



MADE IN  
DENMARK

Gastrolux®



DÉCOUVREZ VOTRE  
AMOUR POUR LA CUISINE

# DÉCOUVREZ VOTRE AMOUR POUR LA CUISINE AVEC GASTROLUX

Plongez dans le plaisir et la facilité de cuisiner avec nos ustensiles de cuisson haut de gamme. Grâce à notre revêtement antiadhésif breveté, **Biotan® Plus**, vous pourrez préparer des repas sains et délicieux, sans avoir besoin de matière grasse, pour régaler votre famille et vos amis.

Nos ustensiles vous permettent de cuisiner avec aisance et créativité, pour des moments gourmands et mémorables à partager ensemble.





Revêtement antiadhésif Biotan® Plus.

Rebord stop-goutte

Contre-poignée

Fixation de manche brevetée. Sans vis, sans rivets, sans soudures

Manches et boutons de couvercle ergonomiques - résistants au four jusqu'à 260°C / 500°F

Fond induction disponible sur tous les produits

Base indéformable de 8 mm d'épaisseur. Répartition et conservation optimales de la chaleur

## NOTRE TECHNOLOGIE

Avec l'innovation au cœur de notre développement de produits, nous nous appuyons sur l'héritage de l'ingénierie technique pour laquelle Gastrolux est reconnu.

### 01 BIOTAN® PLUS

Notre revêtement antiadhésif unique, à base de bio-minéraux, assure une cuisson sans matière grasse et saine pour la santé, sur le long terme.

### 02 ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Répartition uniforme de la chaleur sur toute la surface de cuisson. La parfaite planéité du fond garantit une saisie et une cuisson homogène.

### 03 RÉSISTE AU FOUR

Nos ustensiles de cuisson, manches fixes et boutons sont ergonomiques et résistent au four jusqu'à 260°C.

### 04 MANCHE AMOVIBLE

Fixation de manche brevetée. Sans vis, sans rivets, sans soudures.

### 05 FOND INDUCTION

Un disque en acier inox est directement coulé dans la masse assurant une connexion parfaite avec votre plaque induction.

# BIOTAN® PLUS



## INSPIRÉ PAR LA NATURE

Notre revêtement antiadhésif, à base de bio-minéraux, assure une expérience culinaire inégalable.



## FACILE À NETTOYER

La vaisselle une corvée ? Il vous suffit de placer votre poêle chaude sous l'eau froide pour créer un choc thermique. Quelques gouttes de liquide vaisselle et un coup d'éponge douce, et le tour est joué !



## MONTÉE EN TEMPÉRATURE RAPIDE ET HOMOGENE

Une montée en température efficace et homogène, sur toute la surface de votre ustensile. Cela assure une grande qualité de cuisson tout en faisant ressortir les vraies saveurs des ingrédients.



## SANS MATIÈRE GRASSE

Notre revêtement offre un effet antiadhésif longue durée, qui permet une cuisson sans matière grasse, et préserve votre santé.



## BIOTAN® PLUS ANTI-ADHÉSIF

Nous nous efforçons d'obtenir une qualité inégalée pour tous nos produits et nos standards de fabrication.



## RANGEMENT OPTIMISÉ

Tous les ustensiles Gastrolux s'empilent parfaitement et peuvent être équipés d'un manche amovible, ce qui permet d'utiliser un minimum d'espace dans votre cuisine.



## SAIN POUR LA SANTÉ

Découvrez le plaisir de satisfaire vos papilles tout en adoptant un mode de vie sain. Nos ustensiles de cuisson sont spécialement conçus pour vous faire vivre la joie de cuisiner sans matières grasses.



## ÉCO-RESPONSABLE

100% de nos ustensiles sont produit avec de l'aluminium recyclé de Scandinavie.

## INDUCTION

Notre processus de production est véritablement unique, impliquant la fusion d'une plaque en acier inoxydable dans l'aluminium encore liquide. Ce procédé garantit une connexion optimale avec votre plaque à induction. L'aluminium, en étant l'un des meilleurs matériaux pour la transmission et la répartition de la chaleur, assure que nos ustensiles de cuisine chauffent rapidement et maintiennent la chaleur plus longtemps. La base avec le motif en nids d'abeille assure une répartition uniforme de la chaleur, de la base jusqu'au bord supérieur de nos ustensiles. Ainsi, vous pouvez être assuré que vos plats seront cuits de manière homogène et délectable.



