

Partner of the Best Cuisine

2016 / 2017



LEGENDA KEY LEGEND

	NUOVI PRODOTTI NEW PRODUCTS
	PRODOTTI CERTIFICATI NSF NSF CERTIFIED PRODUCTS
	PER COTTURA A INDUZIONE SUITABLE FOR INDUCTION STOVE
	PER COTTURA ELETTRICA SUITABLE FOR ELECTRIC STOVE
	PER COTTURA RADIANTE (VETROCERAMICA) SUITABLE FOR RADIANT (CERAMIC-GLASS) STOVE
	PER COTTURA A GAS SUITABLE FOR GAS STOVE
	IDONEO PER FORNO FOR OVEN
	NON IDONEO PER FORNO DO NOT USE IN OVEN
	IDONEO PER MICROONDE FOR MICROWAVE OVEN
	NON IDONEO PER MICROONDE NOT USE IN MICROWAVE OVEN
	NON METTERE A DIRETTO CONTATTO CON LA FIAMMA DO NOT PLACE ON DIRECT FLAME
	LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE DISHWASHER SAFE
	NON IDONEO AL LAVAGGIO IN LAVASTOVIGLIE NO DISHWASHER SAFE
	REFRIGERABILE WHIT COOLING UNIT
	IMPILABILE STACKABLE
	RESISTENTE ALL'ACQUA WATERPROOF
	PER ALIMENTI SUITABLE FOR FOOD CONTACT
	SENZA BISFENOLO A BPA FREE
	PRIVO DI AGENTI TOSSICI TOXIC AGENTS FREE
	MATERIALE COMPOSITO (POLIAMMIDE E FIBRA DI VETRO) COMPOSITE MATERIAL (POLYAMIDE AND FIBERGLASS)
	PRODOTTO REALIZZATO IN RATTAN PRODUCT MADE OF RATTAN
	PRODOTTO REALIZZATO IN RATTAN SINTETICO PRODUCT MADE OF SYNTHETIC RATTAN
	MELAMINA MELAMINE
	COPOLIMERO STIRENE - ACRILONITRILE COPOLYMER, STYRENE-ACRYLONITRILE
	SUGGERITO ANCHE PER LA VENDITA AL DETTAGLIO PRODUCT SUGGESTED ALSO FOR RETAIL



SERIE 1100



Finitura esterna ed interna satinata, bordo lucido.
Manicatura tubolare in acciaio inox, anatomica, resistente al calore.
Bordo rinforzato.
Doppio spessore del fondo.
Fondo termodiffusore sandwich (inox-alluminio-inox).
Concavo a freddo e piano a caldo (sfruttamento del calore al 100%).
Ideali per ogni tipo di cottura, gas, elettrica, vetroceramica e induzione.
Tutti gli articoli sono dotati di speciale fondo termodiffusore adatto anche per piastre ad induzione.

*Outside and inside satin polished. Top edges mirror polished.
Hollow tubular stay cool handles in stainless steel, ergonomically shaped.
Extra thick edges.
Double thick bottom.
Sandwich thermoradiant bottom (stainless steel-aluminum-stainless steel).
Concave bottom when cold and flat when hot (100% heat exploiting).
Perfect for use on any type of stove, whether gas, electric, glass ceramic cooking surface or induction stove. All items have an induction-suited sandwich bottom.*



NSF

Pentola
Stock pot
Hoher Suppentopf
Marmite traiteur
Olla recta

art.	Ø cm.	h.	lt.
11101-16	16	16	3,2
11101-20	20	20	6,2
11101-24	24	24	10,0
11101-28	28	28	16,5
11101-32	32	32	24,0
11101-36	36	36	36,0
11101-40	40	40	50,0
11101-45	45	45	70,0
11101-50	50	50	100,0



NSF

Pentola bassa
Low stock pot
Gemüsetopf
Faitout
Olla recta baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
11105-16	16	14	2,7
11105-20	20	17	5,0
11105-24	24	21	8,5
11105-28	28	23	14,5
11105-32	32	26	22,0
11105-36	36	28	29,0
11105-40	40	32	40,0



NSF

Casseruola alta
Saucepot
Fleischtopf
Brasière
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.
11107-16	16	11,0	2,1
11107-20	20	13,0	4,0
11107-24	24	15,0	6,5
11107-28	28	17,5	10,8
11107-32	32	19,5	15,7
11107-36	36	21,5	22,0
11107-40	40	24,5	30,8
11107-45	45	27,5	44,0
11107-50	50	32,0	63,0



NSF

Casseruola bassa
Casserole pot
Bratentopf
Sautoir
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
11109-16	16	7,5	1,3
11109-20	20	8,0	2,5
11109-24	24	9,5	4,3
11109-28	28	11,0	6,7
11109-32	32	12,5	10,0
11109-36	36	14,0	14,2
11109-40	40	15,5	19,5
11109-45	45	17,0	27,0
11109-50	50	19,0	37,0



NSF

Colapasta per pentola
Colander for stock pot
Seiher für Suppentopf
Passoire pour marmite
Colador para olla recta

art.	Ø cm.	h.
11123-20	20	22,0
11123-24	24	26,5
11123-28	28	29,5

Per art. 11105 e art. 11101.
Suitable for both item 11105 and 11101.



Pentola con rubinetto
Stock pot with tap
Hochtopf mit Hahn
Marmite avec robinet
Olla con grifo

art.	Ø cm.	h.	lt.
11102-28	28	28	16,5
11102-32	32	32	24,0
11102-36	36	36	36,0
11102-40	40	40	50,0
11102-45	45	45	70,0
11102-50	50	50	100,0



NSF

Inserto a vapore, fondo forato
Steamer pot, perforated bottom
Dampf-Siebeinsatz
Casserole à vapeur, perforée
Parte superior de cuscusera

art.	Ø cm.	h.
11119-20	20	12,5
11119-24	24	15,0
11119-28	28	17,0
11119-32	32	19,0



11161

11119

11105



NSF

Casseruola alta
Saucepan
Stielkasserolle, hoch
Casserole haute
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.	lt.
11106-14	14	8,0	1,2
11106-16	16	11,0	2,1
11106-20	20	13,0	4,0
11106-24	24	15,0	6,5
11106-28*	28	17,5	10,8
11106-32*	32	19,5	15,7
11106-36*	36	21,5	22,0

* Con contromaniglia. - With loop handle.



NSF

Casseruola bassa
Sauté pan
Stielkasserolle, niedrig
Plat à sauter
Cazo recto bajo

art.	Ø cm.	h.	lt.
11108-16	16	6,5	1,3
11108-20	20	8,0	2,5
11108-24	24	9,5	4,3
11108-28*	28	11,0	6,7
11108-32*	32	12,5	10,0
11108-36*	36	14,0	14,2

* Con contromaniglia. - With loop handle.



NSF

Casseruola conica
Sauté pan
Sauteuse
Sauteuse
Cazo cónico

art.	Ø cm.	h.	lt.
11112-16	16	6,0	1,0
11112-18	18	6,0	1,2
11112-20	20	6,5	1,6
11112-24	24	7,5	2,7



NSF

Casseruola "bombé"
Curved sauté pan
Sauteuse mit Schütttrand
Sauteuse bombé
Cazo bombeado

art.	Ø cm.	h.	lt.
11113-18	18	7,0	1,7
11113-20	20	7,5	2,2
11113-24	24	8,5	3,3
11113-26	26	9,0	4,2



NSF

Padella
Frypan
Bratpfanne
Poêle à frire
Sartén

art.	Ø cm.	h.
11114-20	20	5,0
11114-24	24	5,0
11114-28	28	5,5
11114-32	32	6,0
11114-36*	36	6,0
11114-40*	40	6,0
11114-45*	45	6,5

* Con contromaniglia. - With loop handle.



NSF

PFOA free

Padella, antiaderente
Frypan, non stick coating
Bratpfanne mit Antihaftbeschichtung
Poêle avec revêtement anti-adhésif
Sartén antiadherente

art.	Ø cm.	h.
11117-20	20	5,0
11117-24	24	5,0
11117-28	28	5,5
11117-32	32	6,0
11117-36	36	6,0
11117-40	40	6,0



NSF

Tegame
French omelet pan
Pfanne
Poêle à paella
Paellera

art.	Ø cm.	h.
11115-20	20	5,0
11115-24	24	5,0
11115-28	28	5,5
11115-32	32	6,0
11115-36	36	6,0
11115-40	40	6,0
11115-45	45	6,5
11115-50	50	8,0



Coperchio, bordo rinforzato
Cover, reinforced edge
Deckel mit Randverstärkung
Couvercle, bord renforcé
Tapa, borde reforzado

art.	Ø cm.
11161-14	14
11161-16	16
11161-20	20
11161-24	24
11161-28	28
11161-32	32
11161-36	36
11161-40	40
11161-45	45
11161-50	50
11161-60	60



SERIE 2100

**INDUCTION
READY!**


La serie 2100 ha le stesse caratteristiche della serie 1100.
 Differisce solo per una diversa manicatura sugli articoli a 2 maniglie.
 Ideali per ogni tipo di cottura, gas, elettrica, vetroceramica e induzione.
 Tutti gli articoli sono dotati di speciale fondo termodiffusore adatto
 anche per piastre ad induzione.

*The serie 2100 has the same characteristics of the serie 1100.
 It varies only for the shape of the handles of 2 handles items.
 Perfect for use on any type of stove, whether gas, electric, glass ceramic
 cooking surface or induction stove. All items have an induction-suited
 sandwich bottom.*


NSF

Pentola
 Stock pot
 Hoher Suppentopf
 Marmite traiteur
 Olla recta

art.	Ø cm.	h.	lt.
12101-16	16	16	3,2
12101-20	20	20	6,2
12101-24	24	24	10,0
12101-28	28	28	16,5
12101-32	32	32	24,0
12101-36	36	36	36,0
12101-40	40	40	50,0
12101-45	45	45	70,0
12101-50	50	50	100,0


NSF

Casseruola alta
 Saucepot
 Fleischtopf
 Brasière
 Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.
12107-16	16	11,0	02,1
12107-20	20	13,0	04,0
12107-24	24	15,0	06,5
12107-28	28	17,5	10,8
12107-32	32	19,5	15,7
12107-36	36	21,5	22,0
12107-40	40	24,5	30,8
12107-45	45	27,5	44,0
12107-50	50	32,0	63,0


NSF

Casseruola bassa
 Casserole pot
 Bratentopf
 Sautoir
 Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
12109-16	16	7,5	01,3
12109-20	20	08,0	02,5
12109-24	24	09,5	04,3
12109-28	28	11,0	06,7
12109-32	32	12,5	10,0
12109-36	36	14,0	14,2
12109-40	40	15,5	19,5
12109-45	45	17,0	27,0
12109-50	50	19,0	37,0

SERIE 1000



Finitura esterna ed interna satinata.

Bordo a versare.

Manicatura tubolare in acciaio inox, anatomica, resistente al calore.

Parete e fondo a spessore uniforme.

Fondo termodiffusore sandwich (inox-alluminio-inox).

Concavo a freddo e piano a caldo (sfruttamento del calore al 100%).

Ideali per ogni tipo di cottura, gas, elettrica, vetroceramica e induzione.

Tutti gli articoli sono dotati di speciale fondo termodiffusore adatto anche per piastre ad induzione.

Outside and inside satin polished.

Non-drip edge.

Hollow tubular stay cool handles in stainless steel, ergonomically shaped.

Uniform thickness in sides and bottoms.

Sandwich thermoradiant bottom (stainless steel-aluminum-stainless steel).

Concave bottom when cold and flat when hot (100% heat exploiting).

Perfect for use on any type of stove, whether gas, electric, glass ceramic cooking surface or induction stove. All items have an induction-suited sandwich bottom.



Casseruola mezza alta
Saucepan
Stielkasserolle, mittelhoch
Casserole
Cazo recto francés

art.	Ø cm.	h.	lt.
11010-16	16	8	1,6
11010-18	18	9	2,3
11010-20	20	10	3,1
11010-24	24	12	5,4



Casseruola mezza alta
Saucepan
Stielkasserolle, mittelhoch
Casserole
Cazo recto francés

art.	Ø cm.	h.	lt.
11011-16	16	8	1,6
11011-18	18	9	2,3
11011-20	20	10	3,1
11011-24	24	12	5,4



Casseruola conica
Sauté pan
Sauteuse
Sauteuse
Cazo cónico

art.	Ø cm.	h.	lt.
11012-16	16	6,0	1,0
11012-18	18	6,0	1,2
11012-20	20	6,5	1,6
11012-24	24	7,5	2,7



Casseruola bombé
Curved sauté pan
Sauteuse mit Schüttrand
Sauteuse bombé
Cazo bombeado

art.	Ø cm.	h.	lt.
11013-18	18	7,0	1,7
11013-20	20	7,5	2,2
11013-24	24	8,5	3,3
11013-26	26	9,0	4,2



Pentola
Stock pot
Hoher Suppentopf
Marmite traiteur
Olla recta

art.	Ø cm.	h.	lt.
11001-16	16	16	3,2
11001-18	18	16	4,0
11001-20	20	18	5,5
11001-22	22	22	8,3
11001-24	24	24	10,5
11001-28	28	28	17,0
11001-32	32	32	25,5
11001-36	36	36	36,5
11001-40	40	40	50,0
11001-45	45	40	63,5
11001-50	50	50	98,0
11001-60	60	55	150,0



Casseruola alta
Saucepot
Fleischtopf
Brasière
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.
11007-16	16	9,5	1,9
11007-18	18	10,8	2,7
11007-20	20	12,0	3,8
11007-22	22	13,0	5,0
11007-24	24	14,5	6,5
11007-28	28	16,0	9,8
11007-32	32	19,5	15,4
11007-36	36	21,5	20,5
11007-40	40	24,0	30,1
11007-45	45	27,0	42,9
11007-50	50	30,0	58,0
11007-60	60	35,0	99,0



Casseruola bassa
Casserole pot
Bratentopf
Sautoir
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
11009-16	16	6,5	1,3
11009-18	18	7,0	1,8
11009-20	20	7,5	2,5
11009-24	24	8,0	3,7
11009-28	28	9,5	5,8
11009-32	32	11,0	9,2
11009-36	36	13,0	13,0
11009-40	40	14,5	18,0
11009-45	45	15,5	24,6
11009-50	50	19,0	37,0
11009-60	60	25,0	70,7



Padella
Frypan
Bratpfanne
Poêle à frire
Sartén

art.	Ø cm.	h.
11014-20	20	5,0
11014-24	24	5,0
11014-28	28	5,5
11014-32	32	6,0
11014-36*	36	6,0
11014-40*	40	6,0
11114-45*	45	6,5

* Con contromaniglia. - With loop handle.



Padella, antiaderente
Frypan, non stick
Bratpfanne, nichthaftend
Poêle, anti-adhérente
Sartén antiadherente

art.	Ø cm.	h.
11117-20	20	5,0
11117-24	24	5,0
11117-28	28	5,5
11117-32	32	6,0
11117-36	36	6,0
11117-40	40	6,0



Tegame
French omelet pan
Pfanne
Poêle à paella
Paellera

art.	Ø cm.	h.
11115-20	20	5,0
11115-24	24	5,0
11115-28	28	5,5
11115-32	32	6,0
11115-36	36	6,0
11115-40	40	6,0
11115-45	45	6,5
11115-50	50	8,0



Casseruola alta
Saucepan
Stielkasserolle, hoch
Casserole haute
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.	lt.
11006-12	12	7,0	0,8
11006-14	14	8,0	1,2
11006-16	16	9,5	1,9
11006-18	18	10,8	2,7
11006-20	20	12,0	3,8
11006-22	22	13,0	5,0
11006-24	24	14,5	6,5
11006-28*	28	16,0	9,8
11006-32*	32	19,5	15,4
11006-36*	36	21,5	20,5

* Con contromaniglia. - With loop handle.



