

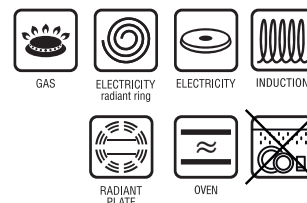
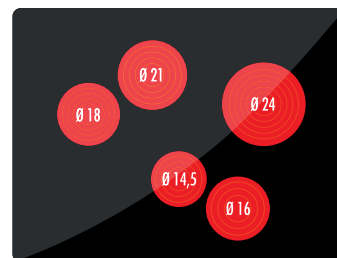
Spessore: fondo costante 4 mm

Finitura interna: Alluminio lavato decapato neutralizzato

Finitura esterna: Alluminio satinato

Fondo : ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Anti-distaccamento e adatto per tutte le fonti di calore, induzione compresa

Manicatura: professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata



PADELLA SVASATA BASSA 1 MANICO

		
15377	Ø cm 36 H 5,5	Ø cm 24
15376	Ø cm 32 H 5	Ø cm 21
15374	Ø cm 28 H 5	Ø cm 18
15373	Ø cm 24 H 4,5	Ø cm 16
15372	Ø cm 20 H 4	Ø cm 14,5



PADELLA SVASATA ALTA 1 MANICO

		
15381	Ø cm 40 H 8,5	Ø cm 24
15380	Ø cm 36 H 8	Ø cm 21
15379	Ø cm 32 H 7,5	Ø cm 18
15378	Ø cm 28 H 7	Ø cm 14,5



PADELLA DRITTA 1 MANICO

		
15384	Ø cm 32 H 6,5	Ø cm 24
15383	Ø cm 28 H 6,5	Ø cm 21
15382	Ø cm 24 H 6	Ø cm 18



SERIE 6800 - INDUZIONE

Alluminio bianco - 4 mm

Made in Italy

⌀ Istruzioni per un uso corretto degli articoli ad induzione

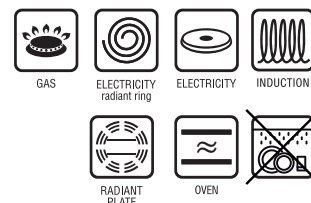
Spessore: fondo costante 4 mm

Finitura interna: Alluminio lavato decapato neutralizzato

Finitura esterna: Alluminio satinato

Fondo : ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Anti-distaccamento e adatto per tutte le fonti di calore, induzione compresa

Manicatura: professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata



CASSERUOLA 1 MANICO



15390 Ø cm 24 H 13,5 LT 5,5 Ø cm 18
15389 Ø cm 20 H 11,5 LT 3,2 Ø cm 14,5



CASSERUOLA ALTA 2 MANIGLIE



15393 Ø cm 28 H 16,5 LT 9,2 Ø cm 21
15392 Ø cm 24 H 13,5 LT 5,5 Ø cm 18
15391 Ø cm 20 H 11,5 LT 3,2 Ø cm 14,5



CASSERUOLA BASSA 2 MANIGLIE



NEW **24373** Ø cm 32 H 10,5 LT 6,7 Ø cm 18
NEW **24372** Ø cm 28 H 9,4 LT 5,8 Ø cm 14,5



TEGAME 2 MANIGLIE



15388 Ø cm 32 H 6,5 Ø cm 24
15387 Ø cm 28 H 6,5 Ø cm 21
15386 Ø cm 24 H 6 Ø cm 18

SERIE 6700 - INDUZIONE

Lega in alluminio con rivestimento
antiaderente - 4 mm

Made in Italy

⌀ Istruzioni per un uso corretto
degli articoli ad induzione

Spessore: fondo costante 4 mm

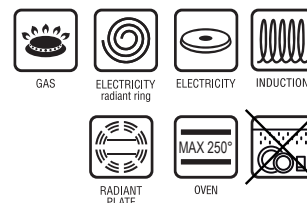
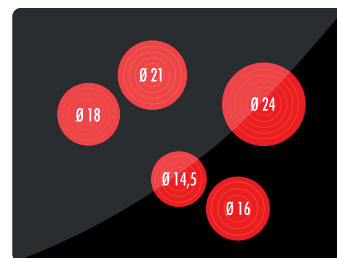
Rivestimento interno: antiaderente
ad elevata resistenza all'abrasione



Finitura esterna: alluminio satinato

Fondo : ad alto spessore costante per
un'ottima distribuzione e mantenimento del
calore. Anti-distaccamento e adatto per
tutte le fonti di calore, induzione compresa

Manicatura: professionale in acciaio inox a
nervatura rinforzata



PADELLA SVASATA BASSA 1 MANICO



15398 Ø cm 36 H 5,5	Ø cm 24
15397 Ø cm 32 H 5	Ø cm 21
15396 Ø cm 28 H 5	Ø cm 18
15395 Ø cm 24 H 4,5	Ø cm 16
15394 Ø cm 20 H 4	Ø cm 14,5



PADELLA SVASATA ALTA 1 MANICO



15404 Ø cm 40 H 8,5	Ø cm 24
15403 Ø cm 36 H 8	Ø cm 21
15402 Ø cm 32 H 7,5	Ø cm 18
15399 Ø cm 28 H 7	Ø cm 14,5



