

Cosy & Trendy

COOKWARE

2023



Cosy
& Trendy®
cook · dine · live





OVER

NL Bedankt voor uw interesse in ons uitgebreide Cookware-assortiment. Wij zijn ontzettend trots dat we ons volledig vernieuwde kookassortiment kunnen presenteren in deze overzichtelijke catalogus, boordevol tips en inspiratie.

Onze Cookware staat synoniem voor kwaliteit en gebruiksvriendelijkheid, daar waakt ons kwaliteitsteam dagdagelijks over. Dat merkt u trouwens niet alleen aan de gekozen materialen, maar ook in de stijlvolle designs. Om nog betere, performantere reeksen te kunnen aanbieden, hebben we de voorbije maanden flink wat gesleuteld aan ons assortiment en ons expert gemaakt op vlak van product- en materiaalkennis.

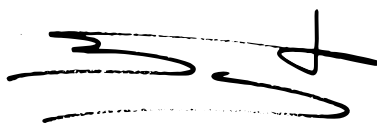
Ga alvast op ontdekking!

FR Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre vaste gamme d'ustensiles de cuisine Cookware. Nous sommes très fiers de pouvoir présenter notre toute nouvelle gamme d'ustensiles de cuisine dans ce catalogue clairement présenté, plein de conseils et d'inspiration.

Cette gamme est synonyme de qualité et de convivialité, et notre équipe de qualité y veille chaque jour. Vous le constaterez non seulement aux matériaux choisis, mais aussi aux designs élégants. Afin de pouvoir proposer des séries encore meilleures et plus performantes, nous avons peaufiné notre assortiment ces derniers mois et approfondi nos connaissances du produit et des matériaux.

Partez maintenant à la découverte !

Christoph Billiet



**Cosy
& Trendy**[®]
cook · dine · live

NL In 2003 lanceerde Billiet-Vanlaere NV het Belgische merk **Cosy & Trendy** om ook voet aan wal te krijgen op de Europese markt. Het merk biedt hedendaagse oplossingen voor het dagelijkse leven van iedereen: keuken en tafelgerei, huishoudartikelen en decoratie. Dankzij een netwerk van betrouwbare partners kan Cosy & Trendy producten aanbieden met een unieke, trendy, universele en zelfs vernieuwende stijl.

FR En 2003, Billiet-Vanlaere NV a lancé la marque belge **Cosy & Trendy** en vue de s'implanter sur le marché européen. La marque propose des solutions contemporaines qui s'inscrivent dans la vie quotidienne de chacun : articles de cuisine et de table, articles ménagers et de décoration. Grâce à un réseau de partenaires fiables, Cosy & Trendy est en mesure de proposer des produits dans un style unique, tendance, universel et même innovant.



INHOUD

6

HOE Kiest U DE JUISTE MAAT
COMMENT CHOISIR LA BONNE TAILLE

8

EIGENSCHAPPEN MATERIALEN
PROPRIÉTÉS DES MATÉRIAUX

ALUMINIUM	P 8
ROESTVRIJ STAAL	
ACIER INOXYDABLE	P 9
GIETIJZER FONTE	P 10
CARBONSTAAL	
ACIER CARBONE	P 11

12

REEKSEN
SÉRIES

CERAPRO	P 14-19
<hr/>	
FULL BLACK	P 20-25
<hr/>	
DURABLE	P 26-31
<hr/>	
COPENHAGEN	P 32-37
<hr/>	
CLASSIC	P 38-45
<hr/>	
DAILY	P 46-51
<hr/>	
NONNA	P 52-57
<hr/>	
FONTESTIC	P 58-63
<hr/>	
CASTARD	P 64-69



70

ALGEMENE TIPS REINIGING EN ONDERHOUD
CONSEILS GÉNÉRAUX DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

72

GARANTIE VOORWAARDEN
CONDITIONS DE GARANTIE

74

MET DANK AAN
GRÂCE À EN

75

NOTITIES
NOTES

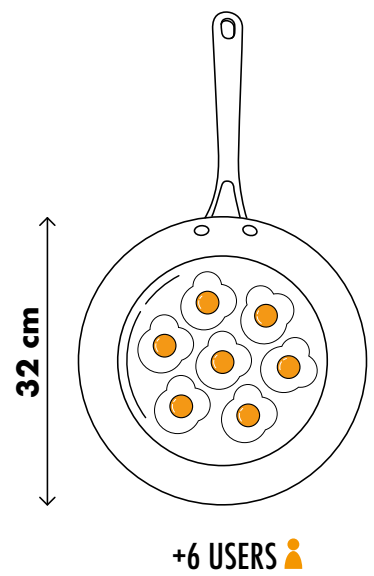
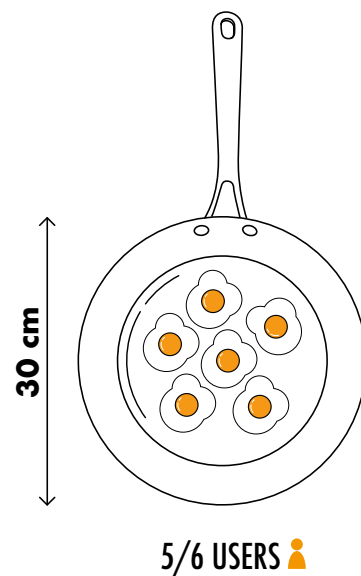
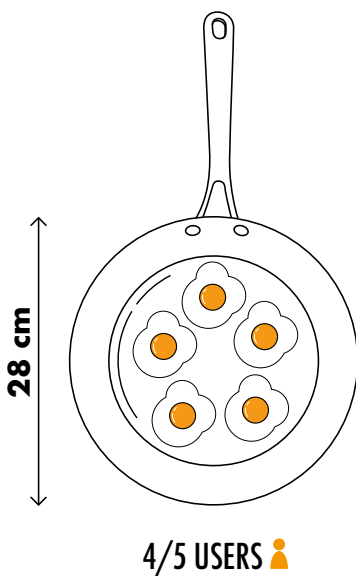
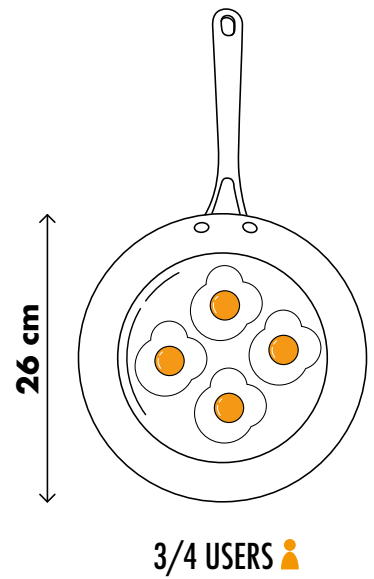
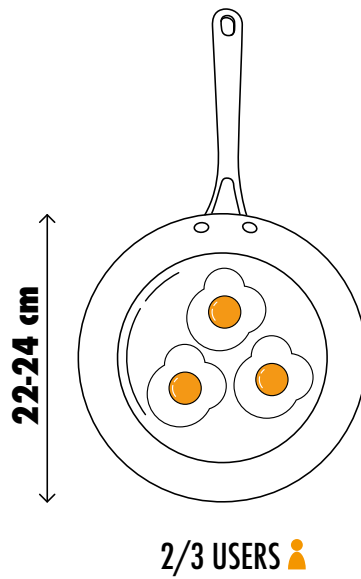
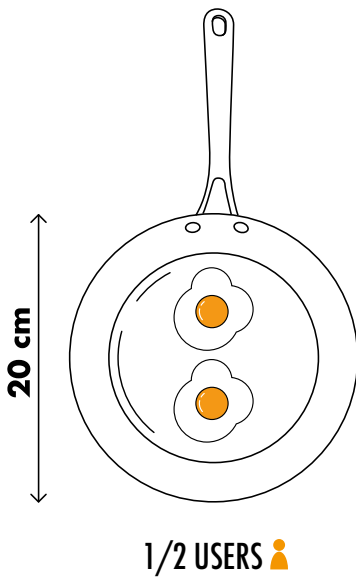
Modelwijzigingen, zet- en drukfouten voorbehouden.
Leverbaar zolang de voorraad strekt.