### FOND STANDARD

Compatible avec :

Gaz, Vitrocéramique,  
Halogène,  
Électrique, Four



### FOND INDUCTION

Compatible avec :

**Induction**  
Gaz, Vitrocéramique,  
Halogène,  
Électrique, Four

- Économie d'énergie -

- Fond indéformable -

- Reconnaissance  
automatique des fonds -

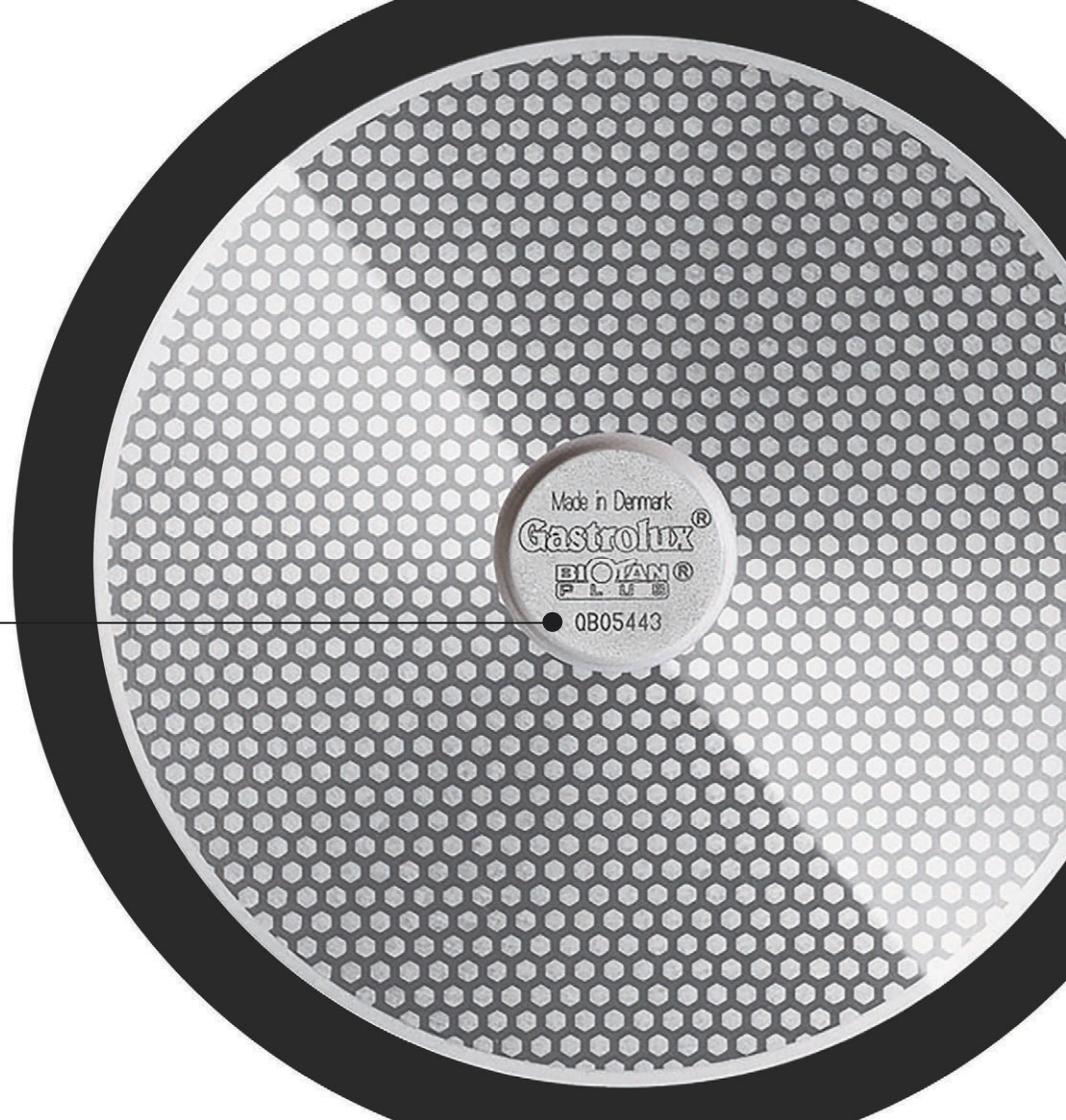


Après chaque contrôle de qualité,  
chaque pièce reçoit un numéro  
d'immatriculation unique



