

**WalkürePLUS – von PROFIS für PROFIS**  
**WalkürePLUS – by PROFESSIONALS for PROFESSIONALS**

---

Walküre   
PORZELLANFABRIK  
MADE IN GERMANY

# Walküre PLUS





**Durchdachte Rillung für vollstes Aroma.**  
Well-conceived rills for full aroma.



**Perfekte Panade – knusprig, knackig und frisch.**  
Perfect crumb – crispy and fresh.



**Auf diese Pizza sind Profis ganz heiß.**  
The professionals are fired up for this pizza.



**Wir haben den Bogen raus – platzsparend präsentieren.**  
We know the ropes – space-saving showcase.



**Das PLUS für Profis: WalkürePLUS**  
The PLUS for professionals: WalkürePLUS



**Walküre**  
PORZELLANFABRIK  
MADE IN GERMANY

**So gart der Profi. Auf den PLUSpunkt gegart – WalkürePLUS.**  
The professional cooks straight to the PLUSpoint – WalkürePLUS.



**Flexible Formen für flexible Gaumen.**  
Flexible forms for flexible gums.



**Perfekt portionieren.**  
Perfect proportioning.



**Funktionalität, die man schmeckt.**  
Functionality, which you can taste.



**Perfekt anrichten – ein Augenschmauß.**  
Perfect food arrangements – a treat to the eyes.



P L

U S

+ Das **PLUS** an Geschmack.

+ Das **PLUS** an Funktionalität.

+ Das **PLUS** an Design.

+ Das **PLUS** an Qualität.

+ Das **PLUS** an Wärme.

+ Das **PLUS** für den Profi.

+ The **PLUS** to taste.

+ The **PLUS** to functionality.

+ The **PLUS** to design.

+ The **PLUS** to quality.

+ The **PLUS** to heat.

+ The **PLUS** for the professional.

## + Walküre**PLUS** – das **PLUS** an Funktionalität Walküre**PLUS** – the **PLUS** to functionality

Eine neue, geniale und doch so einfache Idee mit einem **PLUS** an Mehrwert für die zeitgemäße Gastroküche! Das **WalkürePLUS**. Die Grundidee lag letztlich nahe: für jeden Bedarf die passende Grundlage in Form von Struktur, Formalität und Grundaufbau zu bieten. Eine Basis für fortschrittliche Kochkunst zu schaffen, die allen Bedürfnissen gerecht wird. Ein Geschirr zu entwickeln, das alle Gar- und Serviermöglichkeiten zulässt – gleichsam „frei nach Gusto“. Ob braten, panieren, backen, belegen, garnieren, servieren, portionieren oder anrichten – durch unendlich viele Einsatzmöglichkeiten beweist sich das **WalkürePLUS** im täglichen Einsatz. Und alles aus hochwertigstem Hartporzellan, produziert mit über 110-jähriger Erfahrung von der Porzellanfabrik Walküre in Bayreuth.

A brilliant – and yet so simple idea, an added value product with a plus for modern gastronomy kitchens! **WalkürePLUS** – the basic idea was obvious: To offer a matching base in terms of structure, technicality and basic set-up for all needs. A foundation for advanced cuisine to meet consumer needs. To design tableware, which admits to all cooking- and serving possibilities – just as if “based on gusto”. **WalkürePLUS** – unlimited application possibilities to roast, crumb, bake, garnish, serve, proportioning and food arranging – for the daily use. Made of high quality hard porcelain and produced by porcelain factory Walküre in Bayreuth with more than 110 years of experience in this field.



Entwicklung:  
Development:  
Klaus Breinig



Design:  
Design:  
Daniel Eltner

# Braten PLUS



## + Perfekt panieren, garen und braten

### Perfect crumb, cooking and roasting

Dank fein-sensibler, durchkonstruierter Rillen mit angepasster Tiefe in entsprechender Haptik mutiert die **WalkürePLUS** Grillplatte auf kürzestem Weg zum Lieblingsaccessoire von Rip-Eye-Steak, Fisch, Frittiertem und jeglicher Art von Gegartem oder Gebratenem. Die aufwendige Konstruktion lässt beispielsweise unnötiges Frittierfett abfließen, alles bleibt knackig und optisch frisch. Der Braten bleibt knusprig, ist ansprechend saftig wie trocken und behält sein volles Aroma, da der Fleischsaft in die Rillen entweicht. Auch als Servieroption von gebratenem Fisch oder Fleischstücken beweist sich die Grillplatte als idealer, appetitlich-ansprechender Begleiter.

Due to fine-sensitive, well constructed rills with adjusted depth and appropriate haptic – the **WalkürePLUS** grill platter will be the favourite accessory of rib-eye steak, fish, fritter and any kind of cooking or roasting immediately. For instance, this up-marked construction allows to drain off needless deep-frying fat, everything stays tasty and fresh. Since the meat juice drips into the rills, the roast meat remains crispy and dry, is appealing mellow and retains its full aroma. This grill platter is also perfect for serving roasted fish or meat in a more delicious way.



