



Steamer

Zubehör/Accessoires/Accessori/Accessories



Inhalt / Sommaire / Indice / Contents

Deutsch	Seite
Garbehälter	4-6
Kuchen- / Edelstahlblech	7
Porzellanform / Thermobox	8
Weiteres Zubehör	9-10
Bestellkarte	11

Français	page
Bacs de cuisson	14-16
Plaques à gâteaux	17
Moules en porcelaine / ThermoBox	18
Autres accessoires	19-20
Formulaire de commande	21

Italiano	pagina
Contenitore di cottura	24-26
Tortiera	27
Stampo in porcellana / ThermoBox	28
Altri accessori	29-30
Tagliando d'ordinazione	31

English	page
Cooking Tray	34-36
Baking Tray	37
Porcelain Dish / ThermoBox	38
Additional Accessories	39-40
Order Card	41

Praktisches Zubehör für Ihren V-ZUG Steamer

Besten Dank, dass Sie sich für einen V-ZUG Steamer entschieden haben. Wir sind überzeugt, dass Sie die richtige Wahl getroffen haben und dass der Steamer Sie in den nächsten Jahren in der Küche zu Ihrer vollsten Zufriedenheit begleiten wird.

V-ZUG bietet auch nach dem Kauf diverse Dienstleistungen und Support an. Dazu gehört auch ein auserlesenes und qualitativ hochstehendes Zubehörsortiment für Ihren Steamer. Auf den folgenden Seiten finden Sie das breite Angebot mit Kurzbeschreibung, Kompatibilität, Artikel-Nummer und Preis. Mit der Bestellkarte können Sie Ihre Bestellung platzieren.

Online-Bestellung

Wir bieten Ihnen auch die Möglichkeit, das Zubehör online zu bestellen. Auf unserer Website www.vzug.ch/accessories finden Sie unseren Online-Shop, auf welchem Sie rund um die Uhr Ihre Bestellungen aufgeben können.

Zubehör Gültigkeitsbereich

Das aktuelle Zubehör-Sortiment ist passend zu folgenden Modellen.

Bezeichnung	Modell-Nummer
Combi-Steam SL	57A, 58A
Steam S	55A, 56A
Combi-Steam XSL	68A
Combair-Steam S/N	60A, 61A, 62A, 63A

Zu älteren Geräten (Modell-Nummern) kann es technische Abweichungen geben. Bitte vermerken Sie auf der Bestellkarte stets die Fabrikationsnummer (FN) Ihres Gerätes oder wenden Sie sich an den Ersatzteildienst in Zug.

Gastronorm «GN»

Beim Steamer-Zubehör spricht man häufig von Gastronorm (GN). Die Gastronorm ist in der professionellen Küche seit Jahren die Masseinheit. Die genauen Abmessungen können Sie der nebenstehenden Liste entnehmen.

Legende Gastronorm-Masse GN

	Breite (B)	×	Tiefe (T)
$\frac{2}{3}$ GN	325 mm	×	354 mm
$\frac{1}{2}$ GN	325 mm	×	265 mm
$\frac{1}{3}$ GN	325 mm	×	177 mm

Garbehälter

Gastronorm-Masse (GN) und Zubehör-
Gültigkeitsbereich siehe Seite 3.

Produkt		Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combair-Steam S/N	Artikel-Nr.	Preis CHF
	Edelstahlblech ungelocht 1/3 GN, Höhe 20 mm zum Garen von kleinen Mengen, als Auffangbehälter für Kondensat von Gargut.	*	*	(*)	(*)	K23224	41.-
	Garbehälter ungelocht 1/3 GN, Höhe 40 mm zum Garen von Reis, Hirse, Ebly usw.	*	*	(*)	(*)	K23223	51.-
	Garbehälter ungelocht 1/3 GN, Höhe 65 mm zum Garen von Lebensmitteln im eigenen Sud, z. B. Sauerkraut, Fleisch usw. Auch zum Warmhalten von Flüssigkeiten.	*	*	(*)	(*)	K27358	62.-
	Garbehälter ungelocht 1/3 GN, Höhe 100 mm zum Garen von Lebensmitteln im eigenen Sud, z. B. Sauerkraut, Fleisch usw. Auch zum Warmhalten von Flüssigkeiten.	*	*	(*)	(*)	K27359	72.-
	Garbehälter gelocht 1/3 GN, Höhe 40 mm zum Garen von kleineren Mengen Gemüse.	*	*	(*)	(*)	K23208	62.-

Garbehälter

Gastronorm-Masse (GN) und Zubehör-
Gültigkeitsbereich siehe Seite 3.

Produkt		Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combair-Steam S/N	Artikel-Nr.	Preis CHF
	Garbehälter gelocht 1/3 GN, Höhe 65 mm zum (separaten) Garen von mittleren Mengen Gemüse z. B. neben Garbehäl- ter mit Fleisch.	*	*	(*)	(*)	K27357	72.-
	Garbehälter ungelocht 1/2 GN, Höhe 40 mm zum Garen von Reis, Hirse, Ebly usw.	*	*	(*)	(*)	K50319	53.-
	Garbehälter ungelocht 1/2 GN, Höhe 65 mm zum Garen von Lebensmitteln im eigenen Sud, z. B. Sauerkraut, Fleisch usw. Auch zum Warmhalten von Flüssigkeiten.	*	*	(*)	(*)	K50320	64.-
	Garbehälter gelocht 1/2 GN, Höhe 40 mm zum Garen von kleineren Mengen Gemüse.	*	*	(*)	(*)	K50327	64.-

Garbehälter

Gastronorm-Masse (GN) und Zubehör-
Gültigkeitsbereich siehe Seite 3.

