

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

colecomp

Die Geschmackswerkstatt.

Katalog.



Stand 04/2017

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp

Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT FROM OUR PRODUCT RANGE

Über uns

Von Aalsuppe bis Zwetschgenkuchen

"Was koche ich heute?" Diese früher einfache Frage hat ja inzwischen elementare Dimensionen angenommen. Nicht nur theoretisch ist praktisch alles möglich. Im Supermarkt an der Ecke ist ehemals Exotisches wie Schnecken und Papaya Alltag geworden. Die darum auch immer öfter diskutierte Frage "Was *darf* ich heute kochen?" überspringen wir an dieser Stelle mal...

Wir können Ihnen aber eine andere Frage ganz sicher beantworten:

"Mit *was* koche ich heute?"

Die Antwort ist einfach: Mit den Dingen von colecomp.

Mehr als 6.000 Produkte aus den Bereichen Kochwerkzeuge, Kochgeschirr, Glas, Porzellan, Kochbücher, ausgewählte Lebensmittel und Textilien. All diese Dinge haben eines gemeinsam: mehr braucht man nicht. Und Sie werden damit nicht nur heute, morgen und übermorgen kochen, sondern ganz sicher noch in vielen, vielen Jahren Freude daran haben.

Damit Sie sich wieder voll und ganz der wichtigeren Frage zuwenden können:

"Was koche ich heute?"

Nachfolgend eine Übersicht über unsere Produkte

Stand 10/2015 – Preise freibleibend

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Kochtöpfe & Pfannen

Die Kochtopfindustrie steckt in einem Dilemma. Einerseits muss auch hier ständig Neues, Hipbes, Designtes in die Welt gebracht werden. Andererseits könnte (und kann) sie auch Produkte hervorbringen, die einen problemlos durchs ganze Leben begleiten.

Wir bevorzugen letzteres.

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Profitöpfe aus Frankreich

Professionelle Ansprüche werden nicht enttäuscht: Unsere Töpfe haben einen induktionsoptimierten Boden, Gießränder und nicht wärmeleitende Beschlagteile. Sie sind spülmaschinenfest und für alle Herdarten geeignet. 10 Jahre Garantie.

Bräter



20 cm	3l	49,00
24 cm	5l	59,00
28 cm	8l	79,00
32 cm	13l	109,00
36 cm	18l	149,00
40 cm	25l	199,00
45 cm	33l	269,00
50 cm	43l	339,00

Fleischtöpfe



20 cm	4l	59,00
24 cm	6l	69,00
28 cm	12l	89,00
32 cm	18l	119,00
36 cm	27l	159,00
40 cm	38l	209,00
45 cm	45l	279,00
50 cm	64l	349,00

Suppentöpfe



20 cm	6l	69,00
24 cm	11l	89,00
28 cm	17l	119,00
32 cm	25l	159,00
36 cm	36l	209,00
40 cm	49l	269,00
45 cm	69l	379,00
50 cm	100l	459,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Profitöpfe aus Frankreich

So kochen Profis.

Diese Töpfe sind für professionelle Ansprüche konstruiert. Sie haben einen energiespeichernden, für Induktion optimierten Boden, der für gleichmäßige Wärmeverteilung sorgt. Der Topfrand ist als Gießrand ausgebildet. Die Edelstahlgriffe leiten keine Wärme und zusätzlich nicht metallisch mit der Topfwand verbunden.

Die Töpfe sind spülmaschinenfest und für alle Herdarten geeignet.
10 Jahre Garantie.



Stielkasserollen

12 cm	24,00
14 cm	29,00
16 cm	34,00
18 cm	39,00
20 cm	49,00
24 cm	69,00
28 cm	89,00



Konische Sauteusen

16 cm	34,00
18 cm	39,00
20 cm	49,00
24 cm	69,00
28 cm	89,00



flache Sauteusen

20 cm	45,00
24 cm	55,00
28 cm	75,00
32 cm	95,00



Pfannen

20 cm	39,00
24 cm	49,00
28 cm	69,00
32 cm	89,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Profideckel aus Frankreich

In der Gastronomie werden nur selten Deckel verwendet.
Daher wird kein Koch ‚genötigt‘ Deckel mitzukaufen – Sie auch nicht.
Die Deckel sind aus Edelstahl und passen auf alle Töpfe und Pfannen in dem
entsprechenden Durchmesser.
10 Jahre Garantie.



14 cm	11,00
16 cm	12,00
18 cm	14,00
20 cm	16,00
24 cm	18,00
28 cm	22,00
32 cm	29,00
36 cm	33,00
40 cm	46,00
45 cm	49,00
50 cm	59,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Raskolnikoff in Dresden



150 Liter Topf im Einsatz...



Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Kupfergeschirr aus Frankreich

für Induktion, Gas- und Elektroherde mit 0,1mm
Edelstahl ausgeschlagen, Edelstahlgriffe und -deckel



Stielkasserollen

14cm – 1,2l	269,00
16cm – 1,8l	329,00
18cm – 2,5l	399,00
20cm – 3,3l	459,00
24cm – 6,0l	599,00

