

Cosy & Trendy

# COOKWARE

2023



Cosy  
& Trendy®  
cook · dine · live





# ABOUT / EINLEITUNG

---

**EN** Cooking is making love visible. Bring friends or family together at the table and things get cozy. What could be more fun than preparing delicious snacks together in a well-equipped kitchen?

This Cookware catalog is packed with inspiration with quality cookware for any setting. Trendy and beautiful materials that add extra fun to the kitchen. From lightweight aluminum grill plates over stainless steel pans to enameled cast iron stews. Both affordable basics and absolutely top of the line material for the discerning cook.

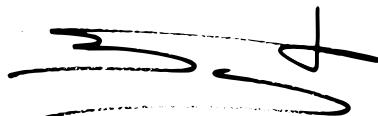
Enjoy your exploration!

**DE** Kochen bedeutet, Liebe sichtbar zu machen. Bringen Sie Freunde oder Familie an den Tisch und es wird gemütlich. Was gibt es Schöneres, als in einer gut ausgestatteten Küche gemeinsam leckere Snacks zuzubereiten?

Dieser Kochgeschirr-Katalog bietet eine Fülle von Inspirationen mit hochwertigem Kochgeschirr für jedes Ambiente. Trendige und schöne Materialien, die der Küche zusätzlichen Spaß verleihen. Von leichten Aluminium-Grillplatten über Edelstahlpfannen bis hin zu emaillierten Gusseisen-Töpfen. Sowohl erschwingliche Basics als auch absolut hochwertiges Material für den anspruchsvollen Koch.

Viel Spaß bei der Erkundung!

Christoph Billiet



**Cosy**  
**& Trendy**<sup>®</sup>  
cook · dine · live

**EN** In 2003, Billiet-Vanlaere launched Cosy & Trendy, a brand of contemporary products for cooking, dining, household and decoration. Thanks to its own design department and a large network of reliable partners, Cosy & Trendy can offer affordable products with an unique, universal and innovative style. Together we make the world a cozier place.

**DE** Im Jahr 2003 brachte Billiet-Vanlaere Cosy & Trendy auf den Markt, eine Marke mit modernen Produkten für Küche, Essen, Haushalt und Dekoration. Dank der eigenen Designabteilung und eines großen Netzes zuverlässiger Partner kann Cosy & Trendy erschwingliche Produkte mit einem einzigartigen, universellen und innovativen Stil anbieten. Gemeinsam machen wir die Welt zu einem gemütlicheren Ort.



# CONTENTS / INHALT

---

## 6 HOW TO PICK THE RIGHT SIZE SO WÄHLEN SIE DIE RICHTIGE GRÖSSE

<b>SERIES REIHEN</b>	
<b>FULL BLACK</b>	P 10-15
<b>CERAPRO</b>	P 16-21
<b>DURABLE</b>	P 22-27
<b>DAILY</b>	P 28-33
<b>COPENHAGEN</b>	P 34-39
<b>CLASSIC</b>	P 40-47
<b>NONNA</b>	P 48-53
<b>FONTESTIC</b>	P 54-59



## 60 GENERAL CLEANING AND MAINTENANCE TIPS ALLGEMEINE TIPPS FÜR REINIGUNG UND PFLEGE

## 62 TERMS AND CONDITIONS OF WARRANTY GARANTIEBEDINGUNGEN

## 64 WITH THANKS TO MIT DANK AN

## 65 NOTES NOTIZEN

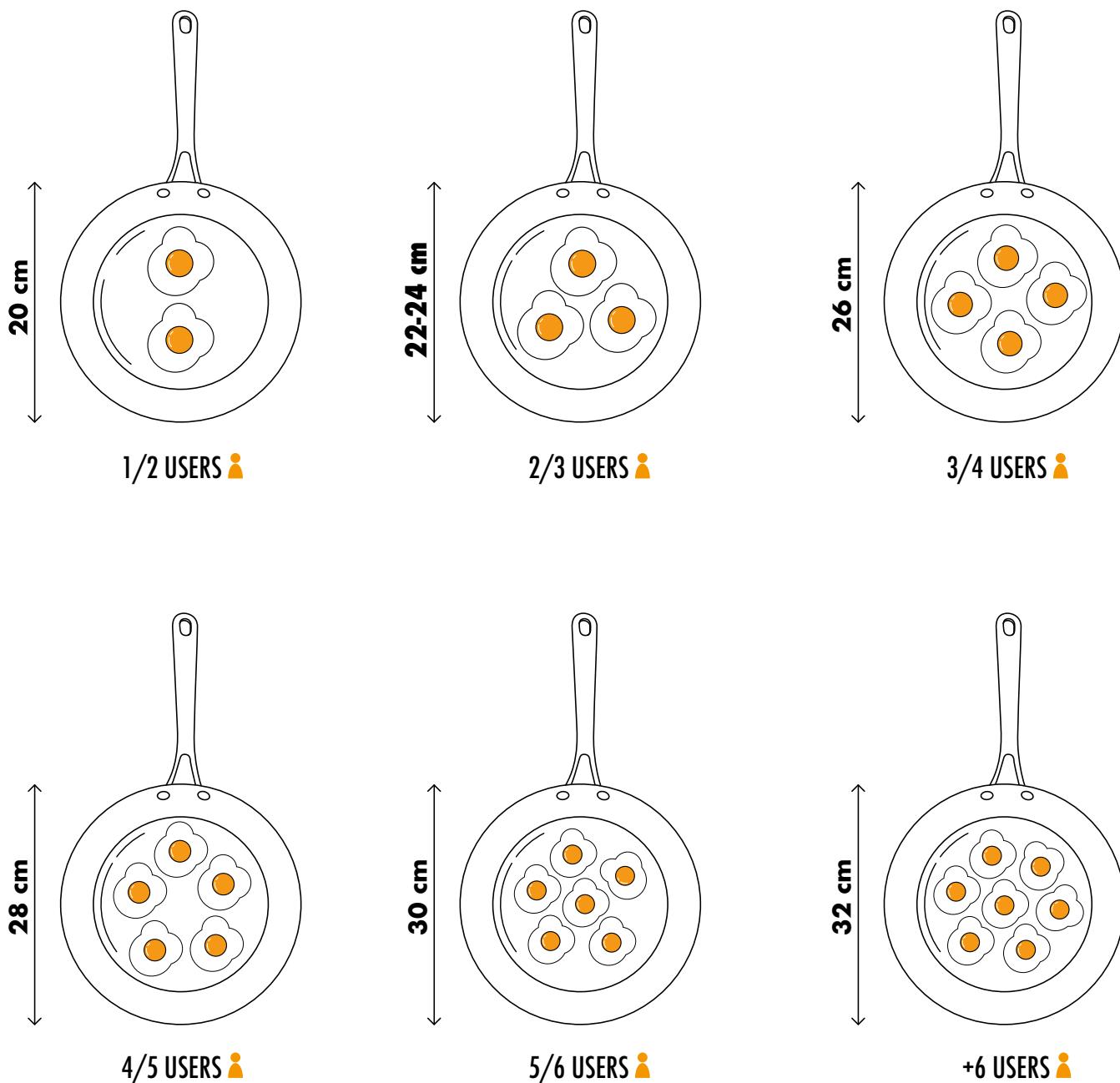
Under reservation of changes to models, layout errors and misprints. Subject to stock availability.