Sous réserve de modifications de modèles, fautes
typographiques et d'impression. Livrable jusqu'à épuisement
des stocks.

HOE KIEST U DE JUISTE MAAT QUA PAN? MET EEN SPIEGELEI! COMMENT CHOISIR LA BONNE TAILLE DE POÊLE ? AVEC UN ŒUF AU PLAT !

NL Onze pannen bieden we in verschillende diameters aan. Twijfelt u welke diameter bij uw gezinssituatie past, beeldt u zich dan een spiegelei in. Een spiegelei is namelijk de ideale maatstaf voor het vereiste volume per persoon. Passen er 2 spiegeleieren in uw pan, dan is de pan geschikt voor 2 personen, 3 spiegeleieren voor 3 personen en ga zo maar door.

FR Nous proposons nos poêles en différents diamètres. Si vous avez des doutes quant au diamètre qui convient à votre situation familiale, imaginez un œuf au plat. Un œuf au plat est la mesure idéale pour le volume nécessaire par personne. Si votre poêle peut contenir 2 œufs au plat, elle convient pour 2 personnes, 3 œufs au plat pour 3 personnes et ainsi de suite.





EIGENSCHAPPEN MATERIALEN | PROPRIÉTÉS DES MATÉRIAUX

ALUMINIUM

NL Aluminium pannen zijn een must in de keuken vanwege hun lichtgewicht, maar ook omdat ze een heel goede warmtegeleiding hebben. Dit zorgt voor energie-efficiënt koken in een handomdraai. Dankzij de antiaanbaklaag hebt u niet alleen weinig vetstof nodig, u reinigt ze ook snel en eenvoudig. Gezond en praktisch tegelijk! De meeste van onze aluminium pannen zijn geschikt voor alle warmtebronnen, ook inductievuren.

FR Les poêles en aluminium sont indispensables dans la cuisine, pour leur légèreté mais aussi parce qu'elles possèdent une très bonne conductivité thermique. Ceci garantit une cuisson économe en énergie et rapide. Le revêtement antiadhésif permet non seulement d'utiliser moins de graisse mais aussi de nettoyer la poêle rapidement et aisément. Sain et pratique à la fois ! La plupart de nos poêles en aluminium conviennent à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.



Gewicht | Poids



Krasbestendigheid
Résistance aux rayures



Warmtegeleiding
Conductivité de la chaleur



Duurzaamheid | Durabilité



Vaatwasserbestendigheid
Résistance au lave-vaisselle



REEKSEN/SÉRIES

CERAPRO P 14-19

FULL BLACK P 32-37

DURABLE P 37-43

ROESTVRIJ STAAL | ACIER INOXYDABLE

NL Roestvrijstaal (RVS) is naast aluminium het meest gebruikte materiaal in ons kookassortiment. Wij gebruiken een uiterst kwalitatieve legering 18/10 waardoor onze potten en pannen in RVS corrosiebestendig zijn en dus in de vaatwasser mogen. Bovendien zijn ze ook duurzaam en uiterst krasbestendig. Een must in iedere keuken! Dankzij de ingekapselde bodem hebben de producten een goede warmtegeleiding en mogen ze op elk vuur, inclusief inductie.

FR L'acier inoxydable est, après l'aluminium, le matériau le plus utilisé dans notre gamme d'ustensiles de cuisines. Nous utilisons un alliage de très haute qualité pour que nos casseroles et poêles en acier inoxydable soient résistantes à la corrosion et supportent le lave-vaisselle. Elles sont également durables et extrêmement résistantes aux rayures. Un must dans toute cuisine ! Grâce au fond encapsulé, les produits offrent une bonne conduction de la chaleur et peuvent être utilisés sur n'importe quelle plaque de cuisson, y compris à induction.



REEKSEN/SÉRIES

COPENHAGEN P 32-37

CLASSIC P 38-45

DAILY P 46-51



Gewicht | Poids ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Krasbestendigheid
Résistance aux rayures** ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Warmtegeleiding
Conductivité de la chaleur** ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Duurzaamheid | Durabilité ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Vaatwasserbestendigheid
Résistance au lave-vaisselle** ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

EIGENSCHAPPEN MATERIALEN | PROPRIÉTÉS DES MATÉRIAUX

EMAILLE

NL Onze pannen in carbonstaal zijn toppers in de keuken omwille van hun ultralicht gewicht, maar ook door hun immense stevigheid. Aan dit type staal is koolstof toegevoegd, dat maakt deze grondstof 3x zo sterk als gewoon staal. Cookware in carbonstaal staat voor een snelle en optimale warmteverdeling. Onze producten zijn bovendien uitgerust met een krasbestendige coating die corrosie tegengaat. Pannen uit carbonstaal zijn geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie! Ideaal voor de veeleisende professional.

FR Nos poêles en acier au carbone sont le top de la cuisine en raison de leur poids ultraléger, mais aussi de leur immense robustesse. Du carbone a été ajouté à ce type d'acier pour le rendre trois fois plus résistant que l'acier ordinaire. Les ustensiles de cuisine en acier au carbone permettent une distribution rapide et optimale de la chaleur. Nos produits sont également dotés d'un revêtement résistant aux rayures qui empêche la corrosion. Les poêles en acier au carbone conviennent à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction ! Idéal pour le professionnel exigeant.



Gewicht | Poids



Krasbestendigheid
Résistance aux rayures



Warmtegeleiding
Conductivité de la chaleur



Duurzaamheid | Durabilité



Vaatwasserbestendigheid
Résistance au lave-vaisselle



REEKSEN/SÉRIES

NONNA

P 52-57

GIETIJZER | FONTE

NL Gietijzer is een uiterst duurzaam materiaal dat zorgt voor een optimale warmtegeleiding en voor heerlijk malse, sappige gerechten. Een pot of pan in gietijzer is ideaal wanneer u op lage temperatuur een schotel wil laten sudderen. Slowcooking ten top! Ons gietijzerassortiment is voorzien van meerdere lagen emaille aan de binnenzijde. Dit gaat corrosie tegen, maar zorgt er ook voor dat u deze potten en pannen in een handomdraai reinigt.

FR La fonte est un matériau extrêmement durable qui garantit une conduction optimale de la chaleur et des plats délicieusement tendres et juteux. Une casserole ou une poêle en fonte est idéale pour faire mijoter un plat à basse température. Le nec plus ultra pour la cuisson lente ! Notre assortiment en fonte est doté à l'intérieur de plusieurs couches d'émail, ce qui permet d'éviter la corrosion, mais aussi d'assurer un nettoyage rapide des casseroles et poêles.