Casseruola bassa
Sauté pan
Stielkasserolle, niedrig
Plat à sauter
Cazo recto bajo

art.	Ø cm.	h.	lt.
11008-16	16	6,5	1,3
11008-18	18	7,0	1,8
11008-20	20	7,5	2,5
11008-24	24	8,0	3,7
11008-28*	28	9,5	5,8
11008-32*	32	11,0	9,2
11008-36*	36	13,0	13,0

* Con contromaniglia. - With loop handle.



Coperchio, bordo rinforzato
Cover, reinforced edge
Deckel mit Randverstärkung
Couvercle, bord renforcé
Tapa, borde reforzado

art.	Ø cm.
11061-16	16
11061-18	18
11061-20	20
11061-22	22
11061-24	24
11061-28	28
11061-32	32
11061-36	36
11061-40	40
11061-45	45
11061-50	50
11161-60	60

SERIE 2000



La serie 2000 ha le stesse caratteristiche della serie 1000. Differisce solo per una diversa manicatura sugli articoli a 2 maniglie. Ideali per ogni tipo di cottura, gas, elettrica, vetroceramica e induzione. Tutti gli articoli sono dotati di speciale fondo termodiffusore adatto anche per piastre ad induzione.

The serie 2000 has the same characteristics of the serie 1000. It varies only for the shape of the handles of 2 handles items. Perfect for use on any type of stove, whether gas, electric, glass ceramic cooking surface or induction stove. All items have an induction-suited sandwich bottom.



NSF

Pentola
Stock pot
Hoher Suppentopf
Marmite traiteur
Olla recta

art.	Ø cm.	h.	lt.
12001-16	16	16	3,2
12001-18	18	16	4,0
12001-20	20	18	5,5
12001-22	22	22	8,3
12001-24	24	24	10,5
12001-28	28	28	17,0
12001-32	32	32	25,5
12001-36	36	36	36,5
12001-40	40	40	50,0
12001-45	45	40	63,5
12001-50	50	50	98,0
12001-60	60	55	150,0



NSF

Casseruola alta
Saucepot
Fleischtopf
Brasière
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.
12007-16	16	9,5	1,9
12007-18	18	10,8	2,7
12007-20	20	12,0	3,8
12007-22	22	13,0	5,0
12007-24	24	14,5	6,5
12007-28	28	16,0	9,8
12007-32	32	19,5	15,4
12007-36	36	21,5	20,5
12007-40	40	24,0	30,1
12007-45	45	27,0	42,9
12007-50	50	30,0	58,0
12007-60	60	35,0	99,0



NSF

Casseruola bassa
Casserole pot
Bratentopf
Sautoir
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
12009-16	16	6,5	1,3
12009-18	18	7,0	1,8
12009-20	20	7,5	2,5
12009-24	24	8,0	3,7
12009-28	28	9,5	5,8
12009-32	32	11,0	9,2
12009-36	36	13,0	13,0
12009-40	40	14,5	18,0
12009-45	45	15,5	24,6
12009-50	50	19,0	37,0
12009-60	60	25,0	70,7



NSF

Inserto a vapore, fondo forato
Steamer pot, perforated bottom
Dampf-Siebeinsatz
Casserole à vapeur, perforée
Parte superior de cuscusera

art.	Ø cm.	h.
12119-20	20	12,5
12119-24	24	15,0
12119-28	28	17,0
12119-32	32	19,0



NSF

Colapasta per pentola
Colander for stock pot
Seiher für Suppentopf
Passoire pour marmite
Colador para olla recta

art.	Ø cm.	h.
12123-20	20	22,0
12123-24	24	26,5
12123-28	28	29,5



P

Pentola cuociasparagi
Asparagus-pot
Spargeltopf
Cuit-asperges
Olla espárragos

art.	Ø cm.	h.	lt.
12037-16	16	24	4,8



NSF

Casseruola mezza alta
Saucepan
Stielkasserolle, mittelhoch
Casserole
Cazo recto francés

art.	Ø cm.	h.	lt.
11011-16	16	8	1,6
11011-18	18	9	2,3
11011-20	20	10	3,1
11011-24	24	12	5,4



NSF

Casseruola conica
Sauté pan
Sautéuse
Cazo cónico

art.	Ø cm.	h.	lt.
11012-16	16	6,0	1,0
11012-18	18	6,0	1,2
11012-20	20	6,5	1,6
11012-24	24	7,5	2,7



NSF

Casseruola "bombé"
Curved sauté pan
Sautéuse mit Schütttrand
Sautéuse bombé
Cazo bombado

art.	Ø cm.	h.	lt.
11013-18	18	7,0	1,7
11013-20	20	7,5	2,2
11013-24	24	8,5	3,3
11013-26	26	9,0	4,2

PENTOLAME INOX STAINLESS STEEL COOKWARE



Casseruola alta
Saucepan
Stielkasserolle, hoch
Casserole haute
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.	lt.
11006-12	12	7,0	0,8
11006-14	14	8,0	1,2
11006-16	16	9,5	1,9
11006-18	18	10,8	2,7
11006-20	20	12,0	3,8
11006-22	22	13,0	5,0
11006-24	24	14,5	6,5
11006-28*	28	16,0	9,8
11006-32*	32	19,5	15,4
11006-36*	36	21,5	20,5

* Con contromaniglia. - With loop handle.



Casseruola bassa
Sauté pan
Stielkasserolle, niedrig
Plat à sauter
Cazo recto bajo

art.	Ø cm.	h.	lt.
11008-16	16	6,5	1,3
11008-18	18	7,0	1,8
11008-20	20	7,5	2,5
11008-24	24	8,0	3,7
11008-28*	28	9,5	5,8
11008-32*	32	11,0	9,2
11008-36*	36	13,0	13,0

* Con contromaniglia. - With loop handle.



Padella
Frypan
Bratpfanne
Poêle à frire
Sartén

art.	Ø cm.	h.
11014-20	20	5,0
11014-24	24	5,0
11014-28	28	5,5
11014-32	32	6,0
11014-36*	36	6,0
11014-40*	40	6,0
11114-45*	45	6,5

* Con contromaniglia. - With loop handle.



Padella, antiaderente
Frypan, non stick coating
Bratpfanne mit Antihaftbeschichtung
Poêle avec revêtement anti-adhésif
Sartén antiadherente

art.	Ø cm.	h.
11117-20	20	5,0
11117-24	24	5,0
11117-28	28	5,5
11117-32	32	6,0
11117-36	36	6,0
11117-40	40	6,0



Tegame
French omelet pan
Pfanne
Poêle à paella
Paellera

art.	Ø cm.	h.
11115-20	20	5,0
11115-24	24	5,0
11115-28	28	5,5
11115-32	32	6,0
11115-36	36	6,0
11115-40	40	6,0
11115-45	45	6,5
11115-50	50	8,0



Coperchio, bordo rinforzato
Cover, reinforced edge
Deckel mit Randverstärkung
Couvercle, bord renforcé
Tapa, borde reforzado

art.	Ø cm.
11061-16	16
11061-18	18
11061-20	20
11061-22	22
11061-24	24
11061-28	28
11061-32	32
11061-36	36
11061-40	40
11061-45	45
11061-50	50
11161-60	60

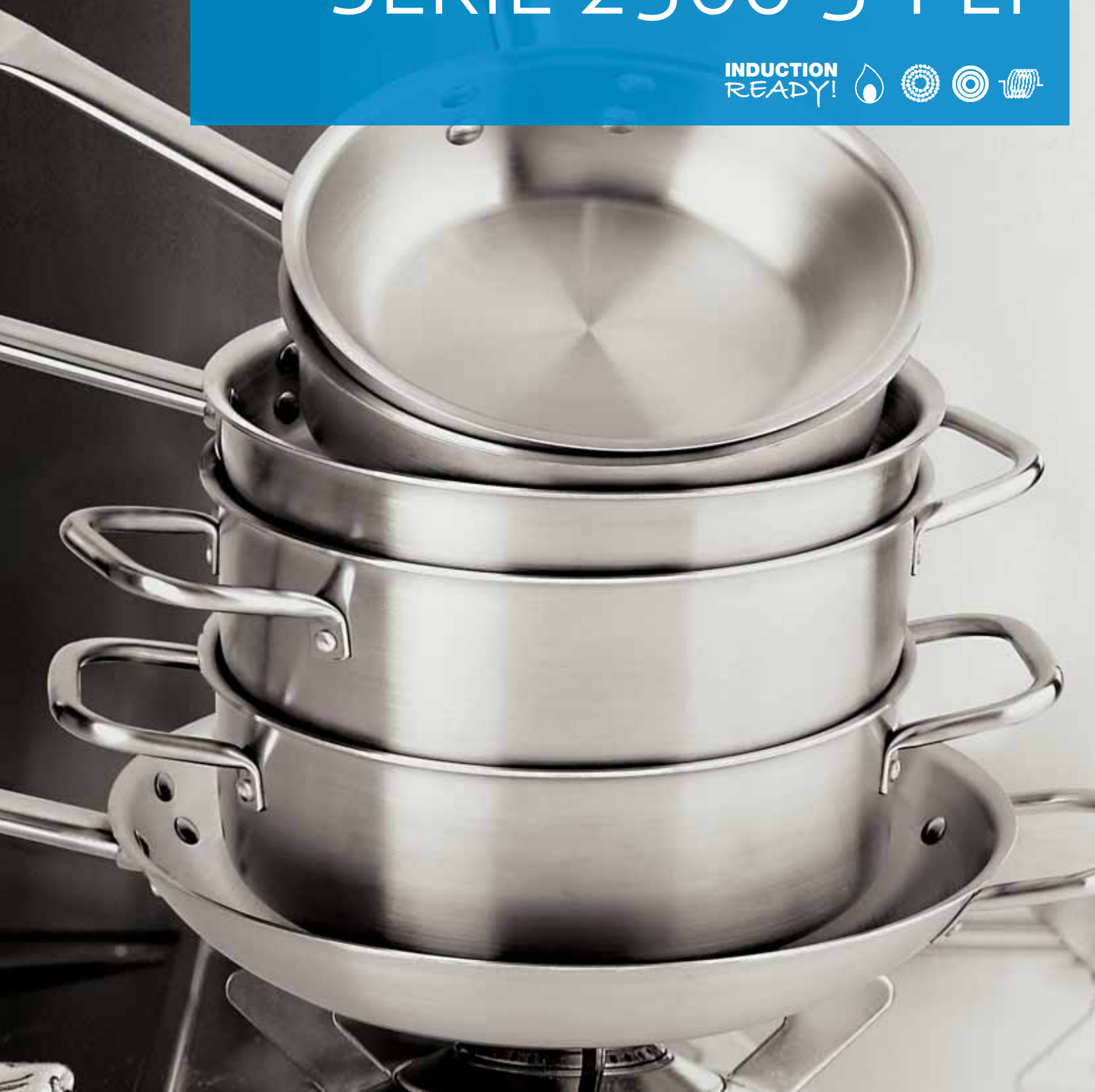


Pentola a pressione
Pressure cooker
Schnellkochtopf
Autocuiseur
Olla de presión

art.	Ø cm.	h.	lt.
49800-15	32	19	15

SERIE 2500 3-PLY

**INDUCTION
READY!**



La serie Paderno 2500 3-ply concepita per l'utilizzo nelle cucine professionali è costruita in materiale multistrato che assicura una distribuzione rapida ed uniforme del calore su tutta la superficie dell'utensile.

Finitura esterna ed interna satinata.

Bordo a versare.

Manicatura anatomica in acciaio inox.

Parete e fondo a spessore uniforme.

Risparmio di energia su tutti i piani di cottura.

Ideali per ogni tipo di cottura inclusa l'induzione.

Paderno serie 2500 3-ply is especially designed for professional kitchens, features super heat-conductive multi-layer construction that distributes heat from bottom to rim quickly and evenly.

Outside and inside satin polished.

Non-drip edge.

Stainless steel handles, ergonomically shaped.

Uniform thickness in sides and bottoms.

Energy saving on all types of cookers.

Suitable for all cooking ranges, induction hobs included.

PENTOLAME INOX STAINLESS STEEL COOKWARE



Casseruola alta
Saucepot
Fleischtopf
Brasière
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.
12507-24	24	11,5	5,0
12507-28	28	14,0	8,5



Casseruola bassa
Casserole pot
Bratentopf
Sautoir
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
12509-20	20	9,5	2,8
12509-24	24	10,5	4,7
12509-28	28	11,0	6,5



Casseruola mezza alta
Saucepan
Stielkasserolle, mittelhoch
Casserole
Cazo recto francés

art.	Ø cm.	h.	lt.
12511-16	16	7,5	1,5
12511-18	18	8,0	2,0
12511-20	20	8,8	2,5
12511-24	24	10,5	4,6



Casseruola bassa
Sauté pan
Stielkasserolle, niedrig
Plat à sauter
Cazo recto bajo

art.	Ø cm.	h.	lt.
12508-24	24	5,0	2,0



Casseruola bombé
Curved sauté pan
Sauteuse mit Schütttrand
Sauteuse bombé
Cazo bombeado

art.	Ø cm.	h.	lt.
12513-16	16	6,0	1,2
12513-18	18	6,5	1,6
12513-20	20	7,0	2,0
12513-24	24	8,5	3,8



Padella
Frypan
Bratpfanne
Poêle à frire
Sartén

art.	Ø cm.	h.
12514-20*	20	3,0
12514-24	24	5,5
12514-26	26	5,5
12514-28	28	5,5
12514-32	32	4,0
12514-36	36	4,0

* Finitura lucida. - Mirror finishing.



Wok c/griglia e coperchio
Wok with grid and cover
Wok mit Rost und Deckel
Wok avec grille et couvercle
Wok con rejilla y tapa

art.	Ø cm.	h.
12529-32	32	8



Padella, antiaderente
Frypan, non stick coating
Bratpfanne mit Antihaftbeschichtung
Poêle avec revêtement anti-adhésif
Sartén antiaderente

art.	Ø cm.	h.
12517-24	24	5,5
12517-26	26	5,5
12517-28	28	5,5
12517-32	32	5,5
12517-36	36	5,5



Coperchio
Cover
Deckel
Couvercle
Tapa

art.	Ø cm.
12561-16	16
12561-18	18
12561-20	20
12561-24	24
12561-26	26
12561-28	28



Casseruola alta, con coperchio
Saucepot with lid
Fleischtopf mit Deckel
Brasière avec couvercle
Cacerola alta con tapa

art.	Ø cm.	h.	lt.
12509-12	12	6	0,7



Casseruola bassa
Sauté pan
Stielkasserolle, niedrig
Plat à sauter
Cazo recto bajo

art.	Ø cm.	h.	lt.
12511-12	12	6	0,7
12511-14	14	7	1,0



Casseruola bassa con doppio becco
Sauté pan with double spouts
Stielkasserolle, niedrig, 2 Schnabel
Plat à sauter, 2 becs
Cazo recto bajo, 2 picos

art.	Ø cm.	h.	lt.
12511-10	10	5,0	0,4

Finitura lucida. - Mirror finishing.

COMPLEMENTI

BAKING PANS



Tegame
Roasting pan
Bräter
Plaque à rôtir
Rustidera

art.	dim. cm.	h.
11941-35	35x25	8
11941-40	40x26	9
11941-45	45x30	9
11941-50	50x30	9
11941-60*	60x35	9

*Per forno GN 2/1. - For 2/1 GN ovens.



