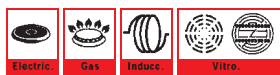


PENTOLAME

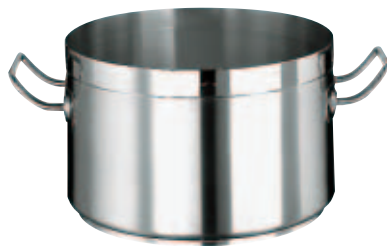


LUXE GRAND GOURMET INOX



Pentola

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
PD.2101.16	16	16	3,2
PD.2101.20	20	20	6,2
PD.2101.24	24	24	10
PD.2101.28	28	28	16,5
PD.2101.32	32	32	24
PD.2101.36	36	36	36
PD.2101.40	40	40	50
PD.2101.45	45	45	70



Casseruola alta, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
PD.2107.16	16	11	2,1
PD.2107.20	20	13	4
PD.2107.24	24	15	6
PD.2107.28	28	17,5	10,8
PD.2107.32	32	19,5	15,7
PD.2107.36	36	21,5	22
PD.2107.40	40	24,5	30,8
PD.2107.45	45	27,5	44



Casseruola bassa, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
PD.2109.16	16	7,5	1,3
PD.2109.20	20	8	2,5
PD.2109.24	24	9,5	4,3
PD.2109.28	28	11	6,7
PD.2109.32	32	12,5	10
PD.2109.36	36	14	14,2
PD.2109.40	40	15,5	19,5
PD.2109.45	45	17	27



Casseruola alta, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
PD.1106.14	14	8	1,2
PD.1106.16	16	11	2,1
PD.1106.20	20	13	4
PD.1106.24	24	15	6,5
PD.1106.28	28	17,5	10,8
PD.1106.32*	32	19,5	15,7
PD.1106.36*	36	21,5	22



Casseruola bassa, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
PD.1108.16	16	6,5	1
PD.1108.20	20	8	2,5
PD.1108.24	24	9,5	4,3
PD.1108.28	28	11	6,7
PD.1108.32	32	12,5	10
PD.1108.36	36	14	14,2



Casseruola conica, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
PD.1112.16	16	6	1
PD.1112.18	18	6	1,2
PD.1112.20	20	6,5	1,6
PD.1112.24	24	7,5	2,7



Casseruola "bombé", 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
PD.1113.18	18	7	1,7
PD.1113.20	20	7,5	2,2
PD.1113.24	24	8,5	3,3
PD.1113.26	26	9	4,2



Padella, 1 manico

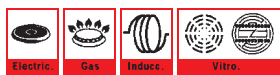
Art.	Ø cm.	H. cm.
PD.1114.20	20	5
PD.1114.24	24	5
PD.1114.28	28	5,5
PD.1114.32	32	6
PD.1114.36*	36	6
PD.1114.40*	40	6



Coperchio

Art.	Ø cm.
PD.1161.14	14
PD.1161.16	16
PD.1161.20	20
PD.1161.24	24
PD.1161.28	28
PD.1161.32	32
PD.1161.36	36
PD.1161.40	40
PD.1161.45	45

* con contromaniglia



Pentola

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.1001.16	16	16	3,2
PD.1001.18	18	16	4
PD.1001.20	20	18	5,5
PD.1001.22	22	22	8,3
PD.1001.24	24	24	10,5
PD.1001.28	28	28	17
PD.1001.32	32	32	25,5
PD.1001.36	36	36	36,5
PD.1001.40	40	40	50
PD.1001.45	45	40	63,5
PD.1001.50	50	50	98
PD.1001.60**	60	55	160



Casseruola alta, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.1007.16	16	9,5	1,9
PD.1007.18	18	10,8	2,7
PD.1007.20	20	12	3,8
PD.1007.22	22	13	5
PD.1007.24	24	14,5	6,5
PD.1007.28	28	16	9,8
PD.1007.32	32	19,5	15,4
PD.1007.36	36	21,5	20,5
PD.1007.40	40	24	30,1
PD.1007.45	45	27	42,9
PD.1007.50	50	30	58
PD.1007.60**	60	35	99



Casseruola bassa, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.1009.16	16	6,5	1,3
PD.1009.18	18	7	1,8
PD.1009.20	20	7,5	2,5
PD.1009.24	24	8	3,7
PD.1009.28	28	9,5	5,8
PD.1009.32	32	11,5	9,2
PD.1009.36	36	13	13
PD.1009.40	40	14,5	18
PD.1009.45	45	15,5	24,6
PD.1009.50	50	19	37
PD.1009.60**	60	25	70,7

** fondo inox-alluminio



Casseruola alta, 1 manico

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.1006.12	12	7	0,8
PD.1006.14	14	8	1,2
PD.1006.16	16	9,5	1,9
PD.1006.18	18	10,8	2,7
PD.1006.20	20	12	3,8
PD.1006.22	22	13	5
PD.1006.24	24	14,5	6,5
PD.1006.28*	28	16	9,8
PD.1006.32*	32	19,5	15,4
PD.1006.36*	36	21,5	20,5



Casseruola bassa, 1 manico

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.1008.16	16	6,5	1,3
PD.1008.18	18	7	1,8
PD.1008.20	20	7,5	2,5
PD.1008.24	24	8	3,7
PD.1008.28*	28	9,5	5,8
PD.1008.32*	32	11	9,2
PD.1008.36*	36	13	13



Padella, 1 manico

Art.	Ø cm.	H.cm.
PD.1014.20	20	5
PD.1014.24	24	5
PD.1014.28	28	5,5
PD.1014.32	32	6
PD.1014.36*	36	6
PD.1014.40*	40	6



Padella con rivestimento antiaderente, 1 manico

Art.	Ø cm.	H.cm.
PD.1117.20	20	5
PD.1117.24	24	5
PD.1117.28	28	5,5
PD.1117.32	32	6
PD.1117.36*	36	6
PD.1117.40*	40	6



Casseruola conica, 1 manico

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.1012.16	16	6	1
PD.1012.18	18	6	1,2
PD.1012.20	20	6,5	1,6
PD.1012.24	24	7,5	2,7



Casseruola "bombé", 1 manico

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.1013.18	18	7	1,7
PD.1013.20	20	7,5	2,2
PD.1013.24	24	8,5	3,3
PD.1013.26	26	9	4,2

* con contromaniglia



Pentola a pressione

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PI.95104	22	23	4,5
PI.95106	22	26	6
PI.95108	24	26	8
PI.95111	24	32	11



Pentola a pressione professionale

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PI.95115	32	38	15



Tegame, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H.cm.
PD.1115.20	20	5
PD.1115.24	24	5
PD.1115.28	28	5,5
PD.1115.32	32	6
PD.1115.36	36	6
PD.1115.40	40	6
PD.1115.45	45	6,5



Coperchio

Art.	Ø cm.
PD.1161.14	14
PD.1161.16	16
PD.1161.20	20
PD.1161.24	24
PD.1161.28	28
PD.1161.32	32
PD.1161.36	36
PD.1161.40	40
PD.1161.45	45
PD.1161.50	50
PD.1161.60	60



Casseruola bagnomaria, 1 manico

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.1910.12	12	14	1,4
PD.1910.14	14	16	2,5
PD.1910.16	16	18	3,6
PD.1910.18	18	20	5
PD.1910.20	20	22	7



Casseruola bagnomaria, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.1911.12	12	14	1,4
PD.1911.14	14	16	2,5
PD.1911.16	16	18	3,6
PD.1911.18	18	20	5
PD.1911.20	20	22	7



Contenitore cilindrico, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.1913.16	16	12	2,4
PD.1913.20	20	16	5
PD.1913.24	24	20	9
PD.1913.28	28	24	14,5



Colapasta settore (1/4), 1 manico*

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.1922.36	36	23	5,5
PD.1922.40	40	26	7,5

* adatto alla casseruola alta PD.1007



Colapasta settore singolo (1/4), 1 manico*

Art.	Ø cm.	H.cm.
PD.2992.36	36	23
PD.2992.40	40	26

* adatto alla casseruola alta PD.1007



Colapasta con gancio, 1 manico

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.1924.18	18	11	2,8
PD.1924.20	20	12	3,6
PD.1924.22	22	13	5
PD.1924.24	24	14	6,5
PD.1924.28	28	15	9,3



