



 **FASA**  
*since 1964*

HORECA PROFESSIONAL 2024



Catalogo 2024

## Fasa Pentole: dal 1964 strumenti di cottura per i professionisti

L'azienda FASA PENTOLE nasce negli anni 60 come piccola azienda artigiana per la fabbricazione di pentole in alluminio per grandi cucine e negli anni immediatamente successivi sviluppa e mette a punto l'assortimento nell'intento di coprire ogni esigenza del mercato. Oggi Fasa è una delle aziende leader in Italia, ma anche all'estero, nella produzione di pentole per la ristorazione professionale che fa parte delle aziende del Gruppo Agnelli Since 1907, della stessa famiglia di Bergamo che produce pentole professionali dal 1907 con il marchio Pentole Agnelli. Le fasi di lavorazione del prodotto FASA PENTOLE vengono seguite fin dalla scelta delle materie prime, attraverso il controllo dell'intera filiera produttiva, dedicando la massima attenzione alla qualità finale. FASA PENTOLE collabora con le principali organizzazioni di settore nel mondo della ristorazione professionale, sia in Italia che all'estero, e questo lo rende uno dei brand tra i più apprezzati ed usati dai professionisti della cucina.

FASA PENTOLE difende i valori della cucina e della tipicità cercando di coniugare il progresso e la tecnologia con il rispetto della tradizione gastronomica italiana ed internazionale. Nonostante la crescita e il suo sviluppo produttivo l'azienda Fasa Pentole, ha saputo mantenere e rafforzare l'elemento di artigianalità che l'ha sempre contraddistinta nella sua produzione. Altro elemento di distinzione Fasa è il costante lavoro di ricerca e di sperimentazione svolto in tutti questi anni. Si arriva così nel 2002 alla fondazione di Saps, in collaborazione con l'azienda Pentole Agnelli, leader anch'essa nella produzione di pentole Professionali.

Ad oggi Fasa sviluppa costantemente, numerosi rapporti di collaborazione con diversi istituti alberghieri di tutta Italia, e con alcune delle più importanti scuole di cucina professionale private. Come Pentole Agnelli, anche Fasa si fregia del marchio

di approvazione Fic a garanzia della qualità espressa dalle proprie pentole.

FASA è anche una delle 2 aziende, insieme a Pentole Agnelli, fondatrici di SAPS per la diffusione della cultura dei materiali e delle forme degli strumenti di cottura. Saps, il centro di ricerca e formazione sugli strumenti di cottura, è un'associazione senza fine di lucro, che nasce dalla volontà di queste due aziende per dare vita ad un mezzo di comunicazione culturale, unico, sull'utilizzo dei materiali e delle forme degli strumenti di cottura più adatti per ogni ricetta.

Il binomio FASA e Saps si è dimostrato importante oltre che per la legittimazione della cultura italiana in cucina, nel rispetto della nostra tradizione che vuole l'utilizzo delle migliori materie prime e dei migliori strumenti di cottura, anche per la creazione di nuovi modelli di pentole mai realizzati prima e testati costantemente in laboratorio dai diversi chef docenti di Saps.

Fasa Pentole Inoltre è fondatore del primo presidio #nontoccatemilapadella, dedicato ad uno strumento di cottura e partecipa alle attività culturali indicate nel Manifesto dedicato.

FASA ha attuato un Sistema di Gestione per la Qualità in accordo ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2015 per la quale è stata certificata.

FASA aderisce al programma europeo AFFG (Aluminium For Future Generation) e Centro Al Alluminio in Cucina, il consorzio dei Produttori di Pentole Professionali.

Tutti gli articoli di nostra produzione sono garantiti per alimenti e sono rispondenti alle vigenti disposizioni di legge italiane ed europee - in particolare al D.L. n. 155/97 in attuazione delle direttive CEE 99/43 e 96/3 HACCPA



L'Alluminio per  
le generazioni  
future



## *Professional cookware since 1964*

*FASA PENTOLE Company was born in the 1960s as a small craft industry that produced aluminium pots for big kitchens, in the following years he developed and adjusted its assortment in order to satisfy every kind of need from the market. Today FASA is one of the leaders in Italy and around the World too in the production of cookware for the professional food-service market. It is also part of the Agnelli Since 1907 Group, a family Company in Bergamo which produces professional cookware since 1907 with Pentole Agnelli brand. The production process of FASA PENTOLE products are executed with maximum attention, from the raw material choice through the control of the full production chain to the quality of the finished product. FASA PENTOLE works together with the main organisation of the professional food-service sector, in Italy as well abroad, and this makes it one of the most appreciated brands among those used by the chefs.*

*FASA PENTOLE defends the values of the cuisine and typicity trying to combine the progress and technology with the respect of the Italian and International culinary tradition. Despite its production growth and development, FASA PENTOLE has kept and strengthen its craftsmanship quality that always distinguished its production. Another distinguishing feature is the constant research and experimental work that has been done during its history, until the foundation of Saps in 2002 in collaboration with Pentole Agnelli, leader as well in the professional cookware production.*

*Nowadays FASA constantly developed a lot of partnership with many hotel-management schools in Italy and with some*

*of the most important private professional cooking school. Like Pentole Agnelli, FASA can bear the FIC approval mark as a guarantee of the quality of their products.*

*FASA is also one of the two founders of SAPS together with Pentole Agnelli for the promotion of the material and shapes culture of the cooking instruments. SAPS (a research and training centre about the cooking instruments) is a non-profit-making association that comes from the wish of these two companies to develop a unique cultural communication medium about the use of the most suitable materials and shapes for every recipe.*

*The combination between FASA and SAPS has always been important for the legitimation of the Italian culinary culture, respecting our tradition that asks for the use of the best raw materials and the best cookware, as well as for the development of new instruments never realised before and constantly tested in our lab by the different SAPS chef teachers.*

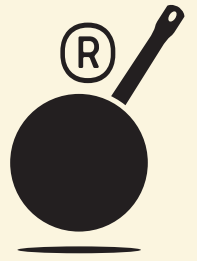
*FASA PENTOLE is also founder of #nontoccatemilapadella, the first presidium dedicated to a cooking instrument, and takes part in all the cultural activity described to the dedicated manifesto.*

*FASA implemented a Quality Management System in accordance with the requirements of the UNI EN ISO 9001:2015 norms for which it has been certified.*

*FASA joined the AFFG European Programme (Aluminium For Future Generation) and the Centro Al Alluminio in Cucina, the Professional Cookware Producers consortium.*

*All the items we produce can come into contact with food and comply to the current existing requirements of the Italian and European Laws - in particular the D.L. no. 155/97 implementing the directives CEE 99/43 and 96/3 HACCPA.*

# # NONTTOCCATEMILAPADELLA



## MANIFESTO

**dedicato all'attrezzo, alleato d'eccellenza in cucina, sintesi della fatica, della tecnica, della scienza, della capacità di trasformare il cibo e dare gusto.**

In una società in cui si conosce il prezzo di ogni cosa e il valore di nessuna, anche una fatica ed una gioia umana antichissima come la cucina rischia di essere ridotta miseramente in cifre.

I progressi tecnologici poco possono influire sul cuore di un antico lavoro dell'uomo che resta tra i più pregnanti nel suo rapporto tra cultura e cibo: la cucina infatti ha bisogno della cultura per donare piacere a tavola, ma la tavola richiede un atto di fede da parte di chi cucina.

E "spadellare" è un atto di fede ma anche un gesto di grande cultura.

È il primo gesto, che stipula l'alleanza tra la terra e il fuoco, ed è il gesto che ogni cuoco svolge quotidianamente con la padella per trasformare la materia in cibo.

- La Padella è simbolo della sapienza in cucina e insieme della cultura e dell'agire del cuoco in armonia con il cibo.
- La Padella è complice di ogni cuoco in cucina: è originale, sinuosa, maneggevole, versatile, semplice e fedele.
- La Padella rispetta il cibo e non lo violenta, anzi lo custodisce e protegge il lento e sicuro cucinare.
- La padella è cultura, esalta la tavola e le sue declinazioni regionali.
- La padella è origine, dà senso al cucinare e al sapore del cibo.
- La padella è certezza e cambiamento, sempre affidabile e sempre pronta.
- La padella è semplice e complessa, adatta alla cucina professionale e al focolare domestico.
- La padella è tradizione e innovazione, è estro e tecnica.
- La Padella è lì a ricordarci la grandezza del cuoco e ad interpellare la sua sensibilità.
- La Padella predispone il cibo ad una nuova armonia con altri elementi della natura.
- La Padella è sapienza perché dà sapore ai piatti, sa trasformarli, sa far emergere la qualità dei prodotti della terra.
- La Padella sa trasformare il cibo in cultura e gioia condivisa.
- La Padella insaporisce la cucina ed è un inno all'arte culinaria.

## #NONTUCCATEMILAPADELLA

Cucinare è una scienza, è un'arte, è una maestria, a volte anche una fatica, ma soprattutto è cultura. #NONTUCCATEMILAPADELLA è un'idea nata all'interno del Gruppo Agnelli per dare peso ed identità culturale all'arte di cucinare.

Si può definire un movimento d'avanguardia, e non nostalgico come qualcuno potrebbe pensare, dove la Padella, lo strumento di cottura icona della nostra identità di cucina Made in Italy, è presa come riferimento per dare maggior valore a tutto ciò. La padella infatti è l'oggetto iconico del gesto antico dello "spadellamento" che i professionisti del settore, ma non solo, compiono quotidianamente durante la preparazione della maggior parte di ricette. Spadellare è quindi il gesto che più di tutti definisce la cucina italiana e la padella è il luogo dove si stipula la prima alleanza fra il cuoco, il cibo e il fuoco. Un gesto che se ci pensiamo bene però, è anche tra i più abusati oggi giorno e proposto quasi sempre in maniera molto "banale" sia dalla miriade di format televisivi, e non, dedicati alla cucina, sia durante i cosiddetti "cooking show" gestiti dal primo attore - show man - ricco solo di celebrità. Ma la padella è anche lo strumento più attaccato dalle mode commerciali che una volta la vogliono rivestita di ceramica, una volta in pietra, una volta col manico corto, un'altra con il manico lungo, il più delle volte marchiate Made in Italy, per dare valore a cose che di Made in Italy hanno solo la forza commerciale. Da qui l'hashtag #NONTUCCATEMILAPADELLA e il suo manifesto, presentato e pubblicato dal Gruppo Agnelli che conta migliaia e migliaia di adesioni, fra cui spiccano quella di importanti cuochi anche delle maggiori associazioni professionali di categoria, oltre che di produttori di cibo di qualità Made in Italy, personaggi del mondo della cultura, giornalisti ed opinion leader.

Tutti uniti dall'hashtag #NONTUCCATEMILAPADELLA per ribadire che la cucina italiana, sempre più al centro dell'attenzione dei media non solo italiani ma anche internazionali, dev'essere tutelata con le sue eccellenze e la sua grandiosa tradizione. #NONTUCCATEMILAPADELLA campagna di promozione culturale, salvaguardia e sensibilizzazione della vera cucina italiana ha fatto sua questa missione.

## #NONTUCCATEMILAPADELLA

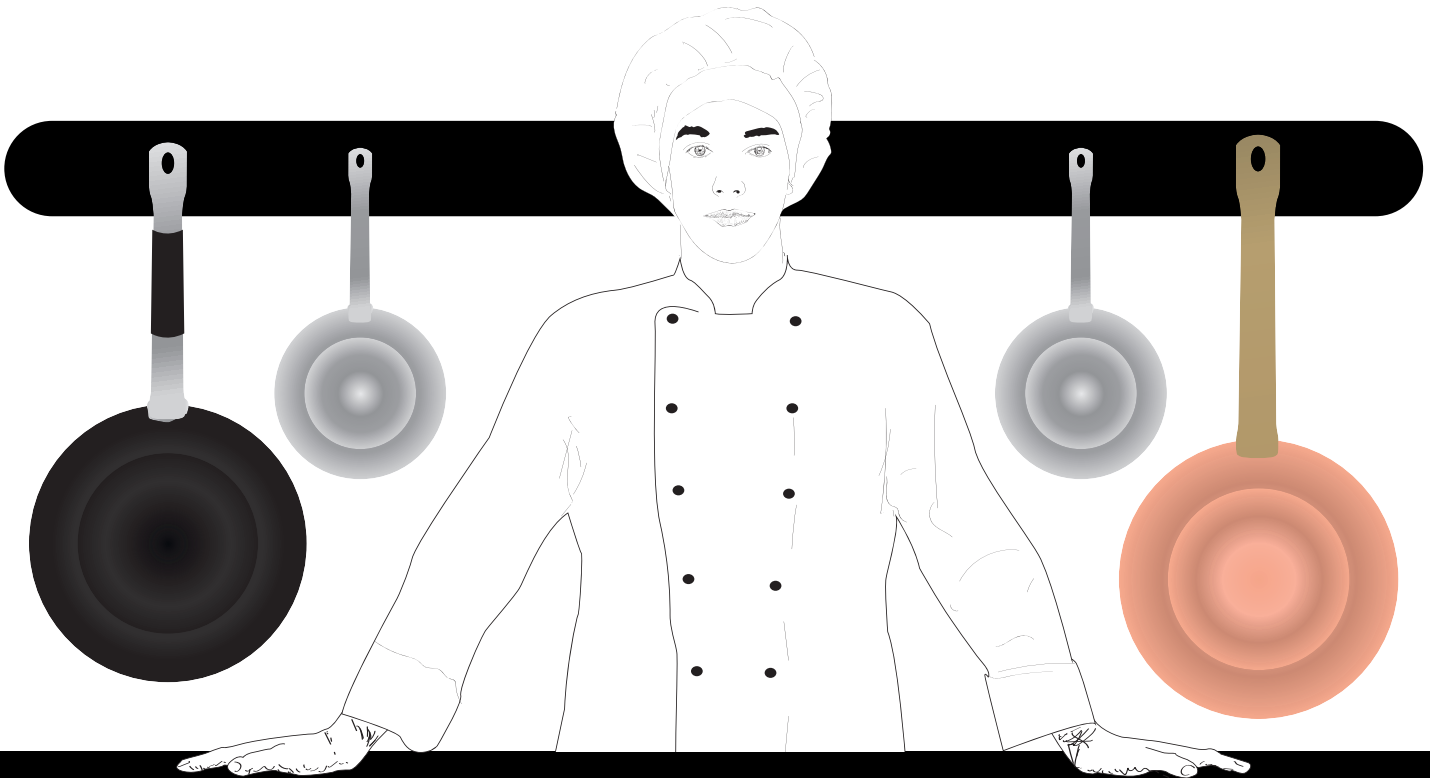
*Cooking is a science, it is art, it is mastery, sometimes even a struggle, but above all it is culture. #NONTUCCATEMILAPADELLA is an idea of Pentole Agnelli that gave birth to this avant-garde movement to give importance and cultural identity to the art of cooking, not as nostalgically as anyone might think. The Pan is the master cooking tool, the icon of our made in Italy kitchen identity, taken as a reference to give greater value to all this. The pan is in fact the iconic object of the gesture of the "spreading" that professionals in the sector, but not only, carry out daily during the preparation of most recipes. Spadellare is therefore the gesture that most of all defines Italian cuisine and the pan is the place where the first alliance between the chef, the food and the fire is made. A gesture that is also among the most abused today and proposed almost always in a very "banal" way both from the myriad of television formats dedicated to cooking, and during the so-called "cooking shows" run by the first show man. But the pan is even the most attached instrument by commercial fashions that once want it covered with ceramics, once in stone, once with a short handle, another with a long handle, most often marked as Made in Italy to give value to things that only want to have the commercial strength by the Made in Italy status. Hence the hashtag #NONTUCCATEMILAPADELLA and its manifesto which has a large number of accessions, among which stand out the of important chefs also of the major professional associations of the trade as well as of producers of quality Made in Italy food, figures from the world of culture, journalists and opinion leaders. All united by the hashtag #NONTUCCATEMILAPADELLA to reaffirm that Italian cuisine, increasingly at the heart of the attention of the Italian and International media, must be protected with its excellence and its great tradition.*

*#NONTUCCATEMILAPADELLA is foremost the first PRO-FOOD PRESIDIO to ensure compliance with slow and safe Italian cooking. The dish is not completed in the choice of ingredients, but also in their cooking. Know how to choose the right tool means respecting and caring for raw materials. The first rule of the kitchen concerns precisely their protection and their exaltation, everything passes from interaction, everything passes from the cooking tool. #NONTUCCATEMILAPADELLA is the ode to our culinary art, the manifesto for culture and shared food joy.*



## Quale materiale state mettendo sul fuoco?

*What material I put on the fire?*



Materiale / Material	Conducibilità / Conductivity W / m <sup>2</sup> K	Peso specifico / Specific gravity kg/dm <sup>3</sup>
Argento / Silver	420	10,5
Rame / Copper	392	8,9
Oro / Gold	295	16,7
Alluminio / Aluminium	225	2,7
Aluinox	190	7,8 / 2,7
Ferro / Iron	60	7,8
Ghisa / Cast iron	50	7,3
Acciaio Inox / Stainless steel	16	7,8
Pietra ollare / Soapstone	6,4	2,98

Ogni materiale fa da tramite tra il fuoco e l'alimento. Tre le caratteristiche fondamentali: impermeabilità, resistenza alle alte temperature, conducibilità termica. Quest'ultima è essenziale: più un materiale ha una elevata conducibilità (esempio: oro e argento, rame e alluminio), minore è il tempo impiegato per raggiungere la temperatura desiderata e migliore è la distribuzione uniforme del calore su tutte le superfici. Fondamentale per ogni cottura.

*Each type of material used is a link between the fire and the food. There are three fundamental characteristics: water resistance, high temperature resistance, and thermal conductivity. This last one is essential: the higher the conductivity of a material (e.g. gold and silver, copper and aluminium), the shorter the time needed to reach the desired temperature, and the better the consistent heat distribution on all surfaces.*





È stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.141 del 20.06.2007 il decreto 18 Aprile 2007 n.76. Questa norma sarà di riferimento per tutti i materiali ed oggetti di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti. In sostanza viene pienamente riconosciuta l'idoneità dell'alluminio a contatto con gli alimenti introducendo due concetti fondamentali:

- non dovrà più essere accertata la cessione agli alimenti durante le verifiche ispettive degli organi di controllo ma più semplicemente dovrà essere verificato il titolo di purezza (99%) del metallo [art.7],
- sono ben specificate le condizioni d'uso consentite dalla legge [art.5], in cui ad esempio le pentole rientrano quale contatto breve, cioè meno di 24 ore in qualunque condizione di temperatura.

Per ulteriori informazioni:

Centro Italiano Alluminio 02 66 14 6580

*The decree from the ministry of health n°76 of 18 april 2007 is in force Published in the Gazzetta Ufficiale n° 141 of 20-06-2007. This regulation is for reference of the suitability of aluminium articles in contact with foodstuffs. Our company welcomes this provision with satisfaction, having always chosen to use aluminium with purity of above 99% for our production.*

*For further information:*

*Centro Italiano Alluminio tel. 02 66 14 6580*



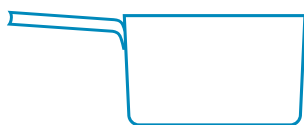


# Lo strumento giusto per ogni cottura

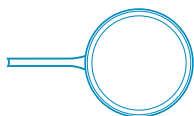
*The right tool for every cooking*

## CASSERUOLA ALTA A UN MANICO

BRASARE - CUOCERE AL FORNO  
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE



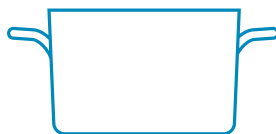
Detta anche casseruola alla russa, ha un manico unico e lungo, ideale per tutte quelle preparazioni dirette da eseguire su fiamma o induzione.  
La versione a un manico è molto utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti, confezionare creme. Sono maneggevoli e polivalenti e si prestano a diverse tipologie di cotture.



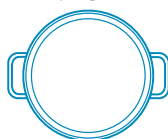
ALLUMINIO - RAME - ALUINOX  
ANTIADERENTE - COPPER 3 - ACCIAIO INOX  
PIETRA OLLARE - GHISA

## CASSERUOLA ALTA A 2 MANIGLIE

BRASARE - CUOCERE AL FORNO  
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE



È molto utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti, confezionare creme.  
Dotata di due maniglie ha una vasta gamma di misure, quelle che costituiscono poi una vera e propria batteria di cucina. Sono maneggevoli e polivalenti e si prestano a diverse tipologie di cotture.



ALLUMINIO - RAME - ALUINOX  
ANTIADERENTE - COPPER 3 - ACCIAIO INOX  
PIETRA OLLARE - GHISA

## CASSERUOLA BASSA A 2 MANIGLIE

BRASARE - CUOCERE AL FORNO  
ARROSTIRE - GRATINARE  
STUFARE - MANTECARE



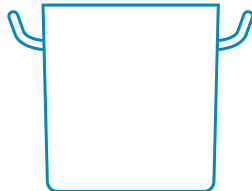
Chiamata anche rondeau, adatta per salse e creme che richiedono una rapida vaporizzazione.  
È molto utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti, confezionare creme. Dotata di due maniglie ha una vasta gamma di misure, quelle che costituiscono poi una vera e propria batteria di cucina. Sono maneggevoli e polivalenti e si prestano a diverse tipologie di cotture.



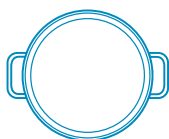
ALLUMINIO - RAME - ALUINOX  
ANTIADERENTE - COPPER 3  
ACCIAIO INOX - GHISA

## PENTOLA

AFFOGARE - BOLLIRE - SBIANCHIRE  
MARINARE - SALAMOIE



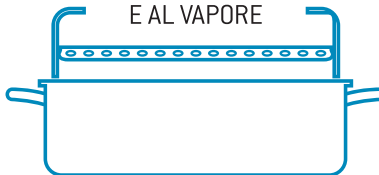
Nella pentola sono posti liquidi da far bollire per molto tempo, per mantenere acqua bollente o brodi sempre a disposizione delle cucine.  
Difficilmente in essa si confezionano salse o si cucina qualcosa che non sia bollito.



ALLUMINIO - ACCIAIO INOX

## PESCIERA

BOLLIRE  
STUFARE  
CUOCERE AL FORNO  
E AL VAPORE



Deve essere leggera e maneggevole. Adatta per la cottura bollita, au bleu, affogatura, in court bouillon. Alcune sono adatte per la cottura al forno o brasata. La griglia al suo interno permette anche la cottura dolce al vapore.



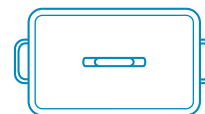
ALLUMINIO - RAME - ACCIAIO INOX

## ROSTIERA

BRASARE  
STUFARE  
ARROSTIRE  
CUOCERE AL FORNO E AL VAPORE



È impiegata indifferentemente per cotture su piano o in forno. La brasiera, una rostiera che ha i bordi alti circa il doppio, permette la cottura di eccellenti brasati. Mentre la versione a bordi bassi, detta teglia, serve per la cottura in forno.



ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE  
ACCIAIO INOX

Le forme degli strumenti di cottura definiscono la loro precisa funzionalità.

A seconda della forma, ed anche dei materiali, varia infatti la destinazione d'uso e la manutenzione.

*The shape of the cooking instruments qualifies their specific function.*

*According to the shape and the material, we have a different utilization and a different maintenance.*

## CASSERUOLA OVALE

BRASARE - CUOCERE AL FORNO  
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE

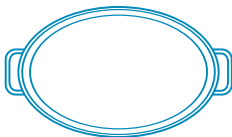


Recipiente per forma e caratteristiche usato per cotture a fuoco dolce.

La forma viene utilizzata per contenere determinati ingredienti che siano in simbiosi con la stessa.

Ad esempio: arrostiti, polli, faraone ecc.