Vorbehaltlich Modelländerungen, Satz- und Druckfehler.  
Lieferbar, solange der Vorrat reicht.

# HOW TO FIND THE RIGHT SIZE PAN? HOW ABOUT A FRIED EGG, SUNNY SIDE UP WIE WÄHLEN SIE DIE RICHTIGE GRÖSSE IHRER PFANNE? MIT EINEM SPIEGELEI!

**EN** Our pans come in a range of different diameters. If you are in doubt as to which diameter is best suited to your family situation, simply imagine a fried egg. The thing is, a fried egg is the perfect measure for the volume required per person. If your pan takes 2 fried eggs, that pan is suitable for 2 people, 3 fried eggs for 3 people and so on.

**DE** Wir bieten unsere Pfannen mit verschiedenen Durchmessern an. Sind Sie sich nicht sicher, welcher Durchmesser zu Ihrer Familiensituation passt, dann denken Sie an ein Spiegelei. Ein Spiegelei ist nämlich der ideale Maßstab für das pro Person erforderliche Volumen. Passen 2 Spiegeleier in Ihre Pfanne, dann ist die Pfanne für 2 Personen geeignet, 3 Spiegeleier für 3 Personen und so weiter.









# SERIES REIHEN

---

**FULL BLACK** P 10-15

**CERAPRO** P 16-21

**DURABLE** P 22-27

**DAILY** P 28-33

**COPENHAGEN** P 34-39

**CLASSIC** P 40-47

**NONNA** P 48-53

**FONTESTIC** P 54-59



# FULL BLACK

An eye-catcher in any kitchen | Ein Blickfänger in jeder Küche

---



# FULL BLACK

**EN** The Cosy & Trendy's Full Black series is an absolute eye-catcher in any contemporary kitchen. The black matt look lends every single one of the utensils as part of this series unrivalled minimalist appeal.

The pan is made from aluminium, which is a great heat conductor. Moreover, this series has a PFAS-free ceramic non-stick coating that delivers sublime cooking results.

But there's more. The pan is a kitchen lightweight that is fitted with sleek, comfortable bakelite handles for optimum cooking comfort.

The Full Black series can be used on all stoves, including induction.

**DE** Die Reihe Full Black von Cosy & Trendy ist ein absoluter Blickfänger in jeder modernen Küche. Der mattschwarze Look verleiht dieser Reihe eine beispiellose minimalistische Ausstrahlung.

Die Pfanne ist aus Aluminium angefertigt, das die Wärme ausgezeichnet leitet. Überdies ist diese Reihe mit einer PFAS-freien keramischen Antihaftbeschichtung versehen, die zu ausgezeichneten Kochresultaten beiträgt.

Aber das ist noch lange nicht alles: Die Pfanne ist ein Leichtgewicht in der Küche und ist für optimalen Kochkomfort mit eleganten, bequemen Bakelitgriffen ausgestattet.

Sie können die Reihe Full Black auf allen Herdarten verwenden, auch auf Induktionsherden. Diese Töpfe und Pfanne können auch problemlos in der Spülmaschine gereinigt werden.



## SPECIFICATIONS | MERKMALE

### MATERIAL

Aluminium with perforated induction base  
Gepresstes Aluminium mit perforierter Induktionsscheibe

### FINISH/AUSFÜHRUNG

Matt black | Mattschwarz

### WALL THICKNESS/WANDSTÄRKE

3 mm

### BASE THICKNESS/BODENSTÄRKE

3 mm

### FINISHING COAT/BESCHICHTUNG

Healthy ceramic non-stick coating  
Gesunde keramische Antihaftbeschichtung

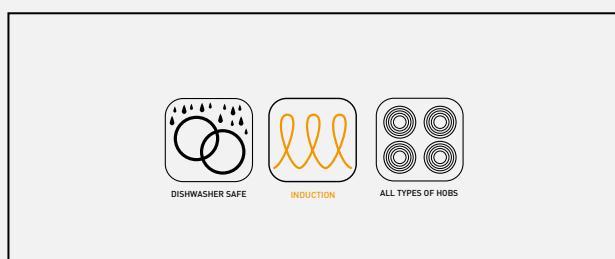
### HANDLES/GRIFFE

Bakelite handle for ergonomic control  
Bakelitgriff für die ergonomische Handhabung



3

— YEARS —  
WARRANTY







# FULL BLACK



**9546900**

DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586549200
CTN	6 CTN



**7167567**

USERS	1/2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586546858
CTN	6 CTN

**5449831**

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

**1128995**

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586548135
CTN	6 CTN

**5239182**

USERS	4/5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586548425
CTN	6 CTN

## WOK



**6415847**

DIM  
EAN  
CTN

Ø 28 cm  
5400586549460  
6 CTN

## SAUCEPANS STIELKASSEROLLEN



**4776541**

VOL  
DIM  
EAN  
CTN

1,5 L  
Ø 16 cm  
5400586549088  
6 CTN





# CERAPRO

Sustainable cooking with elegant design | Nachhaltig kochen mit elegantem Design

---



# CERAPRO

**ENG** The stylish pots and pans of the Cerapro collection are certain to stand you in good stead when it comes to healthy and eco-responsible cooking. They are forged out of 100% recycled aluminium. The optimum heat conduction allows you to fry meat, grill fish, wok greens, make sauce or flip pancakes quickly and energy-efficiently.

