

ESCHENBACH  
MADE IN GERMANY



# Der Porzellankochtopf

COOK & SERVE von ESCHENBACH



**DasKeramikinstitut**  
Messsen / Qualitätsmanagementsystem zertifiziert  
nach DIN EN ISO 9001





*„COOK & SERVE - Der Porzellankochtopf von ESCHENBACH  
ist ein absoluter Küchenheld aus Porzellan.  
Er vereint vielseitige Anwendungsmöglichkeiten  
in stilsicherem Design und technischer Perfektion!“*

*Rolf H. Frowein (Geschäftsführer)*



*Der Porzellankochtopf*

- für Allergiker geeignet
- gesundes Kochen
- vom Herd direkt auf den Tisch
- ausschließlich natürliche Bestandteile
- Kochen auf allen Herdarten.  
Backen und Grillen
- Made in Germany



[www.porzellankochtopf.de](http://www.porzellankochtopf.de)



**DasKeramikinstitut**  
Mess- und Qualitätsmanagementsystem zertifiziert  
nach DIN EN ISO 9001



## Inhalt.

9	» Die Vielseitigkeit von COOK & SERVE!
10	» Die Kollektion.
12	» Die Farbwelt.
26	» Mix & Match.
28	» Was macht den Porzellankochtopf so einzigartig?
30	» Die Oberfläche.
31	» Die <b>inducTHERM</b> <sup>®</sup> -Technologie.
32	» Der entscheidende Unterschied - Der WAK.
33	» Die ideale Wärmeverteilung.
34	» Die Kitchen-Journey.
36	» Zubereiten.
36	» Kochen.
37	» Backen & Dampfgaren.
37	» Grillen.
38	» Servieren & Essen.
38	» Aufbewahren.
39	» Erwärmen.
39	» Spülmaschinenfest.
40	» Umwelt & Gesundheit schonen.
42	» Die Auszeichnungen.
44	» Das Werbematerial.
46	» Leicht & gesund kochen mit COOK & SERVE.
47	» Die Rezeptwelt von COOK & SERVE.
48	» Das Marketingmaterial für den stationären Handel.
50	» POS-Lösungen nach Ihren Bedürfnissen.
52	» Foto- & Begleitmaterial zu COOK & SERVE.
53	» Weitere Informations- & Bezugsquellen.
54	» TABLE SELECTION - COOK & SERVE.
56	» Die Kollektion.
57	» Die Farbwelt.
58	» ESCHENBACH PORZELLAN.



## Die Vielseitigkeit von COOK & SERVE!

Alle Vorzüge von COOK & SERVE - Der Porzellankochtopf  
übersichtlich und auf einen Blick!



- » **ALLERGIKERGEEIGNET:** frei von Metallen & Anti-Haftbeschichtung
- » **ZUBEREITEN:** schnitt- & abriebfeste Oberfläche
- » **KOCHEN:** geeignet für alle Herdarten inkl. Induktion
- » **BACKEN:** im Backofen uneingeschränkt nutzbar
- » **DAMPFGAREN:** im Dampfgarer verwendbar
- » **GRILLEN:** ideal für Fisch, Käse & Gemüse
- » **ERWÄRMEN:** mikrowellengeeignet
- » **AUFBEWAHREN:** kühlen & gefrieren
- » **SERVIEREN & ESSEN:** formschön & wärmespeichernd direkt zum Tisch
- » **PLATZSPARWUNDER:** praktisch & stapelbar
- » **HYGIENISCH:** kratzfeste, geschlossene Oberfläche
- » **SPÜLMASCHINENFEST:** kratz- & abriebfest
- » **UMWELTSCHONEND:** leicht zu reinigen
- » **GESUNDHEIT:** gesundes & zutatenschonendes Kochen



## Die Kollektion.

Das aktuelle Sortiment besteht aus Töpfen sowie flachen Töpfen in verschiedenen Größen und einer Kasserolle.  
» Vielseitige Begleiter in der Küche! «

### Der Deckel.

Oben drauf, unten drunter zum Servieren oder als Schneidunterlage - rundum praktisch.  
16, 18, 20 & 24 cm



### Der flache Topf.

Kuchen, Quiche oder Crème brûlée - gelingt garantiert!  
16, 18 & 24 cm



### Der Topf.

Perfekt für Slow Cooking, Suppen, One Pot Gerichte und vieles mehr!  
16, 18, 20 & 24 cm



### Die Kasserolle.

Ideal für Soßen, heiße Früchte oder Kuvertüre.  
16 cm

COOK & SERVE | WEISS | 4 924 88888 XXXX

Artikel	ca. Füllmaß	Größe	Art.-Nr.	GTIN
Topf 16   mit Deckel	1,00 l	16 cm	4 924 88888 1316	 4050265419433
Topf 18   mit Deckel	1,50 l	18 cm	4 924 88888 1318	 4050265419440
Topf 20   mit Deckel	2,00 l	20 cm	4 924 88888 1320	 4050265419457
Topf 24   mit Deckel	4,00 l	24 cm	4 924 88888 1324	 4050265419983
Topf flach 16   mit Deckel	0,30 l	16 cm	4 924 88888 3934	 4050265419464
Topf flach 18   mit Deckel	0,60 l	18 cm	4 924 88888 3935	 4050265419471
Topf flach 24   mit Deckel	1,20 l	24 cm	4 924 88888 3936	 4050265419488
Kasserolle   mit Deckel	0,75 l	16 cm	4 924 88888 3949	 4050265419495



## Die Farbwelt.



## Die Farbwelt.

COOK & SERVE - Der Porzellankochtopf ist, neben Weiß, in 12 trendigen Farben\* erhältlich. Das bringt Abwechslung in die Küche und auf den Tisch!

hellgelb 79923 **7403	orange 79922 **1655	koralle 79935 **1635	kirsche 79936 **1805
pflaume 79932 **518	lavendel 79926 **2635	grau-blau 79925 **5415	türkisgrün 79933 **7474
petrol 79924 **563	nougat 79921 **7504	anthrazit 79934 **425	schwarz 79920 **black

Dekor-Nr. ähnlich Pantone\*\*...C

\* Bei allen COOK & SERVE-Artikeln wird die Farbe in Handarbeit aufgebracht, jedes Stück ist somit ein Unikat - Farbabweichungen sind möglich!