La praticità e la bellezza della forma consente l'utilizzo direttamente in tavola.



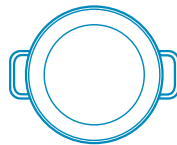
ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE

## TEGAME

ARROSTIRE  
BRASARE  
STUFARE



Il Tegame è un tipo di strumento usato in cucina, affine alla casseruola bassa. È caratterizzato da: fondo ampio, pareti non molto alte, due manici e può essere dotato di coperchio. Viene utilizzato per cotture che non richiedano la bollitura, in particolare per pietanze di carne e verdura.



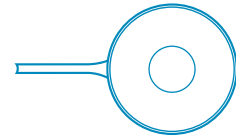
ALLUMINIO - RAME - ALUINOX  
ANTIADERENTE - ACCIAIO INOX - COPPER 3  
GHISA - PIETRA OLLARE

## WOK

FRIGGERE



È uno strumento di cottura che nella tradizione è completamente emisferico e costruito in ferro. Nella cucina moderna esiste con un piccolo fondo piano, necessario per adattarsi alle fonti di cottura tradizionali, e in diversi materiali, rendendo lo strumento più polivalente e capace di gestire diverse tipologie di cottura. Ideale per cotture dinamiche e "violente". Consente di mantenere a lungo il calore nella versione in ferro.



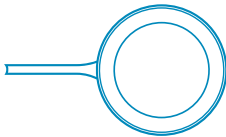
ALLUMINIO - ANTIADERENTE - FERRO - INOX

## PADELLA DRITTA

CARAMELLARE - FRIGGERE - ARROSTIRE



Di forma circolare, ha un solo manico, bordi alti e dritti con fondo largo e piatto. Ideale per friggere. In alluminio garantisce un'omogenea distribuzione di calore. In base alle dimensioni possiamo impiegare quella in ferro per la cottura al salto di sostanze non ricche d'acqua e per friggere. La padella in alluminio antiaderente viene solitamente impiegata per una cucina espressa e veloce, per contorni brasati al burro. Una cucina che svolge un lavoro à la carte sicuramente dovrà adottare padelle del genere, è in assoluto lo strumento più duttile.



ALLUMINIO - FERRO - ALUINOX - ANTIADERENTE  
ACCIAIO INOX - RAME - COPPER 3

## PADELLA A SALTARE

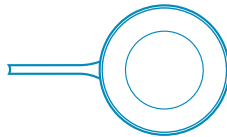
CUOCERE AL SALTO  
MANTECARE



Grazie al fondo stretto e all'angolatura ampia dello strumento di cottura permette, nella versione in alluminio nudo, di essere ottimale per cottura al salto di paste e per l'apertura di mitili.

In alluminio antiaderente viene utilizzata per saltare verdure senza l'aggiunta di sostanze grasse.

In alluminio ha il vantaggio di essere uno strumento molto leggero, ergonomico e di comodo e facile utilizzo.



ALLUMINIO - FERRO - ALUINOX  
ANTIADERENTE - RAME

## PADELLA A MANTECARE

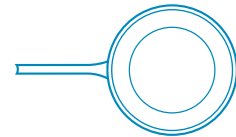
CARAMELLARE  
FRIGGERE - CUOCERE AL SALTO  
MANTECARE - ARROSTIRE



Avendo bordi molto alti e svasati permette, in fase di mantecazione, l'incorporazione di aria nel saltare.

Grazie al fondo stretto e all'angolatura ampia, nella versione in alluminio nudo, è ottimale per la cottura al salto di risotti.

A differenza della padella a saltare garantisce una capienza maggiore grazie ai bordi alti.



ALLUMINIO - ANTIADERENTE



**AGNELLI COOKING LAB***Agnelli*  
SINCE 1907

## Fasa e il centro studio e ricerca di Agnelli Since 1907

*Fasa and Agnelli Since 1907 research center*

SAPS Agnelli - Cooking Lab è un centro di ricerche per lo studio di materiali e forme degli strumenti di cottura. Nasce dal desiderio di condividere la passione per la qualità e per la professionalità in ambito enogastronomico con quanti operano in questo settore. Si rivolge a cuochi, albergatori, centri di cottura, scuole alberghiere e gourmand. La ristorazione professionale guarda al futuro, sempre più si richiede un livello di preparazione che si fondi sulla competenza, l'approfondimento e la specializzazione. SAPS Agnelli Cooking Lab si muove in questa direzione, con un focus indirizzato agli strumenti di cottura: analizzandone le peculiarità, le performance, la rispondenza alle norme ed il corretto impiego.

### **I seminari formativi**

L'attività di SAPS - Agnelli Cooking Lab è orientata sia all'operatore professionale che a tutti gli amanti del buon cucinare. I corsi rivolti all'operazione professionale e agli studenti degli Istituti Alberghieri sono composti da lezioni teoriche sulla storia ed il corretto impiego dei materiali e da interessanti dimostrazioni pratiche curate da chef docenti affermati. Il seminario formativo è incentrato su un percorso che prevede:

- visita in fabbrica, metodi di produzione;
- visita esposizione museale, le radici storiche;
- incontro didattico, dimostrazioni pratiche e analisi degli aspetti tecnici e legislativi.

I corsi rivolti ai Gourmand e a tutti gli amanti del buon cucinare sono corsi pratici di 3 ore, ogni corso ha un massimo di 12 partecipanti, ogni partecipante ha una sua postazione con Piano di Lavoro, Piano cottura a induzione, Forno e realizza le ricette previste nel corso sotto la guida di Chef docenti affermati.

### **Aggiornamento professionale**

Nascono spesso sinergie con gli operatori del settore per dedicare specifici seminari volti all'aggiornamento professionale, dai distributori di attrezzature alberghiere che vogliono trasferire al proprio personale un know-how ad alto valore aggiunto, alle organizzazioni di categoria che perseguono la via della formazione e dell'esperienza, fino alle istituzioni scolastiche in cerca di sostegno didattico altamente specializzato e operante sul mercato.

### **Gli eventi**

SAPS- Agnelli Cooking Lab è impegnata sul fronte organizzativo durante tutto l'anno. Concorsi gastronomici, conferenze stampa, laboratori di sperimentazione sono le attività collaterali. Da citare ormai per consuetudine le Cene del Piacere di Baldassare Agnelli che richiamano l'attenzione dei media nazionali raccogliendo le realtà distributive più importanti a livello internazionale attorno alle interpretazioni esclusive gli chef più noti.

*SAPS Agnelli Cooking Lab is a research center for the study of the cooking tools materials and shapes. Born from the desire to share the passion for quality and professionalism in the food and wine field with those who work in this sector, it is aimed at chefs, hoteliers, cooking centers, hotel schools and gourmands. Professional catering looks to the future, more and more requires a level of preparation based on competence, deepening and specialization. SAPS Agnelli Cooking Lab moves in this direction, with a focus aimed at cooking tools: analyzing their peculiarities, performance, compliance with standards and correct use.*

### *Training seminars*

*The activity of SAPS - Agnelli Cooking Lab is oriented both to the professional operator and to all lovers of good cooking. The classes aimed at the professional operation and the students of the Hotel institutes consist of theoretical lessons on the history and correct use of materials and interesting practical demonstrations curated by established teacher chefs. The training seminar focuses on a program which includes:*

- *factory visit, production methods*
- *museum exhibition visit, historical roots*
- *educational meeting, practical demonstrations and analysis of technical and legislative aspects.*

*The classes aimed at Gourmands and all lovers of good cooking are 3 hours practical ones, each class has a maximum of 12 participants, each participant has its own location with work surface, induction hob, oven and realizes the recipes provided in the class under the direction of established teacher chefs.*

### *Professional training courses*

*Synergies often arise with operators in this field to dedicate specific seminars aimed at professional updating, from hotel equipment distributors who want to transfer to their staff a know-how with high added value, to professional organizations that pursue the path of training and experience, up to educational institutions looking for highly specialized and market-operating educational support.*

### *Events*

*SAPS- Agnelli Cooking Lab is engaged on the organizational front throughout the year. Food competitions, press conferences, experimentation workshops are collateral activities as the Pleasure Dinners of Baldassare Agnelli that attract the attention of the national media collecting the most important distribution realities at international level around the exclusive interpretations of the best known chefs.*



## Indice

Index

**16 Alluminio professionale 3 mm**  
1/8" Professional Aluminium

**23 Alluminio indeformabile  
professionale 5 mm**  
3/16" Heavy weight aluminium  
professional line



**25 Alluminio 3 mm con doppio  
fondo per induzione**  
1/8" Aluminium induction

**26 Linea a Servire**  
A Servire Line

**29 Inserti in porcellana**  
Porcelain for oven



**30 INDUCTION CHEFF**

**32 SHARK SKIN - POWERED  
GREBLON TECHNOLOGY**



**34 SHARK SKIN - POWERED  
GREBLON TECHNOLOGY -  
INDUCTION**

**35 Alluminio antiaderente  
professionale 3 mm**  
1/8" Non-stick professional Aluminium

**37 Alluminio Antiaderente 3 mm  
effetto pietra**  
1/8" Aluminium non-stick coating stone effect

**38 Alluminio antiaderente  
professionale 5 mm**  
3/16" Non-stick professional Aluminium

**40 Al-Black 3 mm**  
Al-Black 1/8"

**41 Al-Black 5 mm**  
Al-Black 3/16"



**42 Al-Black 5 mm per induzione**  
Al-Black 3/16" induction



**42 Al-Black 3 mm per induzione**  
Al-Black 1/8" induction

**43 Rame stagnato Professionale**  
Tinned Copper Professional



**46 Rame stagnato per induzione**  
Tinned copper induction

\* Linee importate dall'azienda Baldassare Agnelli S.p.A. - \* Categories imported from Baldassare Agnelli S.p.A.



 **47 Acciaio Inox 18/10\***  
Stainless Steel 18/10\*

 **50 Linea 1907\***

 **52 Alu-Inox\***

**53 Chafing-Dish\***

 **53 Linea Ferro\***  
Iron Line

 **54 Ghisa smaltata\***  
Enamelled cast iron\*

**57 Mestolame\***  
Kitchen tools

**59 Pietra**  
Stone Line

**60 Pietra ollare\***  
Ollar Stone

**61 Linea Forno**  
Oven Line

**66 Gastronorm porcellana**  
Oven-proof porcelain

**67 Pale Pizza**  
Pizza tools

**69 Pasticceria Bocchette varie inox**  
Small confectionary items  
One piece non welded tubes inox 18/10

**74 Alluminio Basic 2 mm**  
Basic Aluminium 1/16"

**76 Linea Salsa pomodoro in alluminio**  
Line for tomato

**77 Espositori**  
Displays

**78 BBPRO**







**Pentola**

- Stock pot
- Hoher Suppentopf
- Marmite traiteur
- Olla

Code	Ø cm	H cm	lt
020001020	20	19	6
020001024	24	22	10
020001028	28	26	16
020001032	32	30	24
020001036	36	33	33
020001040	40	37	45
020001045	45	40	65
020001050	50	45	85
020001055	55	51	115
020001060	60	56	150



**Casseruola alta 2 maniglie**

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
020002016	16	8	1,7
020002018	18	10	2,6
020002020	20	11	3,3
020002024	24	14	5,6
020002028	28	16	9
020002032	32	18	12,5
020002036	36	20	18
020002040	40	22	26
020002045	45	25	35
020002050	50	28	50
020002055	55	31	65
020002060	60	35	90



**Casseruola bassa 2 maniglie**

- Casserole Pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
020003020	20	7	2,5
020003024	24	8	3,7
020003028	28	9	5,6
020003032	32	10	8
020003036	36	12	12
020003040	40	13	16
020003045	45	15	23
020003050	50	17	32
020003055	55	18	40
020003060	60	20	54



**Casseruola alta 1 manico**

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
020004016	16	8	1,7
020004018	18	10	2,6
020004020	20	11	3,3
020004024	24	14	5,6
020004028	28	16	9
020004032	32	18	12,5



**Casseruola bassa 1 manico**

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plate à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
020005020	20	7	2,5
020005024	24	8	3,7
020005028	28	9	5,6
020005032	32	10	8



**Tegame 2 maniglie**

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Poêle à paella 2 anses
- Paellera 2 asas

Code	Ø cm	H cm
020006020	20	4,5
020006024	24	4,5
020006028	28	5
020006032	32	6
020006036	36	7
020006040	40	7,5
020006045	45	8
020006050	50	8,5
020006060	60	9

## Alluminio 3 mm professionale

1/8" Professional Aluminium



Padella alta 1 manico

- Deep frypan 1 handle
- Hohe Bratpfanne 1 Griff
- Poêle profonde
- Sartén alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm
020140020	20	5
020140024	24	6
020140028	28	6,5
020140032	32	7
020140036	36	7,5
020140040	40	8,5
020140045*	45	9

\* con manico in lamiera



Padella alta 1 manico con guaina termoresistente

- Sauté pan, 3 mm thick, "Cool" handle
- Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel
- Sauteuse, 3 mm, manche "Cool"
- Sartén curva alta "saltear", 3 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
020149020	20	5
020149024	24	6
020149028	28	6,5
020149032	32	7
020149036	36	7,5
020149040	40	8,5



Padella 1 manico

- Frypan 1 handle
- Bratpfanne 1 Griff
- Poêle à frirre
- Sartén 1 mango

Code	Ø cm	H cm
020007020	20	4,5
020007024	24	4,5
020007028	28	5
020007032	32	6
020007036	36	7
020007040	40	7,5
020007045*	45	8
020007050*	50	8,5
020007060*	60	-

\* con manico in lamiera e contromaniglia



Padella 1 manico con guaina termoresistente

- Low sauté pan, 3 mm thick, "Cool" handle
- Plat à sauter, 3 mm, manche "Cool"
- Niedrige ausgestellte Sauteuse, 3 mm, "Cool" stiel
- Sartén curva baja "saltear", espesor 3 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
020148020	20	4,5
020148024	24	4,5
020148028	28	5
020148032	32	6
020148036	36	7
020148040	40	7,5



Padella 1 manico piatto

- Frypan 1 Flat handle
- Bratpfanne 1 Plattgriff
- Poêle à frirre 1 manche Plat
- Sartén 1 mango plano

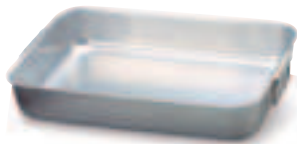
Code	Ø cm	H cm
020009020	20	4,5
020009024	24	4,5
020009028	28	5
020009032	32	6
020009036	36	7
020009040	40	7,5



Padella a mantecare

- Frypan to whisk (creaming pan)
- Stielpfanne-hohe form
- Sauteuse 1 manche
- Sartén para mantecas

Code	Ø cm	H cm
020198020	20	9
020198024	24	9,5
020198028	28	10
020198032	32	10,5
020198036	36	11



Tegame rettangolare 1/2 peso alluminio

- Rectangular pan
- Rechteckige Bratform
- Plat à rotir
- Rustidera rectangular

Code	cm	H cm
020024030	30x24	7
020024035	35x26	7,5
020024040	40x28	8
020024045	45x30	8,5
020024050	50x33	9
020024055	55x36	9,5
020024060	60x40	10
020024065	65x43	10,5
020024070	70x46	11,5
020024080	80x50	12,5
020024090	90x50	13



Tegame rettangolare 1/2 peso maniglie fisse

- Rectangular pan fixed handles
- Rechteckige Pfanne, umbeweglich Griff
- Plat à rôtir anses fixée
- Cazuela rectangular 1/2 con asas fijas

Code	cm	H cm
020025030	30x24	7
020025035	35x26	7,5
020025040	40x28	8
020025045	45x30	8,5
020025050	50x33	9
020025055	55x36	9,5
020025060	60x40	10
020025065	65x43	10,5



Coperchio rettangolare

- Rectangular lid
- Rechteckige Deckel
- Couverture rectangulaire
- Tapa rectangular

Code	cm
020031030	30x24
020031035	35x26
020031040	40x28
020031045	45x30
020031050	50x33
020031055	55x36
020031060	60x40
020031065	65x43
020031070	70x46
020031080	80x50



Tegame rettangolare basso maniglie fisse

- Bake roasting pan
- Rechteckige Pfanne, niedrig
- Plat à four
- Cazuela rectangular bajo con asas fijas

Code	cm	H cm
020026035	35x26	4,5
020026040	40x28	5
020026045	45x30	5
020026050	50x33	5,5
020026055	55x36	6
020026060	60x40	6
020026065	65x43	6



Tegame rettangolare pesante

- Heavy rectangular pan
- Rechteckige Pfanne, schwer
- Plat à rôtir lourde
- Rustidera rectangular tipo pesado

Code	cm	H cm
020027045	45x30	8,5
020027050	50x33	9
020027055	55x36	9,5
020027060	60x40	10



Vassoio rettangolare

- Tray
- Tablett
- Plateau
- Bandeja servicio

Code	cm	H cm
020028035	35x26	3,5
020028040	40x28	3,5
020028045	45x30	3,5
020028050	50x33	3,5
020028055	55x36	4
020028060	60x40	4
020028065	65x43	4



**Casseruola bagnomaria 1 manico**

- Bain-marie pot
- Wasserbadkasserolle
- Casserole bain-marie
- Bano maria

Code	Ø cm	H cm	lt
020011012	12	13	1,4
020011014	14	16	2,2
020011016	16	17,5	3,5
020011018	18	19	4,5
020011020	20	22	6,5



**Colapasta cilindrico 1 manico**

- Cylindrical strainer
- Stielsehier, zylindrisch
- Passoire à queu cylindrique
- Escurridera cilíndrica 1 mango

Code	Ø cm	H cm
020016016	16	16
020016018	18	18
020016020	20	18,5
020016022	22	21
020016024	24	24
020016026	26	25



**Colapasta per pentola**

- Colander for stock pot
- Sehier für Suppentopf
- Passoire pour marmite traiteur
- Escurridera para Olla

Code	Ø cm	H cm
020013024	24	25
020013028	28	29
020013032	32	31
020013036	36	37
020013040	40	40
020013045	45	43
020013050	50	48



**Colapasta 1 manico e gancio**

- Bain-marie pot
- Wasserbadkasserolle
- Casserole bain-marie
- Escurridera 1 mango y gancho

Code	Ø cm	H cm
020015018	18	10
020015020	20	11
020015022	22	12
020015024	24	13
020015026	26	14
020015028	28	15



**Colapasta conico**

- Conical colander
- Konischer Gemüsesehier
- Passoir conique
- Escurridera conica

Code	Ø cm	H cm
020012032	32	18
020012036	36	20
020012040	40	23
020012045	45	25
020012050	50	28



**Colapasta 3 piedi**

- Tripodal colander
- Gemüsesehier
- Passoire avec trépied
- Escurridera 3 pies

Code	Ø cm
020014028	28
020014032	32
020014036	36
020014040	40



**Infarinapesce**

- Pot for flouring fish
- Fischwendepfanne
- Plat à fariner le poisson
- Fuente para enharinar el pescado

Code	Ø cm
020018032	32
020018036	36
020018040	40



**Colafritto**

- Drip strainer
- Nestbacklöffel
- Nid à friture
- Escurrefritos

Code	Ø cm
020017040	40
020017045	45
020017050	50



**Brasiera con coperchio**

- Roasting pan with lid
- Bräter mit Deckel
- Braisière avec couvercle
- Rustidera rectangular con tapa

Code	cm	H cm
020029040	40x28	16
020029050	50x33	17
020029060	60x40	18
020029070	70x46	22
020029080	80x50	25



**Coperchio tondo pesante**

- Lid
- Deckel
- Couvercle
- Tapa

Code	Ø cm
020010016	16
020010018	18
020010020	20
020010024	24
020010028	28
020010032	32
020010036	36
020010040	40
020010045	45
020010050	50
020010055	55
020010060	60

Confezione standard 12 pezzi. Prezzo cad.  
Standard packing 12 pcs. Price for each.



**Vaporiera rettangolare con coperchio**

- Rectangular steamer pan with lid
- Rechteckige Dampfpfanne mit Deckel
- Boîte à vapeur rectangulaire avec couvercle
- Hervidor rectangular con tapa

Code	cm
020104035	35x26
020104040	40x28
020104045	45x30
020104050	50x33



**Casseruola bassa per 4 spicchi**

- Pasta cooking pot
- Nudeltopf
- Cuisseur à pâtes
- Cacerola alta para coladores 4 sectores

Code	Ø cm	H cm	lt
020037036	36	16	17
020037040	40	17,5	23
020037050	50	22	44



**Portacoperchi per diametri da 20cm a 50cm**

- Lid rack
- Deckel halter
- Râtelier à couvercle
- Sostén para tapas

Code	H cm
020166008	110



**Casseruola bassa con 4 colapasta a spicchio bassi senza coperchio**

- Pasta cooking pot with 4 strainers
- Nudeltopf mit 4 Stielsiebe
- Cuisseur à pâtes avec 4 passoires
- Cacerola con coladores 4 sectores

Code	Ø cm	H cm	lt
020034036	36	19	17
020034040	40	21	23
020034050	50	26	44



Casseruola bassa con 4 colapasta a spicchio bassi con coperchio

- Pasta cooking pot with 4 strainers and lid
- Nudeltopf mit 4 Stielsiebe und Deckel
- Cuisseur à pâtes avec 4 passoires et couvercle
- Cacerola con coladores 4 sectores con tapa

Code	Ø cm	H cm	lt
020033036	36	19	17
020033040	40	21	23
020033050	50	26	44



Coperchio per casseruola 4 spicchi

- Lid for pasta cooking pot
- Deckel für Nudeltopf
- Couvercle pour cuisseur à pâtes
- Tapa para cacerola 4 sectores

Code	Ø cm
020036036	36
020036040	40
020036050	50



Colapasta a spicchio basso (1/4)

- Triangular strainer (1/4)
- Dreieckesieb für Nudeltopf (1/4)
- Passoire triangulaire pour cuisseur à pâtes (1/4)
- Colador 1 sector (1/4)

Code	cm	H cm
020035036	36	16,5
020035040	40	18,5
020035050	50	21



Casseruola alta con 4 colapasta a spicchio alti senza coperchio

- Pasta cooking pot with 4 strainers and lid
- Nudeltopf mit 4 Stielsiebe und Deckel
- Cuisseur à pâtes avec 4 passoires et couvercle
- Cacerola alta con coladores 4 sectores con tapa

Code	Ø cm	H cm	lt
020234036	36	20	18
020234040	40	22	26
020234050	50	28	50



Colapasta a spicchio alto (1/4)

- Triangular strainer (1/4)
- Dreieckesieb für Nudeltopf (1/4)
- Passoire triangulaire pour cuisseur à pâtes (1/4)
- Colador 1 sector (1/4)

Code	cm	H cm
020164036	36	21
020164040	40	23
020164050	50	26



Casseruola per 3 spicchi

- Pasta cooking pot
- Nudeltopf
- Cuisseur à pâtes
- Cacerola alta para coladores 3 sectores

Code	Ø cm	H cm	lt
020069034	34	18	16
020069038	38	21	23



**Casseruola cottura vapore con coperchio**

- Steam cooking pot with lid
- Kartoffeldämpfer mit Deckel
- Couscoussière avec couvercle
- Cacerola para cocción a vapor con tapa

Code	Ø cm	H cm	lt
020047024	24	15+11	5
020047028	28	17+13	9
020047032	32	21+15	12
020047036	36	23+17	18
020047040	40	25+20	25
020047045	45	28+22	34



**Casseruola ovale con coperchio**

- Oval saucepot with lid
- Ovale Kasserolle mit Deckel
- Casserole ovale avec couvercle
- Cacerola oval con tapa

Code	cm	H cm
020039030	30x19	12
020039035	35x25	15
020039040	40x28	16
020039045	45x31	16,5
020039050	50x36	17,5