The Cerapro series has an innovative PFAS-free ceramic, titanium-reinforced non-stick coating. This extremely scratch-resistant coating stops your food from sticking to the surface and makes the pans easy to clean. Suitable for all hobs, including induction, and oven and dishwasher-safe.

**DE** Die stilvollen Pfannen und Töpfe der Kollektion Cerapro stehen Garant für gesundes und ökologisches Kochen. Sie werden aus 100 % recyceltem Aluminium geschmiedet. Durch die optimale Wärmeleitung können Sie schnell und energiesparend Fleisch braten, Fisch grillen, Gemüse wokken, Soßen zubereiten oder Pfannkuchen backen.

Die Reihe Cerapro ist mit einer innovativen PFAS-freien keramischen Antihaftbeschichtung mit Titanverstärkung versehen. Durch diese besonders kratzbeständige Beschichtung brennen Ihre Gerichte nicht an und sind die Pfannen einfach zu reinigen. Geeignet für alle Herdarten, auch für Induktionsherde sowie für Backofen und Spülmaschine.



## SPECIFICATIONS | MERKMALE

### MATERIAL

Forged from 100% recycled aluminium with full surface induction base  
Geschmiedet aus 100 % recyceltem Aluminium mit  
vollflächiger Induktionsscheibe

### FINISH/AUSFÜHRUNG

Matt terracotta / Matt clay  
Terracotta matt / Ton matt

### WALL THICKNESS/WANDSTÄRKE

ca. 3,5mm

### BASE THICKNESS/BODENSTÄRKE

ca. 2,9 mm

### FINISHING COAT/BESCHICHTUNG

Healthy, ceramic titanium-reinforced non-stick coating + PFAS FREE  
Gesunde keramische Antihaftbeschichtung mit Titanverstärkung + PFAS FREE

### HANDLES/GRIFFE

Stainless steel handles (with silicone), riveted  
Edelstahlgriffe (mit Silikonschutz), genietet



5

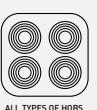
— YEARS —  
WARRANTY



DISHWASHER SAFE



INDUCTION



ALL TYPES OF HOBS



# CERAPRO

## PANCAKE PANS PFANNKUCHENPFAFFEN



**6651345**

DIM	Ø 25 cm
EAN	5401110064770
CTN	6 CTN

**7968644**

DIM	Ø 25 cm
EAN	5401110049715
CTN	6 CTN

## PANS | PFANNEN



**1339987** ■

USERS	1/2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5401110064695
CTN	6 CTN

**7968639** ■

USERS	1/2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5401110049555
CTN	6 CTN

**3062859** ■

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5401110064718
CTN	6 CTN



**7968640** ■

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5401110049630
CTN	6 CTN

**5983039** ■

USERS	4/5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5401110064732
CTN	6 CTN

**7968641** ■

USERS	4/5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5401110049654
CTN	6 CTN

## WOK



**9281152** ■

DIM	Ø 28 cm
EAN	5401110064817
CTN	6 CTN

**7968643** ■

DIM	Ø 28 cm
EAN	5401110049692
CTN	6 CTN

# CERAPRO

## SAUTÉ PAN | BRATPFANNE



**3727873**

DIM	Ø 28 cm
EAN	5401110064756
CTN	6 CTN

**7968642**

DIM	Ø 28 cm
EAN	5401110049678
CTN	6 CTN

## SAUCEPANS STIELKASSEROLEN



**2206608**

VOL	1,25 L
DIM	Ø 16 cm
EAN	5401110064794
CTN	6 CTN

**7968645**

VOL	1,25 L
DIM	Ø 16 cm
EAN	5401110049739
CTN	6 CTN





# DURABLE

Sustainable and efficient | Langlebig und effizient

---





# DURABLE

**EN** The name of this collection clearly reveals one of the stand-out features of this series. These aluminium pans not only look robust, but they also come with a durable 3-layer non-stick base with ceramic reinforcement, which stop your dishes from sticking to the pan surface, even when using a small amount of oil/butter.

The Durable series has ergonomic bakelite 'stay cool' handles that do not absorb the heat and a matt black finish coating for a sleek, modern look. Suitable for all hobs, including induction.

**DE** Der Name dieser Pfannenkollektion verrät gleich eine der besten Eigenschaften dieser Reihe. Diese Alu-Pfannen haben nicht nur einen robusten Look, sie sind überdies mit einem langlebigen Boden mit 3-lagiger Antihhaftbeschichtung mit keramischer Verstärkung ausgerüstet. Dadurch brennen Ihre Gerichte sogar mit wenig Fett nicht an.

Die Reihe Durable ist mit ergonomischen „Stay cool“-Bakelitgriffen ausgestattet, die die Wärme nicht aufnehmen, und ein mattschwarzes Finish sorgt für einen eleganten, modernen Look. Geeignet für alle Herdarten, auch für Induktion.



## SPECIFICATIONS | MERKMALE

### MATERIAL

Forged aluminium with full surface induction base  
Geschmiedetes Aluminium mit vollflächiger Induktionsscheibe

### FINISH/AUSFÜHRUNG

Matt black | Mattschwarz

### WALL THICKNESS/WANDSTÄRKE

2,5 mm  
pancake pan/pfannkuchenpfanne 3,5 mm

### BASE THICKNESS/BODENSTÄRKE

4 mm  
pancake pan/pfannkuchenpfanne 3,5 mm

### FINISHING COAT/BESCHICHTUNG

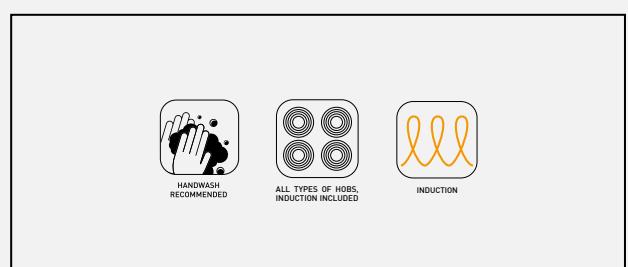
Extremely powerful 3-coat ceramic reinforced non-stick coating  
Extrem starke 3-lagige Antihhaftbeschichtung mit keramischer Verstärkung