COOK & SERVE | HELLGELB | 4 924 79923 XXXX

Artikel	ca. Füllmaß	Größe	Art.-Nr.	GTIN
Topf 16   mit Deckel 	1,00 l	16 cm	4 924 79923 1316	 4050265421474
Topf 18   mit Deckel 	1,50 l	18 cm	4 924 79923 1318	 4050265421269
Topf 20   mit Deckel 	2,00 l	20 cm	4 924 79923 1320	 4050265421498
Topf 24   mit Deckel 	4,00 l	24 cm	4 924 79923 1324	 4050265421511
Topf flach 16   mit Deckel 	0,30 l	16 cm	4 924 79923 3934	 4050265421429
Topf flach 18   mit Deckel 	0,60 l	18 cm	4 924 79923 3935	 4050265421443
Topf flach 24   mit Deckel 	1,20 l	24 cm	4 924 79923 3936	 4050265421467
Kasserolle   mit Deckel 	0,75 l	16 cm	4 924 79923 3949	 4050265421351



COOK & SERVE | ORANGE | 4 924 79922 XXXX

Artikel	ca. Füllmaß	Größe	Art.-Nr.	GTIN
Topf 16   mit Deckel 	1,00 l	16 cm	4 924 79922 1316	 4050265420354
Topf 18   mit Deckel 	1,50 l	18 cm	4 924 79922 1318	 4050265421139
Topf 20   mit Deckel 	2,00 l	20 cm	4 924 79922 1320	 4050265421146
Topf 24   mit Deckel 	4,00 l	24 cm	4 924 79922 1324	 4050265421153
Topf flach 16   mit Deckel 	0,30 l	16 cm	4 924 79922 3934	 4050265421092
Topf flach 18   mit Deckel 	0,60 l	18 cm	4 924 79922 3935	 4050265421115
Topf flach 24   mit Deckel 	1,20 l	24 cm	4 924 79922 3936	 4050265421122
Kasserolle   mit Deckel 	0,75 l	16 cm	4 924 79922 3949	 4050265421108

Artikel	ca. Füllmaß	Größe	Art.-Nr.	GTIN
 Topf 16   mit Deckel	1,00 l	16 cm	4 924 79935 1316	 4050265423461
 Topf 18   mit Deckel	1,50 l	18 cm	4 924 79935 1318	 4050265423515
 Topf 20   mit Deckel	2,00 l	20 cm	4 924 79935 1320	 4050265423560
 Topf 24   mit Deckel	4,00 l	24 cm	4 924 79935 1324	 4050265423614
 Topf flach 16   mit Deckel	0,30 l	16 cm	4 924 79935 3934	 4050265423317
 Topf flach 18   mit Deckel	0,60 l	18 cm	4 924 79935 3935	 4050265423362
 Topf flach 24   mit Deckel	1,20 l	24 cm	4 924 79935 3936	 4050265423416
 Kasserolle   mit Deckel	0,75 l	16 cm	4 924 79935 3949	 4050265423119



Artikel	ca. Füllmaß	Größe	Art.-Nr.	GTIN
 Topf 16   mit Deckel	1,00 l	16 cm	4 924 79936 1316	 4050265423454
 Topf 18   mit Deckel	1,50 l	18 cm	4 924 79936 1318	 4050265423508
 Topf 20   mit Deckel	2,00 l	20 cm	4 924 79936 1320	 4050265423553
 Topf 24   mit Deckel	4,00 l	24 cm	4 924 79936 1324	 4050265423607
 Topf flach 16   mit Deckel	0,30 l	16 cm	4 924 79936 3934	 4050265423300
 Topf flach 18   mit Deckel	0,60 l	18 cm	4 924 79936 3935	 4050265423355
 Topf flach 24   mit Deckel	1,20 l	24 cm	4 924 79936 3936	 4050265423409
 Kasserolle   mit Deckel	0,75 l	16 cm	4 924 79936 3949	 4050265423102



COOK & SERVE | PFLAUME | 4 924 79932 XXXX

Artikel	ca. Füllmaß	Größe	Art.-Nr.	GTIN
Topf 16   mit Deckel 	1,00 l	16 cm	4 924 79932 1316	 4050265423478
Topf 18   mit Deckel 	1,50 l	18 cm	4 924 79932 1318	 4050265423522
Topf 20   mit Deckel 	2,00 l	20 cm	4 924 79932 1320	 4050265423577
Topf 24   mit Deckel 	4,00 l	24 cm	4 924 79932 1324	 4050265423621
Topf flach 16   mit Deckel 	0,30 l	16 cm	4 924 79932 3934	 4050265423324
Topf flach 18   mit Deckel 	0,60 l	18 cm	4 924 79932 3935	 4050265423379
Topf flach 24   mit Deckel 	1,20 l	24 cm	4 924 79932 3936	 4050265423423
Kasserolle   mit Deckel 	0,75 l	16 cm	4 924 79932 3949	 4050265423126



COOK & SERVE | LAVENDEL | 4 924 79926 XXXX

Artikel	ca. Füllmaß	Größe	Art.-Nr.	GTIN
Topf 16   mit Deckel 	1,00 l	16 cm	4 924 79926 1316	 4050265420958
Topf 18   mit Deckel 	1,50 l	18 cm	4 924 79926 1318	 4050265420965
Topf 20   mit Deckel 	2,00 l	20 cm	4 924 79926 1320	 4050265420989
Topf 24   mit Deckel 	4,00 l	24 cm	4 924 79926 1324	 4050265420996
Topf flach 16   mit Deckel 	0,30 l	16 cm	4 924 79926 3934	 4050265420316
Topf flach 18   mit Deckel 	0,60 l	18 cm	4 924 79926 3935	 4050265420897
Topf flach 24   mit Deckel 	1,20 l	24 cm	4 924 79926 3936	 4050265420903
Kasserolle   mit Deckel 	0,75 l	16 cm	4 924 79926 3949	 4050265420859



COOK & SERVE | GRAU-BLAU | 4 924 79925 XXXX

Artikel	ca. Füllmaß	Größe	Art.-Nr.	GTIN
Topf 16   mit Deckel 	1,00 l	16 cm	4 924 79925 1316	 4050265420446
Topf 18   mit Deckel 	1,50 l	18 cm	4 924 79925 1318	 4050265421481
Topf 20   mit Deckel 	2,00 l	20 cm	4 924 79925 1320	 4050265421504
Topf 24   mit Deckel 	4,00 l	24 cm	4 924 79925 1324	 4050265421528
Topf flach 16   mit Deckel 	0,30 l	16 cm	4 924 79925 3934	 4050265421436
Topf flach 18   mit Deckel 	0,60 l	18 cm	4 924 79925 3935	 4050265421450
Topf flach 24   mit Deckel 	1,20 l	24 cm	4 924 79925 3936	 4050265420415
Kasserolle   mit Deckel 	0,75 l	16 cm	4 924 79925 3949	 4050265421375



COOK & SERVE | TÜRKISGRÜN | 4 924 79933 XXXX

Artikel	ca. Füllmaß	Größe	Art.-Nr.	GTIN
Topf 16   mit Deckel 	1,00 l	16 cm	4 924 79933 1316	 4050265423485
Topf 18   mit Deckel 	1,50 l	18 cm	4 924 79933 1318	 4050265423539
Topf 20   mit Deckel 	2,00 l	20 cm	4 924 79933 1320	 4050265423584
Topf 24   mit Deckel 	4,00 l	24 cm	4 924 79933 1324	 4050265423638
Topf flach 16   mit Deckel 	0,30 l	16 cm	4 924 79933 3934	 4050265423331
Topf flach 18   mit Deckel 	0,60 l	18 cm	4 924 79933 3935	 4050265423386
Topf flach 24   mit Deckel 	1,20 l	24 cm	4 924 79933 3936	 4050265423430
Kasserolle   mit Deckel 	0,75 l	16 cm	4 924 79933 3949	 4050265423133



