

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





FACTORY

Fondata nel 1925 come "Alluminio Paderno" e specializzata nella produzione di pentole in alluminio per il settore casalingo, Paderno è attualmente un marchio leader a livello mondiale nella fabbricazione e commercializzazione di pentolame professionale e articoli da cucina per la ristorazione e per l'industria dell'ospitalità.

Nel 1997, in seguito all'acquisizione di Sambonet da parte di Paderno s.r.l. nasce Sambonet Paderno Industrie S.p.A.. Sambonet rappresenta dalla metà dell'ottocento l'eccellenza italiana, a livello internazionale, nella produzione di posateria e vasellame argentato e in acciaio inox dagli stili più classici fino alle sperimentazioni di design.

Paderno e Sambonet approdano nel 2001 a Orfengo (Novara), costituendo il quartier generale del Gruppo in un nuovo e moderno stabilimento firmato dall'Architetto Enrico Frigerio. Nell'azienda si concentrano non solo le attività produttive, il magazzino, un moderno laboratorio, ma anche gli uffici, lo showroom, l'outlet e un'area ricreativa dedicata ai dipendenti.

Nel 2009, con l'acquisto della prestigiosa società tedesca Rosenthal, Sambonet Paderno Industrie S.p.A. arricchisce il proprio portafoglio marchi (Sambonet, Paderno e Arthur Krupp) integrandolo con prestigiosi brand tedeschi del settore della porcellana come Rosenthal, Thomas e Hutschenreuther e, nel 2013, Arzberg. Il Gruppo italiano è ora leader nella produzione di articoli di design di alta qualità per la tavola e la cucina destinato a soddisfare tutte le esigenze dei canali Ho.Re.Ca. e dettaglio.

I prodotti Paderno sono distribuiti attraverso rivenditori specializzati in tutti i comparti della ristorazione Ho.Re.Ca. (come ristoranti, fastfood, alberghi e comunità, ospedali, navi da crociera ed enti militari). Forte di oltre 80 anni di storia con la sua presenza capillare in tutto il mondo, Paderno si propone internazionalmente come un punto di riferimento indispensabile per tutti i professionisti della ristorazione. Gli articoli di produzione sono inoltre affiancati da un'importante gamma di prodotti complementari e affini accuratamente selezionati e realizzati da ditte altamente qualificate.

Ho.Re.Ca.

Tel. 0321 879.601

Tel. 0321 19.16.822

Fax 0321 879.890

Fax 0321 19.16.845

horeca@paderno.it

horeca@sambonet.it

Retail

Tel. 0321 879.701

Tel. 0321 19.16.821

Fax 0321 879.830

Fax 0321 19.16.830

retail@paderno.it

retail@sambonet.it

Customer Service

Tel. 0321 879.630

Tel. 0321 19.16.824

Fax 0321 879.847

Fax 0321 19.16.847

resi@paderno.it

resi@sambonet.it

www.paderno.it

www.hotel.paderno.it

Founded in 1925 under the name of "Alluminio Paderno" and specialised in the production of aluminium pots and pans for the household, today Paderno is a leading international brand in the manufacture and sale of professional cookware and kitchen items for the restaurant and hospitality industry.

The 1997 saw the set-up of Sambonet Paderno Industrie S.p.A., following the acquisition of Sambonet by Paderno s.r.l.. Since the mid-nineteenth century, Sambonet has been a standard-bearer for Italian excellence throughout the world, producing flatware and holloware in silver-plated and stainless steel, from a classic to a modern and design-driven style.

In 2001, Paderno and Sambonet arrived in Orfengo (Novara), where the headquarters of the Group were set up in a new and modern plant designed by architect Enrico Frigerio. This facility houses not only the factory, the warehouse and a modern laboratory, but also the showroom, the outlet store and a recreation area for staff.

In 2009, the acquisition of the prestigious German company Rosenthal allowed Sambonet Paderno Industrie S.p.A. to enhance its brand portfolio (Sambonet, Paderno and Arthur Krupp) with the addition of leading names in the porcelain sector, including Rosenthal, Thomas and Hutschenreuther, in 2013, Arzberg. The Italian Group now plays a leading role in the production of top-quality items for the tabletop and the kitchen, aimed at covering all the needs required by the market.

Paderno products are distributed through specialised distributors in all segments of the hospitality industry (such as restaurants, fast food outlets, hotels and community facilities, hospitals, cruise ships and military bodies). The company's eighty-year history and the worldwide widespread presence makes Paderno an indispensable international benchmark for all professionals in the catering sector. A remarkable range of complementary articles, carefully selected and crafted by highly qualified companies, completes the Paderno produced collection.



GREEN & HUMAN

Il rispetto dell'ambiente e della persona sono temi rilevanti all'interno della responsabilità d'impresa di Sambonet Paderno Industrie S.p.A. Il Gruppo ha impostato e sviluppa tutt'oggi la propria evoluzione con un impegno di crescita sostenibile garantendo condizioni lavorative che possano soddisfare i bisogni delle persone nei differenti momenti della loro vita aziendale e applicando soluzioni volte a diminuire l'impronta ecologica. In quest'ottica, la gestione dei consumi energetici, elettrici e idrici è orientata a:

- impiegare energia elettrica pulita e rinnovabile;
- utilizzare il metano come unica fonte di combustibile;
- servirsi, per la produzione, di acqua di falda da restituire all'ambiente completamente depurata;
- usare tecnologia di risparmio energetico avanzata.

The respect for the environment and for the people is a relevant issue for Sambonet Paderno Industrie S.p.A. Corporate Responsibility. The commitment to sustainable growth on which the Group was founded has been maintained and permits both to guarantee adequate working conditions in order to satisfy the changing needs of the staff and to apply solutions aimed at reducing the environmental impact. From this perspective, the management of energy, electricity and water consumption focuses on:

- *the use of electrical energy: clean, renewable and in harmony with the environment;*
- *the use of methane as the sole fuel source;*
- *the use of ground water for the manufacturing process, to be fully purified before being released into the environment;*
- *the use of an advanced energy-saving technology.*

SUSTAINABILITY REPORT

Sambonet Paderno Industrie S.p.A. lavora per attuare forme di misurazione che siano in grado di documentare la puntualità, la trasparenza e l'impegno messo in atto per uno sviluppo sostenibile. Da qui la creazione della propria carta dei principi, 10 principi, 10 impegni su cui, attraverso un approccio preventivo e una gestione responsabile, l'Azienda costruisce il proprio futuro industriale.

Bilancio di Sostenibilità dell'Azienda
corporate.sambonet.it/csr.html

UNI EN ISO 14001:2004

La certificazione ambientale garantisce i risultati di una politica ambientale volta al continuo miglioramento delle proprie performance minimizzando ogni impatto negativo delle sue attività verso l'ambiente.

UNI EN ISO 50001:2011 - NEWS 2015

L'adesione volontaria alla norma UNI EN ISO 50001:2011 testimonia l'impegno e la visione dell'azienda verso l'ottimizzazione del consumo responsabile dell'energia, sia in termini economici auspicando a una riduzione dei consumi, e soprattutto verso una crescente attenzione ambientale diminuendo le emissioni di gas serra.

OHSAS 18001:2007

La certificazione ha l'obiettivo di tutelare la sicurezza e la salute dei propri lavoratori e dell'ambiente lavorativo. Sambonet Paderno Industrie S.p.A. è la prima Azienda appartenente al settore metalmeccanico ad ottenere l'attestazione.

Sambonet Paderno Industrie S.p.A. strives to implement forms of measurement to assess the punctuality, the transparency and the efforts made for sustainable development. This has led to the preparation of the corporate charter of principles, 10 principles, 10 commitments, on which the Company builds its industrial future from a perspective based on preventive approach and stewardship.

Corporate Sustainability Report
corporate.sambonet.it/csr.html

The UNI EN ISO 14001:2004 environmental certification is the recognition that the environmental policy results in a continuous improvement of environmental performance by minimising the negative impact of its operations on the environment.

The voluntary compliance with the standard UNI EN ISO 50001:2011 demonstrates the company's commitment and vision towards responsible energy consumption, factoring in both the economic hope of reducing consumption and, above all, the desire to increase environmental awareness about reducing greenhouse gas emissions.

The OHSAS 18001:2007 safety certification has the objective of protecting the safety of the workplace and the health of workers. Sambonet Paderno Industrie S.p.A. is the first Italian company in its sector that has obtained this certification.

PER LA CUCINA SENZA GLUTINE

Coerentemente all'ottica di servizio che contraddistingue il marchio, nasce e prende vita un nuovo progetto Paderno pensato per abbattere gli errori in cucina a salvaguardia del cliente celiaco, sviluppato e concretizzato in seguito alla collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia Lombardia ONLUS. Sambonet Paderno Industrie S.p.A. è stata la prima azienda del settore ad offrire al canale "fuori casa" 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. L'introduzione si pone come obiettivo:

- diminuire il rischio di accidentali contaminazioni crociate degli alimenti;
- facilitare il professionista nell'operare e nell'offrire un servizio a favore del cliente con intolleranza al glutine;
- sensibilizzare il settore sul tema "gluten free" di fronte alle nuove esigenze dei consumatori.

GLUTEN-FREE CUISINE

Consistently with the functional approach of the brand, a new Paderno project has been designed and implemented to reduce mistakes in the kitchen to the benefit of people with celiac disease. This project has been developed with the collaboration of Associazione Italiana Celiachia Lombardia ONLUS (Italian Society for the Celiac Disease - Lombardy Section). Sambonet Paderno Industrie S.p.A. is thus the first company in its industry that offers a full line of HoReCa 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 innovation aims at:

- *reducing the risk of accidental food cross-contamination;*
- *making it easier for professionals to work and to provide services to clients with gluten intolerance;*
- *raising awareness on the gluten-free diet issue in the industry so as to respond to the new needs of consumers.*

CERTIFICATIONS

UNI EN ISO 22000

Prima nel suo settore Sambonet Paderno Industrie S.p.A. ha ottenuto la certificazione EN UNI ISO 22000:2005. Così come per l'intero comparto food and beverage, anche per il Gruppo la UNI EN ISO 22000:2005 rappresenta lo standard di più alto livello su scala internazionale. L'applicazione dei suoi requisiti, congiuntamente all'applicazione dell'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, sistema di autocontrollo igienico che previene i pericoli di contaminazione), garantisce alla clientela un servizio sicuro ed impeccabile attraverso una valutazione puntuale e scrupolosa delle condizioni igieniche e sanitarie delle attività e dei prodotti. Una garanzia di tutela non solo per il personale del canale professionale ma anche, e soprattutto, per il consumatore finale.

UNI EN ISO 22000

Sambonet Paderno Industrie is the first company in its industry that has been awarded the EN UNI ISO 22000:2005 certification. This certification attests to the highest international standard both for the Group and for the whole food and beverage industry. The implementation of its requirements, along with the implementation of HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, a hygiene system that prevents contamination hazards), ensures the provision of a safe and impeccable service to customers by meticulously and scrupulously assessing the hygienic and safety conditions of activities and products. This is a guarantee not only for HoReCa professionals, but also, and foremost, for final consumers.

UNI EN ISO 9001:2008

La certificazione di qualità conforme ai requisiti della normativa internazionale garantisce la produzione e la commercializzazione di prodotti di qualità, che soddisfino pienamente i requisiti e le aspettative del cliente.

NSF

La certificazione è stata conseguita per alcuni prodotti grazie al superamento delle rigorose norme applicate negli USA circa i materiali a contatto con gli alimenti. Il marchio NSF (National Sanitation Foundation) è sinonimo di garanzia per i costruttori, ispettori ed utilizzatori.

GOST

La certificazione russa GOST (GOST R.), riconosciuta dall'Agenzia Federale per la Tecnica e la Metrologia GOSSTANDART per alcuni articoli, garantisce la conformità di tali prodotti rispetto agli standard applicati dal mercato russo. La sigla GOST è un'abbreviazione di "Gosudarstvennyj Standard" che in russo significa "Standard di Stato".

AEO

La certificazione comunitaria AEO Semplificazioni doganali e Sicurezza, conseguita nel 2008, garantisce un'attività disciplinata della regolamentazione doganale dell'azienda qualificandola in fatto di affidabilità e sicurezza nella catena di approvvigionamento internazionale. Nel 2011, inoltre, Sambonet Paderno Industrie S.p.A. ha ottenuto il mutuo riconoscimento del programma AEO con l'amministrazione doganale giapponese, condizione che favorisce ulteriormente i rapporti con il paese.

MITTENTE CONOSCIUTO

L'approvazione "Mittente Conosciuto" rilasciata da ENAC (Ente Nazionale Aviazione Civile) riconosce l'Azienda come sito d'origine di merce idonea al trasporto su aeromobili di qualsiasi tipo, in conformità alle procedure e disposizioni comuni di sicurezza.

ECCCELLENZA 2006

Certiquality ha attribuito a Sambonet Paderno Industrie S.p.A. il Certificato di Eccellenza per aver implementato un sistema di gestione integrata di Qualità, Ambiente e Sicurezza. L'ambito riconoscimento è ottenuto da poche aziende in Italia certificate ISO 9001, ISO 140001 e BS OHSAS 18001.

AWARD FOR EXCELLENCE

Nel 2006 Sambonet Paderno Industrie S.p.A. è stata insignita dell'Award for Excellence per l'innovazione, rilasciato da Confindustria in riferimento al framework per l'innovazione dell'EFQM-European Foundation for Quality Management.

UNI EN ISO 9001:2008

This quality certification ensures compliance with the requirements of the international UNI EN ISO 9001:2008 standard, which guarantees the production and sale of quality products that fully meet customers' needs and expectations.

NSF

Some products by Sambonet Paderno Industrie S.p.A. have obtained the prestigious NSF (National Sanitation Foundation) certification for compliance with the strict standards applied in the USA to materials in contact with foodstuffs. The NSF mark is a guarantee for manufacturers, inspectors and users.

GOST

Some products by Sambonet Paderno Industrie S.p.A. have been awarded the Russian certification GOST (GOST R) by the Federal Agency for Technical Regulation and Metrology (aka GOSSTANDART), attesting to the compliance with the standards applied on the Russian market. The acronym GOST stands for "Gosudarstvennyj Standard", which means "State Standard" in Russian.

AEO

In 2008 Sambonet Paderno Industrie S.p.A. obtained the AEO Certification for Customs Simplifications and Security and Safety, valid for the EU. This programme provides a framework for governing customs regulations, guaranteeing that the company provides a reliable and secure service within the international supply chain. In addition, in 2011, Sambonet Paderno Industrie S.p.A. obtained the mutual recognition of the AEO programme with the Japanese customs administration, thus further improving customs relations with Japan.

KNOWN CONSIGNOR

The "Known Consignor" approval issued by ENAC (Italian Civil Aviation Authority) certifies that the company is an originator of cargo suitable for carriage on any aircraft, in compliance with common safety procedures and provisions.

ECCCELLENZA 2006

This prestigious certificate of Excellence, awarded by Certiquality to Sambonet Paderno Industrie S.p.A. for the implementation of an integrated Quality, Environmental and Safety management system, has been granted only to few companies in Italy that have obtained the ISO 9001, ISO 140001 and BS OHSAS 18001 certifications.

AWARD FOR EXCELLENCE

In 2006 Sambonet Paderno Industrie S.p.A. received the Award for Excellence for Innovation by Confindustria (the main organization representing Italian manufacturing and services companies) with reference to the framework for innovation of the EFQM-European Foundation for Quality Management.



PRODUCTS

Gli articoli presenti nel catalogo Paderno sono realizzati con materiali di primissima qualità, dotati di tutti i requisiti di sicurezza e idoneità necessari per la loro commercializzazione. Nello specifico sono conformi:

- alla direttiva europea 1935/2004/CEE, relativa ai materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti.
- alla normativa americana FDA (Food and Drug Administration) 21CFR 177.2600.