Produkt		Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combair-Steam S/N	Artikel-Nr.	Preis CHF
	Garbehälter ungelocht 2/3 GN, Höhe 40 mm zum Garen von Lebensmitteln im eigenen Sud, z. B. Sauerkraut, Fleisch usw. Als Auffangbehälter für Kondensat von Gargut.	*	*	(*)	(*)	K42365	62.-
	Garbehälter ungelocht 2/3 GN, mit Ausguss, Höhe 40 mm zum Entsaften von Beeren, Früchten usw. Als Auffangbehälter für Kondensat von Gargut.	*	*	(*)	(*)	K42366	72.-
	Garbehälter gelocht 2/3 GN, Höhe 40 mm zum Garen von grösseren Mengen Gemüse, als Auflage z. B. für Flan-Förmchen, Sterilisiergläser.	*	*	(*)	(*)	K42363	72.-
	Garbehälter gelocht 2/3 GN, Höhe 65 mm zum Garen von grösseren Mengen Gemüse, als Auflage z. B. für Flanförmchen, Sterilisiergläser.	*	*	(*)	(*)	K42367	82.-

Kuchen- / Edelstahlblech

Gastronorm-Masse (GN) und Zubehör-
Gültigkeitsbereich siehe Seite 3.

Produkt		Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combi-Steam S/N	Artikel-Nr.	Preis CHF
	Edelstahlblech ungelocht 2/3 GN, Höhe 20 mm zum Garen und Backen, als Auffangbehälter für Kondensat von Gargut.	*	*			K42362	51.-
	Kuchenblech emailiert 2/3 GN, Höhe 20 mm zum klassischen Backen mit Heissluft.	*				K43211	72.-
	Garbehälter gelocht 430 x 370 x 25 mm				*	K40011	82.-
	Garbehälter gelocht 452 x 380 x 28 mm zum Garen von Gemüse oder zum Auftauen.				*	K40008	82.-
	Kuchenblech «DualEmail» 430 x 370 x 25 mm				*	K44077	82.-
	Kuchenblech «TopClean» 452 x 380 x 28 mm zum klassischen Backen mit Heissluft und Ober-/Unterhitze.				*	K44005	46.-
	Edelstahlblech 430 x 370 x 25 mm				*	K40010	62.-
	Edelstahlblech 452 x 380 x 28 mm zum Garen und Backen, als Auffangbehälter für Kondensat von Gargut.				*	K40007	62.-

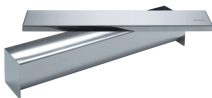
Porzellanform / ThermoBox

Gastronorm-Masse (GN) und Zubehör-
Gültigkeitsbereich siehe Seite 3.

Produkt		Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combair-Steam S/N	Artikel-Nr.	Preis CHF
	Porzellanform 1/3 GN, Höhe 65 mm						
	geeignet für Gratin, Aufläufe, usw. In Verwendung mit dem Vollauszug	*	*	(*)	(*)	K27626	62.-
	Porzellanform 1/2 GN, Höhe 65 mm						
	geeignet für Gratin, Aufläufe, usw. In Verwendung mit dem Vollauszug	*	*	(*)	(*)	K27622	82.-
	Porzellanform 2/3 GN, Höhe 65 mm						
	geeignet für Gratin, Aufläufe, usw. Nicht zulässig in Verwendung mit dem Vollauszug	*	*	(*)	(*)	K27621	102.-
Dampfeinsatz Edelstahl							
	zum Garen von Gemüse in der Porzellanform.						
	für Porzellanform 1/3 GN					K21252	29.-
	für Porzellanform 1/2 GN					K21243	35.-
	für Porzellanform 2/3 GN					K21254	39.-
	ThermoBox 1/3 GN						
	Servier- / Warmhalteschale zu 1/3 Garbehälter bis max. Höhe 65 mm					K37234	77.-

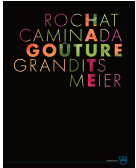
Weiteres Zubehör

Gastronorm-Masse (GN) und Zubehör-
Gültigkeitsbereich siehe Seite 3.

Produkt		Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combair-Steam S/N	Artikel-Nr.	Preis CHF
	Gitterrost 2/3 GN, Chromnickel-Stahl zur Auflage von verschiedensten Gefässen und Formen.	*	*			K43206	51.-
	Gitterrost, Chromnickel-Stahl zur Auflage von verschiedensten Gefässen und Formen.				*	K44120 K44122	62.- 62.-
	Rundes Kuchenblech mit TopClean Ø 24 cm Ø 29 cm Ø 31 cm	*		*	*	K34527 K34528 K34529	51.- 62.- 67.-
	Terrinenform halbrund, 60 × 60 × 300 mm zur Herstellung von Gemüse- und Fleischterrinen.	*	*	*	*	K27623	72.-
	Terrinenform dreieckig, 55 × 55 × 300 mm zur Herstellung von Gemüse- und Fleischterrinen.	*	*	*	*	K27624	72.-

Weiteres Zubehör

Gastronorm-Masse (GN) und Zubehör-
Gültigkeitsbereich siehe Seite 3.