COOK & SERVE | PETROL | 4 924 79924 XXXX

Artikel	ca. Füllmaß	Größe	Art.-Nr.	GTIN
Topf 16   mit Deckel 	1,00 l	16 cm	4 924 79924 1316	 4050265420712
Topf 18   mit Deckel 	1,50 l	18 cm	4 924 79924 1318	 4050265420743
Topf 20   mit Deckel 	2,00 l	20 cm	4 924 79924 1320	 4050265420774
Topf 24   mit Deckel 	4,00 l	24 cm	4 924 79924 1324	 4050265420804
Topf flach 16   mit Deckel 	0,30 l	16 cm	4 924 79924 3934	 4050265420682
Topf flach 18   mit Deckel 	0,60 l	18 cm	4 924 79924 3935	 4050265420491
Topf flach 24   mit Deckel 	1,20 l	24 cm	4 924 79924 3936	 4050265421207
Kasserolle   mit Deckel 	0,75 l	16 cm	4 924 79924 3949	 4050265421368



COOK & SERVE | NOUGAT | 4 924 79921 XXXX

Artikel	ca. Füllmaß	Größe	Art.-Nr.	GTIN
Topf 16   mit Deckel 	1,00 l	16 cm	4 924 79921 1316	 4050265420323
Topf 18   mit Deckel 	1,50 l	18 cm	4 924 79921 1318	 4050265420545
Topf 20   mit Deckel 	2,00 l	20 cm	4 924 79921 1320	 4050265420385
Topf 24   mit Deckel 	4,00 l	24 cm	4 924 79921 1324	 4050265420576
Topf flach 16   mit Deckel 	0,30 l	16 cm	4 924 79921 3934	 4050265420590
Topf flach 18   mit Deckel 	0,60 l	18 cm	4 924 79921 3935	 4050265420613
Topf flach 24   mit Deckel 	1,20 l	24 cm	4 924 79921 3936	 4050265420644
Kasserolle   mit Deckel 	0,75 l	16 cm	4 924 79921 3949	 4050265420811



COOK & SERVE | ANTHRAZIT | 4 924 79934 XXXX

Artikel	ca. Füllmaß	Größe	Art.-Nr.	GTIN
Topf 16   mit Deckel 	1,00 l	16 cm	4 924 79934 1316	 4050265423447
Topf 18   mit Deckel 	1,50 l	18 cm	4 924 79934 1318	 4050265423492
Topf 20   mit Deckel 	2,00 l	20 cm	4 924 79932 1320	 4050265423546
Topf 24   mit Deckel 	4,00 l	24 cm	4 924 79934 1324	 4050265423591
Topf flach 16   mit Deckel 	0,30 l	16 cm	4 924 79934 3934	 4050265423294
Topf flach 18   mit Deckel 	0,60 l	18 cm	4 924 79934 3935	 4050265423348
Topf flach 24   mit Deckel 	1,20 l	24 cm	4 924 79934 3936	 4050265423393
Kasserolle   mit Deckel 	0,75 l	16 cm	4 924 79934 3949	 4050265423096



COOK & SERVE | SCHWARZ | 4 924 79920 XXXX

Artikel	ca. Füllmaß	Größe	Art.-Nr.	GTIN
Topf 16   mit Deckel 	1,00 l	16 cm	4 924 79920 1316	 4050265420293
Topf 18   mit Deckel 	1,50 l	18 cm	4 924 79920 1318	 4050265420187
Topf 20   mit Deckel 	2,00 l	20 cm	4 924 79920 1320	 4050265420156
Topf 24   mit Deckel 	4,00 l	24 cm	4 924 79920 1324	 4050265420460
Topf flach 16   mit Deckel 	0,30 l	16 cm	4 924 79920 3934	 4050265421009
Topf flach 18   mit Deckel 	0,60 l	18 cm	4 924 79920 3935	 4050265420279
Topf flach 24   mit Deckel 	1,20 l	24 cm	4 924 79920 3936	 4050265420255
Kasserolle   mit Deckel 	0,75 l	16 cm	4 924 79920 3949	 4050265420231



## Mix & Match

Mix & Match ist ein wunderbarer Ansatz, um Farbe in die Küche und auf den Tisch zu bringen. Die 12 Farben von COOK & SERVE lassen sich auf vielfältige Art und Weise immer wieder neu untereinander kombinieren!

“Das knallige Türkisgrün erweckt die Aufmerksamkeit und setzt trendige, moderne Akzente. Pflaume strahlt Behaglichkeit und Wärme aus. Kombiniert mit Anthrazit ergibt sich eine Vielzahl an eleganten sowie trendorientierten Gestaltungsmöglichkeiten auf dem gedeckten Tisch und in der Küche.“





## Was macht den Porzellankochtopf so einzigartig?

COOK & SERVE ist **DIE Alternative** zum herkömmlichen Metalltopf.

Der Porzellankochtopf ist der ALLROUNDER im Bereich Küche & Tisch: Kochen, Backen, Dampfgaren, Grillen, Erwärmen, Kühlen, Aufbewahren & Servieren.  
Alles in einem Topf!

Die Töpfe, flachen Töpfe und die Kasserolle bestehen aus einem inhouse entwickelten und patentierten Hochleistungsporzellan (genannt **inducTHERM®**) und sind frei von Metallen.

### Hieraus ergeben sich diverse Vorteile:

- » **COOK & SERVE** d.h. gesund kochen & direkt servieren in zeitlosem Design.
- » Die Porzellanmasse und Glasuroberfläche sind absolut kratzfest und resistent gegenüber äußeren Einflüssen. Somit ist COOK & SERVE für Allergiker und Gesundheitsbewusste ideal geeignet.
- » COOK & SERVE verbindet Induktions- **UND** Mikrowelleneignung.
- » Der Porzellankochtopf hält Speisen bis zu 3-mal länger warm als Edelmetalltöpfe.



- » Aus Topf & Schüssel wird **Der Porzellankochtopf**. Das schafft bis zu 50 % mehr Platz in der Küche.
- » Die Töpfe sind auf-, über- und ineinander stapelbar. Das macht COOK & SERVE zu einem echten Platzsparwunder.



## Die Oberfläche.

Eine besonders schonende und gesunde Zubereitung von Speisen beginnt mit COOK & SERVE.

Die eigens für COOK & SERVE entwickelte Glasur verleiht dem Porzellankochtopf eine komplett geschlossene Oberfläche mit besonderen Eigenschaften:

- » hygienisch einwandfrei & unbedenklich
- » **allergikergesamt**
- » nimmt keine Gerüche, Verfärbungen, Öle & Fette auf
- » kratzfest & resistent
- » gegenüber äußeren Einflüssen unempfindlich
- » aus natürlichen Rohstoffen
- » keine künstliche Anti-Haftbeschichtung
- » frei von Metallen



## Die **inducTHERM**®-Technologie.

Die Töpfe, flachen Töpfe und die Kasserolle von COOK & SERVE werden aus einer patentierten **inducTHERM**®-Porzellanmasse hergestellt, die eine hohe Thermoschockbeständigkeit aufweist. Jeder Artikel ist zusätzlich mit einer Teilinduktionsfläche ausgestattet.

Diese spezielle Kombination aus Material und Induktionsfläche ermöglicht den Produkteinsatz gleichermaßen auf Induktionsherden wie auf anderen Herdarten, im Backofen und einzigartiger Weise in der Mikrowelle.





