

COTTURA

COOKING
CUISSON
KÜCHEN
COCCIÒN







MANIGLIE TUBOLARI ATERMICHE
"STAY-COOL" TUBE HANDLES



RIVETTI AD ALTA RESISTENZA
EXTRA STRONG RIVETS



BORDO ROMPIGOCCIA
RIM NON-DRIP POURING

La serie professionale 3Layers è prodotta con un'innovativa lega multistrato di acciaio e alluminio, con particolari caratteristiche di alta conducibilità termica, ottima resistenza all'ossidazione, possibilità di cucinare e conservare qualsiasi alimento e facilità di impiego.

Caratteristiche:

- Finitura satinata interna ed esterna.
- Parete e fondo a spessore costante.
- Bordo rompigoccia.
- Maniglie e manici tubolari atermici in acciaio inox 18/10.
- Rivetti di fissaggio in acciaio inox ad alta resistenza.
- Rivestimento antiaderente ECLIPSE HB.

Indicato per cotture e conservazione prolungata degli alimenti a qualunque temperatura, lavabile in lavastoviglie.

The professional 3Layers series is produced from an innovative multilayer steel and aluminium alloy, with particular characteristics of high thermal conductivity, excellent resistance to oxidation, ease of use, along with being excellent for food cooking and preservation.

Characteristics :

- Satin finish inside and outside.
- Base and side walls with even thickness.
- Rim for clean, easy, non-drip pouring.
- "Stay-cool" stainless steel tube handles
- Handles with stainless steel extra strong rivets.
- Dishwasher safe.
- ECLIPSE HB non stick-coating.

Suitable for cooking and prolonged storage of food at any temperature.

TRIMETALLO | 3PLY

Materiale innovativo multistrato ad alta conducibilità di calore, composto da:

- Parete interna in acciaio Inox 18/10 (Aisi 304)
- Strato intermedio in alluminio termo-diffusore
- Parete esterna in acciaio Inossidabile ferritico adatto a tutte le fonti di calore, induzione compresa.

3 layers high conductivity material made of:

- 18/10 interior cooking surface
- Aluminium heat diffuser inner core to spread heat evenly through the pan base and side walls
- 18/0 magnetic stainless steel exterior suitable for all heating sources including induction hobs.



**CASSERUOLA FONDA
2 MANIGLIE**
Deep casserole - Casserole
avec 2 poignées - Fleischtopf -
Cacerola honda 2 mangos
Cod. 373005..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	12	3,75	-	65,26
24	14	6,25	-	83,16
28	16	9,75	-	97,84
32	18	14,5	-	137,62
36	21	21½	-	171,60



**CASSERUOLA MEZZA
FONDA 2 MANIGLIE**
Low casserole - Casserole
mi-haute avec 2 poignées
- Bratentopf - Cacerola
baja 2 mangos
Cod. 373009..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	7,5	2,25	-	62,46
24	9,5	4,25	-	75,28
28	11	6,75	-	89,99
32	13	10,5	-	117,38
36	14,5	14,75	-	156,54



**CASSERUOLA FONDA
1 MANICO**
Deep casserole - Casserole
avec 1 manche - Fleischtopf -
Cacerola honda 1 mangos
Cod. 373006..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	10	2	-	53,56
20	12	3,75	-	71,06
24	14	6,25	-	93,30



**CASSERUOLA BASSA
CON MANICO**
Low saucepan - Casserole
avec 1 manche -
Fleischtopf - Cacerola
honda 1 mangos
Cod. 373010..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	7	2½	-	60,90
24	9	4½	-	73,90
28	11	6½	-	89,88
32	13	10½	-	117,38



**CASSERUOLA FONDA CON UN
MANICO E MANIGLIA**
Saucepan - Cass. haute avec
manche et poignée
Stielkasserolle mit Griff - Cazo
con mango y asa
Cod. 37300728

Ø cm	h cm	Lt		Euro
28	16	9½	-	106,72



CASSERUOLA CONICA
Conical casserole -
Casserole conique
- Konische Kasserolle,
schwere Ausführung -
Cacerola conica
Cod. 373012..

Ø cm	Lt		Euro
16	1	-	50,94
18	1½	-	52,76
20	1¾	-	64,52



PADELLA SAUTÉ CON MANICO
Sauté Frying pan - Sauteuse -
Stiepfanne Sauté - Sarten Sauté
Cod. 37303B..

Ø cm	h cm		Euro
20	4,3	-	53,24
24	5,2	-	60,90
28	5,9	-	72,48
32	6,4	-	85,58
36	7	-	112,00



**PADELLA SAUTÉ
ANTIADERENTE
CON MANICO**
Non-stick Sauté pan -
Sauteuse antiadhérente
- Antihafbeschichtete
Pfanne "Sauté" mit
Stiel - Sartén salud
antiadherente con mango
Cod. 37313B..

Ø cm	h cm		Euro
20	4,3	-	72,90
24	5	-	83,30
28	5,7	-	95,54
32	6	-	123,66
36	7	-	142,22



COPERCHI COMPATIBILI
Serie Tender pag. 136
Serie Expo Satinato pag. 128
COMPATIBLE LIDS
Tender line pag. 136
Expo Satinato line pag. 128



ROLL UP SERIE 3LAYERS
3Layers roll up
Cod. 99900170
Euro 211,86



MANIGLIE CON FLANGIA DI RINFORZO
HANDLES WITH REINFORCEMENT FLANGE



BORDO ROMPIGOCCIA
RIM NON-DRIP POURING



FONDO TERMODIFFUSORE A 3 STRATI
THERMAL-DIFFUSION BOTTOM

È la classica serie professionale che racchiude tutte le caratteristiche fondamentali richieste dai migliori cuochi. In particolare:

- Fondo termodiffusore induzione (acciaio/alluminio/acciaio): con piastra d'alluminio di elevato spessore. Con calotta sandwich di protezione in acciaio. Fondo concavo a freddo, piano a caldo per aiutare la planarità.
- La calotta in materiale ferritico, può essere usata sulle piastre ad induzione.
- Le maniglie sono anatomiche in tondo d'acciaio inossidabile e resistono ad una trazione di 400 kg. Pentole e casseruole sono dotate di una speciale flangia di rinforzo alle maniglie, con 10 punti di saldatura i manici dei tegami sono in tubolare ovale, leggero e robusto.
- Bordo superiore: è indurito a freddo per evitare l'ovalizzazione dei pezzi. Bordo a versare rompigoccia.
- Il coperchio piano con una leggera tolleranza facilita la fuoriuscita del vapore in eccesso.
- La forte satinatura mantiene nel tempo un aspetto integro e ordinato, indispensabile per coloro che utilizzano la normativa HACCP.
- Rivestimento antiaderente QUANTANIUM.