Tegame pesante
Heavy roasting pan
Bräter, Schwerausführung
Plaque à rôtir lourde
Rustidera pesada

art.	dim. cm.	h.
11943-40	40x26	9
11943-45	45x30	9
11943-50	50x30	9
11943-60	60x35	9
11943-61*	61x43	9

*Per forno GN 2/1. - For 2/1 GN ovens.



Tegame pesante
Heavy roasting pan
Bräter, Schwerausführung
Plaque à rôtir lourde
Rustidera pesada

art.	dim. cm.	h.
11944-40	40x26	9
11944-45	45x30	9
11944-50	50x30	9
11944-60	60x35	9
11944-61*	61x43	9

*Per forno GN 2/1. - For 2/1 GN ovens.



NSF

Coperchio
Lid
Deckel
Couvercle
Tapa

art.	dim. cm.
11948-40	40x26
11948-45	45x30
11948-50	50x30
11948-60	60x35
11948-61*	61x43

*Per forno GN 2/1 - For 2/1 GN ovens



Lasagnera
Lasagne pan
Lasagnesçhale
Bac à lasagne
Rustidera sin asas

art.	dim. cm.	h.
11940-30	30x18	6,0
11940-40	40x24	7,0
11940-45	45x28	7,5



Gratin ovale
Oval gratin pan
Gratinschüssel, oval
Plat à gratiner ovale
Fuente honda oval

art.	dim. cm.	h.
11939-27	27x14	3,8
11939-30	30x17	3,8
11939-40	40x23	3,8
11939-45	45x26	3,8



NSF

Brasiera con coperchio
Roasting pan with cover
Brasiere mit Deckel
Braisinge avec couvercle
Rustidera alta con tapa

art.	dim. cm.	h.
11965-50	50x30	15
11965-60	60x35	15
11965-61*	61x43	15

*Per forno GN 2/1. - For 2/1 GN ovens.



Pesciera
Fish kettle
Fischkochkessel
Poissonnière
Hervidor pescado

art.	dim. cm.	h.	lt.
11963-60	60x20	14	14
11963-70	70x21	16	20
11963-99	100x25	20	44

Fornita completa di griglia e coperchio.
Equipped with grid and cover.



Pesciera
Fish kettle
Fischkochkessel
Poissonnière
Hervidor pescado

art.	dim. cm.	h.
41964-45	47x16	11,5
41964-60	61x19	12,5

Fornita completa di griglia e coperchio.
Equipped with grid and cover.



Contenitore cilindrico
Canister
Behälter
Bahut
Contenedor cilíndrico

art.	Ø cm.	h.	lt.
11913-16	16	12	2,4
11913-20	20	16	5,0
11913-24	24	20	9,0
11913-28	28	24	14,5



NSF

Casseruola bagnomaria
Bain-marie pot
Wasserbadkasserolle
Casserole bain-marie
Baño maria

art.	Ø cm.	h.	lt.
11910-12	12	14	1,4
11910-14	14	16	2,5
11910-16	16	18	3,6
11910-18	18	20	5,0
11910-20	20	22	7,0



Bagnomaria
Bain-marie pot
Behälter
Casserole bain-marie
Baño maria

art.	Ø cm.	h.	lt.
11911-12	12	14	1,4
11911-14	14	16	2,5
11911-16	16	18	3,6
11911-18	18	20	5,0
11911-20	20	22	7,0



Bollitore
Whistling kettle
Kocher
Bouilloire à sifflet
Pava

art.	lt.
41914-03	2,8



Rete paraspruzzi
Splatter screen
Pfannenspritzschutz
Ecran antispash
Red antisalpicadura

art.	Ø. cm.
11917-28	28
11917-34	34

Manico ABS. - ABS handle.



Coperchio bagnomaria
Bain-marie lid
Wasserbadkasserolle-Deckel
Couverte pour bain-marie
Tapa para baño maria

art.	dim. cm.
44501-04	24x24
44502-04	15,5x15,5
44503-04	15,5x10,5



Bagno-maria impilabili
Bain-marie, stackable
Bain-Marie, stapelbar
Bain-marie, empilables
Baño maria, apilable

art.	dim. cm.	h.	lt.
44501-01	24x24	23,5	13
44501-02	24x24	16	9
44501-03	24x24	7,5	4



Bagno-maria impilabili
Bain-marie, stackable
Bain-Marie, stapelbar
Bain-marie, empilables
Baño maria, apilable

art.	dim. cm.	h.	lt.
44502-01	15,5x15,5	23,5	5,0
44502-02	15,5x15,5	16,0	3,5
44502-03	15,5x15,5	7,5	1,5



Bagno-maria impilabili
Bain-marie, stackable
Bain-Marie, stapelbar
Bain-marie, empilables
Baño maria, apilable

art.	dim. cm.	h.	lt.
44503-01	15,5x10,5	16,0	2,5
44503-02	15,5x10,5	7,5	1,0
44503-03	15,5x10,5	5,5	0,5



Robusti e maneggevoli, non scottano. Efficienti, la nuova rete aumenta la velocità di colatura e consente di colare anche il riso senza disperdere i chicchi. Strong and handy, stay cool grip, efficient, the new gauze improves the speed of strain and also perfect for rice.



Colapasta 1/4
1/4-Segment colander
1/4 Seiher-Einsatz
Passoire cuit-pâtes, 1/4
Colador 1/4

art.	Ø cm.	h.	lt.
11922-36	36	23	5,5
11922-40	40	26	7,5



Colapasta 1/4 a rete, manico silicone
1/4-Segment wire colander, silicone handle
1/4 Netzseiher-Einsatz
Passoire cuit-pâtes à gaze, 1/4
Colador red 1/4

art.	Ø cm.	h. cm.
11923-36	36	23



Colapasta 1/4 a rete
1/4-Segment wire colander
1/4 Netzseiher-Einsatz
Passoire cuit-pâtes à gaze, 1/4
Colador red 1/4

art.	Ø cm.	h. cm.
12992-36	36	23
12992-40	40	26

PA⁺
plus

Adatti alle casseruole art. 11007-11107-12007-12107-16929 - Accessorio indispensabile in cucina. E' possibile cuocere la pasta o sbollentare le verdure ma soprattutto ideale per poter preparare diversi tipi di pasta con diverse cotture contemporaneamente. Uno spicchio può essere utilizzato per cuocere gli gnocchi e un altro per gli spaghetti inseriti entrambi nella stessa casseruola.

Suit sauce-pots items: 11007-11107-12007-12107-16929 - An essential kitchen accessory. To cook pasta or blanching vegetables. Especially to prepare at the same time different types of pasta with different cooking time. A segment can be used to cook gnocchi and another one spaghetti both cooking in the same pot.

SERIE 6100

CRUDALLUMINIO



Esecuzione in alluminio pesante, per cucine elettriche e a gas.
Manicatura tubolare in acciaio inossidabile 18/10, resistente al calore.
Ampio raggio di raccordo fondo-parete, igienico e facile da pulire.
Spessore da mm 2 a mm 5,5.

*Made in heavy duty aluminum, suitable both for electric and gas stoves.
Hollow tubular handles in stainless steel 18/10, stay cool.
Rounded corners provide easy cleanup.
Thickness from mm 2 to mm 5,5.*



Pentola
Stock pot
Hoher Suppentopf
Marmite traiteur
Olla recta



Casseruola alta
Saucepot
Fleischtopf
Brasière
Cacerola alta



Casseruola bassa
Casserole pot
Bratentopf
Sautoir
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
16101-16	16	16	3,2
16101-20	20	20	6,2
16101-24	24	24	10,0
16101-28	28	28	16,5
16101-32	32	32	24,0
16101-36	36	36	36,0
16101-40	40	40	50,0
16101-45	45	45	70,0
16101-50	50	50	100,0

art.	Ø cm.	h.	lt.
16107-16	16	11,0	2,1
16107-20	20	13,0	4,0
16107-24	24	15,0	6,5
16107-28	28	17,5	10,8
16107-32	32	19,5	15,7
16107-36	36	21,0	21,5
16107-40	40	24,0	30,0
16107-45	45	27,0	43,0
16107-50	50	30,0	59,0

art.	Ø cm.	h.	lt.
16109-24	24	9,5	4,3
16109-28	28	11,0	6,7
16109-32	32	12,5	10,0
16109-36	36	14,0	14,0
16109-40	40	16,0	20,0
16109-45	45	18,0	28,5
16109-50	50	19,0	37,0
16109-60	60	21,5	60,0



Colapasta per pentola
Colander for stock pot
Seiher für Suppentopf
Passoire pour marmite
Colador para olla recta

art.	Ø cm.	h.
16926-32	32	31
16926-36	36	37
16926-40	40	40



Couscoussiera
Couscous pan
Couscoustopf
Couscoussier
Cuscusera

art.	Ø cm.	h.	lt.
46970-18	36	22+17	18
46970-25	40	25+20	25



Casseruola a vapore con coperchio
Potato steamer pot with cover
Kartoffeldämpfer mit Deckel
Marmite à pommes-de-terre avec couvercle
Cuscusera con tapa

art.	Ø cm.	h.	lt.
16923-32	32	21+15	12
16923-36	36	23+17	18
16923-40	40	25+20	25



Casseruola ovale con coperchio
Oval saucepan with cover
Ovale Kasserolle mit Deckel
Casserole ovale avec couvercle
Cacerola oval con tapa

art.	Ø cm.	h.	lt.
16938-36	36	14,5	10
16938-40	40	16,0	14
16938-45	45	17,0	19



Casseruola alta
Saucepan
Stielkasserolle, hoch
Casserole haute
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.	lt.
16106-16	16	11,0	2,1
16106-20	20	13,0	4,0
16106-24	24	15,0	6,5
16106-28	28	17,5	10,8



Casseruola bassa
Casserole pot
Stielkasserolle, niedrig
Sautoir
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
16108-20	20	8,0	2,5
16108-24	24	9,5	4,3
16108-28	28	11,0	6,7



Padella
Frypan
Bratpfanne
Poêle à frire
Sarté

art.	Ø cm.	h.
16114-20	20	4,0
16114-24	24	5,0
16114-28	28	5,0
16114-32	32	5,3
16114-36	36	6,0
16114-40	40	7,0



Tegame
French omelet pan
Pfanne
Poêle à paella
Paellera

art.	Ø cm.	h.
16115-24	24	5,5
16115-28	28	6,0
16115-32	32	6,5
16115-36	36	7,0
16115-40	40	7,5
16115-45	45	7,5



Coperchio
Cover
Deckel
Couvercle
Tapa

art.	Ø cm.
16961-16	16
16961-20	20
16961-24	24
16961-28	28
16961-32	32
16961-36	36
16961-40	40
16961-45	45
16961-50	50
16961-60	60



Casseruola alta, antiaderente
Casserole pot, non stick
Fleischtopf nichttaftend
Brasière, anti-adhérente
Cacerola alta, antiadherente

art.	Ø cm.	h.	lt.
16127-16	16	11,0	2,1
16127-20	20	13,0	4,0
16127-24	24	15,0	6,5
16127-28	28	17,5	10,8
16127-32	32	19,5	15,7
16127-36	36	21,0	21,5
16127-40	40	24,0	30,0



Casseruola bassa, antiaderente
Casserole pot, non stick
Bratentopf nichttaftend
Sautoir, anti-adhérente
Cacerola baja, antiadherente

art.	Ø cm.	h.	lt.
16120-24	24	9,5	4,3
16120-28	28	11,0	6,7
16120-32	32	12,5	10,0
16120-36	36	14,0	14,0
16120-40	40	16,0	20,0



Tegame, antiaderente
French omelet pan, non stick
Pfanne, nichttaftend
Poêle à paella, anti-adhérente
Paellera antiadherente

art.	Ø cm.	h.
16116-28	28	6,5
16116-32	32	6,5
16116-36	36	7,0
16116-40	40	7,5



Padella, antiaderente
Frypan, non stick
Bratpfanne, nichttaftend
Poêle, anti-adhérente
Sartén antiadherente

art.	Ø cm.	h.
41720-18	18	3,8
41720-20	20	3,8
41720-24	24	4,5
41720-28	28	5,4
41720-30	30	5,4
41720-32	32	5,6



Padella, rivestimento in ceramica
Frypan, ceramic coating
Bratpfanne, keramische Beschichtung
Poêle, revêtement céramique
Sartén cobertura en ceramica

art.	Ø cm.	h.
11720-18	18	3,8
11720-20	20	3,8
11720-24	24	4,5
11720-28	28	5,4
11720-30	30	5,4
11720-32	32	5,6



Padella, antiaderente
Frypan, non stick
Bratpfanne, nichttaftend
Poêle, anti-adhérente
Sartén antiadherente

art.	Ø cm.	h.
16117-20	20	4,0
16117-24	24	5,0
16117-28	28	5,0
16117-32	32	5,3
16117-36	36	6,0
16117-40	40	7,0



Padella, antiaderente
Frypan, non stick
Bratpfanne, nichttaftend
Poêle, anti-adhérente
Sartén antiadherente

art.	Ø cm.	h.
16147-20	20	3,4
16147-24	24	4,2
16147-28	28	4,5
16147-32	32	5,5
16147-36	36	6,0
16147-40	40	6,0



Padella forgiata, rivestimento antiaderente
Forged frypan, non stick coating
Pfanne, geschmiedet, nichttaftend Beschichtung
Poêle forgée, revêtement anti-adhérente
Sartén forjada, cobertura antiadherente

art.	Ø cm.	h.
11617-20	20	3,4
11617-24	24	4,2
11617-28	28	4,5
11617-32	32	5,5
11617-36	36	6,0



Tegame forgiato, rivestimento ceramica
Forged omelet pan, ceramic coating
Pfanne, geschmiedet, keramische Beschichtung
Poêle forgée, revêtement céramique
Paellere forjada, cobertura ceramica

art.	Ø cm.	h.
11619-20	20	3,4
11619-24	24	4,2
11619-28	28	4,5
11619-32	32	5,5
11619-36	36	6,0



Padella forgiata, rivestimento ceramica
Forged frypan, ceramic coating
Pfanne, geschmiedet, keramische Beschichtung
Poêle forgée, revêtement céramique
Sartén forjada, cobertura ceramica

art.	Ø cm.	h.
11618-20	20	3,4
11618-24	24	4,2
11618-28	28	4,5
11618-32	32	5,5
11618-36	36	6,0



Padella bombata antiaderente, manico ferro
Frypan, non stick, cast iron handle
Bratpfanne, nichttaftend, Gusseisen-Stiel
Poêle bombé, anti-adhérente, queue fonte
Sartén antiaderente, mango hierro

art.	Ø cm.	h.
16113-20	20	5,5
16113-24	24	6,5
16113-28	28	7,0
16113-32	32	7,5
16113-36	36	8,0
16113-40	40	8,5



Padella antiaderente, manico ferro
Frypan, non stick, cast iron handle
Bratpfanne, nichttaftend, Gusseisen-Stiel
Poêle, anti-adhérente, queue fonte
Sartén antiaderente, mango hierro

art.	Ø cm.	h.
16717-20	20	4,0
16717-24	24	5,0
16717-28	28	5,0
16717-32	32	5,3
16717-36	36	6,0
16717-40	40	7,0



Padella crêpes, antiaderente
Crêpes pan, non stick
Crêpepfanne, nichttaftend
Poêle à crêpes, anti-adhérente
Sartén crêpes antiaderente

art.	Ø cm.
16118-24	24



Padella crêpes antiaderente
Crêpes pan, non-stick
Crêpes-Pfanne, nichttaftend
Tuile à crêpes anti-adhérente
Sartén para crêpes, antiaderente

art.	Ø cm.
16712-22	22
16712-26	26
16712-30	30



La crespella (in francese: crêpe) è una cialda sottile a base di latte, uova e farina. Farcita di ripieni vari, dolci o salati è generalmente considerata una pietanza tipica della cucina francese.

