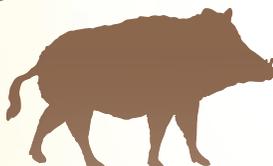




Gültig von Samstag, 24.09.2016 bis Samstag, 31.12.2016



Es ist wieder soweit. Die Wild- und Geflügelsaison ist eröffnet. Ob edles Fleisch vom Hirsch, Reh, Fasan oder Perlhuhn, die vielfältigen Beilagen und Zutaten, der passende Wein oder die hilfreichen Accessoires – wir haben an alles gedacht. Besuchen Sie uns und lassen Sie sich von unseren professionellen Ideen und Vorschlägen überzeugen.





### 164842 | Hirschkeule

mit Knochen, sauber getrimmte Hirschkeule, ohne Schwanzknochen, das Wadenbein wurde bereits eingeschnitten und unterlegt, Stück ca. 7-10 kg, tiefgefroren, kg

8.99

### 164808 | Hirschkeule

ohne Knochen, das Wadenbein wurde bereits abgetrennt und wieder in die Keule eingelegt, Stück ca. 5,5-10 kg, tiefgefroren, kg

10.49



### 164833 | Hirschkeule

4er-Schnitt, ohne Knochen, zerlegt in Oberschale, Unterschale, Kugel und Hüfte und bereits teilentfließt, ca. 1-4 kg je Teilstück, tiefgefroren, kg

11.99





### 164812 | Hirschfilets

das zarteste Fleisch beim Hirsch, die Filets werden von der Unterseite des Rückens abgelöst und eignen sich hervorragend zum Braten im Ganzen oder in Medaillons geschnitten, bis auf die Silberhaut sauber geputzt, ca. 2-4 Stücke auf Tray, tiefgefroren, kg

24.99



### 164841 | Hirschrücken

ohne Knochen, das edelste Stück vom Hirsch, sauber getrimmt, ausgelöst aus einem Rücken mit 10 Rippen, gestreckt verpackt, Stück ca. 1,5-4 kg, tiefgefroren, kg

24.99





**160423 | Hirschgulasch**

Extra, tiefgefroren, 1 kg Packung

**9.99**

**164871 | Hirschgulasch**

Extra, tiefgefroren, kg = 9.596,  
2,5 kg Packung

**23.99**

**164846**

**Hirschkalbsgulasch**

Extra, tiefgefroren, 1 kg Packung

**10.99**



**164878 | Hirschkalbskeule**

ohne Knochen, besonders zart und mager, hier wurde das Wadenbein bereits abgetrennt und wieder in die Keule eingelegt, Stück ca. 2,5-5,5 kg, tiefgefroren, kg

**9.99**



**164836 | Hirschkalbskeule**

mit Knochen, besonders zart und mager, sauber getrimmt, ohne Schwanzknochen, Wadenbein eingeschnitten und untergelegt, Stück ca. 3-7 kg, tiefgefroren, kg

**8.99**



### 164834 | Hirschrollbraten

sauber getrimmtes Nacken- bzw. Schulterstück im Bratnetz, Stück ca. 1,7-2,5 kg, tiefgefroren, kg

8.99



### 164827 | Damhirschrücken

ohne Knochen, das edelste Stück vom Hirsch, sauber getrimmt, ausgelöst aus einem Rücken mit 10 Rippen, gestreckt verpackt, Stück ca. 1-2,5 kg, tiefgefroren, kg

24.99



### 164817 | Damhirschkeule

ohne Knochen, Damhirsch hat einen angenehm mild-würzigen Geschmack, das Wadenbein wurde bereits abgetrennt und wieder in die Keule eingelegt, Stück ca. 3-6 kg, tiefgefroren, kg

10.49





### 164811 | Rehkeule

ohne Knochen, das Wadenbein wurde bereits abgetrennt und wieder in die Keule eingelegt, Stück ca. 1,2-2,5 kg, tiefgefroren, kg

