

# KELOMAT

## GESAMTKATALOG 2018/19



Kochgeschirr



Schnellkochtopf



Pfannen



Backzubehör



Messer



Küchenhelfer



**KELOmat**

**EINFACH SUPER KOCHEN**

# INHALT

## Wissenswertes

---

Über das Unternehmen	4
----------------------	---

---

KELOMAT Service-Center	8
------------------------	---

---

## Produkte

---

Kochen & Schmoren	9
-------------------	---

---

Schnellkochen	19
---------------	----

---

Braten	23
--------	----

---

Backen	37
--------	----

---

Schneiden	41
-----------	----

---

Vorbereiten & Anrichten	45
-------------------------	----

---

# WILLKOMMEN IN DER WELT DER KÜCHE

Die Erfolgsgeschichte der österreichischen Qualitätsmarke KELOMAT begann im Jahre 1948 in Oberösterreich. Dort startete die Firma Gruber & Kaja mit der Erzeugung hochwertiger Schnellkochtöpfe der Marke KELOMAT. In der Urversion aus Aluminium hergestellt, besteht der KELOMAT Schnellkochtopf seit dem Jahr 1972 aus rostfreiem Edelstahl 18/10.

Der KELOMAT Schnellkochtopf war in Österreich rasch in vielen Haushalten zu finden und stand für modernes, gesundes und zeitsparendes Kochen. Schon bald wurde das Sortiment um Kochgeschirr erweitert und man warb mit dem Slogan „Alles für die moderne Küche“.

2001 wurde die Marke vom Familienunternehmen RIESS aus Ybbsitz im niederösterreichischen Mostviertel übernommen. Seit damals firmiert man unter RIESS KELOMAT GmbH. Das traditionsreiche Unternehmen ist der einzige Kochgeschirrhersteller Österreichs mit den Marken KELOMAT und RIESS Premium Emaille.





## KOMPLETTANBIETER RUND UMS KOCHEN.

Alles rund um Kochen, Braten, Schmoren, Backen, Schneiden, Vorbereiten und Anrichten bietet KELOMAT in seinem Programm.

### Kochgeschirr

Edle Edelstahl-Kochsets in vielen Variationen, bunte Töpfe mit Antihafbeschichtung und vieles mehr sind die Basisausrüstung jeder Küche. Zudem ergänzen große Bräter zum Braten & Schmoren im Backofen und ein spezieller Schmortopf die breite Auswahl.

### Schnellkochtopf

Der altbewährte Schnellkochtopf begeistert gestern wie heute durch schonendes Garen in kurzer Zeit.

### Pfannen

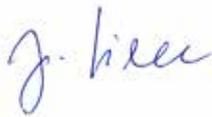
in Edelstahl oder in bunten Farben, mit oder ohne Beschichtungen stehen für viele kulinarische Experimente der traditionell österreichischen Küche und für neue Kochtrends und -stile rund um den Globus bereit. Spezialpfannen für Palatschinken und Crêpes, zum Braten eines ganzen Fisches und verschiedene Wokpfannen runden die vielfältige Palette ab.



# QUALITÄT, DESIGN UND FUNKTIONALITÄT

Alle Produkte verbindet der hohe Qualitätsanspruch an Material und Design und Funktionalität. Kochen soll einfach und unkompliziert sein, so wie es der Philosophie des ersten „KELOMAT“ Schnellkochtopfs entspricht. Mehr als 60 Jahre KELOMAT Erfahrung, neueste Materialtechnologie und das laufende Feedback unserer Kunden fließen in die Produktentwicklung ein. Um stets den Anspruch zu erfüllen: EINFACH SUPER KOCHEN.

KELOMAT-Produkte sind aus Edelstahl Rostfrei 18/10 oder beschichtet mit hochwertiger Antihafversiegelung aus PTFE oder Keramik. Wir führen strenge Qualitätskontrollen bei Material und Konstruktion unserer Produkte durch. Sollte trotzdem eine Reparatur nötig werden, die nachweisbar auf einen Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen ist, wird die Reparatur von uns kostenlos durchgeführt.



DI Julian Riess

Geschäftsführer Riess Kelomat GmbH

## KELOMAT SERVICE-CENTER

Wir empfehlen die Schnellkochtöpfe von KELOMAT regelmäßig überprüfen zu lassen bzw. regelmäßig Verschleißteile wie Dichtungsringe oder Ventile zu erneuern. Folgende KELOMAT Service-Center stehen zu Ihrer Verfügung:

„Zur goldenen Kugel“  
Wiedner Hauptstraße 42  
1040 Wien  
Tel. 01/588 03-0

KADA GmbH und Co KG  
Kadagasse 1  
8430 Leibnitz  
Tel. 03452/822 37-38

Susanne Sladek  
Reschgasse 10  
1120 Wien  
Tel. 01/812 155-0

Hengster GmbH  
Hauptstraße 68  
4040 Linz  
Tel. 0732/730 57 90

Kochtopfservice  
Fa. Mauerhofer  
Leonhardstraße 83  
8010 Graz  
Tel. 0316/32 53 66