Gewicht Poids	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Krasbestendigheid Résistance aux rayures	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Warmtegeleiding Conductivité de la chaleur	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Duurzaamheid Durabilité	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Vaatwasserbestendigheid Résistance au lave-vaisselle	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

REEKSEN/SÉRIES

FONTESTIC P 58-63

CASTARD P 64-69





REEKSEN SÉRIES

CERAPRO P 14-19

FULL BLACK P 20-25

DURABLE P 26-31

COPENHAGEN P 32-37

CLASSIC P 38-45

DAILY P 46-51

NONNA P 52-57

FONTESTIC P 58-63

CASTARD P 64-69



CERAPRO

duurzaam koken met een elegant design | cuisson durable et design élégant



CERAPRO

NL Met onze Healthy Pan-collectie tovert u niet alleen gezonde maaltijden op tafel, u kookt ook heel veilig. Deze pannen in lichtgewicht aluminium zijn namelijk uitgerust met een keramische anti-kleef laag die PFAS-vrij is en dus geen schadelijke stoffen vrijlaat bij hoge temperaturen.

De pannen zijn uitgerust met comfortabele roestvrijstalen handvaten in een blinkende afwerking. Stevig gemonteerd dankzij klinknagels voor een optimale veiligheid.

Deze gezonde anti-kleef laag heeft nog andere voordelen in petto: u hebt weinig vetstof nodig, gerechten bakken minder snel aan en de bodem is ook kras- en corrosiebestendig. Geschikt voor alle vuren, ook inductie.

FR Avec notre collection Healthy Pan, vous préparez non seulement des repas sains, mais vous cuisinez aussi en toute sécurité. Ces poêles en aluminium léger sont équipées d'un fond antiadhésif en céramique qui ne contient pas de PFAS et ne libère donc pas de substances nocives à hautes températures.

Les poêles sont équipées de poignées confortables en acier inoxydable à la finition brillante, fixées solidement grâce à des rivets pour une sécurité optimale.

Ce revêtement antiadhésif sain présente encore d'autres avantages : vous n'avez besoin que de peu de graisse et les plats cuisent moins vite. Convient à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.



SPECIFICATIES | CARACTÉRISTIQUES

MATERIAAL/CORPS

Gesmeed aluminium met geperforeerde inductieschijf
Aluminium forgé avec disque à induction perforé

AFWERKING/FINITION

Mat zwart | Noir mat

WANDDIKTE/ÉPAISSEUR JUPE

ca. 2,3 mm
Rand/Environ 4 mm

BODEMDIKTE/ÉPAISSEUR FOND

ca. 2,9 mm

AFWERKINGSLAAG/REVÊTEMENT

Gezonde keramische antikleeflaag
Revêtement antiadhésif en céramique saine

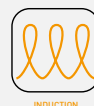
HANDGREPEN/POIGNÉES

Gegoten RVS-handvaten, geriveteerd
Poignées en acier inoxydable moulé, rivetées

5
— YEARS —
WARRANTY



DISHWASHER SAFE



INDUCTION



ALL TYPES OF HOBBS



CERAPRO

PANNENKOEKENPANNEN CRÊPIÈRE



6651345

DIM	Ø 25 cm
EAN	5401110064770
CTN	6 CTN

7968644

DIM	Ø 25 cm
EAN	5401110049715
CTN	6 CTN

PANNEN | POÊLES



1339987

USERS	2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5401110064695
CTN	6 CTN

7968639

USERS	2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5401110049555
CTN	6 CTN

3062859

USERS	4
DIM	Ø 24 cm
EAN	5401110064718
CTN	6 CTN

7968640

USERS	4
DIM	Ø 24 cm
EAN	5401110049630
CTN	6 CTN

5983039

USERS	5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5401110064732
CTN	6 CTN

7968641

USERS	5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5401110049654
CTN	6 CTN

WOK



9281152

DIM	Ø 28 x H 7,8 cm
EAN	5401110064817
CTN	6 CTN

7968643

DIM	Ø 28 x H 7,8 cm
EAN	5401110049692
CTN	6 CTN

CERAPRO

SAUTEERPAN | SAUTEUSE



3727873 ■

DIM	Ø 28 x H 7 cm
EAN	5401110064756
CTN	6 CTN

7968642 ■

DIM	Ø 28 x H 7 cm
EAN	5401110049678
CTN	6 CTN

SAUSPANNEN | POËLON



2206608 ■

VOL	1,25 L
DIM	Ø 16 x H 8,5 cm
EAN	5401110064794
CTN	6 CTN

7968645 ■

VOL	1,25 L
DIM	Ø 16 x H 8,5 cm
EAN	5401110049739
CTN	6 CTN





FULL BLACK

een eyecatcher in iedere keuken
attire le regard dans toutes les cuisines



FULL BLACK

NL De Full Black-reeks van Cosy & Trendy is een absolute eyecatcher in iedere hedendaagse keuken. De matzwarte look geeft deze serie een ongeziene minimalistische uitstraling.

De pan is gemaakt uit aluminium dat heel goed de warmte geleidt. Bovendien beschikt deze reeks over een PFAS-vrije keramische anti-kleef laag voor sublieme kookresultaten.

Maar dit is nog lang niet alles. De pan is een lichtgewicht in de keuken en beschikt over strakke, comfortabele bakelieten handvaten voor een optimaal kookcomfort.

U gebruikt de Full Black-reeks op alle vuren, inclusief inductie. Deze potten en pannen mogen ook zonder probleem in de vaatwasser.

FR La collection Full Black de Cosy & Trendy attire le regard dans toutes les cuisines contemporaines. L'aspect noir mat donne à cette collection une apparence minimaliste incroyable.

La poêle est en aluminium qui conduit très bien la chaleur. De plus, cette collection est dotée d'un revêtement anti-adhésif en céramique sans PFAS pour des résultats de cuisson sublimes.

En outre, La poêle est un poids plume dans la cuisine et possède des poignées en bakélite élégantes et confortables pour un confort optimal.

Vous pouvez utiliser la collection Full Black sur toutes les cuisinières, y compris l'induction.



SPECIFICATIES | CARACTÉRISTIQUES

MATERIAAL/CORPS

Geperst aluminium met geperforeerde inductieschijf
Aluminium pressé avec disque à induction perforé

AFWERKING/FINITION

Mat zwart | Noir mate

WANDDIKTE/ÉPAISSEUR JUPE

3 mm

BODEMDIKTE/ÉPAISSEUR FOND

3 mm

AFWERKINGSLAAG/REVÊTEMENT

Gezonde keramische antikleeflaag
Revêtement antiadhésif en céramique saines

HANDGREPEN/POIGNÉES

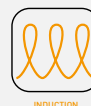
Bakeliet handvat voor ergonomische bediening
Manche en bakélite avec repose-pouce pour une manipulation ergonomique



3
— YEARS —
WARRANTY



DISHWASHER SAFE



INDUCTION



ALL TYPES OF HOB'S



FULL BLACK

PANNENKOEKENPANNEN CRÊPIÈRE



9546900

DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586549200
CTN	6 CTN

PANNEN | POÊLES



7167567

USERS	2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586546858
CTN	6 CTN

1128995

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586548135
CTN	6 CTN

5239182

USERS	4
DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586548425
CTN	6 CTN

5449831

USERS	> 6
DIM	Ø 32 cm
EAN	5400586548647
CTN	6 CTN



WOK



6415847

DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586549460
CTN	6 CTN

SAUSPANNEN | POËLON



4776541

VOL	1,5 L
DIM	Ø 16 cm
EAN	5400586549088
CTN	6 CTN





DURABLE

Duurzaam en efficiënt | Durable et efficace





DURABLE

NL De naam van deze collectie pannen verkapt meteen al één van de grootste eigenschappen van deze reeks. Deze alu pannen hebben niet alleen een robuuste look, ze beschikken ook over een duurzame 3-laagse anti-kleef bodem met keramische versterking. Hierdoor bakken uw gerechten zelfs met weinig vetstof niet aan.