This is the classical professional series which has all the fundamental characteristics that the best chefs demand. In particular:

- Sandwich bottom (steel/aluminum/steel): fitted with extra thick aluminium plate with steel protective cover and steel protection disk on larger pans. Bottom is specially designed to make the pan as stable as possible.
- The ferritic material cover can be used on the induction plates.
- Handles: ergonomically designed tubular stainless steel and resist traction of 400 kg. Casseroles and pans are fitted with special handle reinforcement flanges, each welded at 10 points. Handles for pans are in robust oval tube.
- Top edge: a cool-folding of the pouring-off edge prevents ovality of the pans' body.
- The flat cover with a slight tolerance allows excess vapor to escape.
- A strong satin glazing keeps it looking in good order and integral over time, it is indispensable for those who abide by the HACCP norm.
- QUANTANIUM non stick-coating.

**PENTOLA**

Pot - Marmite -
Suppentopf - Olla
Cod. 306003..

*IN ESAURIMENTO | Discontinued

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	20	6½	-	88,26
24	24	10½	-	108,90
28	25	15½	-	142,42
30	30	21½	-	175,98
32	32	25½	-	197,40
34*	34	30½	-	223,18
36	36	36½	-	258,54
40	38	47½	-	292,04
45	45	71½	-	407,48

**CASSERUOLA FONDA
2 MANIGLIE**

Deep casserole - Casserole
avec 2 poignées - Fleischtopf
- Cacerola honda 2 mangos
Cod. 306005..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	12	3½	-	70,60
24	14	6½	-	89,96
28	16	9½	-	105,80
30	17	12	-	117,36
32	18	14½	-	148,82
34	19	17½	-	161,72
36	21	21½	-	185,56
40	23	28½	-	215,90
45	26	41½	-	252,28
50	30	58½	-	329,12

**CASSERUOLA MEZZA FONDA
2 MANIGLIE**

Low casserole - Casserole
mi-haute avec 2 poignées -
Bratentopf - Cacerola baja 2
mangos
Cod. 306009..

*IN ESAURIMENTO | Discontinued

Ø cm	h cm	Lt		Euro
24	9,5	4½	-	81,44
28	11	6½	-	97,16
30	12	8½	-	109,72
32	13	10½	-	126,96
34*	13,5	12½	-	153,56
36	14,5	14½	-	169,26
40	16	20	-	194,34
45	18	28½	-	224,12
50	20	39½	-	282,00

**CASSERUOLA MEZZA FONDA
CON MANICO**

Low saucepan - Casserole
avec 1 manche - Fleischtopf -
Cacerola honda 1 mangos
Cod. 306010..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	7,5	1½	-	54,30
20	8,5	2½	-	65,86

**CASSERUOLA FONDA
CON MANICO**

Deep casserole -
Casserole avec 1 manche
- Fleischtopf - Cacerola
honda 1 mangos
Cod. 306006..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	10	2	-	57,92
20	12	3½	-	76,86

**CASSERUOLA FONDA CON
MANICO E MANIGLIA**

Saucepan - Cass. haute
avec manche et poignée -
Stielkasserolle mit Griff - Cazo con
mango y asa
Cod. 306007..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
24	14	6½	-	100,90
28	16	9½	-	117,22

**CASSERUOLA
CONICA PESANTE**

Conical casserole - Casserole
conique - Konische Kasserolle,
schwere Ausführung - Cacerola
conica
Cod. 306012..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	6	1	-	51,38
18	6,5	1	-	57,92
20	7	1½	-	67,42
24	7,5	2½	-	79,76

**TEGAME 2 MANIGLIE**

Frying pan 2 handles - Poêle
avec 2 poignées - Pfanne mit
2 Griffen - Rustidera 2 mangos
Cod. 306023..

Ø cm	h cm		Euro
24	5	-	82,16
28	5,7	-	98,16
30	6	-	106,62
32	6	-	113,74
36	7	-	135,84
40	7,5	-	149,08
45	8	-	197,40
50	9	-	225,40



PADELLA CILINDRICA
Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 306026..

Ø cm	h cm		Euro
24	5	-	82,16
28	5,7	-	98,16



PADELLA CILINDRICA
Frying pan with counter handle - Poêle avec manche et poignée - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango y asa
Cod. 306026..

Ø cm	h cm		Euro
30	6	-	113,20
32	6	-	123,18
34	6	-	135,16
36	7	-	145,24
40	7,5	-	159,54
45	8	-	206,88



PADELLA ANTIADERENTE CON MANICO E MANIGLIA
Non-stick frypan with counter handle - Poêle antiadhérente avec manche et poignée - Antihaftbeschichtete Pfanne mit Stiel und Griff - Sartén antiadherente con mango y asa
Cod. 306126..

Ø cm	h cm		Euro
32	6	-	162,18
34	6	-	176,54
36	7	-	189,18
40	7,8	-	210,78



TEGAME ANTIADERENTE 2 MANIGLIE
Non-stick Frying pan 2 handles - Poêle antiadhérente avec 2 poignées - Antihaftbeschichtete Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera antiadherente 2 mangos
Cod. 306123..

Ø cm	h cm		Euro
32	6	-	160,50
34	6	-	181,10
36	7	-	187,36
40	8	-	210,78



COPERCHIO
Lid - Couvercle - Deckel - Tapa
Cod. 306030..

Ø cm		Euro
20	-	19,36
24	-	21,88
28	-	26,04
30	-	28,94
32	-	34,08
34	-	38,04
36	-	42,08
40	-	50,10
45	-	57,92
50	-	69,48





MANIGLIE PROFESSIONALI
PROFESSIONAL HANDLE



BORDO RINFORZATO
BORDER IS REINFORCED



FONDO PARAFIAMMA
FLAME-PROOF BASE

La serie professionale Master, composta da 95 articoli coordinati, risponde appieno alle esigenze della Ristorazione Moderna.

Caratteristiche:

- Fusto in acciaio 18/10.
- Pentole con doppia altezza e elevato litraggio (professionale/domestico).
- Triplo fondo (acciaio/alluminio/acciaio) con calotta svasata.
- Maniglie professionali con flangia di rinforzo.
- Bordo rinforzato antigoccia.
- Elegante finitura satinata.

Consisting of 95 coordinated items, the Master professional series fully meets the needs of the modern catering industry.

Features:

- 18/10 stainless steel body.
- Pots with double height and high capacity (professional and domestic use).
- Sandwich bottom (steel/aluminum/steel) with conical cap.
- Professional handle with reinforced flange.
- Rim for non-drip pouring.
- Elegant satin finish.



