

COOKWARE

PENTOLAME
COOKWARE, POTS & PANS
KOCHEGESHIRR
BATTERIES DE CUISINE
BATERÍAS DE COCINA

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
Cacerola base perforada

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.



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.



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



Casseruola "bombé"
Curved sauté pan
Sauteuse mit Schüttrand
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



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.



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

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
Servierpfanne
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.
11161-12	12
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.



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



Casseruola alta
Saucepot
Fleischtopf
Brasière
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.
12107-16	16	11,0	2,1
12107-20	20	13,0	4,0
12107-24	24	15,0	6,5
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



Casseruola bassa
Casserole pot
Bratentopf
Sautoir
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
12109-16	16	7,5	1,3
12109-20	20	8,0	2,5
12109-24	24	9,5	4,3
12109-28	28	11,0	6,7
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
Bratentopf, mittelhoch
Casserole
Cacerola 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, nichttaftend
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
Servierpfanne
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.



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



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



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



Inserto a vapore, fondo forato
Steamer pot, perforated bottom
Dampf-Siebeinsatz
Casserole à vapeur, perforée
Cacerola base perforada

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



Pentola cuociasparagi con coperchio
Asparagus-pot with lid
Spargeltopf mit Deckel
Cuit-asperges avec couvercle
Olla espárragos con tapa

art.	Ø cm.	h.	lt.
12037-16	16	24	4,8



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 Schüttertrand
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



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 Antihafbeschichtung
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
Servierpfanne
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

Valvola di sicurezza - Safety valve



- 4 valvole di sicurezza indipendenti
- Coperchio con sistema di chiusura facile da usare
- Fondo Sandwich Impact Bonded
- Distribuzione del calore rapida ed efficiente
- Acciaio inox 18/10
- Facile da pulire con attacchi coperchio rimovibili

Valvola rilascio vapore - Steam release



- 4 independent safety valves
- Lid with easy to use locking system
- Impact Bonded Sandwich Bottom
- Fast and efficient heat distribution
- 18/10 stainless steel
- Easy cleaning with removable lid attachments

FOR **GLUTEN-FREE** **COOKING**



AL SERVIZIO DELLA CUCINA SENZA GLUTINE

PADERNO[®]

WORLD CUISINE



Coerentemente all'ottica di servizio che contraddistingue da sempre il marchio, Paderno propone una linea completa di articoli e strumenti professionali facilmente identificabili in cucina, in grado di abbattere eventuali errori durante il loro utilizzo a salvaguardia del cliente celiaco e di tutti gli intolleranti. Sviluppato e concretizzato nel 2013 in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia Lombardia ONLUS, questo progetto colloca Sambonet Paderno Industrie come prima azienda del settore a offrire al canale Ho.Re.Ca una linea completa di articoli da destinare alla preparazione di pietanze senza glutine.

Attraverso alcuni elementi distintivi e differenzianti, come manici in PVD oro per pentole e padelle e personalizzazione con un logo specifico per utensili, tutti gli strumenti saranno facilmente identificabili in cucina. Questa gamma contribuisce a:

- Diminuire il rischio di accidentali contaminazioni crociate degli alimenti;
- Facilitare il professionista nell'operare e nell'offrire un servizio a favore del cliente con intolleranze alimentari;
- Sensibilizzare il settore sul tema "gluten free" di fronte alle nuove esigenze dei consumatori.

Consistently with the functional approach, which has always marked the brand, Paderno offers a complete product line and professional tools, easily recognizable in the kitchen, which can reduce possible mistakes during their use to protect people affected by celiac disease. Developed and realized in 2013 in collaboration with Associazione Italiana Celiachia Lombardia ONLUS (Italian Society for the Celiac Disease – Lombardy Section), this project makes Sambonet Paderno Industrie S.p.A. the first company in its market that offers to the HoReCa channel a complete line of items intended for gluten-free cooking.