**Pescera con griglia e coperchio**

- Fish kettle with grid and lid
- Fischkessel mit Gitter und Deckel
- Poissonnière avec grille et couvercle
- Hervidor de pescado con tapa

Code	cm	H cm
020041040	40x13	10
020041050	50x15	12
020041060	60x17	13
020041070	70x19	14
020041080	80x24	17



**Paio cilindrico con manico ad arco**

- Cylindrical polenta pot bowed handle
- Polentetopf mit bogenförmigem Stiel
- Chaudron à polenta cylindrique manche arqué
- Caldero cilíndrico para polenta con mango arco

Code	Ø cm	H cm	lt
020049032	32	24	16
020049036	36	25	23
020049040	40	26	30
020049045	45	28	43
020049050	50	30	55
020049055	55	34	75
020049060	60	36	90



**Paio conico con manico ad arco**

- Conical polenta pot bowed handle
- Konischer Polentetopf mit bogenförmigem Stiel
- Chaudron à polenta conique manche arqué
- Caldero conico para polenta con mango arco

Code	Ø cm	H cm	lt
020050028	28	15	7
020050032	32	18	10
020050036	36	20	16
020050040	40	22	20
020050045	45	25	40
020050050	50	27	50



**Tortiera conica alta con anello**

- Conical cake mould with ring
- Tortenform mit Ring
- Tourtière avec anneau
- Tartera conica con anilla

Code	Ø cm	H cm
020032020	20	6,5
020032024	24	6,5
020032028	28	7
020032032	32	7
020032036	36	7,5
020032040	40	8
020032045	45	8,5



**Supporto acciaio cromato per vassoio frutti di mare**

- Chromed steel holder for seafood tray
- Support en acier chromé pour Plateau à fruits de mer
- Verchromtenstahlträger für Meeresfrüchte
- Soporte acero cromado para bandeja mariscos

Code	Ø cm	H cm
200225001	19-28	20
200225002	30-40	20



**Secchiello champagne anodizzato**

- Champagne bucket alu anodized
- Sektkübel Eloxaluminium
- Seau à champagne alu anodisé
- Cubo champagne pesado liso anodizado

Code	Ø cm	H cm	Col.
200130020	20	18	arg.
200133020	20	18	oro



**Vassoio frutti di mare in alluminio**

- Seafood tray, aluminium
- Plateau à fruits de mer, aluminium
- Meeresfrüchte-Alutablett
- Bandeja mariscos aluminio

Code	Ø cm	H cm
020125024	24	4,5
020125036	36	5,5
020125050	50	7,5

# Alluminio indeformabile professionale 5 mm

3/16" Heavy weight aluminium professional line



**INDEFORMABILE**

Pentola

- Stock pot
- Hoher Suppentopf
- Marmite traiteur
- Olla

Code	Ø cm	H cm	lt
030001020	20	19	6
030001024	24	22	10
030001028	28	26	16
030001032	32	30	24
030001036	36	33	33
030001040	40	37	45
030001045	45	40	65
030001050	50	45	85



**INDEFORMABILE**

Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
030002020	20	11	3,3
030002024	24	14	5,6
030002028	28	16	9
030002032	32	18	12,5
030002036	36	20	18
030002040	40	22	26
030002045	45	25	35
030002050	50	28	50



**INDEFORMABILE**

Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole Pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
030003020	20	7	2,5
030003024	24	8	3,7
030003028	28	9	5,6
030003032	32	10	8
030003036	36	12	12
030003040	40	13	16
030003045	45	15	23
030003050	50	17	32



**INDEFORMABILE**

Casseruola bassa 1 manico

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plate à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 Mango

Code	Ø cm	H cm	lt
030005020	20	7	2,5
030005024	24	8	3,7
030005028	28	9	5,6
030005032	32	10	8



**INDEFORMABILE**

Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
030004016	16	8	1,7
030004018	18	10	2,6
030004020	20	11	3,3
030004024	24	14	5,6
030004028	28	16	9
030004032	32	18	12,5



**INDEFORMABILE**

Tegame 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Poêle à paella 2 anses
- Paellera 2 asas

Code	Ø cm	H cm
030006020	20	4,5
030006024	24	4,5
030006028	28	5
030006032	32	6
030006036	36	7
030006040	40	7,5
030006045	45	8
030006050	50	8,5







**INDEFORMABILE**

Padella 1 manico

- Frypan 1 handle
- Bratpfanne 1 Griff
- Poêle à frire
- Sartén 1 mango

Code	Ø cm	H cm
030007020	20	4,5
030007024	24	4,5
030007028	28	5
030007032	32	6
030007036	36	7
030007040	40	7,5



**INDEFORMABILE**

Padella alta 1 manico

- Deep frypan 1 handle
- Hohe Bratpfanne 1 Griff
- Poêle profonde
- Sartén alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm
030140020	20	5
030140024	24	6
030140028	28	6,5
030140032	32	7
030140036	36	7,5
030140040	40	8,5



**INDEFORMABILE**

Padella a mantecare

- Frypan to whisk (creaming pan)
- Stielpfanne-hohe form
- Sauteuse 1 manche
- Sartén para mantecas

Code	Ø cm	H cm
030198020	20	9
030198024	24	9,5
030198028	28	10
030198032	32	10,5
030198036	36	11



**INDEFORMABILE**

Wok con fondo svasato

- Radiant wok, splayed bottom
- Extra schwer Wok mit ausgeschmiegte Boden
- Wok extra-lourd, fond évasé
- Wok fondo ensancha do alta conductividad

Code	Ø cm	H cm
030197028	28	10,5
030197032	32	11



**INDEFORMABILE**

Wok con fondo piatto

- Radiant wok, flat bottom
- Extra schwer Wok mit ebenem Boden
- Wok extra-lourd, fond plat
- Wok fondo plano alta conductividad

Code	Ø cm	H cm
030196028	28	9,5
030196032	32	10



**INDEFORMABILE**

Casseruolino per zucchero 2 beccucci

- Sugar saucepan 2 spouts
- Zuckerpfännchen 2 Schnabeln
- Petit poelon à sucre 2 becs
- Cazoleta para azúcar con dos picos

Code	Ø cm	H cm
030120020	20	11
030120024	24	14



**INDEFORMABILE**

Tegame rettangolare

- Rectangular pan
- Rechteckige Pfanne
- Plat à rôtir
- Rustidera rectangular

Code	cm	H cm
030025035	35x26	7,5
030025040	40x28	8
030025045	45x30	8,5
030025050	50x33	9
030025055	55x36	9,5
030025060	60x40	10
030025065	65x43	10,5



**INDEFORMABILE**

Tegamone Giubileo 4 maniglie

- Omelette pan 4 handles
- Pfanne 4 Griffe
- Plat rond 4 anses
- Paellera 4 asas

Code	Ø cm
030006102	102

# Alluminio 3 mm con doppio fondo per induzione

1/8" Aluminium induction



Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
029002020	20	11,5	3,3
029002024	24	14	5,6
029002028	28	16	9
029002032	32	17	12,5



Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole Pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
029003020	20	7	2,5
029003024	24	9	4,1
029003028	28	9,5	6,4
029003032	32	10	8



Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
029004016	16	8	1,5
029004020	20	11,5	3,3
029004024	24	14	5,6
029004028	28	16	9



Casseruola bassa 1 manico

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plate à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
029005020	20	7	2,5
029005024	24	9	4,1
029005028	28	9,5	6,4



Tegame 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Poêle à paella 2 anses
- Paellera 2 asas

Code	Ø cm	H cm
029006020	20	4,5
029006024	24	4,5
029006028	28	5
029006032	32	6



Padella alta 1 manico

- Deep frypan 1 handle
- Hohe Bratpfanne 1 Griff
- Poêle profonde
- Sartén alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm
029149024	24	4,5
029149028	28	4,5
029149032	32	5
029149036	36	6



Paiolo per polenta con manico tubolare  
inox con fondo per induzione

- Radiant polenta pot with s/s handle and induction bottom
- Chaudron extra-lourd à polenta, manche en acier inox fond induction
- Polentetopf, Stiel und Induktionsboden
- Caldero para polenta 1 mango y asa inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm	lt
034050024	24	12	4,5



Spessore disco induzione 1,2 mm  
[Acciaio ferritico 0,8 mm]  
Thickness induction disk 1,2 mm (3/64")  
(Iron-steel 0,8 mm - 1/32")



Casseruolino alto 2 maniglie aluinox

- Two-handle high little saucepot
- Kleine hohe Kasserolle mit zwei Griffen
- Petit faitout haut deux poignées
- Cacerola alta con dos manijas

Code	Ø cm	H cm	lt
132002010	10	7	0,542



Casseruolino basso 2 maniglie aluinox

- Two-handle low little casserole pot
- Kleine niedrige Kasserolle mit zwei Griffen
- Petit faitout bas deux poignées
- Cacerola baja con dos manijas

Code	Ø cm	H cm	lt
132003010	10	4,5	0,278



Casseruolino alto 1 manico aluinox

- One-handle high little saucepan
- Kleine hohe Kasserolle mit einem Griff
- Petite casserole haute un manche
- Cacerola alta con una manija

Code	Ø cm	H cm	lt
132004010	10	7	0,542



Casseruolino basso 1 manico aluinox

- One-handle low little casserole pan
- Kleine niedrige Kasserolle mit einem Griff
- Petite casserole basse un manche
- Cacerola baja con una manija

Code	Ø cm	H cm	lt
132005010	10	4,5	0,278



Casseruolino conico 1 manico aluinox

- One-handle conical little saucepan
- Kleine konische Kasserolle mit einem Griff
- Petite casserole conique un manche
- Cacerola cónica con una manija

Code	Ø cm	H cm	lt
132168008	8	6	0,24



Tegamino 2 maniglie aluinox

- Two-handle little omelette pan
- Kleine Pfanne mit zwei Griffen
- Petit plat à frire deux poignées
- Cazuela

Code	Ø cm	H cm	lt
132006010	10	3	0,197
132006012	12	3,5	0,336
132006014	14	4	0,428
132006016	16	4	0,428



Padellino 1 manico aluinox

- Little pan
- Kleine Pfanne
- Petite poêle
- Sartén

Code	Ø cm	H cm	lt
132007010	10	3	0,197
132007012	12	3,5	0,336
132007014	14	4	0,428
132007016	16	4	0,428



Casseruolino alto 2 maniglie alluminio

- Two-handle high little saucepot
- Kleine hohe Kasserolle mit zwei Griffen
- Petit faitout haut deux poignées
- Cacerola alta con dos manijas

Code	Ø cm	H cm
022002010	10	7



Casseruolino basso 2 maniglie alluminio

- Two-handle low little casserole pot
- Kleine niedrige Kasserolle mit zwei Griffen
- Petit faitout bas deux poignées
- Cacerola baja con dos manijas

Code	Ø cm	H cm
022003010	10	4,5



Casseruolino alto 1 manico alluminio

- One-handle high little saucepan
- Kleine hohe Kasserolle mit einem Griff
- Petite casserole haute un manche
- Cacerola alta con una manija

Code	Ø cm	H cm
022004010	10	7



Casseruolino basso 1 manico alluminio

- One-handle low little casserole pan
- Kleine niedrige Kasserolle mit einem Griff
- Petite casserole basse un manche
- Cacerola baja con una manija

Code	Ø cm	H cm
022005010	10	4,5



Casseruolino conico 1 manico alluminio

- One-handle conical little saucepan
- Kleine konische Kasserolle mit einem Griff
- Petite casserole conique un manche
- Cacerola cónica con una manija

Code	Ø cm	H cm
022168008	8	6



Tegamino 2 maniglie alluminio

- Two-handle little omelette pan
- Kleine Pfanne mit zwei Griffen
- Petit plat à frire deux poignées
- Sartén con dos manijas

Code	Ø cm	H cm
022006010	10	3
022006012	12	3,5
022006014	14	4
022006016	16	4
022006020	20	4,5



Padellino 1 manico alluminio

- Little pan
- Kleine Pfanne
- Petite poêle
- Sartén

Code	Ø cm	H cm
022007010	10	3
022007012	12	3,5
022007014	14	4
022007016	16	4



Coperchio con ponticello in ottone

- Lid with brass handle
- Couverture avec poignée en laiton
- Deckel mit Messinggriff
- Tapa con asa de latón

Code	Ø cm
022010010	10
022010012	12
022010014	14
022010016	16





Casseruolino a servire rame 1 manico

- Serving pan
- Stielkasserolle
- Petite casserole
- Cacerola pequeña

Code	Ø cm	H cm
070318007	7	3,5



Padellino a servire rame 1 manico

- Serving pan
- Kleine Pfanne
- Poelon à beurre
- Cacerola pequeña

Code	Ø cm	H cm
070319010	10	2,7



Tegamino a servire rame 2 maniglie

- Two-handle little omelette pan
- Kleine Pfanne mit zwei Griffen
- Petit plat à frire deux poignées
- Sartén con dos manijas

Code	Ø cm	H cm
070006014	14	4



AD ESAURIMENTO



Tegamino 2 maniglie Eterna

- Two-handle little omelette pan Eterna
- Kleine Pfanne mit zwei Griffen Eterna
- Petit plat à frire deux poignées Eterna
- Sartén con dos manijas Eterna

Code	Ø cm	H cm
057006010	10	3
057006012	12	3,5
057006014	14	4



AD ESAURIMENTO



Casseruolino conico 1 manico Eterna

- One-handle conical little saucepan Eterna
- Kleine konische kasserolle Eterna mit einem Griff
- Petite casserole conique un manche Eterna
- Cacerola cónica con una manija Eterna

Code	Ø cm	H cm
057168008	8	6



AD ESAURIMENTO



Padellino 1 manico Eterna

- Little pan Eterna
- Kleine Pfanne Eterna
- Petite poêle Eterna
- Sartén Eterna

Code	Ø cm	H cm
057007010	10	3
057007012	12	3,5
057007014	14	4

## Inserti in porcellana

Porcelain for oven



Inserto in porcellana  
per art. 002 e 004 cm 10

• Porcelain insert for codes 002 and 004 cm 10

Code	Ø int cm	Ø est cm	H cm
201002010	8,5	11	6,5



Inserto in porcellana  
per art. 003 e 005 cm 10

• Porcelain insert for codes 003 and 005 cm 10

Code	Ø int cm	Ø est cm	H cm
201003010	8,5	11	4,5



Inserto in porcellana  
per art. 006 e 007 cm 12

• Porcelain insert for codes 006 and 007 cm 12

Code	Ø int cm	Ø est cm	H cm
201006012	10,5	13	3



Inserto in porcellana  
per art. 006 e 007 cm 16

• Porcelain insert for codes 006 and 007 cm 16

Code	Ø int cm	Ø est cm	H cm
201006016	14,5	16,5	3,5



Inserto in porcellana  
per art. 006 e 007 cm 14

• Porcelain insert for codes 006 and 007 cm 14

Code	Ø int cm	Ø est cm	H cm
201006014	12,5	14,5	3,5



Inserto in porcellana  
per art. 006 cm 20

• Porcelain insert for codes 000 and 000 cm 20

Code	Ø int cm	Ø est cm	H cm
201006020	18	20	4,5



- Porcellana da forno, resistente ad alte temperature fino a 500°
- Le porcellane da forno possono subire "shock termici" e "sbalzi di temperatura"
- Evitare l'utilizzo in situazioni che possano compromettere la resistenza, (es. dal caldo al freddo, dal forno a piani d'appoggio in marmo o acciaio, da ambienti freddi al forno, ecc...)

- Porcelain for oven, resistant to high temperatures up to 500°C.
- The porcelain for oven can suffer "thermal shocks" and a sudden rise of temperature.
- Avoid its bad use in cases of lack of resistance (i.e. from hot to cold, from the oven to a flat marble or stainless steel surface, from a cold place to the oven, etc...)

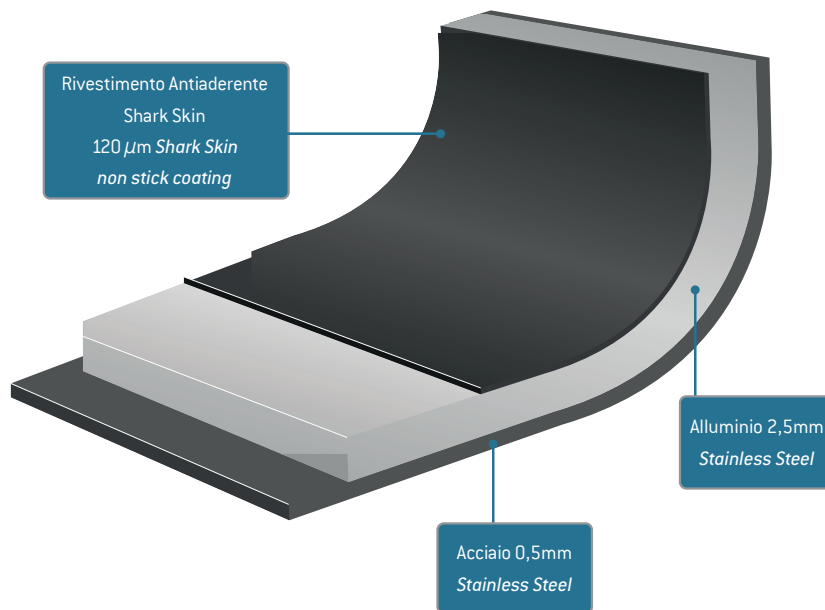




MADE IN ITALY

AGNELLI INDUCTION CHEF® è il risultato dell'eccellente connubio tra un corpo in alluminio rivestito con antiaderente Shark Skin®, unito ad una lamina in acciaio satinato elegantemente rifinita. L'eccezionale conducibilità termica consente al calore di diffondersi uniformemente su tutta la superficie, raggiungendo velocemente la temperatura desiderata. Di pregevole impatto estetico, lavabili in lavastoviglie, gli strumenti di cottura AGNELLI INDUCTION CHEF® sono il nuovo punto di riferimento delle cotture professionali.

- Estrema durata
- Altissima qualità
- Privo di PFOA



Padella svasata bassa 1 manico



- Low sauté pan, 1 s/s handle
- Plat à sauter, 1 manche en acier inox
- Niedrig ausgestellte Pfanne mit Edelstahlgriff
- Sartén ensanchada baja 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm
136007020	20	4,5
136007024	24	5
136007028	28	5
136007032	32	5



Padella svasata alta 1 manico



- Frypan, 1 handle
- Poêle à frire, 1 manche
- Hohe, ausgestellte Pfanne mit einem Griff
- Sartén mango

Code	Ø cm	H cm
136140020	20	5,5
136140024	24	6,5
136140028	28	6,5
136140032	32	7,5



## POTENZA REALE E POTENZA ASSORBITA

*REAL POWER*

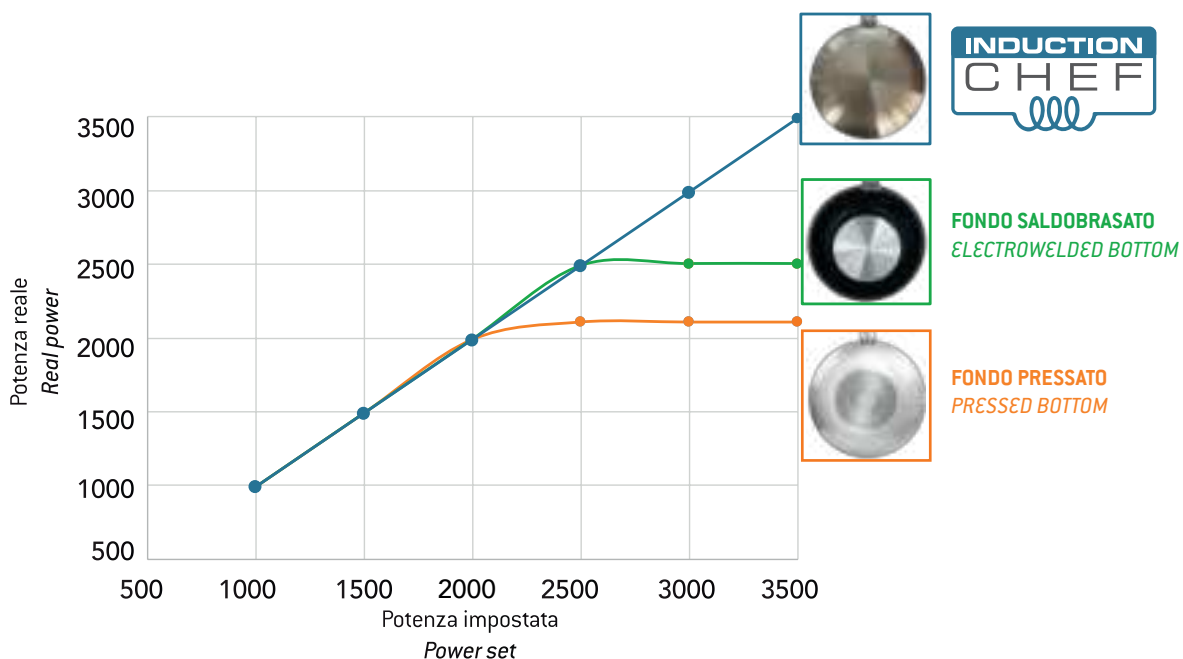
*AND ABSORBED POWER*

Il test compara l'effettivo assorbimento delle diverse tecnologie di fondi a induzione e la loro capacità di permettere al fornello di lavorare come richiesto.

Il fornello in esempio è in grado di erogare una potenza minima di 1000W, l'utente può incrementare la potenza con scaglioni da 500W fino alla potenza massima di 3500W.

L'utente incrementando la potenza tramite il pannello di controllo del fornello sarà in grado di aumentarla effettivamente solo fino a che il valore impostato è minore della potenza che il fondo è realmente in grado di convertire in calore.

Non è possibile superare questo valore, anche impostando il fornello alla potenza massima.