PADELLA DRITTA 1 MANICO



15407 Ø cm 32 H 6,5	Ø cm 24
15406 Ø cm 28 H 6,5	Ø cm 21
15405 Ø cm 24 H 6	Ø cm 18



SERIE 6700 - INDUZIONE

Lega in alluminio con rivestimento antiaderente - 4 mm

Made in Italy

Istruzioni per un uso corretto degli articoli ad induzione

Spessore: fondo costante 4 mm

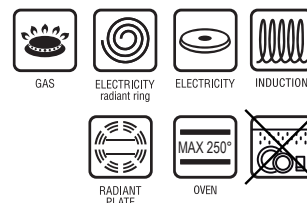
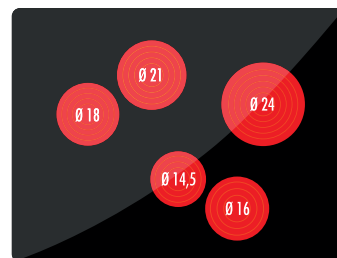
Rivestimento interno: antiaderente ad elevata resistenza all'abrasione



Finitura esterna: alluminio satinato

Fondo : ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Anti-distacco e adatto per tutte le fonti di calore, induzione compresa

Manicatura: professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata



CASSERUOLA 1 MANICO



15412 Ø cm 24 H 13,5 LT 5,5	Ø cm 18
15411 Ø cm 20 H 11,5 LT 3,2	Ø cm 14,5



CASSERUOLA 2 MANIGLIE



15415 Ø cm 28 H 16,5 LT 9,2	Ø cm 21
15414 Ø cm 24 H 13,5 LT 5,5	Ø cm 18
15413 Ø cm 20 H 11,5 LT 3,2	Ø cm 14,5



CASSERUOLA BASSA 2 MANIGLIE



NEW 24371 Ø cm 32 H 10,5 LT 6,7	Ø cm 18
NEW 24370 Ø cm 28 H 9,4 LT 5,8	Ø cm 14,5



TEGAME 2 MANIGLIE



15410 Ø cm 32 H 6,5	Ø cm 24
15409 Ø cm 28 H 6,5	Ø cm 21
15408 Ø cm 24 H 6	Ø cm 18



SERIE 6900 - INDUZIONE

Lega in alluminio con rivestimento antiaderente - 4 mm

Made in Italy

Istruzioni per un uso corretto degli articoli ad induzione

Spessore: fondo costante 4 mm

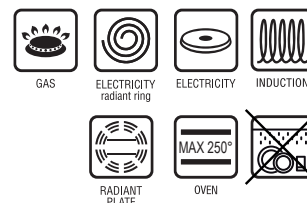
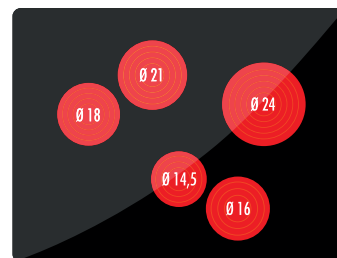
Rivestimento interno: antiaderente con particelle minerali "effetto pietra"



Finitura esterna: alluminio satinato

Fondo : ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Anti-distaccamento e adatto per tutte le fonti di calore, induzione compresa

Manicatura: professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata



PADELLA SVASATA BASSA 1 MANICO



15420 Ø cm 36 H 5,5	Ø cm 24
15419 Ø cm 32 H 5	Ø cm 21
15418 Ø cm 28 H 5	Ø cm 18
15417 Ø cm 24 H 4,5	Ø cm 16
15416 Ø cm 20 H 4	Ø cm 14,5



PADELLA SVASATA ALTA 1 MANICO



15424 Ø cm 40 H 8,5	Ø cm 24
15423 Ø cm 36 H 8	Ø cm 21
15422 Ø cm 32 H 7,5	Ø cm 18
15421 Ø cm 28 H 7	Ø cm 14,5



PADELLA DRITTA 1 MANICO



15427 Ø cm 32 H 6,5	Ø cm 24
15426 Ø cm 28 H 6,5	Ø cm 21
15425 Ø cm 24 H 6	Ø cm 18



SERIE 6900 - INDUZIONE

Lega in alluminio con rivestimento
antiaderente - 4 mm

Made in Italy

Istruzioni per un uso corretto
degli articoli ad induzione

Spessore: fondo costante 4 mm

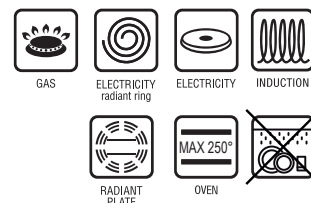
Rivestimento interno: antiaderente
con particelle minerali "effetto pietra"



Finitura esterna: alluminio satinato

Fondo : ad alto spessore costante per
un'ottima distribuzione e mantenimento del
calore. Anti-distaccamento e adatto per
tutte le fonti di calore, induzione compresa