De Durable-reeks is uitgerust met ergonomische bakelieten "stay cool"-handvaten die de warmte niet opnemen en een matzwarte finish laag voor een strakke, moderne look. Geschikt voor alle vuren, ook inductie.

FR Le nom de cette série de poêles nous révèle d'emblée l'une de ses plus grandes caractéristiques. Ces poêles en alu ont non seulement un aspect robuste, mais aussi un fond antiadhésif durable à 3 couches avec renforcement en céramique. Vos plats ne brûleront donc pas, même avec peu de graisse.

La série Durable est dotée de poignées ergonomiques en bakélite « stay cool » qui n'absorbent pas la chaleur et d'une couche de finition noire mate pour un look propre et moderne. Convient à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.



SPECIFICATIES | CARACTÉRISTIQUES

MATERIAAL/CORPS

Gesmeed aluminium met volledige inductieschijf
Aluminium forgé avec disque à induction complet

AFWERKING/FINITION

Mat zwart | Noir mate

WANDDIKTE/ÉPAISSEUR JUPE

2,5 mm
pannenkoekenpan/crépière 3,5 mm

BODEMDIKTE/ÉPAISSEUR FOND

4 mm
pannenkoekenpan/crépière 3,5 mm

AFWERKINGSLAAG/REVÊTEMENT

Extrem krachtige 3-lagige antikleeflaag met keramische versterking

Revêtement antiadhésif extrêmement puissant de 3 couches avec renforcement céramique

HANDGREPEN/POIGNÉES

Zacht bakeliet handvat
Manche en bakélite souple

5
— YEARS —
WARRANTY



DURABLE

PANNENKOEKENPANNEN CRÊPIÈRE



7931159

DIM	Ø 25 cm
EAN	5400586934549
CTN	6 CTN

8962504

DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586935096
CTN	6 CTN

PANNEN | POÊLES



7042970

USERS	2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586934440
CTN	6 CTN

8828346

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586934464
CTN	6 CTN

2612151

USERS	4
DIM	Ø 26 cm
EAN	5400586934426
CTN	6 CTN

7763686

USERS	5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586934488
CTN	6 CTN

9906948

USERS	6
DIM	Ø 30 cm
EAN	5400586934501
CTN	6 CTN



DURABLE

WOK



8494965

DIM

Ø 28 cm

EAN

5400586934587

CTN

6 CTN

GRILLPANNEN POÊLES À GRILLER



4183170

DIM

28 x 28 CM

EAN

5400586934525

CTN

6 CTN

GRILLPANNEN POÊLES À GRILLER



9294734

DIM

48 x 29 x H 4,5 cm

EAN

5401110050735

CTN

6 CTN

TEPANYAKI



1756800

DIM

47 x 29 x H 4,5 cm

EAN

5401110050711

CTN

6 CTN

VISPANNEN POÊLES À POISSON



3343264

DIM

22,8 x 34,6 cm

EAN

5400586935119

CTN

6 CTN



COPENHAGEN

voor veeleisende fijnproevers | pour les gourmets avertis



COPENHAGEN

NL De Copenhagen-collectie in mat geborsteld roestvrijstaal is een must voor veeleisende chefs die gezond, zuinig en efficiënt willen koken. De afgeronde 3-laagse bodem met alu kern zorgt voor een optimale warmtegeleiding en dit op alle vuren, ook inductie.

Dankzij de strakke handvaten in roestvrijstaal past deze reeks perfect in de moderne keuken.

De non-stick pannen uit deze reeks zijn uitgerust met een 3-laagse anti-kleefbodem. De potten - volledig uit roestvrijstaal - hebben een handige maataanduiding aan de binnenzijde.

Copenhagen is makkelijk in onderhoud en mag ook in de vaatwasser en oven.

FR La collection Copenhagen en acier inoxydable brossé mat est un must pour les chefs exigeants qui veulent cuisiner sainement, économiquement et efficacement. Le fond arrondi à 3 couches avec cœur en aluminium assure une conduction optimale de la chaleur sur toutes les plaques de cuisson, y compris l'induction.

Grâce à ses poignées élégantes en acier inoxydable, cette cuisinière s'intègre parfaitement dans une cuisine moderne.

Les poêles antiadhésives de cette série sont équipées d'une base antiadhésive à 3 couches. Les casseroles, entièrement en acier inoxydable, sont dotées d'un indicateur de mesure pratique à l'intérieur.

La collection Copenhagen est facile à entretenir et supporte également le lave-vaisselle et le four.



SPECIFICATIES | CARACTÉRISTIQUES

MATERIAAL/CORPS

Roestvrijstaal 304 - 18/10

Acier inoxydable 304 - 18/10

AFWERKING/FINITION

Mat

WANDDIKTE/ÉPAISSEUR JUPE

0,6 mm

BODEMDIKTE/ÉPAISSEUR FOND

ca. 4,2mm

AFWERKINGSLAAG/REVÊTEMENT

3-lagige antikleeflaag

Revêtement antiadhésif à 3 couches

HANDGREPEN/POIGNÉES

Gegoten RVS-handvaten, geriveteerd of gelassen

Poignées en acier inoxydable moulé, rivetées

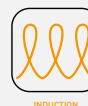


10 YEARS WARRANTY
ON NON-STICK ITEMS

25 YEARS WARRANTY



DISHWASHER SAFE



INDUCTION



ALL TYPES OF HOB



VOLUME INDICATION



OVEN SAFE to 200°C



COPENHAGEN

KOOKPOTTEN | FAITOUT



3518323

VOL	1,5 L
DIM	Ø 16 cm
EAN	5400586934167
CTN	6 CTN

3595788

VOL	2,5 L
DIM	Ø 18 cm
EAN	5400586934211
CTN	6 CTN

4049009

VOL	3 L
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586334691
CTN	4 CTN

4588129

VOL	5 L
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586343426
CTN	4 CTN

SOEPPOT | MARMITE



8324326

VOL	6 L
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586343440
CTN	4 CTN

SAUTEERPAN | SAUTEUSE



9939658

VOL	2 L
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586343464
CTN	4 CTN

PANNEN | POÊLES



4732594

USERS	2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586934235
CTN	6 CTN

1080300

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586934273
CTN	6 CTN

7267835

USERS	5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586934310
CTN	6 CTN

COPENHAGEN

PANNEN | POÊLES



4732594NS

USERS	2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586934259
CTN	6 CTN

1080300NS

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586934297
CTN	6 CTN

7267835NS

USERS	5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586934334
CTN	6 CTN

SAUSPANNEN | POÊLON



3203296

VOL	1 L
DIM	Ø 16 cm
EAN	5400586334653
CTN	4 CTN



8809428

VOL	1,5 L
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586934358
CTN	6 CTN





CLASSIC

de klassieker in elke keuken | le classique dans chaque cuisine





CLASSIC

NL De naam van deze serie duidt al op onberispelijke kwaliteit, zonder al te veel overbodige tierlantijntjes. Bij de Classic-collectie komt namelijk comfort en gebruiksgemak op de eerste plaats.

Deze potten en pannen uit glanzend hoogkwalitatief roestvrijstaal zijn voorzien van een ingekapselde alu bodem voor een nog betere warmtegeleiding. De non-stick pannen zijn uitgerust met een 3-laagse anti-kleefbodem. De potten hebben een handige inhoudsmarkering aan de binnenzijde en zijn uitgerust met een deksel met stoomgaatje.