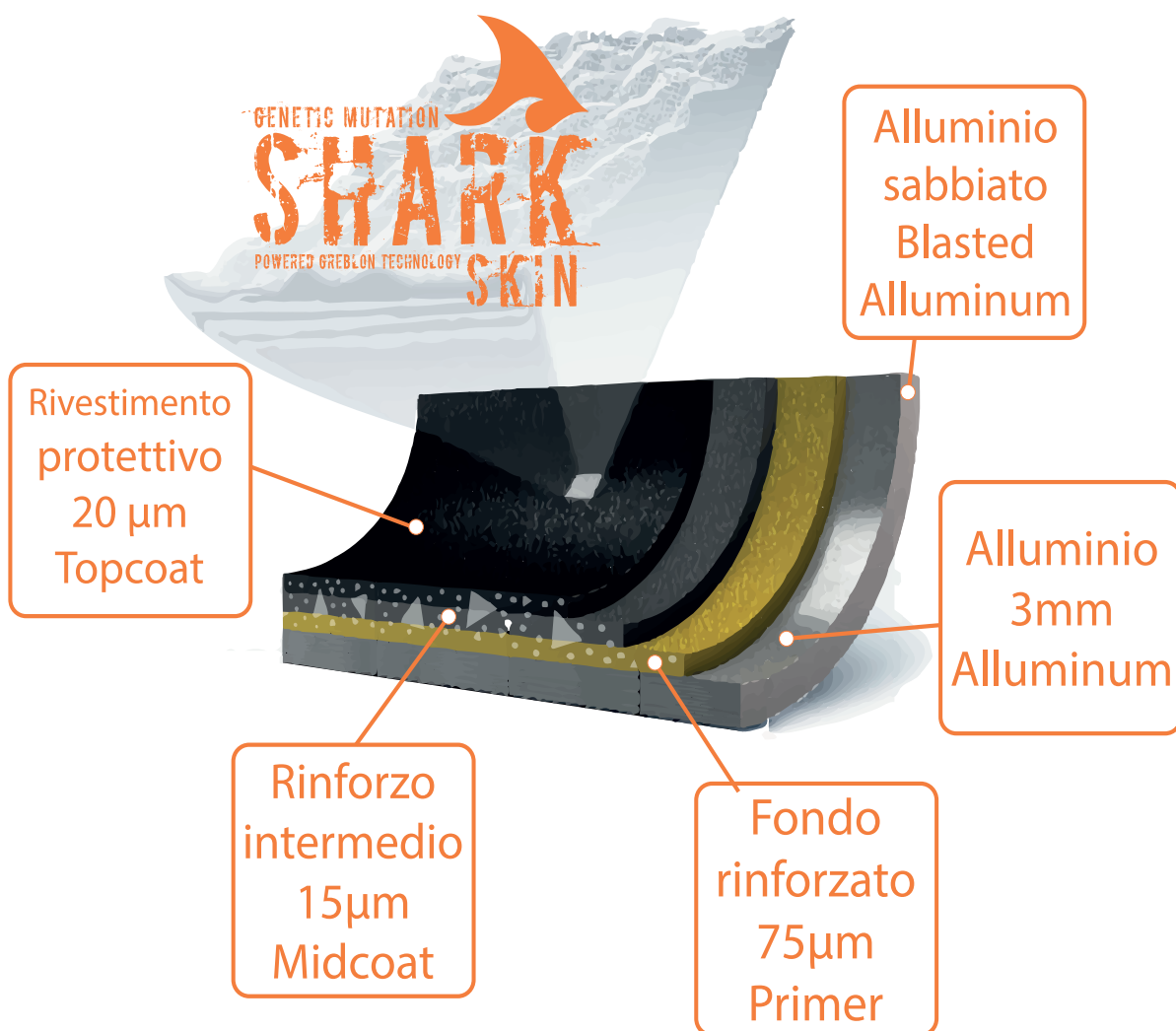
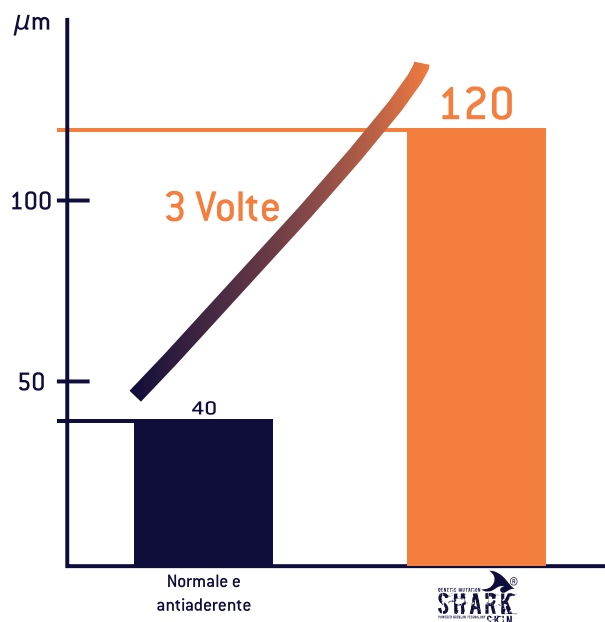


# EVOLUZIONE DELLA SPECIE GENETIC MUTATION

## Shark Skin®

ha un rivestimento antiaderente rinforzato con polimeri di nuova generazione, oltre a ciò lo spessore del rivestimento dell' antiaderente arriva fino a 120 micron, vuol dire avere uno spessore fino a 3 volte maggiore di quello di un normale rivestimento.

Il connubio dell' antiaderente rinforzato, e dello spessore così potenziato rendono i prodotti con rivestimento Shark Skin più performanti ed estremamente longevi.





### Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
550002016	16	8	1,7
550002020	20	11	3,3
550002024	24	14	5,6
550002028	28	16	9
550002032	32	18	12,5
550002036	36	20	18
550002040	40	22	26



### Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole Pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
550003024	24	8	3,7
550003028	28	9	5,6
550003032	32	10	8
550003036	36	12	12
550003040	40	13	16



### Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
550004016	16	8	1,7
550004020	20	11	3,3
550004024	24	14	5,6
550004028	28	16	9



### Casseruola bassa 1 manico

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plate à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
550005024	24	8	3,7
550005028	28	9	5,6
550005032	32	10	8



### Tegame 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Plat rond 2 anses
- Paellera 2 asas

Code	Ø cm	H cm
550006020	20	4,5
550006024	24	4,5
550006028	28	5
550006032	32	6
550006036	36	7
550006040	40	7,5



### Padella svasata bassa con un manico tubolare inox

- Frypan, 1 tubular handle
- Poêle à frir, 1 manche tubulaire
- Pfanne 1 Rührstiel
- Sartén mango tubular

Code	Ø cm	H cm
550148020	20	4,5
550148024	24	5
550148028	28	5
550148032	32	5
550148036	36	5,5
550148040	40	6



### Padella svasata alta con un manico tubolare inox

- Frypan, 1 tubular handle
- Poêle à frir, 1 manche tubulaire
- Pfanne 1 Rührstiel
- Sartén mango tubular

Code	Ø cm	H cm
550149020	20	5,5
550149024	24	6,5
550149028	28	7
550149032	32	7,5
550149036	36	8
550149040	40	8,5





Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
085002020	20	11	3,3
085002024	24	14	5,6
085002028	28	16	9
085002032	32	17	12,5



Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
085004016	16	8	1,7
085004020	20	11	3,3
085004024	24	14	5,6
085004028	28	16	9



Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole Pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
085003020	20	7	2,5
085003024	24	8	3,7
085003028	28	9	5,6
085003032	32	10	9



Casseruola bassa 1 manico

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plate à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
085005020	20	7	2,5
085005024	24	8	3,7
085005028	28	9	5,6



Tegame 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Plat rond 2 anses
- Paellera 2 asas

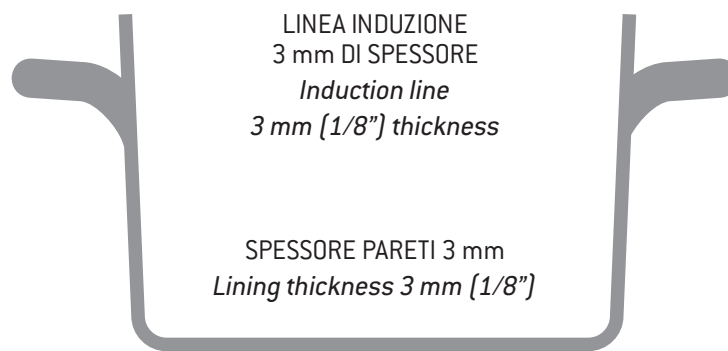
Code	Ø cm	H cm
085006020	20	4,5
085006024	24	4,5
085006028	28	5
085006032	32	6



Padella svasata alta induzione con un manico tubolare inox

- Frypan for induction, 1 tubular handle
- Poêle à frire pour induction, 1 manche tubulaire
- Pfanne 1 für Induktion Röhrstiel
- Sartén de inducción mango tubular

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BGPIC24	24	6,5
ALSC111BGPIC28	28	7
ALSC111BGPIC32	32	7,5
ALSC111BGPIC36	36	8



Spessore disco induzione 1,2 mm  
(Acciaio ferritico 0,8 mm)  
Thickness induction disk 1,2 mm [3/64"]  
(Iron-steel 0,8 mm - 1/32")

# Alluminio antiaderente professionale 3 mm

1/8" Non-stick professional Aluminium



Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
050002016	16	8	1,7
050002018	18	10	2,6
050002020	20	11	3,3
050002024	24	14	5,6
050002028	28	16	9
050002032	32	18	12,5
050002036	36	20	18
050002040	40	22	26
050002045	45	25	35



Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole Pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
050003024	24	8	3,7
050003028	28	9	5,6
050003032	32	10	8
050003036	36	12	12
050003040	40	13	16
050003045	45	15	23



Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
050004016	16	8	1,7
050004018	18	10	2,6
050004020	20	11	3,3
050004024	24	14	5,6
050004028	28	16	9



Casseruola bassa 1 manico

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plate à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
050005024	24	8	3,7
050005028	28	9	5,6
050005032	32	10	8



Casseruola ovale con coperchio

- Oval saucepot with lid
- Ovale Kasserolle mit Deckel
- Casserole ovale avec couvercle
- Cacerola oval con tapa

Code	Ø cm	H cm
050039032	32x22	13



Tegame 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Plat rond 2 anses
- Paellera 2 asas

Code	Ø cm	H cm
050006020	20	4,5
050006024	24	4,5
050006028	28	5
050006032	32	6
050006036	36	7
050006040	40	7,5
050006045	45	8
050006050	50	8,5





**Padella 1 manico**

- Frypan 1 handle
- Bratpfanne 1 Griff
- Poêle à frire
- Sartén 1 mango

Code	Ø cm	H cm
050007020	20	4,5
050007024	24	4,5
050007028	28	5
050007032	32	6
050007036	36	7
050007040	40	7,5
050007045*	45	8
050007050*	50	8,5

\* con manico in lamiera



**Padella 1 manico con guaina termoresistente**

- Low sauté pan, 3 mm thick, "Cool" handle
- Niedrige ausgestellt Sauteuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel
- Plat à sauter, 3 mm, manche "Cool"
- Sartén curva baja "saltear", espesor 3mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
050148020	20	4,5
050148024	24	4,5
050148028	28	5
050148032	32	6
050148036	36	7
050148040	40	7,5



**Padella alta 1 manico**

- Deep frypan 1 handle
- Hohe Bratpfanne 1 Griff
- Poêle profonde
- Sartén alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm
050140020	20	5
050140024	24	6
050140028	28	6,5
050140032	32	7
050140036	36	7,5
050140040	40	8,5
050140045*	45	9



**Padella alta 1 manico con guaina termoresistente**

- Sauté pan, 3 mm thick, "Cool" handle
- Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel
- Sauteuse, 3 mm, manche "Cool"
- Sartén curva alta "saltear", espesor 3 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
050149020	20	5
050149024	24	6
050149028	28	6,5
050149032	32	7
050149036	36	7,5
050149040	40	8,5



**Padella 1 manico piatto**

- Frypan 1 Flat handle
- Bratpfanne 1 Plattgriff
- Poêle à frire 1 manche Plat
- Sartén 1 mango plano

Code	Ø cm	H cm
050009020	20	4,5
050009024	24	4,5
050009028	28	5
050009032	32	6
050009036	36	7
050009040	40	7,5



**Padella per crêpes**

- Crêpe-pancake pan
- Crêpes Pfanne
- Poêle à crêpes
- Sartén crêpes

Code	cm
050008024	24

## Alluminio antiaderente professionale 3 mm

1/8" Non-stick professional Aluminium



Padella a mantecare

- Frypan to whisk (creaming pan)
- Stiepfanne-hohe form
- Sauteuse 1 manche
- Sartén para mantecas

Code	Ø cm	H cm
050198020	20	9
050198024	24	9,5
050198028	28	10
050198032	32	10,5
050198036	36	11



Tegame rettangolare

- Rectangular pan
- Rechteckige Bratform
- Plat à rotir
- Rustidera rectangular

Code	cm	H cm
050024035	35x26	7
050024040	40x28	8
050024045	45x30	8,5
050024050	50x33	9
050024060	60x40	10

## Alluminio Antiaderente 3 mm effetto pietra

1/8" Aluminium non-stick coating stone effect



Padella 1 manico con guaina termoresistente

- Frypan 1 handle
- Bratpfanne 1 Griff
- Poêle à frire
- Sartén 1 mango

Code	Ø cm	H cm
058007020	20	4,5
058007024	24	4,5
058007028	28	5
058007032	32	6
058007036	36	7
058007040	40	7,5



Padella alta 1 manico con guaina termoresistente

- Deep frypan 1 handle
- Hohe Bratpfanne 1 Griff
- Poêle profonde
- Sartén alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm
058140020	20	5
058140024	24	6
058140028	28	6,5
058140032	32	7
058140036	36	7,5
058140040	40	8,5





**INDEFORMABILE**

Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
060002020	20	11	3,3
060002024	24	14	5,6
060002028	28	16	9
060002032	32	18	12,5
060002036	36	20	18
060002040	40	22	26
060002045	45	25	35



**INDEFORMABILE**

Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole Pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
060003020	20	7	2,5
060003024	24	8	3,7
060003028	28	9	5,6
060003032	32	10	8
060003036	36	12	12
060003040	40	13	16
060003045	45	15	23



**INDEFORMABILE**

Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
060004016	16	8	1,7
060004018	18	10	2,6
060004020	20	11	3,3
060004024	24	14	5,6
060004028	28	16	9
060004032	32	18	12,5



**INDEFORMABILE**

Casseruola bassa 1 manico

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plate à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
060005020	20	7	2,5
060005024	24	8	3,7
060005028	28	9	5,6
060005032	32	10	8



**INDEFORMABILE**

Tegame 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Plat rond 2 anses
- Paellera 2 asas

Code	Ø cm	H cm
060006020	20	4,5
060006024	24	4,5
060006028	28	5
060006032	32	6
060006036	36	7
060006040	40	7,5



**INDEFORMABILE**

Padella 1 manico

- Frypan 1 handle
- Bratpfanne 1 Griff
- Poêle à frire
- Sartén 1 mango

Code	Ø cm	H cm
060007020	20	4,5
060007024	24	4,5
060007028	28	5
060007032	32	6
060007036	36	7
060007040	40	7,5

## Alluminio antiaderente professionale 5 mm

3/16" Non-stick professional Aluminium



**INDEFORMABILE**

Padella alta 1 manico

- Deep frypan 1 handle
- Hohe Bratpfanne 1 Griff
- Poêle profonde
- Sartén alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm
060140020	20	5
060140024	24	6
060140028	28	6,5
060140032	32	7
060140036	36	7,5
060140040	40	8,5



**INDEFORMABILE**

Padella a mantecare

- Frypan to whisk (creaming pan)
- Stiefpfanne-hohe form
- Sauteuse 1 manche
- Sartén para mantecas

Code	Ø cm	H cm
060198020	20	9
060198024	24	9,5
060198028	28	10
060198032	32	10,5
060198036	36	11



**INDEFORMABILE**

Wok con fondo svasato

- Radiant wok, splayed bottom
- Extra schwer Wok mit ausgeschmiegte Boden
- Wok extra-lourd, fond évasé
- Wok fondo ensanchado alta conductividad

Code	Ø cm	H cm
060197028	28	10,5
060197032	32	11

**N.B. Per un corretto utilizzo del Wok fondo svasato bisogna avere i fuochi con le apposite sedi**

*For a correct use of the wok with round bottom it is necessary to get gas cookers with round shapes support*



**INDEFORMABILE**

Wok con fondo piatto

- Radiant wok, flat bottom
- Extra schwer Wok mit ebenem Boden
- Wok extra-lourd, fond plat
- Wok fondo plano alta conductividad

Code	Ø cm	H cm
060196028	28	9,5
060196032	32	10





Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
052002016	16	8	1,7
052002020	20	11	3,3
052002024	24	13	5,6
052002028	28	15,5	9
052002032	32	18	12,5
052002036	36	20	18



Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole Pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
052003020	20	7	2,5
052003024	24	8	3,7
052003028	28	9	5,6
052003032	32	10	8
052003036	36	12	12
052003040	40	13	16



Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
052004016	16	8	1,7
052004020	20	11	3,3
052004024	24	13	5,6



Casseruola bassa 1 manico

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plat à sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
052005020	20	7	2,5
052005024	24	8	3,7
052005028	28	9	5,6
052005032	32	10	8



Tegame 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Plat rond 2 anses
- Paellera 2 asas

Code	Ø cm	H cm
052006020	20	4,5
052006024	24	4,5
052006028	28	5
052006032	32	6
052006036	36	7
052006040	40	7,5



Padella 1 manico  
con guaina termoresistente

- Low sauté pan, 3 mm thick, "Cool" handle
- Niedrige Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel
- Plat à sauter, 3 mm, manche "Cool"
- Sartén curva baja "saltear", espesor 3 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
052148020	20	4,5
052148024	24	4,5
052148028	28	5
052148032	32	6
052148036	36	7
052148040	40	7,5



Padella alta 1 manico  
con guaina termoresistente

- Sauté pan, 3 mm thick, "Cool" handle
- Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel
- Sauteuse, 3 mm, manche "Cool"
- Sartén curva alta "saltear", espesor 3 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
052149020	20	5
052149024	24	6
052149028	28	6,5
052149032	32	7
052149036	36	7,5
052149040	40	8,5



Coperchio Tondo

- Cover
- Deckel
- Couvercle
- Tapa redonda

Code	Ø cm
052010016	16
052010020	20
052010024	24
052010028	28
052010032	32
052010036	36
052010040	40



## Al Black 5 mm

Al Black 3/16"



Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
062002016	16	8	1,7
062002020	20	11	3,3
062002024	24	14	5,6
062002028	28	16	9
062002032	32	18	12,5
062002036	36	20	18



Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole Pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
062003020	20	7	2,5
062003024	24	8	3,7
062003028	28	9	5,6
062003032	32	10	8
062003036	36	12	12
062003040	40	13	16



Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
062004016	16	8	1,7
062004020	20	11	3,3
062004024	24	14	5,6



Casseruola bassa 1 manico

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plate à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
062005020	20	7	2,5
062005024	24	8	3,7
062005028	28	9	5,6
062005032	32	10	8



Tegame 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Plat rond 2 anses
- Paellera 2 asas

Code	Ø cm	H cm
062006020	20	4,5
062006024	24	4,5
062006028	28	5
062006032	32	6
062006036	36	7
062006040	40	7,5
062006045	45	8
062006050	50	8,5



Padella 1 manico con guaina termoresistente

- Straight frying pan, 5 mm thick, rectified bottom. "Cool" handle
- Bratpfanne, Dicke 5 mm, Schliffboden. "Cool" Stiel
- Poêle à frir, 5 mm, fond rectifié. Manche "Cool"
- Sartén recta, alta conductividad, espesor 5 mm, fondo rectificad. Mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
062148020	20	4,5
062148024	24	4,5
062148028	28	5
062148032	32	6
062148036	36	7
062148040	40	7,5



Coperchio Tondo

- Cover
- Deckel
- Couvercle
- Tapa redonda

Code	Ø cm
052010016	16
052010020	20
052010024	24
052010028	28
052010032	32
052010036	36
052010040	40



Padella 1 manico in ferro

- 5 mm aluminium. Flat iron handle
- Rein aluminium 5 mm. Eisenstiel
- Corp alu 5 mm. Queu feuillard en fer
- Cuerpo de aluminio de 5 mm. Mango plano de acero

Code	Ø cm	H cm
062207020	20	4,5
062207024	24	4,5
062207028	28	5
062207032	32	6
062207036	36	7
062207040	40	7,5



Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
084002016	16	8	1,7
084002020	20	11	3,3
084002024	24	14	5,6
084002028	28	16	9
084002032	32	17	12,5



Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole Pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
084003020	20	7	2,5
084003024	24	8	3,7
084003028	28	9	5,6
084003032	32	10,5	7,4



Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
084004016	16	8	1,7
084004020	20	11	3,3
084004024	24	14	5,6



Casseruola bassa 1 manico

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plat à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
084005020	20	7	2,5
084005024	24	8	3,7
084005028	28	9	5,6



Tegame 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Plat rond 2 anses
- Paellera 2 asas

Code	Ø cm	H cm
084006020	20	4,5
084006024	24	4,5
084006028	28	5
084006032	32	6



Padella 1 manico con guaina termoresistente

- Straight frying pan, "Cool" handle
- Bratpfanne, "Cool" Stiel
- Poêle à frire manche "Cool"
- Sartén recta mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
084148020	20	4,5
084148024	24	4,5
084148028	28	5
084148032	32	6



Coperchio Tondo

- Cover
- Deckel
- Couvercle
- Tapa redonda

Code	Ø cm
052010016	16
052010020	20
052010024	24
052010028	28
052010032	32
052010036	36
052010040	40



LINEA INDUZIONE  
5 mm DI SPESSORE  
Induction line  
5 mm (3/16") thickness

SPESSORE PARETI 5 mm  
Lining thickness 5 mm (3/16")

Spessore disco induzione 1,2 mm  
(Acciaio ferritico 0,8 mm)  
Thickness induction disk 1,2 mm (3/64")  
(Iron-steel 0,8 mm - 1/32")



LINEA INDUZIONE  
3 mm DI SPESSORE  
Induction line  
3 mm (1/8") thickness

SPESSORE PARETI 3 mm  
Lining thickness 3 mm (1/8")

Spessore disco induzione 1,2 mm  
(Acciaio ferritico 0,8 mm)  
Thickness induction disk 1,2 mm (3/64")  
(Iron-steel 0,8 mm - 1/32")



Padella alta 1 manico **spessore 3 mm** con guaina termoresistente

- Sauté pan, 1/8" thick, "Cool" handle, induction bottom
- Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel inductionsboden
- Sauteuse, 3 mm, manche "Cool", fond à induction
- Sartén curva alta "saltear", espesor 3 mm, mango "Cool", fondo inducción

Code	Ø cm	H cm
059149024	24	4,5
059149028	28	5
059149032	32	6
059149036	36	7

# Rame stagnato professionale

## Tinned Copper Professional



**Pentola**

- Stock pot
- Hoher Suppentopf
- Marmite traiteur
- Olla

Code	Ø cm	H cm	lt
070001020	20	19	6
070001024	24	22	10



**Casseruola alta 2 maniglie**

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
070002018	18	9	2,6
070002020	20	10	3,3
070002022	22	11,5	4,5
070002024	24	12	5,6
070002028	28	14	9
070002032	32	17	12,5
070002036	36	19	18
070002040	40	22	26



**Casseruola bassa 2 maniglie**

- Low casserole pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
070003020	20	7	1,8
070003024	24	8	4,1
070003028	28	9	6
070003032	32	10	8
070003036	36	12	12
070003040	40	14	16
070003045	45	16	23



**Casseruola alta 1 manico**

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
070004016	16	8	1,7
070004018	18	9	2,6
070004020	20	10	3,3
070004022	22	11,5	4,5
070004024	24	12	5,6
070004028	28	14	9
070004032	32	17	12,5



**Casseruola bassa 1 manico**

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plate à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
070005020	20	7	1,8
070005024	24	8	4,1
070005028	28	9	6
070005032	32	10	8



**Tegame 2 maniglie**

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Plat rond 2 anses
- Paellera 2 asas

Code	Ø cm	H cm
070006020	20	5
070006024	24	5,5
070006028	28	6
070006032	32	6,5
070006036	36	6,5
070006040	40	7
070006045	45	8
070006050	50	8,5
070006060	60	9



**Tegame ovale con coperchio**

- Oval omelette pan with lid
- Ovalpfanne mit Deckel
- Plat ovale avec couvercle
- Paellera oval con tapa

Code	cm	H cm
070314030	30	6



**Casseruola ovale con coperchio**

- Oval saucepot with lid
- Ovale Kasserolle mit Deckel
- Casserole ovale avec couvercle
- Cacerola oval con tapa

Code	cm	H cm
070039030	30	12



### Padella 1 manico

- Frypan 1 handle
- Bratpfanne 1 Griff
- Poêle à frire
- Sartén 1 mango

Code	Ø cm	H cm
070007020	20	5
070007024	24	5,5
070007028	28	6
070007032	32	6,5
070007036	36	6,5
070007040	40	7



### Padella alta 1 manico

- Deep frypan 1 handle
- Hohe Bratpfanne 1 Griff
- Poêle profonde
- Sartén alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm
070140020	20	5,5
070140024	24	6,5
070140028	28	7
070140032	32	7,5



### Coperchio tondo

- Cover
- Deckel
- Couvercle
- Tapa redonda

Code	Ø cm
070010016	16
070010018	18
070010020	20
070010022	22
070010024	24
070010028	28
070010032	32
070010036	36
070010040	40
070010045	45
070010050	50
070010060	60



### Paiolo per polenta non stagnato

- Copper polenta pot, "without tinning"
- Kupferpolentetopf "nicht verzinkt"
- Chaudron à polenta en cuivre pas "étamé"
- Caldero cobre para polenta "sin estañadura"

Code	Ø cm	H cm
070050018	18	12
070050020	20	13
070050022	22	14
070050024	24	14
070050026	26	17



### Paiolo con manico arco

- Polenta pot, bowed handle
- Chaudron, manche arqué
- Polentetopf mit bogenförmigem Stiel
- Caldero con mango arco

Code	Ø cm	H cm
073049024	24	13,5
073049028	28	16
073049032	32	17



### Paiolo con un manico in legno e maniglia inox

- Polenta pot, wooden handle
- Chaudron, manche en bois
- Polentetopf mit Holzstiel
- Caldero mango madera

Code	Ø cm	H cm
073050018	18	10
073050020	20	11,5
073050022	22	13,5
073050024	24	13,5
073050026	26	14,3



### Padella leggera per flambeau con manico in legno

- Light frypan for flambeau, wooden handle
- Leichte Flambeau-Pfanne mit Holzstiel
- Poêle légère pour flambeau avec manche en bois
- Sartén ligera para flambeau 1 mango madera"

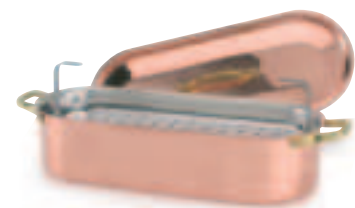
Code	Ø cm
070008026	26
070008028	28



### Rostiera con coperchio

- Rectangular pan with cover
- Rechteckige pfanne mit deckel
- Plaque à rotir avec couvercle
- Rustiedra con tapa

Code	cm	H cm
070333032	32x23	9
070333036	36x26	9



### Pescera con griglia e coperchio

- Fish kettle with grid and lid
- Fischkessel mit gitter und Deckel
- Poissonnière avec grille et couvercle
- Hervidor de pescado con tapa

Code	cm	H cm
070041040	40x13	10

## Rame stagnato professionale

### Tinned Copper Professional



#### Teglia per farinata con orlo

- Mould for farinata with rim
- Kuchenform für farinata, mit Rand
- Tourtière pour farinata avec bord
- Tartera para tortilla con borde

Code	Ø cm	H cm
070057030	30	2
070057032	32	2
070057034	34	2
070057036	36	2
070057038	38	2
070057040	40	2
070057042	42	2
070057045	45	2
070057050	50	2
070057060	60	2



#### Oliera con coperchio e orlo salva gocce

- Oil pourer with lid and drop saver rim
- Ölfläsche mit Deckel
- Huilier en cuivre avec couvercle et bord sauve goutte
- Aceitera cobra con tapa especial

Code	lt
070129050	0,5
070129100	1



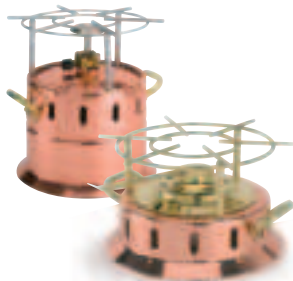
#### Polsonetto stagnato per bagnomaria, non stagnato per pasticceria

- Copper polsonetto, tinned for bain-marie, not tinned for pastry
- Polsonetto aus Kupfer, verzinkt zum Wasserbad, nicht verzinkt zur Gebäck
- Polsonetto en cuivre étamé pou bain-marie, non-étamé pour pâtisserie
- Cazo cobre estañado para baño maria, no estañado para pasteleria

Code	Ø cm
070059018*	18 Stag.
070058018**	18 Non Stag.