Pfannen

20cm	315,00
24cm	365,00
28cm	405,00
32cm	605,00

Gerade Sauteusen

16cm – 1,0l	299,00
20cm – 1,8l	389,00
24cm – 3,0l	469,00

Konische Sauteusen

20cm – 1,7l	359,00
24cm – 3,1l	439,00

Schmortopf mit Deckel

20cm – 1,8l	415,00
24cm – 3,0l	525,00
28cm – 4,9l	695,00

Bratentopf mit Deckel

16cm – 1,8l	419,00
20cm – 3,3l	529,00
24cm – 5,4l	669,00
28cm – 8,0l	789,00

Gemüsetopf mit Deckel

24cm – 7,5l	689,000
-------------	---------

Suppentopf mit Deckel

20cm – 5,7l	629,00
-------------	--------

Wok 32cm 609,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Kupfergeschirr aus Frankreich

für Gas- und Elektroherde mit 0,1mm Edelstahl
ausgeschlagen, gusseiserne Griffe



Gerade Sauteusen

16cm – 1,0l	189,00
20cm – 1,8l	229,00
24cm – 3,0l	329,00
28cm – 4,9l	429,00

Konische Sauteusen

16cm – 0,9l	189,00
20cm – 1,7l	229,00
24cm – 2,9l	329,00

Schmortopf mit Deckel

20cm – 1,8l	319,00
24cm – 3,1l	439,00
28cm – 4,9l	579,00

Bratentopf mit Deckel

16cm – 1,8l	329,00
20cm – 3,3l	369,00
24cm – 5,4l	549,00
28cm – 8,0l	679,00

Gemüsetopf mit Deckel

24cm – 7,5l	525,00
-------------	--------

Stielkasserollen

12cm – 0,8l	159,00
14cm – 1,2l	179,00
16cm – 1,8l	209,00
18cm – 2,5l	239,00
20cm – 3,3l	249,00

Suppentopf mit Deckel

20cm – 5,7l	529,00
-------------	--------

Reine 41x27cm 339,00

Pfannen

20cm	189,00
24cm	239,00
28cm	309,00
32cm	469,00

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Kupfergeschirr aus Frankreich

für Gas- und Elektroherde, handverzinnt, Gussriffe



Stielkasserollen

12cm - 0,5l	89,00
14cm - 1,0l	99,00
16cm - 1,5l	109,00
18cm - 2,0l	129,00
20cm - 2,8l	139,00

Topf mit Deckel

14cm - 1,0l	129,00
16cm - 1,25l	139,00
20cm - 2,5l	189,00
24cm - 4,0l	239,00
24cm hoch 7,0l	229,00
28cm - 7,5l	269,00

Saucentopf mit Schnaupe

11cm - 0,6cm	89,00
Schaumlöffel	39,00
Schöpfkelle	39,00

Pfannen

16cm	89,00
20cm	109,00
20cm oval	109,00
24cm	119,00
28cm	139,00
32cm	149,00

Sauteuse mit Deckel

16cm - 1,0l	109,00
20cm - 2,0l	159,00
24cm - 3,0l	189,00
28cm - 4,0l	219,00
Paellapfanne	
20cm	119,00
24cm	129,00

Konfitürekessel

26cm - 3,0l	109,00
26cm - 4,0l	129,00
38cm - 9,0l	139,00

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Töpfe aus emailliertem Eisen



10x6cm	0,4l	12,00
18x8cm	1,5l	15,00
18x8cm Stiel	1,5l	15,00
18x11cm	2,0l	20,00
20x14cm	3,0l	25,00
22x16cm	4,5l	30,00
24x17cm	5,5l	35,00
24x19cm	7,0l	40,00
28x19cm	9,0l	45,00
28x25cm	12,0l	50,00

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Milchtopf aus Edelstahl



Unsere Milchtöpfe eignen sich für Gas, Glaskeramik-Kochfelder,
E-Herd und Induktionsherd. Sie sind spülmaschinen- und ofenfest bis 180° C
und fassen 1,8l
und haben Schnaupe zum Gießen.

Milchtopf 14cm

29,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Der Dampfentsafter



Mit diesem Topf wird Obst schonend entsaft.
Wenn man das Saft-Auffangteil weglässt, habt man einen Dünsttopf und
ohne den Dünstkorb wird es ein Schmortopf.

Herz, was willst Du mehr...

Entsafter **26cm** **129,00**
induktionstauglich

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Bratreinen



Die perfekte Form zum Schmoren, für Lasagne, Brownies, Tiramisu...
Mit dem passenden Rost eignet sich die Reine zum Grillen von
Geflügel oder Dünsten von Fisch.

Reinen

25x18cm	12,00
30x22cm	16,00
35x26cm	21,00
40x28cm	27,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Melker-Equipment...



Milchkanne	1,5l	Edelstahl	10,00
Eimer	9,0l	Edelstahl	29,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Eisenpfannen aus Lothringen



Pfannen Lyonaiser Form

14cm	14,00	26cm	26,00
16cm	16,00	28cm	28,00
18cm	18,00	30cm	30,00
20cm	20,00	32cm	32,00
22cm	22,00	36cm	36,00
24cm	24,00	40cm	40,00
		45cm	45,00



Crepespfannen

20cm	15,00
24cm	20,00
26cm	40,00

Woks

24cm	49,00
28cm	59,00
32cm	69,00
40cm	79,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Geschmiedete Pfannen aus Lindau

Pfannenkörper und -stiel werden getrennt geschmiedet und anschließend verschweißt.