## Der entscheidende Unterschied - Der WAK.

*„In Jahren der Forschung und Entwicklung konnten Spezialisten der Branche den **Wärme-Ausdehnungs-Koeffizienten - WAK** unseres Porzellans neu definieren.“*

Der Wärmeausdehnungskoeffizient (WAK) gibt an, wie sich ein Material gegenüber Temperaturveränderungen verhält. Umso kleiner die Kennzahl des „WAK“, desto höher die Temperaturwechselbeständigkeit des Materials.

Eine einzigartige Zusammenstellung der Rohmaterialien sowie das Zusammenspiel von Glasur und Brennvorgang verleiht der patentierten **inducTHERM®**-Porzellanmasse eine extrem hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber Temperaturveränderungen.

Diese Thermoschockbeständigkeit wird regelmäßig durch den Quench-Test geprüft und zusätzlich vom Keramikinstitut Meissen bestätigt.



### Thermoschockbeständigkeit & Quench-Test:

Die Thermoschockbeständigkeit beschreibt den maximalen Temperaturunterschied, den das Material des Porzellankochtopfes aushält ohne Schaden zu nehmen. Dazu werden die Produkte erhitzt und in kaltem Wasser abgeschreckt. COOK & SERVE hält einen abrupten Temperaturunterschied von bis zu 250 °C aus und ist somit weitaus stärker schockresistent als übliches Porzellangeschirr.

### Scherbendichte:

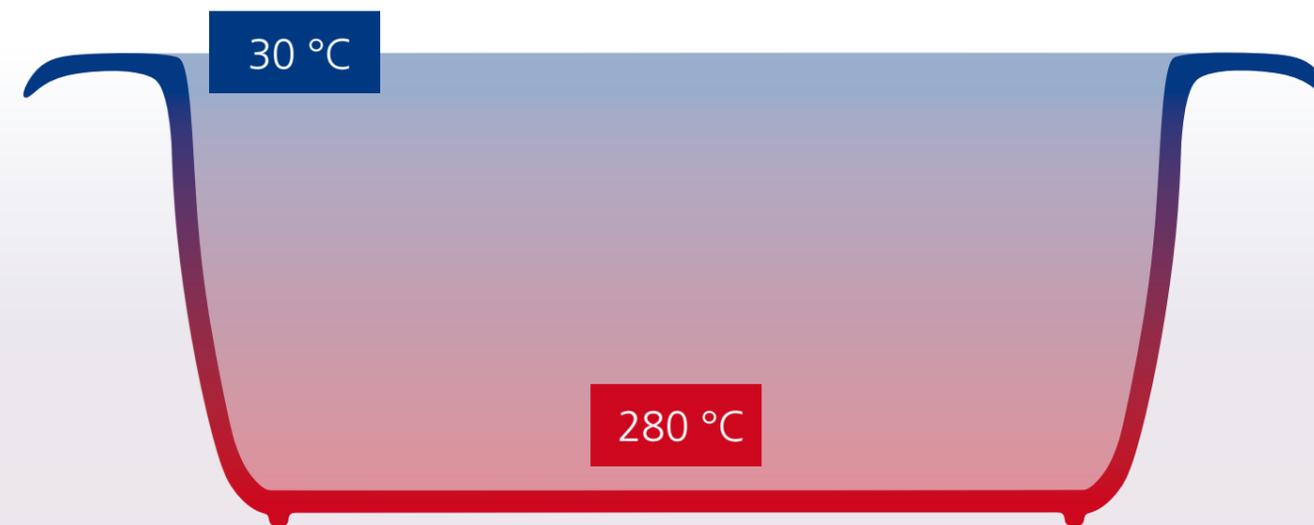
Im Testverfahren wurde die 100%-ige Dichtigkeit des Materials des Porzellankochtopfes bestätigt. Dadurch ist ausgeschlossen, dass während des Gebrauchs beim Kochen, Garen, Backen, Grillen und auch im Falle der Nutzung als Aufbewahrungsgefäß Flüssigkeiten, wie z.B. Kochwasser, Öle oder Fette in das Innere des Porzellanscherbens eindringen.

**DasKeramikinstitut**  
Meissen | Qualitätsmanagementsystem zertifiziert  
nach DIN EN ISO 9001



## Die ideale Wärmeverteilung.

Die Griffe bleiben relativ kühl ...



*... obwohl am Boden schon mehr als 200 °C herrschen!*

» Die Wärmeleitfähigkeit von Porzellan ist im Vergleich zu Edelstahl um den Faktor 10 geringer. Aus diesem Grund bleiben die Topfgriffe relativ lange angenehm kühl.

» Im Gegensatz dazu speichert Porzellan die einmal aufgenommene Wärme sehr lange, was dazu führt, dass der Porzellankochtopf Speisen bis zu 3-mal länger warm hält als Edelstahltöpfe.





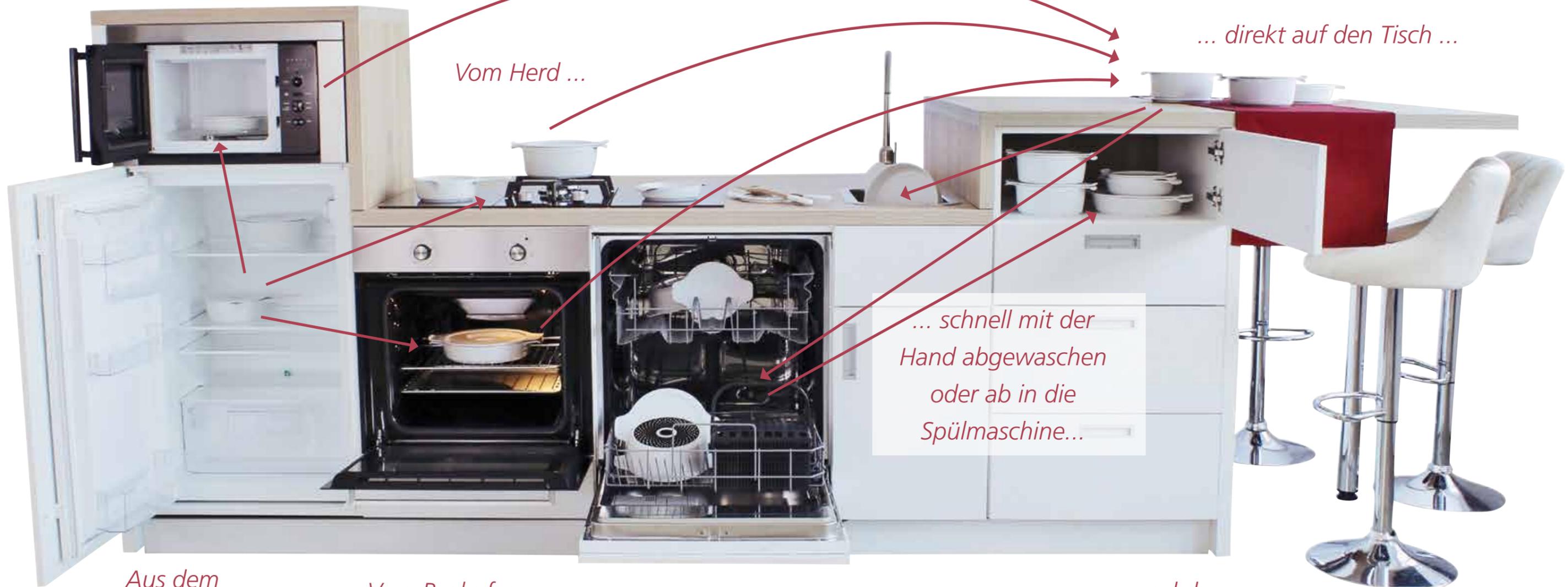
## Die Kitchen-Journey.