16.49

### 164816 | Rehkeule

mit Knochen, sauber getrimmt, ohne Schwanzknochen, Wadenbein eingeschnitten und untergelegt, Stück ca. 1,5-2,5 kg, tiefgefroren, kg

12.99



### 164853 | Rehulasch

Extra, tiefgefroren, 1 kg Packung

13.99

### 164876 | Rehulasch

Extra, tiefgefroren, kg = 12.796, 2,5 kg Packung

31.99



### 164818 | Rehrücken

mit Knochen, das edelste Stück vom Reh, auf 11 Rippen geschnitten, sauber pariert bis auf die Silberhaut, ohne Fremdfleisch, Stück ca. 1,3-2,3 kg, tiefgefroren, kg

22.99



### 164813 | Rehrücken

ohne Knochen, ca. 0,6-1,5 kg, tiefgefroren, kg

36.49



### 160044 Wildschweingulasch

Ursprung: siehe Etikett, Extra, tiefgefroren, 1 kg Packung

9.99

### 164875 Wildschweingulasch

Ursprung: siehe Etikett, Extra, tiefgefroren, kg = 10.196, 2,5 kg Packung

25.49



### 164821 | Wildschweinkeule

Ursprung: siehe Etikett, mit Knochen, sauber getrimmt, ohne Schwanzknochen, Wadenbein eingeschnitten und unterlegt, Stück ca. 4-7 kg, tiefgefroren, kg

8.99



### 164823 | Wildschweinkeule

Ursprung: siehe Etikett, ohne Knochen, nur ganze Teile, sauber zugeschnitten, sorgfältig ausgelöst, Stück ca. 3-6 kg, tiefgefroren, kg

10.99



### 164825 | Wildschweinrücken

Ursprung: siehe Etikett, ohne Knochen, sauber geputzt, ohne Kette, gestreckt verpackt, Stück ca. 1-3 kg, tiefgefroren, kg

18.49



### 164826 Wildschweinrollbraten

Ursprung: siehe Etikett, nur aus der sauber getrimmten Schulter, ohne Wade, im Bratnetz, Stück ca. 2-2,5 kg, tiefgefroren, kg

10.29



# Edles frisches Wildfleisch

Ab Dezember  
in unserer Fleischabteilung.



## 164855 Hasendoppelkeule

Argentinien, ungespickt, ab ca.  
900 g + auf Tray, tiefgefroren, kg

9.49



## 164857 | Hasenrücken

Argentinien, ungespickt, mit  
Knochen, auf Tray, 600-650 g  
pro Stück, tiefgefroren, kg

14.79



## 164860 Hasenrückenfilet

Argentinien, ohne Silberhaut, ohne  
Knochen, auf Tray, tiefgefroren,  
1 kg Packung

31.49

aus Bodenhaltung



**124406  
Hauskaninchen**

Bodenhaltung, tiefgefroren,  
1450 g Packung

**8.99**

**124405  
Hauskaninchen-Teile**

Bodenhaltung, tiefgefroren,  
1000 g Packung

**6.39**

aus Bodenhaltung



**124402  
Hauskaninchen-Keule**

Bodenhaltung, tiefgefroren,  
1000 g Packung

**7.99**

aus Bodenhaltung



**122227  
Hauskaninchen-  
Rückenfilet**

Bodenhaltung, tiefgefroren,  
750 g Packung

**6.99**





# Geflügel- Spezialitäten

Es sind die Geflügelspezialitäten wie Ente oder Gans, Perlhuhn oder Fasan, Maishähnchen oder Wachtel, die so manchen Festtagstisch schmücken. Unser großes Sortiment lässt da keine Wünsche offen. Beachten Sie auch unsere täglichen Angebote in der Frisch-Geflügel-Theke und unsere aktuellen Angebote an Gänsen zum Martinsfest und in der Vorweihnachtszeit.