### HANDLES/GRIFFE

Soft bakelite handle  
Angenehmer Bakelitgriff

5

— YEARS —  
**WARRANTY**



# DURABLE



**7931159**

DIM	Ø 25 cm
EAN	5400586934549
CTN	6 CTN

**8962504**

DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586935096
CTN	6 CTN



**7042970**

USERS	1/2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586934440
CTN	6 CTN

**8828346**

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586934464
CTN	6 CTN

**2612151**

USERS	3/4
DIM	Ø 26 cm
EAN	5400586934426
CTN	6 CTN

**7763686**

USERS	4/5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586934488
CTN	6 CTN

**9906948**

USERS	5/6
DIM	Ø 30 cm
EAN	5400586934501
CTN	6 CTN



# DURABLE

---

## GRIDDLE PANS GRILLPANNEN

## WOK

**9294734**DIM  
EAN  
CTN48 x 29 cm  
5401110050735  
6 CTN**8494965**DIM  
EAN  
CTNØ 28 cm  
5400586934587  
6 CTN

## TEPANYAKI

**1756800**DIM  
EAN  
CTN47 x 29 cm  
5401110050711  
6 CTN

## FISH PANS FISCHPANNEN

**3343264**DIM  
EAN  
CTN22,8 x 34,6 cm  
5400586935119  
6 CTN



# DAILY

Affordable quality set | Preisgünstiges Qualitätset

---





# DAILY

**ENG** The Daily series in stainless steel is the perfect kitchenware for burgeoning chefs. Designed to offer maximum ease of use, the Daily collection delivers amazing quality at a modest price.

The thick encapsulated aluminium base evenly spreads the heat to optimum effect and the handy graduated interior markers inside the pots do away with the need to measure amounts using a separate measuring cup. The practical asparagus pot will see you serve this delicious vegetable fully intact. Daily is suitable for all hobs, including induction and goes into the oven up to 200°C. After use, simply put everything into the dishwasher.

**DE** Die Reihe Daily aus rostfreiem Stahl ist das ideale Material für ehrgeizige Anfänger in der Küche. Entworfen mit dem Ziel einer besonders einfachen Anwendung bietet die Kollektion Daily überraschend hohe Qualität zu einem bescheidenen Preis.

Der dicke Aluminiumkern im Boden verbreitet die Wärme optimal und die praktische Innenskalierung der Töpfe macht Abmessen mit einem Messbecher überflüssig. Mit dem praktischen Spargeltopf zaubern Sie dieses herrliche Gemüse perfekt auf den Tisch. Daily ist für alle Herdarten geeignet, auch Induktionsherde, und kann bis 200 °C in den Backofen. Nach dem Gebrauch kann alles problemlos in die Spülmaschine.



## SPECIFICATIONS | MERKMALE

### MATERIAL

Stainless steel 304 - 18/10  
Edelstahl 304 - 18/10

### FINISH/AUSFÜHRUNG

Matt interior finish & glossy exterior finish  
Innenseite matt & Außenseite glänzend ausgeführt

### WALL THICKNESS/WANDSTÄRKE

0,6 mm

### BASE THICKNESS/BODENSTÄRKE

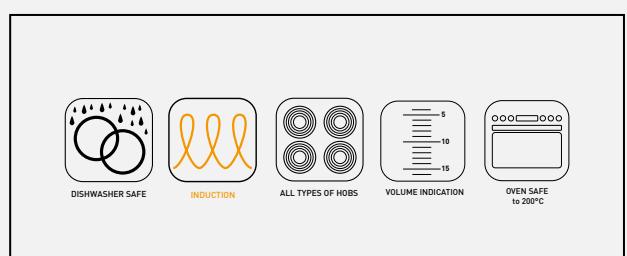
ca. 3.5 mm

### HANDLES/GRIFFE

Stainless steel handles, welded  
Edelstahlgriffe, verschweißt



**10**  
— YEARS —  
**WARRANTY**



# DAILY

## COOKING POTS KOCHTÖPFE



**1981218**

VOL	2 L
DIM	Ø 18 cm
EAN	5401110050612
CTN	6 CTN

**1981320**

VOL	3 L
DIM	Ø 20 cm
EAN	5401110050636
CTN	6 CTN

**1981324**

VOL	5 L
DIM	Ø 24 cm
EAN	5401110050650
CTN	6 CTN

## SOUP POT | SUPPENTÖPF



**1981316**

VOL	8 L
DIM	Ø 24 cm
EAN	5401110050674
CTN	4 CTN

## ASPARAGUS POT SPARGELKOCHTOPF



**8143049**

VOL	4 L
DIM	Ø 16 cm
EAN	5401110081036
CTN	6 CTN

## PANS | PFANNEN



**1981220**

USERS	1/2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5401110050537
CTN	6 CTN

**1981224**

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5401110050551
CTN	6 CTN

**1981228**

USERS	4/5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5401110050575
CTN	6 CTN

# DAILY

---

## SAUCEPANS STIELKASSEROLLEN

**1981216**

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

## SET

**6972285**

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





# COPENHAGEN

For demanding gourmets | Für anspruchsvolle Feinschmecker

---



# COPENHAGEN

**EN** This matt brushed stainless steel collection is a must for demanding chefs who like to cook healthily, economically and efficiently. The rounded 3-layer base with aluminium core ensures optimum heat conduction on all hobs, including induction.

The trim handles in stainless steel make this series a perfect fit in modern kitchens.

The non-stick pans have a 3-layer non-stick base. The 100% stainless steel pots have interior volume markings.

Copenhagen is low on maintenance as well as dishwasher and oven-safe.

**DE** Die Kollektion Copenhagen aus matt gebürstetem Edelstahl ist ein Muss für anspruchsvolle Köche, die gesund, sparsam und effizient kochen wollen. Der abgerundete 3-lagige Boden mit Aluminiumkern sorgt für eine optimale Wärmeleitung, und das auf allen Herdarten, auch auf Induktionsherden.

Dank der eleganten Griffe aus Edelstahl passt diese Reihe perfekt in die moderne Küche.

Die Antihaftpfannen aus dieser Reihe sind mit einem 3-lagigen Antihaftboden ausgestattet. Die Töpfe - zur Gänze aus Edelstahl - haben eine praktische Innenskalierung für einfaches Dosieren.