Traditionelle Handwerkskunst – still Made in Germany!

Die geschmiedeten Pfannen sind für Elektro- Gas- und Induktionsherde geeignet.



20cm	55,00
24cm	65,00
28cm	75,00
32cm	95,00
36cm	135,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Gebläute Pfannen aus Lindau

Diese Stahlpfannen werden nach der Fertigung über Nacht in einem speziellen Ofen bei 600° gebläut. Dadurch bekommt die Oberfläche eine versiegelnde Zunderschicht.

Die Böden dieser Pfannen werden geschliffen. Dadurch ist auch auf Elektroherden und Ceranfeldern ein optimaler Wärmetransport gewährleistet.



20cm	35,00
22cm	37,00
24cm	40,00
26cm	45,00
28cm	50,00
30cm	55,00
32cm	65,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Für uns gefertigt: Pfannen mit extra breitem Boden Und Hakenstiel

Diese Stahlpfannen werden nach der Fertigung über Nacht in einem speziellen Ofen bei 600° gebläut. Dadurch bekommt die Oberfläche eine versiegelnde Zunderschicht.

Die Böden dieser Pfannen werden geschliffen. Dadurch ist auch auf Elektroherden und Ceranfeldern ein optimaler Wärmetransport gewährleistet.



20cm	45,00
24cm	50,00
26cm	55,00*
28cm	60,00
30cm	65,00*
32cm	75,00
36cm	95,00*
40cm	115,00

*auch als Paellapfanne mit zwei Griffen erhältlich

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Legendäre Feste



Clemente Letang aus Dominica am Rothaus Fass...

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Tiefe Pfannen aus Lindau

Diese besonders tiefen Stahlpfannen kann man fast wie einen Wok einsetzen. Auch zum Anschwenken von Gemüse sind sie sehr praktisch. Die Pfannen werden nach der Fertigung über Nacht in einem speziellen Ofen bei 600° gebläut. Dadurch bekommt die Oberfläche eine versiegelnde Zunderschicht. Die Pfannenböden werden geplamt. Dadurch ist auch auf Elektroherden und Ceranfeldern ein optimaler Wärmetransport gewährleistet.



20cm	45,00
22cm	47,00
24cm	50,00
26cm	55,00
28cm	60,00
30cm	65,00
32cm	75,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Sauteusen aus Lindau

Diese Sauteusen aus gebläutem Stahl verwendet man zum Anschwenken von Gemüse, Reduzieren von Saucen und für die Zubereitung von Risotto. Die Sauteusen werden nach der Fertigung über Nacht in einem speziellen Ofen bei 600° gebläut. Dadurch bekommt die Oberfläche eine versiegelnde Zunderschicht. Die Pfannenböden werden geplant. Dadurch ist auch auf Elektroherden und Ceranfeldern ein optimaler Wärmetransport gewährleistet.



20cm

45,00

24cm

55,00

28cm

65,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Crêpespfannen aus Lothringen

Diese Pfannen werden aus warm gewalztem Stahl gefertigt.
Sie haben einen besonders flachen Rand, perfekt für Crêpes, Spiegeleier, Rösti...



20 cm	15,00
24 cm	20,00
26 cm	40,00
30 cm	50,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Holzgriffpfannen aus dem Mineral

Diese Pfannen sind Klappspatzen, die sich für (allerding

h
nen



De Buyer begann 1830 in den Vogesen Koch- und Backutensilien für die Spitzengastronomie zu produzieren. Die besten Pfannen werden von de Buyer ausgestattet, denn die Grande Cuisine hat einfache Ansprüche: praktisch, robust, zuverlässig, Preis-Wert!
Die Eisenpfannen aus der „Mineral“- Serie sind unbeschichtet. Die Oberfläche ist mit Bienenwachs versiegelt, damit die Pfannen vor dem Einbraten keinen Flugrost ansetzen. Die Mineral-Pfannen sind ideal für Steaks und sonstiges gegrilltes Fleisch, Omelettes, Bratkartoffeln, Pfannkuchen....
Sie funktionieren perfekt auf jedem Herd, auch auf Induktion.

Lyonaiser Pfanne
20cm 30,00
24cm 40,00
28cm 50,00
32cm 60,00

tiefe Pfanne
35,00
40,00
55,00
65,00
75,00

Crêpespfanne
30,00
40,00
50,00

Wörth

de



colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE



Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Unsere Gusstöpfe in Produktion

In diesem Jahr: 3-Schichtemaillierung mattschwarz



ovale Bräter

25 cm	99,00
27 cm	109,00
29 cm	119,00
31 cm	139,00
33 cm	159,00

runde Casserollen

12 cm	49,00
14 cm	59,00
16 cm	69,00
20 cm	89,00
24 cm	119,00
28cm	139,00
32cm	159,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Unsere Gusstöpfe in Produktion
In diesem Jahr: 3-Schichtemaillierung mattschwarz



Casserole Pfannendeckel

26cm 129,00

flache Casserollen

24cm 99,00

28cm 119,00

32cm 129,00

Toastpfanne

26x18cm 89,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Gusseiserne Terrine



Die perfekte Form für Terrinen, Pasteten und Sülzen.