Deze reeks is een ideale starterset, want deze bevat werkelijk alles wat u nodig hebt in de keuken: steelpannen, braadpannen met of zonder anti-kleef laag en kookpotten. Maar ook speciale items zoals een kookpot met bijhorend pastavergiet, een conische sauspan voor het bereiden van delicate sauzen en een hoogkwalitatieve wokpan vindt u bij Classic terug.

Classic is geschikt voor alle vuren, inclusief inductie en mag ook in de vaatwasser en oven.

FR Le nom de cette série évoque déjà une qualité irréprochable, sans trop de fioritures superflues. La collection Classic privilégie le confort et la facilité d'utilisation.

Ces casseroles et poêles en acier inoxydable brillant de haute qualité ont un fond en aluminium encapsulé pour une meilleure conduction de la chaleur. Les poêles antiadhésives de cette série sont équipées d'une base antiadhésive à 3 couches. Les casseroles sont dotées d'un indicateur pratique de contenu à l'intérieur et d'un couvercle avec un trou de vapeur.

Cette série est un kit de démarrage idéal, car elle contient tout ce dont vous avez besoin en cuisine : poêlons, poêles à frire avec ou sans revêtement antiadhésif et casseroles. Mais vous trouverez également dans la collection Classic des articles spéciaux tels qu'une casserole avec passoire à pâtes correspondante, une casserole conique pour la préparation de sauces délicates et un wok de haute qualité.

Classic convient à toutes les plaques de cuisson, y compris l'induction, et supporte également le lave-vaisselle et le four.



SPECIFICATIES | CARACTÉRISTIQUES

MATERIAAL/CORPS

Roestvrijstaal 304 - 18/10

Acier inoxydable 304 - 18/10

AFWERKING/FINITION

Gespiegeld binnen- en buitenzijde

Brillante à l'intérieur et à l'extérieur

WANDDIKTE/ÉPAISSEUR JUPE

0,7mm voor enkel lagig & 2,5mm voor 5-lagig

0,7 mm pour une seule couche et 2,5 mm pour 5 couches

BODEMDIKTE/ÉPAISSEUR FOND

ca. 6,2 mm

AFWERKINGSLAAG/REVÊTEMENT

3-lagige antiaanbaklaag met een keramische versterking

Revêtement antiadhésif à 3 couches avec renforcement en céramique

HANDGREPEN/POIGNÉES

Gegoten RVS-handvaten, geriveteerd

Poignées en acier inoxydable moulé, rivetées



10 25

— YEARS —
WARRANTY

— YEARS —
WARRANTY

ON NON-STICK ITEMS



DISHWASHER SAFE



INDUCTION



ALL TYPES OF HOB'S



VOLUME INDICATION



OVEN SAFE
to 250°C

CLASSIC

KOOKPOTTEN | FAITOUT



1417901

VOL	1,6 L
DIM	Ø 16 cm
EAN	5400586934600
CTN	6 CTN

7202957

VOL	2,3 L
DIM	Ø 18 cm
EAN	5400586934624
CTN	6 CTN

8406448

VOL	3,1 L
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586934648
CTN	6 CTN

5626903

VOL	4,2 L
DIM	Ø 22 cm
EAN	5400586934662
CTN	6 CTN

2582832

VOL	5,4 L
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586934686
CTN	4 CTN

3227192

VOL	8,1 L
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586934709
CTN	4 CTN

PASTA-INZET PANIER À PÂTES



4651949

FOR POT	3227192
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586934723
CTN	4 CTN

WOK



9413827*

DIM	Ø 30 cm
EAN	5400586935027
CTN	4 CTN

5-LAGIG/5-PLY

PANNEN | POÊLES



2878208

USERS	2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586934839
CTN	6 CTN

8366450

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586934877
CTN	6 CTN

2803315

USERS	5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586934945
CTN	6 CTN

9569686

USERS	6
DIM	Ø 30 cm
EAN	5400586934983
CTN	6 CTN

CLASSIC

PANNEN | POÊLES



2878208NS

USERS	2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586934853
CTN	6 CTN

8366450NS

USERS	4
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586934921
CTN	6 CTN

2803315NS

USERS	5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586934969
CTN	6 CTN

9569686NS

USERS	6
DIM	Ø 30 cm
EAN	5400586935003
CTN	6 CTN

SET



2290866

DLG/PCS	11 ST/PCS
SET	pan - Ø 24-28 cm saucepan - Ø 16 cm pot - Ø 16-20-24 cm stockpot - Ø 24 cm
EAN	5400586947853
CTN	1 CTN



CLASSIC



SAUSPANNEN | POËLON



8964908*

VOL	2 L
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586934815
CTN	6 CTN

*5-LAGIG/5-PLY

SAUSPANNEN | POËLON



8671164

VOL	1 L
DIM	Ø 14 cm
EAN	5400586934747
CTN	6 CTN

9489162

VOL	1,6 L
DIM	Ø 16 cm
EAN	5400586934761
CTN	6 CTN

9901696

VOL	2,2 L
DIM	Ø 18 cm
EAN	5400586934792
CTN	6 CTN





DAILY

Betaalbare kwaliteit | La qualité à petit prix





AEG

DAILY

NL De veelzijdige Thymo-reeks verdient een vaste plaats in iedere keuken. Deze kookpotten in mat geborsteld roestvrijstaal hebben een tijdloze look en staan garant voor jaren kookplezier. De potten zijn voorzien van een handige maataanduiding binnenin en een ingekapselde sandwichbodem onderaan voor een ideale warmteverdeling.

De Thymo-collectie is afgewerkt met stevige roestvrijstalen deksels en handvaten en mag op alle vuren, inclusief inductie. Deze reeks mag in de vaatwasser en in de oven.

FR La gamme polyvalente Thymo mérite une place déterminée dans chaque cuisine. Ces casseroles en acier inoxydable brossé mat ont un aspect intemporel et garantissent des années de plaisir de cuisine. Les casseroles ont un indicateur de mesure pratique à l'intérieur et un fond sandwich encapsulé pour une distribution idéale de la chaleur.

La collection Thymo est dotée de couvercles et de poignées robustes en acier inoxydable et peut être utilisée sur toutes les plaques de cuisson, y compris l'induction. Cette gamme supporte le lave-vaisselle et le four.



SPECIFICATIES | CARACTÉRISTIQUES

MATERIAAL/CORPS

Roestvrijstaal 304 - 18/10

Acier inoxydable 304 - 18/10

AFWERKING/FINITION

Matte binnen- en buitenzijde | Mat à l'intérieur et à l'extérieur

WANDDIKTE/ÉPAISSEUR JUPE

0,6 mm

BODEMDIKTE/ÉPAISSEUR FOND

ca. 6,2 mm

HANDGREPEN/POIGNÉES

RVS-handvaten, gelast

Poignées en acier inoxydable, rivetées

10
— YEARS —
WARRANTY



DISHWASHER SAFE



INDUCTION



ALL TYPES OF HOB'S



VOLUME INDICATION



OVEN SAFE
to 200°C

DAILY

KOOKPOTTEN | FAITOUT



1981218

VOL	2 L
DIM	Ø 18 x H 9 cm
EAN	5401110050612
CTN	6 CTN

1981320

VOL	3 L
DIM	Ø 20 x H 10 cm
EAN	5401110050636
CTN	6 CTN

1981324

VOL	5 L
DIM	Ø 24 x H 12 cm
EAN	5401110050650
CTN	6 CTN

SOEPPOT | MARMITE



1981316

VOL	8 L
DIM	Ø 24 x H 16 cm
EAN	5401110050674
CTN	4 CTN

ASPERGE KOOKPOT MARMITE À ASPERGES



8143049

VOL	4 L
DIM	Ø 16 x H 21 cm
EAN	5401110081036
CTN	6 CTN

PANNEN | POÊLES



1981220

USERS	2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5401110050537
CTN	6 CTN