Copenhagen ist pflegeleicht und ist für Spülmaschine und Backofen geeignet.



## SPECIFICATIONS | MERKMALE

### MATERIAL

Stainless steel 304 - 18/10  
Edelstahl 304 - 18/10

### FINISH/AUSFÜHRUNG

Matt

**WALL THICKNESS/WANDSTÄRKE**  
0,6 mm

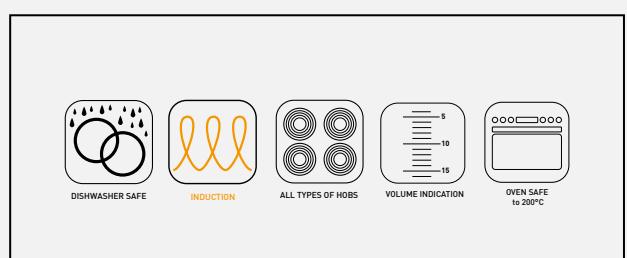
**BASE THICKNESS/BODENSTÄRKE**  
ca. 4,2mm

**FINISHING COAT/BESCHICHTUNG**  
3-coat non-stick coating  
3-lagige Antihaftbeschichtung

### HANDLES/GRIFFE

Cast stainless steel handles, riveted or welded  
Gegossene Griffe aus Edelstahl, vernietet oder verschweißt

**10      25**  
— YEARS —      — YEARS —  
**WARRANTY**      **WARRANTY**  
ON NON-STICK ITEMS





# COPENHAGEN

## COOKING POTS KOCHTÖPFE



**3518323**

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

**3595788**

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

**4049009**

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

**4588129**

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

## SOUP POT | SUPPENTOPF



**8324326**

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

## SAUTÉ PAN | BRATPFANNE



**9939658**

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

## PANS | PFANNEN



**4732594**

USERS	1/2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586934235
CTN	6 CTN

**1080300**

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586934273
CTN	6 CTN

**7267835**

USERS	4/5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586934310
CTN	6 CTN

# COPENHAGEN

## PANS | PFANNEN



**4732594NS\***

USERS	1/2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586934259
CTN	6 CTN

**1080300NS\***

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586934297
CTN	6 CTN

**7267835NS\***

USERS	4/5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586934334
CTN	6 CTN

\* hand wash recommended/handwäsche empfohlen

## SAUCEPANS STIELKASSEROLLEN



**3203296**

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



**8809428**

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





# CLASSIC

The classic in any kitchen | Der Klassiker in jeder Küche

---





# CLASSIC

**EN** The very name of this series is an indication in itself of impeccable quality you can rely on, without a surfeit of inessential bells and whistles. The Classic collection is all about comfort and ease of use taking pride of place.

The pots and pans are made from glossy high-quality stainless steel and are supplied with an encapsulated aluminium base for even better heat conduction. The non-stick pans have a 3-coat ceramic reinforced non-stick coating. The pots come with practical volume markings inside and a lid with a steam vent.

Classic is the perfect starter set. From saucepans and frying pans with or without non-stick to cooking pots and special utensils such as a cooking pot with a matching pasta strainer, a tapered saucepan for delicate sauces and a high-quality wok pan... Classic has them all.

Suitable for all hobs, including induction and dishwasher and oven-safe.

**DE** Der Name dieser Reihe weist schon auf die tadellose Qualität hin, ohne all zu viel überflüssigen Firlefanz. Bei der Classic-Kollektion stehen nämlich Komfort und praktische Anwendung im Vordergrund.

Diese Töpfe und Pfannen aus glänzendem Edelstahl höchster Qualität sind mit einem Alu-Kapselboden ausgestattet, der eine noch bessere Wärmeleitung bietet. Die Antihaftpfannen sind mit einem 3-lagige Antihaftbeschichtung mit keramischer Verstärkung ausgestattet. Die Töpfe haben eine praktische Innenskalierung und sind mit einem Deckel mit Dampfloch ausgerüstet.

Diese Reihe ist ein ideales Starterset, denn sie bietet wirklich alles, was Sie in der Küche brauchen: Stielpfannen, Bratpfannen mit oder ohne Antihaftbeschichtung und Kochtöpfe. Aber bei Classic finden Sie auch Sondermodelle, wie einen Kochtopf mit dazu passendem Korbeinsatz, eine konische Stielkasserolette für die Zubereitung feiner Soßen und eine qualitative Wokpfanne.

Classic ist für alle Herdarten, auch für Induktionsherde sowie für Spülmaschine und Backofen geeignet.



## SPECIFICATIONS | MERKMALE

### MATERIAL

Stainless steel 304 - 18/10  
Edelstahl 304 - 18/10

### FINISH/AUSFÜHRUNG

Glossy exterior  
Polierte Außenseite

### WALL THICKNESS/WANDSTÄRKE

0.7mm for single layer & 2.5mm for 5 layers  
0,7 mm für einlagig & 2,5 mm für 5-lagig

### BASE THICKNESS/BODENSTÄRKE

ca. 6,2 mm

### FINISHING COAT/BESCHICHTUNG

3-coat ceramic reinforced non-stick coating  
3-lagige Antihaftbeschichtung mit keramischer Verstärkung

### HANDLES/GRIFFE

Cast stainless steel handles, riveted  
Gegossene Griffe aus Edelstahl, vernietet

# 10 25

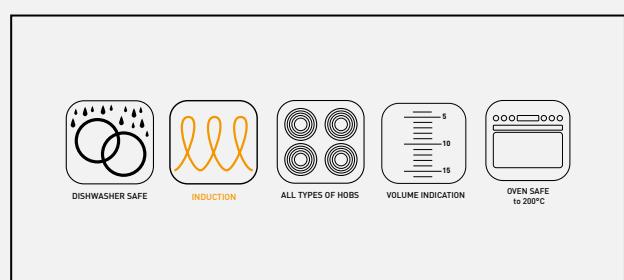
— YEARS —

**WARRANTY**

ON NON-STICK ITEMS

— YEARS —

**WARRANTY**



# CLASSIC

## COOKING POTS | KOCHTÖPFE



**1417901**

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

**7202957**

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

**8406448**

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

**5626903**

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

**2582832**

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

**3227192**

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

## PASTA INSERT PASTA-EINSATZ



**4651949**

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

**WOK**



**9413827\***

DIM	Ø 30 cm
EAN	5400586935027
CTN	4 CTN

**5-PLY / 5-LAGIG**

## PANS | PFANNEN



**2878208**

USERS	1/2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586934839
CTN	6 CTN