The pancake (in French: crêpe) is a type of thin wafer made from milk, eggs and flour. Usually stuffed with various fillings, sweet or salty and rolled up this pancake is generally considered as a typical French dish.



Padella per blini, antiaderente
Non-stick blinis pan
Blinis-Pfännchen, nichttaftend
Poêle à blinis, anti-adhérente
Sartén blinis, antiaderente

art.	Ø cm.	h.
16719-12	12	2



Tegame
Bake roasting pan
Pfanne
Plat à four
Rustidera

art.	dim. cm.	h.
16941-40	40x26	7,5
16941-45	45x30	7,5
16941-50	50x30	8,0
16941-60	60x35	9,0
16941-61*	61x43	9,0

*Per forno GN 2/1. - For 2/1 GN ovens.



Tegame
Bake roasting pan
Pfanne
Plat à four
Rustidera

art.	dim. cm.	h.
16943-40	40x26	7,5
16943-45	45x30	7,5
16943-50	50x30	8,0
16943-60	60x35	9,0
16943-61*	61x43	9,0

*Per forno GN 2/1. - For 2/1 GN ovens.



Tegame, antiaderente
Bake roasting, non stick
Pfanne, nichthaftend
Plat à four, anti-adhérente
Rustidera antiaderente

art.	dim. cm.	h.
16947-40	40x26	7,5
16947-45	45x30	7,5
16947-50	50x30	8,0
16947-60	60x35	9,0
16947-61*	61x43	9,0

*Per forno GN 2/1. - For 2/1 GN ovens.



Tegame basso
Bake roasting pan
Pfanne, flach
Plat à four bas
Bandeja horno

art.	dim. cm.	h.
16944-45	45x30	4
16944-50	50x30	4
16944-60	60x35	4



Coperchio per tegami
Lid for roasting pans
Deckel für Bräter
Couvercle pour plaques à rôtir
Tapa para rustidera

art.	dim. cm.
16948-40	40x26
16948-45	45x30
16948-50	50x30
16948-60	60x35
16948-61	61x43



Brasiera con coperchio
Roasting pan with cover
Brasiere mit Deckel
Braising avec couvercle
Rustidera alta con tapa

art.	dim. cm.	h.	lt.
16965-40	40x26	15	14
16965-50	50x30	15	21
16965-60	60x35	15	30



Pesciera
Fish kettle
Fisch-Kochkessel
Poissonnière
Hervidor pescado

art.	dim. cm.	h.	lt.
16939-50	50x15	12	9
16939-60	60x17	13	13
16939-70	70x19	14	18
16939-80	80x24	17	30

Fornita completa di griglia e coperchio.
Equipped with grid and cover.



PA+
plus

Colapasta a spicchi 1/4, rete
1/4-Segment wire colander
1/4 Netzseih-Einsatz
Passoire cuit-pâtes à gaze, 1/4
Colador red 1/4

art.	Ø cm.	h. cm.
12992-36	36	23
12992-40	40	26



Casseroi, alluminio
Sauce-pot, aluminum
Gemüsetopf, Aluminium
Braising, alu
Cacerola, aluminio

art.	Ø cm.	h.	lt.
16929-36	36	17	17,0
16929-40	40	18	22,5

Fornita senza spicchi.
Supplied without colanders.



Bagnomaria
Bain-marie pot
Wasserbadkasserolle
Casserole bain-marie
Baño maria

art.	Ø cm.	h.	lt.
16910-14	14	16	2,5
16910-16	16	18	3,7
16910-18	18	20	5,0
16910-20	20	22	7,0



Colafrritto, inox
Fry dripping tray, stainless steel
Pommes-Frites-Seiher, Edelstahl Rostfrei
Egouttoir à friture, inox
Escurridor para fritura, inox

art.	Ø cm.
41930-39	39

PADELLE FERRO STEEL FRYING PANS

**INDUCTION
READY!**


Il ferro è ottimo per le cotture a fuoco molto vivo perché, non avendo un'alta capacità di trasmettere calore, evita improvvisi sbalzi di temperatura. Essendo un materiale antiaderente, evita l'attaccamento dei cibi. Sopporta temperature elevatissime e col tempo migliora il suo rendimento. I recipienti in ferro sono i più adatti per frittture, omelette o sottili crêpes. La padella in ferro nera va lavata con acqua il meno possibile e mantenuta sempre unta.

Il ferro è il materiale ideale anche per cotture a induzione.

Iron is ideal for cooking at high temperatures because its low capacity of heat transmission prevents temperature leaps. As it is non-stick, food does not stick to it. It withstands very high temperatures and improves its performance with use. Iron pans are perfect for fried food, omelettes or fine crêpes. Wash the black iron pan in water as little as possible and always keep it greased.

Iron pans are ideal also for cooking on induction hobs.



Padella lionese, pesante
Heavy blacksteel frypan
Schwere Eisenpfanne
Coupe lyonnaise extra-forte
Sartén honda pesada

art.	Ø cm.	h.
11714-20	20	3,8
11714-22	22	4,0
11714-24	24	4,5
11714-26	26	4,5
11714-28	28	4,5
11714-32	32	5,0
11714-36	36	5,5
11714-40	40	5,5
11714-45	45	5,5
11714-50	50	6,0



Padella lionese
Blacksteel frypan
Eisenpfanne
Coupe lyonnaise
Sartén honda

art.	Ø cm.	h.
11716-16	16	4,0
11716-20	20	4,5
11716-22	22	4,5
11716-24	24	5,0
11716-26	26	5,5
11716-28	28	5,5
11716-32	32	6,0
11716-36	36	6,5
11716-40	40	7,0
11716-45	45	8,0



Padella per paella
Blacksteel paella pan
Paella Eisenpfanne
Coupe lyonnaise à paella
Paellera

art.	Ø cm.	h.
11717-34	34	5,0
11717-37	37	5,5
11717-42	42	6,0
11717-47	47	6,5



Padella per paella
Blacksteel paella pan
Paella Eisenpfanne
Coupe lyonnaise à paella
Paellera

art.	dim. cm.	h.
41717-60	60	6,5
41717-80	80	9,0



Padella ovale
Blacksteel fish pan
Fischeisenpfanne, oval
Coupe ovale
Sartén oval

art.	dim. cm.	h.
41719-32	32x23	5,0
41719-36	36x26	5,0
41719-40	40x28	5,5



Padella crêpes
Blacksteel crêpes pan
Crêpes Eisenpfanne
Coupe lyonnaise à crêpes
Sartén crêpes

art.	Ø cm.	h.
11718-20	20	2
11718-22	22	2
11718-24	24	2



P

Padella crêpes, alluminio antiaderente
Crêpes pan, aluminum, non-stick coated
Crêpes -Pfanne, Aluminum, nichthaftend
Poêle à crêpes, alu, anti-adhérente
Sartén crêpes, aluminio, antiaderente

art.	dim. cm.	h.
16971-36	36,5x22,5	3,5
16971-47	47x29	4,5



P

Padella per blini
Blinis pan
Blinis-Eisenpfännchen
Poêle à blinis
Sartén blinis

art.	Ø cm.	h.
11715-12	12	2



Padella ovale
Blacksteel fish pan
Fischeisenpfanne, oval
Coupe ovale
Sartén oval

art.	dim. cm.
41703-38	38x26



Wok
Wok pan
Wok-Pfanne
Poêle chinoise
Wok

art.	Ø cm.	h.
11713-32	32	10
11713-40	40	11



Padella per castagne
Chestnut pan
Kastanienpfanne
Poêle à marrons
Sartén para castañas

art.	Ø cm.
11721-28	28



Coprimanico silicone
Silicone sleeve
Silikon-Stielhülle
Revêtement manche en silicone
Cubre mango silicona

art.	Ø cm.	col.
11710-AA	20-36	●
11710-AB	40-50	●

Coprimanico in silicone ideale per tutte le padelle con manico in ferro. Garantisce una gradevole presa, resistente al calore fino a 230°C, non scalda e si toglie agevolmente per una facile pulizia.

The silicone cool touch sleeve slides onto cast iron fry pan handles for more secure food handling and slide off for easy cleaning. Heat resistant up to 230°C.

Adatto alle padelle art. - Suits fry pans items: 16717 - 16113 - 16712 - 11714 - 11716 - 11718 - 11713 - 11721.

PADERNO PADERNO



Totem per padelle
Frypan stand
Pfannenstand
Présentoir poêlles
Expositor

art.	h. cm.
X01046	180



Padella per friggere
Fry pan
Frittier-Pfanne
Tuile à frire
Sartén freidora

art.	Ø cm.	h.	lt.
41707-32	32	9,8	6,0
41707-36	36	11,0	8,8
41707-40	40	13,4	12,2
41707-45	45	15,0	17,3
41707-50	50	17,6	23,5



Cestello per friggere, stagnato
Wire basket, tinned
Frittier-Rost, verzinkt
Grille à frire, étamée
Cesta escurrefrito, estañada

art.	Ø cm.	h.
41708-32	32	11,0
41708-36	36	11,5
41708-40	40	12,4
41708-45	45	15,5
41708-50	50	16,5

SERIE 15300 - 15400 P



Rame massiccio, spessore da 1,5 a 2,5 mm internamente stagnato a mano sulla fiamma. Manici e maniglie in ottone massiccio lucidato a specchio ed assemblati con rivetti di forte sezione. Adatto ad uso su tutti i fuochi (eccetto induzione).

Solid copper, thickness from 1,5 to 2,5 mm, the interiors are tinned over the fire by hand. Handles in highly polished solid brass, assembled with wide rivets. For use on any heating element (except on induction hob).



Pentola
Stock pot
Hoher Suppentopf
Marmite traiteur
Olla recta

art.	Ø cm.	h.	lt.
15301-22	22	20	8,0



Casseruola bassa
Casserole pot
Bratentopf
Sautoir
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
15309-26	26	9	5,0
15309-30	30	9	7,0



Coperchio
Cover
Deckel
Couvercle
Tapa

art.	Ø cm.
15361-22	22
15361-26	26
15361-30	30



Casseruola ovale
Oval saucepan
Ovaler Bratentopf
Casserole ovale
Cacerola oval

art.	dim. cm.	h.
15338-38	38x25	13



Tegame rettangolare
Bake roasting pan
Rechteckige Pfanne
Plat à four
Rustidera

art.	dim. cm.	h.
15343-36	38x28	11



Tegame ovale
Oval pan
Ovale Bratpfanne
Plat ovale à poignées
Bandeja oval

art.	dim. cm.	h.
15339-36	38x26	11



Pesciera
Fish kettle
Fischkochkessel
Poissonnière
Hervidor pescado

art.	dim. cm.	h.
15438-50	50x18	11



Tegame
Round pan
Runder Bräter
Plat rond
Paellera

art.	Ø cm.	h.
15315-26	26	4,5
15315-30	30	5,0
15315-36	36	6,0



Padella
Frypan
Bratpfanne
Poêle à frire
Sartén

art.	Ø cm.	h.
15314-22	22	4,0
15314-26	26	4,5
15314-30	30	5,0
15314-36	36	6,0



Paiolo
Sauté pan
Kasserolle
Sauteuse
Cazo cónico

art.	Ø cm.	h.
15412-25	25	13



Casseruola per zucchero
Sugar saucepan
Zuckerpfännchen
Poelon à sucre
Cacerola para azúcar

art.	Ø cm.	h.
15406-16	16	9
15406-20	20	10



Casseruola per zabaione
Zabaione bowl
Zabaionekasserolle
Poelon à zabaione
Cacerola sabayón

art.	Ø cm.
15407-16	16
15407-20	20



Base per casseruola zabaione
Foot for zabaione bowl
Fuss für Zabaionekasserolle
Base pour poelon à zabaione
Base para cacerola sabayón

art.	dim. cm.	h.
15401-51	8	4,5



N

Bastardella semisferica
Mixing bowl
Schneeschkagessel
Bassine hémisphérique
Caldero

art.	Ø cm.
15409-26	26
15409-30	30
15409-36	36

Finitura smerigliata. - *Frosted finishing.*



N

Stampo scanalato
Bordelais moulds
Bordelais-Kuchenform
Moule à cannelés Bordelais
Molde para bordelais

art.	Ø cm.	h. cm.
15415-03	5,5	5

Set 3 pezzi. - 3 pcs set.



Bagnomaria
Bain-marie
Wasserbadkasserolle
Bain-marie
Baño maría

art.	Ø cm.	h.
15403-12	12	14,5
15403-16	16	17,0

Con porcellana. - *With porcelain.*



Set fonduta
Fondue set
Fondue-Service
Service à fondue
Servicio para fondues

art.	Ø cm.	h.
15430-11	16	26

Coperchio incluso. - *Lid included.*



Casseruolina
Small saucepan
Kleine Stielkasserolle
Casserolette
Cacerola pequeña

art.	Ø cm.	h.
15309-07	7	3



Casseruolina
Small saucepan
Kleine Stielkasserolle
Casserolette
Cacerola pequeña

art.	Ø cm.	h.
15306-07	7	4



Casseruolina
Small saucepan
Kleine Stielkasserolle
Casserolette
Cacerola pequeña

art.	Ø cm.	h.
15306-10	10	5

Coperchio incluso. - *Lid included.*



Scaldaburro
Butter warmer
Butter-Rechaud
Réchaud à beurre
Hornillo con cacerola

art.	Ø cm.	h.
15404-10	10	6

Con porcellana. - *With porcelain.*

SERIE 15200



Rame 3-ply spessore mm 2,2. Materiale multistrato (rame massiccio finitura lucida con sottile stato intermedio in alluminio e lamina interna in inox 18/10). Una combinazione che assicura una distribuzione rapida ed uniforme del calore su tutta la superficie dell'utensile. Manici e maniglie sono in ottone massiccio lucidato ed assemblati con rivetti di forte sezione. Adatto ad uso su tutti i fuochi (eccetto induzione).

Copper Serie 15200, 3-ply thickness 2,2 mm. Features super heat-conductive multi-layer construction (polished solid copper, intermediate aluminum layer and 18-10 stainless steel inner sheet). A material combination that distributes heat from bottom to rim quickly and evenly. Handles in polished solid brass, assembled with wide rivets. For use on any heating element (except on induction hob).

Coperchio
Cover
Deckel
Couvercle
Tapa



art.	Ø cm.
15261-16	16
15261-20	20
15261-24	24

art.	Ø cm.
15261-26	26
15261-30	30



Casseruola alta
Saucepot
Fleischtopf
Brasière
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.
15207-16	16	8	1,5
15207-20	20	11	3,5
15207-26	26	14	8,0



Casseruola bassa
Casserole pot
Bratentopf
Sautoir
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
15209-24	24	9,0	4,0
15209-26	26	9,0	5,0
15209-30	30	9,5	7,0



Casseruola alta
Saucepan
Stielkasserolle, hoch
Casserole haute
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.	lt.
15206-16	16	8	1,5
15206-20	20	11	3,5



Casseruola bassa
Casserole pot
Stielkasserolle, niedrig
Sautoir
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
15208-24	24	9	4,0
15208-26*	26	9	5,0



Padella
Frypan
Bratpfanne
Poêle à frire
Sartén

art.	Ø cm.	h.
15214-26	26	5



Tegame
Round pan
Runder Bräter
Plat rond
Paellera

art.	Ø cm.	h.
15215-26	26	5

* Con contromaniglia. - With loop handle.