	Produkt	Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combi-Steam S/N	Artikel-Nr.	Preis CHF
	Vollauszug 2-fach	*	*			K40210	255.-
				*		K40211	255.-
	Rollauszug 2-fach				*	K44375	215.-
	Kochbuch «Natürlich steamen!» Stilvolle, raffinierte Gerichte von Starkoch Stefan Meier.	*		*	*	J677018	60.- netto
	Rezeptbuch Für weitere 35 Köstlichkeiten zum Programm GourmetDämpfen.	*		*		J864914	30.- netto
	Magazin «Haute Goûture» Das exklusive Magazine über Vacuisine	*		*		J700050	34.- netto
	Entkalkungsmittel Durgol Spezielles Entkalkungsmittel für V-ZUG Steamer.	*		*		B28005	16.90

Bestellkarte

Artikel-Nr.	Bezeichnung	Anzahl	Preis

Fabrikationsnummer (FN) am Gerät

Lieferadresse

Name/Vorname

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum

Unterschrift

Online-Bestellung

Auf unserer Website www.vzug.ch/accessories finden Sie unseren Online-Shop, auf welchem Sie rund um die Uhr Ihre Bestellungen aufgeben können.



Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse



V-ZUG AG
Ersatzteildienst
Postfach 59
6301 Zug

Accessoires pour votre steamer V-ZUG

Nous vous remercions vivement d'avoir opté pour un steamer V-ZUG. Nous sommes convaincus que vous avez fait le bon choix et que cet appareil vous donnera entière satisfaction pour les années à venir, en vous prodiguant mille et un services à la cuisine.

V-ZUG propose également, suite à l'achat, un service d'assistance et diverses prestations, dont un assortiment d'accessoires exclusifs et de grande qualité pour votre steamer. Découvrez, au fil de ces pages, cet ensemble de produits très complet avec, à chaque fois, une brève description, la compatibilité, le numéro d'article et le prix. La commande peut être effectuée au moyen de la carte de commande fournie.

Prestations en ligne

Vous avez également la possibilité de commander ces accessoires en ligne. Sur le site Web www.vzug.com, vous trouverez notre boutique en ligne qui permet d'effectuer des commandes 24 h sur 24.

Domaine de validité des accessoires

La gamme d'accessoires actuelle est adaptée aux modèles suivants.

Désignation	N° de modèle
Combi-Steam SL	57A, 58A
Steam S	55A, 56A
Combi-Steam XSL	68A
Combair-Steam S/N	60A, 61A, 62A, 63A

Des écarts techniques sont possibles pour les appareils (numéros de modèle) plus anciens. Veuillez toujours indiquer le numéro de fabrication (FN) de votre appareil sur la carte de commande ou adressez-vous au service chargé des pièces de rechange à Zoug.

Gastronorme «GN»

Concernant les accessoires pour steamer, il est souvent question de Gastronorme (GN). Depuis des années, c'est l'unité de mesure utilisée par les professionnels de la cuisine. Les dimensions exactes sont indiquées dans la liste ci-contre.

Dimensions Gastronorme GN

	Largeur (l)	×	Prof. (P)
$\frac{2}{3}$ GN	325 mm	×	354 mm
$\frac{1}{2}$ GN	325 mm	×	265 mm
$\frac{1}{3}$ GN	325 mm	×	177 mm

Bacs de cuisson

Pour consulter les dimensions Gastronorme (GN) et le domaine de validité des accessoires, voir page 13.

Produit		Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combair-Steam S/N	N° d'article	Prix CHF
	Plaque en acier inox non perforé 1/3 GN, hauteur 20 mm pour la cuisson de petites quantités, comme lèchefrite pour le jus de cuisson.	*	*	(*)	(*)	K23224	41.-
	Bac de cuisson non perforé 1/3 GN, hauteur 40 mm pour cuire riz, millet, Ebly, etc.	*	*	(*)	(*)	K23223	51.-
	Bac de cuisson non perforé 1/3 GN, hauteur 65 mm pour la cuisson des aliments dans leur propre jus, p. ex. choucroute, viande, etc.	*	*	(*)	(*)	K27358	62.-
	Bac de cuisson non perforé 1/3 GN, hauteur 100 mm pour la cuisson des aliments dans leur propre jus, p. ex. choucroute, viande, etc. Sert également à maintenir les liquides au chaud.	*	*	(*)	(*)	K27359	72.-
	Bac de cuisson perforé 1/3 GN, hauteur 40 mm pour la cuisson de petites quantités de légumes.	*	*	(*)	(*)	K23208	62.-

Bacs de cuisson

Pour consulter les dimensions Gastronorme (GN)
et le domaine de validité des accessoires, voir
page 13.