**8366450**

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586934877
CTN	6 CTN

**2803315**

USERS	4/5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586934945
CTN	6 CTN

**9569686**

USERS	5/6
DIM	Ø 30 cm
EAN	5400586934983
CTN	6 CTN

# CLASSIC

## PANS | PFANNEN



### 2878208NS\*

USERS	1/2
DIM	Ø 20 cm
EAN	5400586934853
CTN	6 CTN

### 8366450NS\*

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5400586934921
CTN	6 CTN

### 2803315NS\*

USERS	4/5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5400586934969
CTN	6 CTN

### 9569686NS\*

USERS	5/6
DIM	Ø 30 cm
EAN	5400586935003
CTN	6 CTN

\*hand wash recommended/handwäsche empfohlen

## SET



### 2290866

PCS/TEILIG	11 PCS/TEILIG
SET	
pan	Pfanne - Ø 24-28 cm
saucepan	Stielkasserolle - Ø 16 cm
pot	Topf - Ø 16-20-24 cm
stockpot	Suppentopf - Ø 24 cm
EAN	5400586947853
CTN	1 CTN



# CLASSIC

---



## SAUCEPANS STIELKASSEROLLEN



**8964908\***

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

\* 5-PLY / 5-LAGIG

## SAUCEPANS STIELKASSEROLLEN



**8671164**

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

**9489162**

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

**9901696**

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





# NONNA

Grandmother's way | Großmütterlicher Stil

---





# NONNA

**ENG** Save up to 50% on energy with the Nonna series in enamelled steel. These lovely cooking pots with a knowing wink to the days of yore are true all-rounders in the kitchen. Whether you are stewing, frying or baking ... it also easily takes a beater or a mixer. Kitchenware does not get much more convenient than Nonna!

The PFAS-free enamel coating makes for easy dishwashing. Just soak in warm water and wipe out. The pots in the Nonna series are dishwasher and oven-safe. Another stand-out feature is the quality 2mm steel finish with a rolled stainless steel edge. These attractive and affordable retro pots in green, royal blue and bordeaux are lightweight and snug in your hand. Plus, they come with a 3-year warranty.

**DE** Sparen Sie mit der Reihe Nonna aus emailliertem Flachstahl bis zu 50 % Energie. Diese schönen Kochtöpfe erinnern an Großmutter's Zeit und sind echte Allrounder in der Küche. Kochen, schmoren, braten ... sogar ein Rührbesen und Mixer sind kein Problem. Einfacher geht's gar nicht.

Die PFAS-freie Emailleschicht macht den Abwasch zum Vergnügen. Kurz in warmes Wasser legen und auswischen. Die Töpfe der Reihe Nonna können problemlos in Spülmaschine und Backofen. Auffallend ist die qualitative Ausführung in 2 mm dickem Flachstahl mit einem gerollten Edelstahlrand. Die schönen und erschwinglichen Retro-Töpfe in Grün, Königsblau und Bordeaux liegen leicht in der Hand und werden mit 3-jähriger Garantie geliefert.



## SPECIFICATIONS | MERKMALE

### MATERIAL

Steel  
Flachstahl

### FINISH/AUSFÜHRUNG

Enamelled finish in trendy colours  
Emaillierte Ausführung in trendy Farben

### WALL THICKNESS/WANDSTÄRKE

ca. 2 mm

### BASE THICKNESS/BODENSTÄRKE

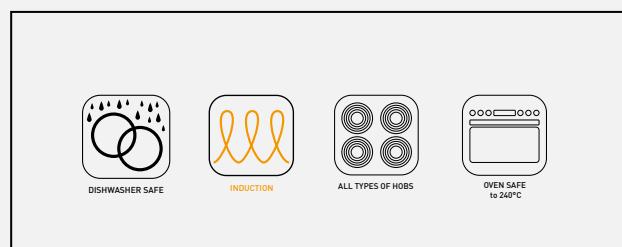
ca. 2 mm

### FINISHING COAT/BESCHICHTUNG

Enamelled finish for easy cleaning  
Emaillierte Ausführung mit Easy-Clean-Funktion

### HANDLES/GRIFFE

Steel handles  
Stahlgriffe



# NONNA

---

## COOKING POTS KOCHTÖPFE

**8311520 ■**

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

**8311524 ■**

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

**8311528 ■**

VOL	6,3 L
DIM	Ø 28 cm
EAN	5401110050032
CTN	8 CTN







# FONTESTIC

Perfect stews every time | Perfekte Schmorgerichte auf jeder Wärmequelle

---





# FONTESTIC

**ENG** The robust cast iron Fontestic pans with a generous 4mm wall thickness do an excellent job of retaining the heat, making sure the content browns and cooks evenly. The lid with droplets stops your food from drying out and the enamelled interior spreads the heat to perfection to prevent the food from sticking to the surface.

The solid handles give the Fontestic stew pans an easy and comfortable grip when moving off the stove. Handy, as they keep your food hot for longer once served on the table. Ideal for cosy dining. The highly durable cast iron pots come with a 25-year manufacturer's warranty and are available in 3 fun colours: Green Heron, Rust & Amber Gold.

**DE** Die robusten gusseisernen Pfannen der Reihe Fontestic mit einer großzügigen Wandstärke von 4 mm halten die Wärme gut fest, sodass der Inhalt gleichmäßig brät und bräunt. Der Deckel mit Droplets verhindert Austrocknen und die emaillierte Innenseite verteilt die Wärme perfekt, um Anbrennen zu vermeiden.

Mit den starken Handgriffen können Sie die Fontestic-Bräter bequem wegstellen. Praktisch, denn auch am Tisch halten sie den Inhalt lange warm. Ideal also für gemütliches Tafeln. Diese besonders nachhaltigen gusseisernen Töpfe haben eine Herstellergarantie von 25 Jahren und sind erhältlich in 3 schönen Farben: Green Heron, Rust & Amber Gold.