# Bitte beachten Sie unsere aktuellen Gänsepreise –

zum Martinsfest  
und in der  
Vorweihnachtszeit.



**112023+  
Wichmann Ente**  
grillfertig, ohne Innereien,  
versch. Gewichte, tiefgefroren,  
je kg

**3.29**



**121952+ | Ente**  
bratfertig, mit Hals und Innereien,  
versch. Gewichte, tiefgefroren,  
je kg

**3.19**

**122101 | Wichmann  
Gourmet-Ente**  
gegart, tiefgefroren,  
320 g Packung

**3.79**



**122430 | Wildente**  
ca. 900 g +, tiefgefroren, Stück

**6.79**



**121836+  
Cherry Valley Ente**  
grillfertig, versch. Gewichte,  
tiefgefroren, je kg

**3.39**



**160645+  
Ronsard  
Französische  
Barbarie Ente**  
versch. Gewichte, tiefgefroren, je kg

**4.19**



**160562 | Canard de Kulinar  
Französische Barbarie-  
Entenkeulen**

männlich, wachserupft,  
2 = ca. 700 g Packung,  
tiefgefroren, kg

**4.79**



**160595 | Canard de Kulinar  
Französische Barbarie-  
Entenbrustfilets**

männlich, wachserupft,  
2 = ca. 700 g Packung,  
tiefgefroren, kg

**9.99**



**104824 | Perlhuhn**  
tiefgefroren, 1100 g Packung

**5.79**

**121030  
Schottischer Fasan**

bratfertig, 1000 g +,  
tiefgefroren, Stück

**6.49**



**Bitte beachten  
Sie auch unser  
vielfältiges  
Angebot in  
der Frisch-  
Geflügel-Theke.**



**105699 | Französisches  
Maishähnchen**

tiefgefroren, 1300 g Packung

**4.99**



**104823 | Wachteln**

ausgenommen, gerupft,  
zubereitungsfertig, ohne Kopf,  
tiefgefroren, 4er-Packung

**3.49**



**102032  
Maishähnchenbrust  
Suprême**

versch. Gewichte, tiefgefroren, je kg

**7.49**





# Beilagen und Zutaten

Es kommt auf die richtigen Zutaten an. Besonders bei Wild- und Geflügelgerichten sind es die typischen und delikatsten Beilagen und Zutaten, die den rechten Festschmaus ausmachen. Pilze, Rotkohl, Klöße und Knödel dürfen da einfach nicht fehlen. Wählen Sie aus unserem reichhaltigen Angebot und variieren Sie nach Lust und Laune.