MINIATURE MINI OVENS



Una gamma di miniature ideali per contorni e singole porzioni, soufflé, pasta al forno, creme di riso, raclette, brioche salate e dolci, desserts, ecc., ecc.. Polivalenti, funzionali, pronte per essere servite dalla cucina alla tavola. Originali eppure tradizionali, provengono dal mondo dell'alta gastronomia, strumento ideale per valorizzare creazioni estrose o le più semplici ricette, per amore della convivialità, per donare un aspetto più ludico ai nostri pasti.

A range of small pots ideal for side dishes and individual servings, soufflés, baked pasta, rice creams, raclette, savory as well as sweet pastries, desserts, etc., etc.. Versatile, functional, ready to be served from the kitchen to the table. Original and yet traditional, they come from the world of haute cuisine, ideal for enhancing creations or the most simple recipes, for the sake of conviviality, to give a more playful aspect to our meals.

PENTOLAME MINIATURE MINI OVENS COOKWARE



Casseroola alta
Saucepan
Stielkasserole, hoch
Casserole haute
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.
16136-10	10	6



Casseroola bassa
Sauté pan
Stielkasserole, niedrig
Plat à sauter
Cazo recto bajo

art.	Ø cm.	h.
16138-10	10	4



Padella
Frypan
Bratpfanne
Poêle à frir
Sartén

art.	Ø cm.	h.
16134-12	12	4



Casseroola alta
Saucepan
Fleischtopf
Casserole haute
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.
16137-10	10	6



Casseroola bassa
Casserole pot
Bratentopf
Sautoir
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.
16139-10	10	4



Tegamino
French omelet pan
Pfanne
Poêle à paella
Paellera

art.	Ø cm.	h.
16135-12	12	4

Corpo in alluminio con rivestimento antiaderente, manicatura in ottone. - Aluminum body non-stick coated, brass handles.



Padella blini, alluminio antiaderente
Blinis non-stick aluminum pan
Blinis-Alupfännchen, nichthaftend
Poêle à blinis, alu anti-adhérente
Sartén blinis, antiadherente

art.	Ø cm.	h.
16719-12	12	2



Padella blini, ferro
Blinis steel frypan
Blinis-Eisenpfännchen
Poêle à blinis, acier
Sartén blinis, hierro

art.	Ø cm.	h.
11715-12	12	2



Casseroola con coperchio, 3-ply
Saucepot with lid
Fleischtopf mit Deckel
Brasière avec couvercle
Cacerola alta con tapa

art.	Ø cm.	h.	lt.
12509-12	12	6	0,7



Casseroola con due becchi, 3-ply
Sauté pan with double spouts
Stielkasserolle, niedrig, 2 Schnabel
Plat à sauter, 2 becs
Cazo recto bajo, 2 picos

art.	Ø cm.	h.	lt.
12511-10	10	5,0	0,4



Casseroola bassa, 3-ply
Sauté pan
Stielkasserolle, niedrig
Plat à sauter
Cazo recto bajo

art.	Ø cm.	h.	lt.
12511-12	12	6	0,7



Casseroola bassa, 3-ply
Sauté pan
Stielkasserolle, niedrig
Plat à sauter
Cazo recto bajo

art.	Ø cm.	h.	lt.
12511-14	14	7	1,0

GHISA SMALTATA ENAMELLED CAST IRON

**INDUCTION
READY!**

SLOW COOKING - FAST GRILLING - COOK & SERVE


Idonee all'uso su tutte le fonti di cottura (gas, elettriche, vetroceramica, induzione) e forni (gas, petrolio, carbone o legna) ad esclusione di microonde. Una perfetta armonia tra ghisa, smalto e alta qualità. Progettate e costruite per assorbire e diffondere il calore in modo uniforme. La ghisa è adatta a tutte le tecniche di cottura, per zuppe, arrostiti, risotti, dolci, per piatti che richiedono una lunga cottura tipo brasati e allo stesso modo ideale per carni e verdure alla griglia in quanto ne esalta sapori ed aromi in stile barbecue. La ghisa ha anche caratteristiche di antiaderenza. La temperatura elevata della padella cauterizza la superficie della carne. Tutto il sapore, l'acqua e i valori nutrizionali rimangono sigillati nel cibo. Nella cottura in casseruole, il vapore generato grazie al particolare design del coperchio si condensa ricadendo e mescolandosi nuovamente nel cibo non solo trattenendo sapori e aromi ma fornendo la miglior protezione alle sostanze nutrienti e contribuendo ad una dieta sana. La ghisa è un materiale riciclabile al 100% e quindi ecologico. Inoltre, grazie alla sua capacità di mantenere il calore per lungo tempo consente un notevole risparmio di energia permettendo di cuocere a fuoco basso. Anche a tavola mantengono in cibi in temperatura. La ghisa mantiene però il caldo come pure il freddo... può essere usata per mantenere il cibo fresco. Riposta per un breve periodo in frigorifero, mantiene il cibo fresco nelle calde giornate estive e ideale per servire insalate di pasta, riso, farro, ecc., ecc. Pratica e facile da pulire. Queste casseruole e padelle in ghisa sono lavabili in lavastoviglie, per merito della speciale tecnologia applicata al metodo di smaltatura. Manicatura e pomoli dal design ergonomico sono in ghisa e inox. Durante la cottura si raccomanda di maneggiare con un panno consistente e asciutto per evitare di scottarsi.

Suitable for use on all cooking hobs (gas, electric, ceramic, induction) and ovens (gas, oil, coal or wood) except microwave. A perfect harmony of cast iron, enamel and high quality. Designed and constructed to absorb and spread the heat evenly. Cast iron is suitable for all cooking techniques, for soups, roasts, rice, desserts, for braise that require a long cooking and likewise ideal for meats and grilled vegetables as it enhances flavors and aromas like barbecue style. Cast iron also features non-stick. The high temperature of the pan sears the meat surface. All the flavor, water and nutritional values remain sealed in the food. When cooking in casseroles, the steam generated thanks to the special design of the cover condenses falling back into the food not only retaining flavors and aromas but providing the best protection for nutrients and contributing to a healthy diet. Cast iron is a material 100% recyclable and therefore environmentally friendly. Moreover, thanks to its ability to retain heat for a long time it allows a considerable saving of energy. With closed lid on the table, the pot will preserve the temperature for a second serving. Cast iron retains the heat but as well the cold... can be used to keep the food fresh. Stored for a short time in the refrigerator, keeps food cool during hot summer days, ideal for serving pasta or rice salads, etc. Practical and easy to clean. These cast iron pots and pans are dishwasher safe thanks to the special technology applied to their enameling method. Ergonomic knobs and handles made of cast iron and stainless steel, suitable for use on all heat sources and ovens except microwave. Be careful, they heat up during cooking, it is recommended to handle with a dry thick cloth.

GHISA SMALTATA ENAMELLED CAST IRON MINIATURE - MINI OVENS



Casseruola tonda
Saucepot round
Fleischtopf, rund
Brasière
Cacerola redonda

art.	ø cm.	lt.	col.
44201R10	10	0,35	●
44201V10	10	0,35	●
44201B10	10	0,35	●
44201O10	10	0,35	●
44201N10	10	0,35	●
44201Y10	10	0,35	●
44201W10	10	0,35	○

Porzioni/Portion: 1 - Kg. 1,15.

Casseruola tonda
Saucepot round
Fleischtopf, rund
Brasière
Cacerola redonda

art.	ø cm.	lt.	col.
44201R12	12	0,55	●
44201V12	12	0,55	●
44201B12	12	0,55	●
44201O12	12	0,55	●
44201N12	12	0,55	●
44201Y12	12	0,55	●
44201W12	12	0,55	○

Porzioni/Portion: 1 - Kg. 1,54.



Casseruola ovale
Oval saucepan
Ovaler Bratentopf
Casserole ovale
Cacerola oval

art.	dim. cm.	h.	lt.	col.
44202R12	12x9	6	0,42	●
44202V12	12x9	6	0,42	●
44202B12	12x9	6	0,42	●
44202O12	12x9	6	0,42	●
44202N12	12x9	6	0,42	●
44202Y12	12x9	6	0,42	●
44202W12	12x9	6	0,42	○

Porzioni/Portion: 1 - Kg. 1,45.

Supporto legno
Wooden Stand
Holz-Träger
Support en bois
Soporte de madera

art.	ø cm.
44201-03	10



Supporto legno
Wooden Stand
Holz-Träger
Support en bois
Soporte de madera

art.	ø cm.
44201-01	10



Piatto legno
Wooden platter
Holzbrett
Planche en bois
Tabla de madera

art.	ø cm.
44201-10	10-12

Piatto legno
Wooden platter
Holzbrett
Planche en bois
Tabla de madera

art.	dim. cm.
44202-10	12x9

Coppa soufflé con piatto legno
Soufflé pot with wooden platter
Ramekin mit Holzbrett
Ramequin avec planche bois
Fuente soufflé con tabla madera

art.	ø cm.	lt.
44240S08	8	0,17

Porzioni/Portion: 1 - Kg. 0,57.



Casseruola alta
Saucepot
Fleischtopf
Brasière
Cacerola alta

art.	ø cm.	lt.	por.	kg.	col.
44201R16	16	1,0	1-2	2,64	●
44201N16	16	1,0	1-2	2,64	●
44201R20	20	2,6	2-3	4,34	●
44201N20	20	2,6	2-3	4,34	●
44201R24	24	4,5	4-5	5,76	●
44201N24	24	4,5	4-5	5,76	●
44201R28	28	6,7	6-8	7,79	●
44201N28	28	6,7	6-8	7,79	●
44201R32	32	10,0	12-16	9,61	●
44201N32	32	10,0	12-16	9,61	●



Casseruola alta coperchio vetro
Saucepot with glass lid
Fleischtopf mit Glasdeckel
Brasière avec couvercle verre
Cacerola alta con tapa vidrio

art.	ø cm.	lt.	por.	kg.	col.
44203R20	20	2,6	2-3	4,65	●
44203R24	24	4,5	4-5	4,95	●
44203R28	28	6,7	6-8	6,14	●



Casseruola ovale
Oval saucepan
Ovaler Bratentopf
Casserole ovale
Cacerola oval

art.	ø cm.	lt.	por.	kg.	col.
44202R25	25	3,3	4	5,44	●
44202N25	25	3,3	4	5,44	●
44202R27	27	4,0	4-6	5,88	●
44202N27	27	4,0	4-6	5,88	●
44202R29	29	4,8	6	6,78	●
44202N29	29	4,8	6	6,78	●



Casseruola bassa coperchio vetro
Casserole pot with glass lid
Bratentopf mit Glasdeckel
Sautoir avec couvercle verre
Cacerola baja con tapa vidrio

art.	ø cm.	lt.	por.	kg.	col.
44204R24	24	2,4	4	3,81	●
44204R28	28	3,4	4-6	5,08	●



Casseruola alta con coperchio vetro
Saucepan with glass lid
Stielkasserolle, hoch mit Glasdeckel
Casserole haute avec couvercle verre
Cazo recto alto con tapa vidrio

art.	ø cm.	lt.	por.	kg.	col.
44239R16	16	1	1-2	2,64	●



Padella
Frypan
Bratpfanne
Poêle
Sartén

art.	ø cm.	lt.	por.	kg.
44205-16	16	0,42	1	1,41
44205-20	20	0,80	1-2	1,97



Padella manico legno
Frypan wooden handle
Bratpfanne mit Holz-Griff
Poêle manche bois
Sartén mango madera

art.	ø cm.	lt.	por.	kg.	col.
44205-24	24	1,5	4	2,65	●
44205-28	28	2,5	4-6	3,69	●



Padella grill manico inox
Grill pan stainless steel handle
Grill-Pfanne mit Edelstahl-Griff
Poêle grill manche inox
Sartén grill mango inox

art.	ø cm.	lt.	por.	kg.
44211-22	22	0,8	1-2	1,40
44211-26	26	1,0	4	1,95
44211-30	30	1,2	4-6	2,55



Sottopentola legno, magnetico
Wooden platter with magnetic feature
Holzbrett, magnetisch
Planche en bois, magnétique
Tabla madera magnética

art.	ø cm.
44207-16	16
44207-20	20
44207-24	24
44207-28	28

GHISA SMALTATA ENAMELLED CAST IRON



Coprimaniglie silicone
Silicone sleeves
Silikon-Griffhüllen
Revêtement en silicone pour poignées
Cubre asas de silicona

art.	
44208G00	grigio/grey
44208R00	rosso/red



Padella grill
Grill pan
Grill-Pfanne
Poêle gril
Sartén grill

art.	dim. cm.	lt.	por.	kg.	col.
44209R26	26x26	2,2	4	3,63	●
44209R32	26x32	2,6	6	4,28	●



Padella grill
Grill pan
Grill-Pfanne
Poêle gril
Sartén grill

art.	dim. cm.	lt.	por.	kg.
44210-26	26x26	2,2	4	3,79
44210-32	26x32	2,75	6	4,50



Padella grill con supporto a servire legno
Grill pan with wooden service stand
Grill-Pfanne mit Service-Holzbrett
Poêle gril avec support à servir bois
Sartén grill con tabla madera

art.	dim. cm.	lt.	por.	kg.
44210S26	26x26	2,20	4	4,37
44210S32	26x32	2,75	6	5,17



Padella grill
Grill pan
Grill-Pfanne
Poêle gril
Sartén grill

art.	dim. cm.	lt.	por.	kg.
44210-42	31x42	4,5	8	5,46



Padella grill con supporto a servire legno
Grill pan with wooden service stand
Grill-Pfanne mit Service-Holzbrett
Poêle gril avec support à servir bois
Sartén grill con tabla madera

art.	dim. cm.	lt.	por.	kg.
44210S42	31x42	4,5	8	5,94



Padella grill quadra con supporto legno
Grill pan square and wooden platter
Grill-Pfanne, viereckig mit Holzbrett
Poêle gril carrée avec plaque bois
Sartén grill cuadrada con tabla madera

art.	dim. cm.	por.	kg.
44215S16	16x16	1	1,64



Padella grill con supporto a servire legno
Grill pan and wooden service stand
Grill-Pfanne mit Service-Holzbrett
Poêle gril carrée avec plaque à servir bois
Sartén grill cuadrada con tabla madera

art.	dim. cm.	por.	kg.
44216S16	16x16	1	2,15

Ciotoline non incluse. - Cups not included.