Riess Kelomat GmbH  
Maisberg 47  
3341 Ybbsitz  
verkauf@riess.at  
www.kelomat.at

Rauch – Alles für den Haushalt  
Mag. Manfred Rauch  
Grabachgasse 5  
8010 Graz  
Tel. 0316/837 537

# KOCHEN & SCHMOREN



Kochsets braucht es in jeder Küche. KELOMAT bietet sowohl für Erstaussatter als auch Nachrüster das richtige Set. Schmorpfanne, Bräter zum Braten im Backofen und Flötenkessel komplettieren die Ausstattung. Der leicht zu verstauende Dünsteinsatz verwandelt jeden Kochtopf im Nu in einen kleinen Dampfgarer und der Dampfentsafter macht die Herstellung eigener Säfte zum Kinderspiel.

# CREATION S SET

Edelstahl | Induktion

Sichtglasdeckel mit zwei Ausguss-Funktionen in der Metallzange. Extra Ausgusslippe im Schüttrand

Mess-Skala in ½-Liter-Schritten



Wärme-isolierte Deckelgriffe

Aus schwerem Edelstahl 18/10. 10 Jahre KELOMAT-Garantie

Superstarker Induktions-ThermoStabilboden

## SET | 9-TEILIG

1907-321

Brautopf

∅ 20 cm | 2,9 Liter

Fleischtopf

∅ 16 cm | 1,8 Liter

∅ 20 cm | 3,5 Liter

∅ 24 cm | 6,0 Liter

Stielkasserolle

∅ 16 cm | 1,8 Liter

Glasdeckel

1 × ∅ 16 cm

2 × ∅ 20 cm

1 × ∅ 24 cm

# CULINAR S SET

Edelstahl | Induktion

Edelstahl Rostfrei 18/10

Dichtschließender Edelstahldeckel



Hochwertig mattierte Oberfläche

Superstarker Induktions-ThermoStabil-Kapselboden

Innenskala

## SET | 9-TEILIG

1907-320

Brautopf

∅ 20 cm | 2,7 Liter

Fleischtopf

∅ 16 cm | 1,6 Liter

∅ 20 cm | 3,1 Liter

∅ 24 cm | 5,4 Liter

Stielkasserolle

∅ 16 cm | 1,4 Liter

Edelstahldeckel

1 × ∅ 16 cm

2 × ∅ 20 cm

1 × ∅ 24 cm

# SERRANO SET

Edelstahl | Induktion

Inklusive Sichtglasdeckel



Gebauchte Form

KELOMAT QualitätsEdelstahl 18/10,  
hochwertig mattierte Oberfläche

## SET | 8-TEILIG

1921-322

Bratentopf  
Ø 20 cm | 2,8 Liter

Fleischtopf  
Ø 16 cm | 1,8 Liter  
Ø 20 cm | 3,1 Liter  
Ø 24 cm | 5,4 Liter

Glasdeckel  
1 × Ø 16 cm  
2 × Ø 20 cm  
1 × Ø 24 cm

# CLASSICO HOHER TOPF MIT GLASDECKEL

Edelstahl | Induktion  
Ø 30 cm | 15 Liter | 1834-313

Sichtglasdeckel

Edelstahl Rostfrei  
18/10



Induktions-ThermoStabilboden

# TORRANO SET & EINZELTÖPFE

Edelstahl | Induktion



Bratentopf

Ø 16 cm | 1,5 Liter | 1804-317  
Ø 20 cm | 2,8 Liter | 1805-317  
Ø 24 cm | 4,2 Liter | 1806-317



Fleischtopf

Ø 16 cm | 1,8 Liter | 1800-317  
Ø 20 cm | 3,1 Liter | 1802-317  
Ø 24 cm | 5,4 Liter | 1803-317



Hoher Topf

Ø 20 cm | 4,2 Liter | 1823-317



Mini Topf

Ø 14 cm | 1,0 Liter | 1831-317  
Ø 14 cm | 1,2 Liter | 1832-317



Stielkasserolle

Ø 16 cm | 1,5 Liter | 1811-317



Milchtopf

Ø 14 cm | 1,8 Liter | 1812-317

Glasdeckel

Ø 14 cm | 1943-317  
Ø 16 cm | 1944-317  
Ø 20 cm | 1945-317  
Ø 24 cm | 1947-317