## SPECIFICATIONS | MERKMALE

### MATERIAL

Cast iron  
Gusseisen

### FINISH/AUSFÜHRUNG

High-grade 3 layered enamel coating  
Hochwertige 3-Schicht-Emailleschicht

### WALL THICKNESS/WANDSTÄRKE

ca. 4 mm

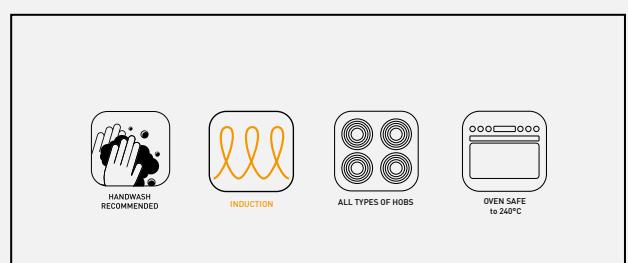
### BASE THICKNESS/BODENSTÄRKE

ca. 4 mm

### HANDLES/GRIFFE

Handles integrated into the design + stainless steel lid handle  
Griffe in Design integriert + Griff Deckel aus Edelstahl

**25**  
— YEARS —  
**WARRANTY**



# FONTESTIC



## COOKING POTS KOCHTÖPFE

**9526324**

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

**1485524**

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

**2942324**

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

**3311528**

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

**4939028**

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

**6241028**

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

**4172604**

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

**7170884**

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

**9335235**

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

# FONTESTIC

## CRIDDLE PANS GRILPFANNEN

**8224281** ■

DIM	Ø 28 cm
EAN	5401110058540
CTN	2 CTN

**5489940** ■

DIM	Ø 28 cm
EAN	5401110058458
CTN	2 CTN

**6865922** ■

DIM	Ø 28 cm
EAN	5401110058526
CTN	2 CTN

## FONDUE

**6669735** ■

DIM	Ø 18 cm
EAN	5401110058564
CTN	2 CTN

**7688454** ■

DIM	Ø 18 cm
EAN	5401110058670
CTN	2 CTN

**4171157** ■

DIM	Ø 18 cm
EAN	5401110058632
CTN	2 CTN

with 6 forks / mit 6 Gabeln



# GENERAL CLEANING AND MAINTENANCE TIPS

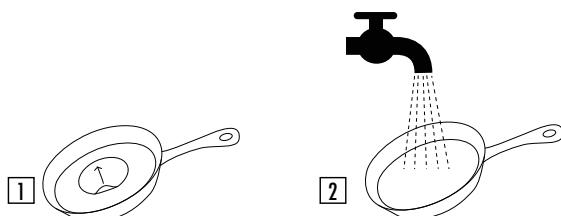
---



## FIRST USE:

---

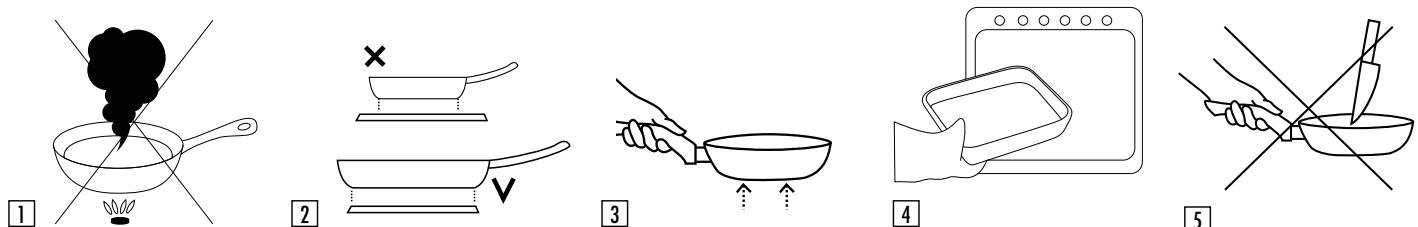
1. Remove all labels and any remaining packaging.
2. First clean your new pan or cooking pot using tepid water and a mild detergent. Dry thoroughly.



## COOKING THE RIGHT WAY:

---

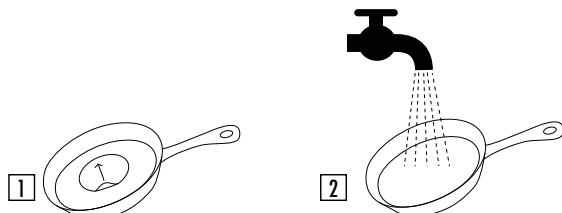
1. Avoid overheating. Use moderate temperatures, especially in case of induction hobs. Unduly high temperatures may damage the non-stick coating or cause discolorations.
2. Make sure your pot or pan always sits properly in the middle of the hob. Do not put them on a hob that has a diameter that is greater than your pot or pan.
3. Always make sure you pick up and lift your kitchenware. Do not drag it across the cooker as this may damage both the pan and the cooker.
4. Always use mitts to take your pot or pan out of the oven.
5. Never use sharp items to stir the food inside the pot or pan, as this may damage the interior.
6. Keep an eye on your cooker at all times when you are doing some cooking.
7. Avoid thermal shocks as this may cause your kitchenware to bend out of shape.



# ALLGEMEINE TIPPS FÜR REINIGUNG UND PFLEGE

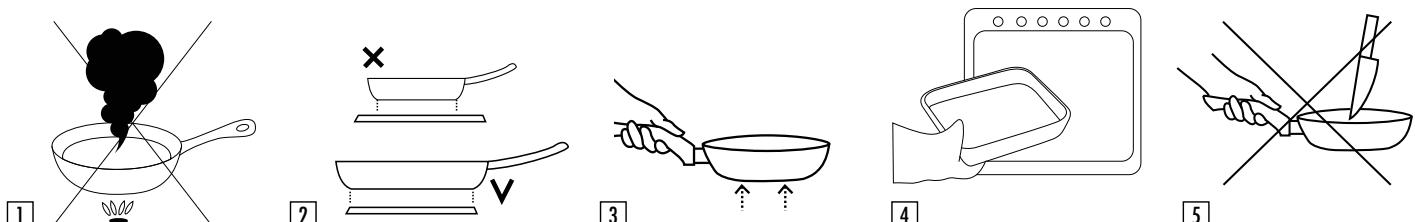
## VOR DEM ERSTGEBRAUCH:

1. Alle Etiketten und Verpackungsreste entfernen.
2. Die neue Pfanne oder den neuen Kochtopf zuerst mit lauwarmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel abwaschen. Gut abtrocknen.