Manicatura: professionale in acciaio inox a
nervatura rinforzata



CASSERUOLA 1 MANICO



15432 Ø cm 24 H 13,5 LT 5,5	Ø cm 18
15431 Ø cm 20 H 11,5 LT 3,2	Ø cm 14,5



CASSERUOLA 2 MANIGLIE



15435 Ø cm 28 H 16,5 LT 9,2	Ø cm 21
15434 Ø cm 24 H 13,5 LT 5,5	Ø cm 18
15433 Ø cm 20 H 11,5 LT 3,2	Ø cm 14,5



TEGAME 2 MANIGLIE



15430 Ø cm 32 H 6,5	Ø cm 24
15429 Ø cm 28 H 6,5	Ø cm 21
15428 Ø cm 24 H 6	Ø cm 18

SERIE 2000

Lega di alluminio con rivestimento antiaderente professionale
Spessore costante compreso tra mm 2,5 e mm 4,0



PADELLA SVASATA ALTA
1 MANICO

- 14193 Ø cm 45 H 10
- 14192 Ø cm 40 H 8,5
- 14191 Ø cm 36 H 8
- 14190 Ø cm 32 H 7,5
- 14189 Ø cm 28 H 7
- 14188 Ø cm 24 H 7
- 14187 Ø cm 20 H 5,5



PADELLA SVASATA BASSA
1 MANICO

- 14186 Ø cm 45 H 6,5
- 14185 Ø cm 40 H 6
- 14184 Ø cm 36 H 5,5
- 14183 Ø cm 32 H 5
- 14182 Ø cm 28 H 5
- 14181 Ø cm 24 H 4,5
- 14180 Ø cm 20 H 4



CASSERUOLA MEDIA 1 MANICO



- 24454 Ø cm 24 H 13,5



- 24453 Ø cm 20 H 11,5



Spessore costante

Compreso tra mm 2,5 e mm 4,0

Rivestimento interno:



Finitura esterna: alluminio satinato

Fondo: ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Planarità ottenuta al raggiungimento della temperatura di cottura per una completa aderenza al piano di cottura

Manicatura: professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata, in tubolare per ridurre la trasmissione del calore, "a piena presa"



GAS



ELECTRICITY
radiant ring



ELECTRICITY



RADIANT
PLATE



MAX 250°
OVEN



SERIE 2000

Lega di alluminio con rivestimento antiaderente professionale
Spessore costante compreso tra mm 2,5 e mm 4,0



TEGAME 2 MANIGLIE

14199 Ø cm 40 H 7

14198 Ø cm 36 H 6,5

14197 Ø cm 32 H 6,5

14196 Ø cm 28 H 6,5

14195 Ø cm 24 H 6

14194 Ø cm 20 H 5,5



CASSERUOLA BASSA 2 MANIGLIE

14215 Ø cm 45 H 16 L 24,6

14214 Ø cm 40 H 14 L 16,6

14213 Ø cm 36 H 11,5 L 11

14212 Ø cm 32 H 10,5 L 8

14211 Ø cm 28 H 10,5 L 6

14210 Ø cm 24 H 8,5 L 3,6

14209 Ø cm 20 H 8 L 2,3



CASSERUOLA MEDIA 2 MANIGLIE

14222 Ø cm 45 H 25 L 38,7

14221 Ø cm 40 H 22,5 L 27,2

14220 Ø cm 36 H 20,5 L 20

14219 Ø cm 32 H 18,5 L 14,5

14218 Ø cm 28 H 16,5 L 9,2

14217 Ø cm 24 H 13,5 L 5,5

14216 Ø cm 20 H 11,5 L 3,2



TEGLIA ALTA 2 MANIGLIE SNODABILI

14225 50x38 cm H 9

14224 45x33 cm H 8,5

14223 40x30 cm H 6,5



SERIE 2100

Alluminio antiaderente - 3 mm

Linea in lega di alluminio con rivestimento antiaderente professionale. Made in Italy



PADELLA SVASATA
ALTA 1 MANICO

10921 Ø cm 40 H 8,5
10920 Ø cm 36 H 8
10919 Ø cm 32 H 7,5
10918 Ø cm 28 H 7
10917 Ø cm 24 H 7



PADELLA SVASATA
BASSA 1 MANICO

10916 Ø cm 40 H 6
10915 Ø cm 36 H 5,5
10914 Ø cm 32 H 5
10913 Ø cm 28 H 5
10912 Ø cm 24 H 4,5



CASSERUOLA MEDIA 2 MANIGLIE

10934 Ø cm 36 H 20,5 10932 Ø cm 28 H 16,5
10933 Ø cm 32 H 18,5 10931 Ø cm 24 H 13,5



CASSERUOLA BASSA 2 MANIGLIE

10930 Ø cm 36 H 11,5 10928 Ø cm 28 H 10,5
10929 Ø cm 32 H 10,5 10927 Ø cm 24 H 8,5



TEGAME 2 MANIGLIE

10926 Ø cm 40 H 7 10923 Ø cm 28 H 6,5
10925 Ø cm 36 H 6,5 10922 Ø cm 24 H 6
10924 Ø cm 32 H 6,5



Spessore costante
Spessore costante 3,0 mm

Finitura interna 

Finitura esterna: ad altissima resistenza termica, antimacchia, antigraffio, facile da pulire