**122512 | Niklas  
Feine Pilmischung**  
tiefgefroren, 1000 g Beutel

**3.49**



**122505 | Niklas  
Steinpilze**  
geschnitten, tiefgefroren,  
1000 g Beutel

**8.99**



**226630 | Waldkauz  
Steinpilze**  
geschnitten, 850 ml Dose

**5.39**



**226460 | Waldkauz  
Pfifferlinge**  
850 ml Dose

**5.99**



**226511  
Waldkauz  
Wildpreiselbeeren**  
370 ml Glas

**1.19**



**226456 | Waldkauz  
Wildpreiselbeeren**  
kg = 2.745, 2 kg Eimer

DAUER-NIEDRIGPREIS

**5.49**



**149964 | La Comtesse  
Maronen**

ganz, geschält, 515 g Dose

**6.99**



**125951 | Dira  
Italienische Maronen**

tiefgefroren, 1000 g Beutel

**8.49**



**225630 | Kühne  
Rotkohl**

Das Original, 720 ml Glas

**0.89**



**225750 | Kühne  
Apfeli Rotkohl**

Der Klassiker, 720 ml Glas

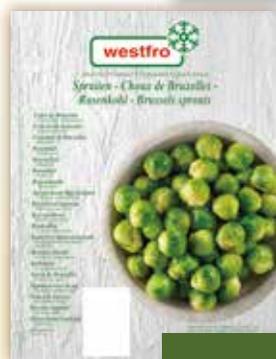
**0.89**



**108277  
Bonduelle  
Apfelirotkraut**

tiefgefroren, kg = 2.396,  
2,5 kg Beutel

**5.99**



**122315  
Westfro  
Rosenkohl**

25/30, tiefgefroren, kg = 0.956,  
2500 g Beutel

**2.39**



**188402 | Knorr  
Pfeffer Sauce**

Gourmet-Qualität, instant,  
ergibt 7 Liter, o.d.Z., 1 kg Dose

**18.99**



**221283  
Libby's Auslese  
Williams**

halbe Frucht, 850 ml Dose

**1.99**



**136890 | Lacroix  
Cumberland Sauce**

mit erlesenem Rotwein,  
200 ml Flasche

**3.59**



**130122+ | Jürgen  
Langbein Fond**

versch. Sorten, je 500 ml Glas

**1.89**



**217657 | Fuchs Wildgewürz**

1 kg Packung

**7.99**



**217610 | Fuchs Lorbeerblätter**

150 g Packung

**2.99**



**215590 Ubena Wild Gewürzmischung**

400 g Dose

**4.49**



**117247 Schnefrost Semmelknödel**

Mini, 35 g, tiefgefroren, kg = 2.316, 2500 g Beutel

**5.79**



**116176 Schnefrost Rosmarin-Kartoffeln**

1/6-Schnitt, mit Rosmarin pikant gewürzt, tiefgefroren, kg = 1.996, 2500 g Beutel

**4.99**



**122620  
Schwarmstedter  
Kartoffel-Klöße**

halb & halb, tiefgefroren,  
Stück = 0.187, 40 x 75 g Karton

**7.49**



**121551  
Bürger  
Schwäbische  
Eierspätzle**

kg = 1.596, 2,5 kg Beutel

**3.99**



**270421, 270422  
Mecklenburger Küche  
Knödel**

· Kartoffel · Semmel  
halb & halb, im Kochbeutel,  
je Stück = 0.133, je 30er-Beutel

**3.99**





# Weine



Den passenden Wein zu Ihren ausgesuchten Wild- und Geflügelgerichten – unsere Weinspezialisten haben Ihnen, wie in jedem Jahr, eine erlesene Auswahl an vorzüglichen Weinen aus aller Welt zusammengestellt, ganz nach Ihrem Geschmack. Erfreuen Sie sich an exquisiten Aromen und tollen Strukturen. Haben Sie Fragen? – Wir beraten Sie gern.



Spätburgunder



Spätburgunder-Rotweintruben wurden sofort nach der Ernte gekeltert und als Weißweintyp durch gezügelte Vergärung ausgebaut. Ein neuer Stil der Weinbereitung. In seinen Fruchtnuancen erinnert er an Apfel, Pfirsich und Zitrusfrüchte.



Ein interessanter Tischwein, der zu jeder Gelegenheit getrunken werden kann. Er passt sehr gut zu Antipasti, Geflügel, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten.



9–12°C

### 301934 Weinhaus Flick Blanc de Noir

feinherb, Rheinhessen,  
0,75 l Flasche

2.99



Spätburgunder



Dunkles Rubinrot mit schwarzen Schatten, intensive Aromen nach Kirsche, Himbeeren und Brombeere. Ein milder Gerbstoff verleiht diesem Spätburgunder eine kräftige, füllige Struktur mit viel Samtigkeit und lang anhaltendem Tannin.



Zu Wild, Steak und  
Lammgerichten



16–18°C

### 301968 Oberbergener Baßgeige

Rotwein, trocken, Baden,  
0,75 l Flasche

3.99



Barbera



In der Nase rote dunkle Früchte, etwas Vanille, sehr offen, am Gaumen gehaltvoll mit viel Konzentration, rundes weiches Tannin, gute Struktur.