CASSERUOLA FONDA

Deep casserole -
Casserole avec 2 poignées
- Fleischtopf - Cacerola
honda 2 mangos
Cod. 384005..

Ø cm	Lt		Euro
16	1,65	-	41,96
18	2,40	-	45,74
20	3,60	-	51,74
22	4,95	-	55,60
24	6,25	-	63,66
28	9,75	-	74,92
30	12,00	-	100,58
32	15,70	-	110,38
36	21,25	-	130,46
40	30,00	-	153,14
45	42,75	-	186,72
50	58,75	-	239,58



CASSERUOLA BASSA

Low casserole - Casserole
mi-haute avec 2 poignées
- Bratentopf - Cacerola
baja 2 mangos
Cod. 384009..

Ø cm	Lt		Euro
24	3,50	-	57,92
28	5,75	-	67,78
30	7,00	-	89,00
32	8,75	-	96,72
36	13,25	-	117,26
40	18,00	-	142,56
45	24,40	-	168,80
50	37,25	-	221,88





PENTOLA
Pot - Marmite -
Suppentopf - Olla
Cod. 384003..

Ø cm	Lt		Euro
16	2,90	-	50,68
18	4,00	-	56,86
20	5,50	-	64,26
22	7,20	-	71,24
24	10,75	-	85,82
28	17,00	-	105,58
30	21,25	-	129,46
32	25,75	-	140,22
34	30,75	-	153,42
36	36,50	-	171,94
40	50,25	-	221,90
45	63,50	-	269,34



PENTOLA BASSA
Low pot - Marmite -
Suppentopf - Olla
Cod. 3840B3..

Ø cm	Lt		Euro
16	2,50	-	49,22
18	3,55	-	53,94
20	4,95	-	61,66
22	6,60	-	68,88
24	8,45	-	80,00
30	15,50	-	110,04



**CASSERUOLA FONDA
1 MANICO**
Deep saucepan -
Casserole haute avec
manche - Stielkasserolle
- Cazo con mango
Cod. 384006..

Ø cm	Lt		Euro
12	0,70	-	27,02
14	1,10	-	31,28
16	2,00	-	36,70
20	3,60	-	46,98



**CASSERUOLA FONDA CON
MANICO E MANIGLIA**
Saucepan - Cass. haute avec
manche et poignée
Stielkasserolle mit Griff -
Cazo con mango y asa
Cod. 384007..

Ø cm	Lt		Euro
24	6,25	-	64,12
28	9,72	-	75,62
32	15,70	-	110,68



TEGAME
Frying pan 2 handles - Poêle
avec 2 poignées - Pfanne mit 2
Griffen - Rustidera 2 mangos
Cod. 384023..

Ø cm	Lt		Euro
24	2,60	-	51,20
28	3,40	-	64,38
30	3,85	-	74,58
32	4,50	-	81,40
34	5,50	-	96,00
36	6,80	-	101,74
40	8,20	-	116,38
45	12,00	-	145,56
50	17,00	-	175,40



**CASSERUOLA BASSA
1 MANICO**
Low saucepan - Casserole
avec 1 manche - Fleischtopf -
Cacerola honda 1 mangos
Cod. 384010..

Ø cm	Lt		Euro
16	1,25	-	35,88
20	2,25	-	42,76
24	3,50	-	52,94
28	5,75	-	63,38
32	11,00	-	90,00



COLAPASTA
Colander - Passoire - Sieb
mit Griffen - Escurridera
Cod. 38406224

Ø cm		Euro
24	-	45,54



COLABRODO
Colander - Passoire -
Brühesieb - Colador
Cod. 38406914

Ø cm		Euro
14	-	19,66



PADELLA
Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 384025..

Ø cm	Lt		Euro
24	2,60	-	49,54
28	3,40	-	60,58



PADELLA CON MANICO E MANIGLIA
Frying pan with counter handle - Poêle avec manche et poignée - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango y asa
Cod. 384026..

Ø cm	Lt		Euro
30	3,85	-	75,26
32	4,50	-	82,10
34	5,50	-	96,70
36	6,80	-	102,42
40	8,20	-	117,06
45	12,00	-	146,22



CASSERUOLA CONICA
Conical casserole - Casserole conique - Konische Kasserolle, schwere Ausführung - Cacerola conica
Cod. 384012..

Ø cm	Lt		Euro
16	1,00	-	35,16
20	1,75	-	46,14
24	2,75	-	54,94



BOLLILATTE
Milkpot - Pot à lait - Milchtopf - Pote
Cod. 384060..

Ø cm	Lt		Euro
12	1,40	-	32,06
14	2,00	-	35,88



CASSERUOLA CONICA CON BECCO
Conic casserole with pouring edge - Sauteuse bombée avec bec verseur - Konische Kasserolle mit Ausguss - Cazo cónico con boca
Cod. 384076..

Ø cm		Euro
10	-	28,04
12	-	31,16
14	-	34,70
16	-	38,36
18	-	42,80



WOK
Wok
Cod. 38409S30

Ø cm		Euro
30	-	71,58



COPERCHIO
Lid - Couvercle - Deckel - Tapa
Cod. 384030..

Ø cm		Euro
16	-	9,50
18	-	10,36
20	-	11,42
22	-	11,84
24	-	12,20
28	-	14,12
30	-	15,20
32	-	17,26
34	-	18,78
36	-	19,60
40	-	23,52
45	-	27,38
50	-	31,66





MANIGLIE TUBOLARI ATERMICHE
"STAY-COOL" TUBE HANDLES



BORDO RINFORZATO
BORDER IS REINFORCED



FONDO TERMODIFFUSORE A 3 STRATI
THERMAL-DIFFUSION BOTTOM

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

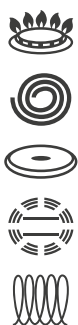
Le caratteristiche principali sono:

- Corpo in acciaio inox 18/10 (AISI 304).
- Bordo rinforzato.
- Maniglie tubolari anticalore.
- Fondo termodiffusore adatto anche all'utilizzo su piastra a induzione.
- Rivestimento antiaderente QUANTANIUM.

The Tender professional series is perfect for the Communities necessities and for all the Professional kitchens use like in the Hospitals, Hotels, Restaurants and more.

Fundamentals characteristics:

- Body is in AISI 304 (18/10) stainless steel.
- Tube pipe side handles in stainless steel heatsink.
- Border is reinforced and reflanged.
- A sandwich thermal-diffusion bottom (steel/aluminium/steel) suitable for induction.
- QUANTANIUM non stick-coating.