## HINWEISE ZUM RICHTIGEN GEBRAUCH:

1. Überhitzung vermeiden. Auf mäßigen Temperaturen kochen, sicher auf Induktionsherden.  
Zu hohe Temperaturen können die Antihafbeschichtung beschädigen oder Verfärbungen verursachen.
2. Sorgen Sie dafür, dass Ihr Topf oder Ihre Pfanne immer in der Mitte der Wärmequelle stehen.  
Stellen Sie sie nicht auf eine Platte mit einem größeren Durchmesser als Ihre Pfanne oder Ihr Topf.
3. Heben Sie Ihr Kochgerät immer auf, ziehen Sie es nicht über den Herd. Das kann sowohl die Pfanne als auch den Herd beschädigen.
4. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Ihre Pfanne oder Ihren Topf aus dem Backofen zu nehmen.
5. Verwenden Sie niemals scharfe Gegenstände zum Rühren. Das kann die Innenseite beschädigen.
6. Behalten Sie Ihren Herd beim Kochen immer im Auge.
7. Vermeiden Sie thermische Schocks, da sich Ihr Kochgerät dadurch verziehen kann.



To consult the full set of user instructions of your purchase, we recommend that you scan this QR code or go to <https://cosy-trendy.eu/CareandUse>



Cosy & Trendy wishes you lots of cooking fun!

Für die komplette Gebrauchsanweisung Ihres Kaufs empfehlen wir Ihnen, den QR-Code zu scannen oder <https://cosy-trendy.eu/CareandUse>

Cosy & Trendy wünscht Ihnen viel Kochvergnügen!

# WARRANTY

---

**3**

— YEARS —  
**WARRANTY**

**5**

— YEARS —  
**WARRANTY**

**10**

— YEARS —  
**WARRANTY**

**25**

— YEARS —  
**WARRANTY**

**EN** With our Cosy & Trendy series, we aspire to deliver great value for money for all of our products. In doing so, we strictly work with manufacturers we feel 100% comfortable with. Which is why we are happy to offer an extended warranty on our cookware series!

## WARRANTY

---

This product comes with a warranty which starts from the date of purchase. The warranty is valid only in case of proper use and care of the cooking utensil. In all cases, you will be required to present the original receipt.

## THIS WARRANTY DOES NOT APPLY IN CASE OF

---

1. Overheating, characterised by discolouration of the cooking utensil, the enamel coating and/or the surface of the hob or by the enamel coating starting to flake.
2. Damage caused by sharp, metal objects.
3. Damage caused by normal wear and tear, negligence, incorrect use and/or commercial use.
4. Damage caused by the product falling or taking a heavy knock.
5. The product being used for purposes other than those for which it is intended.
6. Utensils that have been taken apart.
7. Corrosion caused by negligence

We will repair or replace this utensil free of charge, provided the defect is due to a material and/or manufacturing defect and provided the product was used under normal household use conditions. In the event the product is to be replaced, Billiet Vanlaere / Cosy & Trendy reserves the right to replace the defective product with a comparable product, if the original product is no longer available.

In the event the utensil is defective, please take in the pan along with your receipt and the packaging to the shop where you bought it. Please be sure to include a description of the defect and to state your address, your phone number and any other details required for the product to be returned.

# GARANTIE

---

**3**

— YEARS —  
**WARRANTY**

**5**

— YEARS —  
**WARRANTY**

**10**

— YEARS —  
**WARRANTY**

**25**

— YEARS —  
**WARRANTY**

**DE** Auf das Produkt gilt eine Garantie ab dem Kaufdatum. Dies gilt nur bei sachgemäßer Verwendung und Pflege und Sie müssen immer den Originalkaufbeleg vorlegen.

## GARANTIE

---

Auf das Produkt gilt eine Garantie ab dem Kaufdatum. Dies gilt nur bei sachgemäßer Verwendung und Pflege und Sie müssen immer den Originalkaufbeleg vorlegen.

## DIE GARANTIE GILT NICHT FÜR:

---

1. Überhitzung, gekennzeichnet durch Verfärbung des Küchenartikels, der Emailleschicht und/oder der Oberfläche der Kochplatte oder durch Absplittern der Emailleschicht.
2. Durch scharfe Metallgegenstände verursachten Schaden.
3. Durch normalen Verschleiß, Nachlässigkeit, unsachgemäßen Gebrauch und/oder kommerziellen Gebrauch verursachten Schaden.
4. Durch einen schweren Aufprall oder durch einen Fall des Produkts verursachten Schaden.
5. Unzweckmäßigen Gebrauch.
6. Zerlegte Produkte.
7. Durch Nachlässigkeit verursachte Korrosion.

Wir reparieren oder ersetzen dieses Produkt unter der Bedingung, dass der Defekt auf einen Material- und/oder Produktionsmangel zurückzuführen ist, und unter der Bedingung, dass der Artikel unter normalen Haushaltsbedingungen verwendet wurde, kostenlos. Bei einem Ersatz behält sich Billiet Vanlaere / Cosy & Trendy das Recht vor, den defekten Artikel durch ein vergleichbares Produkt zu ersetzen, falls dieser nicht länger erhältlich ist.

Bei einem Defekt bringen Sie diese Pfanne zusammen mit Ihrem Kaufbeleg und der Verpackung in den jeweiligen Laden zurück. Geben Sie auf jeden Fall auch Ihre Adresse, eine Beschreibung des Defekts, Ihre Telefonnummer und alle anderen Daten an, die notwendig sind, um das Produkt zu retournieren.



1



2



3



WITH THANKS TO | MIT DANK AN

1| DOVY KITCHENS / KEUKENS, XAVIER DE COCKLAAN 32, 9831 SINT-MARTENS-LATEM

2| DOVY KEUKENS, MEENSESTEENWEG 320 H, 8800 ROESELARE

3| DOVY KEUKENS, GENTSEWEG 467, 8793 WAREGEM

**Dovy**  
KEUKENS • CUISINES

## **NOTITIES - NOTES - NOTES - NOTIZEN**



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

[www.billiet.biz](http://www.billiet.biz) | [www.cosy-trendy.eu](http://www.cosy-trendy.eu) | [info@billiet.be](mailto:info@billiet.be)

[WWW.COSY-TRENDY.EU](http://WWW.COSY-TRENDY.EU)

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