## SET | 9-TEILIG

1907-317

Bratentopf

Ø 20 cm | 2,6 Liter

Fleischtopf

Ø 16 cm | 1,6 Liter

Ø 20 cm | 3,1 Liter

Ø 24 cm | 5,4 Liter

Stielkasserolle

Ø 16 cm | 1,5 Liter

Glasdeckel

1 × Ø 16 cm

2 × Ø 20 cm

1 × Ø 24 cm

# RUSTICA PLUS SET & EINZELTÖPFE

Antihaft Spezial | Induktion



Fleischtopf  
Ø 16 cm | 1,7 Liter | 1913-310



Fleischtopf  
Ø 20 cm | 3,0 Liter | 1914-310



Fleischtopf  
Ø 24 cm | 5,8 Liter | 1915-310



Stielkasserolle  
Ø 16 cm | 1,2 Liter | 1917-310



Glasdeckel  
Ø 16 cm | 1944-330  
Ø 20 cm | 1945-330  
Ø 24 cm | 1947-330

## SET | 7-TEILIG

1927-310

Fleischtopf

Ø 16 cm | 1,7 Liter  
Ø 20 cm | 3,0 Liter  
Ø 24 cm | 5,8 Liter

Stielkasserolle

Ø 16 cm | 1,2 Liter

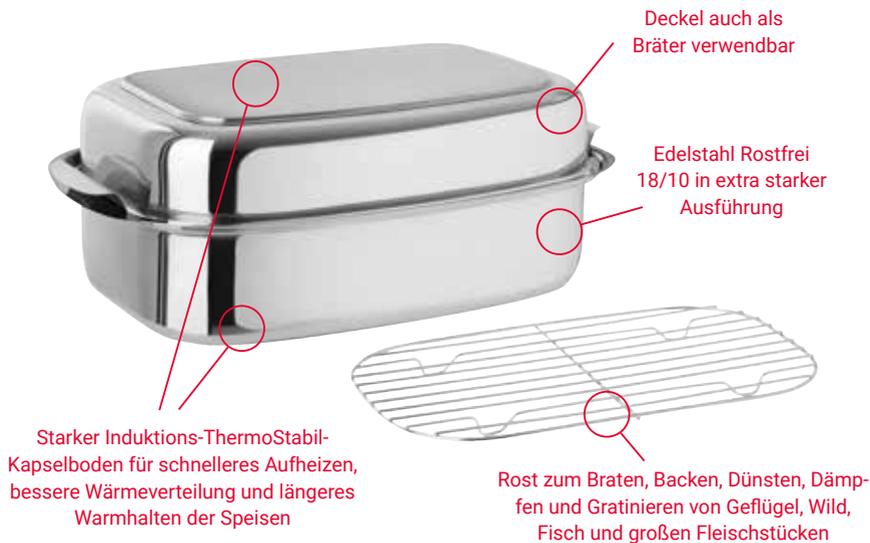
Glasdeckel

1 × Ø 16 cm  
1 × Ø 20 cm  
1 × Ø 24 cm

# BRÄTER PROFI EDELSTAHL

Edelstahl | Induktion

36 × 24,5 × 15,5 cm | 8 Liter | 1993-318



# BRÄTER TOSCANA

Antihaft Spezial

33 × 22 cm | 4,7 Liter | 3450-331



# MAGNUM BRÄTER

Antihaft Spezial | Induktion  
38 × 24 × 13 cm | 8 Liter | 3426-336





## DÜNSTEINSATZ

Edelstahl

Ø 14–24 cm | 1670-247

Stufenlose Anpassung von 14–24 cm.  
Zum Dünsten von Gemüse in  
allen gängigen Topfgrößen



Auch zum Servieren  
verwendbar

Aus Edelstahl Rostfrei.  
Leicht zu reinigen,  
spülmaschinengeeignet

# EASY MILCHTOPF

Antihaft Spezial

Ø 14 cm | 1,5 Liter | 1935-336

KELOMAT Plus  
Qualitäts-Antihafbeschichtung

Extrastarker Aluguss  
mit porenreicher  
Spezialhartbeschichtung  
optimale Wärmeleitung,  
besonders energiesparend



Ergonomisch  
geformter, hitzefester  
Kunststoff-Isoliergriff

# MURANO FLÖTENKESSEL

Edelstahl | Induktion

Ø 20,5 cm | 2,5 Liter | 1893-360

Attraktives Design

Edelstahl Rostfrei 18/10



Induktions-ThermoStabilboden für  
schnelles Aufheizen und langes Warmhalten

# DAMPFENTSAFTER

Edelstahl | Induktion  
ø27 cm | 1984-360



Abfüllschlauch  
1985-360

# SCHNELLKOCHEN



Das wohl bekannteste Stück des KELOMAT Sortiments:  
der Schnellkochtopf. Schon mehr als 60 Jahre überzeugt er mit seinem  
schnellen und schonenden Garverfahren. Er ist aus bestem Edelstahl 18/10  
und bietet Dreifach-Sicherheitsschutz. Alle Zutaten von Fleisch bis Gemüse  
werden schonend zubereitet, Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten.  
Tipps, Garzeiten und viele Rezepte finden sich im KELOMAT Kochbuch,  
in den Gebrauchsanweisungen und auf [www.kelomat.at](http://www.kelomat.at).