Produit		Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combair-Steam S/N	N° d'article	Prix CHF
	Bac de cuisson perforé 1/3 GN, hauteur 65 mm pour la cuisson (séparée) de quantités moyennes de légumes, p. ex. à côté d'un bac de cuisson contenant une viande.	*	*	(*)	(*)	K27357	72.-
	Bac de cuisson non perforé 1/2 GN, hauteur 40 mm pour cuire riz, millet, Ebly, etc.	*	*	(*)	(*)	K50319	53.-
	Bac de cuisson non perforé 1/2 GN, hauteur 65 mm pour la cuisson des aliments dans leur propre jus, p. ex. choucroute, viande, etc.	*	*	(*)	(*)	K50320	64.-
	Bac de cuisson perforé 1/2 GN, hauteur 40 mm pour la cuisson de petites quantités de légumes.	*	*	(*)	(*)	K50327	64.-

Bacs de cuisson

Pour consulter les dimensions Gastronorme (GN)
et le domaine de validité des accessoires, voir
page 13.

	Produit	Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combair-Steam S/N	N° d'article	Prix CHF
	Bac de cuisson non perforé 2/3 GN, hauteur 40 mm pour la cuisson des aliments dans leur propre jus, p. ex. choucroute, viande, etc. Sert également de lèchefrite pour le jus de cuisson.	*	*	(*)	(*)	K42365	62.-
	Bac de cuisson non perforé 2/3 GN, avec rigole, hauteur 40 mm pour l'extraction du jus des fruits, fruits rouges, etc. Aussi lèchefrite pour le jus de cuisson.	*	*	(*)	(*)	K42366	72.-
	Bac de cuisson perforé 2/3 GN, hauteur 40 mm pour la cuisson de grosses quantités de légumes, support, p. ex. pour moules à flan, bocal à stériliser.	*	*	(*)	(*)	K42363	72.-
	Bac de cuisson perforé 2/3 GN, hauteur 65 mm pour la cuisson de grosses quantités de légumes, support, p. ex. pour moules à flan, bocal à stériliser.	*	*	(*)	(*)	K42367	82.-

Plaques à gâteaux/en acier inox

Pour consulter les dimensions Gastronorme (GN) et le domaine de validité des accessoires, voir page 13.

Produit		Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combi-Steam S/N	N° d'article	Prix CHF
	Plaque en acier inox non perforé ⅔ GN, hauteur 20 mm pour la cuisson et la pâtisserie, comme lèche-frite pour le jus de cuisson.	*	*			K42362	51.-
	Plaque à gâteaux émaillée ⅔ GN, hauteur 20 mm pour la cuisson classique au four, mode air chaud.	*				K43211	72.-
	Bac de cuisson perforé 430 × 370 × 25 mm				*	K40011	82.-
	Bac de cuisson perforé 452 × 380 × 28 mm pour la cuisson des légumes ou la décongélation.				*	K40008	82.-
	Plaque à gâteaux «DualEmail» 430 × 370 × 25 mm				*	K44077	82.-
	Plaque à gâteaux «TopClean» 452 × 380 × 28 mm pour la cuisson classique au four, modes air chaud et corps de chauffe supérieur/inférieur.				*	K44005	46.-
	Pl. en acier inox 430 × 370 × 25 mm				*	K40010	62.-
	Pl. en acier inox 452 × 380 × 28 mm pour la cuisson et la pâtisserie, comme lèche-frite pour le jus de cuisson.				*	K40007	62.-

Moules en porcelaine / ThermoBox

Pour consulter les dimensions Gastronorme (GN) et le domaine de validité des accessoires, voir page 13.

	Produit	Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combi-Steam S/N	N° d'article	Prix CHF
	Moule en porcelaine 1/3 GN, hauteur 65 mm idéal pour gratins, soufflés, lasagnes, etc. En utilisation avec les modèles à coulissant à extraction totale	*	*	(*)	(*)	K27626	62.-
	Moule en porcelaine 1/2 GN, hauteur 65 mm idéal pour gratins, soufflés, lasagnes, etc. En utilisation avec les modèles à coulissant à extraction totale	*	*	(*)	(*)	K27622	82.-
	Moule en porcelaine 2/3 GN, hauteur 65 mm idéal pour gratins, soufflés, lasagnes, etc. Ne convient pas avec les modèles à coulissant à extraction totale	*	*	(*)	(*)	K27621	102.-

	Insert à vapeur en acier inox pour les moules en porcelaine 1/3 GN pour les moules en porcelaine 1/2 GN pour les moules en porcelaine 2/3 GN	K21252	29.-
		K21243	35.-
		K21254	39.-

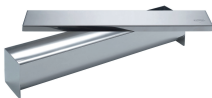


ThermoBox pour 1/3 GN
 Plat pour servir et maintenir au chaud dans les 1/3 GN, max. hauteur 65 mm

K37234 77.-

Autres accessoires

Pour consulter les dimensions Gastronorme (GN)
et le domaine de validité des accessoires, voir
page 13.