## COOK & SERVE - Von der Küche bis auf den Tisch.

Aus der Mikrowelle ...

Vom Herd ...

... direkt auf den Tisch ...



... schnell mit der Hand abgewaschen oder ab in die Spülmaschine...

Aus dem Kühlschrank ...

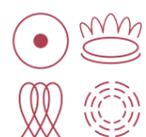
Vom Backofen ...

... und dann platzsparend im Schrank gestapelt.



## Zubereiten.

- » COOK & SERVE ermöglicht das Zubereiten von Speisen in nur einem Gefäß.
- » Die Deckel können als Schneidunterlage sowie als Untersetzer verwendet werden.
- » Mit der natürlichen, nicht porösen Oberfläche lassen sich Speisen besonders schonend und gesund zubereiten.
- » Die Glasuroberfläche ist äußerst abriebfest und eignet sich somit zum direkt im Topf Mixen und Rühren.



## Kochen.

- » Zur Verwendung auf allen Herdarten geeignet (Elektro-, Gas-, Ceran- sowie Induktionsherd).
- » Die patentierte **inducTHERM**<sup>®</sup>-Technologie in Kombination mit der Teilinduktionsfläche am Topfboden ermöglicht den Einsatz auf Induktionsherden. Trotzdem ist der Topf auch für die Mikrowelle geeignet.
- » Aufbewahrung und Erwärmung von Speisen in nur einem Gefäß.



## Backen & Dampfgaren

- » COOK & SERVE eignet sich optimal zur Verwendung im Backofen - zum Backen, Gratinieren, Erwärmen, Dampfgaren und vieles mehr.
- » Die Stapelbarkeit der Töpfe ermöglicht sogar das Zubereiten mehrerer Gerichte zur gleichen Zeit.
- » Vom Kühlschrank direkt in den Backofen - auch das ist für den Porzellankochtopf kein Problem.



## Grillen.

- » Einsetzbar auf dem Gas-, Kohle- oder Elektrogrill und über 800 °C flammfest.
- » COOK & SERVE eignet sich ideal für die Zubereitung von Gemüse, Käse und Fisch auf dem Grill.
- » Alufolie ist überflüssig. Das schont Umwelt und Gesundheit.
- » GRILL & SERVE: Der Porzellankochtopf macht auch auf dem Gartentisch eine super Figur.



## *Servieren & Essen.*

- » Direkt vom Herd auf den Tisch - mit Genussgarantie!
- » Formschön fügt sich COOK & SERVE auf jeder Tafel ein - egal ob drinnen oder draußen!
- » COOK & SERVE hält Speisen bis zu 3-mal länger warm als Edelstahltöpfe.
- » Die Deckel eignen sich wunderbar als Untersetzer sowie Telleralternative.



## *Aufbewahren.*

- » COOK & SERVE ist bis zu -20 °C kühl- sowie gefriergeeignet.
- » Die Töpfe lassen sich auf-, über-, ineinander stapeln und sind dadurch echte Platzsparwunder.
- » Der Einsatz von zusätzlichen Aufbewahrungsdosen wird überflüssig. Das spart Zeit sowie Abwasch, ist ökologisch und schont die Umwelt.



## *Erwärmen.*

- » Direkt vom Kühlschrank - in die Mikrowelle - auf den Tisch.
- » Sollte einmal etwas übrig bleiben, lassen sich Speisen direkt im Porzellankochtopf in der Mikrowelle oder auch im Backofen erwärmen.
- » Trotz der Einsatzfähigkeit auf Induktionsherden ist der Porzellankochtopf für die Mikrowelle geeignet.



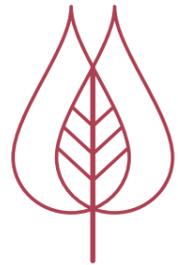
## *Spülmaschinenfest.*

- » COOK & SERVE ist spülmaschinenfest.
- » Rückstände lassen sich auch leicht per Handwäsche entfernen.
- » Ein mildes Geschirrspülmittel und ein weiches Tuch genügen zur einfachen Reinigung.
- » Bei hartnäckigen Verschmutzungen hilft ein Porzellanreiniger.





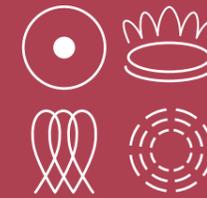
## Umwelt & Gesundheit schonen.



- » Gesundes und schonendes Zubereiten, Kochen, Backen, Dampfgaren, Grillen und Erwärmen.
- » Ausschließlich natürliche Bestandteile befinden sich in der patentierten **inducTHERM®**-Porzellanmasse und der speziellen Glasur.
- » Die Multifunktionalität von COOK & SERVE macht den Einsatz weiterer Gefäße oder von Alufolie ab sofort unnötig.
- » Leicht zu reinigen - das spart Zeit und Energie.
- » Äußere Einflüsse können dem Porzellan nichts anhaben - mit kratzfester und resistenter Oberfläche ist COOK & SERVE gesundheitlich unbedenklich und für Allergiker geeignet.
- » Nachhaltig - COOK & SERVE ist ökologisch und schont die Umwelt.



ZUBEREITEN



KOCHEN



BACKEN  
& DAMPFGAREN



GRILLEN



SERVIEREN & ESSEN



ERWÄRMEN



AUFBEWAHREN



SPÜLMASCHINENFEST



UMWELT & GESUNDHEIT  
SCHONEN



## Die Auszeichnungen.

Bedeutende inter- und nationale Awards aus den Bereichen Innovation, Funktionalität, Nachhaltigkeit, Lifestyle & Design bestätigen seit 2015 die hervorragende Kompetenz des Porzellankochtopfes.



### GERMAN INNOVATION AWARD 2018

Der Porzellankochtopf wurde vom Rat für Formgebung mit dem German Innovation Award 2018 als Winner in der Kategorie Excellence in Business to Consumer I Kitchen ausgezeichnet.



### GREENTEC AWARDS 2018

2018 wurde der Porzellankochtopf für die Top 10 der „GreenTec Awards“ nominiert. Als der weltweit bedeutendste Umweltpreis fördern die „GreenTec Awards“ jedes Jahr grüne Projekte, vernetzen Visionäre miteinander und regen zum Nachahmen und Mitmachen an. Gemeinsam mit über 120 Partnern werden den besten Umweltschutzprojekten eine internationale Bühne zur Präsentation geboten.