# KELOMAT SUPER

Schnellkochtopf | Induktion

Bis zu 70 % Zeit-  
und Energieersparnis

Dreifach sicher durch  
1 Kochventil mit Kochregler  
2 ABS-Ventil  
3 Überdrucksicherung im Deckelrand

Bequeme Abdampftaste  
mit Sperr-Riegel

Schnellkochtopf  
3,5 l, 5,0 l bzw. 6,5 l

Klarsichtdeckel  
als Zubehör  
erhältlich

Superstarker Induktions-  
ThermoStabil-Kapselboden

Schnellbratpfanne 2,7 l

Wabenboden  
Dünsteinsatz als  
Zubehör erhältlich



## KELOMAT SUPER-SET

2000-301

Schnellkochtopf | 5 Liter  
Schnellbratpfanne | 2,7 Liter



## KELOMAT SUPER-SET

2022-301

Schnellkochtopf | 6,5 Liter  
Schnellbratpfanne | 2,7 Liter



KELOMAT SUPER  
ø 22 cm | 3,5 Liter | 2033-301



KELOMAT SUPER  
ø 22 cm | 5 Liter | 2001-301



KELOMAT SUPER  
ø 22 cm | 6,5 Liter | 2023-301



KELOMAT Einsatz gelocht  
ø 22 cm | 1955-361



Rost SUPER  
ø 22 cm | 4600-370



KELOMAT Glasdeckel  
ø 22 cm | 1946-361

# KELOMAT FUTURA SET

Schnellkochtopf | Induktion

Bis zu 70 % Zeit-  
und Energieersparnis



Schnellkochtopf 4,5 l

Dreifach sicher durch  
1 Kochventil  
2 ABS-Ventil  
3 Überdrucksicherung  
im Deckelrand

Ergonomisch  
geformte Isoliergriffe



Schnellbratpfanne 2,7 l

Dünsteinsatz als  
Zubehör erhältlich

Induktions-ThermoStabilboden  
für kurze Ankochzeit,  
perfekte Wärmespeicherung



## FUTURA SET

Ø 20 cm | 2000-302

Schnellkochtopf | 4,5 Liter

Schnellbratpfanne | 2,7 Liter



Rost FUTURA  
Ø 20 cm | 4602-370



KELOMAT Glasdeckel  
Ø 20 cm | 1943-361

# KOCHBUCH

KOCHEN MIT KELOMAT



KELOMAT Kochbuch  
1960-370

# BRATEN



Das KELOMAT Pfannen-Sortiment hält für jedes Gericht und für jeden Herd die passende Pfanne bereit. Wählen Sie aus unterschiedlichen Pfannenvarianten in Edelstahl 18/10 oder mit hochwertigen Antihaft-Beschichtungen (Keramik, Antihaft-Spezial) aus, auch in trendigen Farben. Spezialpfannen für Palatschinken oder Crêpes, ganzen Fisch, Asia-Gerichte komplettieren das Programm.

# PROFI

Edelstahl | Induktion

∅ 24 cm | 1814-318

∅ 28 cm | 1816-318

∅ 32 cm | 1818-318



# GRILLMEISTER | HAPPY PFANNE

Edelstahl | Induktion

Mit speziellem Grill-Wabenboden und superstarkem Induktions-ThermoStabil-Kapselboden. Hochglanzpoliert für fettarmes Braten und Dünsten

Edelstahl-Hochraumdeckel mit integriertem Lüftungsschieber

Hitzeester, ergonomisch geformter Doppelbolzen-Pfannengriff mit stabiler Zweifach-Verschraubung

Aus hochwertigem Edelstahl Rostfrei 18/10. 10 Jahre KELOMAT-Garantie



Grillmeister mit Deckel  
ø 24 cm | 1848-351  
ø 28 cm | 1849-351



Grillmeister ohne Deckel  
ø 24 cm | 1814-351  
ø 28 cm | 1816-351



Deckel  
ø 24 cm | 1815-361  
ø 28 cm | 1817-361



Happy Pfanne ohne Deckel  
ø 20 cm | 1829-352

# ELEGANCE

Edelstahl mit Keramikbeschichtung | Induktion



Palatschinkenpfanne  
Ø 28 cm | 3535-315



Wokpfanne  
Ø 28 cm | 3429-315

# KERAMIKA

Edelstahl mit Keramikbeschichtung | Induktion



Brat- und Backofenpfanne

Ø 20 cm | 1813-359

Ø 24 cm | 1824-359

Ø 28 cm | 1825-359



Pfanne

Ø 20 cm | 1829-359

Ø 24 cm | 1814-359

Ø 28 cm | 1816-359



Pfanne mit Gegengriff

Ø 32 cm | 1818-359

# CERAMIC INDUKTION

Keramikbeschichtung | Induktion



Pfanne Beige  
Ø 20 cm | 1829-363



Pfanne Braun  
Ø 24 cm | 3527-365



Pfanne Bronze  
Ø 26 cm | 3528-364



Pfanne Violett  
Ø 28 cm | 3529-366



Palatschinkenpfanne Rot  
Ø 25 cm | 3530-367



Fischpfanne Blau  
Ø 36/25 cm | 3531-368

# CERAMIC COLOR

Keramikbeschichtung



Minipfanne Gelb  
Ø 16 cm | 3509-354



Pfanne Grün  
Ø 20 cm | 1829-357



Pfanne Hellblau  
Ø 24 cm | 1814-358



Pfanne Dunkelrot  
Ø 28 cm | 1816-356



Wokpfanne Blau  
Ø 28 cm | 3429-353



Crêpespfanne Orange  
Ø 25 cm | 3530-355

# PERFEKT

Edelstahl mit Antihaft-Versiegelung | Induktion

KELOMAT Antihaft-Versiegelung,  
hitzebeständig bis 260° C, backofengeeignet.