### TESTS DE PRODUITS

Eurofins®, un laboratoire d'essais,  
de recherche, d'analyse et de conseil,  
certifie que tous les ustensiles Gastrolux®  
sont conforme à un usage alimentaire.



# GASTROLUX POÊLE

Obtenez une saisie parfaite de vos viandes et légumes. Préservez pleinement les saveurs authentiques des aliments tout en conservant vitamines et minéraux. Découvrez une nouvelle façon de cuisiner, alliant santé et plaisir gustatif.



## Caractéristiques

	20	24	26	28	32
	4.5	4.5	4.5	4.5	5.0
	0.7	1.0	1.2	1.4	1.9
	15	18	18	22	22

## Code produit Non-Induction

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32
120	124	126	128	132

## Code produit Induction

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32
17120	17124	17126	17128	17132

## Couvercle dôme haut | Borosilicate

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32
20-0	24-0	26-0	28-0	32-0

## Couvercle deluxe | Verre trempé

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32
20-1	24-1	26-1	28-1	32-1

# GASTROLUX SAUTEUSE

L'ustensile multifonction par excellence pour tous vos repas. Cuisinez facilement sur votre plaque de cuisson et finalisez vos préparations au four. Cette sauteuse polyvalente vous permettra de réaliser des repas simples, sains et délicieusement savoureux. Un incontournable pour chaque cuisine !



Couvercle dôme haut



Couvercle deluxe



## Caractéristiques

	20	24	26	28	32	26x26
	6.0	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5
	1.0	2.5	3.0	3.5	4.0	3.0
	15	18	18	22	22	18

## Code produit Non-Induction

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	26x26
220	224	226	228	232	328

## Code produit Induction

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	26x26
17220	17224	17226	17228	17232	17328

## Couvercle dôme haut | Borosilicate

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	26x26
20-0	24-0	26-0	28-0	32-0	328-0

## Couvercle deluxe | Verre trempé

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	26x26
20-1	24-1	26-1	28-1	32-1	328-1

# GASTROLUX MIJOTEUSE

L'incontournable mijoteuse ! Avec ses deux poignées pour une répartition équilibrée de la charge, elle vous permet de cuisiner sur votre plaque de cuisson et de terminer vos préparations au four. Préparez ainsi des repas simples, sains et savoureux en toute facilité. La mijoteuse Gastrolux est un must-have dans chaque cuisine.



Couvercle dôme haut



Couvercle deluxe



## Caractéristiques

	24	26	28	32	28x28
	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5
	2.5	3.0	3.5	4.0	3.5
	18	18	22	22	22

## Code produit Non-Induction

Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	28x28
2024	2026	2028	2032	528

## Code produit Induction

Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	28x28
172024	172026	172028	172032	17528

## Couvercle dôme haut | Borosilicate

Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	28x28
24-0	26-0	28-0	32-0	528-0

## Couvercle deluxe | Verre trempé

Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	28x28
24-1	26-1	28-1	32-1	528-1

## GASTROLUX WOK

Le Wok, l'ustensile idéal pour les passionnés de cuisine asiatique, assure une répartition uniforme de la chaleur sur toute la surface, du fond jusqu'au bord supérieur.



Couvercle dôme bas



Couvercle deluxe



### Caractéristiques

	30	36
	10	10
	3.5	4.0
	18	18

### Code produit Non-Induction

Ø30

930

Ø36

936

### Code produit Induction

Ø30

17930

Ø36

17936

### Couvercle dôme bas | Borosilicate

Ø30

30-2

### Couvercle deluxe | Verre trempé

Ø30

30-1

Ø36

36-1

# GASTROLUX COCOTTE

Un ustensile de cuisson parfait pour mijoter ou faire rôtir vos plats, que ce soit sur votre plaque de cuisson ou au four. Une solution polyvalente pour des plats délicieusement mijotés ou rôtis à la perfection.