26x8cm 55,00

Wählen Sie zur Terrinenform bitte eines unserer Geheimrezepte aus:

- *Pilz-Gemüsesülze
- *Zanderfilet in Grünem Gelee mit Sauerrahm
- *Mediterrane Lammhaxensülze
- *Blutorangen in Gelee

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Geheimrezept.



Mediterrane Lammhaxensülze

Lammhaxen (am besten die Hinterhaxen) nass pökeln. Die Haxen dazu mit kaltem Wasser komplett bedecken und so viel Pökelsalz (beim Metzger kaufen) zugeben, dass das Wasser ganz leicht versalzen schmeckt. Die Haxen zwei Tage lang kühl durchziehen lassen, dann gut abwaschen. Die Haxen in einen passenden Topf geben und je zur Hälfte mit geschälten Tomaten (Dose) und Wasser auffüllen, so dass sie gerade bedeckt sind. Als Aromaten je nach Gusto geschälte Knoblauchzehen, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter, Pfeffer, Piment und Salz zugeben. Die Haxen bei milder Hitze langsam köcheln ca. 3-4 Stunden).

Wichtig ist, dass die Haxen ganz locker von einer Fleischgabel fallen und sich praktisch wie von selbst vom Knochen lösen. Das Fleisch dann restlos vom Knochen lösen. Den entstandenen Sud durch ein feines Tuch passieren, nochmals etwas einköcheln lassen und abschmecken. Separat Paprikaschoten und Zucchini in grobe Stücke schneiden und diese in Olivenöl bei milder leicht bräunen lassen, abschmecken mit Salz und Pfeffer. Das Gemüse mit dem Fleisch vermengen und in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform schichten. Gelatine kalt einweichen, gut ausdrücken. Den heißen Fond abmessen und entsprechend nach Grundrezeptur die Gelatine zugeben. Nochmals abschmecken! Den heißen Fond über die Haxen-Gemüsemischung in die Form gießen, so dass alles gut bedeckt ist. Die Form nochmals auf einem Tuch etwas „abklopfen“, so dass sich der Sud gleichmäßig verteilen kann. Mindestens einen Tag kühl stellen.

Dazu passt z.B. ein Auberginenpüree mit frittierten Auberginenchips. Oder/und Ofentomaten und eine Vinaigrette aus Paprika und Zucchiniwürfeln.

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT FROM OUR PRODUCT RANGE



Zanderfilet in Grünem Gelee mit Sauerrahm

1 Zanderfilet ohne Gräten (ersatzweise Lachsforelle oder Saibling), 1 EL Olivenöl
300g Gartenkräuter (je nach Gusto Blatt Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Kerbel...), 0,4L Fischbrühe, 100 g Sauerrahm, 5 Blatt Gelatine, 6 cl Sahne, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Cayennepfeffer, Zitronensaft
Kräuter mitsamt Stielen im Standmixer mit der Fischbrühe, reichlich Salz und Pfeffer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Zanderfilet mit Olivenöl einreiben und auf einem Backblech unter dem Grill von beiden Seiten so garen, dass der Kern noch glasig bleibt (etwa 5-6 Minuten bei 160°C). Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, bei Zimmer-temperatur abkühlen lassen. Vier Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den passierten Kräuterfond abmessen (es sollten 0,3 l Saft sein, ansonsten mit etwas klarer Gemüsebrühe auffüllen), etwas Saft erwärmen, die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und mit dem restlichen Kräutersaft verrühren. Ein kleines Blech mit Klarsichtfolie faltenfrei auslegen und etwa ein Viertel des Gelees darauf gießen (etwa 2-mm hoch), anschließend waagrecht für mindesten eine Stunde kühl stellen. Restliches Kräutergelee aufbewahren. Ein Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Sauerrahm verrühren und etwas davon erwärmen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen und unter den restlichen Sauerrahm rühren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Sahne schaumig, nicht zu steif schlagen und vorsichtig unter den Sauerrahm heben. Die Folie mit dem Kräutergelee in Größe einer kleinen Terrinen- bzw. Backform (0,5 l Inhalt) ausschneiden und die Terrinenform damit auslegen (die Form sollte vollständig völlig ausgekleidet sein). Sauerrahmmousse gleichmäßig in die Form verteilen und kühl stellen. Nach einer halben Stunde mit etwas Kräutergelee auffüllen und abermals kühl stellen. Abschließend das Zanderfilet einlegen und mit restlichem Kräutergelee bedecken. Die Terrine über Nacht kühl stellen. Terrine aus der Form stürzen, Folie entfernen und mit einem sehr scharfen Messer in Scheiben schneiden. Dazu paßt eine Auswahl verschiedenster Kräuter und eine mit Kräutern aufgemixte Joghurtsoße.

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Geheimrezept.