\* stagnato

\*\* non stagnato



#### Flambeau da sala

- Serving flambeau
- Servier kupfer flambeau
- Flambeau à servir
- Flambeau

Code	
070154001	Ad alcool
070154002	A gas





### Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
076002020	20	10	3,3
076002024	24	12	5,6
076002028	28	14	9



### Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
076003020	20	7	1,8
076003024	24	8	4,1
076003028	28	9	6



### Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
076004020	20	10	3,3
076004024	24	12	5,6
076004028	28	14	9



### Casseruola bassa 1 manico

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plate à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
076005020	20	7	1,8
076005024	24	8	4,1
076005028	28	9	6



### Padella 1 manico

- Frypan 1 handle
- Bratpfanne 1 Griff
- Poêle à frirre
- Sartén 1 mango

Code	Ø cm	H cm
076007020	20	5
076007024	24	5,5
076007028	28	6



### Tegame 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Plat rond 2 anses
- Paellera 2 asas

Code	Ø cm	H cm
076006020	20	5
076006024	24	5,5
076006028	28	6



### Coperchio rame traversino inox

- Cover
- Deckel
- Couvercle
- Tapa redonda

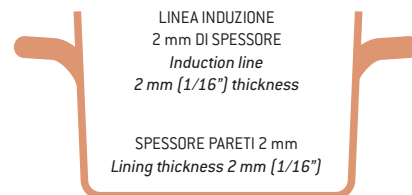
Code	Ø cm
076010020	20
076010024	24
076010028	28



### Paiole per polenta non stagnato

- Copper polenta pot, "without tinning"
- Kupferpolentetopf "nicht verzinkt"
- Chaudron à polenta en cuivre pas "étamé"
- Caldero cobre para polenta "sin estañadura"

Code	Ø cm	H cm
076050024	24	13
076050026	26	13,5
076050028	28	14
076050030	30	15



Spessore disco induzione 1,2 mm  
(Acciaio ferritico 0,8 mm)  
Thickness induction disk 1,2 mm (3/64")  
(Iron-steel 0,8 mm - 1/32")

# Acciaio Inox 18/10

Stainless Steel 18/10



**Pentola**

- Stock pot
- Hoher Suppentopf
- Marmite traiteur
- Olla

Code	Ø cm	H cm	lt
130001020	20	19	5,8
130001024	24	24	10,5
130001028	28	28	17
130001032	32	32	24
130001036	36	36	36
130001040	40	40	50
130001045	45	45	64
130001050	50	50	98
130001060	60	55	155



**Casseroola alta 2 maniglie**

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
130002020	20	13	4
130002024	24	15	6,7
130002028	28	17	10,3
130002032	32	19	15
130002036	36	22	21
130002040	40	25	31,4
130002045	45	28	44,5
130002050	50	30	58
130002060	60	35	98



**Casseroola bassa 2 maniglie**

- Casserole Pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
130003020	20	9	2,8
130003024	24	10	4,5
130003028	28	12	7,3
130003032	32	15	12
130003036	36	17	16,8
130003040	40	19	23,6
130003045	45	23	34,9
130003050	50	21	38,8
130003060	60	25	70,6



**Casseroola alta 1 manico**

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
130004016	16	11	2,2
130004018	18	12	3
130004020	20	13	4
130004024	24	15	6,7
130004028	28	17	10,3



**Casseroola bassa 1 manico**

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plate à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 Mango

Code	Ø cm	H cm	lt
130005016	16	7,5	1,5
130005020	20	9	2,8
130005024	24	10	4,5
130005028	28	12	7,3



**Casseroola conica 1 manico**

- Deep frypan 1 handle
- Hohe Bratpfanne 1 Griff
- Poêle profonde
- Sartén alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
130168016	16	6	1
130168018	18	6	1,2
130168020	20	6,5	1,6
130168022	22	7	2,2
130168024	24	7,5	2,7







**Tegame 2 maniglie**

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Poêle à paella 2 anses
- Paellera 2 asas

Code	Ø cm	H cm
130006024	24	4,5
130006028	28	5
130006032	32	5,5
130006036	36	6
130006040	40	6



**Padella 1 manico**

- Frypan 1 handle
- Bratpfanne 1 Griff
- Poêle à frire
- Sartén 1 mango

Code	Ø cm	H cm
130007020	20	4
130007024	24	4,5
130007028	28	5
130007032	32	5,5
130007036	36	6
130007040	40	6



**Tegame antiaderente 2 maniglie**

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Poêle à paella 2 anses
- Paellera 2 asas

Code	Ø cm	H cm
131006024	24	4,5
131006028	28	5
131006032	32	5,5
131006036	36	6
131006040	40	6,5



**Padella antiaderente 1 manico**

- Non-stick s/s frypan
- Anti-hafte Pfanne Edelstahl
- Poêle à frire, anti-adhésive
- Sartén inox antiadherente

Code	Ø cm	H cm
131007024	24	4,5
131007028	28	5
131007032	32	5,5
131007036	36	6
131007040	40	6,5



**Coperchio Tondo**

- Cover
- Deckel
- Couvercle
- Tapa redonda

Code	Ø cm
130010016	16
130010018	18
130010020	20
130010024	24
130010028	28
130010032	32
130010036	36
130010040	40
130010045	45
130010050	50
130010060	60



**Tegame rettangolare**

- Rectangular pan
- Rechteckige Pfanne
- Plat à rôtir
- Rustidera rectangular

Code	cm	H cm
130027040	40x26	9
130027045	45x30	9
130027050	50x30	9
130027060	60x35	9



**Coperchio rettangolare**

- Rectangular lid
- Rechteckige Deckel
- Couvercle rectangulaire
- Tapa rectangular

Code	cm
130031040	40x26
130031045	45x30
130031050	50x30
130031060	60x35



**Bastardella semisferica 2 maniglie**

- Hemispheric mixing bowl, 2 handles
- Halbkugeliger Schneeschlagkessel 2 Griffe
- Bassine hémisphérique, 2 anses
- Caldero semi-esferico 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
130051022	22	12	2,7
130051026	26	14	4
130051032	32	18	9,5
130051036	36	20	14



**Base per bastardella**

- Mixing bowl base
- Basis zum Schneeschlagkessel
- Base pour bassine
- Base para caldero

Code	Ø cm
130320016	16
	[per diametri 22 - 26]
130320022	22
	[per diametri 32 - 36]

# Acciaio Inox 18/10

Stainless Steel 18/10



Colapasta conico

- Conical colander
- Konischer Gemüsesehier
- Passoir conique
- Escurridera conica

Code	Ø cm	H cm
130012032	32	14
130012036	36	16
130012040	40	18
130012045	45	20



Colapasta 1 manico e gancio

- Strainer 1 handle and hook
- Stielsehier und Haken
- Passoire 1 manche et crochet
- Escurridera 1 mango y gancho

Code	Ø cm	H cm
130015018	18	11
130015020	20	12
130015022	22	13
130015024	24	14



Colapasta a spicchio (1/4)

- Triangular strainer (1/4)
- Dreieckesieb für Nudeltopf (1/4)
- Passoire triangulaire pour cuisneur à pâtes (1/4)
- Colador 1 sector (1/4)

Code	cm	H cm
130035036	36	23
130035040	40	26



Casseruola bagnomaria 1 manico

- Bain marie pot
- Wasserbadkasserolle
- Casserole bain-marie
- Bano maria

Code	Ø cm	H cm	lt
130011014	14	16	2,5
130011016	16	18	3,6
130011018	18	20	5
130011020	20	22	7



Bacinella conica senza maniglie

- High kitchenbowl without handles
- Tiefe Schüssel ohne Griffe
- Bassine conique sans anses
- Cubeta cónica sin asas

Code	Ø cm	H cm	lt
130297015	15	9	1
130297019	19	11,5	2
130297022	22	12	3
130297027	27	13,5	5
130297029	29	15	6
130297030	30	17	8
130297035	35	18,5	11
130297040	40	20	17
130297045	45	22	25



Secchio graduato

- Graduated bucket
- Eimer mit Skala
- Seau gradué
- Cubo graduado

Code	lt
130111010	10
130111012	12
130111015	15



Forma per Creme caramel

- Crème caramel mould 18/10
- Crème Caramel, Edelstahl 18/10
- Moule en acier inox 18/10 à crème caramel
- Flanero inox 18/10

Code	Ø cm	H cm	lt
200131050	7	5	0,15
200131065	7	6	0,18



Imbuto

- Funnel
- Trichter
- Entonnoir
- Embudo

Code	Ø cm
200132014	14



Passatutto professionale inox con 3 filtri scatolato

- Professional steel strainer with 3 filters
- Crêpine acier professionnel avec 3 filtre
- Flotte Lotte, edelstahl, mit 3 Lochscheiben
- Filtro de acero profesional con 3 filtros

Code	Ø cm
130301033	33



Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM10420	20	14	4,4
ALUM10424	24	16	7,2
ALUM10428	28	18	11,1
ALUM10432	32	20	14,5
ALUM10436	36	22	20,5
ALUM10440	40	21	26
ALUM10445	45	24	35



Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole Pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM10620	20	8	4
ALUM10624	24	10	6,7
ALUM10628	28	11	10,3
ALUM10632	32	12	12
ALUM10636	36	13	16,8
ALUM10640	40	14	17,6
ALUM10645	45	16	26,3



Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM10516	16	12	2,2
ALUM10520	20	14	4



Casseruola bassa 1 manico

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plate à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM10720	20	8	4,5
ALUM10724	24	10	7,3
ALUM10728	28	11	10,3



Casseruola alta con un manico tubolare in acciaio e 2 beccucci

- Saucepan with 2 spouts and s/s handle
- Casserole haute avec 2 becs, 1 manche en acier inox
- Kasserolle mit 2 Tüllen und 1 Edelstahlstiel
- Cacerola alta con 2 picos y 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM10512	12	7	0,8
ALUM10514	14	8	1,2



Padella 1 manico

- Frypan 1 handle
- Bratpfanne 1 Griff
- Poêle à frirre
- Sartén 1 mango

Code	Ø cm	H cm
ALUM11120	20	4
ALUM11124	24	5
ALUM11128	28	5
ALUM11132	32	6



Padella svasata alta con un manico tubolare inox

- Frypan, 1 tubular handle
- Poêle à frirre, 1 manche tubulaire
- Pfanne 1 Röhrstiel
- Sartén mango tubular

Code	Ø cm	H cm
ALUM111B20	20	4,5
ALUM111B24	24	5
ALUM111B28	28	5
ALUM111B32	32	5



**NEW**

Padella "Mantecare" salta pasta e riso con un manico tubolare inox



- Curved sauté pan
- Sauteuse
- Sauteuse
- Sartén para mantecas

Code	Ø cm	H cm
ALUM111BM24	24	9,5
ALUM111BM28	28	10



Padella con interno acidato + antiaderente ptf



- Frying pan with acid etched inner coating + PTFE non-stick
- Poêle avec revêtement intérieur gravé + anti-adhésif PTFE
- Bratpfanne mit säuregeätzter Innenseite + PTFE-Antihftbeschichtung
- Sartén con interior grabado al ácido + PTFE antiaderente

Code	Ø cm	H cm
ALUM111SH20	20	4
ALUM111SH24	24	4,5
ALUM111SH28	28	5
ALUM111SH32	32	5,5



Padella svasata alta con interno acidato + antiaderente PTFE



- Frying pan with acid etched inner coating + PTFE non-stick
- Poêle avec revêtement intérieur gravé + anti-adhésif PTFE
- Bratpfanne mit säuregeätzter Innenseite + PTFE-Antihftbeschichtung
- Sartén con interior grabado al ácido + PTFE antiaderente

Code	Ø cm	H cm
ALUM111BSH20	20	5,5
ALUM111BSH24	24	6,5
ALUM111BSH28	28	6,5
ALUM111BSH32	32	7,5



Coperchio Tondo

- Lid
- Deckel
- Couvercle
- Tapa redonda

Code	Ø cm
ALUM12916	16
ALUM12920	20
ALUM12924	24
ALUM12928	28
ALUM12932	32
ALUM12936	36
ALUM12940	40
ALUM12945	45



Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
132002016	16	12	2,4
132002020	20	14	4,4
132002024	24	16	7,2
132002028	28	18	11,1
132002032	32	20	14,5
132002040	40	21	26
132002045	45	24	35



Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole Pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
132003016	16	7	2,2
132003018	18	8	3,5
132003020	20	8	4
132003024	24	9,5	6,7
132003028	28	11	10,3
132003032	32	12	12
132003036	36	13	16,8
132003040	40	14	17
132003045	45	16	26



Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
132004016	16	12	2,2
132004018	18	13	3,5
132004020	20	14	4
132004024	24	16	6,7
132004028	28	18	10,3



Casseruola bassa 1 manico

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plate à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
132005016	16	7	1,5
132005018	18	8	2,8
132005020	20	8	4,5
132005024	24	9,5	7,3
132005028	28	11	10,3



Tegame 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Plat rond 2 anses
- Paellera 2 asas

Code	Ø cm	H cm
132006020	20	4
132006024	24	4,5
132006028	28	5
132006032	32	5,5
132006036	36	6



Coperchio Tondo

- Lid
- Deckel
- Couvercle
- Tapa redonda

Code	Ø cm
130010016	16
130010018	18
130010020	20
130010024	24
130010028	28
130010032	32
130010036	36



Padella con un manico inox

- Frypan 1 handle
- Bratpfanne 1 Griff
- Poêle à frire
- Sartén 1 mango

Code	Ø cm	H cm
132007020	20	4
132007024	24	4,5
132007028	28	5
132007032	32	5,5
132007036	36	6



Padella svasata alta con un manico inox

- Frypan 1 handle
- Bratpfanne 1 Griff
- Poêle à frire
- Sartén 1 mango

Code	Ø cm	H cm
132140020	20	5,5
132140024	24	6,5
132140028	28	7
132140032	32	7,5

## Chafing-Dish

### Chafing-Dish



Chafing Dish coperchio mobile

- Standard chafing-dish with 2 fuel holders
- Standard chafing-dish mit 2 Brennstoffhalter
- Standard chafing-dishes avec 2 porte-brûleur
- Standard chafing-dish 2 calentadores

Code	cm	H cm
130327064	64x35	35



Chafing dish elegance

- Roll Top Chafing Dish elegance
- Chafing Dish elegance
- Chafing Dish elegance
- Chafing Dish elegance

Code	cm	H cm
130313064	64x47	42



Standard Rolltop Chafing-dish

- Rolltop chafing-dish with 2 fuel holders
- Rolltop chafing-dish mit 2 Brennstoffhalter
- Rolltop chafing-dishes avec 2 porte-brûleur
- Rolltop chafing-dish 2 calentadores

Code	cm	H cm
130344064	64x35	40



Chafing dish rotondo roll top

- Round Roll Top Chafing Dish
- Chafing Dish Speisenwärmer, rund mit Rolltophaube
- Chafing Dish rond avec couvercle roll top (couvercle rentrant)
- Chafing Dish redondo con tapa roll

Code	cm	H cm
130312037	37	45



Piastra elettrica 300 watts 220V

- Electric plate 300 watts 220V
- Elektrokochplatte, 300 watts 220V
- Plaque électrique 300 watts 220V
- Plancha electrica 300 watts 220V

Code	V
200329001	220



Combustibile liquido per chafing dishes a fiamma regolabile conf. 24 pz 175 gr./cad.

- Fuel for Chafing Dishes
- Combustible pour Chafing Dish
- Heizöl für Chafing Dish
- Combustible para Chafing Dish

Code	Ø cm	H cm
4HR	8,6	4,4

## Linea Ferro

### Iron Line



Combustibile liquido per chafing dishes a fiamma regolabile conf. 24 pz 175 gr./cad.

- Fuel for Chafing Dishes
- Combustible pour Chafing Dish
- Heizöl für Chafing Dish
- Combustible para Chafing Dish

Code	Ø cm	H cm
EZ 425-AGN	8,6	4,4



Tegame in ferro per paella

- Paella frypan, iron
- Paella-Eisenpfanne
- Poêle à paella en fer
- Paellera hierro

Code	Ø cm	H cm
200006034	34	5
200006038	37	5,5
200006042	42	6
200006046	47	6,5



Padella lionese manico in ferro

- Black steel frypan, iron handle
- Lyonnese, Eisenstiel
- Lyonnaise et manche en fer
- Sartén lionesa mango hierro

Code	Ø cm	H cm
200007026	26	5,5
200007028	28	5,5
200007032	32	6
200007036	36	6,5
200007040	40	7



Casseruola in ghisa con coperchio

- Round pot
- Cocotte

La confezione è imballata singolarmente e comprende il coperchio

*All pots include lid and they are single packed one per carton*

Code	Ø cm	H cm	lt
SRP104200	20	10	2,6
SRP10420M	20	10	2,6
SRP104240	24	11	4,5
SRP10424M	24	11	4,5
SRP104280	28	12	6,7
SRP10428M	28	12	6,7
SRP104320	32	13	10
SRP10432M	32	13	10
SRP10432R	32	13	10



Casseruolina in ghisa con coperchio

- Round mini pot
- Mini cocotte

La confezione è imballata singolarmente e comprende il coperchio

*All pots include lid and they are single packed one per carton*

Code	Ø cm	H cm	lt
SRP104100	10	6	0,36
SRP10410M	10	6	0,36
SRP10410S	10	6	0,36
SRP10410R	10	6	0,36
SRP10410B	10	6	0,36
SRP10410Y	10	6	0,36
SRP10410G	10	6	0,36
SRP104140	14	6	0,8
SRP10414M	14	6	0,8
SRP10414S	14	6	0,8
SRP10414R	14	6	0,8
SRP10414B	14	6	0,8
SRP10414Y	14	6	0,8
SRP10414G	14	6	0,8



Casseruola ovale in ghisa con coperchio

- Oval pot
- Cocotte ovale

La confezione è imballata singolarmente e comprende il coperchio

*All pots include lid and they are single packed one per carton*

Code	Ø cm	H cm	lt
SOP126250	25x20	10	3,3
SOP12625M	25x20	10	3,3
SOP126290	29x22	14	4,8
SOP12629M	29x22	14	4,8



Casseruolina ovale in ghisa con coperchio

- Oval mini pot
- Mini cocotte ovale

La confezione è imballata singolarmente e comprende il coperchio

*All pots include lid and they are single packed one per carton*

Code	Ø cm	H cm	lt
SOP126120	12x9	6	0,4
SOP12612M	12x9	6	0,4
SOP12612S	12x9	6	0,4
SOP12612R	12x9	6	0,4
SOP12612B	12x9	6	0,4
SOP12612Y	12x9	6	0,4
SOP12612G	12x9	6	0,4



Casseruola bassa in ghisa con coperchio

- Round low pot
- Sautoir

La confezione è imballata singolarmente e comprende il coperchio

*All pots include lid and they are single packed one per carton*

Code	Ø cm	H cm	lt
SRP106240	24	6	2,4
SRP10624M	24	6	2,4
SRP106280	28	6	3,4
SRP10628M	28	6	3,4



Coperchio in ghisa (extra)

- Round lid (Additional)
- Couvercle (Supplémentaire)

Code	Ø cm
SRL129100	10
SRL12910M	10
SRL12910S	10
SRL12910R	10
SRL12910B	10
SRL12910Y	10
SRL12910G	10



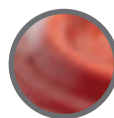
Arancio (O)



Nero opaco (M)



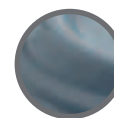
Nero lucido (S)



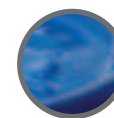
Rosso (R)



Verde (G)



Grigio (Y)



Blu (B)

# Ghisa smaltata

Enamelled cast iron



Coperchio ovale in ghisa (extra)

- Oval lid (Additional)
- Couvercle ovale (Supplémentaire)

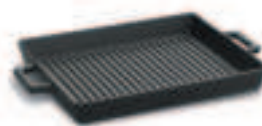
Code	Ø cm
SOL129120	12x9
SOL12912M	12x9
SOL12912S	12x9
SOL12912R	12x9
SOL12912B	12x9
SOL12912Y	12x9
SOL12912G	12x9



Griglia tonda 2 maniglie in ghisa

- Cast iron grill tray round cast iron short handles
- Grille ronde avec poignées en fonte