Fondo: ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Planarità ottenuta al raggiungimento della temperatura di cottura per una completa aderenza al piano di cottura

Manicatura: professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata, in tubolare per ridurre la trasmissione del calore, "a piena presa"



GAS



ELECTRICITY
radiant ring



ELECTRICITY



RADIANT
PLATE



MAX 250°
OVEN

SERIE 2800

Alluminio antiaderente - 3 mm

Linea in lega di alluminio ad alto spessore con rivestimento antiaderente professionale di alta qualità. Made in Italy



PADELLA SVASATA
ALTA 1 MANICO

47102 Ø cm 40 H 8,5
2786900 Ø cm 36 H 8
2786800 Ø cm 32 H 7,5
2786700 Ø cm 28 H 7
2786600 Ø cm 24 H 7



PADELLA SVASATA
BASSA 1 MANICO

47101 Ø cm 40 H 6
2786500 Ø cm 36 H 5,5
2786400 Ø cm 32 H 5
2786300 Ø cm 28 H 5
2786200 Ø cm 24 H 4,5



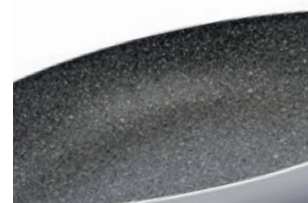
TEGAME 2 MANIGLIE

47109 Ø cm 40 H 7
47108 Ø cm 36 H 6,5
47106 Ø cm 28 H 6,5



CASSERUOLA 1 MANICO

47118 Ø cm 24 H 13,5
47117 Ø cm 20 H 11,5



Spessore

Spessore fondo costante 3 mm

Finitura interna



Finitura esterna

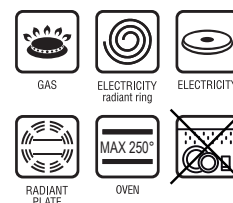
Alluminio satinato

Fondo

Fondo ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Planarità ottenuta al raggiungimento della temperatura di cottura per una completa aderenza al piano di cottura

Manicatura

Manicatura professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata, in tubolare per ridurre la trasmissione del calore, "a piena presa".





PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE" 1 MANICO

47701 Ø cm 45 H 9,5 **16004000** Ø cm 28 H 6,5
16004300 Ø cm 40 H 8,5 **16003900** Ø cm 24 H 6,5
16004200 Ø cm 36 H 8 **16003800** Ø cm 20 H 5,5
16004100 Ø cm 32 H 7,5



PADELLA SVASATA BASSA "SALTARE" 1 MANICO

1946 Ø cm 40 H 6 **1943** Ø cm 28 H 5
1945 Ø cm 36 H 5,5 **1942** Ø cm 24 H 5,5
1944 Ø cm 32 H 5 **1941** Ø cm 20 H 4,5



PADELLA DRITTA "FRIGGERE" 1 MANICO

16085700 Ø cm 36 H 7 **16082800** Ø cm 28 H 6
16082900 Ø cm 32 H 6,5 **16082700** Ø cm 24 H 5,5



CASSERUOLA BASSA 1 MANICO

16056600 Ø cm 32 H 10,5 LT 8,4 **16056400** Ø cm 24 H 9 LT 4,1
16056500 Ø cm 28 H 9,5 LT 6,4 **16056300** Ø cm 20 H LT 2,5

Alluminio Puro, il principe della cucina

Alcuni buoni e utili consigli di utilizzo degli strumenti di cottura realizzati in Alluminio con purezza superiore al 99%.

- Al primo utilizzo pulire attentamente le pentole, sciacquare con acqua bollente e asciugare. Successivamente ungere l'interno e l'esterno con un poco di olio o burro e lasciare riposare per una notte.

- Gli alimenti cuociono meglio e mantengono più sapore a fuoco moderato, proprio perché le pentole in Alluminio Extra Puro al 99,5% hanno un'alta conducibilità termica non serve MAI utilizzare fiamme alte.

- Evitare il surriscaldamento: non scaldare mai la pentola vuota su un fuoco sia esso alto o basso.

- Non lavare le pentole in Alluminio con purezza superiore al 99% in lavastoviglie.

- È pericoloso il contatto con la pentola quando questa è calda.

- Non usare per conservare i cibi "fuori da ambiente refrigerato oltre 24 ore".

- Aggiungere il sale solo durante l'ebollizione per favorirne lo scioglimento ed impedire che aggridisca il metallo.

- La patina scura che si forma all'interno delle pentole di Alluminio con purezza superiore al 99% è dovuta all'ossidazione del metallo: una vera propria barriera protettiva inerte che non va tolta. Per mantenere le pentole splendide usare prodotti specifici.