Pilz-Gemüsesülze

Pilze nach Marktangebot, geputzt und in grobe Stücke geschnitten, fein gewürfeltes Gemüse nach Marktangebot, fein gewürfelte Schalotten, Knoblauchwürfel nach Wunsch, fein geschnittene Gartenkräuter, Gemüsebrühe, Gelatine, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Pilze in Raps-oder Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, dann in einer Schüssel beiseite stellen. Gemüse und Schalotten ebenfalls in Öl und bei leichter Hitze weich dünsten (oder in Salzwasser blanchieren), abschmecken und zu den Pilzen geben. Die Kräuter zugeben, alles gut miteinander vermengen.

Die Pilz-Gemüsemischung in Förmchen (oder eine Terrinenform) geben. Gemüsebrühe entsprechend des Füllvolumens abmessen, entsprechend Gelatine zugeben, nochmals abschmecken. Die heiße Brühe in die Förmchen füllen, so dass die Pilz-Gemüsemischung bedeckt ist. Gut durchkühlen lassen.

Dazu passen Bratkartoffeln (Brägele), Rösti und ein Blattsalat.

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Geheimrezept.



Blutorangen in Gelee

Blutorangen (oder auch Süßorangen bzw. andere Zitrusfrüchte), Gelatine, wahlweise Campari, Orangenlikör, Rum....., wer mag: Zucker oder Honig, oder auch eine ausgekratzte Vanilleschote (in der Winterzeit eignet sich auch ein Glühweinsud zum Auffüllen der Filets).

Orangen mit Hilfe eines Messers komplett von den Schalen befreien, anschließend filetieren. Das übrig gebliebene Gerüst der Orangen auffangen. Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen (das gelingt besonders gut, wenn man die Form befeuchtet).

Oder die Filets ohne Folie in kleine Förmchen schichten.

Den aufgefangenen Orangensaft erhitzen (evtl. mit etwas Orangensaft verlängern), abmessen und entsprechend mit eingeweichter Gelatine versetzen. Die Filets mit dem noch heißen Saft auffüllen, so dass sie bedeckt sind. Über Nacht kühlen.

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Gusseiserne Woks

Unsere Woks eignen sich für alle Herdarten. Da Gusseisen ein sehr guter Wärmeleiter ist, werden die Woks gleichmäßig heiß. Der Rost dient dazu, Gargut nach dem Anbraten abzulegen und später wieder dazuzugeben.



**Wok 30cm
mit Aludeckel, Fleischrost, Bambuszange 69,00**

**Wok 37cm
mit Glasdeckel, Fleischrost, Bambuszange 79,00**

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Servierpfannen aus Gusseisen

Unsere Servierpfannen sind aus unbehandeltem Gusseisen. Sie werden wie unsere Eisenpfannen eingebraten und sind für alle Herdarten geeignet. Wir nennen sie Servierpfannen, denn sie sollen auf den Tisch! Entweder, um ein Gericht direkt daraus zu essen, oder um Komponenten darin zu servieren. Nebenwirkung: Gusseisen speichert Wärme. Das Essen bleibt lange heiß. Und damit dem Tisch nichts passiert haben wir Vorschläge auf der nächsten Seite.



Servierpfannen

Rund mit zwei Griffen

16cm 15,00

18cm 19,00

Oval mit zwei Griffen

27x15cm 19,00

30x17cm 25,00

Rechteckig

20x11cm 15,00

23x12cm 19,00

Rund mit Stiel

17cm 15,00

20cm 19,00

Deckel zur runden Stielpfanne

17cm 12,00

20cm 14,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Untersetzer

Ob für Kerzen, oder kleine Töpfe, oder auch um Kleinigkeiten zu servieren:
Untersetzer aus Eisen mit drei Gummifüßen.



8cm	1,50
11cm	2,50
13cm	3,50
16cm	4,50
19cm	5,50
22cm	6,50



Untersetzer oder Servierplatten aus polierten Flusssteinen
Erhältlich in hell oder dunkel

Größe S	22,00
Größe M	39,00
Größe L	49,00

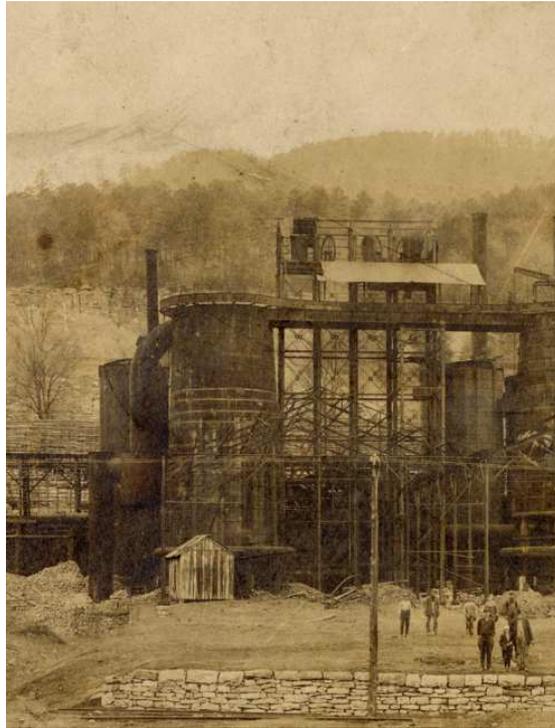


Bowl	59,00
Eierbecher	24,00
Serviettenring	14,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT FROM OUR PRODUCT RANGE



Die Geschichte beginnt 1877, als Joseph Lodge nach South Pittsburg, Tennessee, zog. Das Familienunternehmen in fünfter Generation setzt sich das Vermächtnis unseres Gründers an hochwertigem Kochgeschirr und Innovation bis heute fort.