Code	Ø cm
SET30000M	30



Griglia quadrata 2 maniglie in ghisa

- Cast iron grill tray cast iron short handles
- Grille poignées en fonte

Code	cm
SET26260M	26x26
SET26320M	26x32



Piattino in ghisa

- Cast iron mini pan round
- Petite assiette en fonte

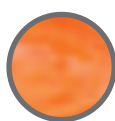
Code	Ø cm
SMP12000M	12
SMP16000M	16
SMP20000M	20



Griglietta tonda 1 manico in ghisa

- Cast iron mini grill pan round cast iron handle
- Mini poêle en fonte

Code	Ø cm
SMG16000M	16



Arancio (O)



Nero opaco (M)



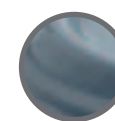
Nero lucido (S)



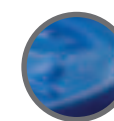
Rosso (R)



Verde (G)



Grigio (Y)



Blu (B)





Griglietta quadrata 1 manico in ghisa

- Cast iron mini grill pan squared cast iron handle
- Mini poêle en fonte

Code	cm
SMG16160M	16x16



Griglia bicolore 1 manico in ghisa

- Cast iron bi-colour grill pan cast iron handle
- Grill bi couleur manche en fonte

Code	cm
SGP262600	26x26
SGP26260M	26x26
SGP263200	26x32
SGP26320M	26x32



Padella in ghisa 1 manico in legno

- Frying pan - Wooden handle
- Poêle - Manche en bois

Code	Ø cm
SFP111240	24
SFP11124M	24
SFP111280	28
SFP11128M	28



Padella in ghisa 1 manico in ghisa

- Frying pan - Cast iron handle
- Poêle - Manche en fonte

Code	Ø cm
SFP111160	16
SFP11116M	16
SFP111200	20
SFP11120M	20



Griglia bicolore 2 maniglie in ghisa

- Cast iron bi-colour grill tray
- Grille bi couleur poignées en fonte

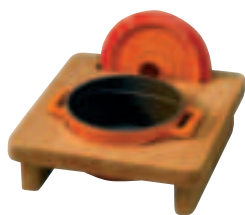
Code	cm
SGT223000	22x30
SGT22300M	22x30
SGT264000	26x40
SGT26400M	26x40



Vassoio in legno per casseruolina tonda

- Wooden tray for mini pot
- Plateau bois pour mini cocotte

Code	Ø cm
SWT10000	10



Supporto in legno per casseruolina tonda

- Wooden stand for round pot
- Support bois pour cocotte ronde

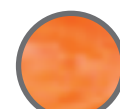
Code	Ø cm
SWS10000	10



Vassoio in legno per casseruolina ovale

- Wooden tray for oval pot
- Plateau bois pour cocotte ovale

Code	cm
SWT12090	12x9



Arancio (O)



Nero opaco (M)



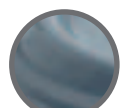
Nero lucido (S)



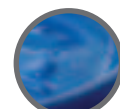
Rosso (R)



Verde (G)



Grigio (Y)



Blu (B)

# Mestolame

## Kitchen tools



**Schiumarola inox**

- One-piece skimmer
- Schaumlöffel, fugenlos
- Ecumoire monobloc
- Espumadera 1 pieza

Code	Ø cm	cm*
200020E10	10	32
200020E12	12	36
200020E14	14	39,5
200020E16	16	43
200020E18	18	45,5
200020E20	20	48



**Mestolo Inox**

- One-piece ladle
- Schöpflöffel, fugenlos
- Louche, monobloc
- Cacillo 1 pieza

Code	Ø cm	cm*	lt
200019E06	6	32	0,07
200019E08	8	34	0,13
200019E10	10	38	0,25
200019E12	12	42,5	0,45
200019E14	14	43	0,67
200019E16	16	30	1



**Mestolo alluminio**

AD ESAURIMENTO

- Ladle aluminium
- Schöpflöffel Aluminium
- Louche en aluminium
- Cacillo en aluminio

Code	Ø cm	lt
020019010	10	0,25
020019012	12	0,50
020019014	14	0,75
020019016	16	1,00
020019018	18	1,50
020019020	20	2,00



**Forchettone a 3 denti inox**

- One-piece fork, 3 prongs
- Tranchiergabel 3 Zacken, fugenlos
- Fourchette, 3 dents, monobloc
- Tenedor 3 dientes 1 pieza

Code	cm	cm*
200023E50	50	39,5



**Forchettone a 2 denti inox**

- One-piece fork, 2 prongs
- Tranchiergabel 2 Zacken, fugenlos
- Fourchette, 2 dents, monobloc
- Tenedor 2 dientes 1 pieza

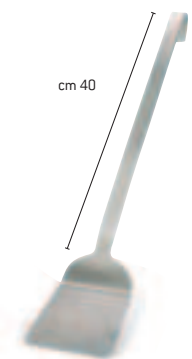
Code	cm	cm*
200160E50	50	39



**Cucchiaine pesante inox**

- One-piece sauce spoon
- Saucenkelle, fugenlos
- Cuillère à sauce, monobloc
- Cuchara sugo 1 pieza

Code	cm	cm*
200169E46	46	37,5



**Paletta liscia inox**

- One-piece spatula
- Schaufel, fugenlos
- Palette lisse, monobloc
- Espatula lisa 1 pieza

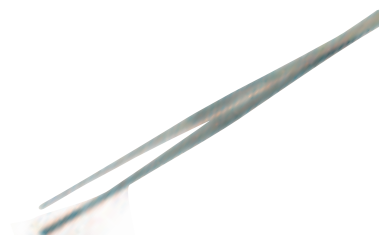
Code	cm	cm*
200021E54	54	40



**Paletta forata inox**

- One-piece perforated spatula
- Gelochte Schaufel, fugenlos
- Palette perforée, monobloc
- Espaltula perforada 1 pieza

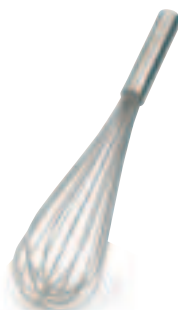
Code	cm	cm*
200022E54	54	40



**Pinza antigraffio inox 18/10**

- Anti scratch tong inox 18/10
- Anti-Jucken Wurstzange Edelstahl inox 18/10
- Anti-éraflure pince en acier inox 18/10
- Pinzas de acero inoxidable 18/10

Code	cm
200161030	30
200161035	35
200161040	40



Frusta Inox 18/10

- Egg whisk
- Schneebesen
- Fouet
- Batidor

Code	cm
200052E25	25
200052E30	30
200052E35	35
200052E40	40
200052E45	45
200052E50	50
200052E55	55
200052E60	60



AD ESAURIMENTO

Paletta forata alluminio

- Perforated spatula aluminium
- Backschaufel perforiert Aluminium
- Spatule perforée en aluminium
- Espaltula perforada en aluminio

Code	cm
020022010	10
020022012	12



AD ESAURIMENTO

Schiumarola alluminio

- Skimmer aluminium
- Schaumlöffel Aluminium
- Ecumoir en aluminium
- Espumadera en aluminio

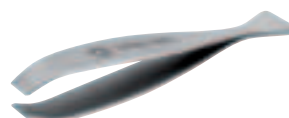
Code	Ø cm
020020012	12
020020014	14
020020016	16
020020018	18
020020020	20



Schiumarola a filo stagnato

- Flush skimmer
- Satter Schaumlöffel
- Ecumoire à fleur
- Espumadera a hilo

Code	Ø cm	cm*
200269014	14	42,5
200269018	18	42,5
200269020	20	41,5



Pinza spinapesce inox 18/10

- Fish bones removers for chefs
- Pincas à aretes de poisson pour chefs
- Fischgrätenzange für Kochchef
- Pinzas limpiapescado

Code	cm
200161015	15

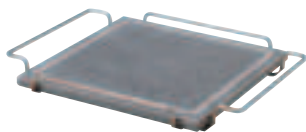


Chinoise inox

- Professional Chinese colander
- Professioneller Spitzsieb
- Passoire chinoise professionnelle
- Colador chino profesional

Code	Ø cm
200053E18	18
200053E20	20
200053E24	24

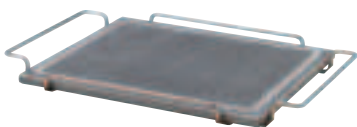
\* Lunghezza manico • Handle length • Longueur du manche • Stiellänge • Longitud mango



Piastra con telaio in acciaio inox piccola

• Square stone plate with stainless steel 18/10 holder

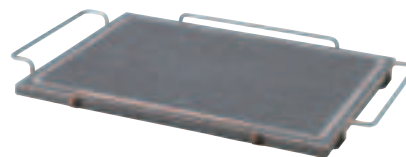
Code	cm
200203025	25x25



Piastra con telaio in acciaio inox media

• Square stone plate with stainless steel 18/10 holder

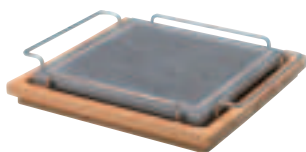
Code	cm
200203030	25x30



Piastra con telaio in acciaio inox grande

• Square stone plate with stainless steel 18/10 holder

Code	cm
200203040	29x40



Piastra con telaio in acciaio inox e supporto in legno piccola

• Square stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base

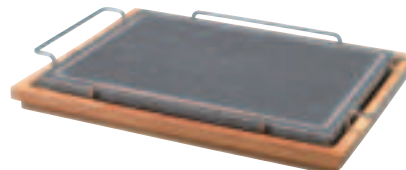
Code	cm
200204025	25x25



Piastra con telaio in acciaio inox e supporto in legno media

• Square stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base

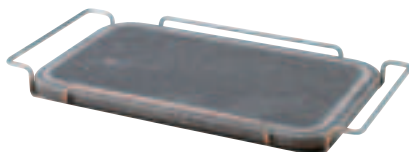
Code	cm
200204030	25x30



Piastra con telaio in acciaio inox e supporto in legno grande

• Square stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base

Code	cm
200204040	29x40



Piastra con telaio in acciaio inox stondata

• Square stone plate with stainless steel 18/10 holder

Code	cm
200203035	25x35



Piastra con telaio in acciaio inox e supporto in legno stondata

• Square stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base

Code	cm
200204035	25x35





### Casseruola alta pietra ollare con coperchio

- Ollar stone saucepot, 2 handles and lid, packed in a wooden case
- Sautoir, 2 anses et couvercle, emballée dans une caisse en bois
- Brattopf, 2 Griffe mit Deckel, im Holzkasten verpackt
- Cacerola 2 asas y tapa embalada en caja de madera

Code	Ø cm	H cm	lt
200202020	20	10	2,2
200202022	22	10	2,7
200202024	24	12	4,1
200202026	26	12,2	4,7
200202028	28	12	5,5
200202030	30	12	6,4

La confezione è imballata singolarmente e comprende il coperchio  
*All pots include lid and they are single packed one per carton*

Per gli articoli delle misure cm 26 - cm 28 - cm 30 nella confezione è inserito anche uno spargifiamma.  
*With reference to 26 cm, 28 cm and 30 cm sizes, a flame spreader is included in the package.*





1/1

**Teglia Gastronorm 1/1 alluminio antiaderente interno/esterno**

- Gastronorm baking sheet non-stick inside and outside coated
- Gastronorm Backblech Antihaft Beschichtete Inn und Auß
- Plaque Gastronorm avec revêtement anti-adhésif à l'intérieur et l'extérieur
- Bandeja Gastronorm recubierta con antiaderente en interior y exterior

Code	cm	H cm
052110002	53x32,5	2
052110004	53x32,5	4
052110006	53x32,5	6

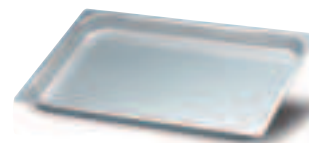


1/2

**Teglia Gastronorm 1/2 alluminio antiaderente interno/esterno**

- Gastronorm baking sheet non-stick inside and outside coated
- Gastronorm Backblech Antihaft Beschichtete Inn und Auß
- Plaque Gastronorm avec revêtement anti-adhésif à l'intérieur et l'extérieur
- Bandeja Gastronorm recubierta con antiaderente en interior y exterior

Code	cm	H cm
052228002	26,5x32,5	2
052228004	26,5x32,5	4
052228006	26,5x32,5	6



1/1

**Teglia Gastronorm 1/1 in lega d'alluminio 3003**

- G/N container of aluminium alloy 3003
- G/N Behälter aus Aluminiumlegierung 3003
- G/N plat à four en alliage d'aluminium 3003
- Fuente Gastronorm aleación 3003

Code	cm	H cm
020110002	53x32,5	2
020110004	53x32,5	4
020110006	53x32,5	6,5



1/1

**Teglia Gastronorm 1/1 alluminio antiaderente**

- Gastronorm baking sheets, non-stick coating
- Gastronormbehälter, Antihftbeschichtung
- Plaques Gastronorm, revêtement anti-adhésif
- Bandeja Gastronorm recubierta con antiaderente

Code	cm	H cm
050110002	53x32,5	2
050110004	53x32,5	4
050110006	53x32,5	6,5



1/1

**Teglia Gastronorm 1/1 pesante alluminio antiaderente**

- Heavy G/N container of non-stick aluminium
- G/N Behälter aus Aluminium Anti-hafte
- G/N plat à four en aluminium anti-adhésive lourde
- Bandeja Gastronorm 1/1 de aluminio pesado antiaderente

Code	cm	H cm
050150002	53x32,5	2
050150004	53x32,5	4
050150006	53x32,5	6,5



1/1

**Griglia Gastronorm in lega d'alluminio 3003 con B-Cristal**

- Gastronorm grill (for grilling), alloy 3003, non-stick coating B-Cristal
- Gastronorm grill (zu grillen), Legierung 3003, B-Cristal
- Gastronorm grille (pour griller), alliage 3003, revêtement B-Cristal
- Parrilla (para grillar), aleación 3003 recubierta con B-Cristal

Code	cm	H cm
200201001	53x32,5	2

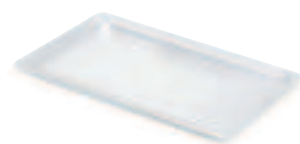


1/1

**Teglia Gastronorm 1/1 in lega d'alluminio 3003 forata**

- Perforated Gastronorm baking sheet, alloy 3003
- Gastronorm Behälter, perforiert, Legierung 3003
- Plaque Gastronorm perforée, alliage 3003
- Bandeja Gastronorm perforada, aleación 3003

Code	cm	H cm
020107002	53x32,5	2



1/1

**Teglia Gastronorm 1/1 pesante alluminio 3003**

- Heavy G/N container of aluminium alloy
- G/N plat à four en alliage d'aluminium lourde
- G/N Behälter aus Aluminiumlegierung
- Bandeja Gastronorm 1/1 de aluminio pesado (3003)

Code	cm	H cm
020150002	53x32,5	2
020150004	53x32,5	4
020150006	53x32,5	6,5

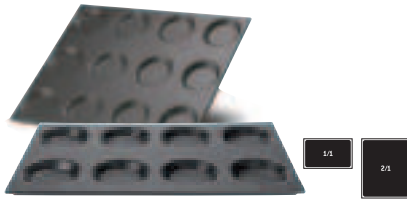


1/1

**Teglia Gastronorm 1/1 inox per frittura**

- Pan for fried products in Stainless Steel
- Form inox-stahl für frittüre
- Plateau pour four acier inox
- Bandeja para fritos en acero inoxidable

Code	cm	H cm
130151004	53x32,5	4



**Teglia Gastronorm con stampi ø 12,5 alluminio antiaderente**

- Gastronorm mat with moulds Ø12,5 non-stick coating
- Gastronorm Behälter mit Fördchen Ø12,5 Antihft
- Plaque Gastronorm avec moules Ø12,5 revêtement anti-adhésif
- Bandeja Gastronorm con moldes Ø12,5 recubierta con antiadherente

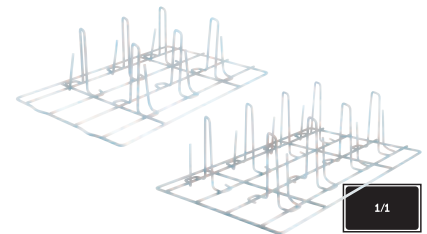
Code	cm	stampi
200108006 1/1	53x32,5	6
200108008 1/1	53x32,5	8
200108012 2/1	53x65	12



**Teglia Gastronorm con stampi ø 12,5**

- Gastronorm mat with moulds Ø 12,5
- Gastronorm Behälter mit Formchen Ø 12,5
- Plaque Gastronorm avec moules Ø 12,5
- Bandeja Gastronorm con moldes Ø 12,5

Code	cm	stampi
200107006 1/1	53x32,5	6
200107012 2/1	53x65	12



**Griglia Gastronorm 1/1 per cottura verticale del pollo**

- Gastronorm rack to grill chicken in vertical
- Gastronorm Grill für Hähnchen vertikal zum grillen
- Panier Gastronorm pour rotir le poulet en vertical
- Bandeja Gastronorm para asar pollo en vertical

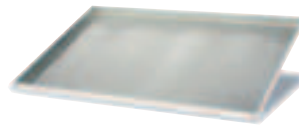
Code	cm	posti
130152001	53x32,5	8
130152002	53x32,5	6



**Teglia microforata 1/1 per baguettes in alluminio**

- Baking sheet with moulds for french loaves, microperforated, aluminium
- Plaque à pain parisien avec moules, microperforée, aluminium
- Mikroperforiertes Pariserbrotblech, Aluminium
- Bandeja con moldes Baguette, microperforada, aluminio

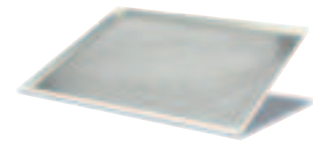
Code	cm	H cm
200219011	53x32,5	6



**Teglia rettangolare in alluminio bordi dritti spessore 1,5 mm**

- Rectangular aluminium pan, 1,5 mm, straight edges
- Rechteckige form aus Alu 1.5 mm dick mit geraden Rändern
- Plateau rectangulaire en alu. de 1,5 mm à bords droits
- Bandeja rectangular en aluminio, 1,5 mm. y bordes rectos

Code	cm	H cm
100210060	60x40	2
100310060	60x40	3



**Teglia rettangolare forata in alluminio bordi dritti h. 2 cm**

- Rectangular baking sheet, microperforated - alloy
- Rechteckiges Blech. Mikroperforierte - Alu
- Plaque à four rectangulaire, microperforée - aluminium
- Bandeja rectangular, microperforada - aluminio

Code	cm	H cm
100212060	60x40	2
100212080	80x60	2



**Teglia rettangolare lamiera alluminata bordi dritti h. 2 cm**

- Rectangular pan, alusteel, straight edges
- Rechteckige form aus Alu Blech mit geraden Rändern
- Plateau rectangulaire en tole alluminée à bords droits
- Bandeja rectangular en lámina aluminada con bordes rectos

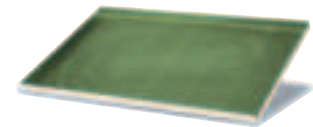
Code	cm	H cm
100214060	60x40	2
100214080	80x60	2



**Teglia rettangolare in alluminio bordi dritti h. 4 cm**

- Rectangular aluminium pan, straight edges
- Rechteckige form aus Alu mit geraden Rändern
- Plateau rectangulaire en aluminium à bords droits
- Bandeja rectangular en aluminio con bordes rectos

Code	cm	H cm
100211060	60x40	4



**Teglia rettangolare forata antiaderente bordi dritti h. 2 cm**

- Rectangular pan, microperforated, non-stick, straight edges
- Rechteckige form aus klein gelochtem Alu-Blech mit Antihft-Beschichtung mit geraden Rändern
- Plateau rectangulaire tole alluminée micro perforé antiadherente à bords droits
- Bandeja rectangular en aleación de aluminio microperforada y antiadherente con bordes rectos

Code	cm	H cm
100213060	60x40	2
100213080	80x60	2



Teglia rettangolare leggera in alluminio bordi dritti spessore 1,2 mm

- Rectangular aluminium pan, 1,2 mm, straight edges
- Rechteckige form aus Alu 1,2 mm dick mit geraden Rändern
- Plateau rectangulaire en alu. de 1,2 mm à bords droits
- Bandeja rectangular en aluminio, 1,2 mm. y bordes rectos

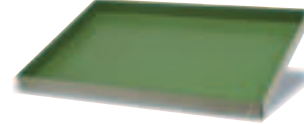
Code	cm	H cm
100267060	60x40	2
100367060	60x40	3



Teglia rettangolare lamiera alluminata antiaderente bordi dritti h. 2 cm

- Rectangular pan, non-stick alusteel, straight edges
- Rechteckige form aus Alu-Blech mit Antihaft-Beschichtung mit geraden Rändern
- Plateau rectangulaire toile alluminée antiadh., à bords droits
- Bandeja rectangular en lámina aluminada antiadherente con bordes rectos

Code	cm	H cm
100215060	60x40	2
100215080	80x60	2



Teglia rettangolare lamiera alluminata antiaderente bordi dritti h. 4 cm

- Rectangular pan, non-stick alusteel (coated for bakeries), straight edges
- Rechteckige form aus Alu-Blech mit Antihaft-Beschichtung (Beschichtung für Bäckereibetriebe) mit geraden Rändern
- Plateau rectangulaire toile alluminée antiadherente (revêtement special boulangerie), à bords droits
- Bandeja rectangular en lámina aluminada antiadherente (revestimiento para panadería) con bordes rectos

Code	cm	H cm
100217060	60x40	4



Teglia rettangolare lamiera alluminata bordi dritti h. 4 cm

- Rectangular pan, alusteel, straight edges
- Rechteckige form aus Alu-Blech mit geraden Rändern
- Plateau rectangulaire en toile alluminée à bords droits
- Bandeja rectangular en lámina aluminada con bordes rectos

Code	cm	H cm
100216060	60x40	4



Teglia rettangolare lamiera alluminata

- Rectangular baking sheet, alusteel
- Rechteckiges Blech, Aluminat
- Plaque à four tôle aluminée
- Bandeja rectangular lamina aluminada

Code	cm	H cm
200142040	40x30	3
200142050	50x35	3
200142060	60x40	3



Teglia rettangolare in lamiera blu bordi dritti h. 2 cm

- Blu steel rectangular baking sheets for cakes and pizzas (loose)
- Rechteckige Bläubleche zur Kuchen und Pizza (offen)
- Plaques à four rectangulaires en tôle bleue pour gâteaux et pizza (en vrac)
- Bandejas rectangulares hierro azul para postres y pizzas

Code	cm	H cm
100218060	60x40	2



Teglia rettangolare diamantata in lamiera blu per dolci e pizze con bordi dritti

- Blue steel rectangular baking sheets for cakes and pizzas (loose)
- Plaques à four rectangulaires en tôle bleue pour gâteaux et pizza (en vrac)
- Rechteckige Bläubleche zur Kuchen und Pizza (offen)
- Bandeja rectangulares hierro azul para postres y pizzas

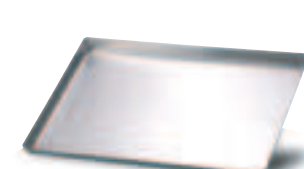
Code	cm	H cm
100218060X	60x40	2



Teglia rettangolare diamantata in lega alluminio 3003 con bordi dritti

- Rectangular pan 3003 alloy, 1.5 mm. thick, straight edges
- Plateau rectangulaire en alliage d'aluminium 3003 de 1.5 d'épaisseur à bords droits
- Rechteckige form aus Alu-Legierung 3003-1.5 mm dick mit geraden Rändern
- Bandeja rectangular en aleación de aluminio 3003, 1,5 mm. espesor y bordes rectos

Code	cm	H cm
100210055X	55x38	2
100210060X	60x40	2
100210065X	65x45	2



Teglia rettangolare in alluminio

- Aluminium rectangular baking pan
- Rechteckige back form aus Aluminium
- Plaque à four rectangulaire en aluminium
- Bandeja rectangular de aluminio