1981224

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5401110050551
CTN	6 CTN

1981228

USERS	5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5401110050575
CTN	6 CTN

DAILY

SAUSPANNEN | POËLON



1981216

VOL	1,5 L
DIM	Ø 16 cm
EAN	5401110050599
CTN	6 CTN

SET



6972285

DLG/PCS	4/PCS
SET	saucepan - Ø 16 cm pot - Ø 18-20-24 cm
EAN	5401110050698
CTN	2 CTN





NONNA

Op grootmoeders wijze |





NONNA

NL Castard voegt een vleugje nostalgie toe aan uw keuken, want de kommen en pannen zijn vervaardigd uit gietijzer. Castard is beschikbaar in mat zwart of in groen craquelé, telkens afgewerkt met glanzend emaille. Deze geëmailleerde binnenkant is niet alleen handig in onderhoud, maar laat ook toe om uw gerechten langzaam op lagere temperatuur te garen, ideaal voor stoofpotjes bijvoorbeeld of voor een sappig gebraad.

Castard mag op alle vuren en zelfs in de oven tot 240°C. Deze keukenhulp stopt u wel niet in de vaatwasser, maar wast u met de hand en droogt u nadien grondig af.

FR Castard ajoute une touche de nostalgie à votre cuisine, car les bols et les casseroles sont en fonte. Castard est disponible en noir mat ou en vert craquelé, avec une finition en émail brillant. Cet intérieur émaillé est non seulement facile à entretenir, mais vous permet également de cuire vos plats lentement à une température plus basse, idéale pour les ragoûts par exemple ou un rôti juteux.

Castard peut être utilisé sur toutes les plaques de cuisson et même au four jusqu'à 240°C. Cet accessoire de cuisine ne doit pas être mis au lave-vaisselle, mais lavé à la main et bien séché ensuite.



SPECIFICATIES | CARACTÉRISTIQUES

MATERIAAL/CORPS

Gietijzer
Fonte

AFWERKING/FINITION

Hoogwaardige emaille coating in unieke craquelé afwerking
Revêtement émail de haute qualité avec une finition craquelée unique

WANDDIKTE/ÉPAISSEUR JUPE

ca. 4 mm

BODEMDIKTE/ÉPAISSEUR FOND

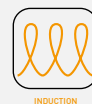
ca. 4 mm

HANDGREPEN/POIGNÉES

handvaten geïntegreerd in ontwerp + handgreep deksel in rvs
Poignées intégrées dans le design
+ poignée acier inoxydable couvercle



DISHWASHER SAFE



INDUCTION



ALL TYPES OF HOBBS



OVEN SAFE
to 240°C

NONNA

KOOKPOTTEN | FAITOUT



8311520 ■

VOL	2,9 L
DIM	Ø 20 x 10,5 cm
EAN	5401110049982
CTN	8 CTN

8311524 ■

VOL	4,4 L
DIM	Ø 24 x 11 cm
EAN	5401110050018
CTN	8 CTN

8311528 ■

VOL	6,9 L
DIM	Ø 28 x 12 cm
EAN	5401110050032
CTN	8 CTN







FONTESTIC

Perfekte stoofpotjes op elke warmtebron | cocottes parfaites tous feux





FONTESTIC

NL De pannen uit de Authentic Cook-reeks zijn ideaal om te braden en te grillen. Deze serie heeft een unieke, krasbestendige laag. Deze bestaat uit een dunne laag siliciumdioxidekristallen die een beschermlaag vormen op de bodem waardoor vloeistoffen niet in de bodem kunnen dringen en uw pannen dus langer meegaan.

De pannen zelf zijn vervaardigd uit duurzaam carbonstaal dat hoge temperaturen vlotjes de baas kan. Ze zijn afgewerkt met een elegant handvat uit acaciahout wat dan weer zorgt voor een natuurlijke toets.

Authentic Cook mag op alle vuren, ook op inductie. Voor een langere levensduur wast u deze kwaliteitspannen af met de hand en droogt ze nadien grondig af.

FR Les poêles de la gamme Authentic Cook sont idéales pour les fritures et les grillades. Cette série est dotée d'un revêtement unique, résistant aux rayures, constitué d'une fine couche de cristaux de dioxyde de silicium qui forment une couche protectrice sur le fond, empêchant les liquides de pénétrer dans le fond et prolongeant ainsi la durée de vie.

Les poêles sont fabriquées en acier au carbone durable qui peut facilement supporter des températures élevées. Elles sont dotées d'un élégant manche en bois d'acacia, qui ajoute une touche naturelle.

L'Authentic Cook supporte tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction. Pour une durée de vie plus longue, lavez ces poêles de qualité à la main et séchez-les ensuite soigneusement.



SPECIFICATIES | CARACTÉRISTIQUES

MATERIAAL/CORPS

Carbonstaal
Acier carbone

AFWERKING/FINITION

Cristalrock coating

WANDDIKTE/ÉPAISSEUR JUPE

2 mm

BODEMDIKTE/ÉPAISSEUR FOND

2 mm

HANDGREPEN/POIGNÉES

Authentic houten acacia handvat
Manche en bois d'acacia authentique

25
— YEARS —
WARRANTY



HANDWASH
RECOMMENDED



INDUCTION



ALL TYPES OF HOBBS



OVEN SAFE
to 240°C

FONTESTIC



KOOKPOTTEN | FAITOUT



9526324 ■

VOL	4,5 L
DIM	Ø 24 x H 11,5 cm
EAN	5401110056829
CTN	2 CTN

1485524 ■

VOL	4,5 L
DIM	Ø 24 x H 11,5 cm
EAN	5401110056843
CTN	2 CTN

2942324 ■

VOL	4,5 L
DIM	Ø 24 x H 11,5 cm
EAN	5401110056805
CTN	2 CTN

3311528 ■

VOL	6,9 L
DIM	Ø 28 x H 13 cm
EAN	5401110056904
CTN	2 CTN

4939028 ■

VOL	6,9 L
DIM	Ø 28 x H 13 cm
EAN	5401110056867
CTN	2 CTN

6241028 ■

VOL	6,9 L
DIM	Ø 28 x H 13 cm
EAN	5401110056881
CTN	2 CTN

4172604 ■

VOL	6 L
DIM	31 x 24 x H 12 cm
EAN	5401110056935
CTN	2 CTN

7170884 ■

VOL	6 L
DIM	31 x 24 x H 12 cm
EAN	5401110058427
CTN	2 CTN

9335235 ■

VOL	6 L
DIM	31 x 24 x H 12 cm
EAN	5401110058373
CTN	2 CTN

FONTESTIC

GRILLPANNEN POÊLES À GRILLER



8224281 ■

DIM	Ø 28 x H 6 cm
EAN	5401110058540
CTN	2 CTN

5489940 ■

DIM	Ø 28 x H 6 cm
EAN	5401110058458
CTN	2 CTN

6865922 ■

DIM	Ø 28 x H 6 cm
EAN	5401110058526
CTN	2 CTN

FONDUE



6669735 ■

DIM	Ø 18 cm
EAN	5401110058564
CTN	2 CTN

7688454 ■

DIM	Ø 18 cm
EAN	5401110058670
CTN	2 CTN

4171157 ■

DIM	Ø 18 cm
EAN	5401110058632
CTN	2 CTN









CASTARD

NL Castard voegt een vleugje nostalgie toe aan uw keuken, want de kommen en pannen zijn vervaardigd uit gietijzer. Castard is beschikbaar in mat zwart of in groen craquelé, telkens afgewerkt met glanzend emaille. Deze geëmailleerde binnenkant is niet alleen handig in onderhoud, maar laat ook toe om uw gerechten langzaam op lagere temperatuur te garen, ideaal voor stoofpotjes bijvoorbeeld of voor een sappig gebraad.