Produit	Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combi-Steam S/N	N° d'article	Prix CHF
 Grille ½ GN, acier au chrome-nickel peut accueillir divers moules et récipients.	*	*			K43206	51.-
 Grille, acier au chrome-nickel peut accueillir divers moules et récipients.				*	K44120 K44122	62.- 62.-
 Plaque à gâteaux ronde avec revêtement TopClean Ø 24 cm Ø 29 cm Ø 31 cm	*		*	*	K34527 K34528 K34529	51.- 62.- 67.-
 Moule en terrine semi-circulaire, 60 × 60 × 300 mm pour confectionner des terrines de légumes ou de viande.	*	*	*	*	K27623	72.-
 Moule en terrine triangulaire, 55 × 55 × 300 mm pour confectionner des terrines de légumes ou de viande.	*	*	*	*	K27624	72.-

Autres accessoires

Pour consulter les dimensions Gastronorme (GN)
et le domaine de validité des accessoires, voir
page 13.

	Produit	Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combi-Steam S/N	N° d'article	Prix CHF
	Couissant à extraction total deux glissières	*	*	*		K40210 K40211	255.- 255.-
	Supports de plaques coulissants deux glissières			*		K44375	215.-
	Livre de cuisine «À la vapeur... naturellement!» Des plats sophistiqués et raffinés, qui portent la griffe du cuisinier vedette Stefan Meier.	*		*	*	J677019	60.- net
	Livre de recettes Avec 35 délicieuses recettes supplémentaires pour le programme GourmetVapeur.	*		*		J864915	30.- net
	Magazine «Haute Goûture»	*		*		J700052	34.- net
	Produit de détartrage Durgol produit de détartrage spécial pour steamers V-ZUG.	*	*	*	*	B28005	16.90

Formulaire de commande

N° d'article	Désignation	Quant.	Prix

Numéro de fabrication (FN) sur l'appareil

Adresse de livraison

Nom/Prénom

Rue/N°

NPA/Lieu

Téléphone

E-mail

Date

Signature

Prestations en ligne

Sur le site Web www.vzug.com, vous trouverez notre boutique en ligne qui permet d'effectuer des commandes 24 h sur 24.



Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse



V-ZUG AG
Ersatzteildienst
Postfach 59
6301 Zug

Pratici accessori per il vostro steamer di V-ZUG

Grazie di aver scelto uno steamer di V-ZUG. Siamo certi che abbiate fatto la scelta giusta e che nei prossimi anni il nostro steamer sarà al vostro fianco in cucina con risultati del tutto soddisfacenti. V-ZUG vi offre vari servizi e prestazioni di assistenza anche dopo l'acquisto.

Fra questi è compresa anche la nostra ampia gamma di accessori selezionati della massima qualità, appositamente pensati per il vostro steamer. Nelle pagine seguenti li troverete elencati con una breve descrizione, la compatibilità, il codice articolo e il prezzo. Potete ordinarli con l'apposita cartolina.

Online

Gli accessori possono essere ordinati anche online. Dallo shop online della nostra pagina web www.vzug.com si possono effettuare ordinazioni 24 ore su 24.

Campo di validità degli accessori

L'attuale assortimento di accessori è adatto ai seguenti modelli.

Denominazione	Numeri di modello
Combi-Steam SL	57A, 58A
Steam S	55A, 56A
Combi-Steam XSL	68A
Combair-Steam S/N	60A, 61A, 62A, 63A

Rispetto agli apparecchi precedenti (numeri di modello) vi possono essere delle differenze tecniche. Si prega di indicare sempre il numero di fabbricazione (FN) del proprio apparecchio sulla cartolina di ordinazione oppure di rivolgersi al servizio ricambi a Zug.

Gastronorm «GN»

A proposito di accessori per steamer si sente spesso parlare di Gastronorm (GN). La Gastronorm è l'unità di misura adottata da anni per le cucine professionali. Le dimensioni esatte corrispondenti sono riportate nella legenda qui a fianco.

Legenda sulle misure Gastronorm GN

	largh. (L)	×	prof. (P)
$\frac{2}{3}$ GN	325 mm	×	354 mm
$\frac{1}{2}$ GN	325 mm	×	265 mm
$\frac{1}{3}$ GN	325 mm	×	177 mm

Contenitore di cottura

Le misure Gastronorm (GN) e il campo di validità degli accessori sono riportati a pagina 23.

Prodotto		Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combi-Steam S/N	Numero d'articolo	Prezzo CHF
	Teglia d'acciaio inossidabile non forata 1/3 GN, altezza 20 mm per cuocere piccole quantità e come recipiente per la raccolta della condensa delle pietanze.	*	*	(*)	(*)	K23224	41.-
	Contenitore di cottura non forato 1/3 GN, altezza 40 mm per cuocere riso, miglio, Ebly ecc.	*	*	(*)	(*)	K23223	51.-
	Contenitore di cottura non forato 1/3 GN, altezza 65 mm per cuocere gli alimenti nel proprio sugo, come crauti, carne ecc. Adatto anche per tenere in caldo pietanze liquide.	*	*	(*)	(*)	K27358	62.-
	Contenitore di cottura non forato 1/3 GN, altezza 100 mm per cuocere gli alimenti nel proprio sugo, come crauti, carne ecc. Adatto anche per tenere in caldo pietanze liquide.	*	*	(*)	(*)	K27359	72.-
	Contenitore di cottura forato 1/3 GN, altezza 40 mm per cuocere piccole quantità di verdura.	*	*	(*)	(*)	K23208	62.-

Contenitore di cottura

Le misure Gastronorm (GN) e il campo di validità degli accessori sono riportati a pagina 23.