Couvercle dôme haut



Couvercle deluxe



## Caractéristiques

	20	24	26	28	32	28x28
	9.5	10.5	10.5	10.5	12	10.5
	2.0	3.5	4.0	4.5	6.5	5.5
	15	18	18	22	22	22

## Code produit Non-Induction

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	28x28
720	724	726	728	732	758

## Code produit Induction

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	28x28
17720	17724	17726	17728	17732	17758

## Couvercle dôme haut | Borosilicate

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	28x28
20-0	24-0	26-0	28-0	32-0	528-0

## Couvercle deluxe | Verre trempé

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	28x28
20-1	24-1	26-1	28-1	32-1	528-1

# GASTROLUX FAITOUT

Pour des pâtes, des pommes de terre, un ragoût ou une soupe, l'ébullition de l'eau se fera à une vitesse remarquable. Ensuite, vous pourrez savourer une cuisson lente et douce, préservant la chaleur et les saveurs de vos aliments à la perfection. Un faitout polyvalent qui sublimerà vos préparations culinaires les plus délicates.



Couvercle dôme haut



Couvercle deluxe



## Caractéristiques

	20	24	26	28
	13.5	13.5	15.5	18.0
	2.5	4.0	6.0	8.5
	15	18	18	18

## Code produit Non-Induction

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28
250	400	600	850

## Code produit Induction

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28
17250	17400	17600	17850

## Couvercle dôme haut | Borosilicate

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28
20-0	24-0	26-0	28-0

## Couvercle deluxe | Verre trempé

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28
20-1	24-1	26-1	28-1

## GASTROLUX CASSEROLE

Que vous soyez gaucher ou droitier, notre casserole est équipée de becs verseurs astucieux qui vous permettent de verser vos liquides dans les deux sens sans en perdre une seule goutte.



Couvercle dôme haut



Couvercle deluxe



### Caractéristiques

	16	20
	9.5	11.5
	1.3	2.0
	15	15

### Code produit Non-Induction

Ø16

130

Ø20

200

### Code produit Induction

Ø16

17130

Ø20

17200

### Couvercle dôme haut | Borosilicate

Ø16

16-0

Ø20

20-0

### Couvercle deluxe | Verre trempé

Ø16

16-1

Ø20

20-1

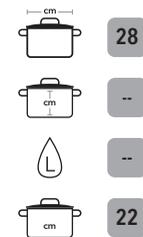
# GASTROLUX CRÊPIÈRE

L'originale !

Spécialement conçue pour réaliser des crêpes légères, aérées et fragiles avec ses bords légèrement croustillants. Grâce à son inclinaison et à notre revêtement antiadhésif unique, vous pourrez glisser vos crêpes directement de la poêle à votre assiette en toute simplicité.