Zu kräftigen Wild- und Fleischgerichten, Gemüse und Käse.



16–18°C

### 305136 | Marchesi di Barolo d'Alba Ruvei

trocken, Piemont, 0,75 l Flasche

7.99



Sangiovese, Malvasia Nera,  
Colorino, Canaiolo



Klares, kräftiges Rubinrot. Fruchtige Aromen wie Brombeere, Heidelbeere, Himbeere und Kirsche, gefolgt von süßen Noten von Salbei, Rosmarin, Vanille und Zimt. Am Gaumen angenehm würzig mit schönen Tanninen, frisch und harmonisch. Er ist warm und weich. Im Abgang balsamische Anklänge von schwarzem Pfeffer und Kakao.



Zu rotem Fleisch, gegrillt  
oder geschmort.



16–18°C

### 308032 | Marchesi di Frescobaldi Nipozzano Chianti Rufina

Riserva, DOCG, trocken,  
Toskana, 0,75 l Flasche

10.99

**exklusiv  
im Handelshof**



Primitivo



Der Primitivo präsentiert sich mit einer intensiven rubinroten Farbe. Er duftet nach Trockenobst, exotischen Gewürzen wie weißer Pfeffer und Schokolade. Im Gaumen besticht der Wein durch sanfte und elegante Tannine, Vanille, Zwetschge, und Kaffee, sowie einem sehr langen Abgang.



Ein optimaler Begleiter zu abgelagertem Käse und rotem Fleisch vom Grill oder Wildfleisch.



16° C

### 306373 | Masseria Borgo dei Trulli

Primitivo Salento, Italien,  
0,75 l Flasche

**6.49**



Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot



Beerige, fleischige Art mit ausgesprochen gutem Entwicklungspotenzial.



Als Essensbegleiter zu allen „leichteren“ Wildgerichten wie Rehrücken, Rehkeule oder dunklem Geflügel wie Fasan und Ente.



17–19° C

### 311847 Château Fontestéau

trocken, Haut-Médoc, 0,75 l Flasche

**8.99**



Garnacha Tinta,  
Carinena



Am Gaumen kräftig, sanft und vollmundig mit gutem Tanningerüst, weich ummantelt von süßer Waldbeerfrucht (Brombeeren, Erdbeeren) und den feinen Röstaromen der Eiche, saftig, reif und kraftvoll mit guter Länge.



Zu Wildgerichten, zu gegrilltem oder kurz gebratenem Fisch, Tapas, Wurst und Schinken, Paella, Risotto mit Pilzen, pikanten Nudelgerichten oder gereiftem Hartkäse.



16° C

### 306430 | Torres Sangre de Toro

trocken, Cataluna, 0,75 l Flasche

**4.49**



Carignan, Grenache,  
Syrah, Mourvèdre



In der Nase dominieren reife Fruchtaromen mit einem Hauch von Gewürzen. Der Wein wirkt sehr harmonisch, rund und ausgewogen, mit fruchtigem Nachhall.



Zu Wildgerichten, zu gegrillten oder gebratenen Fleischgerichten, Pasta oder Brotzeiten.



16–18° C

### 313300 Château du Petit Pigeonnier Corbières

trocken, Languedoc, 0,75 l Flasche

**DAUER-NIEDRIGPREIS**

**3.99**



Syrah, Mourvèdre, Carignan und Grenache



Komplexer Duft von schwarzen Kirschen, gerösteten Kräutern der Provence und Schokolade, reiche, konzentrierte Frucht, ausgewogene Tannine.



Zu Wildgerichten, zu allen gut gewürzten Gerichten der mediterranen Küche.



16–18° C

**303544**

**La Cuvée Mythique**

trocken, Languedoc, 0,75 l Flasche

**6.49**

UNSERE SOMMELIERS EMPFEHLEN



Shiraz



Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen, opulente Aromen von Brombeere, Cassis, Heidelbeeren mit einer zart rauchigen Note.