Gli articoli sono inoltre conformi alle seguenti norme:

A. OGGETTI METALLICI

Gli oggetti metallici o in lega metallica vengono realizzati seguendo le buone pratiche di fabbricazione (GMP Regolamento CE 2023/2006). In Italia gli articoli in acciaio inox, alluminio, banda stagnata e cromata devono essere conformi a una specifica normativa:

- in acciaio al DM 21/03/1973 aggiornato con il DM 258 del 21 dicembre 2010;
- in alluminio al DM 76 del 18 aprile 2007;
- in banda stagnata al DM del 18 febbraio 1984 smi;
- in banda cromata sono conformi al DM 246 del 1 giugno 1988.

B. OGGETTI IN CERAMICA

Gli oggetti in ceramica risultano essere idonei al contatto con gli alimenti rispondendo ai requisiti specifici stabiliti dal DM 4 aprile 1985 e smi (recepimento della Direttiva 84/500/CEE e 2005/31/CE).

C. OGGETTI VETRO E LEGNO

Gli oggetti in vetro e legno soddisfano i requisiti del DM 21/03/73 e smi.

D. MATERIALI PLASTICI

I prodotti realizzati in materiali plastici sono conformi a:

- al Regolamento n. 2002/72 (e suoi emendamenti) e al Regolamento 10/2011/UE (PIM);
- alla Direttiva CEE sui film di cellulosa rigenerata n. 93/10 e suoi emendamenti;
- alle raccomandazioni BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung – Istituto federale tedesco per la valutazione del rischio);
- risultano essere conformi al DM 21/03/73, al Decreto 23/04/2009 (additivi), al Decreto 220 del 26/04/1993 ed al DM 338 del 22/07/98.

I materiali plastici vengono prodotti seguendo le buone pratiche di fabbricazione (GMP Regolamento CE 2023/2006).

E. PFOA FREE

Tutti i prodotti a catalogo in cui viene utilizzato il teflon come materiale antiaderente sono PFOA-free.

I. APPARECCHI ELETTRICI

Gli apparecchi elettrici presenti sul catalogo, salvo ove espressamente indicato, sono forniti secondo lo standard europeo sia per il voltaggio, sia per la presa. L'azienda è in grado di fornire ai clienti assistenza e preventivi ad hoc e suggerisce di richiedere, dal momento in cui gli standard possono variare da paese a paese, informazioni a riguardo.

The articles in the Paderno catalogue are made using top-quality materials and are compliant with all the safety and suitability requirements for sale. Specifically, they comply with:

- *European Directive 1935/2004/EEC about materials and objects in contact with foodstuffs.*
 - *FDA (Food and Drug Administration) Regulation no. 21CFR 177.2600.*
- The articles produced and sold by Sambonet Paderno Industrie S.p.A. comply with the following standards:*

A. METAL OBJECTS

Objects made of metal or metal alloy are made in accordance with good manufacturing practices (GMP Regulation EC 2023/2006). In Italy, items made of stainless steel, aluminium, tin plate and chromed plate must comply with some specific regulations:

- *steel items must comply with the Ministerial Decree of 21 March 1973, as updated by Ministerial Decree no. 258 of 21 December 2010;*
- *aluminium items must comply with Ministerial Decree no. 76 of 18 April 2007;*
- *tin plate items must comply with Ministerial Decree of 18 February 1984, as amended;*
- *chromed plate items must comply with Ministerial Decree no. 246 of 1 June 1988.*

B. CERAMIC OBJECTS

Ceramic objects are suitable for contact with foodstuffs, as they are compliant with the specific requirements set out in the Italian Ministerial Decree of 4 April 1985 as amended (which transposes Directives 84/500/EEC and 2005/31/EC).

C. GLASS AND WOODEN OBJECTS

Glass and wooden objects meet the requirements set out in the Italian Ministerial Decree of 21 March 1973 as amended.

D. PLASTIC MATERIALS

Products made of plastic materials comply with:

- *Regulation no. 2002/72 (and subsequent amendments) and Regulation no. 10/2011/EU (PIM);*
- *EEC Directive no. 93/10 on regenerated cellulose film and subsequent amendments;*
- *the recommendations from the BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung – German Federal Institute for Risk Assessment);*
- *the Italian Ministerial Decree of 21 March 1973, the Decree of 23 April 2009 (additives), Decree no. 220 of 26 April 1993 and Ministerial Decree no. 338 of 22 July 1998.*

Plastic materials are made in accordance with good manufacturing practices (GMP Regulation EC 2023/2006).

E. PFOA FREE

All the products in the catalogue in which Teflon is used as a non-stick material are PFOA-free.

I. ELECTRICAL APPLIANCES

The electrical appliances featured in the catalogue (unless expressly indicated otherwise) are supplied in compliance with European standards as regards both voltage and plugs. The company can provide customers with assistance and specific cost estimates. The company suggests seeking relevant information, since standards may vary from one country to another.

ASEC^{LAB}

ALIMENTARY
SECURITY
CONTROL
LABORATORY



Oltre alla conformità rispetto alle norme vigenti, gli articoli prodotti e commercializzati da Sambonet Paderno Industrie S.p.A. sono controllati in maniera sistematica.

Grazie alla costituzione di un gruppo di lavoro e del laboratorio interno ASEC Lab (Alimentary Security Control), specializzato nell'analisi di materiali destinati al contatto con gli alimenti, l'Azienda è in grado di garantire l'idoneità e la sicurezza dei propri prodotti. Il laboratorio è oggi accreditato per realizzare test di migrazione su acciaio, alluminio, porcellana, vetro, materiali plastici e coloranti per il rilascio di dichiarazioni di conformità, riconosciute da qualsiasi ente nazionale e internazionale. ASEC Lab è inoltre accreditato per la determinazione di pH, solventi e metalli nelle acque di scarico, una garanzia per le analisi interne sulla qualità delle proprie acque di scarico.

The items produced and sold by Sambonet Paderno Industrie S.p.A. not only comply with applicable regulations, but are also systematically tested. The Company can guarantee the suitability and safety of its products as it has established a specific workgroup and the ASEC Lab (Alimentary Security Control) internal laboratory, which analyses the materials intended to come into contact with foodstuffs.

The laboratory is now accredited to carry out migration testing on steel, aluminum, porcelain, glass, plastic materials and coloring in order to issue declarations of compliance, recognized by both national and international governments. The ASEC Lab is also accredited to determine pH levels, solvents and metals in water discharge, a guarantee for the internal analysis of the wastewater quality.

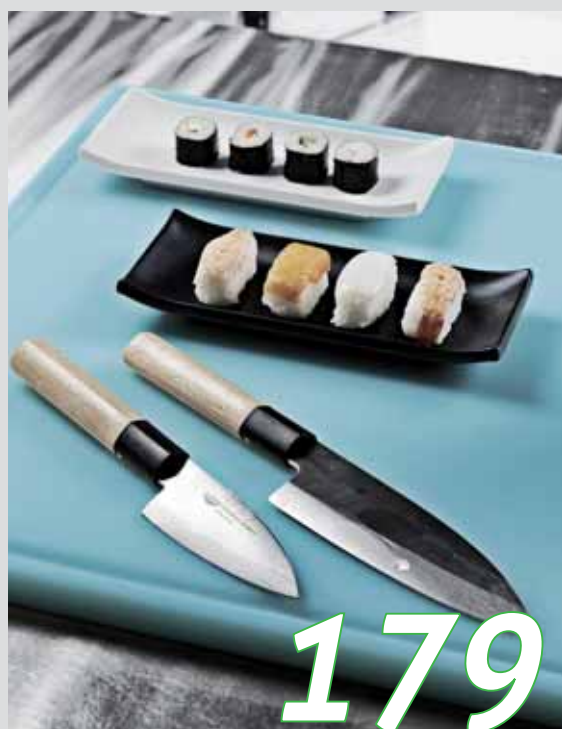
INDICE PRODOTTI - PRODUCT INDEX - PRODUKTINDEX



Pentolame
Cookware, pots & pans
Kochgeschirr
Batteries de cuisine
Baterías de cocina



Utensili da cucina
Kitchen utensils
Küchenzubehöre
Ustensiles de cuisine
Utensilios de cocina



Coltelleria
Knives
Kochmesser
Coutellerie
Cuchilleria



Stoccaggio e trasporto
Storage & transport
Lagerung und Transport
Stockage & transport
Almacenamiento y transporte



245

Tavola
Table top service
Tischservice
Service de table
Servicio de mesa



296

Accessori tavola
Table accessories
Tischzubehör
Accessoires de table
Accesorios de mesa



308

Utensili gelateria, bar, buffet e presentazione
Ice-Cream utensils, bar, buffet and presentation
Zubehör für Eiscreme, Bar, Buffet und Präsentation
Utensiles pour glace, bar, buffet et présentation
Heladería, bar, buffet y presentación



405

Pasticceria
Pastry utensils
Konditorei-Artikel
La pâtisserie
Pastelería



PENTOLAME
COOKWARE, POTS & PANS
KOCHGESCHIRR
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
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.

PENTOLAME INOX STAINLESS STEEL COOKWARE



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 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



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 Antihaftbeschichtung
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
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.*



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	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



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

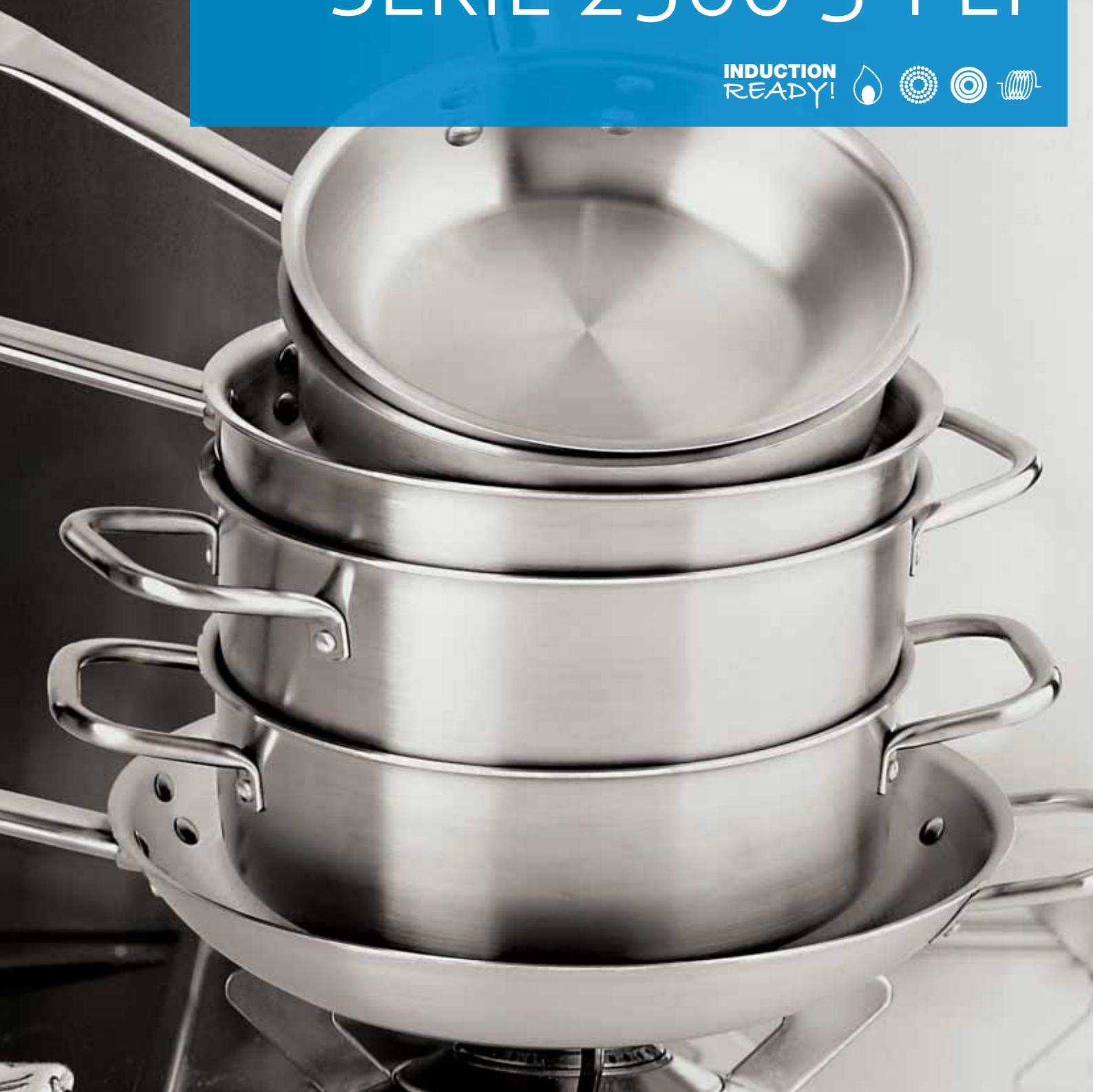


Pentola a pressione
Pressure cooker
Schnellkochtopf
Autocuiseur
Olla de presión

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 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.



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
Braising 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 blinis, 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



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

art.	Ø cm.	h.
11715-12	12	2

P



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



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 frir
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
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, nichtaftend
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



Casseruola 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



Casseruola 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



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

art.	Ø cm.	h.	lt.
12511-12	12	6	0,7



Casseruola 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

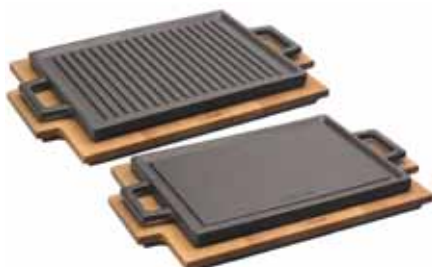
art.	dim. cm.	por.	kg.
44224S22	22x15	1-2	3,54



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



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



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



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

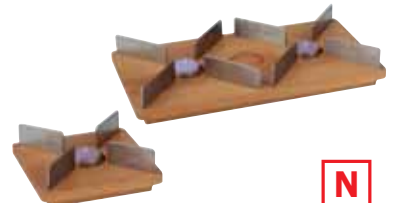
art.	dim. cm.	h. cm.	por.	kg.
44249S30	20x30	2,5	1-2	1,26
44249S35	25x35	2,5	1-2	1,71



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



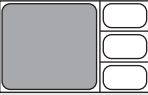
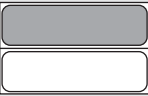
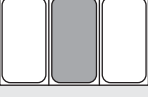
Soufflé cordonato
Ramekin, fluted
Ramekin, gerippt
Ramequin, cannelé
Fuente soufflé borderizata

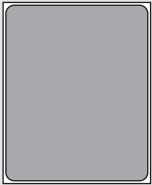
art.	Ø cm.	h.
44390-15	15	5,0
44390-18	18	7,5
44390-23	23	8,0

CONTENITORI GN - *FOOD PANS*

Inox, alluminio, policarbonato, polipropilene e porcellana

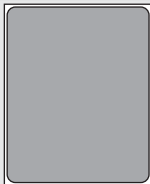
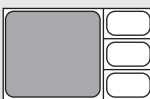
Stainless steel, aluminum, polycarbonate, polypropylene and porcelain

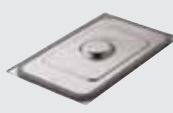
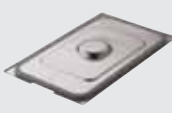
BACINELLE GASTRONORM, INOX FOOD PANS, STAINLESS STEEL							
	Serie Size	Profondità Depth mm.	lt.	Standard	Maniglie fisse Fixed handles	Maniglie interne Internal handles	Maniglie rientranti Retractable handles
	2/1 650x530 mm	20	-	14101-02			-
		40	-	14101-04			-
		65	19	14101-06			-
		100	31	14101-10			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			 PFOA free		 PFOA free		 PFOA free
	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	Guarnizione + maniglie Trimming + handles
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

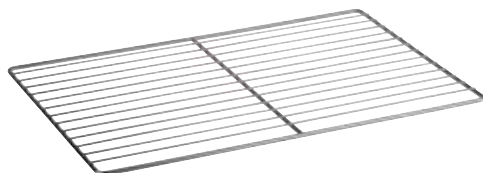
art.	mod./size	h. mm.
14409-01	1/1	325
14409-02	2/1	530



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

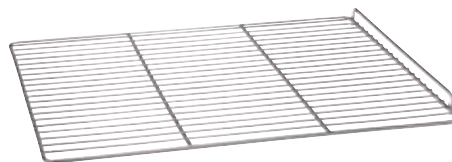
art.	dim. cm.	h.
44322-02	53x32,5	2,0
44322-04	53x32,5	4,0
44322-06	53x32,5	6,5

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

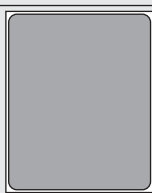
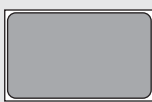
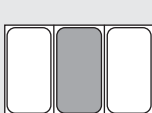
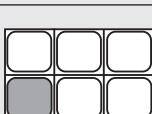
La grigliatura degli alimenti è uno dei metodi di cottura più antichi: è semplice, veloce e dona alle pietanze un sapore caratteristico, ottimale per tutte le preparazioni, carne, pesce e verdure. Ideale per le preparazioni in grande quantità per catering e nella banchettistica, party/feste open-air. 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

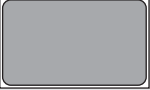
ACCESSORI ACCESSORIES

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●



**UTENSILI DA CUCINA
KITCHEN UTENSILS
KÜCHENZUBEHÖRE
USTENSILES DE CUISINE
UTENSILIOS DE COCINA**

SERIE 12900 **PA⁺** *plus*

Un'ampia gamma di utensili professionali per la cucina in materiale composito, poliammide (nylon 6.6) con fibra di vetro. Lavabili in lavastoviglie, sterilizzabili, resistenti fino a 220°C. Ideali per l'uso con antiaderenti.