PENTOLA
Pot - Marmite -
Suppentopf - Olla
Cod. 339003..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	18	5,50	-	66,54
24	24	10,75	-	91,48
28	28	17,00	-	111,20
30	30	21,25	-	132,12
32	32	25,75	-	158,64
34	34	30,75	-	179,06
36	36	36,50	-	194,34
40	40	50,25	-	255,00
45	40	63,50	-	299,56



**CASSERUOLA FONDA
2 MANIGLIE**
Deep casserole -
Casserole avec 2
poignées - Fleischtopf
- Cacerola honda 2
mangos
Cod. 339005..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	12	3,60	-	55,12
24	14,5	6,25	-	69,96
28	16	9,75	-	83,56
30	17	12,00	-	106,50
32	19,5	15,70	-	121,60
36	21,5	21,25	-	144,42
40	24	30,00	-	169,78
45	27	42,75	-	201,92
50	30	58,75	-	264,08



**CASSERUOLA MEZZA FONDA
2 MANIGLIE**
Low casserole - Casserole
mi-haute avec 2 poignées -
Bratentopf - Cacerola baja 2
mangos
Cod. 339009..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
24	8	3,50	-	62,86
28	9,5	5,75	-	73,16
32	11	8,75	-	108,68
36	13	13,25	-	130,56
40	14,5	18,00	-	140,40
45	15,5	24,40	-	181,72
50	19	37,25	-	248,00



**CASSERUOLA MEZZA FONDA
CON MANICO**
Low saucepan - Casserole avec 1
manche - Fleischtopf - Cacerola
honda 1 mangos
Cod. 339010..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	6,5	1,25	-	42,58
20	7,5	2,25	-	45,06
24	8	3,50	-	57,72
28	9,5	5,75	-	71,12
32	11	8,75	-	97,98



**CASSERUOLA FONDA CON
MANICO E MANIGLIA**
Saucepan - Cass. haute
avec manche et poignée -
Stielkasserolle mit Griff - Cazo
con mango y asa
Cod. 339007..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
24	14,5	6,25	-	72,10
28	16	9,75	-	86,78



**CASSERUOLA FONDA
CON MANICO**
Deep saucepan - Casserole
haute avec manche -
Stielkasserolle - Cazo con
mango
Cod. 339006..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	9,5	1,85	-	41,90
20	12	3,60	-	52,06



TEGAME 2 MANIGLIE
Frying pan 2 handles - Poêle avec
2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen -
Rustidera 2 mangos
Cod. 339023..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
24	5	2,60	-	64,32
28	5,7	3,40	-	77,56
32	6	4,50	-	86,58
36	6	6,80	-	106,62
40	6	8,20	-	115,80
45	8	12,00	-	155,16
50	8	17,00	-	175,20



CASSERUOLA CONICA
Conical casserole -
Casserole conique
- Konische Kasserolle,
schwere Ausführung -
Cacerola conica
Cod. 339012..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	6	1,00	-	33,52
18	6	1,33	-	37,54
20	6,5	1,75	-	42,66
24	7,5	2,75	-	46,88



COPERCHIO 18/0
Lid - Couvercle -
Deckel - Tapa
Cod. 339030..

Ø cm		Euro
20	-	12,76
24	-	13,68
28	-	15,70
30	-	16,86
32	-	18,86
34	-	20,28
36	-	21,32
40	-	25,66
45	-	28,72
50	-	33,28



PADELLA CILINDRICA
Frying pan - Poêle avec
manche - Stielpfanne mit
Griff - Sarten con mango
Cod. 339025..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
24	5	2,60	-	48,54
28	5,5	3,40	-	63,18



**PADELLA SAUTÈ
CON ANTIADERENTE**
Non-stick Sauté pan -
Sauteuse antiadhérente -
Antihafbeschichtete Pfanne
"Sauté" mit Stiel - Sartén salud
antiadherente con mango
Cod. 33913B..

Ø cm	h cm		Euro
20	4,3	-	85,08
24	5	-	97,22
28	6,2	-	111,48
32	6	-	144,30
36	7,5	-	165,96



**SPEEDY PASTA
CUOCIPASTA COMPLETO
4 SETTORI**
Pasta pot - Cuiser de pâtes -
Nudelkocher - Cuece-pasta
Cod. 3390Q404

cm		Euro
70x38x29 h	-	561,30



**SPEEDY PASTA
CUOCIPASTA COMPLETO
6 SETTORI**
Pasta pot - Cuiser de pâtes -
Nudelkocher - Cuece-pasta
Cod. 3390Q406

cm		Euro
70x38x29 h	-	623,78



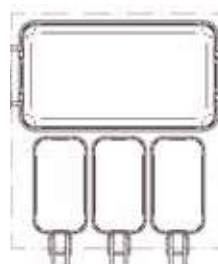
**PADELLA CILINDRICA CON
MANICO E MANIGLIA**
Frying pan with counter handle -
Poêle avec manche et poignée -
Stielpfanne mit Griff - Sarten con
mango y asa
Cod. 339026..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
32	6	4,50	-	91,34
36	6	6,80	-	109,04
40	6	8,20	-	124,66
45	8	12,00	-	160,62



PADELLA SAUTÈ
Sauté Frying pan -
Sauteuse - Stielpfanne
Sauté - Sarten Sauté
Cod. 33903B..

Ø cm	h cm		Euro
20	4,3	-	61,94
24	5	-	71,04
28	5,7	-	84,58
32	6	-	102,40
36	7	-	115,40



1 pot, 1 lid,
1 long section colander
3 short section colanders.

1 marmite, 1 couvercle,
1 Secteur cuit-pâtes long, 3
Secteur cuit-pâtes court.

1 Suppentopf, 1 Deckel,
1 Nudelsiebeinsatz lang,
3 Nudelsiebeinsatz kurz.

1 pentola, 1 coperchio,
1 settore lungo,
3 settori corti.

1 Olla, 1 Tapa,
1 Sector colador alto,
3 Sector colador bajo.



1 pot, 1 lid,
6 short section colanders.

1 marmite, 1 couvercle,
6 Secteur cuit-pâtes court.

1 Suppentopf, 1 Deckel,
6 Nudelsiebeinsatz kurz.

1 Olla, 1 Tapa,
6 Sector colador bajo.

1 pentola, 1 coperchio,
6 settori corti.



1 pot, 1 lid, 2 long section
colanders.

1 marmite, 1 couvercle, 2
Secteur cuit-pâtes long.

1 Suppentopf, 1 Deckel, 2
Nudelsiebeinsatz lang.

1 Olla, 1 Tapa, 2 Sector colador
alto.

1 pentola, 1 coperchio,
2 settori lunghi.