Some distinguished special features, such as golden PVD handles for pans and pots and a special customised logo for utensils, will allow professionals to easily identify all these items in the kitchen.

This product line aims at:

- Reducing the risk of accidental food cross-contamination;
- Making it easier for professionals to work and provide services to clients with food intolerances;
- Raising awareness on the gluten-free diet issue in the industry so as to respond to the new needs of consumers.

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.



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 Schüttrand
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 Antihftbeschichtung
Poêle avec revêtement anti-adhésif
Sartén antiadherente

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

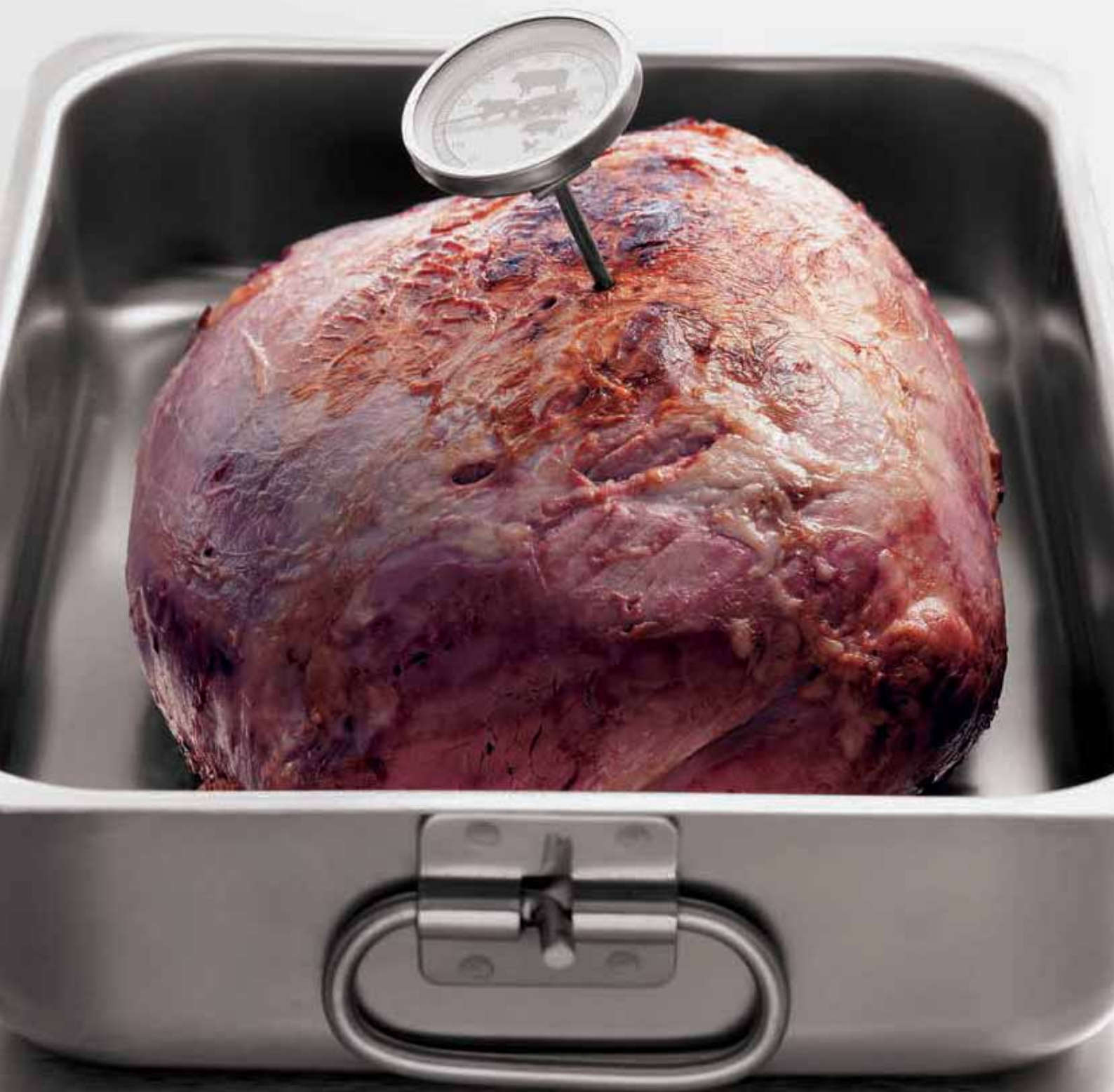


Casseruola bassa con doppio becco
Sauté pan with double spouts
Stielkasserolle, niedrig, 2 Schnabel
Plat à sauter, 2 becs
Cazo recto bajo, 2 picos

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.



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.