Colapasta semisferico con gancio, 1 manico

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.1926.22	22	12	2,7
PD.1926.26	26	14	4



Colapasta con cerchio, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.1928.32	32	18	9,5
PD.1928.36	36	19	12
PD.1928.40	40	21	14,5



Colapasta in plastica, 2 maniglie

Art.	Ø cm.
GG.7130.28	28
GG.7130.32	32
GG.7130.36	36



Colapasta in PA+, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.2950.32	32	16	8
PD.2950.40	40	20	12



Colapasta tronco conico, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.1927.24	24	12	3,5
PD.1927.28	28	14	5,5
PD.1927.32	32	16	8,8
PD.1927.36	36	18,5	12,8
PD.1927.40	40	20	17
PD.1927.45	45	22,5	24,5
PD.1927.50	50	24	32,5



Colapasta tronco conico, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.1930.32	32	16	8,8
PD.1930.36	36	18,5	12,8
PD.1930.40	40	20	17
PD.1930.45	45	22,5	24,5
PD.1930.50	50	24	32,5



Bacinella conica, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.1955.32	32	16	8,8
PD.1955.36	36	18,5	12,8
PD.1955.40	40	20	17
PD.1955.45	45	22,5	24,5
PD.1955.50	50	24	32,5



Bacinella per planetaria, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.1954.26	26	20	10
PD.1954.30	30	25	16
PD.1954.32	32	30	20
PD.1954.36	36	28,5	25
PD.1954.37	36	35	32
PD.1954.40	40	35,5	40



Bacinella semisferica

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
PD.1950.20	20	-	2
PD.1957.25	25	-	3,7
PD.1950.30	30	-	7,2
PD.1950.35	35	-	10,5
PD.1957.40	40	-	15,6



Bastardella semisferica, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.1952.22	22	12	2,7
PD.1952.26	26	14	4
PD.1952.32	32	18	9,5
PD.1952.36	36	19	12
PD.1952.40	40	21	14,5



Base per bastardella

Art.	Ø cm.	Ø bastardelle
PD.1953.16	16	22-26
PD.1953.22	22	32-36-40



Bacinella conica alta

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.2580.11	12	7	0,5
PD.2580.17	17	9	1
PD.2580.21	21	12	2
PD.2580.24	24	13	3
PD.2580.29	29	14	4
PD.2580.30	30	15	6
PD.2580.31	31	16	8
PD.2580.36	36	18	11
PD.2580.40	40	20	17
PD.2580.45	45	22,5	24,5
PD.2580.50	50	24	32,5



Bacinella conica bassa

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
PD.2582.13	13	6	0,5
PD.2582.17	17	7,5	1
PD.2582.22	22	7,5	2
PD.2582.24	24	9,5	3
PD.2582.32	30,5	11,5	6
PD.2582.34	32,5	14	8
PD.2582.38	38	13,5	11
PD.2582.40	40	15	14



Bacinella sferica economica

Art.	Ø cm.	H. cm.
SA.7728.27	27	10
SA.7728.32	32	12
SA.7728.34	34	13
SA.7728.37	37	16



Bacinella sferica con piano di appoggio

Art.	Ø cm.	Lt.
PZ.2636.16	16,5	0,75
PZ.2636.20	20,5	1,5
PZ.2636.25	25	3
PZ.2636.27	27	4
PZ.2636.29	29,5	5
PZ.2636.33	33,5	8
PZ.2636.39	39,5	14



Tazzone, 1 manico

Art.	Ø cm.	Lt.
PZ.2614.16	16	1,25
PZ.2614.18	18	1,5
PZ.2614.20	20	2
PZ.2614.22	22	3
PZ.2614.24	24	5



Tazzone, 1 manico tubolare

Art.	Ø cm.	Lt.
PZ.2615.16	16	1,25
PZ.2615.18	18	1,5
PZ.2615.20	20	2
PZ.2615.22	22	3
PZ.2615.24	24	5



Bacinella sferica

Art.	Ø cm.
AB.049	12
AB.052	16
AB.050	20



Bacinella sferica

Art.	Ø cm.
PZ.7126.12	12
PZ.7126.17.S	17
PZ.7126.19	19
PZ.7126.21	21
PZ.7126.23	23
PZ.7126.27	27



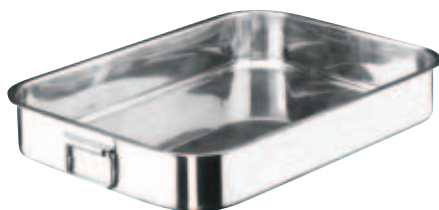
Misurino graduato

Art.	Lt.
PZ.2625.05	0,5
PZ.2625.10	1
PZ.2625.20	2



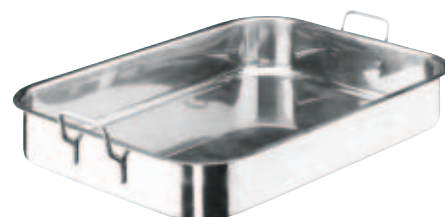
Misurini graduati, 4 pezzi

Art.	Ø cm.
PD.2616.04	6-8-12,5-25



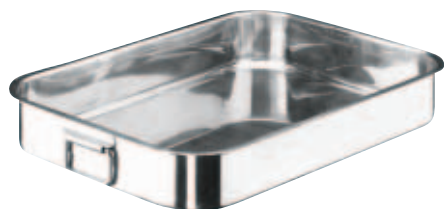
Tegame rettangolare, 2 maniglie

Art.	cm.	H.cm.
PD.1941.35	35x25	8
PD.1941.40	40x26	9
PD.1941.45	45x30	9
PD.1941.50	50x30	9
PD.1941.60	60x35	9



Tegame rettangolare pesante, maniglie fisse

Art.	cm.	H.cm.
PD.1943.40	40x26	9
PD.1943.45	45x30	9
PD.1943.50	50x40	9
PD.1943.60	60x35	9
PD.1943.61	61x43	9



Tegame rettangolare pesante, maniglie snodate

Art.	cm.	H.cm.
PD.1944.40	40x26	9
PD.1944.45	45x30	9
PD.1944.50	50x30	9
PD.1944.60	60x35	9
PD.1944.61	61x43	9



Coperchio per tegami

Art.	cm.
PD.1948.40	40x26
PD.1948.45	45x30
PD.1948.50	50x30
PD.1948.60	60x35
PD.1948.61	61x43



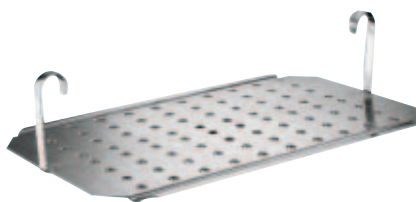
Pescera con griglia e coperchio

Art.	cm.	H.cm.	Lt.
PD.1963.60	60x20	14	14
PD.1963.70	70x21	16	20
PD.1963.99	100x25	20	44



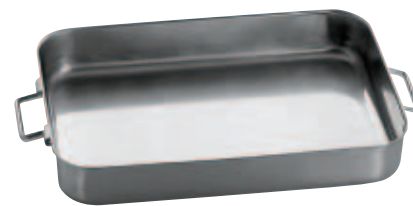
Brasiera con coperchio

Art.	cm.
PD.1965.50	50x30x15
PD.1965.60	60x35x15
PD.1965.61	65x43x15



Griglia per brasiera

Art.	cm.
PD.1966.50	50x30
PD.1966.60	60x35
PD.1966.61	61x43



Teglia forno

Art.	cm.
PZ.7755.30	30x23x6,5
PZ.7755.35	35x26x6,5
PZ.7755.40	40x29x7



Coperchio per teglia

Art.	cm.
PZ.2671.30	30
PZ.2671.35	35
PZ.2671.40	40



Padella ferro per fritti c/cestello

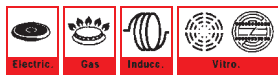
Art.	Ø cm.
E.41088	26
E.41090	34
E.41092	40
E.41094	46



Cuocivapore in bamboo

Art.	Ø cm.
CER.64575	16
CER.64576	20
CER.64577	25
CER.64578	30
CER.64580	40





Padella THERMOLON™, 1 manico

Art.	Ø cm.
DY.35624	24
DY.35628	28



Padella THERMOLON™, 1 manico

Art.	Ø cm.
DY.35632	32



Padella acciaio inox 7 strati, 1 manico

Art.	Ø cm.
DY.42632	32



Padella acciaio inox control induct, 1 manico

Art.	Ø cm.
DY.46628	28



Wok ProControl fondo tondo, 1 manico*

Art.	Ø cm.
DY.56936	36

* dotata di sistema di controllo temperatura induzione attivo a 250°



Wok THERMOLON™, 1 manico*

Art.	Ø cm.
DY.36936	36

* dotata di sistema di controllo temperatura induzione attivo a 250°



Wok acciaio inox 7 strati fondo piatto, 1 manico

Art.	Ø cm.
DY.54936	36



Wok acciaio inox 7 strati fondo tondo, 1 manico

Art.	Ø cm.
DY.52936	36

Il materiale "Sigma Clad Plus" è formato da 7 strati differenziati che garantiscono il massimo della funzionalità, raggiungendo risultati di cottura eccellenti con una garanzia durata del prodotto.