Kräftiger, ergonomischer  
Edelstahlgriff

Tropffreier Schüttrand



Aus hochwertigem Edelstahl Rostfrei  
18/10 mit superstarkem  
Induktions-ThermoStabilboden  
für kurze Anbratzeit, gute Wärmeleitung  
und hohe Energieausnutzung



Pfanne ohne Deckel  
ø 20 cm | 1829-383  
ø 24 cm | 1814-383  
ø 28 cm | 1816-383



Wokpfanne  
ø 28 cm | 3429-383



Fischpfanne mit Deckel  
38 x 26 cm | 3540-383



Schmorpfanne mit Deckel  
ø 24 cm | 3544-383  
ø 28 cm | 3545-383

# MONTANA PLUS

Antihaft Spezial | Induktion



Flachpfanne  
ø 24 cm | 3501-348  
ø 28 cm | 3503-348



Standardpfanne  
ø 20 cm | 3520-348  
ø 24 cm | 3522-348  
ø 28 cm | 3524-348



Hochraumpfanne  
ø 24 cm | 3527-348  
ø 28 cm | 3529-348



Glasdeckel  
ø 18 cm | 0685-361  
ø 20 cm | 0694-361  
ø 22 cm | 0688-361  
ø 24 cm | 0696-361  
ø 26 cm | 0691-361  
ø 28 cm | 0698-361  
ø 32 cm | 0697-361

# GUSTO AZUR / BUNT

## Antihaft Spezial

Azur ø 18 cm | 3505-340

Azur ø 22 cm | 3506-340

Azur ø 26 cm | 3502-340

Gelb ø 22 cm | 3506-339

Grün ø 26 cm | 3502-338

KELOMAT-Plus-  
Antihaft-Versiegelung

Hitzebeständige Kunststoff-  
Isoliergriffe mit Flammschutz



Porendichte  
Spezial-Emaille

Extrastarker ThermoStabilboden

# FIESTA PLUS

## Antihaft Spezial | Induktion

ø 20 cm | 3500-381

ø 24 cm | 3501-381

ø 28 cm | 3503-381

Innen mit „Spezial-Stone-Antihaftbeschichtung“

Leicht zu reinigen, spülmaschinengeeignet

Ergonomischer Pfannengriff  
aus hitzefestem Kunststoff



Außen mit „Stone-Spezialhartbeschichtung“

Induktions-ThermoStabilboden  
für kurze Anbratzeit, gute und  
gleichmäßige Wärmeverteilung

# BRATPROFI PLUS

Antihaft Spezial | Induktion

Ø 24 cm | 3522-382

Ø 28 cm | 3524-382

Geschmiedeter Pfannenkörper mit verstärktem Rand, innen KELOMAT-Antihafbeschichtung

Leicht zu reinigen, spülmaschinengeeignet



Hitzefester ergonomischer Kunststoffgriff – mit einem Klick abzunehmen

Induktions-ThermoStabilboden für kurze Anbratzeit, gute Wärmeleitung, gleichmäßige Wärmeverteilung

# PALATSCHINKENPROFI

Antihaft Spezial | Induktion

Ø 25 cm | 3530-336

Die Profipfanne für traditionelle Mehl- und Eierspeisen, extra schwere Ausführung.

Mit hitzefestem ergonomischen Kunststoff-Isoliergriff, typisch in der Form, bequem in der Handhabung



Innen: KELOMAT-Antihaf-Versiegelung.

Außen mit Spezial-Hartbeschichtung

Starker Induktions-ThermoStabilboden für kurze Anbratzeit perfekte Wärmeverteilung

# PALATSCHINKENPFANNE

Antihaft Spezial  
ø 25 cm | 3530-349



# SINGLE WOK

Antihaft Spezial  
ø 20 cm | 3431-343



# FISCHPFANNE

Antihaft Spezial  
Ø 41/28 cm | 3532-349



# FRITOMAT VIERECKPFANNE

Antihaft Spezial  
28 × 28 cm | 3410-349  
Glasdeckel 28 × 28 cm | 0699-361



# BLITZGRILL

Der Küchengrill, der blitzschnell zur Hand ist, wenn es um gegrillten Toast, Fleisch und Gemüse auch ohne Garten oder Balkon geht.

Leicht zerlegbar  
und zu reinigen Dank  
des Spezialgelenks  
zur automatischen  
Höhenverstellung



Blitzgrill blank  
1980-360

Antihafbeschichtung –  
ideal für fettarmes und  
gesundes Grillen



Blitzgrill beschichtet  
1981-360

## PFANNENFIBEL

0021-000

Diese Pfannenfibel enthält viel  
Wissenswertes, um Sie bei der  
Auswahl der richtigen Pfanne zu  
unterstützen.