Lodge Cast Iron stellt seit 1896 Kochgeschirr und Zubehör in Erbstückqualität her. Gestützt auf über 120 Jahre Erfahrung ist jedes Stück Lodge-Kochgeschirr auf Haltbarkeit und Vielseitigkeit ausgelegt. Unser Kochgeschirr überdauert Generationen.

Die Herstellung: Im Schmelzofen wird bei über 1100° eine Mischung aus Roheisen, recyceltem Stahl, Gussteilen aus unserer Gießerei verflüssigt. Das dauert 45 Minuten. Dann wird das flüssige Material in Sandformen gegossen. Nach dem Erkalten kommt das Kochgeschirr in eine rotierende Trommel, die mit Eisenmedien gefüllt ist. Diese brechen den Sand auf und reinigen die Gussoberfläche.

In einem speziellen Verfahren wird die Oberfläche eingebrannt. Die Produkte sind dadurch sofort startklar.

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Aus Pittsburg/Tennessee

Lodge Cast Iron stellt seit 1896 Kochgeschirr und Zubehör in Erbstückqualität her.

Ohne den berühmten „Dutch Oven“ von Lodge hätte John Wayne in der Prärie nie überlebt...



26cm	- 4,7l	149,00
31cm	- 6,6l	229,00
44cm	- 8,5l	289,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Gusseiserne Pfannen von Lodge



Tiefe Pfannen

26cm	79,00
30cm	119,00

klassische Pfannen

26cm	59,00
30cm	89,00
33cm	119,00
38cm	149,00

Paellapfannen

26cm	59,00
30cm	89,00
43cm	219,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Gusseiserne Grillpfannen mit klappbarem Edelstahlgriff



24x24cm 33,00
30x21cm 35,00
36x21cm 39,00



Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp

Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Gusseiserne Grillplatten



Für die Outdoor Fans:

Grillschale 45cm 69,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Gusseiserne Spezialitäten



Grillpfanne 16x16cm 29,00



Grillgewicht 21x21cm 25,00



Grillplatte 26x26cm 49,00

Grillplatte 32x26cm 59,00



Duo-Grillplatte 47x26cm 69,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Töpfe für Käsefondue

Unsere Käsefonduetöpfe sind aus emailliertem Gusseisen.
Sie können auf allen Herdarten verwendet werden.
Übrigens, diese Töpfe eignen sich auch hervorragend als Saucen- und
Schmorkasserollen.



16cm 2-4 Personen
24cm 4-6 Personen

39,00
59,00



Schwere standfeste Rechauds

16cm
20cm

25,00
35,00

Zubehör

6 Fonduegabeln

9,00

Brenner für Spiritus und Paste

7,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

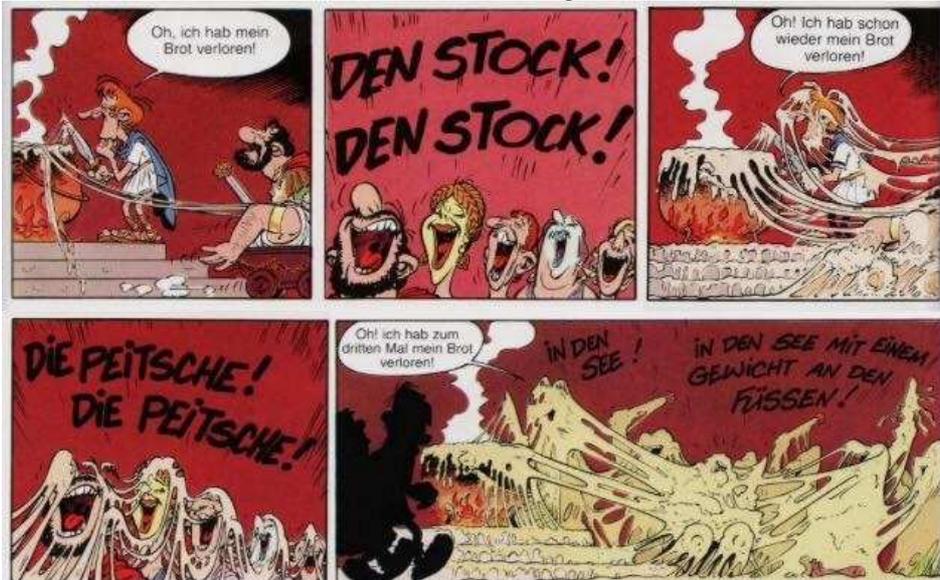
Neu auf dem Buchmarkt:

Lutz kocht, oder wie man eine Küche renoviert.



Untertitel:

I like to cook with wine and sometimes I put it in the food.