Code	cm	H cm
200055030	30x23	3
200055035	35x28	3
200055037	37x37	3
200055040	40x30	3
200055045	45x35	3
200055050	50x35	3
200055060	60x40	3
200055065	65x45	3





Teglia rettangolare forata in alluminio

- Aluminium perforated rectangular baking pan
- Gelochte rechteckige Backform
- Plaque à four perforée
- Bandeja rectangular aluminio perforada

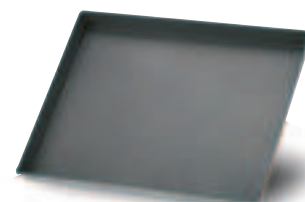
Code	cm	H cm
200103035	35x28	3
200103040	40x30	3
200103045	45x35	3
200103050	50x35	3
200103060	60x40	3



Teglia rettangolare in lamiera blu

- Blue steel rectangular baking pan
- Rechteckige back form, blaublech
- Plaque à four rectangulaire, tôle bleu
- Bandejas rectangulares hierro azul

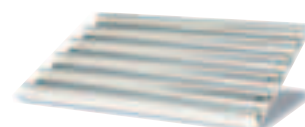
Code	cm	H cm
200054030	30x23	3
200054035	35x28	3
200054040	40x30	3
200054045	45x35	3
200054050	50x35	3
200054060	60x40	3
200054065	65x45	3



Teglia rettangolare alluminio antiaderente

- Non-stick rectangular baking pan
- Anti-hafte rechteckige back form
- Plaque à four rectangulaire anti-adhésive
- Bandeja rectangular de aluminio antiadherent

Code	cm	H cm
200100035	35x28	3
200100040	40x30	3
200100045	45x35	3
200100050	50x35	3
200100060	60x40	3



Teglia microforata per baguettes in alluminio

- Baking sheet with moulds for french loaves, microperforated, aluminium
- Mikroperforiertes Pariserbrotblech, Aluminium
- Plaque à pain parisiem avec moules, microperforée, aluminium
- Bandeja con moldes Baguette, microperforada, aluminio

Code	cm
100219060	60x40



Forma pizza in alluminio

- Pizza pan, aluminium
- Pizza aus Aluminium
- Plaque à pizza en aluminium
- Molde de aluminio para pizza

Code	Ø cm	H cm
020057020	20	3
020057022	22	3
020057024	24	3
020057026	26	3
020057028	28	3
020057030	30	3
020057032	32	3
020057034	34	3
020057036	36	3
020057040	40	3
020057050	50	3



Forma pizza in lamiera blu

- Pizza pan, blue steel
- Pizza aus, Blaublech
- Plaque à pizza, tole bleu
- Molde de chapa azul para pizza

Code	Ø cm	H cm
200056020	20	2,5
200056022	22	2,5
200056024	24	2,5
200056026	26	2,5
200056028	28	2,5
200056030	30	2,5
200056032	32	2,5
200056036	36	2,5
200056040	40	2,5
200056050	50	3,5

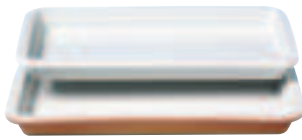


Forma pizza forata in alluminio

- Aluminium pizza pan, perforated
- Pizza gelochte aus Aluminium
- Plaque à pizza en aluminium perforée
- Molde perforado de aluminio para pizza

Code	Ø cm	H cm
020109026	26	3
020109028	28	3
020109030	30	3
020109032	32	3
020109036	36	3
020109040	40	3
020109050	50	3





Teglia Gastronorm 1/1 Porcellana

• Oven-proof porcelain 1/1  
Acquisto per confezione. Prezzo cad.  
Buying for pack. Price for each

AD ESAURIMENTO

Code	H cm	Conf/pack
201110002	2	2



Teglia Gastronorm 1/2 Porcellana

• Oven-proof porcelain 1/2  
Acquisto per confezione. Prezzo cad.  
Buying for pack. Price for each

AD ESAURIMENTO

Code	H cm	Conf/pack
201228006	6,5	1



Teglia Gastronorm 1/4 Porcellana

• Oven-proof porcelain 1/4  
Acquisto per confezione. Prezzo cad.  
Buying for pack. Price for each

AD ESAURIMENTO

Code	H cm	Conf/pack
201230002	2	4
201230006	6,5	2



Teglia Gastronorm 2/4 Porcellana

• Oven-proof porcelain 2/4  
Acquisto per confezione. Prezzo cad.  
Buying for pack. Price for each

AD ESAURIMENTO

Code	H cm	Conf/pack
201227002	2	4
201227006	6,5	2

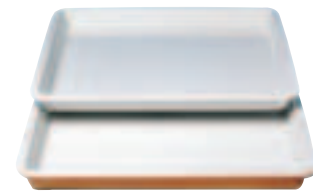


Teglia Gastronorm 1/3 Porcellana

• Oven-proof porcelain 1/3  
Acquisto per confezione. Prezzo cad.  
Buying for pack. Price for each

AD ESAURIMENTO

Code	H cm	Conf/pack
201229006	6,5	3



Teglia Gastronorm 2/3 Porcellana

• Oven-proof porcelain 2/3  
Acquisto per confezione. Prezzo cad.  
Buying for pack. Price for each

AD ESAURIMENTO

Code	H cm	Conf/pack
201226002	2	2
201226006	6,5	1



Teglia Gastronorm 1/6 Porcellana

• Oven-proof porcelain 1/6  
Acquisto per confezione. Prezzo cad.  
Buying for pack. Price for each

AD ESAURIMENTO

Code	H cm	Conf/pack
201231002	2	6
201231006	6,5	6



Teglia Gastronorm 1/1 Porcellana induzione

• Oven-proof porcelain induction 1/1  
Acquisto per confezione. Prezzo cad.  
Buying for pack. Price for each

AD ESAURIMENTO

Code	H cm	Conf/pack
201110016	6,5	1



Teglia Gastronorm 1/2 Porcellana induzione

• Oven-proof porcelain induction 1/2  
Acquisto per confezione. Prezzo cad.  
Buying for pack. Price for each

AD ESAURIMENTO

Code	H cm	Conf/pack
201228016	6,5	1



Teglia Gastronorm 1/3 Porcellana induzione

• Oven-proof porcelain induction 1/3  
Acquisto per confezione. Prezzo cad.  
Buying for pack. Price for each

AD ESAURIMENTO

Code	H cm	Conf/pack
201229016	6,5	3



Pala per pizza tonda manico cm 150 in lega di alluminio

- Round pizza peel, very light and flexible, 150 cm. handle
- Schaufel für runde Pizza, sehr leichter und biegsamer. Stiel 150cm.
- Pelle à pizza ronde très légère, flexible manche 150 cm
- Pala para pizza circular ligerísima y flexible, con mango de 150 cm

Code	Ø cm	H cm
200252032	32	182
200252037	37	187
200252041	41	191
200252045	45	195
200252050	50	200



Pala per pizza rettangolare manico cm 150 in lega di alluminio

- Rectangular pizza peel, very light and flexible, 150 cm handle
- Schaufel für rechteckige Pizza, sehr leichter und biegsamer. Stiel 150 cm
- Pelle à pizza rectangulaire, très légère, flexible Manche 150 cm
- Pala para pizza rectangular, ligerísima y flexible, mango de 150 cm

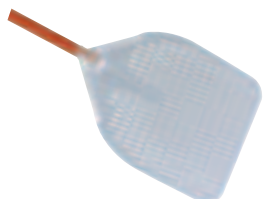
Code	Ø cm	H cm
200254032	32x32	182
200254037	37x37	187
200254041	41x41	191
200254045	45x45	195
200254050	50x50	200



Pala per pizza tonda forata manico cm 150 in lega di alluminio

- Round pizza peel, perforated, aluminium alloy
- Schaufel für runde Pizza aus gelochter Alu-Legierung
- Pelle à pizza ronde à douillé en tole d'aluminium
- Pala para pizza circular perforada en aleación de aluminio

Code	Ø cm	H cm
200253032	32	182
200253037	37	187
200253041	41	191
200253045	45	195
200253050	50	200



Pala per pizza rettangolare forata manico cm 150 in lega di alluminio

- Rectangular pizza peel, perforated, aluminium alloy
- Schaufel für rechteckige Pizza aus gelochter Alu-Legierung
- Pelle à pizza rectangulaire à douille en tole d'aluminium
- Pala para pizza rectangular perforada en aleación de aluminio

Code	Ø cm	H cm
200255032	32x32	182
200255037	37x37	187
200255041	41x41	191
200255045	45x45	195
200255050	50x50	200



Palettino tondo inox con manico e corso

- Small round pizza peel, stainless steel
- Kleine runde Schaufel aus Inox-Stahl
- Pelle à pizza petit modele en acier inox
- Paleta circular de acero inoxidable

Code	Ø cm	H cm
200250017	17	167
200250020	20	170
200250023	23	173
200250026	26	176



Palettino tondo inox forato con manico e corso

- Small round pizza peel, stainless steel
- Kleine runde Schaufel aus Inox-Stahl
- Pelle à pizza petit modele en acier inox
- Paleta circular de acero inoxidable

Code	Ø cm	H cm
200251017	17	167
200251020	20	170
200251023	23	173
200251026	26	176



**Spazzola orientabile con raschietto setole**

- Adjustable brush with brass bristles scraper, wood base, black anodized handle
- Bewegliche Bürste mit Borstenschaber aus Messing, schwarz eloxierter Stiel
- Brosse métallique orientable fil laiton talon bois manche anodisé noir
- Cepillo orientable con raspador de cerdas de latón, base de madera y mango anodizado negro

**Code**

200137020



**Ricambio spazzola**

- Spare brush
- Ersatzbürste
- Brosse de rechange
- Recambio de cepillo

**Code**

200268020



**Supporto alluminio da muro per 2 pale**

- Peel wall holder, anodized aluminium for 2 peels
- Schaufelaufhängvorrichtung für die Wand aus eloxiertem Aluminium für 2 Schaufeln
- Porte pelle mural aluminium anodisé pour fixation de 2 pelles
- Colgador de palas sobre pared en aluminio anodizado capacidad para 2 palas

**Code**

200138003



**Supporto a terra per pale**

- Pizza peel rack (empty), painted steel
- Pizzaschaufelhalter (leer), lackierter Stahl
- Présentoir pour pelles à pizza (vide) en acier verni
- Mostrador para artículos indicados arriba Acero barnizado

**Code**

200138002



**Coppia fondomanico e corsoio in plastica**

- Plastic holder & slider set
- Paar verschiebbare Stielhüllen aus Kunststoff
- Embout de manche et poignée colissante plastique
- Protector de mango + mango deslizante de plástico

**Code**

200271001



**Rastrello inox rimuovibraci**

- Stainless steel brush
- Inox-Hake zur Bergung von Festkörpern
- Râteau racloir inox
- Rastrollo de acero inoxidable

**Code**

200136002



Stampo plumcake alluminio

- Plumcake
- Plum-cake
- Plumcake
- Molde cake

Code	cm	H cm
090175018	18	6
090175022	22	7
090175026	26	8
090175030	30	9



Stampo festonato alluminio

- Aluminium fluted mould

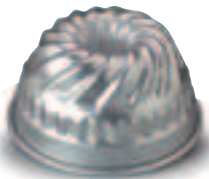
Code	Ø cm
090336018	18



Stampo budino alluminio fondo festonato

- Aluminium pudding mould

Code	Ø cm
090338016	16
090338018	18
090338020	20



Stampo festonato alluminio con tubo

- Aluminium fluted mould with pipe

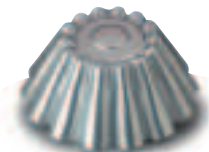
Code	Ø cm
090335010	10
090335012	12
090335016	16
090335018	18
090335020	20
090335022	22



Stampo orientale festonato alluminio

- Aluminium mini-pudding fluted mould

Code	Ø cm
090339010	10
090339012	12



Stampo conico festonato alluminio

- Aluminium conical fluted mould

Code	Ø cm
090334012	12
090334015	15
090334020	20



Stampo orientale alluminio ovale festonato

- Aluminium oval fluted mould

Code	Ø cm
090340016	16



Ciambella alluminio con tubo forato

- Savarin mould with tube
- Kranzkuchen mit Loch
- Savarin avec tube
- Nolde savarin alto

Code	Ø cm
090162007*	7,5
090162010*	10
090162020	20
090162022	22
090162024	24
090162026	26
090162030	30



Stampo liscio alluminio con tubo

- Aluminium plain mould with pipe

Code	Ø cm
090337018	18
090337020	20
090337022	22

\* Confezione standard da 12 pezzi, prezzo cad.  
\* Standard packing 12 pcs, price for each



Anello Pan di Spagna alluminio 5 mm

- Sponge cake ring aluminium 5 mm Ø outside
- Alu-Biskuitring 5 mm Ø aussen
- Anneau pain de Gênes, aluminium, 5 mm Ø extérieur
- Aro redondo aluminio Ø exterior 5 mm

Code	Ø cm	H cm
030194015	15	4
030194020	20	4
030194025	25	4
030195015	15	5
030195020	20	5
030195025	25	5



Anello Pan di Spagna Teflon® 5 mm

- Sponge cake ring - Teflon® 5 mm Ø
- Biskuitring - Teflon® 5 mm Ø aussen
- Anneau pain de Gênes, Teflon®, 5 mm Ø ext
- Aro redondo - Teflon® Ø ext 5 mm

Code	Ø cm	H cm
060194015	15	4
060194020	20	4
060194025	25	4
060195015	15	5
060195020	20	5
060195025	25	5



Tortiera bassa alluminio con orlo

- Alu conical cake-pan with rim
- Konische Alu-Kuchenform mit Rand
- Tourtière conique bordée en aluminium
- Tartera conica aluminio con borde

Code	Ø cm	H cm
020057020	20	3
020057022	22	3
020057024	24	3
020057026	26	3
020057028	28	3
020057030	30	3
020057032	32	3
020057034	34	3
020057036	36	3
020057040	40	3
020057050	50	3



Tortiera media alluminio con orlo

- Alu conical cake-pan with rim
- Konische Alu-Kuchenform mit Rand
- Tourtière conique bordée en aluminium
- Tartera conica aluminio con borde

Code	Ø cm	H cm
090157020	20	6
090157022	22	6
090157024	24	6
090157026	26	6
090157028	28	6
090157030	30	6
090157032	32	6
090157034	34	6
090157036	36	6
090157038	38	6
090157040	40	6
090157050	50	6



Tortiera bassa antiaderente

- Cake-pan, non-stick coating
- Kuchenform mit Antihaftbeschichtung
- Tourtière en aluminium anti-adhésive
- Tartera con recubrimiento antiadherente

Code	Ø cm	H cm
050032026	26	3
050032028	28	3
050032030	30	3
050032032	32	3



Tortiera alta alluminio con orlo

- Aluminium deep cylindrical cake mould with rounded edges
- Zylindrisch Alu-Kuchenform mit Rand
- Tourtière cylindrique bordée en aluminium
- Tartera cilíndrico aluminio con borde

Code	Ø cm	H cm
090158020	20	8
090158022	22	8
090158024	24	8
090158026	26	8
090158028	28	8
090158030	30	8
090158032	32	8
090158034	34	8
090158036	36	8
090158038	38	8
090158040	40	8



Bacinella alluminio per confettura

- Jam pan
- Konfitürenschiüssel
- Bassine à confiture
- Cubeta de aluminio para confitura

Code	Ø cm	H cm	lt
020080036	36	16	11
020080040	40	17	15
020080045	45	17	20
020080050	50	21	30
020080060	60	26	47
020080065	65	29	62



Stampo crème caramel alluminio con orlo

- Aluminium crème caramel mould with rounded edge
- Confezione standard 12 pezzi. Prezzo a conf.  
Standard packing 12 pcs. Price for packet

Code	Ø cm
090131007	7



Stampo babà alluminio con orlo

- Aluminium babà mould with rounded edge
- Confezione standard 12 pezzi. Prezzo a conf.  
Standard packing 12 pcs. Price for packet

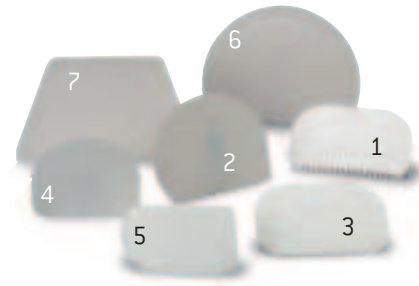
Code	Ø cm
090341006	6
090341007	7



Stampo bocconotto alluminio

- Aluminium tartlet mould
- Confezione standard 12 pezzi. Prezzo cad.  
Standard packing 12 pcs. Price for each

Code	Ø cm
090342006	6
090342007	7
090342008	8



Raschietto polipropilene

- Polypropylene dough scrapers
- Confezione standard 10 pezzi. Prezzo a conf.  
Standard packing 10 pcs. Price for packet

Code	cm	H cm
090249001	14,5	9,5
090249002	12,5	9
090249003	14,5	9,5
090249004	12	9
090249005	15	11
090249006	19,5	15
090249007	21,5	13





### Foro stella

- Star tubes

Confezione standard 5 pezzi. Prezzo a conf.  
Standard packing 5 pcs. Price for packet

Code	Ø cm
090179002	0,2
090179003	0,3
090179004	0,4
090179005	0,5
090179006	0,6
090179007	0,7
090179008	0,8
090179009	0,9
090179010	1
090179011	1,1
090179012	1,2
090179013	1,3
090179014	1,4
090179015	1,5
090179016	1,6
090179017	1,7
090179018	1,8



### Foro tondo

- Plain tubes

Confezione standard 5 pezzi. Prezzo a conf.  
Standard packing 5 pcs. Price for packet

Code	Ø cm
090178002	0,2
090178003	0,3
090178004	0,4
090178005	0,5
090178006	0,6
090178007	0,7
090178008	0,8
090178009	0,9
090178010	1
090178011	1,1
090178012	1,2
090178013	1,3
090178014	1,4
090178015	1,5
090178016	1,6
090178017	1,7
090178018	1,8
090178020	2
090178022	2,2
090178024	2,4



### Foro a fiore

- Fancy rose tubes

Confezione standard 5 pezzi. Prezzo a conf.  
Standard packing 5 pcs. Price for packet

Code	Tipologia
090181001	tipo 1
090181002	tipo 2
090181003	tipo 3



### Foro stella punte chiuse

- Star closed tubes

Confezione standard 5 pezzi. Prezzo a conf.  
Standard packing 5 pcs. Price for packet

Code	Ø cm
090180002	0,2
090180003	0,3
090180004	0,4
090180005	0,5
090180006	0,6
090180007	0,7
090180008	0,8
090180009	0,9
090180010	1
090180011	1,1



### Foro stella a più punte

- Star tubes with more teeth

Confezione standard 5 pezzi. Prezzo a conf.  
Standard packing 5 pcs. Price for packet

Code	Ø cm
090183004	0,4
090183006	0,6
090183007	0,7
090183009	0,9
090183010	1
090183012	1,2
090183013	1,3
090183015	1,5
090183016	1,6
090183018	1,8



### Delizia

- Star ribbon tubes

Confezione standard 5 pezzi. Prezzo a conf.  
Standard packing 5 pcs. Price for packet

Code	cm
090182016	1,6x0,2
090182020	2x0,3
090182028	2,8x0,4

## Bocchette varie inox

One piece non welded tubes inox 18/10



**Imbutino**

- Special fritten tube

Confezione standard 5 pezzi. Prezzo a conf.  
Standard packing 5 pcs. Price for packet

Code	Ø cm	H cm
090184004	0,4	9,5



**Sacchetto per decorare**

- Pastry bags

Confezione standard 3 pezzi. Prezzo a conf.  
Standard packing 3 pcs. Price for packet

Code	cm
090177034	34
090177040	40
090177046	46
090177050	50
090177055	55
090177060	60



**Dosatore inox con piedistallo**

- Automatic piston funnel

Code	lt
090343009	0,9




**Pentola**

- Stock pot
- Hoher Suppentopf
- Marmite traiteur
- Olla

Code	Ø cm	H cm	lt
043001016	16	14	2,7
043001018	18	16	4
043001020	20	18	5,5
043001022	22	20	7,5
043001024	24	22	10
043001026	26	24	12,5
043001028	28	26	16
043001030	30	28	20
043001032	32	30	24
043001034	34	32	29
043001036	36	34	35
043001038	38	36	40
043001040	40	38	48


**Casseruola alta 2 maniglie**

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
043002016	16	9	1,9
043002018	18	10	2,6
043002020	20	10,5	3,3
043002022	22	12	4,5
043002024	24	13	5,5
043002026	26	13,5	7
043002028	28	14	8,5
043002030	30	15	10
043002032	32	16	12
043002034	34	17	15
043002036	36	18	18
043002038	38	18	21
043002040	40	20	25


**Casseruola bassa 2 maniglie**

- Casserole pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
043003020	20	7,5	2,5
043003022	22	8,5	3,3
043003024	24	9	4
043003026	26	9,5	5
043003028	28	10	6
043003030	30	11	7,5
043003032	32	11,5	8,5
043003034	34	12	10
043003036	36	13	13
043003038	38	13,5	15
043003040	40	14	17


**Casseruola alta 1 manico**

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
043004014	14	8	1,2
043004016	16	9	1,9
043004018	18	10	2,6
043004020	20	11	3,3
043004022	22	12	4,5
043004024	24	13	5,5


**Tegame 2 maniglie**

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Plat rond 2 anses
- Paellera 2 asas

Code	Ø cm	H cm
043006016	16	4
043006018	18	5
043006020	20	6
043006022	22	6
043006024	24	6
043006026	26	6
043006028	28	6,5
043006030	30	6,5
043006032	32	6,5
043006034	34	6,5
043006036	36	7,5
043006038	38	8
043006040	40	8


**Padella 1 manico**

- Frypan 1 handle
- Bratpfanne 1 Griff
- Poêle à frire
- Sartén 1 mango

Code	Ø cm	H cm
043007016	16	4
043007018	18	5
043007020	20	6
043007022	22	6
043007024	24	6
043007026	26	6
043007028	28	6,5
043007030	30	6,5
043007032	32	6,5
043007034	34	6,5
043007036	36	7,5
043007038	38	8
043007040	40	8



**Coperchio tondo**

- Cover
- Deckel
- Couvercle
- Tapa redonda

Code	Ø cm
043010016	16
043010018	18
043010020	20
043010022	22
043010024	24
043010026	26
043010028	28
043010030	30
043010032	32
043010034	34
043010036	36
043010038	38
043010040	40



**Paiolo conico 1 manico**

- Conical polenta pot, 1 handle
- Konische Polentetopf 1 Stiel
- Chaudron à polenta, 1 manche
- Caldero para polenta conico

Code	Ø cm	H cm	lt
040124018	18	12	2
040124020	20	13	3
040124022	22	14	3,5
040124024	24	14	4,5
040124026	26	17	6
040124028	28	17	7
040124030	30	18	8



**Casseruola conica 1 manico e becco**

- Conical casserole pan, 1 handle
- Konische Stielkasserolle
- Casserole conique, 1 manche
- Cacerola conica con mango y pico

Code	Ø cm	H cm	lt
043168014	14	8,5	1,2
043168016	16	10	1,3
043168018	18	11,5	1,9
043168020	20	12,5	2,4



**Pentolino latte alluminio con coperchio**

- Milk pot, opaque fi nish with lid
- Milchtöpfchen, mattiert, mit Deckel
- Pot au lait, fi nissage opaque avec couvercle
- Pote leche acabado opaco con tapa

Code	Ø cm	H cm	lt
040117010	10	10	0,6
040117012	12	12	1
040117014	14	14	1,7
040117016	16	16	2,5
040117018	18	18	4,5