**SPEEDY PASTA
CUOCIPASTA COMPLETO
2 SETTORI**
Pasta pot - Cuisneur de pâtes -
Nudelkocher - Cuece-pasta
Cod. 3390Q402

cm		Euro
70x38x29 h	-	498,84



**SPEEDY PASTA
PENTOLA QUADRATA**
Pot - Marmite -
Suppentopf - Olla
Cod. 3390Q334

cm	Ø cm base	Lt		Euro
38,3x35,4x23,7 h	24,5	22	-	172,02



**SPEEDY PASTA
SETTORE GRANDE**
Long section colander -
Secteur cuit-pâtes long -
Nudelsiebeinsatz lang -
Sector colador alto
Cod. 3390Q9A1

cm	Lt	people		Euro
30x14x18 h	6,6	6	-	120,42



**SPEEDY PASTA
COPERCHIO CON SPACCO**
Lid - Couvercle -
Deckel - Tapa
Cod. 3390QS34

cm		Euro
35,5x32,5x9,4 h	-	89,18



**SPEEDY PASTA
SET 3 SETTORI PICCOLI**
Short section colander -
Secteur cuit-pâtes court -
Nudelsiebeinsatz kurz - Sector
colador bajo
Cod. 3390Q9A3

cm	Lt	people		Euro
14x10,5x18 h	2,3	1-2	-	190,78



ROLL UP SERIE TENDER
Tender roll up
Cod. 99900171
Euro 211,86



MANIGLIE TUBOLARI ATERMICHE
"STAY-COOL" TUBE HANDLES



RIVETTI AD ALTA RESISTENZA
EXTRA STRONG RIVETS



ALLUMINIO PURO 99,5%
99,5% PURE ALUMINUM

Serie professionale completa per il settore HORECA:

- Tutti gli articoli sono prodotti con alluminio puro al 99,5% idoneo al contatto alimentare.
- I manici e le maniglie sono in tubolare d'acciaio inox 18/10 atermico e applicati con rivetti.
- La forma di pentole e casseruole le rende impilabili.
- Per conservare il colore dell'alluminio è consigliato non lavare in lavastoviglie.

Ottimo per:

Cottura al salto, cotture lente e a fuoco moderato, cottura a parete.

Complete professional series for HORECA:

- All the items are made in 99,5% pure Aluminium suitable for contact with food.
- Riveted 18/10 (AISI 304) tubular stainless steel 18/10 (AISI 304) Handles and knobs.
- Stockable pots and casseroles.
- To preserve the color of aluminum is recommended do not wash in the dishwasher.

Suitable for:

Cuisson a sauter, Slow cooking, Browning.



PADELLA BASSA 4 mm
Low frying pan - Poêle
avec manche -
Stielfpfanne mit Griff -
Sarten con mango
Cod. 374025..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	3,80	0,85	-	26,36
24	5,20	1,90	-	32,98
28	4,70	2,08	-	39,52
32	5,10	2,90	-	47,00
36	6,60	5,20	-	66,10
40	7,20	7,40	-	74,08
45	8,10	11,80	-	88,86



PADELLA ALTA 4 mm
Deep frying pan - Poêle
avec manche - Stielfpfanne
mit Griff - Sarten con mango
Cod. 3740C5..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	4,60	1,20	-	28,80
24	5	1,80	-	34,14
28	5,70	2,80	-	41,32
32	6,50	4,60	-	52,54
36	8	7,00	-	68,98
40	9,10	9,70	-	76,44
45	9,50	14,00	-	94,38



PENTOLA
Pot - Marmite -
Suppentopf - Olla
Cod. 350003..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	19	4,80	-	50,28
24	22	8,40	-	54,72
28	26	13,80	-	65,50
30	28	17,20	-	71,30
32	30	21,20	-	73,68
36	33	29,90	-	96,24
40	37	41,90	-	110,42
45	40	58,10	-	164,38
50	45	81,40	-	187,06
60	56	147,90	-	269,14



CASSERUOLA BASSA
Low casserole - Casserole
mi-haute avec 2 poignées
- Bratentopf - Cacerola
baja 2 mangos
Cod. 350009..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	7	2,00	-	35,30
24	8	3,30	-	40,96
28	9	5,20	-	48,90
32	10	7,50	-	59,78
36	12	11,50	-	66,86
40	13	15,50	-	74,58
45	15	22,80	-	102,90
50	17	32,00	-	116,66
60	20	54,70	-	137,02



COPERCHIO
Lid - Couvercle -
Deckel - Tapa
Cod. 350030..

Ø cm		Euro
16	-	11,04
20	-	12,26
24	-	13,48
28	-	15,28
30	-	19,34
32	-	20,60
36	-	25,50
40	-	29,98
45	-	33,18
50	-	40,38
60	-	49,16



CASSERUOLA FONDA
Deep casserole -
Casserole avec 2 poignées
- Fleischtopf - Cacerola
honda 2 mangos
Cod. 350005..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	11	3,00	-	39,54
24	14	5,60	-	45,08
28	16	8,80	-	49,50
30	17	10,80	-	62,22
32	18	13,10	-	66,48
36	20	18,70	-	71,12
40	22	25,60	-	77,22
45	25	37,10	-	120,36
50	28	51,70	-	151,50
60	35	94,00	-	172,76



**CASSERUOLA FONDA
1 MANICO**
Deep saucepan -
Casserole haute avec
manche - Stielkasserolle -
Cazo con mango
Cod. 350006..

*IN ESAURIMENTO | Discontinued

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	8	1,30	-	27,66
20	11	3,00	-	31,60
24	14	5,60	-	36,70
28	16	8,80	-	42,94
30*	17	10,80	-	53,28
32	18	13,10	-	60,22



**CASSERUOLA BASSA
1 MANICO**
Low saucepan - Casserole
avec 1 manche - Fleischtopf -
Cacerola 1 mangos
Cod. 350010..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	6	1,10	-	23,54
20	7	2,00	-	28,20
24	8	3,30	-	32,86
28	9	5,20	-	40,96
32	10	7,50	-	51,48



SETTORE COLAPASTA ¼
Section colander - Passoire à
secteurs - Einsatz - Sección
para colado
Cod. 540164..

Ø cm	h cm		Euro
36	23	-	57,62
40	26	-	68,62



MANIGLIE TUBOLARI ATERMICHE
"STAY-COOL" TUBE HANDLES



RIVETTI AD ALTA RESISTENZA
EXTRA STRONG RIVETS



MANICO TENDER TOTAL BLACK
TENDER TOTAL BLACK HANDLES

Serie professionale completa per il settore HORECA:

- Tutti gli articoli sono prodotti in alluminio con rivestimento antiaderente ECLIPSE HB professionale, senza PFOA e idonea al contatto alimentare.
- I manici e le maniglie sono in tubolare d'acciaio inox 18/10 atermico e applicati con rivetti.
- Pentole e casseruole impilabili.
- Per conservare il colore dell'alluminio è consigliato non lavare in lavastoviglie.