# Bakkeren PLUS



## + Perfekt backen Perfect baking

Backwaren brauchen Hitze – auch und gerade von unten. Die **WalkürePLUS** Back-/Pizzaplatte meistert diesen Anspruch aufgrund ihrer luftdurchlässigen Löcher aufs Beste. Dies bedeutet beste Backergebnisse ohne jeglichen Mehraufwand. Ob Quiche, Tarte, Kuchen oder Pizza: Durch die technisch hochwertige und höchst komplexe Lochstruktur der Ofenplatte wird das Backgut direkt von unten erreicht, die Feuchtigkeit weicht nach unten ab und die Ofenhitze erreicht beidseitig gleichmäßig Zugang für ein trockenes, ausgewogenes Backergebnis – im Gegensatz zum herkömmlichen Backblech. Dank hervorragender Hitzespeicherung des Materials kann diese gleichmäßig an das Backgut weitergegeben und länger gespeichert werden.

Baked goods require heat – especially from the bottom up. Due to its air-permeable holes, the **WalkürePLUS** baking/pizza platter meets this requirement optimally. That means best possible baking results, without extra effort and expense. No matter if quiche, tart, cake or pizza: compared to conventional baking tins, the sophisticated and extreme complex structuring of the holes enables the oven heat to reach any baked goods from the bottom up, on both sides and consistent, even the moisture can escape. This is the essential condition for a balanced baking result. Thanks to the materials eminent heat storage, the oven heat will be evenly spread onto the baked goods and saved at length.



# ProportionierereenPLUS





## + Perfekt portionieren und anrichten Perfectly proportioning and food arranging

Die schönsten Kochergebnisse sind ohne entsprechende Präsentation optisch wenig Wert. Hier bietet **Walküre PLUS** in Form von Vorspeisen-, Suppen-, Dessert-, Beilagen- und vervollständigendem klassischen Teller eine Fülle an begeisternd-kreativen Serviermöglichkeiten. So eignet sich der dreifach geteilte Vorspeiseteller besonders für Speisen mit zwei oder mehr Komponenten. Sowohl dieser als auch der ovale Dessertteller sind ideale Begleiter beim „Flying Buffet“ – egal ob Süßspeise mit Frucht oder Soße und Fleisch. Handlich und klein bieten sie manigfaltige Einsatzmöglichkeiten. Im perfekten Einsatz bei wenig Platzbedarf beweist sich der klassische Teller in Kombination mit der Beilagenschale, die sich fast „zärtlich“ und als optische Einheit aneinander schmiegen – ein universelles Duo auf der professionellen Tafel! Die saubere Speisentrennung übernehmen ebenfalls erhältliche diverse Teller aus der Serie.

Without an appealing presentation, the best cooking results are visually worth little. **WalkürePLUS** has a plethora of inspirational-creative serving possibilities, in the form of starter-, dessert-, side- and classical plates. The tripartite starter plate is particularly suitable for dishes with two or more components. Both, starter plate and the oval dessert plate are ideal companions at the “flying buffet”, no matter if for a sweet dessert with fruit or gravy and meat. They offer various application possibilities, are handy and small. The classical plate in combination with the side bowl, which almost appear tenderly and as an optical unity, are a universal space-saving duo at the professional table! For a clean separation of dishes, diverse plates are available to this series.



## WalkürePLUS WalkürePLUS

### Erhältliche Artikel Available items



**402 181**  
**Grillplatte für den Backofen mit Rillen**  
grill platter with rills  
for the baking oven  
53,0 x 32,5 x 2 cm  
2,5 l  
3100 g



**402 283**  
**Grillplatte für den Backofen mit Rillen**  
grill platter with rills  
for the baking oven  
35,4 x 32,5 x 2 cm  
1,7 l  
1930 g



**402 183**  
**Grillplatte für den Backofen mit Rillen**  
grill platter with rills  
for the baking oven  
32,5 x 17,6 x 2 cm  
0,75 l  
1110 g



**402 273**  
**Pizzaplatte mit Löchern für den Ofen**  
pizza platter  
with holes for the oven  
35,4 x 32,5 x 2 cm  
1,7 l  
1800 g



**810 028**  
**Steakteller glatt**  
steak plate  
even  
28,5 cm Ø  
765 g



**810 928**  
**Steakteller mit Rippen**  
steak plate  
with rills  
28,5 cm Ø  
765 g



**810 027**  
**Teller tief 2-teilig groß**  
plate, deep  
two-section, large  
26 cm Ø  
770 g



**810 020**  
**Teller tief 2-teilig klein**  
plate, deep  
two-section, small  
20 cm Ø  
580 g



**810 025**  
**Platte oval 2-teilig**  
platter oval  
two-section  
26 x 17,5 cm  
520 g



**810 026**  
**Platte oval 3-teilig**  
platter oval  
tripartite  
26 x 14,5 cm  
430 g



**810 022**  
**Beilagenschale**  
Side dish bowl  
22 x 13 cm  
250 g

- + Das **PLUS** an Geschmack.
- + Das **PLUS** an Funktionalität.
- + Das **PLUS** an Design.
- + Das **PLUS** an Qualität.
- + Das **PLUS** an Wärme.
- + Das **PLUS** für den Profi.

- + The **PLUS** to taste.
- + The **PLUS** to functionality.
- + The **PLUS** to design.
- + The **PLUS** to quality.
- + The **PLUS** to heat.
- + The **PLUS** for the professional.

# Walküre PLUS