A wide range of professional kitchen utensils in composite material, polyamide (nylon 6.6) with fiberglass. Dishwasher safe, can be sterilized, heat resistant up to 220°C. Safe for non-stick cookware.



Cucchiaione
Spoon
Löffel
Mouvette
Cuchara

PA+
plus

art.	l. cm.
12903-30	30
12903-40	38
12903-45	45



Spatola
Spatula
Teigschäber
Spatule
Espátula

PA+
plus

art.	l. cm.
12905-25	25
12905-30	30
12905-35	35
12905-40	40
12905-45	45
12905-50	50



Spatola per stemperare
Stirring ladle
Rühr-u. Temperierlöffel
Spatule à délayer
Espátula para diluir

PA+
plus

art.	l. cm.
12907-07	35
12907-08	35



Spatola
Spatula
Stielschäber
Spatule
Espátula

PA+
plus

art.	l. cm.
12915-25	25
12915-26	28
12915-35	35
12915-45	45



Spatola
Spatula
Teigschäber
Spatule
Espátula

PA+
plus

art.	l. cm.
12916-25	25
12916-33	33



Spatola triangolare
Spatula
Dreieck-Stielschäber
Spatule trilon
Espátula triangular

PA+
plus

art.	l. cm.
12917-25	25



Spatola smussata
Bevelled spatula
Teigschäber
Spatule plate biseautée
Espátula blanda

PA+
plus

art.	l. cm.
12906-35	35



Spatola
Spatula
Teigschäber
Spatule
Espátula

PA+
plus

art.	l. cm.
12908-30	30
12908-35	35
12908-40	40



Paletta angolare
Angular spatula
Winkelpalette
Spatule angulaire
Espátula

PA+
plus

art.	l. cm.
12909-12	12
12909-23	23



Paletta forata
Spatula, perforated
Teigschäber, perforiert
Spatule ajourée
Espátula perforada

PA+
plus

art.	l. cm.
12921-01	30



Paletta forata
Spatula, perforated
Teigschäber, perforiert
Spatule ajourée
Espátula perforada

PA+
plus

art.	l. cm.
12921-05	30



Paletta
Spatula
Teigschäber
Spatule
Espátula

PA+
plus

art.	l. cm.
12921-10	32



Paletta fritti
Fish & chips spatula
Fischheber
Pelle à friture
Espátula fritura

PA+
plus

art. l. cm.
12921-15 35



Mestolo
Ladle
Schöpflöffel
Louche
Cacillo

PA+
plus

art. ø cm. l.
12920-01 9 31



Schiumarola
Skimmer
Schaumlöffel
Ecumoire
Espumadera

PA+
plus

art. ø cm. l.
12920-05 11 35



Paletta
Spatula
Teigschäber
Spatule
Espátula

PA+
plus

art. dim. cm. l.
12920-10 9x10 35



Paletta fritti
Fish & chips spatula
Fischheber
Pelle à friture
Espátula fritura

PA+
plus

art. dim. cm. l.
12920-11 9x10 35



Cucchiaione
Spoon
Gießlöffel
Cuillère
Cucharón

PA+
plus

art. l. cm.
12920-15 35



Cucchiaione forato
Perforated spoon
Gießlöffel, perforiert
Cuillère perforée
Cucharón perforado

PA+
plus

art. l. cm.
12920-16 35



Molla insalata
Salad tong
Salatzange
Pince à salade
Pinza ensalada

PA+
plus

art. l. cm.
12930-51 25
12930-52 32



Molla per pane e pasticceria
Bread and pastry tong
Brot-/Gebäckzange
Pince à pain et pâtisserie
Pinza para pan y pastelería

PA+
plus

art. l. cm.
12930-62 18
12930-63 23



Molla tutto servire
Serving tong
Servierzange
Pince à servir
Pinza servir

PA+
plus

art. l. cm.
12930-68 20
12930-69 25



Molla spaghetti
Spaghetti tong
Spaghettizange
Pince à spaghetti
Pinza espagueti

PA+
plus

art. l. cm.
12930-74 24



Molla per toast e dolci
Toast and pastry tong
Toast-/Gebäckzange
Pince à toast et tarte
Pinza para tostadas y dulces

PA+
plus

art. l. cm.
12930-77 21
12930-78 25



Forbice per polpette
Meat ball plier
Fleischkugelzange
Pince à boulettes
Pinza albóndigas

PA+
plus

art.	l. cm.
12931-51	17



Forbice per chenelle
Quenelle plier
Quenellezange
Pince à quenelles
Pinza quenelles

PA+
plus

art.	l. cm.
12931-53	19



Mestolo forato
Perforated ladle
Schöpflöffel, gelocht
Louche perforée
Cacillo perforado

PA+
plus

art.	cm.	l.
12967-06	6,5	30,0
12967-10	10,0	37,5



PAT. pend.

Mestolo
Ladle
Schöpflöffel
Louche
Cacillo

PA+
plus

art.	ø cm.	l.
12970-06*	6,5	30
12970-08	8,0	33,5
12970-10	10,0	37,5
12970-12	12,0	40,0

*Con becco. - With spout.



Mestolo pizza, fondo piatto
Pizza ladle, flat bottom
Schöpflöffel
Louche
Cacillo

PA+
plus

art.	ø cm.	l.
12968-10	10	27

Il fondo piatto distribuisce uniformemente la salsa di pomodoro senza lasciare scie.
The flat bottom evenly distributes tomato sauce without leaving streaks.



Mestolo, manico corto
Ladle, short handle
Schöpflöffel mit kurzen Stiel
Louche, manche court
Cacillo, mango corto

PA+
plus

art.	ø cm.	l.
12969-10	10,0	27



Mestolo, manico corto
Ladle, short handle
Schöpflöffel mit kurzen Stiel
Louche, manche court
Cacillo, mango corto

PA+
plus

art.	ø cm.	l.
12969-06	6,5	24



Cucchiaione
Spoon
Löffel
Cuillère
Cuchara

PA+
plus

art.	l. cm.
12982-38	37,5



Cucchiaione
Spoon
Löffel
Cuillère
Cuchara

PA+
plus

art.	l. cm.
12986-38	37,5



Cucchiaione, manico corto
Spoon, short handle
Löffel mit kurzen Stiel
Cuillère, manche court
Cuchara, mango corto

PA+
plus

art.	l. cm.
12982-01	23



Cucchiaione, manico corto
Spoon, short handle
Löffel mit kurzen Stiel
Cuillère, manche court
Cuchara, mango corto

PA+
plus

art.	l. cm.
12986-01	23



Schiumarola
Skimmer
Schaumlöffel
Ecumoire
Espumadera

PA+
plus

art.	ø cm.	l.
12971-10	10	31
12971-12	12	37

UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Paletta liscia
Spatula
Backschaufel
Spatule
Espátula lisa

PA+
plus

art.	cm.	l.
12972-10	10	36,5
12972-12	12	38,0



Paletta forata
Perforated spatula
Backschaufel, perforiert
Spatule perforée
Espátula perforada

PA+
plus

art.	cm.	l.
12973-10	10	36,5
12973-12	12	38,0



Colatutto, inox
Strainer, stainless steel
Sieb, Edelstahl Rostfrei
Passoire, inox
Colador multiuso, inox

PA+
plus

art.	dim. cm.	l.
12932-22	22x18,5	44
12932-26	26x21	47



Colino a rete, inox
Soup strainer, s/s
Suppensieb, Edelstahl Rostfrei
Passe-bouillon, inox
Colador a red, inox

PA+
plus

art.	ø cm.	l.
12941-07	7	12
12941-10	10	12
12941-12	12	17
12941-14	14	17
12941-16	16	17
12941-18	18	17
12941-20	20	17
12941-23	23	27
12941-26	26	27



Colatutto tronco conico
Conical colander
Gemüsesieher
Passoire à légumes
Colador cónico

PA+
plus

art.	ø cm.	h.	lt.
12950-32	32	16	8
12950-40	40	20	12



Frusta, 8 fili silicone
Wire whip, 8 Silicone wires
Rührbesen, 8 Drähte aus Silikon
Fouet, 8 fils en silicone
Batidor, 8 varillas de siliconea

PA+
plus

art.	l. cm.
12926-35	35

La forma tonda progettata per incorporare più aria possibile nelle miscele, è perfetta per sbattere più rapidamente ed efficientemente i bianchi d'uovo per soufflé eterei e meringhe, per panna montata e per creare ripieni e guarnizioni soffici. - *Balloon shape accomplishes tasks from beating eggs to blending sauces quickly and efficiently. Its shape is designed to incorporate as much air as possible into your mixture. Sturdy and versatile, perfect for beating egg whites for ethereal soufflés and meringues. Or use it for whipping cream to create light, fluffy fillings and toppings.*



PA+
plus

Frusta, 8 fili, inox
Wire whip, 8 wires, stainless steel
Rührbesen, 8 Drähte, Edelstahl Rostfrei
Fouet, 8 fils, inox
Batidor, 8 varillas, inox

art.	l. cm.
12928-25	25
12928-30	30
12928-35	35
12928-40	40
12928-45	45
12928-50	50
12928-55	55
12928-60	60

Perfetta tenuta stagna, lavabile in lavastoviglie. - *Water-tight, dishwasher safe.*



PA+
plus

Frusta media, 11 fili, inox
Egg whisk, 11 wires, stainless steel
Schneebeisen, 11 Drähte, Edelstahl
Fouet, 11 fils, inox
Batidor, 11 varillas, inox

art.	l. cm.
12929-25	25
12929-30	30
12929-35	35
12929-40	40
12929-45	45

Perfetta tenuta stagna, lavabile in lavastoviglie. - *Water-tight, dishwasher safe.*



PA+
plus

Frusta balloon, inox
Balloon whisk, stainless steel
Schneebeisen, Edelstahl Rostfrei
Fouet à blancs, inox
Batidor tipo globo, inox

art.	l. cm.
12927-35	35
12927-45	45

Perfetta tenuta stagna, lavabile in lavastoviglie. - *Water-tight, dishwasher safe.*

POLICARBONATO - POLYCARBONATE



Mestolo per sangria
Sangria ladle
Sangrialöffel
Louche à sangria
Cucharón para sangría

art.	ø cm.	l.
44929-02	6,5	29



Cucchiaine
Spoon
Löffel
Cuillère
Cuchara

art.	l. cm.
44929-03	35



Cucchiaine forato
Perforated spoon
Löffel, gelocht
Cuillère percée
Cuchara perforada

art.	l. cm.
44929-04	35



Molla concava
Utility tong
Servierzange
Pince à servir
Pinza para servir

art.	l. cm.
44929-05	23
44929-06	30



Molla ghiaccio
Ice tong
Eiszange
Pince à glace
Pinza para hielo

art.	l. cm.
44929-09	16



Molla a servire
Serving tong
Servierzange
Pince à servir
Pinza para servir

art.	l. cm.
44929-07	20,5



Forbice per pane e dolci
Bread and pastry plier
Brot u. Gebäckzange
Pince à pain et pâtisserie
Pinza pan y pasteles

art.	l. cm.
44929-11	22



Molla spaghetti
Spaghetti tong
Spaghettizange
Pince à spaghetti
Pinza espagueti

art.	l. cm.
44929-08	23,5



Sessola
Flour scoop
Mehlschaufel
Pelle à farine
Librador

art.	lt.
14959-01	0,10
14959-02	0,25
14959-05	0,50
14959-10	1,00
14959-20	2,00

SPATOLE - TURNERS



Spatole in acciaio inox con manico in polipropilene.

Stainless steel turners with polypropylene handle.



Paletta forata
Perforated spatula
Kuchenpalette, geschlitzt
Palette perforée
Paleta perforada

art.	dim. cm.
18510-07	13,5x7



Spatola forata
Perforated spatula
Kuchenpalette, geschlitzt
Palette perforée
Paleta perforada

art.	dim. cm.
18509-01	16x7,5
18509-02	15,6x5



Paletta forata, flessibile
Perforated spatula, flexible
Palette, geschlitzt, flexibel
Palette perforée, flexible
Paleta perforada, flexible

art.	dim. cm.
18509-03	15,6x8,7



Spatola per pasticcio e pizza
Pizza turner
Pizzawender
Palette à pizza
Espátula pizza

art.	dim. cm.
18511-15	15,5x8,7



Spatola hamburger
Hamburger turner
Hamburgerspachtel
Palette à hamburger
Espátula hamburger

art.	dim. cm.
18512-15	19x13,8



Spatola lasagne
Lasagne spatula
Lasagneheber
Palette à lasagne
Espátula lasagna

art.	dim. cm.
18515-16	16,8x7,2



Spatola triangolare
Cleaning spatula
Bratenspachtel
Spatule
Espátula triangular

art.	dim. cm.
18520-04	12x4
18520-06	12x6
18520-08	12x8
18520-10	12x10
18520-12	12x12



Spatola hamburger
Hamburger turner
Bratenwender
Grand palette
Espátula hamburger

art.	dim. cm.
18516-24	24x7,2



Spatola hamburger, forata
Perforated hamburger turner
Bratenspachtel, gelocht,
Grand palette perforée
Espátula hamburger, perforada

art.	dim. cm.
18517-24	24x7,2



Spatola cuoco con scalino
Angular spatula
Confiseriepalette
Palette coudée
Espátula chef angular

art.	dim. cm.
18518-22	22x3,4
18518-26	25x3,7
18518-30	30x4,3



Spatola cuoco
Spatula
Palette
Palette
Espátula chef

art.	dim. cm.
18519-15	15,5x3
18519-22	22x3,4
18519-26	26x3,7
18519-30	31x4,3
18519-35	36x5