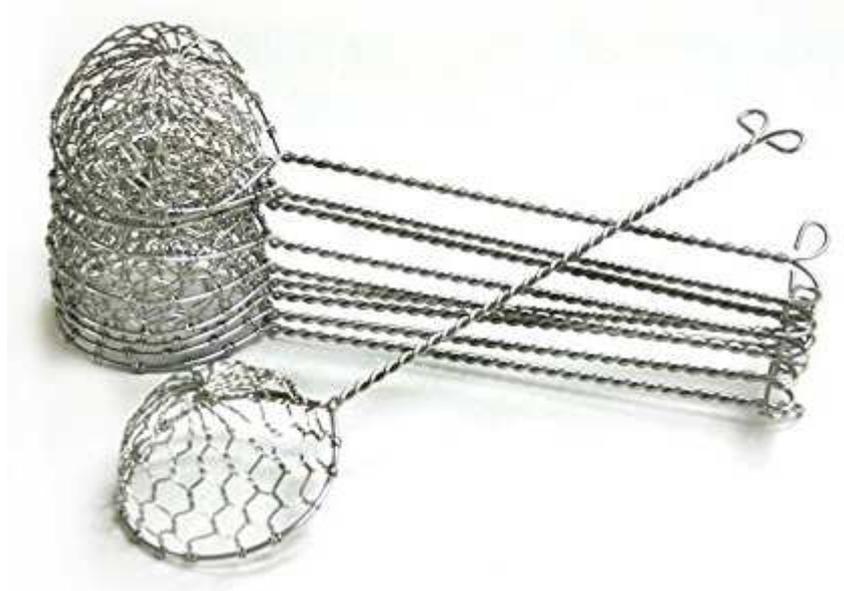


Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Fonduesiebe für den Feuertopf



Ein Feuertopf, auch chinesisches Fondue genannt, ist ein Brühefondue. Die Brühe wird mit Chili, Ingwer und Zitronengras relativ scharf gewürzt und sollte am Tisch leicht köcheln. Fleisch, Gemüse, Fisch Geflügel werden in kleine Würfel oder Streifen geschnitten. Man legt verschiedene Zutaten in das Sieb und gart sie in der Brühe. Dazu werden verschiedene Saucen gereicht.

Asiasieb

Edelstahl

3,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Fonduegabeln aus Edelstahl



Asterix-Liebhaber wissen, warum Käsefonduegabeln eine Zinke mehr haben.
(In den See, in den See...)

Fonduegabeln für Fleisch- oder Käsefondue
6er Set durch Ringe gekennzeichnet
Spülmaschinenfest

19,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Outdoor – Emaille



Emaille für's Lagerfeuer.

Kaffeekanne mit Brüheinsatz	15,00
Kochtopf mit Bügel 3,5l - 20cm	12,00
Stieltopf 18cm	9,00
Pfanne 24cm	10,00

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Emaillierte Bräter

Emailliertes Kochgeschirr wurde früher mangels anderer korrosions-beständiger Werkstoffe nahezu überall eingesetzt. Durch das Aufkommen von Edelstahl ist Emailgeschirr fast vom Markt verschwunden - zu Unrecht, denn:

- der Eisenkern leitet Wärme 12x besser als Edelstahl
- die Töpfe sind magnetisch, daher auch für Induktion geeignet.
- Emailletöpfe sind leicht, denn sie brauchen - im Gegensatz zu Edelstahltöpfen - keinen Sandwichboden.
- das Material ist nickelfrei, daher für Allergiker geeignet.



Ovale Bräter (Deckel auch als Reine verwendbar)

30 cm – 3l	35,00
34 cm – 5l	39,00
39 cm – 8l	45,00
42 cm – 11l	49,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Emaillierte Töpfe



Emailliertes Kochgeschirr wurde früher mangels anderer korrosions-beständiger Werkstoffe nahezu überall eingesetzt. Durch das Aufkommen von Edelstahl ist Emailgeschirr fast vom Markt verschwunden - zu unrecht, denn:

- der Eisenkern leitet Wärme 12x besser als Edelstahl
- die Töpfe sind magnetisch, daher auch für Induktion geeignet.
- Emailletöpfe sind leicht, denn sie brauchen - im Gegensatz zu Edelstahltöpfen - keinen Sandwichboden.
- das Material ist nickelfrei, daher für Allergiker geeignet.

Dünsttopf

16 cm

35,00

20cm

45,00

Frittiertopf

24 cm

29,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Emaillierte Bratreinen

Emailliertes Geschirr wurden früher mangels anderer korrosionsbeständiger Werkstoffe nahezu überall eingesetzt. Erst durch das Aufkommen von Edelstahl wurde emailliertes Kochgerät seltener. Da emailliertes Geschirr magnetisch ist und sich deshalb sehr gut auf Induktionsherden einsetzen lässt, erlebt es eine Renaissance. Außerdem ist es gut für Allergiker geeignet, denn es enthält kein Nickel.



Rechteckige Reine mit festen Griffen

26x18 cm	19,00
32x22 cm	24,00
36x25 cm	29,00
40x27 cm	34,00



Rechteckige Reine mit Klappgriffen

34x24 cm	29,00
38x27 cm	35,00
43x30 cm	39,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Alles fließt.



Die TA PANTA RI, das erste zypriotische Restaurant Berlins, wurde 1988 von Andreas Patsalidis eröffnet. Der Name zitiert den griechischen Philosophen Heraklit, der damit die göttlich geregelte Gleichzeitigkeit von Verschiedenheit und Eintracht beschreibt; der immer gleichbleibende Fluss mit seiner stetig geänderten Materialität ist ihm dafür Symbol ALLES FLIESST.