Le padelle TWIN Professional, nelle due versioni, con o senza rivestimento antiaderente Thermolon™, sono il partner di fiducia in cucina, vivamente consigliati su piani di cottura a induzione.

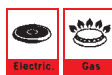
Lo speciale "7 strati" garantisce una distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie. La particolare tecnologia dello strato esterno ottimizza le proprietà magnetiche del fondo, potenziando le prestazioni sui piani di cottura a induzione.

Dotate di rivestimento THERMOLON™ granito, privo di PTFE e PFOA. Utilizzabile fino a a 450°C (contrariamente a 260°C di molti altri rivestimenti).

Manico ergonomico in acciaio inossidabile comodo da maneggiare.

Inoltre disponibile la versione "Control Induction", sistema brevettato che permette un controllo ottimale della padella sul fondo ad induzione.

PROFESSIONAL ALLUMINIO 5 MM



Pentola

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.	mm.*
PD.6101.16	16	16	3,2	4
PD.6101.20	20	20	6,2	4,5
PD.6101.24	24	24	10	5,3
PD.6101.28	28	28	16,5	5,3
PD.6101.32	32	32	24	5,3
PD.6101.36	36	36	36	5,3
PD.6101.40	40	40	50	5,3
PD.6101.45	45	45	70	4,5
PD.6101.50	50	50	100	4,5



Casseruola alta, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.	mm.*
PD.6107.16	16	11	2,1	4,5
PD.6107.20	20	13	4	4,5
PD.6107.24	24	15	6,5	4,5
PD.6107.28	28	17,5	10,8	4,5
PD.6107.32	32	19,5	15,7	5,5
PD.6107.36	36	21	21,5	5,5
PD.6107.40	40	24	30	5,5
PD.6107.45	45	27	43	5,5
PD.6107.50	50	30	59	5,5



Casseruola bassa, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.	mm.*
PD.6109.24	24	9,5	4,3	4,5
PD.6109.28	28	11	6,7	4,5
PD.6109.32	32	12,5	10	4,5
PD.6109.36	36	14	14	5
PD.6109.40	40	16	20	5,5
PD.6109.45	45	18	28,5	5,5
PD.6109.50	50	19	37	5,5



Casseruola alta, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.	mm.*
PD.6106.16	16	11	2,1	4,5
PD.6106.20	20	13	4	4,5
PD.6106.24	24	15	6,5	4,5
PD.6106.28	28	17,5	10,8	4,5



Casseruola bassa, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.	mm.*
PD.6108.20	20	8	2,5	4
PD.6108.24	24	9,5	4,3	4,5
PD.6108.28	28	11	6,7	4,5



Tegame, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.	mm.*
PD.6115.24	24	5,5	3,5
PD.6115.28	28	6	4
PD.6115.32	32	6,5	4
PD.6115.36	36	7	4
PD.6115.40	40	7,5	4



Padella, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.	mm.*
PD.6114.20	20	4	3,5
PD.6114.24	24	5	3,5
PD.6114.28	28	5	4
PD.6114.32	32	5,3	4
PD.6114.36	36	6	4
PD.6114.40	40	7	4



Padella con rivestimento in ceramica, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
PD.1618.20	20	3,4
PD.1618.24	24	4,2
PD.1618.28	28	4,5
PD.1618.32	32	5,5
PD.1618.36	36	6,1



Coperchio

Art.	Ø cm.	mm.*
PD.6961.16	16	1
PD.6961.20	20	1,2
PD.6961.24	24	1,2
PD.6961.28	28	1,2
PD.6961.32	32	1,2
PD.6961.36	36	1,2
PD.6961.40	40	1,2
PD.6961.45	45	1,2
PD.6961.50	50	1,2

* indica lo spessore del materiale



Casseruola ovale con coperchio

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.	mm.
PD.6938.36	36	14,5	10	2,5
PD.6938.40	40	16	14	2,5
PD.6938.45	45	17	19	2,5



Casseruola a vapore con coperchio

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
PD.6923.32	32	21+15	12
PD.6923.36	36	23+17	18
PD.6923.40	40	25+20	25



Colapasta 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
PD.6924.20	20	11
PD.6924.24	24	13
PD.6924.28	28	15



Colapasta tronco-conico

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
PD.6927.32	32	16	8,8
PD.6927.36	36	18,5	12,8
PD.6927.40	40	20	17
PD.6927.45	45	22,5	24,5
PD.6927.50	50	24	32,5



Colapasta per pentola

Art.	Ø cm.	H. cm.
PD.6926.32	32	31
PD.6926.36	36	37
PD.6926.40	40	40



Bagnomaria, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
PD.6910.14	14	16	2,5
PD.6910.16	16	18	3,7
PD.6910.18	18	20	5
PD.6910.20	20	22	7



Colapasta in PA+, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
PD.2950.32	32	16	8
PD.2950.40	40	20	12



Colapasta settore singolo (1/4), 1 manico*

Art.	Ø cm.	H. cm.
PD.2992.36	36	23
PD.2992.40	40	26



Colino a rete, inox e PA+

Art.	Ø cm.
PD.2941.23	23
PD.2941.26	26

* adatto alla casseruola alta PD.6107



Tegame rettangolare

Art.	cm.	H. cm.	mm.*
PD.6941.40	40x26	7,5	2,3
PD.6941.45	45x30	7,5	2,3
PD.6941.50	50x30	8	2,4
PD.6941.60	60x35	9	2,7
PD.6941.61	61x43	9	3



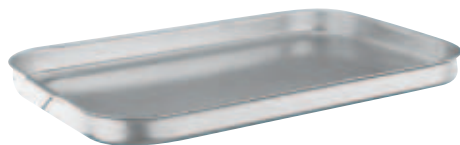
Tegame rettangolare pesante

Art.	cm.	H. cm.	mm.*
PD.6943.40	40x26	7,5	3,3
PD.6943.45	45x30	7,5	3,3
PD.6943.50	50x30	8	3,5
PD.6943.60	60x35	9	4
PD.6943.61	61x43	9	4



Coperchio per tegami

Art.	cm.	mm.*
PD.6948.40	40x26	1,2
PD.6948.45	45x30	1,2
PD.6948.50	50x30	1,2
PD.6948.60	60x35	1,2
PD.6948.61	61x43	1,2



Tegame rettangolare basso

Art.	cm.	H. cm.	mm.*
PD.6944.45	45x30	4	2,3
PD.6944.50	50x30	4	2,4
PD.6944.60	60x35	4	2,7



Brasiera con coperchio

Art.	cm.	H. cm.	Lt.	mm.*
PD.6965.40	40x26	15	14	3,3
PD.6965.50	50x30	15	21	3,5
PD.6965.60	60x35	15	30	4



Couscoussiera con coperchio

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
PD.6970.32	26-32	16+28	17,5
PD.6970.36	36-46	22+36	36



Pescera con griglia e coperchio

Art.	cm.	H. cm.	Lt.	mm.*
PD.6939.50	50x15	12	9	2,5
PD.6939.60	60x17	13	13	2,5
PD.6939.70	70x19	14	18	2,5
PD.6939.80	80x24	17	30	3