### GERMAN DESIGN AWARD 2017

COOK & SERVE wurde im Jahr 2017 gleich doppelt mit dem „German Design Award“ ausgezeichnet, „Gold“ in der Kategorie Tabletop und „Winner“ in der Kategorie Universal Design.



Der „German Design Award“ ist einer der bedeutendsten Designpreise Deutschlands und zeichnet innovative Produkte und Projekte, ihre Hersteller und Gestalter aus.



### RED DOT AWARD 2016

In 2016 wurde COOK & SERVE mit dem „Red Dot Award“ in der Kategorie „Product Design“ prämiert, der bedeutenden Auszeichnung für hohe Designqualität. Nur an Produkte, die sich durch ihre hervorragende Gestaltung deutlich abheben, vergibt die internationale Jury das begehrte Qualitätssiegel.



### IF DESIGN AWARD 2016

Der „iF DESIGN AWARD“ ist ein weltweites, anerkanntes Markenzeichen und gehört zu den wichtigsten Designpreisen der Welt. ESCHENBACH Porzellan freut sich daher besonders, dass COOK & SERVE den „iF DESIGN AWARD 2016“ gewonnen hat und somit zu den Preisträgern des renommierten iF Labels zählt.



### KÜCHENINNOVATION DES JAHRES® 2016

Einen doppelten Sieg erzielte COOK & SERVE beim Wettbewerb „Kücheninnovation des Jahres® 2016“ der Initiative LifeCare. Als „Ausgezeichnetes Produkt“ konnte es sich bei der Jury aus Experten und Endverbrauchern durchsetzen. Zudem gewann es bei dem Konsumentenpreis den begehrten Titel „Golden Award - Best of the Best“.

## Die Auszeichnungen.

### DESIGN PLUS AWARD 2016

Der „Design Plus Award“ ist eine Auszeichnung für Produktdesign, die seit 1985 jährlich an die Gewinner eines Wettbewerbes im Rahmen der Fachmesse Ambiente in Frankfurt am Main vergeben wird. Im Jahr 2016 wurde COOK & SERVE mit diesem Award ausgezeichnet.



### FOCUS OPEN 2016

Der internationale Designpreis Baden-Württemberg, kurz „Focus Open“ genannt, ist einer der renommiertesten deutschen Designwettbewerbe mit internationaler Ausrichtung. Aus über 227 Einreichungen gewann COOK & SERVE die Prämienauszeichnung „Focus Gold 2016“.



### GREEN PRODUCT AWARD 2016

Der internationale Wettbewerb „Green Product Award“ nominierte im Jahr 2016 COOK & SERVE für die „Green Product Selection“. Hierdurch wurden die Porzellankochtöpfe als innovative und nachhaltige Lösung für ein besseres Morgen anerkannt.



### BUNDESPREIS ECODESIGN 2016

COOK & SERVE wurde im Jahr 2016 in der Kategorie „Produkt“ für den „Bundespreis Ecodesign“ nominiert. Dieser zeichnet innovative Produkte, Dienstleistungen und Konzepte aus, die sich durch eine herausragende ökologische Qualität, einen innovativen Ansatz und durch eine hohe Designqualität auszeichnen.



*„Das **inducTHERM**®-Geschirr ist multifunktional. Der klassische Wechsel zwischen Topf, Geschirr und Aufbewahrungsgefäß entfällt und es ergeben sich neue Einsatzbereiche, die die Trennung von Küche und Tisch aufheben.“*

Jury des Innovationspreises Thüringen

### XVIII. INNOVATIONSPREIS THÜRINGEN 2015

ESCHENBACH Porzellan ist mit COOK & SERVE der Gewinner beim XVIII. Innovationspreis Thüringen 2015 in der Kategorie „Tradition und Zukunft“. Als eine der bundesweit höchstdotierten Auszeichnungen in diesem Bereich würdigt der Preis zukunftsfähige Neuentwicklungen der Thüringer Unternehmen.



### CATERING STAR 2015

Von der Fachzeitschrift „Catering Inside“ wurde COOK & SERVE mit dem „CATERING STAR 2015 Silber“ ausgezeichnet. Grundlage hierfür war eine bundesweite Befragung unter 1.000 Managern sowie Einkäufern aus verschiedenen Bereichen der Cateringbranche. Der Porzellankochtopf belegte dabei den 2. Platz in der Kategorie „Catering // Tabletops“.





## Das Werbematerial.

Zur Unterstützung der täglichen Kundenberatung und für Werbeaktionen stehen informative Broschüren, Flyer, Plakate und weitere verkaufsfördernde Medien zur Verfügung. Diese Werbemittel werden stetig weiterentwickelt und an aktuelle Bedürfnisse sowie Trends angepasst.

### Der Porzellankochtopf - COOK & SERVE von ESCHENBACH

Das DIN lang-Prospekt (D/ENG) enthält alle wichtigen Informationen für Endkunden und stellt momentan das Standardwerk zu COOK & SERVE dar. Ausgabe im Fachhandel, auf Messen & Veranstaltungen etc.



Art.-Nr. 4 924 0000



Art.-Nr. 4 924 0000 TS

### TABLE SELECTION - COOK & SERVE von ESCHENBACH

Das DIN lang-Prospekt (D/ENG) zur Geschirrserie TABLE SELECTION enthält alle wichtigen Informationen für Endkunden und stellt das Zusatzsortiment zu COOK & SERVE übersichtlich dar. Ausgabe im Fachhandel, auf Messen & Veranstaltungen etc.

### Der Porzellankochtopf - Rezeptkarten mit saisonalen Rezepten

DIN lang - Postkarte mit 1 Gratis-Rezept (D); Ausgabe im Fachhandel, auf Messen und Veranstaltungen etc.



Art.-Nr. 4 924 0000 R02

Art.-Nr. 4 924 0000 R01

## Das Werbematerial.

### Waren- und Nutzungshinweise

Eine Kurzanleitung der Waren- und Nutzungshinweise (D/ENG) befindet sich in jedem Produktkarton. Die detaillierte Aufstellung aller Aspekte, welche im Umgang und Einsatz mit dem Porzellankochtopf zu beachten sind, inklusive Sicherheitshinweisen, Tipps zur Fehlerbehebung und Garantieangaben ist unter [www.eschenbachporzellan.com](http://www.eschenbachporzellan.com) sowie unter [www.porzellankochtopf.de](http://www.porzellankochtopf.de) zu finden.



Art.-Nr. 4 924 0000 GA



### Film: Der Porzellankochtopf - COOK & SERVE in Aktion

Dieser MP4-Kurzfilm (D) zeigt den Porzellankochtopf in Aktion - vom Kühlschrank, über den Herd, auf den Tisch bis in die Spülmaschine. Dauer: 2:35 Min.



### Film: Der Porzellankochtopf - COOK & SERVE als Slideshow

Dieser MP4-Film (D) zeigt in facettenreichen Sequenzen das Besondere von COOK & SERVE – ähnlich dem Kommunikationsstil dieser Fachhandelsunterlage. Dauer: 9:48 Min.

### Wie erhalten Sie Ihr Werbematerial?

Die entsprechenden Prospekte, Bild- & Fotomaterial zur Verwendung am POS erhalten Sie nach Absprache mit dem ESCHENBACH-Außen-dienst oder Ihrem COOK & SERVE- Berater. Sprechen Sie uns an!