## Caractéristiques



## Code produit Non-Induction

Ø28  
628

## Code produit Induction

Ø28  
17628

## Couvercle dôme haut | Borosilicate

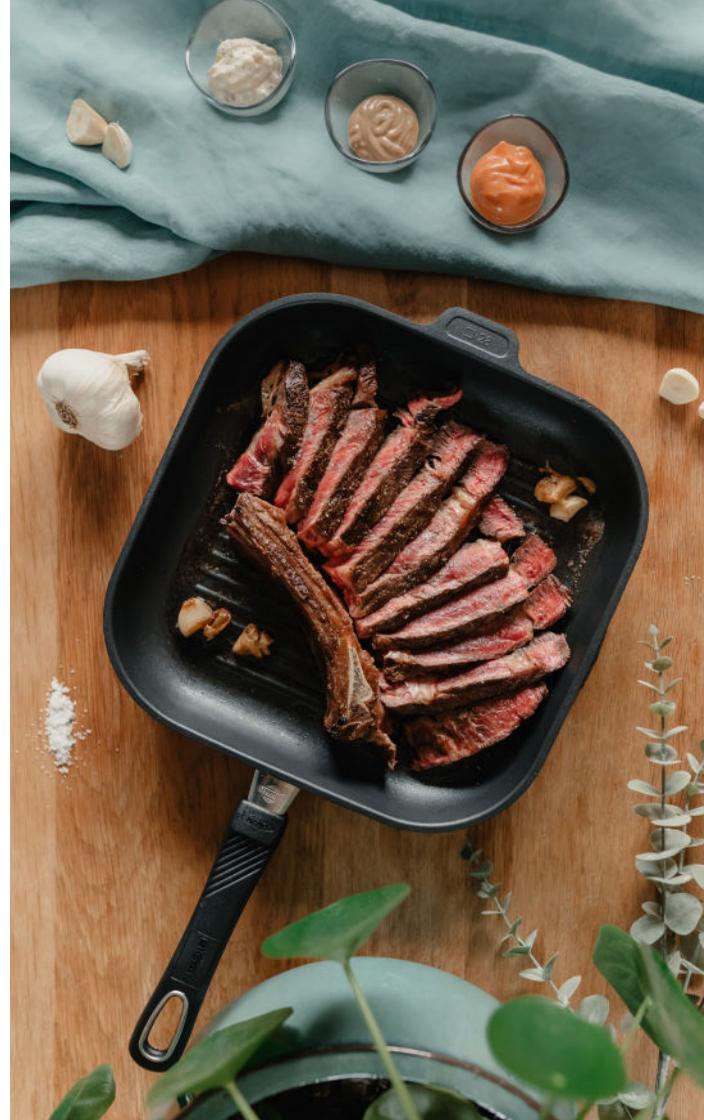
Ø28  
--

## Couvercle deluxe | Verre trempé

Ø28  
--

## GASTROLUX GRILL

Obtenez des marques dignes des meilleurs restaurants sur vos viandes grâce au grill Gastrolux. Le marquage parfait permet d'exhausser le goût de vos viandes et poissons, pour une expérience culinaire des plus savoureuses.



### Caractéristiques

	<b>28x28</b>
	<b>4.5</b>
	--
	<b>22</b>

### Code produit Non-Induction

28x28  
428

### Code produit Induction

28x28  
17428

### Couvercle dôme haut | Borosilicate

28x28  
--

### Couvercle deluxe | Verre trempé

28x28  
--

# GASTROLUX RÔTISSOIRE

Découvrez nos trois modèles de rôtissoires, conçus pour une cuisson parfaite des viandes, des volailles et des poissons, aussi bien sur votre plaque de cuisson que dans votre four.



## Caractéristiques

	40.5 x 24.5	32.5 x 20.5	40.5 x 24.5
	46 x 26	38 x 22	46 x 26
	7	11.5	13.5
	14	18	20
	4.0	4.5	8.0
	18	15	18
	18 OR 18 x 25	15 OR 15 x 23.5	18 OR 18 x 25

## Code produit Non-Induction

40.5 x 24.5 841	32.5 x 20.5 800	40.5 x 24.5 900
--------------------	--------------------	--------------------

## Code produit Induction

40.5 x 24.5 17841	32.5 x 20.5 17800	40.5 x 24.5 17900
----------------------	----------------------	----------------------



## GASTROLUX MANCHES

Choisissez le manche qui convient le mieux à vos habitudes en cuisine.

### 01 MANCHE FIXE STANDARD



#### Un design ergonomique !

- Hautement sécurisé
- Passe au four jusqu'à 260°C | 500 °F
- Pas de vis, pas de rivets
- Pas de jeu à l'attache

### 02 MANCHE AMOVIBLE



#### Améliorez votre ustensile de cuisson avec notre manche amovible unique !

- Hautement sécurisé
- Simple à utiliser
- Pas de vis, pas de rivets
- Conçu pour être retiré lors de la cuisson au four
- Design ergonomique
- Pas de jeu à l'attache

### 03 MANCHE INOX



#### Cuisez comme un Chef !

- Hautement sécurisé
- Pas de vis, pas de rivets
- Design ergonomique
- Pas de jeu à l'attache

# GASTROLUX

## COUVERCLES

Choisissez le couvercle qui convient le mieux à vos habitudes en cuisine.



