	Röd Red	4	7 331 059 372 248



**RONNEBY BRUK**  
SWEDEN

# ULTRA LIGHT PROFESSIONAL



## LÄTTVIKTSSTEKPANNOR AV GJUTJÄRN.

- Med stor plan bottenyta
- Med raka "traditionella" kanter, med lutning för att underlätta för stekspaden
- Med "proffsinspirerat" långt smidesskaft för total greppkontroll
- Med kraftiga aluminiumnitar i skaftet
- Med virvelslipad yta för bättre fördelning av matfett vid stekning
- Den stora stekpannan, 36 cm, försedd med motgrepp
- 30 års "gjutjärnsgaranti" mot material eller tillverkningsfel i gjutjärnsdelen

## LIGHT WEIGHT CAST IRON COOKWARE.

- With large flat bottom surface
- With "traditional" straight sides, slanted to make work with spatula easier
- With long, "pro chef inspired", forged handle for best grip
- With sturdy aluminum rivets in the handle
- With whirl-grinded surface for better distribution of cookingfat during cooking
- Largest fry pan, 36 cm, comes with balance grip
- 30 years "cast iron warranty" covers faulty material or manufacturing in cast iron





# ULTRA LIGHT PROFESSIONAL



Art.nr Ref.no	Produkt Product	Storlek Size	St/frp Pcs/outer	EAN Bar code
162000	Stekpanna med smitt skaft Fry pan with long forged handle	Ø 20 cm	4	7 331 059 162 009
162400	Stekpanna med smitt skaft Fry pan with long forged handle	Ø 24 cm	4	7 331 059 162 405
162600	Stekpanna med smitt skaft Fry pan with long forged handle	Ø 26 cm	4	7 331 059 162 603
162800	Stekpanna med smitt skaft Fry pan with long forged handle	Ø 28 cm	4	7 331 059 162 801
163000	Stekpanna med smitt skaft Fry pan with long forged handle	Ø 30 cm	4	7 331 059 163 006
163600	Stekpanna med smitt skaft Fry pan with long forged handle	Ø 36 cm	4	7 331 059 163 600



**Nyhet!  
New!**



## ULTRA LIGHT PROFESSIONAL

**NYA PRODUKTER AV "LÄTT" GJUTJÄRN.  
NEW PRODUCTS IN "LIGHT WEIGHT"CAST IRON.**

Art.	Benämning / Description	Storlek / Size	St/frp Pcs/outer	EAN
160100	Stekgryta 4L med gjutjärnslock Casserole 4L with cast iron lid	Ø24 cm	4	7331059160104
160300	Stekgryta 6L med gjutjärnslock Casserole 6L with cast iron lid	Ø28 cm	4	7331059160302
164000	Rund gratin-/serveringsform Round gratin-/serving dish	Ø14 cm	4	7331059164003
164100	Rund gratin-/serveringsform Round gratin-/serving dish	Ø20 cm	4	7331059164102





**RONNEBY BRUK**  
SWEDEN

# ULTRA LIGHT ORIGINAL

## ÄKTA GJUTJÄRNSPANNOR OCH GRYTOR

### Som är lätta och lätthanterade för alla!!

Att gjutjärnsstekpannor är allra bäst att laga mat i är de flesta överens om. Att detta material ger bästa stekytan, och godaste smaken, är allmänt känt. Fram till nu, efter seklers användande, är det bara ett enda argument som kan anföras mot gjutjärn, det finns de som upplever att det är lite tungt.

Efter att ha provat oss fram till en metod att göra lätta gjutjärnspannor, kan vi nu presentera vår serie ULTRA LIGHT ORIGINAL. Produkterna har allt som borgar för ett lyckat resultat vid spisen.

Det enda som vi inte kan erbjuda är kockens egen skicklighet, den får du stå för själv.