Brasiera con coperchio
Roasting pan with cover
Brasiere mit Deckel
Braisière 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
11963-99	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.



Bollitore
Whistling kettle
Kocher
Bouilloire à sifflet
Pava

art.	lt.
41914-03	2,8



Rede paraspruzzi
Splatter screen
Pfannenspritzschutz
Écran anti-éclaboussures
Red antisalpicadura

art.	ø. cm.
11917-28	28
11917-34	34

Manico ABS. - ABS handle.

PENTOLAME INOX STAINLESS STEEL COOKWARE



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



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



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	16,0	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 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 gauze improves the speed of strain and also perfect for rice.



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



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



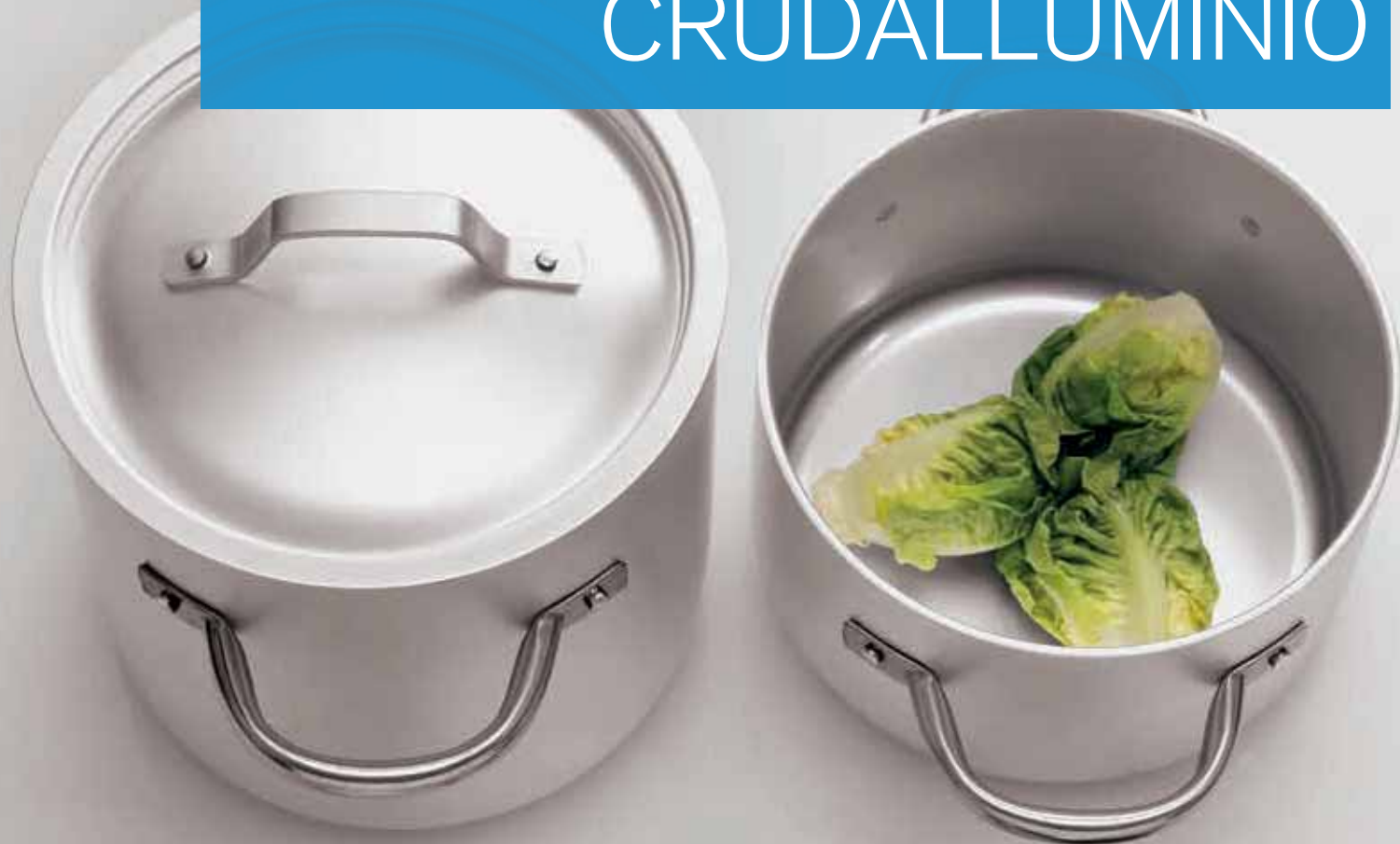
Colapasta 1/4 a rete
1/4-Segment wire colander
1/4 Netzseiher-Einsatz
Passoire cuit-pâtes à gaze, 1/4
Colador red 1/4