Ottimo per:

Cottura al salto, cotture lente e a fuoco moderato, cottura a parete.

Complete professional series for HORECA:

- All the items are made in Aluminium covered with non-stick coating ECLIPSE HB professional, PFOA free and suitable for contact with food.
- Riveted 18/10 (AISI 304) tubular stainless steel 18/10 (AISI 304) handles and knobs.
- Stockable pots and casseroles.
- To preserve the color of aluminum is recommended do not wash in the dishwasher.

Suitable for:

Cuisson a sauter, Slow cooking, Browning.



CASSERUOLA FONDA
Deep casserole -
Casserole avec 2 poignées
- Fleischtopf - Cacerola
honda 2 mangos
Cod. 350905..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	11	3,00	-	60,38
24	14	5,60	-	79,06
28	16	8,80	-	90,48
36	20	18,70	-	128,82
40	22	25,60	-	150,50
45	25	37,10	-	181,12



CASSERUOLA BASSA
Low casserole - Casserole
mi-haute avec 2 poignées
- Bratentopf - Cacerola
baja 2 mangos
Cod. 350909..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	7	2,00	-	63,44
24	8,2	3,30	-	68,50
28	9	5,20	-	84,02
32	10	7,50	-	100,76
45	15	22,80	-	153,76





TEGAME

Frying pan 2 handles - Poêle avec 2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos
Cod. 350923..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
28	5,9	3,15	-	69,66
32	6,1	4,25	-	83,28
36	7,2	6,35	-	94,94
40	7,7	8,50	-	107,20
45	8,6	12,50	-	115,22
50	8,6	15,50	-	134,26
60	11,2	26,50	-	159,84



CASSERUOLA FONDA

1 MANICO

Deep saucepan - Casserole haute avec manche - Stielkasserolle - Cazo con mango
Cod. 350906..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	8	1,30	-	51,58
20	11	3,00	-	54,52
24	14	5,60	-	70,02
28	16	8,80	-	80,20
32	18	13,10	-	101,92



PADELLA BASSA 4 mm

Low frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 374925..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	3,80	0,85	-	41,70
24	4,20	1,50	-	49,06
28	4,60	2,00	-	59,58
32	5	3,40	-	69,74
36	6,60	6,00	-	90,76
40	7,20	8,00	-	101,22
45	8,10	11,80	-	154,16



PADELLA ALTA 4 mm

Deep frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 3749C5..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	4,60	1,20	-	42,72
24	5	1,80	-	49,74
28	5,70	2,80	-	61,30
32	6,50	4,60	-	73,24
36	8	7,30	-	92,52
40	8,50	9,70	-	103,38
45	9,50	14,00	-	160,06



TENDER TOTAL BLACK

PADELLA BASSA 4 mm

Low frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 3741C5..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	3,80	0,85	-	45,82
24	4,20	1,50	-	55,70
28	4,60	2,00	-	62,72
32	5	3,40	-	73,24
36	6,60	6,00	-	94,20
40	7,20	8,00	-	104,86



TENDER TOTAL BLACK

PADELLA ALTA 4 mm

Deep frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 3741C5..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	4,60	1,20	-	50,08
24	5	1,80	-	59,22
28	5,70	2,80	-	66,24
32	6,50	4,60	-	83,74
36	8	7,30	-	97,78
40	8,50	9,70	-	111,72



CASSERUOLA BASSA

1 MANICO

Low saucepan - Casserole avec 1 manche - Fleischtopf - Cacerola honda 1 mangos
Cod. 350910..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	7	2,00	-	51,04
24	8	3,30	-	61,48
28	9	5,20	-	73,68
32	10	7,50	-	91,12



Serie di padelle professionali in alluminio puro al 99,5% con le seguenti caratteristiche:

- 2 forme di recipiente con altezze differenti (alta e bassa).
- Pareti e fondo di spessore costante: 3 mm per tutte le misure fino al Ø cm 36, 3,5 mm dal Ø cm 40.
- Manico tubolare professionale in acciaio inox, di lunghezza proporzionale al diametro del recipiente.
- Rivestimento antiaderente long life ECLIPSE a 3 strati.

Professional pan series made of 99.5% pure aluminium with the following characteristics:

- 2 pan shapes with different heights (high and low)
- Walls and base in an even thickness: 3 mm for all sizes up to Ø cm 36 and 3.5 mm for Ø cm 40 cm.
- Professional stainless-steel tubular handle, in a length proportional to the diameter of the pot
- Long-life ECLIPSE 3-layer non-stick coating



PADELLA BASSA
Low frying pan – Poêle avec manche – Stielpfanne mit Griff – Sarten con mango
Cod. 311025..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	3,7	1,00	6	16,00
24	4,2	1,70	6	19,98
28	5,0	2,60	6	23,10
32	5,7	4,00	6	26,08
36	6,0	5,40	6	36,30
40	6,2	6,90	6	43,24



PADELLA BASSA CON ANTIADERENTE
Non-stick low frying pan – Poêle antiadhérente avec manche – Antihaftbeschichtete pfanne mit Griff – Sarten antiaderente con mango
Cod. 311925..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	3,7	1,00	6	21,66
24	4,2	1,70	6	26,00
28	5,0	2,60	6	32,46
32	5,7	4,00	6	38,66
36	6,0	5,40	6	51,04
40	6,2	6,90	6	57,22



PADELLA ALTA
Deep frying pan – Poêle avec manche – Stielpfanne mit Griff – Sarten con mango
Cod. 3110C5..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	5,5	1,40	6	17,70
24	6,0	2,20	6	22,12
28	6,5	3,30	6	25,56
32	7,0	4,70	6	30,64
36	7,5	6,50	6	42,52
40	8,0	8,60	6	47,14



PADELLA ALTA CON ANTIADERENTE
Non-stick deep frying pan – Poêle antiadhérente avec manche – Antihaftbeschichtete pfanne mit Griff – Sarten antiaderente con mango
Cod. 3119C5..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	5,5	1,40	6	22,72
24	6,0	2,20	6	28,46
28	6,5	3,30	6	35,56
32	7,0	4,70	6	41,74
36	7,5	6,50	6	54,12
40	8,0	8,60	6	61,18



Serie di padelle professionali in alluminio puro al 99,5% con fondo **FULL INDUCTION**, con le seguenti caratteristiche:

- Pareti e fondo a spessore costante: 3 mm per tutte le misure fino a Ø 36 cm, 3,5 mm dal Ø 40 cm.
- Manico tubolare professionale in acciaio inox, con lunghezza proporzionata al diametro del corpo.
- Rivestimento antiaderente Long Life ECLIPSE a 3 strati.