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE



RIVESTIMENTO



ECOLOGICO



SPESSORE



DURATA



MANICATURA



CONFORMITÀ ALLE LEGGI



Non lavabile in lavastoviglie



CASSERUOLA ALTA 1 MANICO

16012100 Ø cm 28 H 15,5 LT 9 **16012000** Ø cm 18 H 10 LT 2,6
16021000 Ø cm 24 H 13 LT 5,6 **16011500** Ø cm 16 H 8 LT 1,6
16013900 Ø cm 20 H 11 LT 3,3

ALLUMINIO 3 MM PROFESSIONALE

con manici/maniglie inox



PENTOLA ALTA 2 MANIGLIE

16000800 Ø cm 50 H 45
16000700 Ø cm 45 H 42 LT 63
16000600 Ø cm 40 H 38 LT 46,5
16000500 Ø cm 36 H 34 LT 33,6
16000400 Ø cm 32 H 30 LT 24
16000300 Ø cm 28 H 26 L 16
16000200 Ø cm 24 H 22 LT 10



CASSERUOLA ALTA 2 MANIGLIE

16001800 Ø cm 45 H 24 LT 35
16001700 Ø cm 40 H 21 LT 26
16001600 Ø cm 36 H 19 LT 18
16001500 Ø cm 32 H 17 LT 12,5
16001400 Ø cm 28 H 15,5 LT 9
16001300 Ø cm 24 H 13 LT 5,6
16001200 Ø cm 20 H 11 LT 3,3



CASSERUOLA BASSA 2 MANIGLIE

16003700 Ø cm 50 H 17 LT 32
16003600 Ø cm 45 H 16 LT 26,3
16003500 Ø cm 40 H 14 LT 17,6
16003400 Ø cm 36 H 11,5 LT 11,5
16003300 Ø cm 32 H 10,5 LT 8,4
16003200 Ø cm 28 H 9,5 LT 6,4
16003100 Ø cm 24 H 8,5 LT 4,1
16003000 Ø cm 20 H 7 LT 2,5



TEGAME 2 MANIGLIE

16005200 Ø cm 46 H 8
16005100 Ø cm 40 H 7,2
16005000 Ø cm 36 H 7
16004900 Ø cm 32 H 6,5
16004800 Ø cm 28 H 6
16004700 Ø cm 24 H 5,5
16004600 Ø cm 20 H 5



COPERCHIO

16006100 Ø cm 50
16006000 Ø cm 46
16005900 Ø cm 40
2391500 Ø cm 38
16005800 Ø cm 36
1875100 Ø cm 34
16005700 Ø cm 32
1875000 Ø cm 30
16017300 Ø cm 28
1874900 Ø cm 26
16005500 Ø cm 24
16005400 Ø cm 20

ALLUMINIO 3 MM PROFESSIONALE

con manici/maniglie inox



PESCIERA CON GRIGLIA, COPERCHIO E 2 MANIGLIE

16050000 cm 45x14 H 12

16049900 cm 40x13 H 10



CASSERUOLA OVALE 2 MANIGLIE E COPERCHIO

16073100 Ø cm 36x25 H 15

16064900 Ø cm 34x23 H 14



TEGLIA RETTANGOLARE ANGOLI TONDI PESANTE

16086300 cm 60x40 H 10

16086200 cm 55x36 H 10

16086100 cm 50x33 H 10

16086000 cm 40x28 H 10

14889000 cm 36x26 H 8

983400 cm 30x23 H 7



LASAGNERA RETTANGOLARE FINITURA OPACA

16043200 cm 40x29

16043000 cm 32x23

16043100 cm 35x26

16042900 cm 26x20



COPERCHIO RETTANGOLARE

16024500 cm 60x40

16024400 cm 55x36

16024200 cm 50x33

16024100 cm 45x30

16024000 cm 40x28



COLAPASTA CILINDRICO
2 MANIGLIE FISSE INOX

16021200 Ø cm 50 H 48

16015400 Ø cm 36 H 37

16015300 Ø cm 32 H 31

ALU INOX 3-PLY - INDUZIONE NEW

2,5 mm - Finitura satinata - Manici/maniglie inox



PADELLA SVASATA ALTA "SALTAPASTA" 1 MANICO

25422 Ø cm 32 H 7,4
15829 Ø cm 28 H 6,9
15828 Ø cm 24 H 6,3
25421 Ø cm 20 H 5,9



PADELLA SVASATA ALTA 1 MANICO

25916 Ø cm 36 H 5,8
25915 Ø cm 32 H 5,6
24854 Ø cm 28 H 5,4
24853 Ø cm 24 H 5
25914 Ø cm 20 H 4,2



CASSERUOLA ALTA 1 MANICO

25419 Ø cm 24 H 16,4 LT 7,4
25418 Ø cm 20 H 13,4 LT 4,2



CASSERUOLA ALTA 2 MANIGLIE

25913 Ø cm 36 H 22 LT 22,4
25912 Ø cm 32 H 20,3 LT 16,3
25911 Ø cm 28 H 18,3 LT 11,3
25910 Ø cm 24 H 16,4 LT 7,4
25909 Ø cm 20 H 13,4 LT 4,2

CAPACITÀ
DI CONDURRE
IL CALORE



160 W/K

RIVESTIMENTO



Nessuno

ECOLOGICO



100%
riciclabile

SPESSORE



2,5 mm

DURATA



* * * *

MANICATURA



Acciaio inox,
nickel free

CONFORMITÀ
ALLE LEGGI



Lavabile in
lavastoviglie

CAPACITÀ
DI CONDURRE
IL CALORE



225 W/K

RIVESTIMENTO



Antiaderente
dentro e fuori

ECOLOGICO



100%
riciclabile

SPESSORE



3 mm

DURATA



MANICATURA



Acciaio inox,
nickel free

CONFORMITÀ
ALLE LEGGI



Lavabile in
lavastoviglie



PADELLA SVASATA ALTA "SALTAPASTA"
1 MANICO CON GUAINA "COOL"