Paletta dolci
Pastry spatula
Gebäckpalette
Palette à gâteau
Pala dulces

art.	dim. cm.
18513-14	14,5x6,5



Spatola dolce
Pastry spatula
Kuchenpalette
Palette à pâtissier
Espátula dulces

art.	dim. cm.
18514-17	16,3x5,8



Coltello torta
Pie knife
Tortenmesser
Couteau à gâteau
Cuchillo pasteles

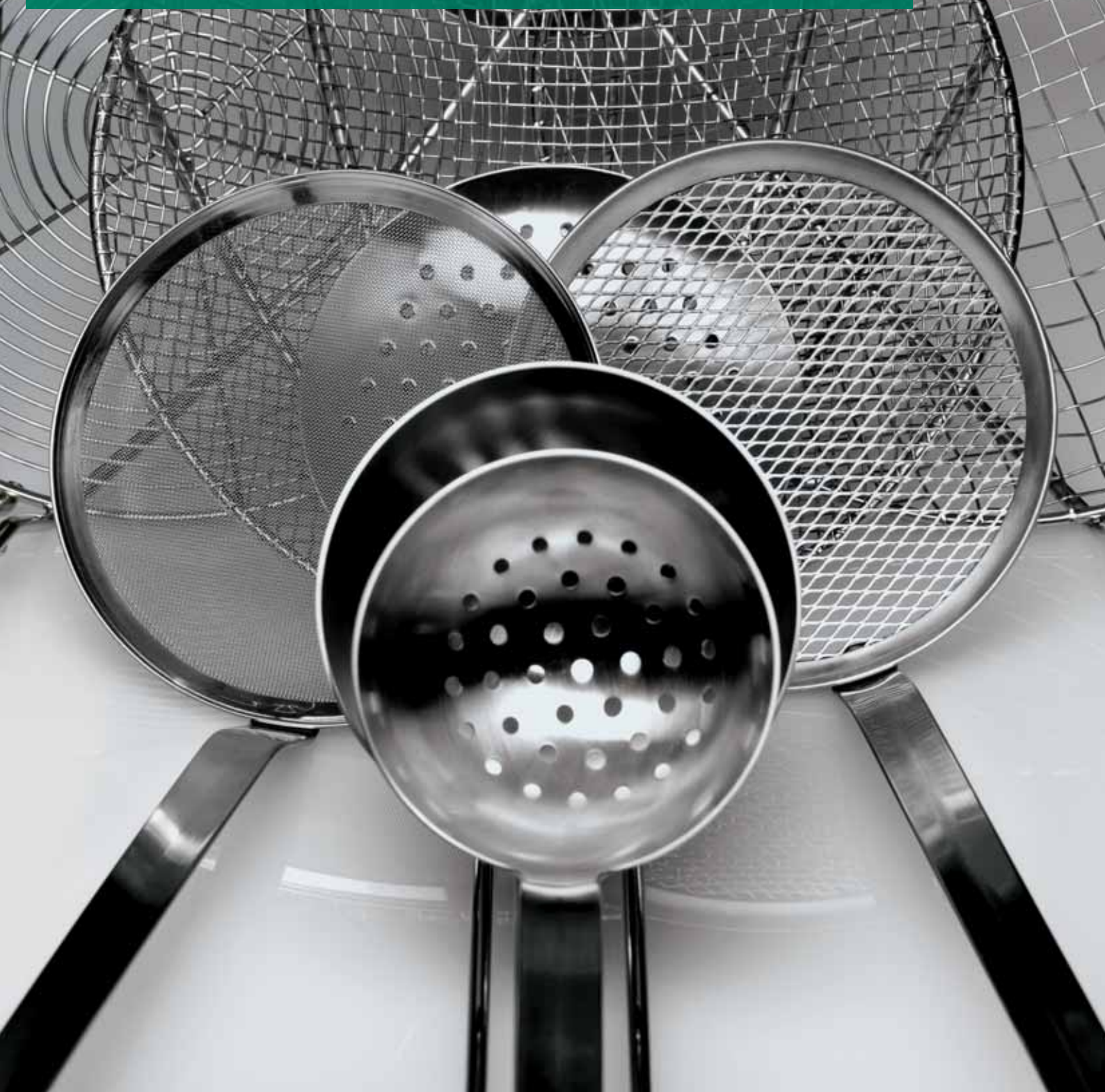
art.	dim. cm.
18514-18	17,3x5,8



Coltello lasagne
Lasagne knife
Lasagnemesser
Couteau à lasagne
Cuchillo lasagna

art.	l. cm.
18216-22	22

MESTOLI - LADLES



Il mestolo PADERNO.
Accoppiamento manico-coppa (mestolo unipezzo). Manico con spessore maggiorato con bordi arrotondati. Indicazione sul manico del diametro e della capacità.

*The PADERNO ladle.
Handle-cup connection (one piece ladle). Thicker handle with rounded border. Diameter and capacity stamped on the handle.*



Mestolo unipezzo, inox
One piece ladle, stainless steel
Schöpflöffel, fugenlos, Edelstahl Rostfrei
Louche monobloc, inox
Cacillo monobloc, acero inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11970-06	6,5	30	0,07
11970-08	8,0	32	0,12
11970-09	9,0	33	0,20
11970-10	10,0	37	0,25
11970-11	11,0	38	0,33
11970-12	12,0	40	0,50
11970-14	14,0	44	0,75
11970-16	16,0	47	1,00



Mestolo con manico a tubo, inox
Ladle, tube handle, stainless steel
Schöpflöffel mit Rohrstiel, Edelstahl
Louche avec manche tubulaire, inox
Cacillo con mango tubolar, acero inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11968-18	18	75	1,5
11968-20	20	75	2,0
11968-24	24	75	4,0



Mestolo forato unipezzo, inox
One piece perforated ladle, s/s
Gelochter Schöpflöffel, fugenlos, E. R.
Louche monobloc perforée, inox
Cacillo monobloc perforado, inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11967-06	6,5	30	0,07
11967-08	8,0	32	0,12
11967-09	9,0	33	0,20
11967-10	10,0	37	0,25
11967-12	12,0	40	0,50
11967-14	14,0	44	0,75
11967-16	16,0	47	1,00



Mestolo forato con manico a tubo, inox
Perforated ladle, tube handle, s/s
Schöpflöffel, gelocht mit Rohrstiel, E. R.
Louche perforée, manche tubulaire, inox
Cacillo perforado mango tubolar, inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11967-18	18	75	1,5
11967-20	20	75	2,0
11967-24	24	75	4,0



Mestolo becco a versare unipezzo, inox
One piece side basting spoon, s/s
Saucenkelle quer, fugenlos, Edelstahl
Cuillère à arroser monobloc, inox
Cacillo monobloc para versar, inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11969-06	6,5	30	0,07



Mestolo per mancini, inox
Side basting spoon, left handed, s/s
Saucenkelle für Linkshänder, Edelstahl
Cuillère à arroser, gaucher, inox
Cacillo para zurdos, inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11969-37	6,5	30	0,07



Cucchiaione unipezzo, inox
One piece basting spoon, stainless steel
Giesslöffel, fugenlos, Edelstahl Rostfrei
Cuillère monobloc, inox
Cucharón monobloc, inox

art.	l. cm.
11982-38	38



Cucchiaione forato unipezzo, inox
One piece perforated spoon, s/s
Giesslöffel perforiert, fugenlos, Edelstahl
Cuillère perforée monobloc, inox
Cucharón perforado, monobloc, inox

art.	l. cm.
11984-38	38



Cucchiaione obliquo unipezzo, inox
One piece spoon, crosswise, s/s
Giesslöffel quer, fugenlos, Edelstahl
Cuillère oblique monobloc, inox
Cucharón obliquo monobloc, inox

art.	l. cm.
11983-38	38

UTENSILI KITCHEN UTENSILS



NSF

Cucchiaione per mancini, inox
Spoon, left handed, stainless steel
Giesslöffel für Linkshänder, Edelstahl
Cuillère gaucher, inox
Cucharón para zurdos, inox

art.	l. cm.
11983-37	38



NSF

Forchettone 3 denti unipezzo, inox
One piece meat fork, 3 prongs, s/s
Fleischgabel 3 Zacken, fugenlos, E. R.
Fourchette 3 dents, monobloc, inox
Tenedor 3 dientes, monobloc, inox

art.	l. cm.
11974-50	50
11974-70	70



NSF

Forchettone 2 denti unipezzo, inox
One piece meat fork, 2 prongs, s/s
Fleischgabel 2 Zacken, fugenlos, E. R.
Fourchette 2 dents, monobloc, inox
Tenedor 2 dientes, monobloc, inox

art.	l. cm.
11975-50	50
11975-99	100



NSF

Paletta liscia unipezzo, inox
One piece spatula, stainless steel
Backschaufel, fugenlos, Edelstahl
Spatule monobloc, inox
Espátula lisa monobloc, inox

art.	cm.	l.
11972-10	10	36
11972-12	12	39



NSF

Paletta forata unipezzo, inox
One piece perforated spatula, s/s
Backschaufel perforiert, fugenlos, E. R.
Spatule perforée monobloc, inox
Espátula perforada monobloc, inox

art.	cm.	l.
11973-10	10	36
11973-12	12	39



NSF

Pala a ridurre, inox
Perforated slice, stainless steel
Reduzierspatel, Edelstahl Rostfrei
Spatule à réduire, inox
Espátula para reducir, inox

art.	cm.	l.
11976-50	12x15	50
11976-99	12x15	100



NSF

Paletta pesce unipezzo, forata, inox
One piece fish spatula, stainless steel
Fischheber, fugenlos, Edelstahl Rostfrei
Pelle à poisson monobloc, inox
Espátula para pescado, monobloc, inox

art.	l. cm.
11985-34	34



NSF

Schiumarola unipezzo, inox
One piece skimmer, stainless steel
Schaumlöffel, fugenlos, Edelstahl
Ecumoire monobloc, inox
Espumadera monobloc, inox

art.	ø cm.	l.
11971-08	8	29,0
11971-10	10	32,0
11971-12	12	35,0
11971-14	14	38,0
11971-16	16	41,0
11971-18	18	42,5
11971-20	20	44,5
11971-25*	25	75,0

*Manico a tubo. - Tube handle.



NSF

Mestolo unipezzo, inox
One piece ladle, stainless steel
Schöpflöffel, fugenlos, Edelstahl Rostfrei
Louche monobloc, inox
Cacillo monobloc, acero inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11970-01	8	23	0,12

Manico corto. - Short handle.



NSF

Mestolo con becco a versare, inox
Side basting spoon, stainless steel
Saucenkelle mit seitlichem Ausguß, E. R.
Cuillère à arroser, inox
Cacillo para versar, inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11969-02	6,5	23	0,07



NSF

Cucchiaione unipezzo, inox
One piece spoon, stainless steel
Giesslöffel, fugenlos, Edelstahl Rostfrei
Cuillère monobloc, inox
Cuchara monobloc, inox

art.	l. cm.
11982-01	23,5



NSF

Forchettone unipezzo, inox
One piece meat fork, stainless steel
Fleischgabel, fugenlos, Edelstahl
Fourchette monobloc, inox
Tenedor monobloc, inox

art.	l. cm.
11975-01	26

Manico corto. - Short handle.



Paletta forata unipezzo, inox
One piece perforated spatula, s/s
Backschaufel perforiert, fugenlos, E. R.
Spatule perforée monobloc, inox
Espátula perforada monobloc, inox

art.	cm.	l.
11973-01	8x9,5	24

Manico corto. - Short handle.



Schiumarola unipezzo, inox
One piece skimmer, stainless steel
Schaumlöffel, fugenlos, Edelstahl
Ecumoire monobloc, inox
Espumadera monobloc, inox

art.	ø cm.	l.
11971-01	9	26



Asta, inox
Wall rack, stainless steel
Aufhängungstange, Edelstahl Rostfrei
Tringle de cuisine, inox
Asta para utensilios, inox

art.	l. cm.
41670-AA	40
41670-AB	60



Mestolo, inox
Ladle, stainless steel
Schöpflöffel, Edelstahl Rostfrei
Louche, inox
Cacillo, inox

art.	ø cm.	l.	lt.
41670-06	6	30	0,03
41670-09	9	32	0,13



Schiumarola, inox
Skimmer, stainless steel
Schaumlöffel, Edelstahl Rostfrei
Ecumoire, inox
Espumadera, inox

art.	ø cm.	l.
41671-11	11	32



Paletta forata, inox
Slotted turner, stainless steel
Küchenwender, geschlitzt, Edelstahl
Pelle ajourée, inox
Espátula perforada, inox

art.	l. cm.
41672-00	32



Cucchiaio per spaghetti, inox
Spaghetti spoon, stainless steel
Spaghettilöffel, Edelstahl Rostfrei
Cuillère à spaghetti, inox
Tenedor espaguetts, inox

art.	l. cm.
41673-00	32



Forchettone, inox
Meat fork, stainless steel
Fleischgabel, Edelstahl Rostfrei
Fourchette, inox
Tenedor, inox

art.	l. cm.
41674-00	32



Cucchiaione, inox
Basting spoon, stainless steel
Giesslöffel, Edelstahl Rostfrei
Cuillère, inox
Cuchara, inox

art.	l. cm.
41675-00	32



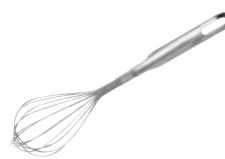
Cucchiaione forato, inox
Perforated spoon, stainless steel
Schöpfkelle, gelocht, Edelstahl Rostfrei
Cuillère percée, inox
Cuchara perforada, inox

art.	l. cm.
41676-00	32



Cucchiaione salse, inox
Sauce ladle, stainless steel
Saucenkelle, Edelstahl Rostfrei
Cuillère à sauce, inox
Cuchara salsas, inox

art.	l. cm.
41677-00	32



Frusta, inox
Whisk, stainless steel
Schneebesen, Edelstahl Rostfrei
Fouet, inox
Batidor, inox

art.	l. cm.
41678-00	30



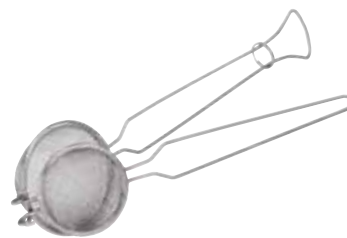
Schiumarola a rete stirata, inox
Mesh skimmer, stainless steel
Schaumlöffel, Edelstahl Rostfrei
Ecumoire, inox
Espumadera, inox

art.	ø cm.	l.
11990-16	16	40



Schiumarola a rete passabrodo, inox
Mesh skimmer, stainless steel
Schaumlöffel, Edelstahl Rostfrei
Ecumoire, inox
Espumadera, inox

art.	ø cm.	l.
11991-16	16	40



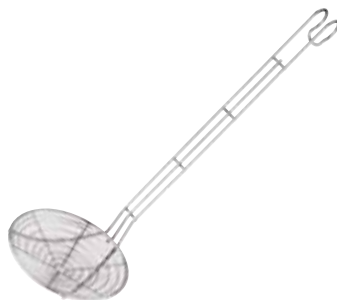
Colafritto, inox
Bird nest fryer, stainless steel
Nestbacklöffel, Edelstahl Rostfrei
Nid à friture, inox
Molde nido, inox

art.	ø cm.	l.
42623-10	10	26



Schiumarola a filo inox
Skimmer, stainless steel
Drahtlöffel, Edelstahl Rostfrei
Ecumoire, inox
Espumadera a filo, inox

art.	ø cm.	l.
12640-14	14	40
12640-16	16	40
12640-18	18	40
12640-20	20	50
12640-24	24	50
12640-28	28	50



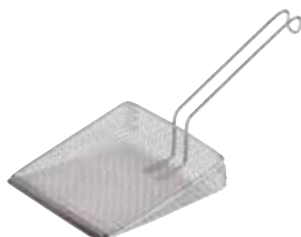
Schiumarola a filo inox
Skimmer, stainless steel
Drahtlöffel, Edelstahl Rostfrei
Ecumoire, inox
Espumadera a filo, inox

art.	ø cm.	l.
12641-14	14	40
12641-16	16	40
12641-18	18	40
12641-20	20	50
12641-24	24	50
12641-28	28	50