- Produkterna är förin角度ta med vegetabilisk matolja .
- De har en unik virvelslipad yta som gör att det matfett som används under matlagningen fördelas jämnare över bottenytan.
- Tunnare gjutjärns gods som gör att man snabbare når optimal stektemperatur (Ca 185°C vid normal stekning).
- Fungerar SJÄLVKLART på ALLA typer av spisar, från vedspis till induktionsspis.
- Skaften är av rostfritt stål med en silikonbeklädnad, vilket ger ett elegant utseende och ett komfortabelt och säkert grepp.
- De silikonklädda greppen tål ugnstemperatur upp till ca 220°C.



THERE IS ONLY  
ONE ORIGINAL



## GENUINE CAST IRON COOKWARE

### Easy to lift and easy to handle for anyone!!

### They are “light weight”!

Most cooks agree on the fact that the best food is made with cast iron cookware. This material gives the best looking and most delicious cooking result, that is well known. After centuries of use in kitchens, there is only one (1) thing that can be said against cast iron pans, and it is that some find it heavy.

After having tried for years to find a method of making less heavy cast iron cookware, we now proudly presents ULTRA LIGHT ORIGINAL. The pots and pans has all the good qualities of traditional cast iron for the best cooking result. The only thing we can't provide the chef's skills, that's something you have to add yourself.

- Products pre-seasoned with vegetable cookingoil
- Unique whirl grinded surface for more evenly distributed cooking oil/butter during cooking
- Thinner cast iron makes it faster to reach optimal frying temperature (appr. 185°C for regular frying)
- Can be used on all kinds of stoves, from the old wood-stove til the modern induction hob
- Handles made of stainless steel, with silicone coating for a comfortable and safe grip and elegant look
- The silicone coated handles can be used in the oven up to appr. 220° C

THERE IS ONLY  
ONE ORIGINAL

# ULTRA LIGHT ORIGINAL

Art.nr Ref.no	Produkt Product	Storlek Size	St/frp Pcs/outer	EAN Bar code
102080	Stekpanna m silikonskaft Fry pan w silicone coated handle	Ø 20 cm	4	7 331 059 102 081
102480	Stekpanna m silikonskaft Fry pan w silicone coated handle	Ø 24 cm	4	7 331 059 102 487
102680	Stekpanna m silikonskaft Fry pan w silicone coated handle	Ø 26 cm	4	7 331 059 102 685
102880	Stekpanna m silikonskaft Fry pan w silicone coated handle	Ø 28 cm	4	7 331 059 102 883
103080	Stekpanna m silikonskaft Fry pan w silicone coated handle	Ø 30 cm	4	7 331 059 103 088



103680	Grillpanna m silikonskaft Grill pan w silicone coated handle	Ø 30 cm	4	7 331 059 103 682
--------	---	---------	---	-------------------



104180	Traktörpanna m glaslock, silikonskaft Deep fry pan w glas lid, silicone coated handle	Ø 26 cm	4	7 331 059 104 184
104280	Traktörpanna m glaslock, silikonskaft Deep fry pan w glas lid, silicone coated handle	Ø 28 cm	4	7 331 059 104 283



**RONNEBY BRUK**  
SWEDEN

# ULTRA LIGHT ORIGINAL



Art.nr Ref.no	Produkt Product	Storlek Size	St/frp Pcs/outer	EAN Bar code
105180	Traktörstekform med glaslock och silikonklädda handtag Sauté- / gratin dish w glass lid and silicone coated handles	Ø 26 cm	4	7 331 059 105 181
105280	Traktörstekform med glaslock och silikonklädda handtag Sauté- / gratin dish w glass lid and silicone coated handles	Ø 28 cm	4	7 331 059 105 280



105580	Paella- & stekpanna med silikonklädda handtag. Paella and fry pan with silicone coated handles	Ø 36 cm	4	7 331 059 105 587
--------	---	---------	---	-------------------