25902 Ø cm 40 H 8,5
25899 Ø cm 36 H 8
25898 Ø cm 32 H 7,5
25897 Ø cm 28 H 7
1977800 Ø cm 24 H 6,5
25896 Ø cm 20 H 5,5



TEGAME 2 MANIGLIE

25895 Ø cm 40 H 7,5
13303 Ø cm 36 H 7
25894 Ø cm 32 H 6,5
25893 Ø cm 28 H 6
1977700 Ø cm 24 H 5,5
25892 Ø cm 20 H 4,5



PADELLA SVASATA BASSA
1 MANICO CON GUAINA "COOL"

25907 Ø cm 40 H 6
25906 Ø cm 36 H 5,5
25905 Ø cm 32 H 5
25904 Ø cm 28 H 5
1977900 Ø cm 24 H 5
25903 Ø cm 20 H 4,5



CASSERUOLA BASSA 2 MANIGLIE

55701 Ø cm 40 H 14 LT 17,6
25891 Ø cm 36 H 11,5 LT 11,5
25890 Ø cm 32 H 10,5 LT 8,4
25889 Ø cm 28 H 9,5 LT 6,4
25888 Ø cm 24 H 9 LT 4,1
25887 Ø cm 20 H 7 LT 2,5



CASSERUOLA ALTA 1 MANICO

73703 Ø cm 24 H 13 LT 5,6
73702 Ø cm 20 H 11 LT 3,3



CASSERUOLA ALTA 2 MANIGLIE

25886 Ø cm 36 H 19 LT 18
25885 Ø cm 32 H 17 LT 12,5
25884 Ø cm 28 H 15,5 LT 9
1977600 Ø cm 24 H 13 LT 5,6
25883 Ø cm 20 H 11 LT 3,3
25882 Ø cm 16 H 8 LT 1,7

AL-BLACK 5 E 3 MM - INDUZIONE NEW

Alluminio antiaderente - Manici/maniglie acciaio inox



PADELLA SVASATA ALTA 1 MANICO
CON GUAINA "COOL" - 3MM

	Ø disco ind.
3193500 Ø cm 36 H 8	Ø cm 22,5
3193400 Ø cm 32 H 7,5	Ø cm 18,5
3193300 Ø cm 28 H 7,2	Ø cm 15,5
10206 Ø cm 24 H 6,5	Ø cm 13



CASSERUOLA ALTA 2 MANIGLIE - 5 MM

	Ø disco ind.
10476 Ø cm 32 H 18 LT 12,5	Ø cm 24,5
3219400 Ø cm 28 H 16 LT 9	Ø cm 22
15809 Ø cm 24 H 14 LT 5,6	Ø cm 18
15808 Ø cm 20 H 11 LT 3,3	Ø cm 14,5



CASSERUOLA ALTA 1 MANICO
CON GUAINA "COOL" - 5 MM

	Ø disco ind.
10482 Ø cm 24 H 14 LT 5,6	Ø cm 18
25908 Ø cm 20 H 11 LT 3,3	Ø cm 14,5

CAPACITÀ
DI CONDURRE
IL CALORE



225 W/K

RIVESTIMENTO



Antiaderente
dentro e fuori

ECOLOGICO



100%
riciclabile

SPESORE



3 - 5 mm

DURATA



MANICATURA



Acciaio inox,
nickel free

CONFORMITÀ
ALLE LEGGI



PFOA
FREE



Lavabile in
lavastoviglie

FERRO 2 MM

manico in ferro saldato



1147700	PADELLA LIONESE LEGGERA Ø cm 36
1147600	PADELLA LIONESE LEGGERA Ø cm 32
1147500	PADELLA LIONESE LEGGERA Ø cm 28
2878800	PADELLA LIONESE LEGGERA Ø cm 26



GAS



ELECTRICITY
radiant ring



ELECTRICITY



RADIANT
PLATE



INDUCTION

La serie Tender è studiata per rispondere alle esigenze delle comunità ed enti, è particolarmente indicata per tutte le gare d'appalto.

Le caratteristiche principali sono:

-Bordo ribordato e rinforzato

-Corpo in acciaio inox 18/10 AISI 304

-Maniglie tubolari anticalore

-Fondo termo diffusore adatta anche all'utilizzo su piastra a induzione.