Sie enthält einen Überblick über  
die verschiedenen Materialien und  
deren Vorteile, sowie Tipps und  
Regeln zu Gebrauch und Pflege,  
damit Sie mit Ihren Pfannen  
möglichst lange Freude haben.

Als Download auf [www.kelomat.at](http://www.kelomat.at)



# BACKEN



Mit den Backformen von KELOMAT sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt und dank der Antihafbeschichtung ist auch das Entformen ein Kinderspiel. Das breite Angebot bietet auch das Passende für viele österreichische regionale Spezialitäten. Die Backhelfer sind die logischen Begleiter der Backformen in Edelstahl und Silikon und beide gemeinsam sorgen für perfektes Gelingen aller süßen und pikanten Kreationen aus dem Backrohr.

# BACKFORMEN



Springform Easy  
Antihaft Spezial  
Ø 20 cm | 0486-250  
Ø 24 cm | 0493-250  
Ø 26 cm | 0494-250  
Ø 28 cm | 0498-250



Springform 3-teilig Easy  
Antihaft Spezial  
Ø 26 cm | 0485-250



Gugelhupform  
Antihaft Spezial  
Ø 22 cm | 0495-250  
Ø 24 cm | 0632-250



Rehrückenform  
Antihaft Spezial  
33 x 11 cm | 0637-250



Kastenform  
Antihaft Spezial  
30 x 11 cm | 0638-250



Backrahmen variabel  
Edelstahl  
32 x 46/8,5 cm | 1990-248



Backrahmen rund  
Edelstahl  
Ø 16-30 cm  
1992-248



Schneeballform  
Edelstahl  
1987-248



Spagatkrapfenzange Mini  
1-teilig  
Edelstahl  
1994-248



Spagatkrapfenzange 1-teilig  
Edelstahl  
1988-248



Spagatkrapfenzange 2-teilig  
Edelstahl  
1989-248

# BACKHELFER



Schneeschüssel  
Edelstahl  
Ø 22 cm | 1853-248  
Ø 24 cm | 1854-248



Standring für Schneeschüssel  
Edelstahl  
1991-248



Rührbesen  
Edelstahl  
26 cm | 2318-247



Schneebesen  
Edelstahl  
17 cm | 2390-147  
20 cm | 2391-147  
25 cm | 2392-147  
30 cm | 2393-147



Schneebesen  
Nylon  
25 cm | 2274-147



Palette  
Edelstahl  
35,5 cm | 1674-042



Teigshaber  
Silikon  
08 cm | 2419-147  
11 cm | 2418-147  
12 cm | 2417-147



Silikonpinsel  
Silikon  
18 cm | 2399-147  
22 cm | 2398-147



Rüttelsieb  
Edelstahl  
2441-147



Rührchef  
Kunststoff  
3987-247



# SCHNEIDEN



Messer sind das Herzstück jeder Küche – ohne sie geht fast nichts!  
Feines Tranchieren oder grobes Hacken – mit den Qualitätsmessern von KELOMAT gelingt jeder Schnitt. Das breite Angebot an Schneidezubehör, wie die Messertasche oder das Wetzstahl perfektionieren den Auftritt der Messer.

# KÜCHENMESSER



Allzweckmesser  
11 cm | 2452-042



Allzweckmesser beschichtet  
13 cm | 2468-247



Küchenmesser  
13 cm | 2468-042  
15 cm | 2458-042  
18 cm | 2469-042



Küchenmesser beschichtet  
15 cm | 2475-247



Kochmesser  
15 cm | 2464-042  
20 cm | 2457-042  
25 cm | 2480-042



Gemüsemesser  
9 cm | 2463-042



Fleischmesser  
20 cm | 2454-042

# SPEZIALMESSER



Ausbeinmesser  
15 cm | 2456-042



Brotmesser  
20 cm | 2455-042



Filetmesser  
20 cm | 2482-042



Steakmesser  
12 cm | 2453-042



Spickmesser  
9 cm | 2451-042



Tranchiermesser  
25 cm | 2481-042



Wiegemesser  
1654-247

# ZUBEHÖR



Wetzstahl  
21 cm | 2459-042



Fleischgabel  
15,5 cm | 1887-042



Messerschärfer  
4010-247



Messertasche 6-teilig  
ohne Inhalt  
2666-042



Messertasche 6-teilig  
2665-042

## INHALT

Küchenmesser 18 cm  
Kochmesser 20 cm  
Wetzstahl  
Palette  
Spickmesser  
Sparschäler



Messertasche 12-teilig  
ohne Inhalt  
2664-042



Messertasche 12-teilig  
2663-042

## INHALT

Kochmesser 25 cm  
Brotmesser  
Tranchiermesser 25 cm  
Filetmesser 20 cm  
Allzweckmesser 11 cm  
Gemüsemesser 9 cm  
Ausbeinmesser  
Fleischgabel  
Palette  
Teigschaber  
Parisiennesstecher  
Sparschäler