Prodotto		Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combair-Steam S/N	Numero d'articolo	Prezzo CHF
	Contenitore di cottura forato 1/3 GN, altezza 65 mm per cuocere (separatamente) quantità medie di verdura, p. es. accanto a un recipiente di cottura con la carne.	*	*	(*)	(*)	K27357	72.-
	Contenitore di cottura non forato 1/2 GN, altezza 40 mm per cuocere riso, miglio, Ebly ecc.	*	*	(*)	(*)	K50319	53.-
	Contenitore di cottura non forato 1/2 GN, altezza 65 mm per cuocere gli alimenti nel proprio sugo, come crauti, carne ecc. Adatto anche per tenere in caldo pietanze liquide.	*	*	(*)	(*)	K50320	64.-
	Contenitore di cottura forato 1/2 GN, altezza 40 mm per cuocere piccole quantità di verdura.	*	*	(*)	(*)	K50327	64.-

Contenitore di cottura

Le misure Gastronorm (GN) e il campo di validità degli accessori sono riportati a pagina 23.

Prodotto	Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combi-Steam S/N	Numero d'articolo	Prezzo CHF
 Contenitore di cottura non forato ⅓ GN, altezza 40 mm per cuocere gli alimenti nel proprio sugo, come crauti, carne ecc.	*	*	(*)	(*)	K42365	62.-
 Contenitore di cottura non forato ⅓ GN, con scolo, altezza 40 mm per raccogliere il succo di bacche, frutti ecc. Anche contenitore di raccolta della condensa prodotta dalle pietanze.	*	*	(*)	(*)	K42366	72.-
 Contenitore di cottura forato ⅓ GN, altezza 40 mm per cuocere grandi quantità di verdura, come base p. es. per stampini da flan e vasetti da sterilizzare.	*	*	(*)	(*)	K42363	72.-
 Contenitore di cottura forato ⅓ GN, altezza 65 mm per cuocere grandi quantità di verdura, come base p. es. per stampini da flan e vasetti da sterilizzare.	*	*	(*)	(*)	K42367	82.-

Tortiera/Teglia d'acciaio inossidabile

Le misure Gastronorm (GN) e il campo di validità degli accessori sono riportati a pagina 23.

Prodotto	Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combi-Steam S/N	Numero d'articolo	Prezzo CHF
 Teglia d'acciaio inossidabile non forata ⅔ GN, altezza 20 mm per cuocere al vapore e alla maniera tradizionale, anche come recipiente per la raccolta della condensa delle pietanze.	*	*			K42362	51.-
 Tortiera smaltata ⅔ GN, altezza 20 mm per la tradizionale cottura in forno ad aria calda.	*				K43211	72.-
 Contenitore di cottura forato 430 × 370 × 25 mm				*	K40011	82.-
 452 × 380 × 28 mm per cuocere le verdure o per scongelare.			*		K40008	82.-
 Tortiera «DualEmail» 430 × 370 × 25 mm			*		K44077	82.-
 Tortiera «TopClean» 452 × 380 × 28 mm per la tradizionale cottura in forno ad aria calda e con calore superiore/inferiore.			*		K44005	46.-
 Teglia d'acciaio inossid. 430 × 370 × 25 mm			*		K40010	62.-
 Teglia d'acciaio inossid. 452 × 380 × 28 mm per cuocere al vapore e alla maniera tradizionale, anche come recipiente per la raccolta della condensa delle pietanze.			*		K40007	62.-

Stampo in porcellana / ThermoBox

Le misure Gastronorm (GN) e il campo di validità degli accessori sono riportati a pagina 23.

Prodotto		Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combair-Steam S/N	Numero d'articolo	Prezzo CHF
	Stampo in porcellana 1/3 GN, altezza 65 mm adatta per gratin, sformati, lasagne ecc.	*	*	(*)	(*)	K2.7626	62.-
	Da utilizzare con la guida a estrazione totale	(*)	(*)				
	Stampo in porcellana 1/2 GN, altezza 65 mm adatta per gratin, sformati, lasagne ecc.	*	*	(*)	(*)	K27622	82.-
	Da utilizzare con la guida a estrazione totale	(*)	(*)				
	Stampo in porcellana 2/3 GN, altezza 65 mm adatta per gratin, sformati, lasagne ecc.	*	*	(*)	(*)	K27621	102.-
	Non utilizzabile con la guida a estrazione totale						

	Insero vapore in acciaio inossidabile						
	per stampi in porcellana 1/3 GN					K21252	29.-
	per stampi in porcellana 1/2 GN					K21243	35.-
	per stampi in porcellana 2/3 GN					K21254	39.-



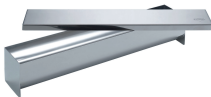
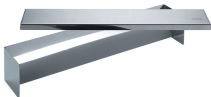
ThermoBox per 1/3 GN

Contenitore servicaldo per
1/3 GN, max. altezza 65 mm

K37234 77.-

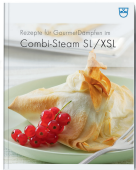
Altri accessori

Le misure Gastronorm (GN) e il campo di validità degli accessori sono riportati a pagina 23.

