



Fundament Kollektion

2026





DIE ERSTE **COLEDAMPFS** KOLLEKTION

30 Jahre *Fachwissen*, jetzt in der Hand.

Seit **1995** beschäftigen wir uns mit der Frage, was gutes Kochgeschirr leisten muss – im Alltag, über Jahre, in echten Küchen.

Wir haben unzählige Produkte getestet, empfohlen, aussortiert und weitergedacht. Wir haben gesehen, worauf es ankommt: auf ehrliche Materialien, gute Haptik, langlebige Konstruktion und das richtige Maß an Design.

coledampfs ist ein Berliner Familienunternehmen mit tiefen Wurzeln im stationären Handel und einem klaren Anspruch an Qualität, Beratung und Auswahl. Was uns auszeichnet, ist kein Trend, sondern Erfahrung: Aus unzähligen Gesprächen mit Kund:innen, Feedback aus der Praxis und der täglichen Auseinandersetzung mit Materialien, Formen und Funktionen.

Heute konzentrieren wir uns ganz auf das, was daraus entstanden ist - unsere Kollektionen **Fundament und Gefährten**. Das Beste aus 30 Jahren Erfahrung in Form gebracht – hochwertige, zuverlässige Produkte, die sich gut anfühlen, funktionieren und ganz lange bleiben dürfen.

Ob im Fachhandel, in der Gastronomie oder im Küchenstudio – coledampfs Produkte verbinden Qualität mit Charakter. Und schaffen Vertrauen – in der Hand und im Sortiment.

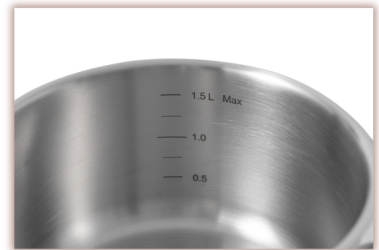




Kochgeschirr-Set FUNDAMENT 6 tlg.

1x ø 16 cm	Saucentopf mit Glasdeckel
1x ø 20 cm	Bratentopf mit Glasdeckel
1x ø 24 cm	Kochtopf mit Glasdeckel

- ✓ 18/10 Edelstahl, rostfrei
- ✓ Sicherheitsglasdeckel mit Dampfventil
- ✓ Für alle Herdarten (einschl. Induktion)
- ✓ Abgiessrand zu allen Seiten (tropfenfrei)
- ✓ Wärmeisolierte Griffe
- ✓ Messskala im Topf



Beschichtete Pfannen FUNDAMENT aus Edelstahl

Für alle, die gerne ausprobieren, abschmecken, anbraten und verfeinern: Für alle, die spüren, wenn ein Griff gut in der Hand liegt und Kochgeschirr zuverlässig arbeitet. Für Küchen, in denen Hunger, Neugier und Alltag zusammenkommen.



- ☒ Abgiessrand zu allen Seiten (tropfenfrei)
- ☒ Ofengeeignet bis 250 °C
- ☒ Ergonomischer, wärmeisolierter Griff
- ☒ Für alle Herdarten



MAXIMIZING GREEN: Für unsere Bratpfannen verwenden wir das in der Schweiz entwickelte Beschichtungssystem DURIT® PROFESSIONAL von ILAG. Es erfüllt den Maximizing green Standard und steht damit für den Verzicht auf kritische Inhaltsstoffe, eine ressourcenschonende Produktion, hohe Arbeitsstandards sowie einen besonders widerstandsfähigen, kratzfesten Antihafteffekt.



FRAGEN **ODER** ANREGUNGEN?

Wir freuen uns auf *Ihre Nachricht*



E-Mail

berlin@coledampfs.de

Telefon

+49 30 883 91 91

Web

coledampfs.de