Colafritto con pentolino contenitore

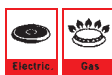
Art.	Ø cm.
AG.224.40	40



Infarinapescce

Art.	Ø cm.
AG.292.40	40

* indica lo spessore del materiale



Pentola

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AG.103/3.16	16	15	3
AG.103/3.20	20	19	6
AG.103/3.24	24	22	10
AG.103/3.28	28	26	16
AG.103/3.32	32	30	24
AG.103/3.36	36	33	33,6
AG.103/3.40	40	37	46,5
AG.103/3.45	45	40	63
AG.103/3.50	50	45	88



Casseruola alta, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AG.104/3.16	16	8	1,7
AG.104/3.20	20	11	3,3
AG.104/3.24	24	14	5,6
AG.104/3.28	28	16	9
AG.104/3.32	32	18	12,5
AG.104/3.36	36	20	18
AG.104/3.40	40	22	26
AG.104/3.45	45	25	35
AG.104/3.50	50	28	50



Casseruola bassa, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AG.106/3.24	24	9	4,1
AG.106/3.28	28	10,5	6,4
AG.106/3.32	32	10,5	8,4
AG.106/3.36	36	11,5	11,5
AG.106/3.40	40	14	17,6
AG.106/3.45	45	16	26,3
AG.106/3.50	50	17	32



Casseruola alta, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AG.105/3.16	16	8	1,7
AG.105/3.20	20	11	3,3
AG.105/3.24	24	14	5,6
AG.105/3.28	28	16	9



Casseruola bassa, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AG.107/3.20	20	7	2,5
AG.107/3.24	24	9	4,1
AG.107/3.28	28	10,5	6,4



Tegame, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.110/3.24	24	5,5
AG.110/3.28	28	6
AG.110/3.32	32	6,5
AG.110/3.36	36	7,5
AG.110/3.40	40	7,5
AG.110/3.45	45	8,5
AG.110/3.50	50	8,5



Padella svasata bassa, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.111/BIS.B20	20	4,5
AG.111/BIS.B24	24	4,5
AG.111/BIS.B28	28	5
AG.111/BIS.B32	32	5
AG.111/BIS.B36	36	5,5
AG.111/BIS.B40	40	6



Padella svasata alta, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.111/BIS.20	20	5,5
AG.111/BIS.24	24	6,5
AG.111/BIS.28	28	6,5
AG.111/BIS.32	32	7,5
AG.111/BIS.36	36	8
AG.111/BIS.40	40	8,5



Coperchio

Art.	Ø cm.	mm.*
PD.6961.16	16	1
PD.6961.20	20	1,2
PD.6961.24	24	1,2
PD.6961.28	28	1,2
PD.6961.32	32	1,2
PD.6961.36	36	1,2
PD.6961.40	40	1,2
PD.6961.45	45	1,2
PD.6961.50	50	1,2



Casseruola ovale con coperchio

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AG.126/3.36	36	15	10
AG.126/3.40	40	16	14
AG.126/3.45	45	16,5	19



Tegame ovale per pesce, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.120/S.30	30	6
AG.120/S.34	34	7



Padella ovale per pesce, 1 manico

Art.	Ø cm.
AG.121.BIS.40	40
AG.121.BIS.45	45



Casseruola alta con 4 colapasta a spicchio alto

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AG.153.36	36	20	18
AG.153.40	40	22	26
AG.153.50	50	28	50



Spicchio singolo alto

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.153/BIS.36	36	21
AG.153/BIS.40	40	23
AG.153/BIS.50	50	26



Colapasta sferico con gancio, 1 manico

Art.	Ø cm.
AG.140.20	20
AG.140.24	24
AG.140.28	28



Casseruola bassa con 4 colapasta a spicchio basso

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AG.153/ST.36	36	16,5	15
AG.153/ST.40	40	18	19
AG.153/ST.50	50	22,5	41



Spicchio singolo basso

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.153/BST.36	36	17
AG.153/BST.40	40	19
AG.153/BST.50	50	22,5



Coperchio per casseruola a 4 spicchi

Art.	Ø cm.
AG.153/C.36	36
AG.153/C.40	40
AG.153/C.50	50



Colapasta tronco conico, 2 maniglie

Art.	Ø cm.
AG.168.BIS.36	36
AG.168.BIS.40	40



Colapasta per pentola, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.173.32	32	31
AG.173.36	36	37
AG.173.40	40	40



Colapasta in PA+, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.2950.32	32	16	8
PD.2950.40	40	20	12



Tegame rettangolare

Art.	cm.	H. cm.
AG.150.30	30x23	7
AG.150.36	36x26	8
AG.150.40	40x28	8
AG.150.45	45x30	10
AG.150.50	50x33	10
AG.150.60	60x40	10
AG.150.80	80x50	12,5



Coperchio rettangolare per Art. AG.150

Art.	cm.
AG.183/BIS.30	30x23
AG.183/BIS.35	35x26
AG.183/BIS.40	40x28
AG.183/BIS.45	45x30
AG.183/BIS.50	50x33
AG.183/BIS.60	60x40
AG.183/BIS.80	80x50



Pescera con griglia e coperchio

Art.	cm.	H. cm.
AG.118.40	40x13	10
AG.118.50	50x15	12
AG.118.60	60x17	13
AG.118.80	80x24	17





Teglia GN 1/1 per forno ad alta resistenza termica, inox

Art.	cm.	H. cm.
IM.VF.11.020	53x32,5	2
IM.VF.11.040	53x32,5	4
IM.VF.11.065	53x32,5	6,5



Teglia GN 2/1 per forno ad alta resistenza termica, inox

Art.	cm.	H. cm.
IM.VF.21.020	65x53	2
IM.VF.21.040	65x53	4
IM.VF.21.065	65x53	6,5



Teglia GN 1/1, alluminio

Art.	cm.	H. cm.
AG.182.2	53x32,5	2
AG.182.4	53x32,5	4
AG.182.6,5	53x32,5	6,5



Teglia GN 1/1, alluminio antiaderente

Art.	cm.	H. cm.
PD.6362.02	53x32,5	2
PD.6362.04	53x32,5	4
PD.6362.06	53x32,5	6,5



Teglia Gastronorm 1/1 teflon interno ed esterno

Art.	cm.	H. cm.
Z.AUT.153*	53x32,5	4

* spessore mm. 2



Teglia GN 1/1, alluminio fuso per gravità

Art.	cm.	H. cm.
GH.3911*	53x32,5	6,5

* rivestimento antiaderente



Teglia Gastronorm 1/2 teflon interno ed esterno

Art.	cm.	H. cm.
AG.282.2*	32,5x26,5	2
Z.AUT.154*	32,5x26,5	4

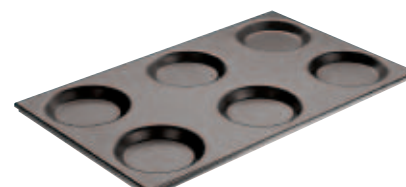
* spessore mm. 2



Teglia GN 1/2, alluminio fuso per gravità

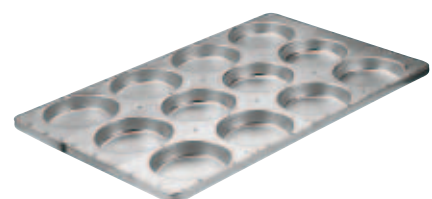
Art.	cm.	H. cm.
GH.3912*	32,5x26,5	6,5

* rivestimento antiaderente



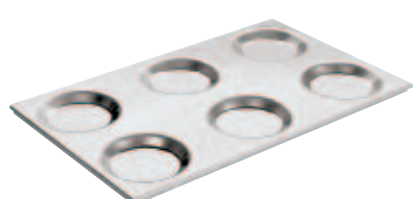
Teglia per focaccine antiaderente

Art.	cm.	Ø cm.	pcs.
PD.1755.11	53x32,5	12,5	6



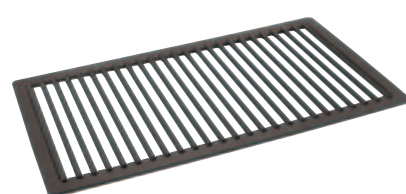
Teglia per focaccine alluminata

Art.	cm.	Ø cm.	pcs.
PD.1752.08	60x40	14	8
PD.1752.12	60x40	12	12
PD.1752.20	60x80	14	20
PD.1752.24	60x80	12	24