Prodotto	Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combi-Steam S/N	Numero d'articolo	Prezzo CHF
 Griglia 2/3 GN, acciaio al nichelcromo per appoggiare i contenitori e le teglie più diversi.	*	*			K43206	51.-
 Griglia, acciaio al nichelcromo per appoggiare i contenitori e le teglie più diversi.				*	K44120 K44122	62.- 62.-
 Teglia rotonda con TopClean Ø 24 cm Ø 29 cm Ø 31 cm	*		*	*	K34527 K34528 K34529	51.- 62.- 67.-
 Stampo per terrine semicircolare, 60 × 60 × 300 mm per terrine di carne o verdura.	*	*	*	*	K27623	72.-
 Stampo per terrine triangolare, 55 × 55 × 300 mm per terrine di carne o verdura.	*	*	*	*	K27624	72.-

Altri accessori

Le misure Gastronorm (GN) e il campo di validità degli accessori sono riportati a pagina 23.

Prodotto	Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combair-Steam S/N	Numero d'articolo	Prezzo CHF
	*	*			K40210	255.-
			*		K40211	255.-
Doppi binari scorrevoli				*	K44375	215.-
	*		*		J864916	30.- netto
	*	*	*	*	B28005	16.90

Tagliando d'ordinazione

Numero d'articolo	Denominazione	Quan.	Prezzo

Numero die fabbricazione (FN) sull'apparecchio

Indirizzo di consegna

Cognome/nome

Indirizzo/n°

NPA/località

Telefono

E-mail

Data

Firma

Online

Dallo shop online della nostra pagina web www.vzug.com si possono effettuare ordinazioni 24 ore su 24.



Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse



V-ZUG AG
Ersatzteildienst
Postfach 59
6301 Zug

Practical Accessories for your V-ZUG Steamer

Thank you for choosing a V-ZUG steamer! We are convinced you have made the right decision and that your steamer will provide you with the best possible cooking experience for years to come.

V-ZUG also provides various after-sales services as well as support. Among other things, we provide an exquisite, high-quality range of steamer accessories. The following pages detail the extensive range of products along with a short description and information regarding compatibility, article number and price. Simply use the attached card to place your order.

Online

We also give you the opportunity to order accessories online. You will find our online shop on our homepage at www.vzug.com, where you can submit your orders any time of day or night.

Validity of accessories

The current range of accessories is suitable for the following models.

Name	Model number
Combi-Steam SL	57A, 58A
Steam S	55A, 56A
Combi-Steam XSL	68A
Combair-Steam S/N	60A, 61A, 62A, 63A

Technical differences with older appliances (model numbers) may exist. Please always note the serial number (FN) of your appliance on the order card or contact the Spare Parts Service in Zug.

Gastronorm «GN»

Steamer accessories frequently come with a Gastronorm (GN) designation. The Gastronorm standard has been applied to professional cooking appliances and accessories for many years. Please refer to the list on the right for exact measurements.

Key to Gastronorm «GN» Sizes:

	Width (W)	×	Length (L)
$\frac{2}{3}$ GN	325 mm	×	354 mm
$\frac{1}{2}$ GN	325 mm	×	265 mm
$\frac{1}{3}$ GN	325 mm	×	177 mm

Cooking Tray

For Gastronorm dimensions (GN) and the validity of accessories, see page 33.

Product		Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combi-Steam S/N	Article Number	Price CHF
	Unperforated stainless steel tray 1/3 GN, height 20 mm for cooking small amounts of food, suitable as a collecting tray for condensed fluid.	*	*	(*)	(*)	K23224	41.-
	Unperforated cooking tray 1/3 GN, height 40 mm for preparing rice, millet, wheat and similar grains.	*	*	(*)	(*)	K23223	51.-
	Unperforated cooking tray 1/3 GN, height 65 mm for cooking food in its own juices such as meat, sauerkraut, etc. Also suitable for keeping liquids warm.	*	*	(*)	(*)	K27358	62.-
	Unperforated Cooking tray 1/3 GN, height 100 mm for cooking food in its own liquid such as meat, sauerkraut etc. Suitable for keeping liquids warm.	*	*	(*)	(*)	K27359	72.-
	Perforated cooking tray 1/3 GN, height 40 mm for cooking smaller amounts of vegetables.	*	*	(*)	(*)	K23208	62.-

Cooking Tray

For Gastronorm dimensions (GN) and the validity of accessories, see page 33.

Product		Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combair-Steam S/N	Article Number	Price CHF
	Perforated cooking tray 1/3 GN, height 65 mm for (separately) cooking medium-sized portions of vegetables in addition to using a cooking tray with meat, for instance.	*	*	(*)	(*)	K27357	72.-
	Unperforated cooking tray 1/2 GN, height 40 mm for preparing rice, millet, wheat and similar grains.	*	*	(*)	(*)	K50319	53.-
	Unperforated cooking tray 1/2 GN, height 65 mm for cooking food in its own juices such as meat, sauerkraut, etc. Also suitable for keeping liquids warm.	*	*	(*)	(*)	K50320	64.-
	Perforated cooking tray 1/2 GN, height 40 mm for cooking smaller amounts of vegetables.	*	*	(*)	(*)	K50327	64.-

Cooking Tray

For Gastronorm dimensions (GN) and the validity of accessories, see page 33.