Schiumarola fish & chips, inox
Skimmer fish & chips, stainless steel
Fritierschaumlöffel, Edelstahl Rostfrei
Ecumoire, inox
Espumadera para pescado, inox

art.	ø cm.	l.
12642-28	28	85



Paletta patatine, inox
Chips shovel, stainless steel
Frittenschaufel, Edelstahl Rostfrei
Pelle à pommes-frites, inox
Pala chips, inox

art.	dim. cm.	l.
42642-20	21x17	21



Pala per patate fritte, inox
French fry scoop, stainless steel
Frittenschaufel, Edelstahl Rostfrei
Pelle à frites, inox
Pala chips, inox

art.	dim. cm.
41929-00	20x23



Spatola legno
Wood spatula
Holzschäber
Spatule en bois
Espátula de madera

art.	l. cm.
42907-30	30
42907-35	35
42907-40	40



Spatola legno
Wood spatula
Holzschäber
Spatule en bois
Espátula de madera

art.	l. cm.
42907-01	25
42907-02	30
42907-03	35
42907-04	40
42907-06	50
42907-07	60
42907-08	80
42907-09	100
42907-10	120



Cucchiaione legno
Wood mixing spoon
Holzlöffel
Cuillère en bois
Cuchara de madera

art.	l. cm.
42901-20	20
42901-25	25
42901-30	30
42901-35	35
42901-40	40



Spatole crêpes, legno
Crepe spreader, beachwood
Crêpe-Paletten, Holz
Rateau à crêpes/raclettes, hêtre
Espátula crêpes, madera

art.	dim. cm.	u.pack
42900-15	18x18	5
42900-24	18x24	5



Pinza togli lische, inox
Fish-bone remover, stainless steel
Grätenentkerner, Edelstahl Rostfrei
Pince à arêtes, inox
Pinza para espinas

art. l. cm.
42592-01 lische fini/thin bones
42592-02 lische grosse/thick bones



Pompetta per sugo, inox
Baster tube, stainless steel
Saft-Spritze, Edelstahl Rostfrei
Pompe à jus, inox
Bomba para jugo, inox

art. l. cm.
42863-00 20



Pinza per grill, inox
Sausage tongs, stainless steel
Grill-und Wurstzange, Edelstahl Rostfrei
Pince à saucisses, inox
Pinza para barbacoa, inox

art. l. cm.
41697-00 38



Pinza, inox
Cooking tong, stainless steel
Kochzange, Edelstahl Rostfrei
Pince, inox
Pinza, inox

art. l. cm.
42904-01 16



Pinza, inox
Cooking tong, stainless steel
Kochzange, Edelstahl Rostfrei
Pince, inox
Pinza, inox

art. l. cm.
42904-02 16



Pinza, inox
Cooking tong, stainless steel
Kochzange, Edelstahl Rostfrei
Pince, inox
Pinza, inox

art. l. cm.
42904-03 15

Ideali per impiattare cibi delicati, la preparazione e decorazione di piatti. - Ideal for lifting and turning soft food and to decorate dishes.



Pinza, inox
Cooking tong, stainless steel
Kochzange, Edelstahl Rostfrei
Pince, inox
Pinza, inox

art. l. cm.
42902-31 30



Pinza, inox
Cooking tong, stainless steel
Kochzange, Edelstahl Rostfrei
Pince, inox
Pinza, inox

art. l. cm.
42902-30 30



Molla per grill, inox
Grill tweezer, stainless steel
Grillzange, Edelstahl Rostfrei
Pince à grille, inox
Pinza para barbacoa, inox

art. l. cm.
41698-22 22,5
41698-30 30,0
41698-40 40,0



Pinza a servire, inox
Serving tong, stainless steel
Servierzange, Edelstahl
Pince à servir, inox
Pinza para servir, inox

art. l. cm.
42854C25 25
42854C30 30



Pinza a servire, inox
Serving tong, stainless steel
Servierzange, Edelstahl
Pince à servir, inox
Pinza para servir, inox

art. l. cm.
42854B25 25
42854B30 30



Pinza a servire, inox
Serving tong, stainless steel
Servierzange, Edelstahl
Pince à servir, inox
Pinza para servir, inox

art. l. cm.
42854Y25 25
42854Y30 30

UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Pinza a servire, inox
Serving tong, stainless steel
Servierzange, Edelstahl
Pince à servir, inox
Pinza para servir, inox

art.	l. cm.
42854K25	25
42854K30	30



Pinza a servire, inox
Serving tong, stainless steel
Servierzange, Edelstahl
Pince à servir, inox
Pinza para servir, inox

art.	l. cm.
42854R25	25
42854R30	30



Pinza a servire, inox
Serving tong, stainless steel
Servierzange, Edelstahl
Pince à servir, inox
Pinza para servir, inox

art.	l. cm.
42854G25	25
42854G30	30



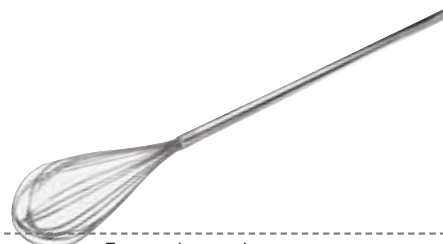
Spazzola grill
Barbecue brush
Grill-Bürste
Brosse à grille
Cepillo para barbacoa

art.	dim. cm.	l.
41773-00	5,5x11	27



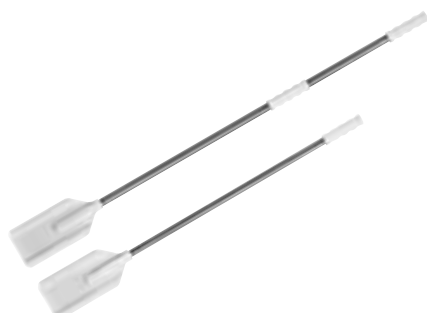
Pinza, silicone
Cooking tong, silicone
Kochzange aus Silikon
Pince en silicone
Pinza de silicona

art.	l. cm.
42903-29	29



Frustra gigante, inox
Whisk for basin, stainless steel
Kesselbesen, Edelstahl Rostfrei
Fouet à bassine, inox
Batidor gigante, inox

art.	l. cm.
41980-99	125



Spatola in resina alimentare
Food spatula
Rührspaten für Speisenzubereitung
Spatule pour aliments
Espátula

art.	dim. cm.	l.
44061-08	15,7x10,8	80
44061-09	23,5x10,8	90
44061-12	23,5x10,8	117
44061-14	23,5x10,8	137



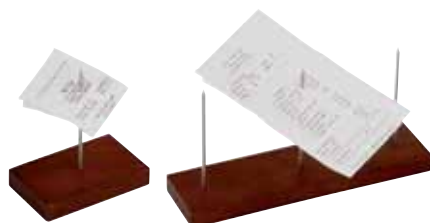
Rastrelliera, inox
Speed rack, stainless steel
Flaschenregal, Edelstahl Rostfrei
Rack à bouteilles, inox
Rack de botellas, inox

art.	dim. cm.	h.	bot.
44060-50	56x10,5	15,5	6
44060-80	81x10,5	15,5	8



Spillone portascontrini, inox
Hat pin for tickets, stainless steel
Kassenscheine-Aufstecknadel, Edelstahl
Épingle porte-tickets, inox
Pinchanotas, inox

art.	ø cm.	h.
12504-20	9	20



Spillone portascontrini, legno
Hat pin for tickets, wood
Kassenscheine-Aufstecknadel, Holz
Épingle porte-tickets, bois
Pinchanotas, madera

art.	dim. cm.	h. cm.
42504-09	9x5,5	10,5
42504-20	20x5,5	10,5



Asta portascontrini, inox
Tickets-holder, stainless steel
Bons-halter, Edelstahl Rostfrei
Porte-fiches à billes, inox
Barra de notas, inox

art.	l. cm.
42509-25	25
42509-50	50



Asta porta scontrini, inox
Tab-grabber, stainless steel
Bons-Halter, Edelstahl Rostfrei
Porte-fiches, inox
Barra de notas, inox

art.	l. cm.
42509-60	60
42509-99	100



Porta rotolo, inox
Roll holder, stainless steel
Rollenhalter, Edelstahl Rostfrei
Derouleur papier, inox
Portarollos, inox

art.	l cm.
42512-35	30



Supporto murale, porta pellicola, inox
Film box, stainless steel
Folien-Abreißgerät, 18-10 Rostfrei
Dérouleur de film, inox
Soporte de muro para film, inox

art.	l. cm.
42513-30	30
42513-45	45



Pellicola per microonde
Transparent film for microwave ovens
Folie für Mikrowelle
Film transparent pour four à micro-ondes
Film transparente para microonda

art.	mt.
47683-30	300



FORNI MICROONDE
Microwave ovens
PAGINA - Page: 155



Piatto pizza, cordierite
Pizza dish, cordierite
Pizza Teller, Cordierit
Plat à pizza, cordiéríte
Plato pizza, cordierita

art.	ø cm.
44310-33	33

Speciale pietra per cucinare pizze (anche surgelate) con il microonde.
Special stone to cook (also frozen) pizzas in microwave oven.



Piatto pesce, cordierite ceramicata
Fish dish, ceramic cordierite
Fisch-Teller
Plate à poisson
Plato pescado

art.	dim. cm.	h.
44311-37	37x16	2,5

Per cucinare il pesce in microonde e su altre fonti di calore. - To cook fish in microwave oven and on other heat sources.



Piatto grigliante, antiaderente
Non-stick grilling plate
Grill-Teller
Plat à grillage
Plato parrilla

art.	ø cm.	h.
47602-25	25	2,0
47602-27	27	3,5
47602-31	31	3,5

Per forno microonde. Cuoce e dora carni, verdure, pizze, etc. Lavabile in lavastoviglie. - For microwave oven. To cook and brown meat, vegetables, pizza, etc. Dishwasher safe.



Cuoci uovo singolo, PP
Single egg cooker, PP
Eierkocher, PP
Cuiseur à oeuf, PP
Caldera para huevo, PP

art.	ø cm.	h.
47602-01	7	9

Per forno microonde. Minicoperchio con 4 fori per la fuoriuscita del vapore. Lavabile in lavastoviglie. - For microwave oven. Mini lid with 4 holes. Dishwasher safe.



Cuoci uovo doppio, PC
Double egg cooker, PC
Eierkocher, PC
Cuiseur à oeufs, PC
Caldera para huevos, PC

art.	dim. cm.	h.
47602-02	20,5x12	4

Per forno microonde. 2 scomparti per la cottura di uova in camicia. Lavabile in lavastoviglie. - For microwave oven. Dishwasher safe.



Cuoci omelette, PP
Omelette cooking dish, PP
Omelette Backform, PP
Cuiseur à omelettes, PP
Plato para cocinar tortillas, PP

art.	dim. cm.	h.
47602-04	22,5x15	5,5

Per cucinare l'omelette in microonde, lavabile in lavastoviglie. - For cooking omelettes in microwave oven. Dishwasher safe.



Cuocivapore set 3 pz, PC
Steamer 3 pcs set, PC
Dampf-Koch-Satz, PC
Kit cuisson à vapeur, PC
Juego para cocción al vapor, PC

art.	ø cm.	h.
47602-03	25	8

Per microonde, lavabile in lavastoviglie. For microwave oven. Dishwasher safe.



Anello distanziatore, PP
Additional plate stand, PP
Gestell für Zusatzsteller, PP
Support assiette supplémentaire, PP
Soporte distanciador, PP

art.	Ø cm.	h.
47605-23	19-21	6

Per microonde. - Microwave safe.



Copripiatto per microonde, PP
Microwave plate cover, PP
Tellerglocke für Mikrowelle, PP
Cloche pour four à micro-ondes, PP
Cubreplatos para microonda, PP

art.	Ø cm.
47603-27	27

Impilabile, lavabile in lavastoviglie.
Stackable, dishwasher safe.



Copripiatto per microonde, PP
Microwave plate cover, PP
Tellerglocke für Mikrowelle, PP
Cloche pour four à micro-ondes, PP
Cubreplatos para microonda, PP

art.	Ø cm.	h.
47601-26	27	6



Copripiatto per microonde, PP
Microwave plate cover, PP
Tellerglocke für Mikrowelle, PP
Cloche pour four à micro-ondes, PP
Cubreplatos para microonda, PP

art.	Ø cm.	h.
44998-31	31	6,5

Impilabile, lavabile in lavastoviglie.
Stackable, dishwasher safe.



Copripiatto, policarbonato
Plate cover, polycarbonate
Tellerglocke, Polykarbonat
Cloche, polycarbonate
Cubreplatos, PC

art.	Ø cm.	h.
44997-22	22	6,8
44997-24	24	6,8
44997-26	26	6,8
44997-28	28	6,8



Copripiatto, inox
Plate cover, stainless steel
Tellerglocke, Edelstahl Rostfrei
Cloche, inox
Cubreplatos, inox

art.	Ø cm.	h.
41683-26	26,5	4,3



Imbuto, polipropilene
Funnel, PP
Trichter, PP
Entonnoir, PP
Embudo, PP

art.	Ø cm.
47604-08	8
47604-10	10
47604-12	12
47604-15	15
47604-18	18
47604-20	20
47604-24	24
47604-30	30



Imbuto, inox
Funnel, stainless steel
Trichter, Edelstahl Rostfrei
Entonnoir, inox
Embudo, inox

art.	Ø cm.
42562-12	12
42562-14	14
42562-16	16
42562-18	18
42562-20	20
42562-25	25
42562-30	30



Caraffa graduata, PP
Measuring jug, PP
Messbecher, PP
Récipient-mesure, PP
Jarra de medidas, PP

art.	Ø cm.	h.	lt.
47606-02	8,5	10,0	0,25
47606-05	10,5	10,5	0,50
47606-10	12,5	14,5	1,00
47606-20	13,5	17,0	2,00
47606-30	15,5	21,0	3,00
47606-50	19,0	24,0	5,00



Caraffa graduata, impilabile, PP
Measuring jug, stackable, PP
Messbecher, stapelbar, PP
Récipient-mesure, empilable, PP
Jarra de medidas apilable, PP

art.	Ø cm.	h.	lt.
47607-10	12,5	14,5	1
47607-20	13,5	17,0	2



Misurino graduato, impilabile, inox
Graduated measure jug, stackable, s/s
Messbecher, graduert, stapelbar, E. R.
Mesure graduée, empilable, inox
Jarra de medidas apilable, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
42581-01	7,5	5	0,1
42581-03	10,0	7	0,3
42581-05	11,5	11	0,5
42581-10	15,0	13	1,0
42581-15	15,5	15	1,5
42581-20	17,0	19	2,0



Misurini, inox
Measuring cups/spoons, stainless steel
Maßbecher-/löffel, Edelstahl Rostfrei
Mesures, inox
Juego 4 cazos de medidas, inox

art.	ml.
42615-04	1-2,5-5-15



Misurini, inox
Measuring cups/spoons, stainless steel
Maßbecher-/löffel, Edelstahl Rostfrei
Mesures, inox
Juego 4 cazos de medidas, inox

art.	ml.
42616-04	60-80-125-250



Sessola tonda, inox
Flour scoop, stainless steel
Mehlschaufel, Edelstahl Rostfrei
Pelle à farine, inox
Librador, inox

art.	lt.
42609-10	0,1
42609-15	0,4
42609-20	1,0
42609-23	1,7
42609-25	2,8



Sessola, PP
Flour scoop, PP
Mehlschaufel, PP
Pelle à farine, PP
Librador, PP

art.	dim. cm.	lt.
17610-01	20x7	0,10
17610-02	27,5x9,5	0,25
17610-05	32,5x12	0,50
17610-10	39x15	1,00



Sessola
Flour scoop
Mehlschaufel
Pelle à farine
Librador

art.	dim. cm.	lt.
12940-02	27,5x9,5	0,25
12940-05	32,5x12	0,50
12940-10	39x15	1,00
12940-20	48x18	2,00
12940-25	50x19,5	2,50



Setaccio rete intercambiabile, inox
Sieve with spare gauzes, stainless steel
Sieb mit auswechselbarem Siebeinsatz
Tamis avec toiles de rechange, inox
Cernidor con red intercambiabile, inox

art.	ø cm.	rete/mesh
42590-01	30	1,4 mm
42590-02	30	1,1 mm
42590-03	30	0,9 mm
42591-02	40	1,1 mm
42591-03	40	0,9 mm

Rete intercambiabile, inox
Spare gauzes, stainless steel
Auswechselbarem Siebeinsatz
Toiles de rechange, inox
Red intercambiabile, inox

art.	ø cm.	rete/mesh
42590R01	30	1,4 mm
42590R02	30	1,1 mm
42590R03	30	0,9 mm
42591R02	40	1,1 mm
42591R03	40	0,9 mm



Setaccio pane, inox
Bread sieve, stainless steel
Brotsieb, Edelstahl Rostfrei
Tamis à pain, inox
Cernidor para pan, inox

art.	ø cm.	h.
12604-22	22	8
12604-30	30	8
12604-34	34	8
12604-40	40	8

Numero dei fori per 2,5 cm².
Eye per inch.