## Leicht und gesund kochen mit COOK & SERVE.

REZEPTE UND IDEEN  
RUND UM DEN PORZELLANKOCHTOPF

### Das Rezeptbuch

#### Der Porzellankochtopf - Leicht & gesund kochen in Porzellan

Das Rezeptheft (D) im Format 15x15cm ist essentiell, um dem Endkunden die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten von COOK & SERVE zu veranschaulichen. 12 Rezepte zeigen dies in Bild sowie Text und folgen somit aktuellen Foodtrends im Konsumentenbereich. Dieses Rezeptheft liegt ausgewählten Produktkartons bei.



Art.-Nr. 4 924 0000 R



In Zusammenarbeit mit Dagmar von Cramm  
Food-Journalistin & Ernährungsexpertin



## Die Rezeptwelt von COOK & SERVE.



» OVERNIGHT-OATS MIT BEEREN



» TOM KHA GAI



» NUDEL-PFANNE MIT GRÜNKOHLKNUSPER



» ONE POT PASTA



» MARINIERTER LACHS MIT COUSCOUSHAUBE



» BLITZQUICHE



» GRILLGEMÜSE



» GEMÜSESUPPE MIT FALAFEL



» CRÈME BRÛLÉE AUF ORANGEN

Diese und weitere Rezepte zu COOK & SERVE - Der Porzellankochtopf sind im Rezeptbuch sowie unter: [www.porzellankochtopf.de](http://www.porzellankochtopf.de) zu finden.

Rezeptvideos stehen auf dem YouTube-Kanal ESCHENBACH PORZELLAN GROUP zur Verfügung.



# Marketingmaterial (D) für den stationären Handel.

## Präsentationsmittel am POS (kostenfrei)

Neben den bereits vorgestellten Werbemitteln haben Sie die Möglichkeit, folgende Präsentationsmittel zu nutzen:

- » Tisch-/Regalaufsteller „Der Porzellankochtopf“  
A4, diverse Motive & Informationen  
2 Varianten



Art.-Nr. 4 924 0000 D1



Art.-Nr. 4 924 0000 D2



Art.-Nr. 4 924 0000 PD1

- » Tisch-/Regalaufsteller mit Rezeptkarten „Leicht & gesund kochen in Porzellan“  
A4, zum Befüllen mit Rezeptkarten DIN-lang

- » Prospekt „Der Porzellankochtopf“ & Acrylaufsteller  
DIN lang, zum Befüllen mit Leaflets/Rezeptkarten



Art.-Nr. 4 924 0000



Art.-Nr. 902656 A



Art.-Nr. 4 924 0000 HP

- » Herdplatten-Set „Der Porzellankochtopf“  
3 Aufkleber zur Regalgestaltung  
Format: je 27x27 cm



Art.-Nr. 4 924 0000 PA1

- » Plakat „Der Porzellankochtopf“

Format: DIN A1 (59,4x84,1cm) Vorder- & Rückseite bedruckt, wahlweise als Hoch- oder Querformat nutzbar



Art.-Nr. 4 924 0000 B

- » Banner „Der Porzellankochtopf“

60x120cm inkl. Abhängung

## Präsentationsmittel am POS (gegen Berechnung)



Art.-Nr. 4 924 0000 RU

- » Roll-Up „Der Porzellankochtopf“

85x200cm inkl. Aufsteller



Art.-Nr. 4 924 12345 39007

- » Farbturm

12 x Topf flach 16cm inkl. Deckel in den Farben: Kirsche, Orange, Koralle, Hellgelb, Petrol, Türkisgrün, Pflaume, Lavendel, Grau-blau, Anthrazit, Nougat, Schwarz



Art.-Nr. 4 924 12345 39017

- » Farbturm-Ergänzung

5 x Topf flach 16cm inkl. Deckel in den Farben: Koralle, Kirsche, Pflaume, Türkisgrün & Anthrazit



Art.-Nr. 4 924 0000 DB

- » Digitaler Bilderrahmen

20x30cm, inkl. Filmmaterial

## Wie erhalten Sie Ihr Marketingmaterial?

Das entsprechende Marketingmaterial für den stationären Handel erhalten Sie nach Absprache mit dem ESCHENBACH-Außendienst oder Ihrem COOK & SERVE-Berater. Sprechen Sie uns an!





## POS-Lösungen nach Ihren Bedürfnissen.

Die abgebildeten Präsentationsmodule sind für die POS-Gestaltung im stationären Handel planbar. Zur optimierten Darstellung am POS sowie über Kosten- und Nutzungsbestimmungen informiert Sie der ESCHENBACH-Außendienst oder Ihr COOK & SERVE-Berater.



### » Standregal

1-seitig, zur Nutzung an der Wand oder freistehend bzw. als

Kopfgondel, mit Fläche zur Warenbevorratung

Maße: 100x200x50 (BxHxT in cm)

Art.-Nr. 4 924 0000 WT1



### » L-Board mit Herdandeutung

unterstützend bei bestehenden Regalsystemen

Maße: 68x80x60 (BxHxT in cm)

Art.-Nr. 4 924 0000 WT4



### » Würfelpresenter mit Herdandeutung

freistehend oder als Anbindung an Wand/Regal/Tisch

oder Sonderfläche, mit Fläche zur Warenbevorratung

Maße: 77x80x60 (BxHxT in cm)

Art.-Nr. 4 924 0000 WT2



### » Präsenter mit Regaleinheit

freistehendes POS-Regal, mit Fläche zur Warenbevorratung

Maße: 90x140x114 (BxHxT in cm)

Art.-Nr. 4 924 0000 WT3





## Foto- & Begleitmaterial zu COOK & SERVE.

Vielfältiges Foto- & Begleitmaterial steht zum Download auf der ESCHENBACH-Fotodatenbank zur Verfügung:  
[www.eschenbachporzellan.de/foto](http://www.eschenbachporzellan.de/foto)



Freisteller in 300dpi & 72dpi finden Sie im Bereich:  
öffentlich » Freigestellt » COOK & SERVE



Ambientebilder in 300dpi & 72dpi finden Sie im Bereich:  
öffentlich » Produktfotos » Haushaltsporzellan » COOK & SERVE



Rezeptbilder in 300dpi & 72dpi finden Sie im Bereich:  
öffentlich » Produktfotos » Haushaltsporzellan » COOK & SERVE » COOK & SERVE\_Rezeptfotos



Rezeptbuch, Awards & Logos finden Sie im Bereich:  
öffentlich » Pressebereich » COOK & SERVE / ESCHENBACH\_Logo

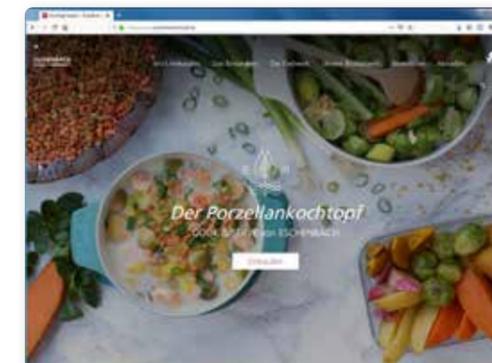


Film- & Videomaterial finden Sie im Bereich:  
öffentlich » Filme



## Weitere Informations- & Bezugsquellen.

[www.porzellankochtopf.de](http://www.porzellankochtopf.de)  
Die erste Anlaufstelle für COOK & SERVE im Internet.