Griglia reversibile
Griddle plate, dual side, reversible
Grill-Platte, zweiseitig, reversible
Gril rectangle, reversible
Parrilla reversible

art.	dim. cm.	por.	kg.
44217-45	26x47	6-8	5,87



Padella grill
Grill pan
Grill-Pfanne
Poêle grill
Sartén grill

art.	ø cm.	lt.	por.	kg.
44212-30	30	2,35	4-6	3,63



Bistecchiera
Grill pan
Grill-Pfanne
Poêle grill
Sartén grill

art.	dim. cm.	por.	kg.
44213-24	24x24	1-2	1,80
44213-36	21x36	2,4	2,36



Bistecchiera
Grill pan
Grill-Pfanne
Poêle grill
Sartén grill

art.	ø cm.	por.	kg.
44214-25	25	2-3	1,65



Tegame rettangolare
Bake roasting dish
Pfanne, rechteckig
Plat rectangulaire
Rustidera

art.	dim. cm.	por.	kg.	col.
44218R30	22x30	6-8	3,1	●
44218R40	26x40	8-12	5,0	●



Terrina
Terrine pot
Pasteten-Pfanne
Terrine rectangle
Fuente rectangular

art.	dim. cm.	h.	por.	kg.	col.
44219R26	8,5x26,5	6	2-4	2,85	●



Piatto pesce con supporto legno
Fish plate with wooden platter
Fischplatte mit Holzbrett
Plat à poisson avec planche bois
Bandeja pescado con tabla madera

art.	dim. cm.	por.	kg.
44220S24	15x24	1-2	1,81



Piatto pesce con supporto legno
Fish plate with wooden platter
Fischplatte mit Holzbrett
Plat à poisson avec planche bois
Fuente pescado con tabla madera

art.	dim. cm.	por.	kg.
44221S30	15,5x29,5	1-2	1,98



Piatto pizza
Pizza pan
Pizza-Platte
Plat à pizza
Fuente para pizza

art.	ø cm.	por.	kg.
44222-20	20	1	1,99
44222-28	28	1	3,35



Piatto pizza con supporto legno
Pizza pan with wooden platter
Pizza-Platte mit Holzbrett
Plat à pizza avec planche bois
Fuente para pizza con tabla madera

art.	ø cm.	por.	kg.
44222S20	20	1	1,99
44222S28	28	1	3,35

GHISA SMALTATA ENAMELLED CAST IRON



Griglia reversibile
Griddle plate, dual side, reversible
Grill-Platte, zweiseitig, reversible
Gril rectangle, reversible
Parrilla reversible

art.	dim. cm.	por.	kg.
44224-22	22x15	1-2	2,24



Griglia reversibile con tagliere a servire legno
Grill plate and wooden service platter
Grill-Platte mit Service-Holzbrett
Gril avec plaque à servir bois
Grill con tabla madera

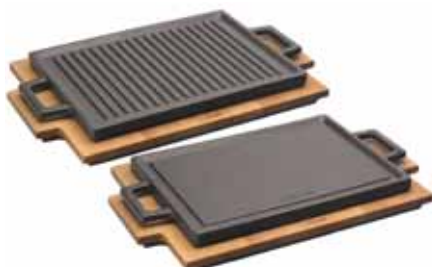
art.	dim. cm.	por.	kg.
44224S22	22x15	1-2	3,54



Barbecue da tavola
Hot plate and wooden service platter
Grill-Platte mit Service-Holzbrett
Gril avec plaque à servir bois
Grill con tabla madera

art.	dim. cm.	por.	kg.
44225-22	22x15	1-2	4,44

Ciotoline non include. - Cups not included.



Griglia con supporto legno
Griddle with wooden platter
Grill-Platte mit Holzbrett
Gril rectangle avec planche bois
Grill con tabla madera

art.	dim. cm.	por.	kg.
44226S30	22x30	2-3	5,7



Barbecue da tavola
Hot plate and wooden service platter
Grill-Platte mit Service-Holzbrett
Gril avec plaque à servir bois
Grill con tabla madera

art.	dim. cm.	por.	kg.
44227-30	22x30	2-3	5,94



Piatto fajita con supporto legno
Fajita plate with wooden platter
Fajitaplatte mit Holzbrett
Plat à fajitas avec planche bois
Fuente fajitas con tabla madera

art.	dim. cm.	por.	kg.
44228S23	17x23	1	2,04





Piatto fajita con supporto legno
Fajita plate with wooden platter
Fajitaplatte mit Holzbrett
Plat à fajitas avec planche bois
Fuente fajitas con tabla madera

art.	dim. cm.	por.	kg.
44229S20	10x20	1	1,67
Ciotoline non incluse. - Cups not included.			



Piatto ovale con supporto legno
Oval plate with wooden platter
Ovalplatte mit Holzbrett
Plat oval avec planche bois
Fuente ovale con tabla madera

art.	dim. cm.	h.	por.	kg.
44230S10	15x10	2,5	1	0,99
44230S14	21x14	2,5	1-2	1,58



Piatto ovale con supporto legno
Oval plate with wooden platter
Platte mit Holzbrett, oval
Plat oval avec planche bois
Fuente ovale con tabla madera

art.	dim. cm.	h.	por.	kg.
44231-14	21x14	2,5	1-2	2
Ciotoline non incluse. - Cups not included.				



Piatto tondo con supporto legno
Round plate with wooden platter
Platte mit Holzbrett, rund
Plat rond avec planche bois
Fuente redonda con tabla madera

art.	ø cm.	por.	kg.
44232S12	12	1	0,98
44232S16	16	1-2	1,39
44232S20	20	2-3	2,03



Piatto tondo con supporto legno
Round plate with wooden platter
Platte mit Holzbrett, rund
Plat rond avec planche bois
Fuente redonda con tabla madera

art.	ø cm.	lt.	por.	kg.
44233-16	16	0,46	1-2	1,74
44233-20	20	0,74	3-4	2,43
Ciotoline non incluse. - Cups not included.				



Padella tonda
Round pan
Pfanne, rund
Poêle ronde
Sartén grill redonda

art.	ø cm.	por.	kg.
44234-12	12	1	0,91
44234-16	16	1-2	1,27

GHISA SMALTATA ENAMELLED CAST IRON



Padella tonda con supporto legno
Round pan and wooden platter
Pfanne, rund mit Holzbrett
Poêle ronde avec planche bois
Sartén grill redonda con tabla madera

art.	ø cm.	lt.	por.	kg.
44234S12	12	0,24	1	0,91
44234S16	16	0,45	1-2	1,27



Padella tonda con supporto legno
Round pan and wooden platter
Pfanne, rund mit Holzbrett
Poêle ronde avec planche bois
Sartén grill redonda con tabla madera

art.	ø cm.	lt.	por.	kg.
44235-16	16	0,45	1-2	1,92

Ciotoline non incluse. - Cups not included.



Tegame con supporto a servire legno
Rectangular pan with wooden service stand
Pfanne mit Service-Holzbrett
Poêle avec support à servir bois
Sartén con tabla madera

art.	dim. cm.	por.	kg.
44237S15	12x15	1-2	1,29



Tegame con supporto a servire legno
Rectangular pan with wooden service stand
Pfanne mit Service-Holzbrett
Poêle avec support à servir bois
Sartén con tabla madera

art.	dim. cm.	por.	kg.
44238-15	12x15	1-2	1,59

Ciotoline non incluse. - Cups not included.



Ciotola tortillas, legno
Tortillas cup, wood
Tortillas-Schale, Holz
Coupe-tortillas, bois
Copa tortillas, madera

art.	ø cm.
44241-19	19



Coppa soufflè
Soufflé pot
Ramekin
Ramequin
Fuente soufflè

art.	ø cm.	lt.
44240-08	8	0,17



Coppa salsa, porcellana
Sauce bowl, porcelain
Saucentasse, Porzellan
Bol à sauce, porcelaine
Copa para salsa, porcelana

art.
44242-00



Coppa salsa melamina
Sauce bowl, melamine
Saucentasse, Melamin
Bol à sauce, melamine
Copa para salsa, melamine

art.
44243-00



N

Piatto con supporto legno
Oval plate with wooden platter
Ovalplatte mit Holzbrett
Plat oval avec planche bois
Fuente oval con tabla madera

art.	dim. cm.
44223S19	12,5x19



N

Griglia reversibile con supporto legno
Griddle plate, reversible with wooden platter
Grill-Platte, reversible mit Holzbrett
Gril reversible avec planche bois
Plancha grill reversible con tabla madera

art.	ø cm.	por.	kg.
44236S28	28	4	5,0
44236S34	34	6	6,5



N

Piatto servire con supporto legno
Service dish with wooden stand
Servierplatte mit Holzbrett
Plat à servir avec support en bois
Plato para servir con tabla madera

art.	dim. cm.	por.	kg.
44245S32	32x20	1-2	2,24



N

Piatto servire con supporto legno
Service dish with wooden stand
Servierplatte mit Holzbrett
Plat à servir avec support en bois
Plato para servir con tabla madera

art.	dim. cm.	por.	kg.
44244S30	30x15	1-2	2,36
44244S36	36x24	4-6	4,53



N

Casseruola con supporto legno
Hot pot with wooden stand
Schüssel mit Holzbrett
Bol avec support en bois
Bol con tabla madera

art.	ø cm.	h. cm.	lt. cm.	por.	kg.
44246S11	11	4	0,21	1	0,65
44246S14	14	4	0,32	1	1,00
44246S17	17	4	0,59	1	1,46



N

Piatto servire con superficie porcellanata
Service dish with porcelain surface
Servierplatte mit Porzellan-Oberfläche
Plat à servir avec surface en porcelaine
Plato para servir con superficie porcelana

art.	dim. cm.	h. cm.	por.	kg.
44248S60	60x15	2,5	4	1,62



N

Piatto servire con superficie porcellanata
Service dish with porcelain surface
Servierplatte mit Porzellan-Oberfläche
Plat à servir avec surface en porcelaine
Plato para servir con superficie porcelana

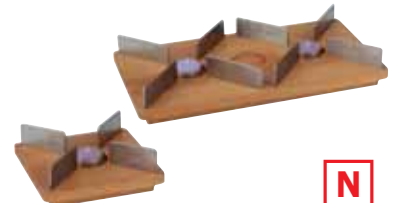
art.	dim. cm.	h. cm.	por.	kg.
44249S30	20x30	2,5	1-2	1,26
44249S35	25x35	2,5	1-2	1,71



N

Piatto servire con superficie porcellanata
Service dish with porcelain surface
Servierplatte mit Porzellan-Oberfläche
Plat à servir avec surface en porcelaine
Plato para servir con superficie porcelana

art.	ø cm.	por.	kg.
44250S30	30	1-2	0,93
44250S35	35	1-2	1,46



N

Rechaud, faggio/inox
Plate warmer, beechwood & stainless steel
Rechaud, Buche u. Edelstahl
Réchaud, hêtre/inox
Réchaud, madera/inox

art.	dim. cm.	h. cm.	kg.
44251-01	16x16	2,5	0,66
44251-03	36x20	2,5	1,84



N

Piatto servire con superficie porcellanata
Service dish with porcelain surface
Servierplatte mit Porzellan-Oberfläche
Plat à servir avec surface en porcelaine
Plato para servir con superficie porcelana

art.	dim. cm.	h. cm.	por.	kg.
44255-10	39,5x25	2,5	1	3,02

Fornito con mini casseruola ø 10 cm con coperchio. 2 coppette salsa escluse.
Incl. mini casserole ø10 cm. with lid. 2 sauce cups not included.



N

Piatto servire con superficie porcellanata
Service dish with porcelain surface
Servierplatte mit Porzellan-Oberfläche
Plat à servir avec surface en porcelaine
Plato para servir con superficie porcelana

art.	dim. cm.	h. cm.	por.	kg.
44255-12	39,5x25	2,5	1	3,32

Fornito con mini casseruola ovale 12 cm con coperchio. 2 coppette salsa escluse.
Incl. mini oval casserole 12 cm. with lid. 2 sauce cups not included.



N

Piatto servire con superficie porcellanata
Service dish with porcelain surface
Servierplatte mit Porzellan-Oberfläche
Plat à servir avec surface en porcelaine
Plato para servir con superficie porcelana

art.	dim. cm.	h. cm.	por.	kg.
44255-14	39,5x25	2,5	1	2,48
44255-16	39,5x25	2,5	1-2	2,66

Fornito con padella ø 12 cm. o ø 16 cm. 2 coppette salsa escluse. - Incl. mini skillet ø 12 cm. or ø16 cm. 2 sauce cups not included.



N

Piatto servire con superficie porcellanata
Service dish with porcelain surface
Servierplatte mit Porzellan-Oberfläche
Plat à servir avec surface en porcelaine
Plato para servir con superficie porcelana

art.	dim. cm.	h. cm.	por.	kg.
44255-15	39,5x25	2,5	1-2	2,70

Fornito con tegamino 12x15 cm. 2 coppette salsa escluse. - Incl. mini dish 12x15 cm. 2 sauce cups not included.



N

Piatto servire con superficie porcellanata
Service dish with porcelain surface
Servierplatte mit Porzellan-Oberfläche
Plat à servir avec surface en porcelaine
Plato para servir con superficie porcelana

art.	dim. cm.	h. cm.	por.	kg.
44255-21	39,5x25	2,5	1-2	2,78

Fornito con tegamino 21x14 cm. 2 coppette salsa escluse. - Incl. mini dish 21x14 cm. 2 sauce cups not included.



N

Piatto servire con superficie porcellanata
Service dish with porcelain surface
Servierplatte mit Porzellan-Oberfläche
Plat à servir avec surface en porcelaine
Plato para servir con superficie porcelana

art.	dim. cm.	h. cm.	por.	kg.
44255-22	39,5x25	2,5	1-2	3,20

Fornito con tegamino ø 16 cm. 2 coppette salsa escluse. - Incl. mini pan ø16 cm. 2 sauce cups not included.

PIROFILE FORNO *OVEN COOKING DISHES*

**Porcellana utilizzabile in forni tradizionali e microonde,
non mettere le porcellane a diretto contatto con la fiamma**

Only use in the oven or microwave oven, do not place them on direct flame





Ovale cordonata
Oval dish, fluted
Schale, oval, gerippt
Plat ovale, cannelé
Fuente oval borderizata

art.	dim. cm.	h.
44371-24	24x14	4,0
44371-28	28x16	4,5
44371-32	32,5x18	5,0
44371-36	36,5x19,5	5,0
44371-40	41x23	5,5
44371-44	44x26,5	5,7
44371-48	48x28,5	6,5



Rotonda cordonata
Round dish, fluted
Schale, rund, gerippt
Plat rond, cannelé
Fuente redonda borderizata

art.	Ø cm.	h.
44372-26	26,5	2,5
44372-32	32,0	4,0
44372-36	36,0	4,0
44372-40	40,0	4,0



Rettangolare cordonata
Rectangular dish, fluted
Schale, rechteckig, gerippt
Plat rectangulaire, cannelé
Fuente rectangular borderizata

art.	dim. cm.	h.
44374-22	22x16	6
44374-25	25x20	7
44374-32	32x22	6
44374-36	36x24	6
44374-40	40x26	6
44374-44	44x32	6



Ovale cordonata, alta
Oval dish, high, fluted
Schale, oval, gerippt
Plat oval, cannelé
Fuente oval borderizata, alta

art.	dim. cm.	h.
44389-32	32x22	8,5



Rettangolare cordonata, bassa
Rectangular dish, low, fluted
Schale, rechteckig, flach, gerippt
Plat rectangulaire, cannelé
Fuente rect. borderizata, baja

art.	dim. cm.	h.
44376-40	40x30	4



Quadra cordonata
Square dish, fluted
Schale, quadratisch, gerippt
Plat carré, cannelé
Fuente cuadrada borderizata

art.	dim. cm.	h.
44375-25	25x25	6



Tegamino cordonato
Egg dish, fluted
Schale, gerippt
Plat à oeufs, cannelé
Fuente huevo borderizata

art.	dim. cm.
44394-18	18x21,0
44394-21	21x24,5



Coppetta creme broulée
Creme broulée bowl
Crème broulée Schale
Coupelle broulée à crème
Bol creme broulée

art.	Ø cm.	h.
44391-12	11,6	3



Tegamino fondo, cordonato
Egg dish, high, fluted
Schale, tief, gerippt
Plat oeuf, creux, cannelé
Fuente huevo borderizata, alta

art.	dim. cm.
44395-18	18x20

I soufflé, piatto tipico della cucina francese, sono delle preparazioni, dolci o salate, cotte al forno e composte da un impasto di burro, farina, latte e tuorli d'uovo, il tutto unito ad albumi montati a neve. La preparazione dei soufflé non è complessa, la fase più critica per la buona riuscita della ricetta è la cottura: i soufflé devono risultare soffici e belli gonfi.