Im Ta Panta Ri gibt es u.a. sehr leckeren Oktopus. Ich habe Küchenchef Stephanos entlockt, wie er sie macht:

Der Oktopus wird in Essigwasser (keine weiteren Zutaten!) weichgekocht. Mit einer Nadel kann man den Garzustand einfach prüfen. Den gegarten Oktopus abkühlen lassen, anschließend putzen. Dann in Zitronensaft marinieren, anschließend mit etwas Salz, Pfefferkörnern, Knoblauch und einer Chilischote in ein verschleißbares Glas geben, mit Olivenöl bedecken und mindesten 24 Stunden ziehen lassen. Jetzt ist der Oktopus startklar für die Grillpfanne. Von beiden Seiten scharf anbraten, Hitze reduzieren und noch 2-3 Minuten weiterbraten. Butterweich und super lecker.

Dazu passt hervorragend ein einfacher grüner Salat.

Noch eine Weisheit vom Küchenchef: Oktopus gefroren kaufen („Frischer ist auch nur aufgetaut...“) und einfach im gefrorenen Zustand in den Topf – kein Problem.

**Restaurant TA PANTA RI, Düsseldorf Str. 75, 10719 Berlin
030 873 73 46, info@tapantari.eu, täglich ab 17 Uhr geöffnet**

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE



Offizieller Partner im ALBA Company Club

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Marketing



*Kollwitzplatz
Kolldampf's am Colewitzplatz
Colewitz am Kolldampfsplatz
Kollwitz am Coledampfsplatz
Coledampf's am Kollwitzplatz*

Einladung zur Eröffnung am Kollwitzplatz - 2000

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Marketing

 **stern** = *Sparen für Eltern
Spaß für Kinder*



 Kinderschürze	<i>statt 9.50</i>	5.- Euro
 Teigrolle Edelstahl	<i>statt 29.-</i>	17.50 Euro
 Candy-Brenner	<i>statt 35.-</i>	24.50 Euro

Backveranstaltung mit Christa Lutum – Ostern 2001

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Marketing

coledampf's
CulturCentrum

Vorführung:

Die Küchen-Hilfe
(in english: the KITSCHENAID)

jetzt oder nie: lasst Träume wahr werden:
(it's now or never: let your wildest dreams come true)

Kitchenaid Vorführung mit Absinthcocktails - 2002

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT FROM OUR PRODUCT RANGE

Marketing

KITCHENAID Vorführung!

... essen, trinken, lustig sein!

... **10% Rabatt** auf KITCHENAID
Küchenmaschinen, Blender und Zubehör!

...und natürlich den Zeichnungen
von Karin Baetz! (Jetzt Originale sichern!)

Am Fr. 13. & Sa. 14. Oktober ab 12:00 Uhr
in der **Umlandstraße 54/55**
in **Wilmerdorf!**

Am Fr. 20. & Sa. 21. Oktober ab 12:00 Uhr
in der **Wörtherstraße 39**
am **Kollwitzplatz!**

Coledampf's Culturcentrum
Wörther Straße 39 · 10435 Berlin
Tel. 030-81 88 79 91 · Fax 81 88 79 93

Coledampf's Culturcentrum
Umlandstraße 54/55 · 10719 Berlin
Tel. 030-883 91 91 · Fax 88 55 17 12

Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 10-20 Uhr · Sa. 10-16 Uhr

www.coledampfs.de

coledampf's
CulturCentrum
Vorführung:

Die Küchen-Hilfe
(in english: the KITSCHENAID)



jetzt oder nie: lasst Träume wahr werden:
(it's now or never: let your wildest dreams come true)

Erster Traum:
Muffins frisch aus dem Ofen essen.

1st dream:
(Munching muffins fresh out of the oven.)



Zweiter Traum:
Caipirinhas mit selbst gemahlenem Eis trinken.

2nd dream:
(Drinking Caipirinhas with self crushed ice.)



Dritter Traum:
Viel Geld sparen!

3rd dream:
(Saving tons of money!)



Vierter Traum:
Die Künstlerin Karin Baetz kennenlernen!

4th dream:
(Meeting Karin Baetz, the charming artist!)



Fünfter Traum:
Weils so schön war, gleich noch mal hingehen.

5th dream:
(Because it was so pretty, I can go there 2x.)



Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Marketing

<p>SIE HALTEN <i>Risi Pisi</i> NICHT FÜR EINEN KINDERREIM.</p>  <p>coledampf's Dampfgewürst</p>	<p>SIE KOMMEN BEI <i>Borschtsch</i> NICHT INS STOTTERN.</p>  <p>coledampf's Dampfgewürst</p>
<p>SIE SUCHEN DIE <i>Flotte Lotte</i> NICHT IN DEN KONTAKTANZEIGEN.</p>  <p>coledampf's Dampfgewürst</p>	<p>SIE HALTEN <i>Grappa</i> NICHT FÜR EINEN ROCKMUSIKER.</p>  <p>coledampf's Dampfgewürst</p>

Taz Kampagne 1996

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.