**Secchio latte alluminio**

- Milk bucket, aluminium
- Milcheimer, Aluminium
- Seau à lait en aluminium
- Cubo leche aluminio

Code	lt
040111008	8
040111010	10
040111012	12
040111015	15
040111020	20



**Spaghetteria 2 maniglie con Colapasta e Coperchio**

- Spaghetti saucepot with colander and lid
- Spaghettitopf mit Innenseiher und Deckel
- Marmite à spaghetti avec passoire et couvercle
- Conjunto cuecepastas, escurridera y tapa

Code	Ø cm	H cm	lt
040105022	22	23	7,5



**Fornetto con occhio**

- Bake-stove with eye
- Brennofen für Kuchen mit Auge
- Four à gâteaux, avec œil
- Hornillo para postres con ojo

Code	Ø cm
043159030	30
043159035	35



**Fornetto con coperchio e piastra**

- Bake-stove with lid and iron grid
- Brennofen für Kuchen mit Deckel und Eisenplatte
- Four à gâteaux, avec couvercle et plaque en fer
- Hornillo para postres con tapa y plancha hierro

Code	Ø cm
043126026	26
043126028	28

Code	
200126001	Fondello singolo



Pentola a gradino con coperchio

- Stock pot with step and lid
- Hoher Topf mit Stufe mit Deckel
- Marmite avec couvercle
- Olla marcada con tapa

Code	Ø cm	H cm
260097028	28	29
260097030	30	30
260097032	32	31
260097034	34	32
260097036	36	34
260097040	40	37



Pentola salsa senza coperchio

- Tomato sauce pot without cover
- Tomatensauce Topf ohne Deckel
- Marmite à sauce sans couvercle
- Cubeta para salsa sin tapa

Code	Ø cm	H cm
260001032	32	31,5
260001036	36	31,5
260001040	40	34
260001045	45	34
260001050	50	34,5
260001055	55	37
260001060	60	37



Pentola casalinga senza coperchio

- Stock pot casalinga type without cover
- Topf casalinga ohne deckel
- Marmite casalinga sans couvercle
- Olla doméstica sin tapa

Code	Ø cm	H cm
260101032	32	30
260101036	36	33
260101040	40	37
260101045	45	40
260101050	50	45
260101055	55	51
260101060	60	56



Coperchio pomodoro per casalinga e salsa

- Cover for stock pot casalinga
- Deckel für topf casalinga
- Couvercle pour marmite casalinga
- Tapa doméstica y salsa

Code	Ø cm
260010032	32
260010036	36
260010040	40
260010045	45
260010050	50
260010055	55
260010060	60



Cavagnocchi

- Gnocchi strainer
- Schöpflöffel für Klöße
- Petite passoire à gnocchi
- Espumadera para "gnocchi"

Code	cm
200236050	50

**PRODOTTO STAGIONALE VENDUTO SOLO SU ORDINAZIONE PER ORDINI PERVENUTI ENTRO IL 15 APRILE**  
*Seasonal Items to be sold only on request within 15th April*



Espositore per padelle con 16 ganci in acciaio

- Double side display for sizes from Ø 20 cm to Ø 40 cm
- Affichage recto-verso de Ø 20 cm à Ø 40 cm
- Beidseitige Displaygrößen von Ø 20 cm bis Ø 40 cm
- La pantalla de doble cara mide desde Ø 20 cm hasta Ø 40 cm

Code	cm
200190001	80x192 prof. 70 cm

Espositore per padelle Peek con 16 ganci in acciaio

- Double side display for sizes from Ø 20 cm to Ø 40 cm
- Affichage recto-verso de Ø 20 cm à Ø 40 cm
- Beidseitige Displaygrößen von Ø 20 cm bis Ø 40 cm
- La pantalla de doble cara mide desde Ø 20 cm hasta Ø 40 cm

Code	cm
200190009	80x192 prof. 70 cm

Espositore per GN 1/1

- Contiene 9 modelli di teglie per forni a convezione
- Holds 9 different models of sheets for convection oven

Code	cm
200190003	60x150

NEW



90 Hibachi BBPRO



91 Kamado BBPRO XL



92 Kamado BBPRO Grande



94 Kamado BBPRO Medio



96 Kamado BBPRO Compatto





**NEW**

La pregiata ceramica impiegata nella fabbricazione di questi barbecue contribuisce a conservare il calore e l'umidità, assicurando una cottura omogenea e gustosa.

Consente la preparazione di una vasta gamma di piatti in svariati modi: grigliati, affumicati, al forno e persino stufati.

Si caratterizza per la sua leggerezza e le dimensioni ideali, rendendolo un compagno flessibile e comodo da trasportare.



## Hibachi BBPRO Round

### SPECIFICHE TECNICHE

Tipologia	BBQ Carbonella
Diametro BBQ	30,5 cm
Diametro griglia	28 cm
T° range	0-430 C°

### PESI E DIMENSIONI

Ingombro BBQ	45,5 x 34,5 x 17 cm
Ingombro Box	53 x 42 x 28 cm
Peso lordo	15 Kg
Peso netto	14 Kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
BABBQRO	BBPRO ROUND	1

## Hibachi BBPRO Square

### SPECIFICHE TECNICHE

Tipologia	BBQ Carbonella
Grandezza BBQ	39,5 x 22 cm
Diametro griglia	22 x 14,3 cm
T° range	0-430 C°

### PESI E DIMENSIONI

Ingombro BBQ	52,5 x 22 x 16 cm
Ingombro Box	55 x 28 x 27,5 cm
Peso lordo	24 Kg
Peso netto	22 Kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
BABBQRE	BBPRO SQUARE	1



# Kamado BBPRO XL



ARROSTIRE



Mensole e maniglie in bamboo



GRIGLIARE



Camino regolabile in ghisa



AFFUMICARE



Ceramica cordierite



CUOCERE A BASSA TEMPERATURA



Carrello in acciaio inox



SFORNARE PIZZE, PANE E TORTE



Guarnizione in fibra di vetro



## LA CONFEZIONE COMPRENDE:



Griglia in acciaio

Anello estensore

Griglia per carbonella

Focolare

Copertura anti-pioggia

Una volta provato il sapore inconfondibile conferito ai tuoi alimenti preferiti, non potrai farne a meno.

La ceramica cordierite, materia refrattaria, resiste alle alte temperature e agli sbalzi termici: per questo vorrai usarlo anche d'inverno.

Potrai cuocere i cibi al meglio, grazie al flusso d'aria calda creatosi all'interno del tuo BBQ.

## SPECIFICHE TECNICHE

Tipologia	BBQ Carbonella
Diametro BBQ	66 cm
Diametro griglia	57 cm
Area di cottura	2.289 cm <sup>2</sup>
T° range	0-800 C°

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
BABBQXL	BBPRO XL	1

## Kamado BBPRO Grande



ARROSTIRE



Mensole e maniglie in bamboo



GRIGLIARE



Camino regolabile in ghisa



AFFUMICARE



Ceramica cordierite



CUOCERE A BASSA TEMPERATURA



Carrello in acciaio inox



Guarnigione in vetro



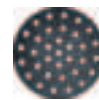
### LA CONFEZIONE COMPRENDE:



Griglia in acciaio



Anello estensore



Griglia per carbonella



Focolare



Copertura anti-pioggia

Una volta provato il sapore inconfondibile conferito ai tuoi alimenti preferiti, non potrai farne a meno.

La ceramica cordierite, materia refrattaria, resiste alle alte temperature e agli sbalzi termici: per questo vorrai usarlo anche d'inverno.

Potrai cuocere i cibi al meglio, grazie al flusso d'aria calda creatosi all'interno del tuo BBQ.

### SPECIFICHE TECNICHE

Tipologia	BBQ Carbonella
Diametro BBQ	59,5 cm
Diametro griglia	51,5 cm
Area di cottura	1.968 cm <sup>2</sup>
T° range	0-800 C°

### PESI E DIMENSIONI

Ingombro BBQ	120 x 133 x 59 cm
Ingombro Box	78 x 67 x 91 cm
Peso lordo	108 Kg
Peso netto	98 Kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
BABBQL	BBPRO Grande	1



**CODICE** BAGRIDL  
**DESCRIZIONE** Griglia in acciaio 304  
Ø 50 cm



**CODICE** BACIGRIDL  
**DESCRIZIONE** Griglia in ghisa  
Ø 49,5 cm



**CODICE** BAGRIDELL  
**DESCRIZIONE** Griglia elevator  
acciaio inox 304



**CODICE** BAGRID2LL  
**DESCRIZIONE** Griglia 2 livelli acciaio  
inox 304 (mezzelune  
escluse)



**CODICE** BAHML  
**DESCRIZIONE** Mezzelune per  
cottura indiretta in  
ceramica cordierite



**CODICE** BASFL  
**DESCRIZIONE** Piatto spargifiamma  
per cottura indiretta  
in ceramica cordierite



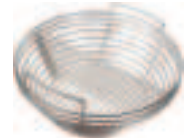
**CODICE** BAPSL  
**DESCRIZIONE** Pietra pizza in  
ceramica cordierite  
Ø 38 cm



**CODICE** BACRLM  
**DESCRIZIONE** Cuoci ribs in acciaio  
304



**CODICE** BAPK  
**DESCRIZIONE** Coltello pizza  
35x10 cm



**CODICE** BACBLM  
**DESCRIZIONE** Cesto per carbonella  
in acciaio



**CODICE** BAAEL  
**DESCRIZIONE** Set raccogli cenere in  
acciaio 201



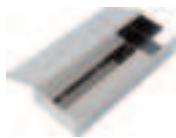
**CODICE** BALH  
**DESCRIZIONE** Gancio solleva  
griglia e coperchi  
25x10x4 cm



**CODICE** BACP  
**DESCRIZIONE** Alloggiamento  
cuocipollo in argilla



**CODICE** BAGAL  
**DESCRIZIONE** Girarrosto elettrico



**CODICE** BASB  
**DESCRIZIONE** Box porta chips per  
affumicatura



**CODICE** BAPA  
**DESCRIZIONE** Porta attrezzi per  
mensola con 4 ganci



**CODICE** BARCL  
**DESCRIZIONE** Copertura anti pioggia



**CODICE** BAFLM  
**DESCRIZIONE** Guarnizione in feltro



**CODICE** BAFGL  
**DESCRIZIONE** Guarnizione in fibra  
di vetro

## Kamado BBPRO Medio



ARROSTIRE



Mensole e maniglie in bamboo



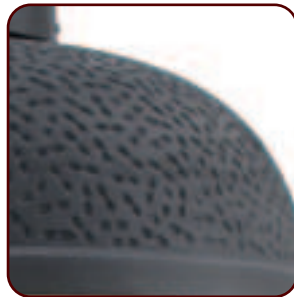
GRIGLIARE



Camino regolabile in ghisa



AFFUMICARE



Ceramica cordierite



CUOCERE A BASSA TEMPERATURA



Carrello in acciaio inox



SFORNARE PIZZE, PANE E TORTE



Guarnizione in fibra di vetro



### LA CONFEZIONE COMPRENDE:



Griglia in acciaio

Anello estensore

Griglia per carbonella

Focolare

Copertura anti-pioggia

Una volta provato il sapore inconfondibile conferito ai tuoi alimenti preferiti, non potrai farne a meno.

La ceramica cordierite, materia refrattaria, resiste alle alte temperature e agli sbalzi termici: per questo vorrai usarlo anche d'inverno.

Potrai cuocere i cibi al meglio, grazie al flusso d'aria calda creatosi all'interno del tuo BBQ.

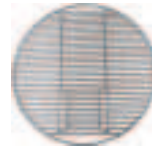
### SPECIFICHE TECNICHE

Tipologia	BBQ Carbonella
Diametro BBQ	55 cm
Diametro griglia	46 cm
Area di cottura	1.729 cm <sup>2</sup>
T° range	0-800 C°

### PESI E DIMENSIONI

Ingombro BBQ	118 x 129,5 x 55 cm
Ingombro Box	74 x 63 x 86 cm
Peso lordo	105 Kg
Peso netto	95 Kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
BABBQM	BBPRO Medio	1



**CODICE** BAGRIDM  
**DESCRIZIONE** Griglia in acciaio 304  
Ø 47 cm



**CODICE** BACIGRIDM  
**DESCRIZIONE** Griglia in ghisa  
Ø 46,5 cm



**CODICE** BAGRIDELM  
**DESCRIZIONE** Griglia elevator  
acciaio inox 304



**CODICE** BAGRID2LM  
**DESCRIZIONE** Griglia 2 livelli acciaio  
inox 304 (mezzelune  
escluse)



**CODICE** BAHMM  
**DESCRIZIONE** Mezzelune per  
cottura indiretta in  
ceramica cordierite



**CODICE** BASFM  
**DESCRIZIONE** Piatto spargifiamma  
per cottura indiretta  
in ceramica cordierite



**CODICE** BAPSM  
**DESCRIZIONE** Pietra pizza in  
ceramica cordierite  
Ø 36 cm



**CODICE** BACRLM  
**DESCRIZIONE** Cuoci ribs in acciaio  
304



**CODICE** BAPK  
**DESCRIZIONE** Coltello pizza  
35x10 cm



**CODICE** BACBLM  
**DESCRIZIONE** Cesto per carbonella  
in acciaio



**CODICE** BAAEM  
**DESCRIZIONE** Set raccogli cenere in  
acciaio 201



**CODICE** BAFGM  
**DESCRIZIONE** Guarnizione in fibra  
di vetro



**CODICE** BACP  
**DESCRIZIONE** Alloggiamento  
cuocipollo in argilla



**CODICE** BAGAM  
**DESCRIZIONE** Girarrosto elettrico



**CODICE** BASB  
**DESCRIZIONE** Box porta chips per  
affumicatura



**CODICE** BALH  
**DESCRIZIONE** Gancio solleva  
griglia e coperchi  
25x10x4 cm



**CODICE** BARCM  
**DESCRIZIONE** Copertura antipioggia



**CODICE** BAFLM  
**DESCRIZIONE** Guarnizione in feltro



**CODICE** BAPA  
**DESCRIZIONE** Porta attrezzi per  
mensola con 4 ganci

## Kamado BBPRO Compatto



ARROSTIRE



Controllo costante della temperatura



GRIGLIARE



Maniglie in bamboo



AFFUMICARE



Camino regolabile in ghisa



CUOCERE A BASSA TEMPERATURA



Ceramica cordierite



SFORNARE PIZZE, PANE E TORTE



Guarnizione in fibra di vetro



LA CONFEZIONE COMPRENDE:



Griglia in acciaio



Anello estensore



Griglia per carbonella



Focolare



Copertura anti-pioggia

Una volta provato il sapore inconfondibile conferito ai tuoi alimenti preferiti, non potrai farne a meno.

La ceramica cordierite, materia refrattaria, resiste alle alte temperature e agli sbalzi termici: per questo vorrai usarlo anche d'inverno.

Potrai cuocere i cibi al meglio, grazie al flusso d'aria calda creatosi all'interno del tuo BBQ.

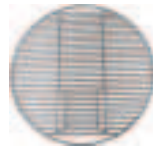
### SPECIFICHE TECNICHE

Tipologia	BBQ Carbonella
Diametro BBQ	40,5 cm
Diametro griglia	33,5 cm
Area di cottura	907 cm <sup>2</sup>
T° range	0-800 C°

### PESI E DIMENSIONI

Ingombro BBQ	60 x 53 x 40 cm
Ingombro Box	49 x 45 x 63 cm
Peso lordo	41 Kg
Peso netto	38 Kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
BABBQC	BBPRO Compatto	1



**CODICE** BAGRIDC  
**DESCRIZIONE** Griglia in acciaio 304  
Ø 34 cm



**CODICE** BACIGRIDC  
**DESCRIZIONE** Griglia in ghisa  
Ø 34,5 cm



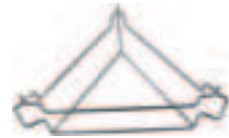
**CODICE** BAGRIDELC  
**DESCRIZIONE** Griglia elevator  
acciaio inox 304



**CODICE** BAGRID2LC  
**DESCRIZIONE** Griglia 2 livelli acciaio  
inox 304



**CODICE** BAHMC  
**DESCRIZIONE** Mezzelune per  
cottura indiretta in  
ceramica cordierite



**CODICE** BAGRIDSFC  
**DESCRIZIONE** Struttura in acciaio  
per cottura indiretta



**CODICE** BAP26  
**DESCRIZIONE** Pietra Ø 26 cm in  
ceramica cordierite  
per BAGRIDSFC



**CODICE** BAPSC  
**DESCRIZIONE** Pietra pizza in  
ceramica cordierite Ø  
29,5 cm



**CODICE** BARCC  
**DESCRIZIONE** Copertura anti pioggia



**CODICE** BAPK  
**DESCRIZIONE** Coltello pizza  
35x10 cm



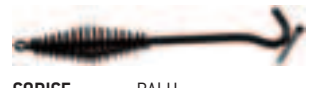
**CODICE** BAGAC  
**DESCRIZIONE** Girarrosto elettrico



**CODICE** BAFC  
**DESCRIZIONE** Guarnizione in feltro



**CODICE** BAFGC  
**DESCRIZIONE** Guarnizione in fibra  
di vetro



**CODICE** BALH  
**DESCRIZIONE** Gancio solleva griglia e  
coperchi 25x10x4 cm



## Condizioni generali di vendita Italia:

### General terms and conditions

#### INFO:

- I nostri Agenti ed i nostri addetti commerciali sono a Vs. completa disposizione per qualsiasi informazione Vi possa servire.
- Riferimenti e numeri sono riportati di seguito.

#### ORDINI:

- Richieste e ordini possono essere inviati o trasmessi ai seguenti indirizzi:
- Contattando i nostri agenti di vendita al telefono, tramite fax o tramite mail.
- Ufficio commerciale centralino e Invio ordini:  
Tel. +39.035.4545911 - Fax +39.035.692965  
Mail info@fasapentole.com
- Castellano Biagio: Tel. +39.035.4545920  
Mail biagio.castellano@fasapentole.com
- Zambelli Debora: Tel. +39.035.4545921  
Mail debora.zambelli@fasapentole.com
- Amministrazione: Tel. +39.035.4545924  
Fax 039.035.204740
- Tutti gli ordini sono soggetti ad approvazione di Fasa srl
- Ordine fatturabile, importo minimo di Euro 250,00 netto merce.
- Tempi di consegna, entro 10 gg lavorativi dalla data di conferma d'ordine.
- Addebito in fattura di Euro 2,50 per ogni ricevuta bancaria emessa.

#### CONDIZIONI DI CONSEGNA / TRASPORTI IN ITALIA

- Gli ordini saranno consegnati al domicilio del Cliente a mezzo corriere convenzionato con la Fasa srl alle seguenti modalità:
- a) Per Regioni del \*nord Italia, con addebito fisso in fattura del 3% con un importo minimo di Euro 19,00 netto in fattura per ogni spedizione.
- b) Per Regioni del \*\*centro Italia, con addebito fisso in fattura del 4% con un importo minimo di Euro 25,00 netto in fattura per ogni spedizione.
- c) Per Regioni del \*\*\*sud Italia e isole, con addebito fisso in fattura del 6% con un importo minimo di Euro 35,00 netto in fattura per ogni spedizione.
- d) Gli ordini ritirati da corrieri convenzionati con il Cliente,

saranno resi disponibili nei tempi sopra descritti, in "franco fabbrica" presso il nostro stabilimento di Lallio (BG)

\* Nord Italia: Valle D'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia ed Emilia Romagna.

\*\* Centro Italia: Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo, Molise e Lazio.

\*\*\* Sud Italia e isole: Campania, Basilicata, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna.

- Addebito aggiuntivo per consegne con "sponda idraulica" - Euro 25,00 a consegna.
- Addebito aggiuntivo per "consegna urgente / tassativa" - Euro 30,00 a consegna.
- Addebito aggiuntivo per ordini inferiori ad Euro 250,00 netto merce - Euro 10,00 per ogni ordine per spese di gestione e addebito delle spese di trasporto come descritte sopra.
- Nel caso la spedizione subisse una "giacenza" presso i magazzini del corriere per cause a noi non imputabili, saranno addebitati al Cliente i relativi costi sostenuti dalla Fasa srl.

#### RESI / RECLAMI

- Eventuali contestazioni per colli o bancali ricevuti danneggiati esternamente, dovranno essere segnalate direttamente sul documento consegnato dal corriere convenzionato con la Fasa srl ed inviate in copia ai nostri uffici commerciali. Tali contestazioni dovranno essere abbinate a documentazione fotografica che attesti il danno subito.
- La merce ricevuta, dovrà essere controllata allo scarico o entro pochi giorni dalla consegna, non si accettano segnalazioni successive ai sette giorni lavorativi dalla data di ricezione della merce.
- Qualsiasi richiesta di resa delle merci dovrà pervenire tramite i nostri Agenti o direttamente al nostro ufficio commerciale con il relativo modulo di "richiesta di autorizzazione al reso" disponibile presso i nostri uffici commerciali o tramite gli agenti, tale richiesta di reso verrà autorizzata o negata dal nostro ufficio controllo qualità e dall'ufficio commerciale.
- In caso di responsabilità da parte di Fasa srl, provvederemo a ritirare a nostre spese e a sostituire le merci danneggiate riconsegnandole in porto franco al domicilio del Cliente.

- In caso di responsabilità o di errore del Cliente, la merce dovrà essere resa “franco fabbrica” e la Fasa srl addebiterà una percentuale del 15% del netto merce con un minimo di Euro 20,00 per spese di gestione, per accreditare gli articoli resi, sempre che siano integri e confezionati in imballi originali.
- Non sarà possibile rendere eventuali articoli ordinati “su richiesta” o “personalizzati” o “fuori produzione”. Non è inoltre prevista e autorizzata nessuna forma di “reso dell’inventuto”

#### PERSONALIZZAZIONI

- Esiste la possibilità di personalizzare i prodotti a condizioni da definire con il nostro ufficio commerciale, di seguito alcune indicazioni:

- Le personalizzazioni possono essere praticate tramite “incisione laser” o tramite “punzone” in funzione delle quantità dell’ordine e della tipologia di richiesta.
- Il nostro ufficio grafico richiederà i file nei formati necessari per apporre il logo.
- Qualsiasi richiesta dovrà essere valutata dall’ufficio commerciale e dall’ufficio tecnico produttivo e sarà seguita da un preventivo di spesa con i tempi di realizzazione.
- Qualsiasi ordinativo di merce personalizzata dovrà essere seguito da un versamento di un acconto del 30% dell’importo totale dell’ordine e dal saldo prima della spedizione della merce.
- Non potranno essere accettati resi di merce personalizzata.

## Condizioni di consegna/trasporti all’estero:

*Delivery terms/international transport - Conditions de livraison/transports internationaux - Lieferbedingungen/Auslandstransporte.*

- Tutte le consegne per Stati Esteri sono effettuate a condizione: Ex Works - Franco Fabbrica -
- Condizioni diverse dovranno essere accordate con il nostro ufficio commerciale.
- *All deliveries to foreign Countries follow an Ex-Works condition - free our factory.*
- *Different conditions should be agreed with our Sales Office.*
- *Toutes les livraisons pour les États étrangers sont effectués sous conditions Ex-Works - franco notre usine.*
- *Conditions différents doivent être concordés avec notre Bureau Commerciale*
- *Alle Auslandslieferungen werden unter den Bedingungen Ab Werk - Frei Werk ausgeführt.*
- *Andere Bedingungen können mit unserer Handelsabteilung vereinbart werden.*





**ALLUMINIOAGNELLI** 1907  
FAMIGLIA DI IMPRESE



#NONTOCCATEMILAPADELLA



FASA S.R.L.  
Via Vaglietta, 20/22 - 24040 Lallio (BG) Italy  
Tel. 035 454 5911 - Fax 035 692 965  
info@fasapentole.com  
www.fasapentole.com