**RONNEBY BRUK**  
SWEDEN

# ULTRA LIGHT ORIGINAL

THERE IS ONLY  
ONE ORIGINAL



Art.nr Ref.no	Produkt Product	Storlek Size	St/frp Pcs/outer	EAN Bar code
109080	Wokpanna m silikonskaft Wok / Stir fry pan w silicone coated handle	Ø 30 cm	4	7 331 059 109 080
109180	Wokpanna m silikonskaft Wok / Stir fry pan w silicone coated handle	Ø 34 cm	4	7 331 059 109 189



100080	Såskastrull 1,3 l m glaslock, silikonskaft Sauce pan 1,3 ltr w glass lid, silicone coated handle	Ø 18 cm	4	7 331 059 100 087
--------	---	---------	---	-------------------



100180	Stekgryta 4 l m glaslock, silikongrepp Casserole 4 ltr w glass lid, silicone coated grips	Ø 24 cm	4	7 331 059 100 186
100280	Stekgryta 5 l m glaslock, silikongrepp Casserole 5 ltr w glass lid, silicone coated grips	Ø 26 cm	4	7 331 059 100 285
100380	Stekgryta 7 l m glaslock, silikongrepp Casserole 7 ltr w glass lid, silicone coated grips	Ø 28 cm	2	7 331 059 100 384



# MAESTRO STEEL

**MAESTRO INDUKTION STAINLESS** rostfria grytor och kastruller, konstruerade för att användas på alla typer av spisar och hållar. **Även på induktion.**

- Handtag och skaft med värmeskyddande silikon, som ger ett skönt och säkert grepp.
- Ugnssäkra glaslock med bred skyddande kant, och ventilhål för utsläpp av ånga.
- Tjock sandwichbotten för jämn god värme fördelning, gjord för bästa funktion även på induktion.
- Måttangivelser etsade på insidan.

**MAESTRO INDUKTION STAINLESS** pots and pans in stainless steel. Designed to be used on all kinds of stoves and hobs, **including Induction.**

- Handles and grips coated with heat protective silicone, offers a safe and comfortable grip.
- Glass lids with protective broad steel rim and hole for condense steam ventilation.
- Thick sandwich bottom for a good, even heat distribution. Designed for top performance on induction hobs.
- The pots and pans comes with etched measures on the inside.

Art Ref	Produkt Product	Förp Outer	EAN Barcode
94511	Kastrull Ø 16 cm, 1 l, glaslock Milk / Sauce pan Ø 16 cm, 1 l, glass lid	4	7 331 059 945 114
94512	Kastrull Ø 18 cm, 2 l, glaslock Milk / Sauce pan Ø 18 cm, 2 l, glass lid	4	7 331 059 945 121
94523	Gryta Ø 20 cm, 3 l, glaslock Stew pot Ø 20 cm, 3 l, glass lid	4	7 331 059 945 237
94524	Gryta Ø 22 cm, 4 l, glaslock Stew pot Ø 22 cm, 4 l, glass lid	4	7 331 059 945 244
94525	Gryta Ø 24 cm, 5 l, glaslock Stew pot Ø 24 cm, 5 l, glass lid	4	7 331 059 945 251
94526	Gryta Ø 22 cm, 6 l, med pastainsats, glaslock Stock pot Ø 22 cm, 6 l, with pasta insert, glass lid	4	7 331 059 945 268
94529	Gryta Ø 24 cm, 9 l, glaslock Stock pot Ø 24 cm, 9 l, glass lid	4	7 331 059 945 299





**RONNEBY BRUK**  
SWEDEN

# MAESTRO KOPPAR

**MAESTRO INDUKTION KOPPAR** vår succéserie med kastruller och grytor, konstruerade för att användas på alla typer av spisar och hällar. **Även på induktion.**

- Handtag och skaft är gjutna i rostfritt stål, som ger ett skönt säkert grepp, och är fästade i kärnen med kraftiga rostfria nitar.
  - Ugnssäkra glaslock med bred skyddande kant, och ventilhål för utsläpp av ånga.
  - Kärnen är tillverkade i s.k. 3-ply, 3 material som pressats ihop. Koppar ytterst, därefter aluminium och på insidan rostfritt stål 18/10. De två yttre lagren ger en ypperlig värmedistribution, och den rostfria insidan ett hygieniskt och lättskött kärl.
  - Tjock sandwichbotten för jämn god värmefördelning, gjord för bästa funktion även på induktion.
- Denna kokkärlserie är den första på marknaden med kopparkärl för INDUKTION.