8

UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Setaccio farina, inox
Flour sieve, stainless steel
Mehlsieb, Edelstahl Rostfrei
Tamis à farine, inox
Cernidor para harina, inox

art.	ø cm.	h.
12605-22	22	8
12605-30	30	8
12605-34	34	8
12605-40	40	8

20

☐ Numero dei fori per 2,5 cm².
☐ Eye per inch.



Setaccio infarina pesce, inox
Sieve, stainless steel
Sieb, Edelstahl Rostfrei
Tamis, inox
Cernidor, inox

art.	ø cm.	h.
12606-30	30	8
12606-34	34	8

4

☐ Numero dei fori per 2,5 cm².
☐ Eye per inch.



Setaccio rete pasticcere, inox
Sieve, stainless steel
Sieb, Edelstahl Rostfrei
Tamis, inox
Cernidor, inox

art.	ø cm.	h.
12607-22	22	8
12607-30	30	8
12607-34	34	8

10

☐ Numero dei fori per 2,5 cm².
☐ Eye per inch.



Bacinella conica con maniglie, inox
Kitchenbowl, with handles, s/s
Schüssel mit Griffen, Edelstahl Rostfrei
Bassine conique avec anses, inox
Caldero cónico con asas, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11955-32	32	16,0	8,8
11955-36	36	18,5	12,8
11955-40	40	20,0	17,0
11955-45	45	22,5	24,5
11955-50	50	24,0	32,5



Colapasta tronco conico, inox
Conical colander, stainless steel
Gemüsesieher, Edelstahl Rostfrei
Passoire à légumes, inox
Colador cónico, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11930-24	24	12,0	3,5
11930-28	28	14,0	5,5
11930-32	32	16,0	8,8
11930-36	36	18,5	12,8
11930-40	40	20,0	17,0
11930-45	45	22,5	24,5
11930-50	50	24,0	32,5



Colapasta tronco conico, inox
Conical colander, stainless steel
Gemüsesieher, Edelstahl Rostfrei
Passoire à légumes, inox
Colador cónico, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11927-24	24	12,0	3,5
11927-28	28	14,0	5,5
11927-32	32	16,0	8,8
11927-36	36	18,5	12,8
11927-40	40	20,0	17,0
11927-45	45	22,5	24,5
11927-50	50	24,0	32,5



Bacinella semisferica, inox
Hemispherical mixing bowl, s/s
Schüssel, Edelstahl Rostfrei
Bassine demi-ronde, inox
Caldero semiesférico, inox

art.	ø cm.	lt.
11957-20	20	2,0
11957-25	25	3,7
11957-30	30	7,2
11957-35	35	10,5
11957-40	40	15,6



NSF

Bacinella conica bassa, inox
Kitchenbowl low, stainless steel
Schüssel, flach, Edelstahl Rostfrei
Bassine, inox
Caldero cónico, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
12582-13	13,2	6,0	0,5
12582-17	16,5	7,5	1,0
12582-22	22,0	7,5	2,0
12582-24	24,0	9,5	3,0
12582-32	30,5	11,5	6,0
12582-34	32,5	14,0	8,0
12582-38	38,0	13,5	11,0
12582-40	40,0	15,0	14,0



NSF

Bacinella conica alta, inox
Kitchenbowl high, stainless steel
Tiefe Schüssel, Edelstahl Rostfrei
Bassine haute, inox
Caldero cónico alto, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
12580-11	11,7	7,0	0,5
12580-17	15,5	9,0	1,0
12580-21	19,0	11,5	2,0
12580-24	22,0	12,0	3,0
12580-29	27,0	13,5	5,0
12580-30	29,0	15,0	6,0
12580-31	30,5	17,0	8,0
12580-36	35,5	18,5	11,0
12580-40	40,0	20,0	17,0
12580-45	45,0	22,0	25,0
12580-50	50,0	24,0	33,0



Colatutto tronco conico
Conical colander
Gemüsesieher
Passoire à légumes
Colador cónico

PA+
plus

art.	ø cm.	h.	lt.
12950-32	32	16	8
12950-40	40	20	12



Colapasta tronco conico, alluminio
Conical colander, aluminium
Gemüsesieher, Aluminium
Passoire à légumes, alu
Colador cónico, aluminio

art.	ø cm.	h.	lt.
16927-32	32	16,0	8,8
16927-36	36	18,5	12,8
16927-40	40	20,0	17,0
16927-45	45	22,5	24,5
16927-50	50	24,0	32,5



Colapasta con cerchio, inox
Colander, stainless steel
Gemüsesieher, Edelstahl Rostfrei
Passoire à légumes, inox
Colador con base, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11928-32	32	18	9,5
11928-36	36	19	12,0
11928-40	40	21	14,5



Colapasta semisferico, inox
Strainer, stainless steel
Stielsieb, Edelstahl Rostfrei
Passoire hémisphérique, inox
Colador semiesférico, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11926-22	22	12	2,7
11926-26	26	14	4,0



Colapasta, inox
Strainer, stainless steel
Stielsieb, Edelstahl Rostfrei
Passoire, inox
Colador, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11924-18	18	11	2,8
11924-20	20	12	3,6
11924-22	22	13	5,0
11924-24	24	14	6,5
11924-28	28	15	9,3



Colapasta, alluminio
Strainer, aluminium
Stielsieb, Aluminium
Passoire, alu
Colador, aluminio

art.	ø cm.	h.	lt.
16924-20	20	11	3,2
16924-24	24	13	6,0
16924-28	28	15	9,3



Colapasta, PP
Strainer, PP
Stielsieb, PP
Passoire, PP
Colador, PP

art.	ø cm.
47610-22	22
47610-26	26
47610-30	30



Colapasta, PP
Strainer, PP
Stielsieb, PP
Passoire, PP
Colador, PP

art.	ø cm.
47610-18	18



Secchio graduato, plastica
Graduated bucket, plastic
Eimer mit Skala, Plastik
Seau gradué, plastique
Cubo plástico

art.	ø cm.	lt.
49889-15*	32	15
49889-18*	33	18
49889-21*	35	21
49889-30	39	30

* Con becco. - With spout.



Secchiello graduato, inox
Graduated bucket, stainless steel
Eimer mit Skala, Edelstahl Rostfrei
Seau gradué, inox
Cubo con medidas, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
41960-08	28,5	20,5	8
41960-10	30,0	25,0	10
41960-12	31,0	27,0	12
41960-15	32,5	31,0	15



Secchiello graduato con base, inox
Graduated bucket with bottom ring, s/s
Eimer mit Fuss u. Skala, Edelstahl
Seau gradué avec base, inox
Cubo con medidas y base, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
41961-10	30,0	26,5	10
41961-12	31,0	28,5	12
41961-15	32,5	32,5	15



Coperchio per secchiello, inox
Lid for bucket, stainless steel
Deckel für Eimer, Edelstahl Rostfrei
Couvercle pour seau, inox
Tapa para cubo, inox

art.	ø cm.
41962-10	30,0
41962-12	31,0
41962-15	32,5



Bacinella tonda, PE
Mixing bowl, PE
Schüssel, PE
Bassine ronde, PE
Caldero semiesférico, PE

art.	ø cm.	h.	lt.
47600-16	16	7,0	0,9
47600-20	20	8,5	1,6
47600-24	24	10,0	2,8
47600-28	28	11,0	4,5
47600-32	32	12,5	6,5
47600-36	36	14,0	10,0
47600-40	40	15,5	13,5



Bacinella tonda, PP
Mixing bowl, polypropylene
Schüssel, Polypropylen
Bassine ronde, polypropylène
Caldero semiesférico, PP

art.	ø cm.	h.	lt.
47611-01	19,0	7,9	1,0
47611-03	24,0	11,5	2,5
47611-05	28,0	13,5	4,5
47611-06	32,5	14,7	6,0
47611-09	36,0	16,5	9,0
47611-13	40,0	18,5	13,0



Bastardella senza maniglie, inox
Mixing bowl without handles, s/s
Schneeschkagkessel ohne Griffe, E. R.
Bassine hémisphérique sans anses, inox
Caldero sin asas, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11951-22	22	12,0	2,7
11951-26	26	14,0	4,0
11951-32	32	18,0	9,5
11951-36	36	20,5	14,0
11951-40	40	21,5	18,0



Bastardella semisferica, inox
Mixing bowl, stainless steel
Schneeschkagkessel, Edelstahl Rostfrei
Bassine hémisphérique, inox
Caldero con asas, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11952-22	22	12,0	2,7
11952-26	26	14,0	4,0
11952-32	32	18,0	9,5
11952-36	36	20,5	14,0
11952-40	40	21,5	18,0



Base per bastardella, inox
Foot for mixing bowl, stainless steel
Fuss für Schneeschkagkessel, Edelstahl
Base pour bassine hémisphérique, inox
Base para caldero, inox

art.	ø cm.	per/for ø
11953-16	16	22-26



Base per bastardella, inox
Foot for mixing bowl, stainless steel
Fuss für Schneeschkagkessel, Edelstahl
Base pour bassine hémisphérique, inox
Base para caldero, inox

art.	ø cm.	per/for ø
11953-22	22	32-36-40



Bacinella per planetaria, inox
Kettle for mixing machines, s/s
Schlagmaschinenkessel, Edelstahl
Bol pour mélangeurs, inox
Caldero para batidera, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11954-26	26	20,0	10
11954-30	30	25,0	16
11954-32	32	30,0	20
11954-36	36	28,5	25
11954-37	36	35,0	32
11954-40	40	35,5	40



Tazzone con manico e gancio, inox
Kitchenbowl with handle and hook, s/s
Schlagschüssel mit Rohrstiell u. Haken
Bol avec manche et crochet, inox
Cazo bombeado con gancho, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
41916-10	15	8	1,0
41916-15	17	9	1,2
41916-20	19	10	2,0



Centrifuga manuale per verdura
Manual salad spinner
Salatschleuder
Essoreuse manuelle à salade
Secador manual para verduras

art.	ø cm.	h.	lt.
49888-10	33	43	12
49888-20	43	52	25



Colino a rete, inox
Soup strainer, stainless steel
Suppensieb, Edelstahl Rostfrei
Passe-bouillon, inox
Colador a red, inox

art.	ø cm.	l.
12622-07	7	12
12622-10	10	12
12622-12	12	17
12622-14	14	17
12622-16	16	17
12622-18	18	17
12622-20	20	17
12622-23	23	27
12622-26	26	27



Colapasta doppia rete, inox
Strainer, double mesh, stainless steel
Passiersieb, doppelnetz, Edelstahl
Passoire, maille double, inox
Colador doble red inox

art.	ø cm.	l.
12633-16	16	17
12633-18	18	17
12633-20	20	17
12633-23	23	27
12633-26	26	27



Colatutto, inox
Strainer, stainless steel
Sieb, Edelstahl Rostfrei
Passoire, inox
Colador multiuso, inox

art.	dim. cm.	l.
12630-22	22x18	19



Colapasta rinforzato, inox
Strainer, reinforced, stainless steel
Grossküchensieb mit Verstärkung, E. R.
Passoire renforcé, inox
Colador reforzado, red inox

art.	ø cm.	l.
12635-23	23	27
12635-26	26	27
12635-30	30	44
12635-35	35	44



Passaverdura, inox
Vegetable sieve, stainless steel
Passiergerät, Edelstahl Rostfrei
Mini hache-tout, inox
Pasa verdura, inox

art.	ø cm.
12638-20	20



Colatutto gigante, inox
Strainer, stainless steel
Grossküchensieb, Edelstahl Rostfrei
Passoire étamé, inox
Colador multiuso gigante, inox

art.	ø cm.	l.
12636-32	32	60

UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Cornetto cinese, inox
Chinese colander, stainless steel
Spitzsieb, Edelstahl Rostfrei
Passoire chinois, inox
Colador chino, inox

art.	ø cm.
41925-14	14
41925-16	16
41925-18	18
41925-20	20
41925-22	22
41925-24	24
41925-26	26



Supporto per cornetto cinese, inox
Chinese colander stand, stainless steel
Träger für Spitzsieb, Edelstahl Rostfrei
Support chinois, inox
Soporte para colador chino, inox

art.	ø cm.	h.
41933-18	18	28



Cornetto cinese a rete, inox
Colander with wire gauze, stainless steel
Gazensieb, Edelstahl Rostfrei
Chinois à gaze, inox
Colador chino a red, inox

art.	ø cm.
11929-20	20
11929-24	24



Cornetto c/protezione, inox
Chinese colander with wire protection, s/s
Spitzsieb mit Verstärkung, Edelstahl
Chinois à gaze avec renfort, inox
Colador chino con protección, inox

art.	ø cm.
11932-20	20
11932-24	24



Colino conico a rete, inox
Chinese soup strainer, stainless steel
Suppen-Spitzsieb, Edelstahl Rostfrei
Passe-bouillon chinois, inox
Colador cónico a red, inox

art.	ø cm.
41931-08	8
41931-14	14
41931-16	16
41931-18	18



Panno passabrodo
Bouillon cloth
Bouillonstoffsieb
Etamine passe-bouillon
Paño para pasar caldo

art.	dim. cm.	u.pack
41932-05	87x70	5

Tela di cotone ritorto, orlata. - *Twisted cotton cloth with seam.*



Porzionatore, ABS
Rice scoop, ABS
Reis-Portionierer, ABS
Portionneur, ABS
Porcionador de arroz, ABS

art.	gr.	h.
42653-04	120-130	4,5



Presse canard, bronzo
Presse canard, bronze
Presse canard, Bronze
Presse à canard, bronze
Prensador para canard, bronce

art.	h. cm.	kg.
49845-01	52	16

Le parti in contatto con gli alimenti sono stagnate. - *Parts in contact with food are tinned.*



PA⁺
plus

Anello per impiattare
Portion ring
Portionierspeisering
Cercle portionneur
Anillo porcionador

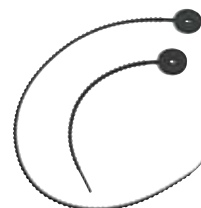
art.	ø cm.	h.
12943-03	3	3,5
12943-05	5	3,5
12943-07	7	3,5
12943-08	8	3,5
12943-10	10	3,5
12943-12	12	3,5



PA⁺
plus

Anello per impiattare
Portion ring
Portionierspeisering
Cercle portionneur
Anillo porcionador

art.	ø cm.	h.
12944-03	3	3,5
12944-05	5	3,5
12944-07	7	3,5
12944-08	8	3,5
12944-10	10	3,5
12944-12	12	3,5



N
P

Laccetti da cucina, silicone, set 6 pezzi
Kitchen strings, silicone, 6 pcs set
Küche-Gurte, Silikon, Satz 6 Stk.
Sangles, silicone, set 6 pcs.
Correas, silicona, juego 6 pz.

art.	l. cm.
51595B44	22
51595B45	53

Laccetto da cucina in alternativa allo spago da cucina. Realizzato in silicone alimentare al 100%. - *Silicone kitchen strings as alternative to twine and rope. Made of 100% food-grade silicone.*



Pressapolipo, inox
Octopus-press, stainless steel
Krake-Presse, Edelstahl Rostfrei
Presse à poulpe, inox
Prensador para pulpo, inox

art.	ø cm.	h.
49760-00	10,5	20,5

Inserendo la polpa di polipo nel Pressapolipo si otterrà un composto uniforme e compatto. Pratico e facilmente affettabile per poter inventare gustosi piatti e decorazioni uniche.
Octopus-press to obtain a compact and uniform compound. Practical and easy to slice to invent tasty plates and sole decoration.