Professional frying pan range made of 99.5% pure aluminium with **FULL INDUCTION** base, featuring the following characteristics:

- Uniform wall and base thickness: 3 mm for all sizes up to Ø 36 cm, 3.5 mm from Ø 40 cm.
- Professional tubular stainless steel handle, with length proportioned to the diameter of the pan body.
- Long Life ECLIPSE non-stick coating, 3-layer system.



PADELLA ALTA
Deep frying pan -
Poêle avec manche
- Stielpfanne mit Griff -
Sarten con mango
Cod. 3110D5..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
24	6,0	2,20	6	23,02
28	6,5	3,30	6	26,59
32	7,0	4,70	6	31,88
36	7,5	6,50	6	44,25



**PADELLA ALTA
CON ANTIADERENTE**
Non-stick deep frying
pan - Poêle antiadhérente
avec manche -
Antihftbeschichtete
pfanne mit Griff - Sarten
antiaderente con mango
Cod. 3119D5..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
24	6,0	2,20	6	29,88
28	6,5	3,30	6	37,28
32	7,0	4,70	6	43,84
36	7,5	6,50	6	56,84
40	8,0	8,60	6	64,24



TEGAME
Frying pan 2 handles -
Poêle avec 2 poignées
- Pfanne mit 2 Griffen -
Rustidera 2 mangos
Cod. 3110D3..

Ø cm	Lt		Euro
24	2,20	-	22,00
28	3,20	-	27,73
32	4,30	-	32,58
36	6,00	-	39,76



**TEGAME
CON ANTIADERENTE**
Non-stick frying pan 2
handles - Poêle antiadhérente
avec 2 poignées -
Antihftbeschichtete pfanne
mit 2 Griffen - Rustidera
antiaderente
Cod. 3119D3..

Ø cm	Lt		Euro
24	2,20	-	27,00
28	3,20	-	33,02
32	4,30	-	38,56
36	6,00	-	46,73



Corpo in alluminio coniato di spessore 4 mm, fondo full Induction rettificato, bordo rettificato e manico in acciaio tubolare.

ST1-PRO: Rivestimento ANTIADERENTE QUANTANIUM RAMATO (3 strati).

Abrasion Resistance 15.000 - 20.000 cycles.

ST-BLACK | ST-ALU: Rivestimento ANTIADERENTE ECLIPSE NERO (3 strati).

Abrasion Resistance 30.000 - 60.000 cycles.

ST-K PRO: Rivestimento ANTIADERENTE FUSION PRO II **SENZA PFAS** RAMATO (2 strati).

Abrasion Resistance 60.000 - 90.000 cycles.

4-mm-thick pressed aluminium body, rectified full induction base, rectified edge and tubular steel handle.

ST1-PRO: COPPER-PLATED ANTI-ADHERENT QUANTANIUM coating (3 layers).

Abrasion Resistance 15.000 - 20.000 cycles.

ST-BLACK | ST-ALU: ANTI-ADHERENT ECLIPSE BLACK coating (3 layers).

Abrasion Resistance 30.000 - 60.000 cycles.

ST-K PRO: COPPER-PLATED ANTI-ADHERENT FUSION PRO II coating **PFAS FREE** (2 layers).

Abrasion Resistance 60.000 - 90.000 cycles.



**ST1-PRO
PADELLA**
Frying pan - Poêle avec manche - Stiefpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 397025..

Ø cm	Lt		Euro
20	1,10	6	28,28
24	1,90	6	36,10
26	2,40	6	40,88
28	3,00	6	46,44
32	3,60	6	52,42
36	5,00	6	61,86



**ST-BLACK
PADELLA**
Frying pan - Poêle avec manche - Stiefpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 399025..

Ø cm	Lt		Euro
20	1,10	6	29,62
24	1,90	6	38,00
28	3,00	6	49,08
32	3,60	6	55,48
36	5,00	6	68,46



**ST-ALU
PADELLA**
Frying pan - Poêle avec manche - Stiefpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 398025..

Ø cm	Lt		Euro
24	1,90	6	37,22
28	3,00	6	48,02
32	3,60	6	54,30
36	5,00	6	64,50



**ST-K PRO
PADELLA** **PFAS FREE**
Frying pan - Poêle avec manche - Stiefpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 433025..

Ø cm	Lt		Euro
20	1,10	-	28,28
24	1,90	-	36,10
28	3,00	-	46,44
32	3,60	-	52,42
36	5,00	-	61,86





Linea professionale ad alto spessore adatta per: frittura, cottura alla piastra, arrostitura, brasatura, caramellatura.

High thickness professional Series useful for: frying, grill cooking, oast cooking, brazing cooking, caramelization.



WOK 2 MANIGLIE
Wok with 2 handles - Wok avec 2 poignées - Wok mit 2 Griffen - Wok 2 mangos
Cod. 36109M36

Ø cm	h cm	Lt		Euro
36	12,60	7,10	-	101,94



CREPIERE
Crêpe frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 361045..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	1,25	0,36	-	26,46
24	1,50	0,60	-	29,08
28	1,75	0,90	-	33,82



PADELLA
Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 361054..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
12	2,50	0,20	-	22,60
20	4,00	0,85	-	28,52
22	4,00	1,07	-	31,22
24	4,20	1,35	-	31,40
26	4,60	1,75	-	36,08
28	4,90	2,20	-	38,80
30	5,40	2,74	-	43,64
32	5,50	3,30	-	45,76
34	6,00	4,03	-	47,74



WOK
Wok
Cod. 36109F34

Ø cm	h cm	Lt		Euro
34	9,50	4,75	-	95,06



TEGAME
Frying pan 2 handles - Poêle avec 2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos
Cod. 36102332

Ø cm	h cm	Lt		Euro
32	5,40	3,30	-	53,72



PADELLA FONDA
Deep frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 3610C5..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
24	7,65	2,70	-	40,84
28	8,60	4,15	-	52,22



Padelle in ferro, Made in Italy.

Interno satinato, rivestimento esterno in smalto porcellanato blu e manico forgiato in acciaio inox 18/10 garantiscono robustezza e affidabilità.

L'assenza totale di rivestimenti valorizza le proprietà naturali del materiale e contribuisce a un'estetica essenziale e distintiva.

Iron pans, Made in Italy.

Satin interior, blue porcelain enamel exterior and 18/10 stainless steel forged handle ensure robustness and reliability.

The material's natural properties are enhanced by the absence of coatings, resulting in an essential and unique aesthetic.



PADELLA

Frying pan - Poêle avec manche - Stiefpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 419054..