PENTOLA

15513 Ø cm 36 H 36 LT 36,5

15512 Ø cm 32 H 32 LT 25,75

15511 Ø cm 28 H 28 LT 17

15510 Ø cm 24 H 24 LT 10,75



CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE

15519 Ø cm 45 H 27 LT 42,75

15518 Ø cm 40 H 24 LT 30

15517 Ø cm 36 H 21,5 LT 21,25

15516 Ø cm 32 H 19,5 LT 15,70

15515 Ø cm 28 H 16 LT 9,75

15514 Ø cm 24 H 14,5 LT 6,25



CASSERUOLA BASSA 2 MANICI

15528 Ø cm 45 H 15,5 LT 25,40

15527 Ø cm 40 H 14,5 LT 18

15526 Ø cm 36 H 13 LT 13,25

15525 Ø cm 32 H 11 LT 8,75

15524 Ø cm 28 H 9,5 LT 5,75



CASSERUOLA FONDA
1 MANICO E 1 MANIGLIA

15523 Ø cm 28 H 16 LT 9,75

15522 Ø cm 24 H 14,5 LT 6,25



CASSERUOLA FONDA 1 MANICO

15521 Ø cm 20 H 12 LT 3,75

15520 Ø cm 16 H 9,5 LT 2



CASSERUOLA MEZZA FONDA 1 MANICO

15531 Ø cm 24 H 8 LT 3,5

15530 Ø cm 20 H 7,5 LT 2,25

15529 Ø cm 16 H 6,5 LT 1,25



PADELLA 1 MANICO

15533 Ø cm 28 H 5,5

15532 Ø cm 24 H 5



COPERCHIO

15539 Ø cm 45 **15536** Ø cm 32

15538 Ø cm 40 **15535** Ø cm 28

15537 Ø cm 36 **15534** Ø cm 24

ILSA®

17038400 BISTECCHIERA QUADRATA IN GHISA CON
MANICO PIEGHEVOLE cm 24x24 INDUZIONE
17157900 BISTECCHIERA QUADRATA IN GHISA CON
MANICO PIEGHEVOLE cm 20x20 INDUZIONE

ILSA®

17038500 BISTECCHIERA IN GHISA SMALTATA CON
MANICO PIEGHEVOLE cm 36x23 INDUZIONE
52201 BISTECCHIERA IN GHISA SMALTATA CON
MANICO PIEGHEVOLE cm 30x21 INDUZIONE

ILSA®

283500 BISTECCHIERA IN GHISA SMALTATA CON DOPPIO
MANICO PIEGHEVOLE cm 50x27 INDUZIONE

Garcima

PAELLERA ACCIAIO AL CARBONIO SPAZZOLATO

2898100 Ø cm 60 19 PORZIONI	2897700 Ø cm 42 10 PORZIONI
2898000 Ø cm 55 16 PORZIONI	2897600 Ø cm 40 9 PORZIONI
2897900 Ø cm 50 14 PORZIONI	2897500 Ø cm 38 8 PORZIONI
2897800 Ø cm 46 12 PORZIONI	2897400 Ø cm 34 6 PORZIONI

Vitri

2791200 K2 WOK Ø cm 28 1 MANICO
2341 K2 WOK Ø cm 20 1 MANICO

BALLARINI

2935100 FIRENZE WOK 1 MANICO Ø cm 28

PINTI

949 PRIOR WOK 1 MANICO Ø cm 28



74801 ASPARAGERA INOX CON COPERCHIO Ø cm 21



553800 FRIGGITRICE FERRO CON CESTELLO Ø cm 40 H 15
616300 FRIGGITRICE FERRO CON CESTELLO Ø cm 34 H 13



14237 COLAFRITTO ALLUMINIO Ø cm 50
14236 COLAFRITTO ALLUMINIO Ø cm 40



3254300 PASSAVERDURA INOX Ø cm 33 PROFESSIONALE



2319400 PASSAVERDURA INOX Ø cm 24 3 DISCHI



2474000 PASSAVERDURA Ø cm 30
 3 FILTRI CON DISCO



CHINOISE CONICO INOX

8847 Ø cm 24
8845 Ø cm 20
8843 Ø cm 16



CHINOISE CONICO A RETE INOX

8850 Ø cm 22
8848 Ø cm 18



31032100 IMBUTO PLASTICA Ø cm 25
1979800 IMBUTO PLASTICA Ø cm 18
1979700 IMBUTO PLASTICA Ø cm 15
1979600 IMBUTO PLASTICA Ø cm 12