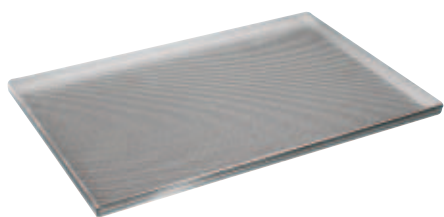
Teglia per focaccine alluminio

Art.	cm.	Ø cm.	pcs.
PD.1754.11	53x32,5	12,5	6



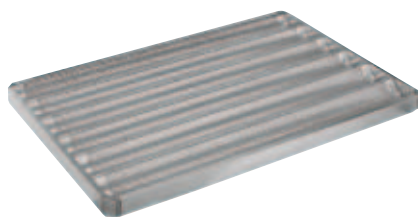
Griglia smaltata antiaderente

Art.	cm.
PD.1760.11	53x32,5



Teglia fondo forato

Art.	cm.	H. cm.	gradi
PD.1756.32	53x32,5	2	45



Teglia per baguettes fondo forato

Art.	cm.
PD.1758.53	53x32,5
PD.1758.65	65x43
PD.1758.85	85x43



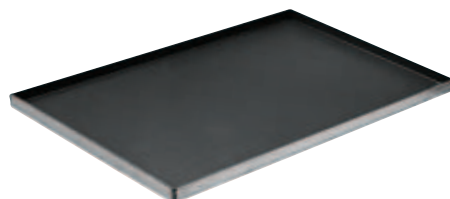
Teglia rettangolare, siliconata

Art.	cm.	H. cm.
PD.1743.32	53x32,5	2
PD.1743.60	60x40	2



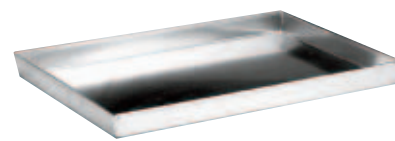
Teglia rettangolare, lamiera alluminata antiaderente

Art.	cm.
AG.149	60x40



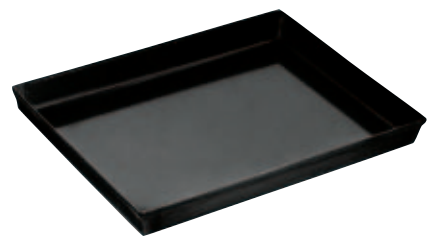
Teglia rettangolare, antiaderente

Art.	cm.	H. cm.
PD.1747.60	60x40	2
Z.AUT.071	40x30	2
Z.AUT.120	40x20	2



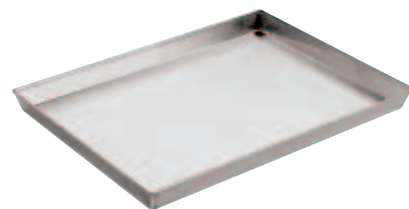
Teglia rettangolare con orlo, alluminio

Art.	cm.	H. cm.
AG.049/3.30	30x23	3
AG.049/3.35	35x28	3
AG.049/3.40	40x30	3
AG.049/3.45	45x35	3
AG.049/3.50	50x35	3
AG.049/3.55	55x38	3
AG.049/3.60	60x40	3
AG.049/3.65	65x45	3



Teglia rettangolare, ferro blu

Art.	cm.	H. cm.
PD.1745.30	30x23	3
PD.1745.35	35x28	3
PD.1745.40	40x30	3
PD.1745.50	50x35	3
PD.1745.60	60x40	3
PD.1745.65	65x45	3



Teglia rettangolare, alluminata

Art.	cm.	H. cm.
PD.1746.60	60x40	3



Teglia rettangolare microforata, lega alluminio

Art.	cm.	H. cm.
AG.049/2MF.60	60x40	2

* su richiesta disponibile nella versione antiaderente
cod. **AG.049/3.FSM**



Teglia pizza, ferro blu

Art.	Ø cm.	H.cm.	mm.*
PD.1740.14	14	2,5	0,6
PD.1740.16	16	2,5	0,6
PD.1740.18	18	2,5	0,6
PD.1740.20	20	2,5	0,6
PD.1740.22	22	2,5	0,6
PD.1740.24	24	2,5	0,6
PD.1740.26	26	2,5	0,6
PD.1740.28	28	2,5	0,6
PD.1740.30	30	2,5	0,6
PD.1740.32	32	2,5	0,6
PD.1740.36	36	2,5	0,6
PD.1740.40	40	2,5	0,6



Teglia forno, ferro blu

Art.	Ø cm.	H.cm.	mm.*
PD.1742.16	16	4	0,6
PD.1742.18	18	4	0,6
PD.1742.20	20	4	0,6
PD.1742.22	22	4	0,6
PD.1742.24	24	4	0,6
PD.1742.26	26	4	0,6
PD.1742.28	28	4	0,6



Teglia forno, ferro blu

Art.	Ø cm.	H.cm.	mm.*
PD.1742.30	30	4	0,6
PD.1742.32	32	4	0,6
PD.1742.36	36	4	0,6
PD.1742.40	40	4	0,6
PD.1742.45	45	4	0,6
PD.1742.50	50	4	0,6
PD.1742.55	55	4	0,6
PD.1742.60	60	4	0,6



Teglia pizza 2 strati, antiaderente

Art.	Ø cm.	H.cm.	mm.*
PD.1741.20	20	2,5	0,6
PD.1741.24	24	2,5	0,6
PD.1741.26	26	2,5	0,6
PD.1741.28	28	2,5	0,6
PD.1741.32	32	2,5	0,6



Teglia pizza pesante, ferro blu

Art.	Ø cm.	H.cm.	mm.*
PD.1744.20	20	2,5	0,8
PD.1744.24	24	2,5	0,8
PD.1744.28	28	2,5	0,8
PD.1744.32	32	2,5	0,8



Teglia forno, acciaio alluminato

Art.	Ø cm.	H. cm.
PD.1739.20	20	2,5
PD.1739.24	24	2,5
PD.1739.28	28	2,5
PD.1739.32	32	2,5



Teglia rotonda, alluminio antiaderente

Art.	Ø cm.	H.cm.
AG.043/S.26	26	3
AG.043/S.28	28	3
AG.043/S.30	30	3
AG.043/S.32	32	3



Bacinella carré con coperchio, alluminata

Art.	cm.	H.cm.
PD.1750.20	20x10	10
PD.1750.30	30x10	10
PD.1750.40	40x10	10
PD.1750.41	40x15	15
PD.1750.50	50x10	10



Bacinella carré con coperchio, ferro blu

Art.	cm.	H.cm.
PD.1748.20	20x10	10
PD.1748.30	30x10	10
PD.1748.35	35x10	10
PD.1748.40	40x10	10
PD.1748.50	50x10	10

* indica lo spessore del materiale



Casseruola alta, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AG.104SS.16	16	8	1,7
AG.104SS.20	20	11	3,3
AG.104SS.24	24	13	5,6
AG.104SS.28	28	15,5	9
AG.104SS.32	32	17	12,5
AG.104SS.36	36	19	18



Casseruola bassa, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AG.106SS.20	20	7	2,5
AG.106SS.24	24	9	4,1
AG.106SS.28	28	9,5	6,4
AG.106SS.32	32	10,5	8,4
AG.106SS.36	36	11,5	11,5
AG.106SS.40	40	14	17,6



Casseruola alta, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AG.105SSC.16	16	8	1,7
AG.105SSC.20	20	11	3,3
AG.105SSC.24	24	13	5,6



Casseruola bassa, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AG.107SSC.20	20	7	2,5
AG.107SSC.24	24	9	4,1
AG.107SSC.28	28	9,5	6,4
AG.107SSC.32	32	10,5	8,4



Padella svasata bassa, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.111.BBSC.20	20	4,5
AG.111.BBSC.24	24	5
AG.111.BBSC.28	28	5
AG.111.BBSC.32	32	5
AG.111.BBSC.36	36	5,5
AG.111.BBSC.40	40	6



Padella svasata alta, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.111.BSC.20	20	5,5
AG.111.BSC.24	24	6,5
AG.111.BSC.28	28	7
AG.111.BSC.32	32	7,5
AG.111.BSC.36	36	8
AG.111.BSC.40	40	8,5



Padella svasata bassa CERAMIK, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.111.BBKC.20	20	4,5
AG.111.BBKC.24	24	5
AG.111.BBKC.28	28	5
AG.111.BBKC.32	32	5
AG.111.BBKC.36	36	5,5
AG.111.BBKC.40	40	6,5