Castard mag op alle vuren en zelfs in de oven tot 240°C. Deze keukenhulp stopt u wel niet in de vaatwasser, maar wast u met de hand en droogt u nadien grondig af.

FR Castard ajoute une touche de nostalgie à votre cuisine, car les bols et les casseroles sont en fonte. Castard est disponible en noir mat ou en vert craquelé, avec une finition en émail brillant. Cet intérieur émaillé est non seulement facile à entretenir, mais vous permet également de cuire vos plats lentement à une température plus basse, idéale pour les ragoûts par exemple ou un rôti juteux.

Castard peut être utilisé sur toutes les plaques de cuisson et même au four jusqu'à 240°C. Cet accessoire de cuisine ne doit pas être mis au lave-vaisselle, mais lavé à la main et bien séché ensuite.



SPECIFICATIES | CARACTÉRISTIQUES

MATERIAAL/CORPS

Gietijzer
Fonte

AFWERKING/FINITION

Hoogwaardige emaille coating in unieke craquelé afwerking
Revêtement émail de haute qualité avec une finition craquelée unique

WANDDIKTE/ÉPAISSEUR JUPE

ca. 4 mm

BODEMDIKTE/ÉPAISSEUR FOND

ca. 4 mm

HANDGREPEN/POIGNÉES

handvaten geïntegreerd in ontwerp + handgreep deksel in rvs
Poignées intégrées dans le design
+ poignée acier inoxydable couvercle



10
— YEARS —
WARRANTY



HANDWASH
RECOMMENDED



INDUCTION



ALL TYPES OF HOBBS



OVEN SAFE
to 240°C

CASTARD

PANNEN | POÊLES



2601652 ■

USERS	2-3
DIM	Ø 22 x H 4,8 cm
EAN	5400586913087
CTN	4 CTN

2601651 ■

USERS	2-3
DIM	Ø 22 x H 4,8 cm
EAN	5400586913049
CTN	4 CTN

GRILLPANNEN POÊLES À GRILLER



2601654 ■

DIM	21 x 21 x H 4,8 cm
EAN	5400586913124
CTN	4 CTN

2601653 ■

DIM	21 x 21 x H 4,8 cm
EAN	5400586913100
CTN	4 CTN



CASTARD

KOOKPOTTEN | FAITOUT



2601658 ■

VOL	1,8 L
DIM	Ø 20 x H 10 cm
EAN	5400586913209
CTN	2 CTN

2601657 ■

VOL	1,8 L
DIM	Ø 20 x H 10 cm
EAN	5400586913186
CTN	2 CTN

2601656 ■

VOL	4,5 L
DIM	Ø 26 x H 11,5 cm
EAN	5400586913162
CTN	2 CTN

2601655 ■

VOL	4,5 L
DIM	Ø 26 x H 11,5 cm
EAN	5400586913148
CTN	2 CTN

KOOKPOTTEN | FAITOUT



2601660 ■

VOL	5,1 L
DIM	33 x 25 x H 11 cm
EAN	5400586913247
CTN	2 CTN

2601659 ■

VOL	5,1 L
DIM	33 x 25 x H 11 cm
EAN	5400586913223
CTN	2 CTN

OVENSCHOTEL | FAITOUT



2601662 ■

DIM	35,5 x 23,5 x H 6 cm
EAN	5400586913292
CTN	2 CTN

2601661 ■

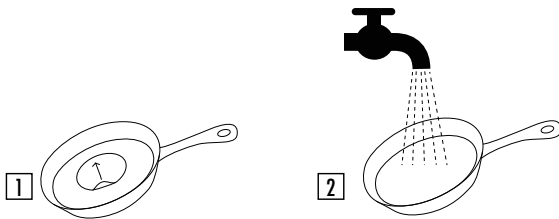
DIM	35,5 x 23,5 x H 6 cm
EAN	5400586913261
CTN	2 CTN

ALGEMENE TIPS REINIGING EN ONDERHOUD



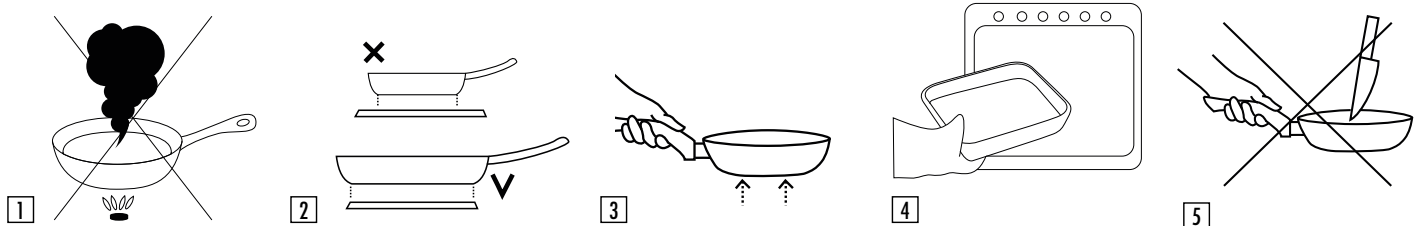
DE 1^{STE} KEER IN GEBRUIK NEMEN:

1. Verwijder alle labels en resterende verpakking.
2. Reinig uw nieuwe pan of kookpot eerst met lauw water en een milde detergent. Droog goed af.



CORRECT AAN DE SLAG:

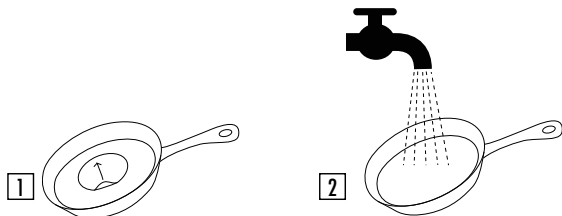
1. Vermijd oververhitting. Gebruik gematigde temperaturen, zeker bij inductie. Te hoge temperaturen kunnen schade aan de anti-kleef laag of verkleuringen veroorzaken.
2. Zorg dat uw pot of pan steeds goed in het midden van de warmtebron staat. Zet deze niet op een vuur met een grotere diameter dan uw pot of pan.
3. Hef uw kookgerei steeds op, sleep deze niet over het fornuis. Dit kan zowel schade aan de pan als het fornuis veroorzaken.
4. Gebruik steeds ovenwanten om uw pot of pan uit de oven te halen.
5. Gebruik nooit scherpe voorwerpen om te roeren. Dit kan schade veroorzaken aan de binnenkant.
6. Houd steeds uw fornuis in de gaten als u aan het koken bent.
7. Vermijd thermische schokken, hierdoor kan uw kookgerei bol komen te staan.