Ø cm	Lt		Euro
24	4,20	-	67,30
28	4,90	-	74,40



PADELLA CON MANICO E MANIGLIA

Frying pan with counter handle - Poêle avec manche et poignée - Stiefpfanne mit Griff - Sarten con mango y asa
Cod. 41905432

Ø cm	Lt		Euro
32	5,50	-	85,90





FINITURA ESTERNA MARTELLATA
HAMMERED EXTERIOR FINISH



MANICI IN OTTONE AD ALTO SPESSORE
THICK BRASS HANDLES



STAGNATURA INTERNA DIAMANTATA
INNER DIAMOND TINNING

Serie professionale di articoli in rame stagnato, ottimo conduttore di calore e indispensabile per cotture di lunga durata e per preparazioni di alta pasticceria.

Caratteristiche:

- Produzione made in Italy.
- Rame puro al 99%
- Stagno puro al 99%
- Prodotta con materiali certificati e idonei al contatto alimentare.
- L'altissima conducibilità termica del rame garantisce un'ottima precisione nella regolazione della temperatura.
- Indispensabile nel settore della pasticceria.
- Altissimo risparmio energetico.

Professional series of items made of tinned copper, an excellent heat conductor and indispensable for extensive cooking times and Haute Pâtisserie.

- Made in Italy.
- Pure Copper at 99%
- Pure Tin at 99%
- All the items are made with Certificated material approved for food contact.
- The high Thermal conductivity of copper ensures excellent precision in adjusting the temperature.
- Indispensable for pastry makers.
- Highest energy savings.

RISTAGNATURA CASSERUOLE Copper casseroles retinning

Ø cm	Euro
14	34,66
16	42,08
20	54,46
24	74,02
30	89,12
36	103,96

RISTAGNATURA PADELLE E TEGAMI Copper frying pans and roasting pans retinning

Ø cm	Euro
18	29,71
22	46,91
24	39,61
26	49,50
28	55,71
32	59,41
36	69,32



CASSERUOLA ALTA
Deep casserole - Casserole
avec 2 poignées - Fleischtopf -
Cacerola honda 2 mangos
Cod. 364005..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
14	7,50	1,15	-	72,60
16	9	1,75	-	81,20
20	15	3,70	-	213,24
24	15,5	6,50	-	252,98



CASSERUOLA BASSA
Low casserole - Casserole mi-
haute avec 2 poignées - Bratentopf
- Cacerola baja 2 mangos
Cod. 364009..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	9	2,40	-	182,64
24	10,50	3,70	-	197,08
30	10	5,50	-	266,58
36	7,50	7,80	-	272,00



TEGAME 2 MANIGLIE
Frying pan 2 handles - Poêle
avec 2 poignées - Pfanne mit 2
Griffen - Rustidera 2 mangos
Cod. 364023..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
18	4,50	0,85	-	77,70
24	5	1,65	-	107,88
28	6	2,05	-	129,64
32	6	3,70	-	151,00
36	6	4,60	-	251,54



CASSERUOLA 1 MANICO
Low saucepan - Casserole avec 1
manche - Fleischtopf - Cacerola 1
mangos
Cod. 364006..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
8	5	0,25	-	41,30
10	6	0,40	-	45,46
12	6	0,50	-	52,46
14	7,50	1,10	-	72,60
16	9	1,60	-	81,20



PADELLA
Frying pan - Poêle avec
manche - Stielpfanne mit Griff
- Sarten con mango
Cod. 364025..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
18	4,50	0,85	-	77,70
22	4,50	1,00	-	91,14
24	5	1,65	-	108,44
26	5,50	1,80	-	118,80
28	6	2,05	-	130,10
32	6	3,20	-	151,48
36	6	3,60	-	252,02



COPERCHIO
Lid - Couvercle -
Deckel - Tapa
Cod. 364035..

Ø cm		Euro
12	-	28,88
14	-	35,90
16	-	42,94
20	-	50,74
24	-	58,58
28	-	75,96
30	-	80,54
32	-	91,12
36	-	123,78



**PAIOLE CON MANICO
IN ACCIAIO**
Cauldron with stainless steel
handle - Chaudron avec
manche en acier - Kessel mit
Stahlgriff - Caldero con mango
de acero
Cod. 36407026

Ø cm	h cm	Lt		Euro
26	14	4,50	-	105,76



TEGLIA RETTANGOLARE
Roasting Pan - Plat à Rôti
- Fleischkasten - Rustidera
Horno
Cod. 548106..

cm	h cm		Euro
25x18	7	-	46,16
30x21	7	-	51,60
35x25	7	-	60,90



TEGLIA SATINATA
Satin roasting pan - Plat à
rôti satiné - Fleischkasten
satiné - Rustidera horno
satinado
Cod. 509003..

cm		Euro
40x30x8 h	-	87,58
50x35x9 h	-	103,68
60x40x10 h	-	147,94



**CUOCIPESCE
MONOFONDO**
Fishkettle - Poissonnière
- Fischkochkessel -
Besuguera
Cod. 308882..



cm	Lt		Euro
40x10,8 h	6,00	-	112,20
50x11 h	8,50	-	138,84
60x11 h	10,35	-	165,44

3 PEZZI: CUOCIPESCE, COPERCHIO CON MANIGLIA, GRIGLIA.
3 pieces: Fishkettle, Lid with handle, Grill.
3 pièces: Poissonnière, Couvercle avec poignée, Grille.
3 Teilen: Fischkochkessel, Deckel mit Griff, Siebeinsatz.
3 piezas: Besuguera, Tapa, Rejilla.



LUMACHIERA
Snails plate - Plat
à escargots -
Schneckenplatte - Plato
para caracoles
Cod. 509155..

Ø cm	snails		Euro
14	6	-	8,48
20	12	-	10,88



COPERCHIO PER TEGLIA
Lid for roasting pan -
Couvercle pour plat à rôti
- Deckel für Fleischkasten -
Tapa para rustidera horno
Cod. 548128..

cm		Euro
25x18	-	29,22
30x21	-	33,58
35x25	-	41,76



**COPERCHIO
SATINATO PER TEGLIA
SOVRAPPONIBILE**
Satin lid for roasting pan
- Couvercle satiné pour
plat à rôti - Deckel satiniert
für Fleischkasten - Tapa
satinado para rustidera
horno
Cod. 509006..

cm		Euro
40x30	-	60,24
50x35	-	66,76
60x40	-	71,56



**TEGLIA PESANTE
SPESSORE 2 mm**
2 mm thick heavy roasting
pan - Plat à rôti, ép. 2 mm -
Fleischkasten extra schwer
2 mm - Rustidera horno esp.
2 mm
Cod. 50900470

cm		Euro
70x45x9 h	-	495,88