Schneidbrett Rot-Weiß  
32,5 × 20,5 × 0,9 cm | 2346-247



Schneidbrett mit Edelstahlgriff  
25 × 16 × 0,8 cm | 4163-247 (ohne Griff)  
25 × 20 × 1,2 cm | 4164-247  
35 × 22,5 × 1,2 cm | 4165-247  
38 × 25 × 1,2 cm | 4166-247  
43 × 28 × 1,2 cm | 4167-247

# VORBEREITEN & ANRICHTEN



Ein breites Angebot an praktischen Küchenhelfern aus Edelstahl oder Silikon macht das perfekte Vorbereiten und liebevolle Anrichten der Gerichte zum Kinderspiel. Ob pressen, passieren, pürieren, schälen, teilen, öffnen, wenden oder anrichten das richtige Helferlein ist stets zur Stelle.

# REIBEN | HOBELN | HACKEN



Scheibenreibe Profi  
Profi Edelstahl  
für Gurken, Kraut usw.  
2444-247



Universalsreibe Profi  
Profi Edelstahl  
für Karotten, Gurken Äpfel,  
Käse, Schokolade usw.  
2447-247



Universalsreibe  
Edelstahl  
für Karotten, Gurken, Äpfel,  
Käse, Schokolade usw.  
2420-047



Gemüsereibe fein  
Edelstahl  
für fein geriebenen Käse,  
Schokolade usw.  
2423-047



Gemüsereibe grob  
Edelstahl  
für Karotten, Äpfel, Käse usw.  
2422-047



Scheibenreibe  
Edelstahl  
für Gurken, Kraut usw.  
2421-047



Kronenreibe  
Edelstahl  
für Käse, Kartoffel usw.  
2424-047



Bircherreibe  
Edelstahl  
für Karotten, Äpfel, Käse usw.  
2425-047



Krenreibe leichte Ausführung  
Edelstahl  
für Kren usw.  
2431-047



Reibe rund  
Edelstahl  
9 cm | 2426-047



Doppelreibe  
Edelstahl  
Kronenreibe und Feine Reibe  
9 cm | 2443-047



Vierkantreibe klein  
Edelstahl  
mit 4 Reibflächen:  
Gemüsereibe fein und grob/  
Kronenreibe/Universalsreibe  
2442-047

# REIBEN | HOBELN | HACKEN



**Reibe konisch**  
Edelstahl  
mit 4 Reibflächen:  
Gemüseribe fein und grob/  
Kronenreibe/Universalreibe  
2429-047



**Käseribe**  
für Rechts- und Linkshänder  
3 Schneidtrommeln:  
Fein/Grob/Scheibe  
4029-247



**Trommelreibe Super**  
Mit Saugfuß, Schraubzwinde,  
feiner und grober Trommel für  
Mandeln, Nüsse, Schokolade,  
Hartkäse, Gemüse und Obst  
4323-247



**Nussreibe Maxi**  
Mit Saugfuß & feiner Trommel  
für Nüsse, Schokolade,  
Hartkäse, Gemüse und Obst  
4056-247



**Nussreibe**  
mit Trommel fein  
4161-247



**Universalhobel**  
mit 4 Einsätzen: Käse-Hobel,  
Grob-Hobel, Bircher-Hobel  
und Scheiben-Hobel  
2450-247



**Kompakt V-Hobel**  
mit Edelstahl V-Klinge  
und stufenlos verstellbarer  
Scheibendicke  
1673-247



**Spätzlehobel**  
Niroster  
mit Teigschlitten ideal  
für kleine Spätzle  
2440-147



**Hacker 80**  
Müheleses Zerkleinern  
Sauberes Arbeiten  
durch integrierte Hackschale  
Abnehmbare Messerführung  
Ø 8 cm | 4003-247

# PRESSEN | PASSIEREN | STAMPFEN



**Passiergerät**  
Edelstahl  
3 Scheiben für Obst,  
Gemüse und Spätzle-Teig  
Ø 14 cm | 4583-247



**Passierer mit Holzkugel**  
Edelstahl  
Ø 20 cm | 4584-247



**Knoblauchpresse**  
Antihaft-Beschichtung  
Knoblauch pressen  
ohne Schalen  
Mit Reinigungsstößel  
4065-247



**Kartoffelpresse**  
Edelstahl  
Zum Zerdrücken  
gekochter Kartoffel  
Geringer Kraftaufwand  
Extrafeine Lochung  
4039-247



**Püreepresse**  
Edelstahl  
Zum Pürieren von  
Gemüse und Obst  
Starke Hebelwirkung  
2430-047



**Wiegepresse**  
Edelstahl  
Zum Zerdrücken gekochter  
Kartoffeln, von Gemüse und  
Obst, für Kinderbrei u. ä.  
1676-247



**Kartoffelstampfer**  
Edelstahl  
2409-147



**Fleischhammer**  
Mit 2 verschiedenen  
Schlagflächen:  
glatte Fläche für Geflügel,  
strukturierte Fläche für  
Steaks und Schnitzel  
2386-147