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



Adatti alle casseruole - art. - Suit sauce-pots items: 11007-11107-12007-12107-16929.

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

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	28	21,0
16101-36	36	36	36,0
16101-40	40	40	50,0
16101-45	45	45	70,0
16101-50	50	50	100,0



Casseruola alta
Saucepot
Fleischtopf
Brasière
Cacerola alta

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



Casseruola bassa
Casserole pot
Bratentopf
Sautoir
Cacerola baja

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
Sartén

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
Servierpfanne
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
Servierpfanne, 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, antiaderente
Forged frypan, non stick
Pfanne, geschmiedet, nichttaftend
Poêle forgée, anti-adhérente
Sartén forjada, 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

PENTOLAME ALLUMINIO ALUMINUM COOKWARE



Tegame forgiato, rivestimento ceramica
 Forged omelet pan, ceramic coating
 Servierpfanne, 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 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 antiadherente

art.	Ø cm.
16118-24	24



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

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



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

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, nichtaftend
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
Braisière 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 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



Casseruola, alluminio
Sauce-pot, aluminum
Gemüsetopf, Aluminium
Braisière, 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



Colafritto, inox
Fry dripping tray, stainless steel
Pommes-Frites-Seiher, Edelstahl Rostfrei
Egouttoir à friture, inox
Ecurridor 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 frittiture, 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.	Ø 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



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

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



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-Stielhu"lle
Revêtement manche en silicone
Cubre mango silicona

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



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

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.



SERIE 15500



Ideale per cucinare e servire nello stesso recipiente. Uno strumento di lavoro con un corpo formato da tre metalli, rame, alluminio e acciaio. Un mix per un'omogenea e dolce diffusione termica che assicura una cottura senza aggredire i cibi, preservandone le proprietà nutrizionali e le caratteristiche organolettiche. Lamina interna in acciaio inox, pratico e facile da pulire. Strato intermedio in alluminio, leggero e ottimo conduttore di calore. Esterno in rame finitura lucida, una tradizione in cucina, affascinante e bello da vedere. Manici e maniglie in ottone massiccio assemblati con rivetti di forte sezione. Adatto ad uso su tutti i fuochi inclusa l'induzione.