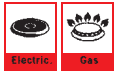
Padella svasata alta CERAMIK, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.111.BKC.20	20	5,5
AG.111.BKC.24	24	6,5
AG.111.BKC.28	28	7
AG.111.BKC.32	32	7,5
AG.111.BKC.36	36	8
AG.111.BKC.40	40	8,5



Coperchio

Art.	Ø cm.
AG.129SS.16	16
AG.129SS.20	20
AG.129SS.24	24
AG.129SS.28	28
AG.129SS.32	32
AG.129SS.36	36
AG.129SS.40	40



PROFESSIONAL STANDARD ANTIADERENTE 3 MM



Casseruola alta, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AG.104/S.16	16	8	1,6
AG.104/S.18	18	10	2,5
AG.104/S.20	20	11	3,3
AG.104/S.24	24	14	5,6
AG.104/S.28	28	16	9
AG.104/S.32	32	18	18
AG.104/S.36	36	20	20
AG.104/S.40	40	22	22



Casseruola bassa, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AG.106/S.24	24	8	3,7
AG.106/S.28	28	9	5,6
AG.106/S.32	32	10	8
AG.106/S.36	36	12	12
AG.106/S.40	40	13	16
AG.106/S.45	45	15	23



Casseruola alta, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AG.105/S.16	16	8	1,6
AG.105/S.18	18	10	2,5
AG.105/S.20	20	11	3,3
AG.105/S.24	24	14	5,6
AG.105/S.28	28	16	9



Casseruola bassa, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AG.107/S.24	24	8	3,7
AG.107/S.28	28	9	5,6
AG.107/S.32	32	10	8



Tegame, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.110/S.20	20	4,5
AG.110/S.24	24	4,5
AG.110/S.28	28	5,0
AG.110/S.32	32	6,0
AG.110/S.36	36	7,0
AG.110/S.40	40	7,5
AG.110/S.45	45	8,0
AG.110/S.50	50	8,5
AG.110/S.60	60	9,0



Padella svasata bassa, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.111/BBS.20	20	4,5
AG.111/BBS.24	24	5,0
AG.111/BBS.28	28	5,0
AG.111/BBS.32	32	5,0
AG.111/BBS.36	36	5,5
AG.111/BBS.40	40	6,0



Padella svasata alta, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.111/BS.20	20	5,5
AG.111/BS.24	24	7,0
AG.111/BS.28	28	7,0
AG.111/BS.32	32	7,5
AG.111/BS.36	36	8,0
AG.111/BS.40	40	8,5



Coperchio

Art.	Ø cm.	mm.*
PD.6961.16	16	1
PD.6961.20	20	1,2
PD.6961.24	24	1,2
PD.6961.28	28	1,2
PD.6961.32	32	1,2
PD.6961.36	36	1,2
PD.6961.40	40	1,2
PD.6961.45	45	1,2
PD.6961.50	50	1,2



Padella ovale, 1 manico tubolare

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.121/BS.40	40	4,5
AG.121/BS.45	45	4,5



Rostiera rettangolare, maniglie snodate

Art.	cm.
AG.150/S.35	35x26x7
AG.150/S.40	40x28x8
AG.150/S.45	45x30x10
AG.150/S.50	50x33x10
AG.150/S.60	60x40x10



Coperchio rettangolare per Art. AG.150/S

Art.	cm.
AG.183/BIS.30	30x23
AG.183/BIS.35	35x26
AG.183/BIS.40	40x28
AG.183/BIS.45	45x30
AG.183/BIS.50	50x33
AG.183/BIS.60	60x40
AG.183/BIS.65	65x43
AG.183/BIS.70	70x45
AG.183/BIS.80	80x50



Padella crêpes, 1 manico

Art.	Ø cm.
PD.1712.22	22
PD.1712.26	26
PD.1712.30	30



Padella crespelle, 1 manico

Art.	Ø cm.
AG.111/CR.24	24



Tegame ovale per pesce, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.120/S.30	30	6,0
AG.120/S.34	34	6,5



Casseruola ovale con coperchio, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.126/S.32	32	14,0
AG.126/S.36	36	15,5



Wok con fondo piano, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.2111/WPS.28	28	9,5
AG.2111/WPS.32	32	10,0



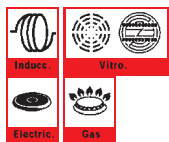
Padella con fondo radiante, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.2111/SC.24	24	5
AG.2111/SC.28	28	6
AG.2111/SC.32	32	6,5



Padella svasata alta con fondo radiante, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.2111/BSC.24	24	6,5
AG.2111/BSC.28	28	7
AG.2111/BSC.32	32	7,5



PROFESSIONAL INDUCTION AL-BLACK 7 MM



Padella, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
LAC.25620	20	5,7
LAC.25624	24	6
LAC.25628	28	6,1
LAC.25632	32	6,3
LAC.25636	36	7
LAC.25640	40	7,5



Tegame, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.2110SSI	32	6,5
LAC.25637	36	7,2



Padella alta, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
LAC.25025	24	7,5
LAC.25029	28	8
LAC.25033	32	8,5



Tegame alto, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.
LAC.25024	24	7,0



Coperchio

Art.	Ø cm.
AG.129SS.16	16
AG.129SS.20	20
AG.129SS.24	24
AG.129SS.28	28



Coperchio

Art.	Ø cm.
AG.129SS.32	32
AG.129SS.36	36
AG.129SS.40	40





Casseruola, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.4104/S.24	24	11,3
AG.4104/S.28	28	13,9



Tegame, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.4110/S.24	24	7,5
AG.4110/S.28	28	8,0



Padella alta, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.4111/S.24	24	7,5
AG.4111/S.28	28	8,0
AG.4111/S.32	32	8,3
AG.4111/S.36	36	12



Casseruola alta, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.4105/S.20	20	9,4
AG.4105/S.24	24	11,3
AG.4105/S.28	28	13,9



Padella alta, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.4111/BS.24	24	6
AG.4111/BS.28	28	6,1
AG.4111/BS.32	32	6,3
AG.4111/BS.36	36	7,1
AG.4111/BS.40	40	7,5



Wok, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.4111/WPS.28	28	10



Padella alluminio, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.4111B.28	28	6,1
AG.4111B.32	32	6,3
AG.4111B.36	36	7,1



Coperchio

Art.	Ø cm.	mm.*
PD.6961.16	16	1
PD.6961.20	20	1,2
PD.6961.24	24	1,2
PD.6961.28	28	1,2
PD.6961.32	32	1,2
PD.6961.36	36	1,2
PD.6961.40	40	1,2
PD.6961.45	45	1,2
PD.6961.50	50	1,2

**PADELLE PROFESSIONALI IN
ALLUMINIO 7 MM E
ANTIADERENTE TEFLON
PLATINUM PLUS 7 MM TESTATO
PER PIASTRE AD INDUZIONE CON
POTENZA FINO A 5 KW**



PROFESSIONAL DUPONT ALLUMINIO FUSO PER GRAVITÀ



Casseruola, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.
GH.1424	24	7,5
GH.1428	28	7,5
GH.1432	32	7,5



Cocotte, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.
GH.1620	20	9,5
GH.1624	24	10,5
GH.1628	28	11,5



Casseruola, 2 maniglie*

Art.	Ø cm.	H. cm.
Z.AUT.110	28	18,5
Z.AUT.011	24	11,5

* manici in acciaio inox tubolare anticalore



Coperchio-tegame per cocotte

Art.	Ø cm.
GH.1220	20
GH.1224	24
GH.1228	28



Padella alta, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
GH.051	24	8
GH.052	28	8
GH.053	32	8



Casseruola, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
GH.033	14	9
GH.034	16	10
GH.035	18	11



Tegame, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.
GH.1216	16	3,5
GH.1220	20	4,5
GH.1224	24	5,0
GH.1228	28	5,5
GH.1232	32	6,0



Padella bassa, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
GH.020	20	3,4
GH.021	24	4,0
GH.122	28	5
GH.023	32	5,5



Casseruola serie speciale, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.
Z.AUT.109*	24	12,5

* manici in acciaio inox tubolare anticalore



Padella crêpes, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
GH.1023	23	2
GH.1028	28	2