01

### COUVERCLE DELUXE

Verre trempé sécurité



Les couvercles passent au four jusqu'à 260°C | 500 °F

Les couvercles passent au lave-vaisselle

Approuvé pour le contact alimentaire

Dégagement de vapeur contrôlé



02

### COUVERCLE DÔME HAUT

Verre Borosilicate



Les couvercles passent au four jusqu'à 260°C | 500 °F

Les couvercles passent au lave-vaisselle

Approuvé pour le contact alimentaire

Libération automatique de la vapeur ou de la pression



03

### COUVERCLE DÔME BAS

Verre Borosilicate

Uniquement pour le Wok 30cm

30



## NOTRE USINE

Notre usine d'avant-garde Gastrolux est située dans la campagne danoise. Dotée de machineries et d'équipements de pointe inégalés, notre équipe d'artisans et d'ingénieurs hautement qualifiés travaille sans relâche pour assurer une qualité exceptionnelle. Chez Gastrolux, nous sommes fiers de notre engagement envers l'excellence, pour vous offrir le meilleur.

### 40+

#### ANS DE FIDÉLITÉ

Quelques collaborateurs fidèles depuis plus de 40 ans sont les gardiens du savoir-faire unique de Gastrolux, transmettant leur expertise à la nouvelle génération.

### 60+

#### D'ANNÉES D'EXPERTISE

Nous nous engageons à développer et produire des ustensiles de cuisson antiadhésifs des plus innovants, transformant ainsi l'art de la cuisine en une expérience véritablement enrichissante.

### 100%

#### PRODUITS EUROPÉENS

Nos matières premières, aluminium, revêtement, manches et poignées sont tous produits en Europe.



Voir prospérer l'usine Gastrolux au Danemark, même au 21<sup>ème</sup> siècle, est l'objectif principal que c'est donné une famille d'entrepreneurs suisses.



## NOTRE ÉCO-RESPONSABILITÉ

Notre usine s'engage résolument en faveur de l'environnement, et nos produits sont fabriqués de manière responsable. Notre processus de fabrication est spécialement conçu pour minimiser tout impact sur la planète.

## NOTRE RECONNAISSANCE



**Eurofins® analyses au service de la vie.**

Les méthodes d'analyse sont rigoureusement appliquées pour certifier la conformité de nos ustensiles à un usage alimentaire, garantissant ainsi leur sécurité et leur qualité pour le grand public.



**Stiftung Warentest®**  
1993, 2008 & 2015

Un laboratoire et programme d'analyse indépendant allemand



**Good Design Award 2019**  
pour Gastrolux, cuisine saine  
par le Chicago Athenaeum  
Museum of architecture  
et design.



## NOTRE CONTRÔLE QUALITÉ

Gastrolux jouit d'une réputation enviable grâce à ses normes de qualité inégalées et impeccables. Un système de contrôle de qualité extrêmement rigoureux, assure des produits sans le moindre défaut. Chaque membre de notre équipe de production est responsable de vérifier la qualité de sa propre opération ainsi que celle de l'étape précédente. Les articles ne répondant pas aux normes strictes de l'usine sont rejetés et recyclés.



# Gastrolux<sup>®</sup>

Depuis 1956

**30 PAYS | 6 CONTINENTS**

Siège mondial :

Industrivej 53, 8550 Ryomgaard, Danemark

Au sein de notre famille mondiale, Gastrolux, nous accordons une grande importance à la connexion et à la relation avec nos clients et fournisseurs. Notre culture d'appréciation et de soutien mutuel a été le pilier de notre longévité et du succès de nos partenariats qui perdurent. L'enthousiasme et l'engagement de nos clients sont hautement valorisés, car ils nous permettent de croître et de prospérer ensemble en tant qu'une seule famille. À chaque étape du processus, nous sommes fiers de les accompagner. Nos partenaires sont véritablement intégrés à la famille Gastrolux, et nous entretenons nos relations avec un dévouement inébranlable. Cette approche se traduit par une confiance mutuelle, une compréhension profonde et une base solide qui nous mènent vers le succès commun.

**Rejoignez l'aventure Gastrolux**





Prodemo SA, Clos Donzel 4  
2114 Fleurier, Suisse

T +41 (0)32 861 41 00 E info@prodemo.com

[www.gastrolux-biotan.ch](http://www.gastrolux-biotan.ch)