Ideal zu gegrillten und geschmorten Fleischgerichten, Wildplatten und reifem Hartkäse.



16° C

**305856**

**Allesverloren**

trocken, Südafrika, 0,75 l Flasche

**7.49**



Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot



Vollmundige und gehaltvolle Cuvée, mit intensiven Aromen von roten Waldbeeren und Noten von Schokolade und Vanille, 14-16 Monate in französischen Eichenfässern gereift.



Zu Wildgerichten, zu Nudelgerichten mit würzigen Saucen, gegrilltem Geflügel und gebratenem Fleisch.



18–20° C

**307000**

**KWV Roodeberg**

trocken, Südafrika, 0,75 l Flasche

**4.99**

## Das richtige Wasser zum Wein!

Zu erlesenem Wein empfiehlt sich ein ebenso gutes Premium-Mineralwasser.



**326055, 326080**  
**Staatlich Fachingen**  
**Mineralwasser**

· Still · Medium, je Kasten  
12 x 0,75 l Flaschen, + Pfand 3.30

**5.34**



Merlot



Maipo-Merlot entfaltet ein saftiges Fruchtbouquet von roten Früchten und Pflaumen am Gaumen. Ein angenehmer, fülliger Rotwein.



Zu dunklem Fleisch mit würzigen, kräftigen Saucen, zu Wildgerichten sowie Wildgeflügel oder zu Käsevariationen, Pasta, Aufläufen, Raclette oder Fondue.



16–18°C



Cabernet Sauvignon



Ein konzentrierter Rotwein, farbintensiv, mit vollmundigen, samtigen Tanninen. Unkompliziert, klarer Fruchtgeschmack von roten und schwarzen Beeren, angenehm rund und elegant im Abgang.



Zu herzhaften Lammgerichten, Reh- und Hirschbraten, kurzgebratenem Rindfleisch und zu feinwürzigem Käse.



15–17°C



UNSERE SOMMELIERS EMPFEHLEN



Tannat



Der Tannat von Bodegas Garzón überzeugt durch frische Aromen von Himbeere, Brombeere und Kirschen. Die Tannine sind sehr weich und harmonisch eingebunden und führen zu einem langen vielschichtigen Abgang.



Ein perfekter Begleiter zu kräftigen Fleisch- und Wildgerichten.



16–18°C



Sauvignon blanc



Sehr frisch und lebhaft, typische Noten von schwarzer Johannisbeere und Passionsfrucht, sehr konzentriert mit langem Finish.



Zu Wildgerichten, zu Sushi, Fisch und Pasta.



8–10°C

322589, 328094 | Viña Maipo

trocken, Chile, je 0,75 l Flasche

3.49

322727, 322728 | Garzón

trocken, Uruguay, je 0,75 l Flasche

7.49



# Praktische Accessoires



Es geht doch nichts über richtiges Werkzeug. Das gilt besonders in der Küche bei der Zubereitung vorzüglicher Speisen. Auf den nächsten Seiten finden Sie eine professionelle Auswahl an praktischen und kreativen Küchenhelfern, die das Gelingen Ihrer Wild- und Geflügelgerichte garantieren. Viel Spaß beim Kochen.