Pescera ovale, 1 manico

Art.	cm.	H. cm.
GH.70	36x24	4



Coperchio, pyrex

Art.	Ø cm.
GH.6016	16
GH.6018	18
GH.6020	20
GH.6024	24
GH.6028	28
GH.6032	32



Cocotte rettangolare con coperchio tegame

Art.	cm.	H. cm.
GH.1923.12	32x22	11



Teglia forno

Art.	cm.	H. cm.
GH.1921	21x31	6,5



Teglia GN 1/1

Art.	cm.	H. cm.
GH.3911	53x32,5	6,5



Teglia GN 1/2

Art.	cm.	H. cm.
GH.3912	32,5x26,5	6,5



Bistecchiera grill, 1 manico

Art.	cm.
GH.1528	28x28



Bistecchiera antiaderente, 1 manico

Art.	cm.
42449	25x25



Bistecchiera ghisa quadra, 1 manico

Art.	cm.
42450	24x24



Bistecchiera ghisa rettangolare, 1 manico

Art.	cm.
42453	36x23



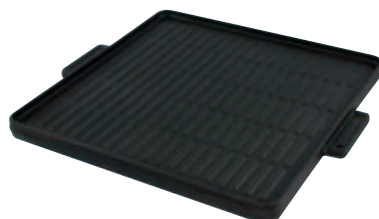
Bistecchiera tonda, ghisa

Art.	Ø cm.
42452	35



Bistecchiera rettangolare, ghisa

Art.	cm.
42454	49x27
42454.BASE LEGNO	52x31



Bistecchiera quadra, ghisa

Art.	cm.
IL.351	38x38



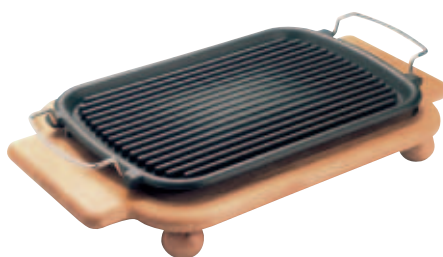
Piastra professionale tipo manuale

Art.	cm.
GH.030	30x45
GH.031	40x60



Cuociservi ghisa con tagliere in legno

Art.	cm.
IL.480.20	16
IL.480.21	21
IL.480.26	26
IL.480.31	31



Bistecchiera professionale con vassoio in legno

Art.	cm.
IL.50202	24x37
IL.50201	25x25



Bistecchiera professionale con vassoio in legno

Art.	Ø cm.
IL.50203	27



Padella lionese pesante, 1 manico

Art.	Ø cm.	H.cm.
PD.1714.20	20	3,8
PD.1714.22	22	4
PD.1714.24	24	4,5
PD.1714.26	26	4,5
PD.1714.28	28	4,5
PD.1714.32	32	5
PD.1714.36	36	5,5
PD.1714.40	40	5,5
PD.1714.45	45	5,5
PD.1714.50	50	6



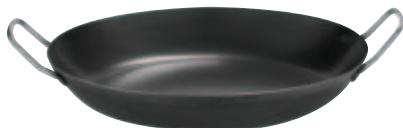
Padella lionese, 1 manico

Art.	Ø cm.	H.cm.
PD.1716.16	16	4
PD.1716.20	20	4,5
PD.1716.22	22	4,5
PD.1716.24	24	5
PD.1716.26	26	5,5
PD.1716.28	28	5,5
PD.1716.32	32	6
PD.1716.36	36	6,5
PD.1716.40	40	7
PD.1716.45	45	8



Padella per paella, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H.cm.
PD.1717.34	34	5
PD.1717.37	37	5,5
PD.1717.42	42	6
PD.1717.47	47	6,5



Padella per paella, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H.cm.
PD.1717.60	60	6,5
PD.1717.80	80	9



Padella crêpes, 1 manico

Art.	Ø cm.	H.cm.
PD.1718.20	20	2
PD.1718.22	22	2
PD.1718.24	24	2



Padella blinis, 1 manico

Art.	Ø cm.
PD.1715.12	12



Padella castagne, 1 manico

Art.	Ø cm.
PD.1721.28	28



Padella ovale, 1 manico

Art.	cm.	H.cm.
PD.1719.32	32x23	5
PD.1719.36	36x26	5
PD.1719.40	40x28	5,5



Padella ferro per fritti c/cestello

Art.	Ø cm.
E.41088	26
E.41090	34
E.41092	40
E.41094	46

PROFESSIONAL WOK



Wok, ferro
Art. \varnothing cm.
PD.1713.32 32
PD.1713.40 40



Wok, ghisa leggera*
Art. \varnothing cm.
IL.1542.30 30
IL.1542.34 34



Wok 5 pezzi, ghisa leggera*
Art. \varnothing cm.
IL.1544 34

* dotata di rivestimento ceramico antiaderente

* dotata di rivestimento ceramico antiaderente



Wok con griglia e coperchio, inox
Art. \varnothing cm.
PD.2529.32 32



Wok acciaio inox 7 strati fondo piatto, 1 manico
Art. \varnothing cm.
DY.54936 36



Wok acciaio inox 7 strati fondo tondo, 1 manico
Art. \varnothing cm.
DY.52936 36



Wok THERMOLON™, 1 manico*
Art. \varnothing cm.
DY.36936 36



Wok, 1 manico
Art. \varnothing cm. H. cm.
AG.4111/WPS.28 28 10



Wok con fondo piano, 1 manico
Art. \varnothing cm. H. cm.
AG.2111/WPS.28 28 9,5
AG.2111/WPS.32 32 10,0

* dotata di sistema di controllo temperatura induzione attivo a 250°

PROFESSIONAL BIMETALLO 5300 RAME-ACCIAIO



Casseruola alta con coperchio, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
PD.5307.24	24	13,5	6
PD.5307.28	28	14,5	9



Casseruola bassa con coperchio, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.5309.24	24	7	3,1
PD.5309.28	28	10	6,2



Casseruola alta, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
PD.5306.12	12	7	0,8
PD.5306.14	14	8	1,2
PD.5306.16	16	9	1,8
PD.5306.18	18	10	2,5
PD.5306.20	20	11	3,5



Casseruola bassa, 1 manico

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.5308.20	20	6	1,8
PD.5308.24	24	7	3
PD.5308.28	28	8	4,6



Padella, 1 manico

Art.	Ø cm.	H.cm.
PD.5314.22	22	3,5
PD.5314.26	26	4
PD.5314.30	30	4,5



Casseruola conica, 1 manico

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.5312.16	16	6,5	0,9
PD.5312.20	20	8	1,7
PD.5312.24	24	9	2,9



Casseruola per zucchero, 1 manico

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.5406.14	14	8	1,2
PD.5406.16	16	9	1,8
PD.5406.18	18	10	2,5



Casseruola per zabaglione, 1 manico

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.5407.16	16	12	1,8
PD.5407.20	20	14,5	3,5



Bastardella, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.5408.26	26	13	4,6
PD.5408.30	30	15	7
PD.5408.35	35	18	12
PD.5408.40	40	20	16,7



Tegame rettangolare

Art.	cm.	H.cm.
PD.5343.35	35x25	7
PD.5343.40	40x30	8



Pescera con griglia e coperchio

Art.	cm.	H.cm.
PD.5139.50	50x13	11
PD.5139.60	60x15	13



Bagnomaria con tazza porcellana

Art.	Ø cm.	H.cm.	Lt.
PD.5403.12	12	18	0,8
PD.5403.14	14	20	1,5

PROFESSIONAL RAME MARTELLATO STAGNATO A MANO



Pentola alta, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AGR.103.20	20	19	6
AGR.103.22	22	21	8,4
AGR.103.24	24	22	10



Casseruola alta, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AGR.104.20	20	11	3,3
AGR.104.24	24	14	5,5
AGR.104.28	28	16	9



Casseruola bassa, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AGR.106.18	18	7	1,8
AGR.106.20	20	7	2,5
AGR.106.24	24	9	4,1
AGR.106.28	28	10,5	6,4
AGR.106.32	32	10	8



Tegame, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.
AGR.110.14	14	3,5
AGR.110.20	20	4,5
AGR.110.24	24	4,5
AGR.110.28	28	5
AGR.110.32	32	6
AGR.110.36	36	7
AGR.110.40	40	8



Casseruola alta, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AGR.105.16	16	8	1,7
AGR.105.18	18	10	2,6
AGR.105.20	20	11	3,3
AGR.105.22	22	11,2	3,5