**Art**  
**Ref**

**Produkt**  
**Product**

**Förp**  
**Outer**

**EAN**  
**Barcode**



**Kastrull med glaslock / Milk pan with glass lid**

94816 1 ltr, Ø 16 cm

4

7 331 059 948 160

94818 2 ltr, Ø 18 cm

4

7 331 059 948 184



**Nyhet!**  
**New!**

**Gryta med glaslock / Stew pot with glass lid**

94920 3 ltr, Ø 20 cm

4

7 331 059 949 204

94924 5 LTR, Ø 24 cm

4

7 331 059 949 242



**Glaslock / Glass lids**

941600 Ø 16 cm

1

7 331 059 941 604

941800 Ø 18 cm

1

7 331 059 941 802

942000 Ø 20 cm

1

7 331 059 942 007

942600 Ø 26 cm

1

7 331 059 942 601



# MAESTRO COPPER

**MAESTRO INDUKTION COPPER** our successful range of copper pots and pans, designed to be used on all types of stoves and hobs, including **induction**.

- Handles and grips are made in casted stainless steel, that gives a nice comfortable grip. They are fastened with sturdy, yet elegant, steel rivets.
  - Oven safe glass lids with protective steel rim, and ventilation for discharge of vapour.
  - The vessels are manufactured in 3-ply, 3 materials pressed together. Copper outside, aluminum inbetween and stainless steel inside. The two layers of copper and aluminum creates an excellent and even heat distribution, and the stainless steel 18/10 inside a hygienic and easily maintained vessel.
  - Thick sandwich bottom for good even heat distribution, made for best funktion also on induction.
- This range of pots and pans is the first, to present copper pans for INDUCTION.

Art Ref	Produkt Product	Förp Outer	EAN Barcode
94721	Sauteuse / Sauce pan Ø 20 cm	4	7 331 059 947 217



94720	Stekpanna / fry pan Ø 20 cm	4	7 331 059 947 200
94727	Stekpanna / fry pan Ø 26 cm	4	7 331 059 947 279



94726	Traktörpanna 3 ltr, Ø 26 cm Sauté pan 3 ltr, Ø 26 cm	4	7 331 059 947 262
-------	---	---	-------------------

94926	Traktörform med glaslock 3 ltr, Ø 26 cm Sauté / Gratin dish with glass lid 3 ltr. Ø 26 cm	4	7 331 059 949 266
-------	--	---	-------------------



# MAESTRO STUDIO



**Art. 90142** EAN: 7 331 059 901 424  
Liggande knivblock för 4 knivar.  
Kan förvaras i kökslåda för bättre  
barnsäkerhet. Tillverkad av stavlimmad bok.  
Flat knife block, for keeping the knives in the  
kitchen drawer and improved child safety.  
Made in Beech wood.



**Art. 90140** EAN: 7 331 059 901 400  
Stående av bok knivblock för 7 knivar.  
Stand-up Beechwood knife storage block  
for 7 knives.



**Art. 90192** EAN: 7 331 059 901 929  
Ovalt underlägg, 24x18 cm, till Fajitapanna #152400  
Oval wooden trivet, 24x18 cm, for Fajita pan #152400



**Art. 90100** EAN: 7 331 059 901 004  
Skärbräda 350x250x28 mm  
med gjutjärnshandtag  
Cutting board 350x250x28 mm with  
cast iron handle



**Art. 90120** EAN: 7 331 059 901 202  
Skär/serveringsbräda 500x250x28 mm med gjutjärnshandtag och  
köttsaftsränna  
Cutting board 500x250x28 mm with 2 cast iron handles and  
juicetrench