23198 CUOCIVAPORE BAMBÙ Ø cm 25
23197 CUOCIVAPORE BAMBÙ Ø cm 20



12784 VAPORIERA BAMBÙ
 Ø cm 15 H 8,5

TORTIERE E STAMPI

Linea Arianna - antiaderente



17009100 STAMPO CROSTATATA
Ø cm 28 H 4,2



17177700 TORTIERA LISCIA
Ø cm 28 H 5,3



17002900 TORTIERA FIORELLA
Ø cm 26 H 7



TORTIERA 1 FONDO H 7,3

17099000 Ø cm 28

17098900 Ø cm 26

17098800 Ø cm 24



TORTIERA 2 FONDI H 7,6

17052400 Ø cm 28

17001900 Ø cm 26



17015000 STAMPO PLUMCAKE cm 30X11 H 6,3

17014600 STAMPO PLUMCAKE cm 25X11 H 6,3



17016100 LASAGNERA
cm 32x24 H 5



17083600 TEGLIA RETTANGOLARE cm 32x37

17083500 TEGLIA RETTANGOLARE cm 26x37



17083100 STAMPO PIZZA
Ø cm 32 H 1,9

17083000 STAMPO PIZZA
Ø cm 28 H 1,9

COLLEZIONE PIZZAFORM



17651 TEGLIA PIZZA TONDA IN LAMIERA Ø cm 36 H 2,5

17650 TEGLIA PIZZA TONDA IN LAMIERA Ø cm 32 H 2,5

17649 TEGLIA PIZZA TONDA IN LAMIERA Ø cm 30 H 2,5

17648 TEGLIA PIZZA TONDA IN LAMIERA Ø cm 28 H 2,5

17647 TEGLIA PIZZA TONDA IN LAMIERA Ø cm 26 H 2,5

17646 TEGLIA PIZZA TONDA IN LAMIERA Ø cm 24 H 2,5

17643 TEGLIA PIZZA TONDA IN LAMIERA Ø cm 18 H 2,5



1627400 GRIGLIA FILO CROMATO PER TEGLIA cm 33x22

TEGLIE



14016 TEGLIA RETTANGOLARE LAMIERA
BLU PARETI DRITTE cm 60x40 H 2

14017 TEGLIA RETTANGOLARE LAMIERA
BLU PARETI DRITTE cm 60x20 H 2



TEGLIA RETTANGOLARE LAMIERA BLU
PARETI SVASATE H 3 cm

14014 cm 65x45

13998 cm 40x30

14013 cm 60x40

13997 cm 35x28

14011 cm 50x35

13996 cm 30x23

13999 cm 45x35



TEGLIA TONDA
LAMIERA
BLU H 4 cm

23171 Ø cm 30

23170 Ø cm 28

23169 Ø cm 26

23168 Ø cm 24

23167 Ø cm 22

23166 Ø cm 20

23165 Ø cm 18



TEGLIA TONDA
LAMIERA
BLU H 2.5 cm

14037 Ø cm 40

14036 Ø cm 36

14034 Ø cm 32

14033 Ø cm 30

14031 Ø cm 28

14030 Ø cm 26

14029 Ø cm 24

14027 Ø cm 22

14026 Ø cm 20

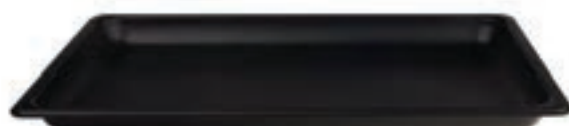
14024 Ø cm 18



TEGLIE E TORTIERE



943900 TEGLIA RETTANGOLARE IN
ALLUMINIO cm 60x40 H 2



TEGLIA ANTIADERENTE GN 1.1

550000 cm 53x32.5 H 6,5

549900 cm 53x32.5 H 4

278100 cm 53x32.5 H 2



TEGLIA PIZZA ALLUMINIO RETTANGOLARE H 3 cm

16088500 cm 60x40

16066400 cm 45x35

16088400 cm 55x38

16066300 cm 40x30

16088300 cm 50x35

16066200 cm 35x28



STAMPO CONICO TONDO ALLUMINIO H 3 cm

16100200 Ø cm 38

16047300 Ø cm 24

943600 Ø cm 32

52814 Ø cm 22

16047600 Ø cm 30

16090100 Ø cm 20

16047500 Ø cm 28

108701 Ø cm 16

16047400 Ø cm 26

2703700 Ø cm 14

TORTIERE E STAMPI



TORTIERA CONICA IN ALLUMINIO
CON ORLO H 8 cm

52902 Ø cm 36 **16042500** Ø cm 26
16042800 Ø cm 32 **16042400** Ø cm 24
16042700 Ø cm 30 **16042300** Ø cm 22
16042600 Ø cm 28 **16094500** Ø cm 20



TORTIERA CONICA IN ALLUMINIO
CON ORLO H 6 cm

16081400 Ø cm 32 **16081200** Ø cm 26
16081300 Ø cm 30 **16086800** Ø cm 22
316400 Ø cm 28



TORTIERA ALLUMINIO

52407 Ø cm 30 **52403** Ø cm 22
52406 Ø cm 28 **52402** Ø cm 20
52405 Ø cm 26 **52401** Ø cm 18
52404 Ø cm 24 **52301** Ø cm 16



STAMPO CIAMBELLA ALLUMINIO CON TUBO

52813 Ø cm 28
52812 Ø cm 26
52811 Ø cm 24
52810 Ø cm 22



STAMPO PLUMCAKE RETTANGOLARE ALLUMINIO

985800 cm 30x10,5 H 7,5
985600 cm 26x9,6 H 7,5
985500 cm 22x9 H 6,5



TORTIERA RAME PER FARINATA

943800 Ø cm 45
1720200 Ø cm 40
1489800 Ø cm 30



52720 STAMPO BUDINO
SENZA TUBO Ø cm 20
52717 STAMPO BUDINO
SENZA TUBO Ø cm 14



STAMPO BUDINO CON TUBO
52809 Ø cm 22 **52805** Ø cm 14
52807 Ø cm 18 **52804** Ø cm 12
52806 Ø cm 16

ILSA



13033400 STAMPO CREME
CAMEL INOX
Ø cm 7,5 CONF. 4 PZ

MADE IN ITALY
ITALO OTTINETTI



1718000 STAMPO CREME
CAMEL
ALLUMINIO Ø cm 7