Soufflé is a typical French dish. It can be sweet or savory, the basic mixture is made of butter, flour, milk and eggs. Soufflé recipes are actually quite easy and simple to prepare. The most critical part for the success of the recipe is cooking. The soufflé should be soft and beautifully puffed.



Casseroles con coperchio
Soup bowl with cover
Kasserolle mit Deckel
Casserole avec couvercle
Cacerola con tapa

art.	dim. cm.	lt.
44397-18	14x18	0,5



Soufflé cordonato
Ramekin, fluted
Ramekin, gerippt
Ramequin, cannelé
Fuente soufflé borderizata

art.	Ø cm.	h.
44390-07	7	4,0
44390-09	9	4,5
44390-11	11	6,0



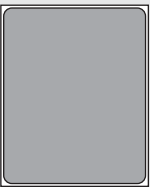
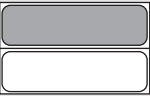
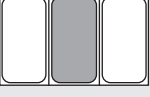
Soufflé cordonato
Ramekin, fluted
Ramekin, gerippt
Ramequin, cannelé
Fuente soufflé borderizata

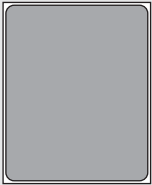
art.	Ø cm.	h.
44390-15	15	5,0
44390-18	18	7,5
44390-23	23	8,0

CONTENITORI GN - *FOOD PANS*

Inox, alluminio, policarbonato, polipropilene e porcellana

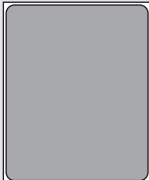
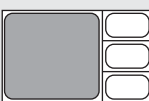
Stainless steel, aluminum, polycarbonate, polypropylene and porcelain

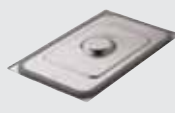
BACINELLE GASTRONORM, INOX FOOD PANS, STAINLESS STEEL							
	Serie Size	Profondità Depth mm.	lt.	Standard	Maniglie fisse Fixed handles	Maniglie interne Internal handles	Maniglie rientranti Retractable handles
	2/1 650x530 mm	20	-	14101-02			-
		40	-	14101-04			-
		65	19	14101-06			-
		100	31	14101-10			14151-10
		150	46	14101-15			14151-15
		200	56	14101-20			14151-20
	1/1 530x325 mm	20	-	14102-02	-	-	-
		40	-	14102-04	-	-	-
		65	10	14102-06	-	-	14152-06
		100	15	14102-10	14112-10	14142-10	14152-10
		150	22	14102-15	14112-15	14142-15	14152-15
		200	28	14102-20	14112-20	14142-20	14152-20
	2/3 353x320 mm	20	-	14103-02			
		40	-	14103-04			
		65	6	14103-06			
		100	9	14103-10			
		150	14	14103-15			
		200	18	14103-20			
	2/4 162x530 mm	65	4	14104-06			
		100	6	14104-10			
		150	10	14104-15			
	1/2 325x265 mm	20	-	14105-02	-	-	-
		40	-	14105-04	-	-	-
		65	4	14105-06	-	-	-
		100	6	14105-10	14115-10	14145-10	14155-10
		150	10	14105-15	14115-15	14145-15	14155-15
		200	13	14105-20	14115-20	14145-20	14155-20
	1/3 325x180 mm	65	3	14107-06	-	-	-
		100	4	14107-10	14117-10	14147-10	14157-10
		150	6	14107-15	14117-15	14147-15	14157-15
		200	8	14107-20	14117-20	14147-20	14157-20
	1/4 265x160 mm	65	2	14108-06	-	-	-
		100	3	14108-10	14118-10	14148-10	14158-10
		150	5	14108-15	14118-15	14148-15	14158-15
		200	6	14108-20	14118-20	14148-20	14158-20
	1/6 176x160 mm	65	1,0	14109-06	-		-
		100	2,0	14109-10	14119-10		14159-10
		150	2,5	14109-15	14119-15		14159-15
		200	3,0	14109-20	-		14159-20
	1/9 176x110 mm	65	0,6	14110-06			
		100	1,0	14110-10			

INOX - STAINLESS STEEL BACINELLE GASTRONORM FORATE PERFORATED FOOD PANS					
	Serie Size	Profondità Depth mm.	lt.	Standard	Maniglie snodate Folding handles
	2/1 650x530 mm	20 40 65 100 150 200	- - - - - -	14201-02 14201-04 14201-06 14201-10 14201-15 14201-20	
	1/1 530x325 mm	20 40 65 100 150 200	- - - - - -	14202-02 14202-04 14202-06 14202-10 14202-15 14202-20	- - 14252-06 14252-10 14252-15 14252-20
	2/3 353x320 mm	65 100 150 200	- - - -	14203-06 14203-10 14203-15 14203-20	
	1/2 325x265 mm	20 40 65 100 150 200	- - - - - -	14205-02 14205-04 14205-06 14205-10 14205-15 14205-20	- - 14255-06 14255-10 14255-15 14255-20

Bacinelle profondità mm 20 e 40 forate solo sul fondo. - Containers depth mm 20 and 40 only bottom perforated.



TEGLIE/BACINELLE BAKING SHEETS/PANS							
	Serie Size	Profondità Depth mm.	Bacinella inox antiaderente S/S non stick pan	Teglia inox S/S baking pan	Teglia inox antiaderente S/S non stick baking pan	Teglia alluminio Aluminium baking pan	Teglia alluminio antiaderente Aluminium non stick baking pan
	2/1 650x530 mm	20 40 65		14301-02 14301-04 14301-06			
	1/1 530x325 mm	20 40 65	14162-02 14162-04 14162-06	14302-02 14302-04 14302-06	14362-02 14362-04 14362-06	16302-02 16302-04 16302-06	16362-02 16362-04 16362-06
	2/3 353x320 mm	20 40 65		14303-02 14303-04 14303-06		16303-02 16303-04 16303-06	16363-02 16363-04 16363-06
	1/2 325x265 mm	20 40 65	14165-02 14165-04 14165-06	14305-02 14305-04 14305-06	14365-02 14365-04 14365-06	16305-02 16305-04 16305-06	16365-02 16365-04 16365-06

COPERCHI GN LIDS						
	Serie Size	Standard	Maniglie Handles	Mestolo Ladle	Maniglie + mestolo Handles + ladle	Guarnizione Trimming
1/1 530x325 mm	14502-00	14512-00	14522-00	14532-00	14542-00	14552-00
2/3 353x320 mm	14503-00	-	14523-00	-	14543-00	-
2/4 162x530 mm	14504-00	-	-	-	-	-
1/2 325x265 mm	14505-00	14515-00	14525-00	14535-00	14545-00	14555-00
1/3 325x180 mm	14507-00	14517-00	14527-00	14537-00	14547-00	14557-00
1/4 265x160 mm	14508-00	14518-00	14528-00	14538-00	14548-00	14558-00
1/6 176x160 mm	14509-00	14519-00	14529-00	14539-00	14549-00	14559-00
1/9 176x110 mm	14510-00	-	-	-	-	-

CONTENITORI GN INOX STAINLESS STEEL FOOD PANS



Falso fondo forato
Drainer plate
Abtropfplatte
Plateau double fond perforé
Fondo perforado

art.	mod./size
14402-00	1/1
14405-00	1/2
14407-00	1/3



Separatore
Adaptor bar
Stege
Barrette de composition
Perfiles divisorios

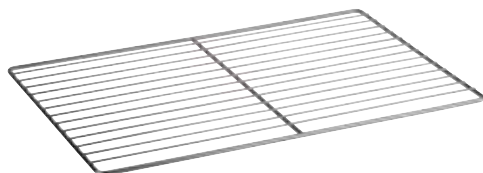
art.	mod./size	h. mm.
14409-01	1/1	325
14409-02	2/1	530



Teglia GN 1/1 smaltata
GN 1/1 pan, enamelled
GN 1/1-Ofenblech, emalliert
Bac GN 1/1 émaillé
Cubeta GN 1/1, esmaltada

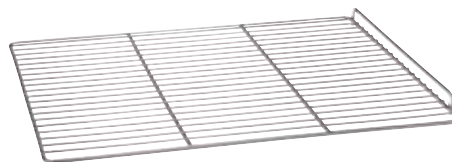
art.	dim. cm.	h.
44322-02	53x32,5	2,0
44322-04	53x32,5	4,0
44322-06	53x32,5	6,5

Smalto applicato a 800°C dopo un lavaggio chimico che ne permette una perfetta adesione. Ottima resistenza a shock termici - Enamel applied at 800°C after a chemical wash, for perfect adherence. Great resistance to thermal shocks.



Griglia in filo, inox
Wire grid, stainless steel
Gitter, Edelstahl Rostfrei
Grille, inox
Rejilla, inox

art.	mod./size
44421-00	2/1
44422-00	1/1
44412-00	1/2
44423-00	2/3



Griglia in filo con sponda, inox
Wire grid with edge, stainless steel
Roste mit Seitenwand, Edelstahl Rostfrei
Grille avec arrêt, inox
Rejilla con borde, inox

art.	mod./size	h. cm.
44432-21	2/1	3



Cesta per friggere, inox
Fry basket, stainless steel
Frittier-Korb, Edelstahl Rostfrei
Panier à frire, inox
Cesta escurrefrito, inox

art.	mod./size	dim. cm.	h.
11750-11	1/1	53x32,5	6

Cesta per friggere da forno, consente di cuocere in pochi minuti e senza grassi grandi quantità di cibi prefritti. La costruzione in filo consente al calore di cuocere facilmente garantendo una doratura uniforme. Una soluzione salutare che permette di eliminare i costi d'acquisto, conservazione e smaltimento degli oli e dei grassi.

This stainless steel oven fry basket is primarily used for cooking fried products in a convection oven. The wire construction allows the oven's dry heat to cook food easily and provides an evenly-browned and crispy finish to foods such as French fries. The basket's size makes it easy to cook large quantities at a time. This healthy alternative to deep-frying also saves space and costs, as it eliminates the need to purchase, store and dispose of oils.



Griglia smaltata
Grid enamelled
Roste, emalliert
Grille émaillé
Rejilla esmaltada

art.	mod./size	dim. cm.
11760-11	1/1	53x32,5

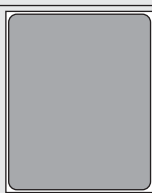
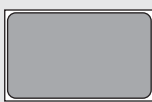
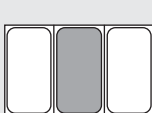
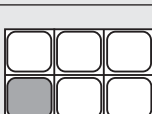
La grigliatura degli alimenti è uno dei metodi di cottura più antichi: è semplice, veloce e dona alle pietanze un sapore caratteristico, ottimale per tutte le preparazioni, carne, pesce e verdure. Ideale per le preparazioni in grande quantità per catering e nella banchettistica, party/feste open-air. Quando la carne viene posta sulla griglia, il calore accumulato fa sì che i pori si chiudano immediatamente, garantendo così una perdita di succhi e peso molto limitata.

Grilling food is one of the oldest methods of cooking, simple and fast it gives a distinctive flavor to dishes, suitable for all preparations, whether meat, fish or vegetables. Ideal for preparation in large quantities for catering and banquets, meals/open-air festivals. When the meat is placed on the grid, the heat stored immediately closes the pores, thus guaranteeing a very poor loss of juice and weight.



In polycarbonato, trasparente ed infrangibile. La superficie liscia dell'interno facilita la pulizia. Resistenti alle macchie, non attaccabili dagli acidi dei cibi, da oli o da alcol. Termoresistenti da -100°C a +100°C. Con scala graduata in litri. Impilabili, sono ideali per la conservazione, trasporto ed esposizione.

Polycarbonate, clear and unbreakable. Smooth surface is easy to clean. Stain resistant, not harmed by food acids, oils or alcohol. Temperature range: -100°C to + 100°C. With metric graduation. Stackable, ideal for storage, transportation and serving display.

POLICARBONATO - POLYCARBONATE BACINELLE GASTRONORM GN FOOD PANS							
	Serie Size	Profondità Depth mm.	lt.	Bacinella Pan	Coperchio Lid	Coperchio con silicone Lid silicone sealing	Griglia Grid
	2/1 650x530 mm	150 200	42 52	14561-15 14561-20	14571-00 Senza traversino No handle		14591-00
	1/1 530x325 mm	65 100 150 200	8 12 18 24	14562-06 14562-10 14562-15 14562-20	14572-00		14592-00
	1/2 325x265 mm	65 100 150 200	3 6 8 11	14565-06 14565-10 14565-15 14565-20	14575-00	14585-00	14595-00
	1/3 325x180 mm	65 100 150 200	2,0 3,5 5,0 6,5	14567-06 14567-10 14567-15 14567-20	14577-00		14597-00
	1/4 265x160 mm	65 100 150 200	1,5 2,5 3,5 4,5	14568-06 14568-10 14568-15 14568-20	14578-00		14598-00
	1/6 176x160 mm	65 100 150 200	0,7 1,2 2,0 2,5	14569-06 14569-10 14569-15 14569-20	14579-00		14599-00
	1/9 176x110 mm	65 100	0,5 0,7	14570-06 14570-10	14580-00		



Realizzati con materiali approvati FDA. Studiati e realizzati in ottemperanza alla normativa UNI EN 631-1. Ottima resistenza agli urti. Eccellente trasparenza (0,6 HAZE). Pareti completamente lisce per permettere di identificare facilmente il contenuto e per agevolare il lavaggio. Dotati di scala graduata sia secondo sistema metrico che americano. Gradino di sovrapposibilità che consente agevole impilaggio. Utilizzabili nel microonde ma non per tempi prolungati. Sopportano temperature da -40°C a +110°C. Fondo esternamente foto-inciso anti-graffio. AVVERTENZE - I contenitori in polycarbonato non sono raccomandati per l'uso su tavole a vapore; evitare il contatto con sapone di Marsiglia. Per il lavaggio si consiglia l'utilizzo di detergenti con PH neutro e, in ogni caso, con PH inferiore a 11. L'utilizzo di detergenti fortemente alcalini (PH>11) o a base di alcool, solventi clorurati, ammoniaca e l'impiego di spugne abrasive potrebbe danneggiare irrimediabilmente i prodotti.

Made with FDA approved materials. Designed and manufactured in compliance with UNI EN 631-1. Excellent resistance to shocks. Excellent transparency (HAZE 0.6). Walls completely smooth to allow easy identification of content and easy cleaning. Graduated scale according to both metric and American system. Nest for easy storage. Can be used in microwave ovens but not for prolonged times. Withstands temperatures from -40°C to +110°C. External bottom photo etched anti scratch. WARNING - Polycarbonate containers are not recommended for use on steam tables, avoid contact with soap. For cleaning we recommend detergents with neutral pH and, in any case, with a pH less than 11. The use of detergents strongly alkaline (pH>11) or alcohol, chlorinated solvents, ammonia and abrasive pads may irreparably damage the product.