**868037 | Caso  
Folienbeutel, 50 Stück**  
30 x 40 cm

**19.99**



**doppelte Schweißnaht**

**natürlich aufbewahren ohne Konservierungsstoffe**

**873737 | Caso Vakuumierer VC200**

vollautom. Vakuumsystem, doppelte Schweißnaht, Rollenbreite max. 30 cm bei beliebiger Länge, herausnehmbare Vakuumkammer, regulierbare Vakuumstärke, inkl. 2 Profi-Folienrollen und Vakuumschlauch für Behälter, 9 x 39 x 24,5 cm (H/B/T)

**129.-**

## Handelshof Serie CERAMICA GREEN

CERAM-GREEN-Veredelung, LGA-zertifiziert, PFOA- und PTFE-frei,  
besonders robust und kratzfest, kein Ansetzen oder Festkleben,  
hitzebeständig bis 400° C, für alle Herdarten geeignet, auch Induktion

besonders robust und kratzfest

exklusiv im Handelshof

### 737397 Bräter

Aluguss, 8 Liter,  
40 x 25 cm,  
11 cm hoch

26.99



### Grillpfanne

Alu, geschmiedet

737395

24 x 24 cm

16.99

737396

28 x 28 cm

18.99



### Bratpfanne

Alu, geschmiedet

730878

24 cm ø

12.99

730879

28 cm ø

16.99

730880

32 cm ø

20.99





**ideal, um 2 Gerichte gleichzeitig zuzubereiten**

**755630 | GSW  
Doppelkammer-Bräter DUO**

Aluguss, Antihaftversiegelung, ideal, um 2 Gerichte gleichzeitig zuzubereiten, für alle Herdarten geeignet, auch Induktion, 30 cm ø

**28.99**



**866202 | Krups  
Elektromesser GVD 241**

selbstschärfende Universalklingen, Kontrolllampe, Ein-/Ausschalter, Griff mit Sicherheitsschalter, Auswerfertaste, 100 Watt

**34.99**



**GSW Bräter  
CERAMICA INDUKTION**

robuste Alugusslegierung, extra starker 5,5-mm-FerroTherm-Boden, handliche Vollalugriffe, backofenfest, für alle Herdarten geeignet, auch Induktion, inkl. Servierhandschuhe



**733364**  
8,5 Liter, oval,  
42 x 27 cm,  
12 cm hoch

**37.99**

**733365**  
10 Liter, oval,  
42 x 27 cm,  
13 cm hoch

**42.99**



## **GSW** **Gastro-Bräter PROFI**

extra schwere Gastro-Qualität, robuste Alulegierung, handliche Vollarugriffe, backofenfest, für alle Herdarten geeignet, außer Induktion

**734624**

41 x 28 cm,  
14 cm hoch

**734147**

44 x 31 cm,  
14 cm hoch

**28.99**

**29.99**



## **GSW Auflaufform**

Stahlemaile, gerillter Grillboden, Edelstahl-Fallgriffe, backofenfest

**737989**

38 x 27 cm

**737990**

42 x 30 cm

**11.99**

**14.99**

## **GSW Viereckpfanne**

Edelstahl, ideal zum Braten, Backen und Gratinieren, innen und außen leicht zu reinigen, platzsparende Fallgriffe, für alle Herdarten geeignet, außer Induktion

**723892**

35 x 26 cm,  
6,8 cm hoch

**723893**

40 x 28 cm,  
7,1 cm hoch

**5.99**

**7.99**





**GSW Gänsebräter**

emailliert, mit Chromring, Safrinnen zur optimierten Flüssigkeitsverteilung, für alle Herdarten geeignet, auch Induktion

**737398**

oval, 38 cm ø

**14.99**

**737399**

oval, 42 cm ø

**19.99**

Alle Preise = Abholpreise, freibleibend + MwSt. Verkauf nur in Original-Kartons an Handel und Gewerbe – solange der Vorrat reicht. Bei der Berechnung der Kalkulationsbasis (z. B. Stückpreis) und der prozentualen Ersparnis haben wir kaufmännisch gerundet. Mengenabgabe zum sonstigen Bezugsvolumen vorbehalten. Bei Lieferung berechnen wir einen Logistikaufschlag. Einkaufsausweis immer in Verbindung zum Personalausweis vorlegen. Bei Verstoß vereinbarte Vertragsstrafe und Ausweisentzug. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Abbildungen sind nicht verbindlich.