Product		Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combi-Steam S/N	Article Number	Price CHF
	Unperforated cooking tray 2/3 GN, height 40 mm for cooking food in its own juices such as meat, sauerkraut, etc. Suitable as a collecting tray for condensed fluid.	*	*	(*)	(*)	K42365	62.-
	Unperforated cooking tray 2/3 GN, with lip, height 40 mm for juicing berries, fruit, etc. Suitable as a collecting tray for condensed fluid.	*	*	(*)	(*)	K42366	72.-
	Perforated cooking tray 2/3 GN, height 40 mm for cooking larger amounts of vegetables. Also suitable for holding ramekins and bottling jars.	*	*	(*)	(*)	K42363	72.-
	Perforated cooking tray 2/3 GN, height 65 mm for cooking larger amounts of vegetables. Also suitable for holding ramekins and bottling jars.	*	*	(*)	(*)	K42367	82.-

Baking Tray/Stainless Steel Tray

For Gastronorm dimensions (GN) and the validity of accessories, see page 33.

Product		Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combi-Steam S/N	Article Number	Price CHF
	Unperforated stainless steel tray ⅔ GN, height 20 mm for cooking and baking, suitable as a collecting tray for condensed fluid.	*	*			K42362	51.-
	Enamelled baking tray ⅔ GN, height 20 mm for traditional baking with the hot air mode.	*				K43211	72.-
	Perforated cooking tray 430 × 370 × 25 mm				*	K40011	82.-
	Perforated cooking tray 452 × 380 × 28 mm for preparing vegetables and defrosting foods.				*	K40008	82.-
	Baking tray «DualEmail» 430 × 370 × 25 mm				*	K44077	82.-
	Baking tray «TopClean» 452 × 380 × 28 mm for traditional baking with the hot air and top/bottom heat modes.				*	K44005	46.-
	Stainless steel tray 430 × 370 × 25 mm				*	K40010	62.-
	Stainless steel tray 452 × 380 × 28 mm for cooking and baking, suitable as a collecting tray for condensed fluid.				*	K40007	62.-

Porcelain Dish / ThermoBox

For Gastronorm dimensions (GN) and the validity of accessories, see page 33.

Product		Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combi-Steam S/N	Article Number	Price CHF
	Porcelain dish 1/3 GN, height 65 mm ideal for gratins, souffles, lasagne etc.	*	*	(*)	(*)	K27626	62.-
	For use with fully extendible runners	(*)	(*)				
	Porcelain dish 1/2 GN, height 65 mm ideal for gratins, souffles, lasagne etc.	*	*	(*)	(*)	K27622	82.-
	For use with fully extendible runners	(*)	(*)				
	Porcelain dish 2/3 GN, height 65 mm ideal for gratins, souffles, lasagne etc.	*	*	(*)	(*)	K27621	102.-
	Not for use with fully extendible runners						

	Stainless steel steam insert						
	for porcelain dishes 1/3 GN					K21252	29.-
	for porcelain dishes 1/2 GN					K21243	35.-
	for porcelain dishes 2/3 GN					K21254	39.-

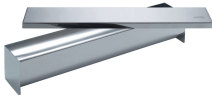


ThermoBox for 1/3 GN
Insulated serving dish
for the 1/3 GN, max. height 65 mm

K37234 77.-

Additional Accessories

For Gastronorm dimensions (GN) and the validity of accessories, see page 33.

Product	Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combi-Steam S/N	Article Number	Price CHF
 Wire shelf 2/3 GN, Chrome-nickel steel holds baking trays, dishes and other cooking receptacles.	*	*			K43206	51.-
 Wire shelf, Chrome-nickel steel holds baking trays, dishes and other cooking receptacles.			*	*	K44120 K44122	62.- 62.-
 Round baking tray with TopClean Ø 24 cm Ø 29 cm Ø 31 cm	*		*	*	K34527 K34528 K34529	51.- 62.- 67.-
 U-shape terrine mould 60 × 60 × 300 mm for making vegetable and meat terrines.	*	*	*	*	K27623	72.-
 V-shape terrine mould 55 × 55 × 300 mm for making vegetable and fish terrines.	*	*	*	*	K27624	72.-

Additional Accessories

For Gastronorm dimensions (GN) and the validity of accessories, see page 33.

Product	Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL	Combair-Steam S/N	Article Number	Price CHF
	*	*			K40210	255.-
			*		K40211	255.-
				*	K44375	215.-
	*		*		J864917	30.- net
	*		*		J700058	34.- net
	*	*	*	*	B28005	16.90

Order Card

Article Number	Article Description	Amount	Price

Serial number (FN) on the appliance

Shipping Address

Last name/First name

Street address

Postal code/City

PhoneE-mail address

DateSignature

Online

You will find our online shop on our homepage at www.vzug.com, where you can submit your orders any time of day or night.



Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse



V-ZUG AG
Ersatzteildienst
Postfach 59
6301 Zug

[illegible]

V-ZUG AG

Industriestrasse 66, Postfach 59, CH-6301 Zug
Tel. 041 767 67 67, Fax 041 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch

