



Cucina ed Accessori

SERIE 6800 - INDUZIONE

Lega in alluminio bianco - 5 mm

Made in Italy

 Istruzioni per un uso corretto degli articoli ad induzione

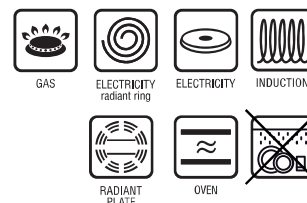
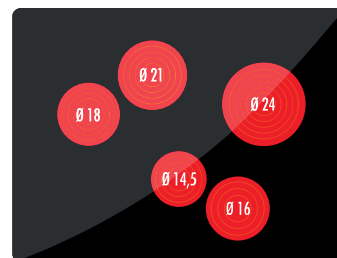
Spessore: fondo costante 5 mm

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 - 5 mm

Made in Italy

Istruzioni per un uso corretto degli articoli ad induzione

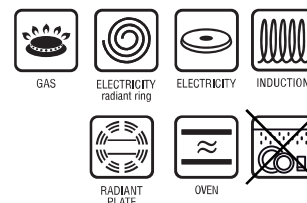
Spessore: fondo costante 5 mm

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 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



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

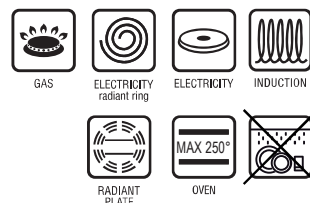
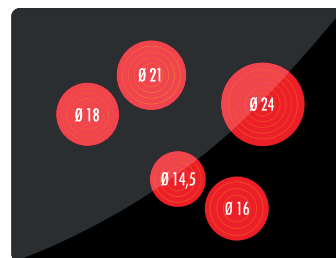
Rivestimento interno: antiaderente
ad elevata resistenza all'abrasione



Finitura esterna: alluminio satinato

Fondo **INDUZIONE**: 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

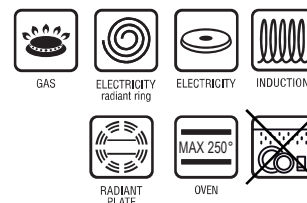
Rivestimento interno: antiaderente
ad elevata resistenza all'abrasione



Finitura esterna: alluminio satinato

Fondo **INDUZIONE**: 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



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



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

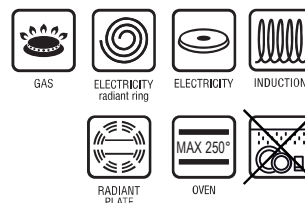
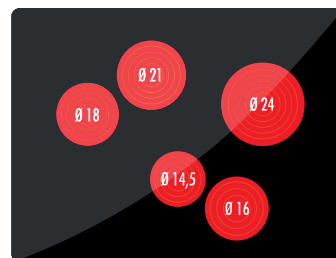
Rivestimento interno: antiaderente con particelle minerali "effetto pietra"



Finitura esterna: alluminio satinato

Fondo **INDUZIONE**: 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

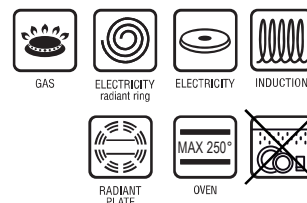
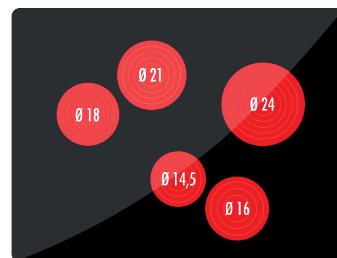
Rivestimento interno: antiaderente con particelle minerali "effetto pietra"



Finitura esterna: alluminio satinato

Fondo **INDUCTION**: 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



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



Spessore costante

Compreso tra mm 2,5 e mm 4,0

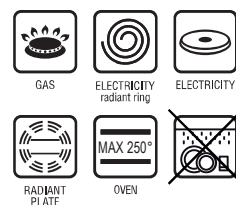
Rivestimento interno:



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"





SERIE 2000

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



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

- 14226** 60x40 cm H 10
- 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
10933 Ø cm 32 H 18,5
10932 Ø cm 28 H 16,5
10931 Ø cm 24 H 13,5



CASSERUOLA BASSA 2 MANIGLIE

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



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 2100

Alluminio antiaderente - 3 mm

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



TEGAME 2 MANIGLIE

10926 Ø cm 40 H 7

10925 Ø cm 36 H 6,5

10924 Ø cm 32 H 6,5

10923 Ø cm 28 H 6,5

10922 Ø cm 24 H 6



CASSERUOLA MEDIA 1 MANICO

10937 Ø cm 24 H 13,5

10936 Ø cm 20 H 10



CASSERUOLA BASSA 1 MANICO

10939 Ø cm 28 H 10,5

10938 Ø cm 24 H 8,5



COLLEZIONE
SERIE 2800

ALLUMINIO ANTIADERENTE 3 MM



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
47107 Ø cm 32 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".



GAS



ELECTRICITY
radiant ring



ELECTRICITY



RADIANT
PLATE



MAX 250°
OVEN



ALLUMINIO 3 MM PROFESSIONALE

con manici/maniglie inox



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 8 LT 2,5

CAPACITÀ
DI CONDURRE
IL CALORE



RIVESTIMENTO



ECOLOGICO



SPESSORE



DURATA



MANICATURA



CONFORMITÀ
ALLE LEGGI



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 aggredisca 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.