Casseruola bassa, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AGR.107.18	18	7	1,8
AGR.107.20	20	7	2,5
AGR.107.24	24	9	4,1



Padella, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
AGR.111.14	14	3,5
AGR.111.20	20	4,5
AGR.111.24	24	4,5
AGR.111.28	28	5
AGR.111.32	32	5,5
AGR.111.36	36	5,5
AGR.111.40	40	6



Tegame ovale con coperchio

Art.	Ø cm.	H. cm.
AGR.120.30	30	6



Coperchio

Art.	Ø cm.
AGR.129.16	16
AGR.129.18	18
AGR.129.20	20
AGR.129.22	22
AGR.129.24	24
AGR.129.28	28
AGR.129.32	32
AGR.129.36	36
AGR.129.40	40



Rostiera con coperchio

Art.	cm.	H. cm.
AGR.150.32	32x23	9
AGR.150.36	36x26	9

Coperchio rettangolare

Art.	cm.
AGR.183B.32	32x23
AGR.183B.36	36x26



Casseruolino servire, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
AGR.104.S	7	3,5



Padellino servire, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
AGR.111.S	10	2,7



Tortiera per farinata martellata con orlo

Art.	Ø cm.	H. cm.
AGR.043/3.30	30	2
AGR.043/3.32	32	2
AGR.043/3.34	34	2
AGR.043/3.36	36	2
AGR.043/3.38	38	2
AGR.043/3.40	40	2
AGR.043/3.42	42	2
AGR.043/3.45	45	2
AGR.043/3.50	50	2
AGR.043/3.60	60	2
AGR.043/3.70	70	2



Pasta per pulire "Copperbrill"

Art.	Ø cm.	Lt.
PD.5499.15	8	0,15



Paiolo elettrico con base piatta

Art.	Ø cm.	Lt.
09302	28	5
09303	33	10
09304	40	15



Paiolo elettrico con base sostegno

Art.	Ø cm.	Lt.
09300	25	5
09301	28	10



Scaldasugo

Art.
AG.101.13



Alambicco

Art.	Lt.
AG.01	3

PROFESSIONAL TRIMETALLO RAME-ALLUMINIO-ACCIAIO



Casseruola alta, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AGR.104/CUT.20	20	11	3,3
AGR.104/CUT.24	24	14	3,7
AGR.104/CUT.28	28	15	8,5



Casseruola alta, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AGR.105/CUT.16	16	8	1,7
AGR.105/CUT.20	20	11	3,3
AGR.105/CUT.24	24	14	3,7



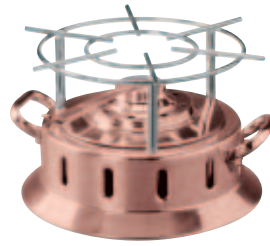
Padella, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
AGR.111/CUT.24	24	5,5
AGR.111/CUT.28	28	6
AGR.111/CUT.32	32	6,5



Tegame, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.
AGR.110/CUT.24	24	5,5
AGR.110/CUT.28	28	6
AGR.110/CUT.32	32	6,5



Flambeau rame ad alcool

Art.
AG.102.A



Flambeau rame a gas

Art.
AG.102.G



Padella in rame stagnato c/m legno per flambeau

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.112.26	26	4,5
AG.112.28	28	4,5



Flambeau inox a gas

Art.
PD.6162.00



Padella in acciaio inox per flambeau

Art.	Ø cm.	H. cm.
PD.6163.27	27	4,7
PD.6163.30	30	5,3

PROFESSIONAL COPPER CERAMIK RAME-CERAMICA



Casseruola alta, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AG.104/CUC.24	24	12	3,5



Casseruola bassa, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AG.106/CUC.24	24	8	4,1



Casseruola alta, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AG.105/CUC.20	20	11	3,3



Casseruola bassa, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.	Lt.
AG.107/CUC.24	24	8	4,1



Padella, 1 manico

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.111/CUC.28	28	5
AG.111/CUC.32	32	6,3



Tegame, 2 maniglie

Art.	Ø cm.	H. cm.
AG.110/CUC.28	28	5

PIETRA OLLARE CONFEZIONE CASSETTA LEGNO



Casseruola con coperchio, 2 maniglie

Art.	Ø cm.
AG.104/OL.C20	20
AG.104/OL.C22	22
AG.104/OL.C24	24
AG.104/OL.C28	28
AG.104/OL.C30	30



Tegame con coperchio, 2 maniglie

Art.	Ø cm.
AG.110/OL.20	20
AG.110/OL.22	22
AG.110/OL.24	24
AG.110/OL.26	26
AG.110/OL.28	28
AG.110/OL.30	30



Casseruola bombata con coperchio, 2 maniglie

Art.	Ø cm.
AG.101/OL.16	16
AG.101/OL.22	22
AG.101/OL.28	28



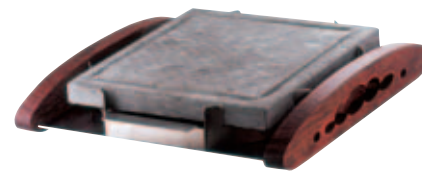
Casseruola con coperchio e sottopiatto

Art.	Ø cm.
AG.108/OL.10	10
AG.108/OL.12	12
AG.108/OL.14	14
AG.108/OL.16	16



Set per fonduta

Art.	cm.
AG.103.14	14x10



Pietra ollare con portaintavola in legno

Art.	cm.
CERUT.25	25x25

CERUT.25.PS
CERUT.25.R

RICAMBIO PIETRA CON SOSTEGNO INOX
RICAMBIO SOLO PIETRA OLLARE



Pietra ollare con portaintavola in legno

Art.	cm.
CERUT.37	25x37
CERUT.37.PS	
CERUT.37.R	

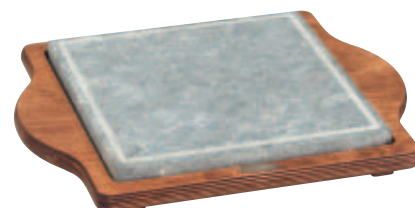
RICAMBIO PIETRA CON SOSTEGNO INOX
RICAMBIO SOLO PIETRA OLLARE



Pietra ollare rotonda con portaintavola in legno

Art.	Ø cm.
BI.99011	30
BI.99011.P	

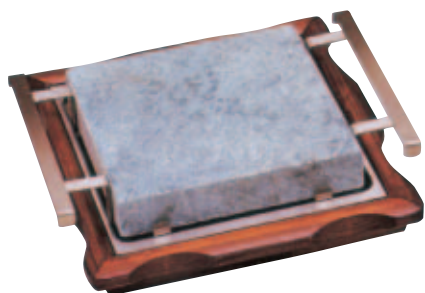
RICAMBIO PIETRA



Pietra ollare quadrata con portaintavola in legno

Art.	cm.
BI.99012	25x25
BI.99012.P	

RICAMBIO PIETRA

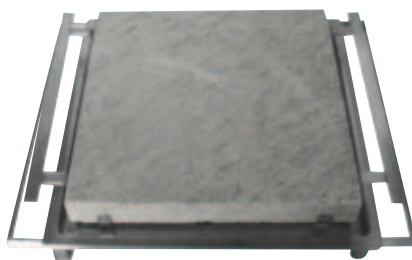


Pietra ollare quadrata con portaintavola in legno

Art.	cm.
MS.009	25x25
MS.R1	17x17
MS.002	36x36
MS.R2	25x25

RICAMBIO PIETRA

RICAMBIO PIETRA

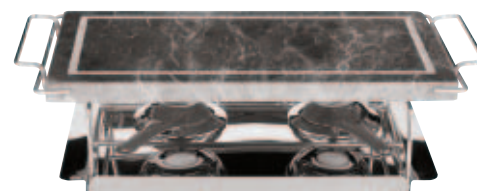


Pietra ollare quadrata con portaintavola in legno

Art.	cm.
MS.010	19x26
MS.R1	17x17
MS.012	36x29
MS.R2	25x25

RICAMBIO PIETRA

RICAMBIO PIETRA



Pietra lavica rettangolare con portaintavola in inox

Art.	cm.
KA.100134	44x20
KA.209938	

RICAMBIO PIETRA

Pinza per pietra ollare

Art.
MS.P

Pinza per pietra ollare

Art.
MS.P