CONSEILS GÉNÉRAUX DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

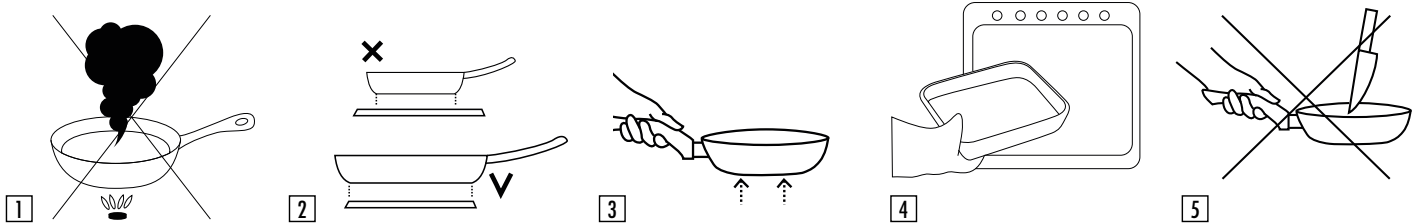
PREMIÈRE UTILISATION :

1. Retirez toutes les étiquettes et l'emballage résiduel.
2. Nettoyez d'abord votre nouvelle poêle ou casserole avec de l'eau tiède et un détergent doux. Séchez bien.



DÉMARRAGE CORRECT :

1. Évitez la surchauffe. Utilisez des températures modérées, surtout avec l'induction. Des températures trop élevées peuvent endommager ou décolorer le revêtement antiadhésif.
2. Veillez à ce que votre casserole ou votre poêle soit toujours au centre de la source de chaleur. Ne la mettez pas sur un feu dont le diamètre est supérieur à celui de votre casserole ou poêle.
3. Soulevez toujours vos casseroles, ne les traînez pas sur la cuisinière. Cela peut endommager la casserole et la cuisinière.
4. Utilisez toujours des gants lorsque vous sortez votre casserole ou votre poêle du four.
5. Gardez toujours un œil sur votre cuisinière lorsque vous cuisinez.
6. N'utilisez jamais d'objets pointus pour mélanger. Cela peut endommager l'intérieur de votre casserole ou votre poêle.
7. Évitez les chocs thermiques, qui peuvent faire bomber votre casserole ou votre poêle.



Om de volledige gebruiksaanwijzing van uw aankoop te raadplegen, raden wij aan deze QR-code te scannen of te surfen naar <https://cosy-trendy.eu/CareandUse>

Cosy & Trendy wenst u veel kookplezier!

Pour consulter le manuel d'utilisation complet de votre achat, nous vous recommandons de scanner ce code QR ou de surfer sur <https://cosy-trendy.eu/CareandUse>

Cosy & Trendy vous souhaite beaucoup de plaisir à cuisiner !

GARANTIE

3
— YEARS —
WARRANTY

5
— YEARS —
WARRANTY

10
— YEARS —
WARRANTY

25
— YEARS —
WARRANTY

NL Met Cosy & Trendy streven wij naar een goede prijs kwaliteit voor al onze producten, we werken hiervoor uitsluitend met fabrikanten waar wij ons 100% comfortabel bij voelen. Daarom geven wij ook extra garantie op onze cookware reeksen!

GARANTIE

Op het product geldt een garantie vanaf de datum van aankoop. Dit is enkel van toepassing bij correct gebruik en onderhoud en u dient steeds het originele aankoopbewijs voor te leggen.

GARANTIE GELDT NIET VOOR

1. Oververhitting, gekenmerkt door verkleuring van het kookartikel, de emaillelaag en/of het oppervlak van de kookplaat of door afschilfering van de emaillelaag.
2. Schade veroorzaakt door scherpe, metalen objecten.
3. Schade veroorzaakt door normale slijtage, nalatigheid, verkeerd gebruik en/of commercieel gebruik.
4. Schade veroorzaakt door een zware schok of door een val van het product.
5. Ander gebruik van het product dan waarvoor het bestemd is.
6. Ontmantelde producten.
7. Corrosie veroorzaakt door nalatigheid

Wij herstellen of vervangen dit product gratis op voorwaarde dat het defect te wijten is aan een materiaal- en/of productiefout én op voorwaarde dat het artikel gebruikt werd in normale huishoudelijke omstandigheden. In geval van een vervanging behoudt Billiet Vanlaere / Cosy & Trendy zich het recht voor om het defectartikel door een vergelijkbaar product te vervangen, indien dit niet langer beschikbaar is.

In geval van defect brengt u deze pan samen met uw aankoopbewijs en de verpakking terug naar de winkel in kwestie. Vermeld zeker ook uw adres, een beschrijving van het defect, uw telefoonnummer en alle andere gegevens die nodig zijn om het product terug te sturen.

GARANTIE

3
— YEARS —
WARRANTY

5
— YEARS —
WARRANTY

10
— YEARS —
WARRANTY

25
— YEARS —
WARRANTY

FR Avec Cosy & Trendy, nous nous efforçons d'obtenir une bonne qualité prix pour tous nos produits, nous ne travaillons qu'avec des fabricants avec lesquels nous nous sentons à 100% à l'aise. C'est pourquoi nous accordons également une garantie supplémentaire sur nos séries d'ustensiles de cuisine !

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

Le produit est garanti à partir de la date d'achat. Cela ne s'applique qu'à une utilisation et un entretien corrects et vous devez toujours présenter la preuve d'achat originale.

CE QUE VOUS NE DEVEZ JAMAIS FAIRE :

1. N'utilisez pas de détergents contenant du chlore ou de la Javel.
2. Ne récurez pas les aliments brûlés et ne les enlevez pas avec des objets métalliques. Cela peut provoquer des rayures.
3. Ne laissez pas trop longtemps des aliments salés ou de l'eau contenant du sel dans votre ustensile de cuisson.
4. N'ajoutez pas d'eau froide dans un ustensile de cuisson chaud.
5. Ce produit ne doit pas être placé dans un four à micro-ondes.
6. N'utilisez pas d'aliments ou de liquides acides dans la théière ou les tasses.
7. N'utilisez pas votre ustensile de cuisson en fonte pour faire frire des aliments.

Nous réparerons ou remplacerons ce produit gratuitement à condition que le défaut soit dû à un défaut de matériau et/ou de fabrication et que l'article ait été utilisé dans des circonstances domestiques normales. En cas de remplacement, Billiet Vanlaere / Cosy & Trendy se réserve le droit de remplacer l'article défectueux par un produit comparable si celui-ci n'est plus disponible.

En cas de défaut, veuillez renvoyer cette casserole au magasin avec votre preuve d'achat et l'emballage. Veuillez à inclure votre adresse, une description du défaut, votre numéro de téléphone et toute autre information nécessaire au retour du produit.



MET DANK AAN | GRÂCE À

1 | DOVY KEUKENS, MEENSESTEENWEG 320 H, 8800 ROESLARE

2 | DOVY KEUKENS, GENTSEWEG 467, 8793 WAREGEM

 **Dovy**
KEUKENS • CUISINES

NOTITIES - NOTES - NOTES - NOTIZEN

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTITIES - NOTES - NOTES - NOTIZEN

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



Cosy
& Trendy®
cook · dine · live

www.billiet.biz | www.cosy-trendy.eu | info@billiet.be

WWW.COSY-TRENDY.EU [f](#) [i](#) [@](#) [in](#)

Belgium: Bevrijdingslaan 13-15 • 8700 Tielt • T +32 (0) 51 40 27 94 • F +32 (0) 51 42 39 89
The Netherlands: Drentse Poort 9A • 9521 JA Nieuw-Buinen • T +31 (0) 599 633 333 • F +31 (0) 599 633 222
www.billiet.be • info@billiet.be • www.billiet.biz