**Zitronenpresse**  
Aluminiumguss  
beschichtet  
4040-247

# SCHÄLEN | TEILEN | ÖFFNEN



Julienne Schneider Profi  
Edelstahl  
1664-247



Duo Profischäler  
Edelstahl  
3960-247



Schäler  
Kunststoff  
1669-247



Schäler  
Edelstahl  
3972-247



Pendelschäler  
Edelstahl  
1665-247



Pellkartoffelgabel  
Edelstahl  
Mit Schutzkappe  
4150-247



Apfelsausstecher  
Edelstahl  
4110-247



Früchteteiler  
Edelstahl  
2383-147



Eierschneider  
Edelstahl  
2389-147



Eierteiler  
Edelstahl  
2397-147



Zester  
Edelstahl  
Schabt Schalen von  
Zitrusfrüchten in Streifen ab  
4114-247



Parisiennausstecher  
Edelstahl  
1675-247

# SCHÄLEN | TEILEN | ÖFFNEN



Pizzaschneider  
Edelstahl  
4148-247



Nussknacker  
Aluminiumlegierung  
beschichtet  
4138-247



Küchenschere  
Edelstahl  
2617-247



Geflügelschere  
Mit Klemmverriegelung  
Profi-Ausführung  
1657-247



Deckelöffner  
Edelstahl  
2388-147



Sicherheitsdosenöffner  
Öffnet Dosen  
ohne scharfe Kanten  
Keine Verletzungsgefahr  
Dosendeckel kann nicht  
in die Dose fallen  
Dosendeckel kann wieder  
aufgesetzt werden  
4080-247



Dosenöffner  
Edelstahl  
4128-247



Dosenöffner  
Mit Klemmverriegelung  
Mit Magnet zum Deckel  
entfernen  
4064-247



Flaschenverschluss  
Blister 2 Stk.  
4186-247

# SIEBEN | SEIHEN | SCHLEUDERN



Spritzsieb  
Edelstahl  
Ø 28 cm | 1663-247



Passiersieb  
Edelstahl  
Ø 16 cm | 1666-247  
Ø 20 cm | 1667-247



Rüttelsieb  
Edelstahl  
2441-147



Gemüsesieb  
Edelstahl  
Ø 22 cm | 1836-247



Salatschleuder  
Kunststoff  
Ø 24 cm | 4054-247



Küchensieb  
Edelstahl  
Ø 8 cm | 2432-147  
Ø 10 cm | 2433-147  
Ø 12 cm | 2434-147  
Ø 16 cm | 2436-147  
Ø 18 cm | 2437-147  
Ø 20 cm | 2438-147  
Ø 23 cm | 2379-147

# WENDEN | ANRICHTEN



Omelettwender  
Kunststoff  
2376-247



Pfannenwender Deluxe  
Kunststoff schwarz  
1679-247



Bratenwender flach  
Edelstahl  
2404-147



Bratenwender  
Kunststoff  
2403-147



Seiher  
Edelstahl  
2411-147



Kochzange  
Kunststoff schwarz  
1678-247



Grillzange  
Edelstahl  
38 cm | 2381-147



Grillzange  
mit Silikon  
41 cm | 2260-247



Saucenlöffel  
Edelstahl  
2416-147



Schöpflöffel  
Kunststoff  
ø 10 cm | 2407-247



Schöpflöffel  
Edelstahl  
ø 7 cm | 0307-247  
ø 8 cm | 0308-247  
ø 9 cm | 0309-247



Suppenlöffel  
Edelstahl  
2415-147

# WENDEN | ANRICHTEN



Spaghettiheber  
Edelstahl  
2408-147



Spaghettizange  
Edelstahl  
2387-247



Reisportionierer  
Edelstahl  
∅ 6,5 cm | 1655-247



Eisportionierer  
Edelstahl  
∅ 4,5 cm | 1656-247



Timer  
Kunststoff  
4147-247



Butterdose  
Edelstahl  
2378-247



Lunchbox  
Edelstahl  
18 × 12 | 1995-248

## Impressum

© 2018

### Herausgeber / Verantwortlich für den Inhalt

Riess Kelomat GmbH  
3341 Ybbsitz  
Maisberg 47  
verkauf@riess.at  
www.kelomat.at

### Konzept / Text

Irene Salzmann  
www.salzmann-kommunikation.at

### Visuelle Kommunikation

Susanne Keuschnig  
www.fuergestaltung.at

### Imagefotos

Sabine Herzog

### Produktfotos

Dominik Stixenberger

### Druck

Druckerei Janetschek GmbH  
06/2018  
Auflage: 5000 Stück

**Print  kompensiert**  
id. Nr. 016018  
www.druckmedien.at

**EINFACH SUPER KOCHEN**

Riess Kelomat GmbH  
3341 Ybbsitz  
Maisberg 47  
[verkauf@riess.at](mailto:verkauf@riess.at)  
[www.kelomat.at](http://www.kelomat.at)



ArtNr.0025-000  
KM/GESKAT/06-18/JAN/5.0



9 002655 014211

**KELOmat**