**Art. 90151** EAN: 7 331 059 901 516  
Slaktarskärbräda 300x400x40 mm  
med grepp i kortsidorna och köttsaftsränna  
Butchers cutting board 350x400x40 mm  
with juicetrench on one side



**Art. 90152** EAN: 7 331 059 901 523  
Slaktarskärbräda XL 380x520x40 mm  
med grepp i kortsidorna och köttsaftsränna  
Butchers cutting board 380x520x40 mm  
with juicetrench on one side

**Nyhet!  
New!**



**Art. 90155** EAN: 7 331 059 901 554  
Skärbräda 400x250x28 mm  
med genombrutet handtag  
Cutting board 400x250x28 mm  
with carved out handle

**Art. 90193** EAN: 7 331 059 901 936  
Runt korkunderlägg med  
inbyggd magnet. Ø 20 cm  
Round cork trivet with  
built in magnet. Ø 20 cm






**RONNEBY BRUK**
  
 S W E D E N  
**INOX**



Art.nr Ref.no	Produkt Product	Storlek Size	St/frp Pcs/outer	EAN Bar code
90705	Stekspade av stål med SoftGrip-skaft Stainless steel Spatula with SoftGrip-handle	25 cm	4	7 331 059 907 051

## RONNEBY BRUK TEXTIL



150500	Värmskydd textil för Rondo gjutjärnsskaft Heatprotection for Rondo cast iron handles	15 cm	10	7 331 059 150 501
156000	Värmskydd textil för UL Pro smidra skaft Heatprotection for UL Pro forged handles	20 cm	10	7 331 059 156 008
156100	Grill-/Ugnsvante. För både vänster/högerhänta Grill- /Oven glove. For both left/right hand		6	7 331 059 156 107
156200	Förkläde bomull med bröstficka. Variabel rem. Apron w chest-pocket. Unisize w variable strap	90x95 cm	4	7 331 059 156 206

# MAESTRO STUDIO

## Rostfria ståltermosar, patronmodell

i s.k. "patronmodell". Finns i 4 praktiska storlekar, och passar lika bra för varma som kalla drycker.

Våra termosar är tillverkade av rostfritt 18/10-stål av högsta kvalitet. Alla flaskor har vår praktiska snabbkork, för snabb och säker servering med minimal temperaturförlust.

## Stainless steel vacuum flask, bullet shape

"Bullet" style vacuum flask, available in 4 sizes, equally suitable for hot or cold beverages.

Manufactured in high quality 18/10 stainless steel, and quality approved to be a part of our **MAESTRO STUDIO** range.

All flasks are equipped with the practical "Click-n-pour"-top.



**Art. 93030**    0,3 l    EAN: 7 331 059 930 301

**Art. 93050**    0,5 l    EAN: 7 331 059 930 509

**Art. 93075**    0,75 l    EAN: 7 331 059 930 752

**Art. 93100**    1,0 l    EAN: 7 331 059 931 001

## TV-kanna av rostfritt stål

Vår TV-kanna av rostfritt 18/10-stål finns i storlekarna 1,2 och 2 liter.

Tack vare den praktiska tryckknappen kan man servera utan att skruva av toppen, och ingen onödig temperaturförlust uppstår.

Kannorna passar lika bra till varma som kalla drycker.



## Stainless steel thermo serving jugs

Stainless steel serving jugs in two sizes. The cans are manufactured of high quality 18/10 stainless steel. The practical sizes are 1,2 and 2 liter. Serving is easily done by just pressing the red button, and pouring. This way no unnecessary temperature loss is done in the beverage.

**Art. 93120**    1,2 l    EAN: 7 331 059 931 209

**Art. 93200**    2,0 l    EAN: 7 331 059 932 008

## Rostfri pumtermos

Tillverkad av högkvalitativt 18/10 rostfritt stål.

Finns i storlekarna 1,6 och 2,2 liter. Servering sker enkelt genom att vrida toppen till öppet läge, och trycka ner den för att pumpa upp drycken.