[www.eschenbachporzellan.com](http://www.eschenbachporzellan.com)  
Informationen rund um COOK & SERVE und natürlich zum Sortiment von ESCHENBACH Porzellan.

#porzellankochtopf



Facebook  
@EschenbachPorzellanGroup

Hier wird regelmäßig und vorrangig Content zu COOK & SERVE gepostet. Zukünftig informieren wir hier zu Kooperationen mit Bloggern, Produktbewertungen, Rezepten und natürlich zu Produktentwicklungen.



Instagram  
Der Porzellankochtopf verfügt über ein Profil auf Instagram: @eschenbachporzellan  
Hier wird ausschließlich Content zu COOK & SERVE auf Deutsch und Englisch gepostet. Dabei stehen hochwertige Fotos im Vordergrund und werden international wahrgenommen.

#porcelaincookingpot | #porzellankochtopf



YouTube  
Des Weiteren existiert ein YouTube-Channel von ESCHENBACH: Eschenbach Porzellan Group  
Hier sind relevante Videodateien zu finden.



## TABLE SELECTION - COOK & SERVE



## TABLE SELECTION - COOK & SERVE

Die Geschirrserie TABLE SELECTION ergänzt den Porzellankochtopf perfekt auf dem Tisch. Farblich passend können verschiedene Teller- und Tassengrößen sowie Schüsseln zum Porzellankochtopf arrangiert und auch untereinander kombiniert werden.

Zu den 12 Farben des Porzellankochtopfes ist auch die farblich passende Geschirrserie TABLE SELECTION erhältlich. So wird der Spaß am Mix & Match zuhause sowohl am Herd als auch auf dem Tisch erlebbar und die gemeinsame Zeit mit der Familie im farbenfrohen Umfeld rückt wieder in den Fokus.



## Die Kollektion.

Die TABLE SELECTION umfasst 18 unterschiedliche Artikel, die sich zu jedem Anlass passend arrangieren lassen.

Artikel	Inhalt Größe	Art.-Nr.	Artikel	Inhalt Größe	Art.-Nr.
Teller flach	20 cm	4 733 0020	Tasse Cappuccino		
	26 cm	4 733 0026		0,32 l	4 733 4782
	31,5 cm	4 733 0032	Kombi-Untertasse*		
Teller tief				16 cm	4 733 4781
	22 cm	4 733 0122	Tasse Milchkaffee		
Müslischüssel				0,45 l	4 733 4762
	13,5 cm	4 733 0513	Kombi-Untertasse**		
Schüssel				18 cm	4 733 4761
	21 cm	4 733 0621	Becher		
Tasse Espresso				0,28 l	4 733 4881
	0,10 l	4 733 4712	Becher		
Untertasse				0,35 l	4 733 4882
	12 cm	4 733 4711	Gießer		
Tasse Kaffee				0,25 l	4 733 4415
	0,21 l	4 733 4672	Zuckerschale		
Untertasse				0,21 l	4 733 4360
	14,5 cm	4 733 4671			

\*Kombi-Untertasse (4781) passend für: Tassen 0,21 l; 0,32 l; Becher 0,35 l  
\*\*Kombi-Untertasse (4761) passend für: Tasse 0,45 l; Schüssel 13,5 cm



## Die Farbwelt.

Die TABLE SELECTION ist in 12 Farben\* erhältlich. Das bringt Abwechslung in die Küche und auf den Tisch!

hellgelb 79923 <small>**7403</small>	orange 79922 <small>**1655</small>	koralle 79935 <small>**1635</small>	kirsche 79936 <small>**1805</small>
pflaume 79932 <small>**518</small>	lavendel 79926 <small>**2635</small>	grau-blau 79925 <small>**5415</small>	türkisgrün 79933 <small>**7474</small>
petrol 79924 <small>**563</small>	nougat 79921 <small>**7504</small>	anthrazit 79934 <small>**425</small>	schwarz 79920 <small>**black</small>

Dekor-Nr. ähnlich Pantone\*\*...C

\* Bei allen Artikeln der TABLE SELECTION wird die Farbe in Handarbeit aufgebracht, jedes Stück ist somit ein Unikat - Farbabweichungen sind möglich!



## ESCHENBACH PORZELLAN.

ESCHENBACH Porzellan, mit Sitz im thüringischen Triptis, ist Produzent von Porzellan für die professionelle Hotellerie und Gastronomie sowie von Haushaltsporzellan. Bereits seit 1891 wird in Triptis Porzellan produziert. Seit Einführung von COOK & SERVE im Jahr 2016 arbeitet das Unternehmen mit innovativen Ideen verstärkt in den Bereichen Endkunden und Haushaltsporzellan. Die Fertigung erfolgt ausschließlich am Produktionsstandort Triptis/Thüringen.

- Fakten:**
- » seit 1891 Porzellanproduktion in Triptis / 125-jähriges Bestehen in 2016
  - » 110 Beschäftigte / davon 5 Lehrlinge
  - » Inhaber und Geschäftsführer Dipl. Ing. Rolf H. Frowein
  - » 2005 Übernahme der Markenrechte „Eschenbach Porzellan“
  - » spezialisiert auf hochwertiges Hotel- und Gastroporzellan sowie Haushaltsporzellan
  - » 2016 Markteinführung von COOK & SERVE - Der Porzellankochtopf und Fokussierung auf den Endkundenbereich
  - » professionell, innovativ & fair
  - » schnelle Lieferzeiten und sehr guter Kundenservice
  - » nachhaltige Produktion durch Ressourcenschonung & Energieeffizienz mittels eigener Photovoltaikanlage, Wärmerückgewinnungsanlagen etc.
  - » seit 2013 Teilnahme am Nachhaltigkeitsabkommen Thüringen „NATHüringen“
  - » Produktion ausschließlich in Triptis/Thüringen, Made in Germany
  - » nominiert und ausgezeichnet mit 14 renommierten Preisen in den Kategorien Innovation, Funktionalität, Nachhaltigkeit, Design & Lifestyle für: COOK & SERVE - Der Porzellankochtopf



ESCHENBACH PORZELLAN - Neue Porzellanfabrik Triptis GmbH | Geraer Straße 51 | D-07819 Triptis  
Tel.: + 49 36482 / 82-0 | E-Mail: [vertrieb@eschenbachporzellan.com](mailto:vertrieb@eschenbachporzellan.com) | [www.eschenbachporzellan.com](http://www.eschenbachporzellan.com)



[www.porzellankochtopf.de](http://www.porzellankochtopf.de)



**ESCHENBACH** PORZELLAN - Neue Porzellanfabrik Triptis GmbH | Geraer Straße 51 | D-07819 Triptis  
Tel.: + 49 36482 / 82-0 | E-Mail: [vertrieb@eschenbachporzellan.com](mailto:vertrieb@eschenbachporzellan.com) | [www.eschenbachporzellan.com](http://www.eschenbachporzellan.com)