Ideal for cooking and serving from the kitchen to the table. A working tool with a body made of three metals, copper, aluminum and steel. A mix for a homogenous and sweet thermal spread that ensures cooking without attacking the foods, preserving its nutritional properties and organoleptic characteristics. Inside stainless steel, practical and easy to clean. Middle layer aluminum, lightweight and a very good heat conductor. Exterior glossy copper finishing, a tradition in the kitchen, fascinating and beautiful to see. Solid brass handles assembled with strong section rivets. Suitable for use on all cooking hobs including induction.



Casseruola alta
Saucepan
Stielkasserolle, hoch
Casserole haute
Cazo recto alto



art.	ø cm.	h.	lt.
15506-16	16	8	1,6
15506-20	20	11	3,5
15506-24	24	14	6,3
15506-28	28	16	9,8



Casseruola alta
Saucepot
Fleischtopf
Brasière
Cacerola alta



art.	ø cm.	h.	lt.
15507-16	16	8	1,6
15507-20	20	11	3,5
15507-24	24	14	6,3
15507-28	28	16	9,8



Casseruola bassa
Casserole pot
Stielkasserolle, niedrig
Sautoir
Cacerola baja



art.	ø cm.	h.	lt.
15508-20	20	7	2,2
15508-24	24	8	3,6
15508-28	28	9	5,5



Casseruola bassa
Casserole pot
Bratentopf
Sautoir
Cacerola baja



art.	ø cm.	h.	lt.
15509-20	20	7	2,2
15509-24	24	8	3,6
15509-28	28	9	5,5



Padella
Frypan
Bratpfanne
Poêle à frire
Sartén



art.	ø cm.	h.	lt.
15514-20	20	4,5	1,4
15514-24	24	4,5	2,0
15514-28	28	5,5	3,4
15514-32	32	6,0	4,8



Coperchio
Cover
Deckel
Couvercle
Tapa



art.	ø cm.
15561-20	20
15561-24	24
15561-28	28



SERIE 15300-15400



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



Coperchio
Cover
Deckel
Couvercle
Tapa

art.	Ø cm.
15361-22	22



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



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



Casseruolina
Small saucepan
Kleine Stielkasserolle
Casserollette
Cacerola pequeña

art.	Ø cm.	h.
15309-07	7	3



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.	Ø cm.	h.
15401-51	8	4,5



Bastardella semisferica
Mixing bowl
Schneeschlackessel
Bassine hémisphérique
Caldero

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

Finitura smerigliata. - Frosted finishing.



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

art.	Ø cm.	h.
15415-03	5,5	5

Set 3 pezzi. - 3 pcs set.



Paiolo
Sauté pan
Kasserolle
Sauteuse
Cazo cónico

art.	Ø cm.	h.
15412-25	25	13



Casseruolina
Small saucepan
Kleine Stielkasserolle
Casserollette
Cacerola pequeña

art.	Ø cm.	h.
15306-07	7	4



Casseruolina
Small saucepan
Kleine Stielkasserolle
Casserollette
Cacerola pequeña

art.	Ø cm.	h.
15306-10	10	5

Coperchio incluso. - Lid included.



Casseruola scaldaburro
Butter warmer
Butterpfännchen
Casserole à beurre
Cacerola mantequilla

art.	Ø cm.	h.
15404-10	10	6

Con porcellana. - With porcelain.

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.



Casseruola alta
Saucepan
Stielkasserole, hoch
Casserole haute
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.
16136-10	10	6



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

art.	Ø cm.	h.
16138-10	10	4



Padella
Frypan
Bratpfanne
Poêle à frire
Sartén

art.	Ø cm.	h.
16134-12	12	4



Casseruola alta
Saucepan
Fleischtopf
Casserole haute
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.
16137-10	10	6



Casseruola bassa
Casserole pot
Bratentopf
Sautoir
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.
16139-10	10	4



Tegamino
French omelet pan
Servierpfanne
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.