Efter servering vrids toppen till låst läge igen. Under termosen finns en "snurrplatta" som gör att termosen kan vridas utan

att t.ex. skrynkla till bordsduken.

## Stainless steel air pump thermos

Manufactured in high quality 18/10 stainless steel, and available in two practical sizes, 1,6 ltr and 2,2 ltr. Serving is easily done by turning the top to open and just pushing it down to pump up the beverage. After serving, lock the top again. Our air pump thermoses has a practical carousel bottom, which makes it possible to turn the bottle around without problem.



**Art. 93160**    1,6 l    EAN: 7 331 059 931 605

**Art. 93220**    2,2 l    EAN: 7 331 059 932 206



Ett högklassigt sortiment av plastredskap för matlagningen.  
Tillverkat i hjärtat av Sverige, i småländska Gnosjö.

Art	Produkt	Förp	EAN
1011 200	Stekspade bred, svart, 260 mm	10	7 350 045 560 018
1010 200	Stekspade smal, svart, 285 mm	10	7 350 045 560 025
1060 200	Stekpincett lång, svart, 285 mm	10	7 350 045 560 087
1070 200	Stekpincett kort, svart, 190 mm	10	7 350 045 560 094
1040 200	Gaffel, svart, 285 mm	10	7 350 045 560 063
1170 200	Pastaslev, svart, 285 mm	10	7 350 045 560 049
1030 200	Sked stor, svart, 285 mm	10	7 350 045 560 056
1050 200	Sked liten, svart, 190 mm	10	7 350 045 560 100
1020 200	Osthyvel, svart, 210 mm	10	7 350 045 560 032
1100 200	Smörkniv, svart, 200 mm	10	7 350 045 560 117
1090 200	Soppslev, svart, 285 mm	10	7 350 045 560 070
1080 200	Spiralvisp, svart, 275 mm	10	7 350 045 560 124
1110 203	Slickepott, svart/grå, 285 mm	10	7 350 045 560 155
1120 203	Slickepott, svart/grå, 235 mm	10	7 350 045 560 162
1160 203	Pensel bred, svart/grå, 185 mm	10	7 350 045 560 131
1140 203	Pensel smal, svart/grå, 185 mm	10	7 350 045 560 148



**ADRESSER / ADDRESSES:**

**HEAD OFFICE, SWEDEN:**

**RONNEBY BRUK AB**

Järnbruksvägen 5  
S-372 52 KALLINGE  
SWEDEN

Tel: 0457-240 00 (Int: +46 457 24000)  
Fax: 0457-798 21 (Int: +46 457 79821)  
Email: [info@ronnebybruk.com](mailto:info@ronnebybruk.com)  
Web: [www.ronnebybruk.com](http://www.ronnebybruk.com)

**BENELUX (AGENT):**

**W.I.N.**

**WOUTERS-INTAG NED. VOF**

PB 192  
NL-1250 AD LAREN  
NETHERLANDS

Phone: +31 (0) 35 531 03 85  
Fax: +31 (0) 842 105 063  
Email: [info@winbenelux.com](mailto:info@winbenelux.com)

**FINLAND / BALTIC STATES / RUSSIA (AGENT):**

**FULLEX OY**

Hanikka 13 as. 1  
FI-02360 ESPOO  
FINLAND

Phone: +358 400 186 332  
Email: [pauli.wigelius@fullex.fi](mailto:pauli.wigelius@fullex.fi)

**FRANCE (IMPORTER/DISTRIBUTOR):**

**LG DIFFUSION**

195 Rue de Tolbiac  
FR-75013 PARIS  
FRANCE

Phone: 06 12 51 29 65  
Email: [contact@lg-diffusion.com](mailto:contact@lg-diffusion.com)

**FOR SALES TO OTHER COUNTRIES,  
PLEASE CONTACT OUR HEAD OFFICE IN SWEDEN.**



**MEET US AT THE ANNUAL  
AMBIENTE EXHIBITION  
FRANKFURT am MAIN IN February  
WELCOME TO VISIT US IN  
HALL 3.0 STAND C53**