CASSERUOLA ALTA 1 MANICO

16012100 Ø cm 28 H 15,5 LT 9
16021000 Ø cm 24 H 13 LT 5,6
16087000 Ø cm 22 H 12 LT 4,6
16013900 Ø cm 20 H 11 LT 3,3
16012000 Ø cm 18 H 10 LT 2,6
16011500 Ø cm 16 H 8 LT 1,6



315900 CASSERUOLA CONICA CON BECCO
1 MANICO Ø cm 16 H 8,5 LT 1,3

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	16001400 Ø cm 28 H 15,5 LT 9
16001700 Ø cm 40 H 21 LT 26	1874400 Ø cm 26 H 14,5 LT 8
1143400 Ø cm 38 H 19,5 LT 23,8	16001300 Ø cm 24 H 13 LT 5,6
16001600 Ø cm 36 H 19 LT 18	16001200 Ø cm 20 H 11 LT 3,3
1874500 Ø cm 34 H 18 LT 16,3	1840800 Ø cm 18 H 10 LT 2,6
16001500 Ø cm 32 H 17 LT 12,5	1840700 Ø cm 16 H 8 LT 1,7
16066600 Ø cm 30 H 16 LT 11,3	



CASSERUOLA BASSA 2 MANIGLIE

16003700 Ø cm 50 H 17 LT 32	2391000 Ø cm 30 H 10,5 LT 7,4
16003600 Ø cm 45 H 16 LT 26,3	16003200 Ø cm 28 H 9,5 LT 6,4
16003500 Ø cm 40 H 14 LT 17,6	1142600 Ø cm 26 H 9,5 LT 5,3
16003400 Ø cm 36 H 11,5 LT 11,5	16003100 Ø cm 24 H 8,5 LT 4,1
2734900 Ø cm 34 H 11 LT 10	16003000 Ø cm 20 H 7 LT 2,5
16003300 Ø cm 32 H 10,5 LT 8,4	



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

ALLUMINIO 3 MM PROFESSIONALE

con manici/maniglie inox



PESCIERA CON GRIGLIA, COPERCHIO E 2 MANIGLIE

16009200 cm 50x15 H 12 ALLUMINIO PESANTE

16050000 cm 45x14 H 12

16049900 cm 40x13 H 10

16049800 cm 35x12 H 12



CASSERUOLA OVALE 2 MANIGLIE E COPERCHIO

16073100 Ø cm 36x25 H 15

16064900 Ø cm 34x23 H 14



COLAPASTA CILINDRICO
2 MANIGLIE FISSE INOX

16021200 Ø cm 50 H 48

16015400 Ø cm 36 H 37

16015300 Ø cm 32 H 31

16024700 Ø cm 24 H 25



16088800 COLAPASTA CONICO 2 MANIGLIE
INOX LEGGERO Ø cm 36 H 21



315700 PENTOLA BAGNO MARIA
Ø cm 14 H 16

ALLUMINIO 3 MM PROFESSIONALE

con manici/maniglie inox



TEGLIA RETTANGOLARE ANGOLI TONDI PESANTE

16086300 cm 60x40 H 10 **16086000** cm 40x28 H 10
16086200 cm 55x36 H 10 **1488900** cm 36x26 H 8
16086100 cm 50x33 H 10 **983400** cm 30x23 H 7



TEGLIA RETTANGOLARE ANGOLI TONDI CON MANIGLIE SNODATE

16065300 cm 50x33 H 6



TEGLIA RETTANGOLARE ANGOLI TONDI MEZZO PESO

16031100 cm 50x33 H 9 **16030900** cm 40x28 H 7,5
16031000 cm 45x30 H 8,5 **16058200** cm 36x26 H 7,5



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
2039300 cm 35x26
2392100 cm 30x23

FERRO 2 MM **NEW**

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

PAELLERE E WOK



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



949 PRIOR WOK 1 MANICO Ø cm 28



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



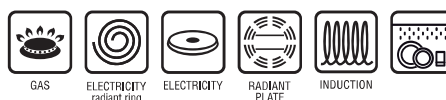
2935100 FIRENZE WOK 1 MANICO Ø cm 28



COLLEZIONE TENDER 3LAYERS

Trimetallo

Made in Italy



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
- Finitura satinata interna ed esterna

- Parete e fondo a spessore costante
- Bordo rompigoccia a versare
- Maniglie e manici tubolari atermici in acciaio inox 18/10
- Rivetti di fissaggio in acciaio inox ad alta resistenza
- Indicato per cotture e conservazione prolungata degli alimenti a qualunque temperatura
- Lavabile in lavastoviglie



PADELLA SALTARE

15784 Ø cm 36 H 7
8567 Ø cm 32 H 6
8561 Ø cm 28 H 5,7
15783 Ø cm 24 H 5
15777 Ø cm 20 H 4,3



PADELLA SALTARE ANTIADERENTE

15789 Ø cm 36 H 7
15788 Ø cm 32 H 6
15787 Ø cm 28 H 5,7
15786 Ø cm 24 H 5
15785 Ø cm 20 H 4,3



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