Dotazione: A - 1 vite con volantino B - 2 chiavi fermadischi C - 2 tubi inox D - 2 dischi inox E - 2 dischi inox con foro.

Equipment: A - 1 screw with handwheel B - 2 spanners to lock the discs C - 2 stainless steel cylinders D - 2 stainless steel discs E - 2 stainless steel discs with hole.



1 - Inserire un dischetto inferiore (non forato) all'interno del cilindro. - *Put a lower disc (without hole) in the cylinder.*



2 - Inserire all'interno del cilindro la polpa di polipo bollito. - *Put some boiled octopus in the cylinder.*



3 - Inserire il dischetto inferiore forato sopra la polpa di polipo. - *Put the upper disc with hole on top of the octopus.*

4 - Inserire la vite facendola combaciare con il foro del dischetto superiore. Pressare la polpa di polipo ruotando in senso orario il volantino. *Insert the screw matching it with the hole of the upper disc. Then press the octopus by rotating in a clockwise direction the handwheel.*

5 - Inserire la chiave fermadisco negli appositi fori. Il composto di polipo è così bloccato tra i due dischetti. Riporre il cilindro nel frigorifero per circa due ore. - *Insert the spanner to lock the disc in the appropriate discs. Now the octopus is locked between the two discs. Put the cylinder in the fridge for about two hours.*

6 - Estrarre il composto ottenuto dal cilindro e affettare a piacimento per gradevoli decorazioni. *Extract the compound obtained by the cylinder and slice as you like to create pleasant decorations.*





Stampi con coperchio, inox
Yule log moulds with cover, stainless steel
Pasteten-Formen mit Deckel, Edelstahl Rostfrei
Gouttières avec couvercle, inox
Moldes para crema con tapa, inox



Stampo in acciaio inox finitura lucida, per terrine e dolci. - *Stainless steel mirror polished finish for pastries and terrines.*

	art. item	dim. cm.	l. cm.	lt.
	49762-01	7,5x7	18,0	0,80
	49762-02	7,5x7	23,0	1,00
	49762-03	7,5x7	28,0	1,25
	49762-04	7,5x7	38,0	1,75
	49762-06	5,5x5	27,5	0,50
	49762-10	10x9	50,0	3,50
	49762-05	7-8	30	1,60
	49762-07	8x7,5	26	0,70
	49762-09	10x9	50	2,00
	49762-08	8x7,5	26	0,70



Mini-chitarra, inox
Mini-guitare, stainless steel
Mini-Guitare, Edelstahl Rostfrei
Mini-guitare, inox
Mini guitarra, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49839-00	45x23	15	4,9

Per prodotti teneri ma di consistenza omogenea. Larghezza taglio 14,5 cm, spessore 5 mm. Lavabile in lavastoviglie. *For products with tender and homogeneous consistency. Cut width 14,5 cm, thickness 5 mm. Dishwasher safe.*



Taglia cubi, inox
Cube cutter, stainless steel
Würfel-Schneidgerät, Edelstahl Rostfrei
Coupe-cubes, inox
Cortador en dados, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49821-08	39x31	38	4

Spessore taglio 8 mm, disponibile kit da taglio 10 mm. - *Dice thickness 8 mm, available blade assembly dice thickness 10 mm.*



Affetta pomodori, inox
Tomato cutter, stainless steel
Tomatenschneidgerät, Edelstahl Rostfrei
Coupe-tomates, inox
Cortador tomates, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49837-05	30x14	18	2

Spessore taglio 5,5 mm, lavabile in lavastoviglie. - *Slice thickness 5,5 mm, dishwasher proof.*



Affetta pomodori, ABS - inox
Tomato cutter, ABS - stainless steel
Tomatenschneider, ABS - E. R.
Coupe-tomates, ABS - inox
Cortador tomates, ABS - inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49837-01	28,5x13	16	0,8

Spessore taglio 5,5 mm, lavabile in lavastoviglie. - Slice thickness 5,5 mm, dishwasher proof.



Taglia verdure manuale, inox
Manual vegetable cutter, stainless steel
Gemüseschneider, Edelstahl Rostfrei
Machine à tourner les légumes, inox
Cortador de verduras manual, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49842-00	21x17,5	19	3,2

Per ottenere patate chateau, cocotte e fondenti di lunghezza da cm. 4 a 8 con 7 facce regolari. Lama con 3 regolazioni di taglio. Posizione supporto regolabile. La macchina può essere utilizzata da personale non qualificato. Costruzione in acciaio inox, facile da pulire. Base stabile con 4 piedini a ventosa.

To make easily chateau potatoes, cocottes and fondants with a lenght from 4 to 8 cm. having 7 regular faces. 3 position adjustable blade. Adjustable position of the carriage support. Can be used by a non qualified personal. Made in stainless steel, easy cleaning. Stability base with 4 suction feet.



Pela carote/verdure
Long/thin vegetable-peeler
Gemüeschäler
Eplucheur à légumes
Pelador sobre base

art.	dim. cm.	h.	kg.
49819-00	14x17	50	1,9

Fornito con testata pela carote
Equipped with carrots peeling-head.



Accessori opzionali per pela verdure
Additional peelingheads
Schälkopf-Zusatzteile
Têtes supplémentaires pour eplucheur
Cabezas suplementarios para pelador

art.	
49819-01	carote/carrots
49819-02	carote grosse/big carrots
49819-03	cetrioli/cucumbers
49819-04	asparagi/asparagus



Pela/svuota ananas, inox
Pineapple-peeler/corer, stainless steel
Ananasschälmaschine, Edelstahl
Epluche-ananas, inox
Pelador de piña, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49818-00	45x39	72	18

Lama e pressatore in dotazione ø 89 mm.
Equipped with blade and pusher ø 89 mm.



Taglia ananas, inox
Pineapple slicer, stainless steel
Ananasteiler, Edelstahl Rostfrei
Coupe-ananas en rondelle, inox
Cortador de piña en rondajas, inox

art.	l. cm.	ø mm.
48218-00	24	25



Svuota ananas, inox
Pineapple coring tool, stainless steel
Ananasausstecher, Edelstahl Rostfrei
Vide ananas, inox
Saca corazón de piña, inox

art.	ø mm.	l. cm.
48280-10	25	24



Pressatori e lame opzionali
Additional pushers and blades
Zusätzliche Presse und Messer
Poussoirs et couteaux supplémentaires
Empujador y cuchilla suplementarios

art.	ø mm.	
49818-AC	74	lama/blade
49818-AD	74	pressatore/pusher
49818-AE	102	lama/blade
49818-AF	102	pressatore/pusher



Trancia spicchi, inox
Fruit cutter, stainless steel
Früchteschneider, Edelstahl Rostfrei
Coupe-fruits, inox
Cortador tomates, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49838-08	38x26	58	3,3

8 spicchi, per ortaggi e frutta senza nocciolo. Lavabile in lavastoviglie.
8 wedges, for vegetables and fruits without stone. Dishwasher proof.



Set lame levator solo e trancia spicchi
Apple corer/wedger set of blades
Apfelentkerner-/Schneidmesser
Lames évideur/coupe-pommes
Saca corazón y cortador para manzanas

art.
49838-98



Pelatrice elettrica
Electric peeler
Elektr. Schälmaschine
Eplucheur électrique
Pelador eléctrico

art.	dim. cm.	h.	kg.
49750-00	25x16	21,5	2

Ideale per arance, limoni, pompelmi, kiwi, pomodori, pesche, ecc. 230 V. - To peel citrus, kiwis, tomatoes, peaches, grape-fruits, etc. 230 V.



Pela mele professionale
Professional apple peeler
Profi-Apfelschäler
Pèle-pommes, professionnel
Pelador de manzanas, profesional

art.	dim. cm.	h.	kg.
49834-00	32x14	10	1,9

Per pelare e tagliare mele e agrumi.
To peel and slice apples and citrus fruits.



Motore per pela mele art. 49834
Apple peeler motor for item 49834
Motor für Apfelschäler Art.-Nr. 49834
Moteur pour pèle-pommes réf. 49834
Motorización para artículo 49834

art.	V
49834-10	3,6



Pela arance con morsetto
Orange peeler with screw
Orangenschäler, Tischklemme
Pèle-orange, socle serre-joint
Pelador de naranjas, fijación brida

art.	dim. cm.	h.
49817-00	30x10	15



Pela mele con morsetto
Apple peeler with screw
Apfelschäler, Tischklemme
Pèle-pommes, socle serre-joint
Pelador de manzanas, fijación brida

art.	dim. cm.	h.
49835-00	30x10	17

Per pelare e tagliare. - To peel and slice.



Pela mele con ventosa
Apple peeler, vacuum-power base
Apfelschäler, Vakuum-Fuss
Pèle-pommes, socle vacuum
Pelador de manzanas, fijación ventosa

art.	dim. cm.	h.
49836-00	30x10	13



Tagliaverdure ghirlanda, inox
Potato twist cutter, stainless steel
Kartoffeln-Spiralschneider, E.R.
Machine à brochette, inox
Coratador de verduras, inox

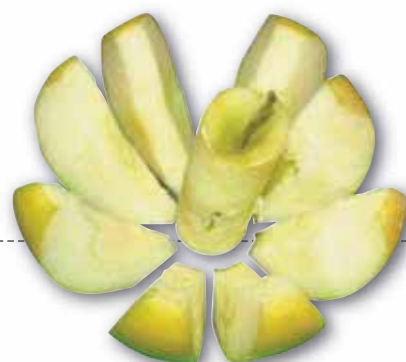
art.	dim. cm.	h.	kg.
49843-00	33x13	45	3,4

Spessore taglio 2,5 mm.
Slice thickness 2,5 mm.



Trancia spicchi per mela, inox
Apple corer/wedger, stainless steel
Apfelentkerner-/Schneider, Edelstahl
Lames évideur/coupe-pommes, inox
Cortador y descorazonador manzanas, inox

art.	ø cm.
48289-10	10



Taglia uova, inox
Egg wedger, stainless steel
Eierteiler, Edelstahl Rostfrei
Tranche-oeufs, inox
Cortahuevos, inox

art.	ø cm.	l.
42597-00	6,5	21



Apriuovo, inox
Egg knocker, stainless steel
Eierschneider, Edelstahl Rostfrei
Cut-oeufs, inox
Abre huevos, inox

art.	ø cm.	l.
42595-01	3,2	11



Taglia uova
Egg-slicer
Eierteiler
Tranche-oeufs
Cortahuevos doble uso

art.	dim. cm.	h.
42588-00	21x8	4,5



Taglia uova, alluminio
Egg-slicer, aluminum
Eierteiler, Aluminium
Tranche-oeufs rondelle, aluminium
Cortahuevos guitarra, aluminio

art.	dim. cm.	h.
42588-01	13,5x8	4,5



Contenitore per uova
Egg container
Eier-Behälter
Porte-oeufs
Contenedor para huevos

art.	dim. cm.	h.
47093-24	30x21,5	6,5



Contenitore per uova, acrilico
Egg container, acrylic
Eier-Behälter, Acryl
Porte-oeufs, acrilique
Conetnedor para huevos, acrílico

art.	dim. cm.	h.
44947-07	15x20	5

UTENSILI KITCHEN UTENSILS



P

Anelli per uova, inox
Egg rings, stainless steel
Eierringe, Edelstahl Rostfrei
Ronds à oeufs, inox
Anillos para huevos, inox

art.	ø cm.	u.pack
42596-02	8	2



Anello per uova, antiaderente
Egg ring, non stick
Eierring, beschichtet
Rond à oeufs, anti-adhésif
Anillo para huevos, antiadherente

art.	ø cm.	h.
42650-10	10	1,5



P

Anelli per uova, set 4 pz., inox
Egg rings, set 4 pcs., stainless steel
Eierringe, Satz 4 Stk., Edelstahl Rostfrei
Ronds à oeufs, set 4 pcs., inox
Anillos para huevos, 4 piezas, inox

art.	ø cm.
42651-10	10



Anello per uova, antiaderente
Egg ring, non stick
Eierring, beschichtet
Rond à oeufs, anti-adhésif
Anillo para huevos, antiadherente

art.	ø cm.	h.
42650-11	11	1,5



Taglia funghi, inox
Mushroom cutter, stainless steel
Pilze-Teiler, Edelstahl Rostfrei
Tranche-champignons, inox
Cortador de hongos, inox

art.	ø cm.	l.
42598-00	7,6	20,7



Pela/taglia avocado, inox
Avocado peeler and slicer, s/s
Avocadoschäler-/teiler, Edelstahl
Pèle et tranche avocat, inox
Pelador y cortador de aguacete, inox

art.	l. cm.
48286-62	18,5



Pela anguria /zucca, inox
Watermelon/pumpkin peeler, s/s
Wassermelone u. Kürbis-Schäler, E. R.
Eplucheur pastèque/potiron, inox
Pelador de sandía y calabaza, inox

art.	dim. cm.
48286-63	16x10



Pelaverdure, inox
Large vegetable slicer, stainless steel
Gemüseschäler, Edelstahl Rostfrei
Eplucheur à légumes, inox
Pelador de verduras, inox

art.	dim. cm.
48286-64	22x10



Pelapatate
Potato peeler
Sparschäler
Eplucheur
Pelador de patatas

art.	dim. cm.
42589-00	5x4



Schiacciapatate 3 griglie, inox
Potato ricer with 3 discs, stainless steel
Kartoffelpresse, 3 Roste, Edelstahl
Presse-purée 3 grilles, inox
Prensa patatas, 3 discos, inox

art.	ø cm.	ø mm.
42566-03	8,5	2,4-4,4-6,5



Taglia patate, inox
French fry cutter, stainless steel
Kartoffelschneidergerät, Edelstahl Rostfrei
Coupe-frites, inox
Cortador de patatas fritas, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49832-10	24x44	34	11

Fornito con quadro di taglio 10 mm, disponibili su richiesta da 8 e 6 mm.
Equipped with 10 mm cutting knife, available upon request 8 & 6 mm. spare assemblies.



Taglia patate, inox
French fry cutter, stainless steel
Kartoffelschneidergerät, Edelstahl Rostfrei
Coupe-frites, inox
Cortador de patatas fritas, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49832-02	26x9	12,5	1,2

Fornito con 2 quadri di taglio da 9x9 mm e 12x12 mm. - Equipped with 2 cutting knives of 9x9 mm & 12x12 mm.



Grattugia formaggio rotatoria
Cheese rotary grater
Drehe-Käse-Raffel
Frisette à fromage
Ralladora giratoria para queso

art.	ø cm.	h.	gr.
48281-22	22	16	250

Base legno. - Wood base.

Cloche per grattugia rotatoria
Rotary grater cover
Käse-Raffel-Deckel
Cloche à frissette
Tapa para ralladora

art.	ø cm.	h.
48281-23	15,5	11



Forbice per erbe, 5 lame
Herb scissors
Kräuterschere
Ciseaux à herbes
Tijeras hierbas

art.	l. cm.
18277-00	10



Taglia mango
Mango cutter
Mango Messer
Coupe mangue
Cortador y descorazonador mangos

art.	dim. cm.	gr.
48286-65	21,5x13,5	105



Taglia mango
Mango cutter
Mango Messer
Coupe mangue
Cuchillo par mango

art.	dim. cm.	h.	gr.
48286-66	10,5x10	17,5	470



Grattugia automatica
Grater, automatic
Raffel, automatisch
Râpe automatique
Rallador automático

art.	dim. cm.	gr.
48295-10	20x5,4	360



Dotazione: recipiente ermetico, contenitore removibile con coperchio, 2 lame. Ideale per formaggio, noci, cioccolato, ecc. Funzionamento con 4 pile alcaline LR6 AA. - Equipment: hermetic container, removable container with lid, 2 blades. Ideal for cheese, nuts, chocolate, etc. Powered by 4 alkaline batteries LR6.