POLICARBONATO - POLYCARBONATE BACINELLE GASTRONORM GN FOOD PANS								
	Serie Size	Profondità Depth mm.	lt.	Bacinella Pan	Coperchio Lid	Coperchio ermetico Hermetic lid	Mestolo Ladle	Falso fondo Drainer
	2/1 650x530 mm	200	55,5	14801-20	14811-00		14821-00	14851-00
	1/1 530x325 mm	65 100 150 200	9,0 13,3 20,0 26,4	14802-06 14802-10 14802-15 14802-20	14812-00	14832-00	14822-00	14852-00
	1/2 325x265 mm	65 100 150 200	4,0 6,1 9,0 11,9	14805-06 14805-10 14805-15 14805-20	14815-00	14835-00	14825-00	14855-00
	1/3 325x175 mm	65 100 150 200	2,5 3,8 5,5 7,1	14807-06 14807-10 14807-15 14807-20	14817-00	14837-00	14827-00	
	1/4 264x162 mm	65 100 150 200	1,7 2,6 3,8 4,8	14808-06 14808-10 14808-15 14808-20	14818-00	14838-00	14828-00	
	1/6 176x162 mm	65 100 150 200	1,0 1,6 2,3 2,8	14809-06 14809-10 14809-15 14809-20	14819-00	14839-00	14829-00	
	1/9 176x108 mm	65 100	0,6 0,9	14810-06 14810-10	14820-00	14840-00	14830-00	

I coperchi della serie 14800 polycarbonato e 14600 Tritan sono intercambiabili.
Coperchi ermetici, NON a tenuta stagna.

The lids of the series 14800 polycarbonate and 14600 Tritan are interchangeable.
Hermetic lids, NOT water-tight.



BACINELLE GASTRONORM, TRITAN - GN FOOD PANS, TRITAN
COPOLIMERO - COPOLYMER - BPA FREE -40°C+90°C

	Serie Size	Profondità Depth mm.	lt.	Bacinella Pan	Coperchio Lid	Coperchio ermetico Hermetic lid	Falso fondo Drainer
	2/1 650x530 mm	200	55,5	14661-20	14671-00		14691-00
	1/1 530x325 mm	65 100 150 200	9,0 13,3 20,0 26,4	14662-06 14662-10 14662-15 14662-20	14672-00	14682-00	14692-00
	1/2 325x265 mm	65 100 150 200	4,0 6,1 9,0 11,9	14665-06 14665-10 14665-15 14665-20	14675-00	14685-00	14695-00
	1/3 325x175 mm	65 100 150 200	2,5 3,8 5,5 7,1	14667-06 14667-10 14667-15 14667-20	14677-00	14687-00	
	1/4 264x162 mm	65 100 150 200	1,7 2,6 3,8 4,8	14668-06 14668-10 14668-15 14668-20	14678-00	14688-00	
	1/6 176x162 mm	65 100 150 200	1,0 1,6 2,3 2,8	14669-06 14669-10 14669-15 14669-20	14679-00	14689-00	
	1/9 176x108 mm	65 100	0,6 0,9	14670-06 14670-10	14680-00	14690-00	

I coperchi della serie 14800 polycarbonato e 14600 Tritan sono intercambiabili.
Coperchi ermetici, NON a tenuta stagna.

The lids of the series 14800 polycarbonate and 14600 Tritan are interchangeable.
Hermetic lids, NOT water-tight.



Traslucide e resistenti, impilabili, leggere e maneggevoli. Realizzate in polipropilene alimentare, conformi alle normative alimentari internazionali. Non si impregnano di odori e sapori. Lavabili a mano o in lavastoviglie con normali detersivi. Non utilizzare pagliette d'acciaio o ruvide, evitare l'uso di sostanze abrasive. Termoresistenti da -40°C a +100°C. Scala di graduazione in litri per un controllo istantaneo della quantità. Coperchio resistente per una perfetta chiusura stagna. Utilizzabili per la refrigerazione, lo stoccaggio, trasporto, esposizione e distribuzione di tutti i tipi di alimenti.

Made in polypropylene, full compliance with food contact sanitation requirements, light, odourless, transparent, dish-washer safe, unbreakable. Cold resistant up to -40°C - Heat resistant up to +100°C. Easily cleanable, designed to allow for nesting empty containers within one another and stacking bottoms a top of lids. Provided with metric graduation. Lids tightly fitting. Ideal for commercial food processing and handling facilities. Can be used in all public places where food is prepared, hot/cold stored or served, for holding and display.

POLIPROPILENE - POLYPROPYLENE BACINELLE GASTRONORM FOOD PANS										
	Serie Size	Profondità Depth mm.	lt.	Bacinella Pan	Griglia Grid	Coperchio - Lid Neutro - Clear	Coperchio - Lid Blu - Blue	Coperchio - Lid Rosso - Red	Coperchio - Lid Giallo - Yellow	Coperchio - Lid Verde - Green
	1/1 530x325 mm	65 100 150 200	8 12 18 24	14702-06 14702-10 14702-15 14702-20	14712-00	14722-99	14722-00	14722-11	14722-22	14722-33
	1/2 325x265 mm	65 100 150 200	3 6 8 11	14705-06 14705-10 14705-15 14705-20	14715-00	14725-99	14725-00	14725-11	14725-22	14725-33
	1/3 325x180 mm	65 100 150 200	2,0 3,5 5,0 6,5	14707-06 14707-10 14707-15 14707-20	14717-00	14727-99	14727-00	14727-11	14727-22	14727-33
	1/4 265x160 mm	65 100 150	1,5 2,5 3,5	14708-06 14708-10 14708-15	14718-00	14728-99	14728-00	14728-11	14728-22	14728-33
	1/6 176x160 mm	65 100 150	0,7 1,2 2,0	14709-06 14709-10 14709-15	14719-00	14729-99	14729-00	14729-11	14729-22	14729-33
	1/9 176x110 mm	65 100	0,5 0,7	14710-06 14710-10		14730-99	14730-00	14730-11	14730-22	14730-33



Realizzati con materiali approvati FDA. Eccellente soluzione economica per la preparazione, esposizione e conservazione dei cibi. Ottima resistenza agli urti a temperatura ambiente. Buona trasparenza che permette di identificare facilmente il contenuto al proprio interno. Sopportano temperature da -40°C a +80°C. Dotati di scala graduata sia secondo sistema metrico che americano. Gradino disovrapponibilità che consente agevole impilaggio. Disponibili con coperchi ermetici trasparenti o colorati. AVVERTENZE: I contenitori in polipropilene non sono indicati per l'uso su tavole a vapore.

Made with FDA approved materials. Excellent economical solution for the preparation, display and storage of foods. Excellent impact resistance at room temperature. Good transparency that allows to easily identify the contents. Withstands temperatures from -40°C to +80°C. With both metric and American graduated scale. Nest for easy storage. Available clear or colored airtight lids. WARNING: polypropylene containers are not suitable for use on steam tables.

POLIPROPILENE - POLYPROPYLENE BACINELLE GASTRONORM FOOD PANS										
	Serie Size	Profondità Depth mm.	lt.	Bacinella Pan	Falso fondo Drainer plate	Coperchio ermetico Hermetic Lid Neutro - Clear	Coperchio ermetico Hermetic Lid Blu - Blue	Coperchio ermetico Hermetic Lid Rosso - Red	Coperchio ermetico Hermetic Lid Giallo - Yellow	Coperchio ermetico Hermetic Lid Verde - Green
	1/1 530x325 mm	65 100 150 200	9,0 13,3 20,0 26,4	14902-06 14902-10 14902-15 14902-20	14912-00	14922-99	14922-00	14922-11	14922-22	14922-33
	1/2 325x265 mm	65 100 150 200	4,0 6,1 9,0 11,9	14905-06 14905-10 14905-15 14905-20	14915-00	14925-99	14925-00	14925-11	14925-22	14925-33
	1/3 325x175 mm	65 100 150 200	2,5 3,8 5,5 7,1	14907-06 14907-10 14907-15 14907-20		14927-99	14927-00	14927-11	14927-22	14927-33
	1/4 264x162 mm	65 100 150 200	1,7 2,6 3,8 4,8	14908-06 14908-10 14908-15 14908-20		14928-99	14928-00	14928-11	14928-22	14928-33
	1/6 176x162 mm	65 100 150 200	1,0 1,6 2,3 2,8	14909-06 14909-10 14909-15 14909-20		14929-99	14929-00	14929-11	14929-22	14929-33
	1/9 176x108 mm	65 100	0,6 0,9	14910-06 14910-10		14930-99	14930-00	14930-11	14930-22	14930-33

I coperchi della serie 14900 polipropilene e 15100 polipropilene IML sono intercambiabili.
Coperchi ermetici, NON a tenuta stagna.

The lids of the series 14900 polypropylene and 15100 polypropylene IML are interchangeable.
Hermetic lids, NOT water-tight.

Realizzati con materiali approvati FDA. Con etichetta permanente grazie alla tecnologia IML che consente di avere un'etichetta costampata, niente più etichette adesive che tendono a lasciare residui appiccicosi richiedendo poi operazioni di raschiatura. I contenitori in polipropilene IML aiutano a garantire la sicurezza e l'igiene degli alimenti secondo la normativa HACCP. Sono disponibili sia con coperchi colorati che con coperchi trasparenti con sede per COLOR CLIPS per evitare la contaminazione tra i vari alimenti. Per scrivere sull'etichetta è disponibile un pennarello specifico che viene rimosso con il semplice lavaggio in lavastoviglie. Ottima resistenza agli urti a temperatura ambiente. Buona trasparenza che permette di identificare facilmente il contenuto al proprio interno. Sopportano temperature da -40°C a +80°C. Dotati di scala graduata sia secondo sistema metrico che americano. Gradino di sovrapposibilità che consente agevole impilaggio. AVVERTENZE - I contenitori in polipropilene non sono indicati per l'uso su tavole a vapore.

Made with FDA approved materials. With permanent label thanks to the IML technology that allows you to obtain an in molded label. No more labels that leave sticky residue requiring scraping operations. The IML polypropylene containers help ensure the safety and hygiene of food according to HACCP standards. They are available with colored lids or transparent lids with COLOR CLIPS to prevent contamination between different foods. To write on the label there is a specific marker that can be removed by simply washing in the dishwasher. Excellent impact resistance at room temperature. Good transparency that allows you to easily identify the contents. Withstands temperatures from -40°C to +80°C. With both metric and American graduated scale. Nest for easy storage. WARNING: polypropylene containers are not suitable for use on steam tables.



POLIPROPILENE - POLYPROPYLENE BACINELLE GASTRONORM FOOD PANS



	Serie Size	Profondità Depth mm.	lt.	Bacinella Pan	Falso fondo Drainer plate	Coperchio ermetico Hermetic Lid Neutro - Clear	Coperchio ermetico Hermetic Lid Blu - Blue	Coperchio ermetico Hermetic Lid Rosso - Red	Coperchio ermetico Hermetic Lid Giallo - Yellow	Coperchio ermetico Hermetic Lid Verde - Green
	1/1 530x325 mm	65 100 150 200	9,0 13,3 20,0 26,4	15101-06 15101-10 15101-15 15101-20	14912-00	14922-99	14922-00	14922-11	14922-22	14922-33
	1/2 325x265 mm	65 100 150 200	4,0 6,1 9,0 11,9	15105-06 15105-10 15105-15 15105-20	14915-00	14925-99	14925-00	14925-11	14925-22	14925-33
	1/3 325x175 mm	65 100 150 200	2,5 3,8 5,5 7,1	15107-06 15107-10 15107-15 15107-20		14927-99	14927-00	14927-11	14927-22	14927-33
	1/4 264x162 mm	65 100 150 200	1,7 2,6 3,8 4,8	15108-06 15108-10 15108-15 15108-20		14928-99	14928-00	14928-11	14928-22	14928-33
	1/6 176x162 mm	65 100 150 200	1,0 1,6 2,3 2,8	15109-06 15109-10 15109-15 15109-20		14929-99	14929-00	14929-11	14929-22	14929-33
	1/9 176x108 mm	65 100	0,6 0,9	15110-06 15110-10		14930-99	14930-00	14930-11	14930-22	14930-33

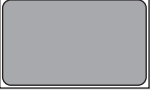
ACCESSORI ACCESSORIES

Clips Giallo - Yellow	Clips Blu - Blue	Clips Rosso - Red	Clips Verde - Green	Set 2 pennarelli Kit 2 markers
15100-01	15100-02	15100-03	15100-04	15100-AA
u. pack 12 pz/pcs	u. pack 12 pz/pcs	u. pack 12 pz/pcs	u. pack 12 pz/pcs	u. pack 2 pz/pcs

I coperchi della serie 14900 polipropilene e 15100 polipropilene IML sono intercambiabili.
Coperchi ermetici, NON a tenuta stagna.

The lids of the series 14900 polypropylene and 15100 polypropylene IML are interchangeable.
Hermetic lids, NOT water-tight.



 BACINELLE GN - FOOD PANS		Serie Size HIGH-LINE	Profondità Depth mm.	lt.	Bacinella Pan
		1/1 530x325 mm	65 100	7,10 11,00	44883-11 44879-11
		2/3 350x325 mm	65	4,60	44883-23
		2/4 160x530 mm	65	3,00	44883-24
		1/2 325x265 mm	65 100	3,40 5,50	44883-12 44879-12
		1/3 325x175 mm	65 100	2,00 3,15	44883-13 44879-13
		1/4 265x160 mm	65 100	1,35 2,20	44883-14 44879-14
		1/6 175x160 mm	65 100	0,80 1,25	44883-16 44879-16

 BACINELLE GN - FOOD PANS		Serie Size ECO-LINE	Profondità Depth mm.	lt.	Bacinella Pan
		1/1 530x325 mm	65 100	7,10 10,60	44878-11 44878B11
		2/4 160x530 mm	65 100	3,00 4,30	44878-24 44878B24
		1/2 325x265 mm	65 100	3,40 4,70	44878-12 44878B12
		1/3 325x175 mm	65 100	2,00 2,70	44878-13 44878B13
		1/4 265x160 mm	65 100	1,35 1,90	44878-14 44878B14
		1/6 175x160 mm	65 100	0,80 1,00	44878-16 44878B16



GN PORCELLANA PORCELAIN FOOD PANS	Serie Size	Profondità Depth mm.	Bacinella bianca White pan		Bacinella nera Black pan
	1/1 530x325 mm	20 65	44332-03 44332-06		44332B06
	2/3 353x320 mm	20 65	44333-03 44333-06		44333B06
	2/4 162x530 mm	20 65	44334-03 44334-06		
	1/2 325x265 mm	20 65	44335-03 44335-06		44335B06
	1/3 325x180 mm	20 65	44337-03 44337-06		44337B06
	1/4 265x160 mm	20 65	44338-03 44338-06		
	1/6 176x160 mm	20 65	44339-03 44339-06		



Per i professionisti del settore. Teglie gastronomiche in porcellana con sistema induzione adatte per l'utilizzo su ogni generatore, per il mantenimento del caldo. L'induzione offre un preciso controllo della temperatura con minori consumi energetici e tempi di esercizio. La potenza consigliata per un perfetto utilizzo è di 800W. *For professionals. Porcelain hotel food pans with induction system are designed for use on each generator to maintain the heat. The induction provides precise temperature control with lower energy consumption and cooking times. The recommended power for a perfect use is 800W.*

GN PORCELLANA INDUZIONE PORCELAIN FOOD PANS INDUCTION READY	Serie Size	Profondità Depth mm.	Bacinella Pan
	1/1 530x325 mm	65	44342-06○ 44342B06● 44342G06● 44342O06● 44342R06● 44342Y06●
	2/3 350x320 mm	65	44343-06○ 44343B06● 44343G06● 44343O06● 44343R06● 44343Y06●
	2/4 162x530 mm	65	44344-06○ 44344B06● 44344G06● 44344O06● 44344R06● 44344Y06●
	1/2 325x265 mm	65	44345-06○ 44345B06● 44345G06● 44345O06● 44345R06● 44345Y06●
	1/4 265x162 mm	65	44346-06○
	1/3 325x176 mm	65	44347-06○ 44347B06● 44347G06● 44347O06● 44347R06● 44347Y06●