Taglia tortillas, inox
Tortillas wedger, stainless steel
Tortillasteiler, Edelstahl Rostfrei
Coupe-tortillas, inox
Corta tortillas, inox

art.	ø cm.	
42599-06	25	6 parti/wedges
42599-08	25	8 parti/wedges



Lira per formaggi, inox
Cheese wire cutter, stainless steel
Käse Drahtschneider, Edelstahl Rostfrei
Lyre à fromage, inox
Lira para quesos, inox

art.	dim. cm.
48282-21	20,5x26,7



Spremiaglio, inox
Garlic press, stainless steel
Knoblauchpresse, Edelstahl Rostfrei
Presse-ail, inox
Prensador de ajo, inox

art.	ø cm.
42565-00	2,7



Snocciolatore, cromato
Olive seed remover, chromed
Olivenentsteiner, verchromt
Dénoyauteur, chromé
Quita pepa/hueso, cromado

art.	l. cm.
42563-00	17



Snocciolatore
Cherry core stripper
Kirschenentsteiner
Dénoyauteur de cerises
Quita pepa/hueso

art.	ø cm.	h.
42563-44	10	34



Mandolino, inox
Mandoline, stainless steel
Gemüse hobel Mandoline, Edelstahl
Mandoline, inox
Mandolina, inox

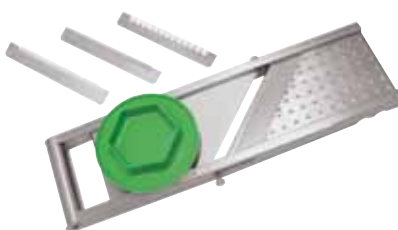
art.	dim. cm.	h.	kg.
49829-11	39x12,5	5,5	1,7



Mandolino Grand Gourmet, inox
Slicer Mandoline, Grand Gourmet, s/s
Gemüse hobel Grand Gourmet, Edelstahl
Mandoline Grand Gourmet, inox
Mandolina Grand Gourmet, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49830-60	40x12	28	1,6

Dotato di 38 lame, 10 mm, su richiesta kit di taglio da 4,5 e 7 mm. - Equipped with 38 blades, 10 mm, available upon request 4,5 & 7 mm. spare assemblies.

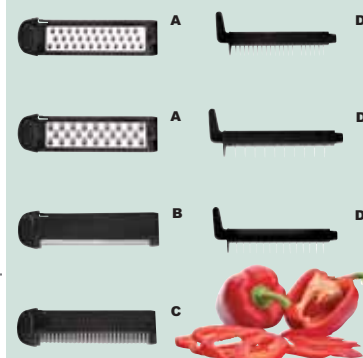


Mandolino, inox
Mandoline, stainless steel
Gemüse hobel Mandoline, Edelstahl
Mandoline, inox
Mandolina, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49752-00	33,5x11	2,3	0,6

Dotato di 3 lame intercambiabili da 2-3-6 mm. - Equipped with 3 interchangeable blades, 2-3-6 mm.

Dotato di 7 lame intercambiabili.
Equipped with 7 interchangeable blades.



Il set di lame include due lame a grattugia (A), una lama a filo dritto (B), una lama a filo ondulato (C) e 3 lame da julienne con diverso spessore (D).
The blade set includes two grating blades (A), a straight edge master blade (B), a "crinkle" edge master blade (C) and 3 different width julienne blades (D).



Mandolino giapponese, ABS
Japanese Mandoline slicer, ABS
Japanese Gemüsehobel, ABS
Mandoline japonaise, ABS
Mandolina japonés, ABS

art.	dim. cm.	h.	kg.
49753-06	11x31,5	3,0	0,3
49753-09	15x35	3,3	0,5

Dotato di 1 lama liscia e 3 lame da 1-2-3 mm. - Equipped with 1 plain blade and 3 blades of 1-2-3 mm.



Mandolino
Mandoline
Gemüsehobel Mandoline
Mandoline
Mandolina

art.	dim. cm.	h.
48295-02	18x5	7



Mandolino automatico
Mandoline, automatic
Gemüsehobel Mandoline, automatisch
Mandoline automatique
Manbdolina automática

art.	dim. cm.	h.	gr.
48295-11	28,4x10,2	19,4	660

Dotato di 1 lama Julienne e 3 lame lisce.
Equipped with 1 julienne and 3 plain blades.



Mini tritattutto
Mini chopper
Mini chopper
Mini-Zwiebel-Schneider
Mini cortador

art.	ø cm.	h.
48295-08	12	10



Intaglia verdure, inox
Cutter/corer, stainless steel
Ausstechforme, Edelstahl Rostfrei
Découpoir, inox
Sacabocados, inox

art.	dim. cm.	h.
48286-70	3,7x8,5	9

Diametro di taglio 3,4 cm.
Cutting diameter 3,4 cm.



Turn'up, inox
Cutter, stainless steel
Ausstechforme, Edelstahl Rostfrei
Découpoir, inox
Sacabocados, inox

art.	ø cm.	h.
48285-04	4	14,5
48285-05	5	14,5



Set decoro 4 pezzi, inox
Decoration kit, 4 tools, stainless steel
Dekoriersatz, 4-Tlg.
Kit 3 tubes découpoirs + 1 poussoir, inox
Juego 4 herramientas de decoración, inox

art.	ø mm.	h. mm.
48286-72	10-15-20	100



Set decoro 8 pezzi, inox
Decoration kit, 8 tools, stainless steel
Dekoriersatz, 8-Tlg.
Kit 5 tubes découpoirs + 3 poussoirs, inox
Juego 8 herramientas de decoración, inox

art.	ø mm.	h. mm.
48286-71	5-10-15-20-25	130



Per creare combinazioni insolite di frutta, verdura, pane, formaggi... spiedini originali, dalla grafica colorata.
To create unusual combinations of fruits, vegetables, bread, cheese... original colorful skewers.

GRATTUGIARE
SHREDAFFETTARE
SLICEFRAMMENTARE
CHIP

Taglia verdure, plastica
Spiral Vegetable Slicer tri-Blade, plastic
Gemüseschneider, Kunststoff
Coupe légumes, plastique
Cortador de verduras, plástico

art.	dim. cm.	h.
49827-99	30x14	22

Dotato di tre lame intercambiabili in acciaio inox (3 mm, 6 mm e una lama dritta per taglio a nastro). Supporto dotato di rebbi per fissare al meglio verdura e frutta. Maneggevole nell'utilizzo e semplice da pulire. Ideale per realizzare julienne, chips, riccioli, anelli e fette sottili di verdura e frutta. - Equipped with three interchangeable blades made of stainless steel (3 mm, 6 mm and a straight blade for ribbon cuts). Wheel with prongs to easily secure vegetables and fruits. Versatile and easy to clean. Ideal for making julienne cuts, chips, spiral shapes, rings and plain slices of vegetables and fruits.



Taglia verdure 4-lame, plastica
Turning slicer 4-blades, plastic
Gemüseschneider, Kunststoff
Coupe légumes, plastique
Cortador de verduras, plástico

N

P

art.	dim. cm.	h.
49826-99	15,5x25	15

Stoccaggio sicuro e compatto. Multi-funzionale 4 lame - per affettare (2,5 mm), fine (3x3mm) e grossa (4x6mm) per tritatore e capelli d'angelo (1,2x2mm). Per fare svariati tipi di spirale e tagli, sminuzzare, tagliatelle, anelli, chip, ecc. Ideale per patate, zucchine, carote, ravanelli, mele, cavoli, ecc. Perno per fare spiedini a spirale. Il coperchio può essere utilizzato come vassoio. Pressatore adatto sia per ambidestri che per mancini. - Foldable turning slicer, easy assembly, safe and compact storage. Multi-functional 4 blades - slicer (2,5mm), fine (3x3mm) and coarse (4x6mm) shredder and angel hair (1,2x2mm). Make many kinds of spiral slicing & shredding such as noodles, rings, curvy chips & twist. Works great with potatoes, zucchinis, carrots, radishes, apples and cabbages etc. Bonus pin for making spiral cut skewers with slicer blade. Storage cover can be used as food tray. Pusher adapts both left & right hand users.



Taglia verdure, inox
Strip slicer, stainless steel
Gemüseschneider, Edelstahl Rostfrei
Coupe-lanières, inox
Cortador de verduras japonés, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49823-00	20x20	20	1,9

Lavabile in lavastoviglie. Blocco di taglio da 1,5 mm. Lunghezza max verdura 11 cm. ø max 17 cm. - Dishwasher safe. Cutting block 1,5 mm. Max vegetables length 11 cm. Max ø 17 cm.

Taglia verdure, plastica
Strip slicer, plastic
Gemüseschneider, Kunststoff
Coupe lanière, plastique
Cortador de verduras, plástico

art.	dim. cm.	h.
49823-89	24x23	18

Permette di tagliare in bande larghe e sottili verdure e frutta. Lama inox. Larghezza taglio 15 cm. - To cut vegetables and fruits in large and thin stripes. Equipped with stainless steel blade. Width of cut 15 cm.

Taglia verdure, plastica
Strip & spaghetti slicer, plastic
Gemüseschneider, Kunststoff
Coupe lanière et spaghetti, plastique
Cortador de verduras japonés, plástico

art.	dim. cm.	h.
49823-99	24x23	18

Taglia verdure giapponese dotato di lame reversibili in acciaio inox per tagliare a bande o a spaghetti. Larghezza del taglio 10 cm. - Equipped with stainless steel reversible blades to cut vegetables in stripes or spaghetti. Width of cut 10 cm.



Taglia verdure LE ROUET GOURMET

Vegetable cutter
Gemüseschneider
Coupe légumes
Cortador de verduras

art.	dim. cm.	h.	kg.
49827-03	13,5x36	24,3	2,4

Dotato di set di taglio da 1-2-4 mm.
Disponibili set di taglio da 7 mm.
Equipped with cutting blocks 1-2-4 mm.
Available cutting block 7 mm.



Set 2 cucchiain decorazione
Set 2 decorating spoons
Satz 2 Dekoration-Löffel
Set 2 cuillères pour décorer
2 cucharas para decoración

N

art.
47831-02

Per decorazioni su piatti con salse, panna, caramello, purea, ecc., ecc. Piccolo per preparazioni dolci, grande per salate. - To make decorations on dishes with sauces, cream, caramel, puree, etc. Small spoon to decorate sweets, a larger one for savory preparations.



Taglia cipolla a fiore
Blossom onion cutter
Zwiebel-blumenschneider
Coupe-oignon en fleurs
Cortador de cebollas en flores

art.	ø cm.
48216-10	9,5



Taglia in 6, inox
Cut in six, stainless steel
Schneidergerät, Edelstahl Rostfrei
Coupe en six, inox
Cortador en seis, inox

art.	ø cm.	h.
48286-60	8,5	9,5



Decora verdure, ghirlanda
Vegetable decorating tool
Dekoriergerät
Decò guirlande
Decorador guirlanda

art.	l. cm.
48284-00	15,5



Decora verdure, spirale
Vegetable decorating tool
Dekoriergerät
Decò spiral
Decorador espiral

art.	ø cm.	l.
48283-00	1,3	23,5
48283-01	1,0	23,5
48283-02	0,7	23,5



Decora verdure, quadro
Vegetable decorating tool
Dekoriergerät
Decò spiral
Decorador espiral

art.	l. cm.
48283-03	23,5



Decora verdure, rombo
Vegetable decorating tool
Dekoriergerät
Decò spiral
Decorador espiral

art.	l. cm.
48283-04	23,5



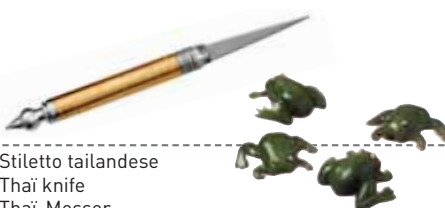
Decora verdure, doppio
Vegetable decorating tool
Dekoriergerät
Decò spiral
Decorador espiral

art.	l. cm.
48283-05	23,5



Kit 4 attrezzi decoro
4 fluted chisel set
Dekoriersatz, 4-Tlg.
Lot 4 gouges cannelées
Juego de 4 cinceladores estriados

art.
48286-05



Stiletto thailandese
Thai knife
Thai-Messer
Couteau stylet thai
Cuchillo tailandés

art.	l. cm.
48286-08	17



Libro 'Scolpire frutta e verdura'

Testo in italiano - Text in Italian only.

art.	96 pages
48287-20	



Valigia attrezzi decoro, 45 pz.
 Decoration case, 45 tools
 Dekorierkoffer, 45 -Tlg.
 Mallette 45 outils décor
 Maletín de 45 herramientas de decoración

art.	dim. cm.	kg.
48286-18	40x32x10,5	2,8



Valigia attrezzi decoro, 26 pezzi
 Decoration case, 26 tools
 Dekorierkoffer, 26-Tlg.
 Mallette 26 outils décor
 Maletín de 26 herramientas decoración

art.
48286-01



Pochette attrezzi decoro, 22 pezzi
 Decoration case, 22 tools
 Dekoriersatz, 22-Tlg.
 Pochette 22 outils décor
 Estuche de 22 herramientas decoración

art.
48286-13



Kit 18 attrezzi decoro
 Kit of 18 decoration tools
 Dekoriersatz, 18-Tlg.
 Kit 18 outils de décor
 Kit de 22 herramientas decoración

art.
48286-03



Poster 'La cuisine'

art.	dim. cm.
48287-10	63x90,5



Set 3 foglie, inox
 Set of 3 leaves, stainless steel
 Ausstechformen-Set, 3-tlg., Edelstahl Rostfrei
 Set découpoirs, 3 pcs, inox
 Kit de 3 cortadores, inox

art.	dim. cm.
48286-47	6,4x3,3 - 8,7x4,5 - 10,6x6,1

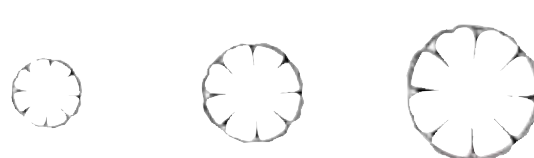
Set 3 foglie, inox
 Set of 3 leaves, stainless steel
 Ausstechformen-Set, 3-tlg., Edelstahl Rostfrei
 Set découpoirs, 3 pcs, inox
 Kit de 3 cortadores, inox

art.	l. cm.
48286-46	6 - 8 - 11



Set 3 foglie, inox
Set of 3 leaves, stainless steel
Ausstechformen-Set, 3-tlg., Edelstahl Rostfrei
Set découpoirs, 3 pcs, inox
Kit de 3 cortadores, inox

art. dim. cm.
48286-45 9x2,6 - 12x3,5 - 15x4,5



Set 3 fiori, inox
Set of 3 flowers, stainless steel
Ausstechformen-Set, 3-tlg., Edelstahl Rostfrei
Set découpoirs, 3 pcs, inox
Kit de 3 cortadores, inox

art. ø cm.
48286-48 4,7 - 7 - 9



Fiore susino, inox
Plum blossom, stainless steel
Ausstechform, Edelstahl Rostfrei
Découpoir, inox
Cortador, inox

art. dim. cm.
48286-28 3,6x3,5



Mantecatore per maionese
Mayomaker
Mayonnaisefaß
Baratte à mayonnaise
Mantequera a mayonesa

art. dim. cm. kg.
48294-12 13,5x17x37 1,3



Mantecatore per burro
Butter churn
Butterfaß
Baratte à beurre
Mantequera

art. dim. cm. lt.
48294-01 11,5x11,5x40 1,6



Stampo per burro
Butter mold
Butterform
Moule à beurre
Molde para mantequilla

art. dim. cm. h. gr.
48294-02 12,2x6,6 4,3 80



Stampo per burro
Butter mold
Butterform
Moule à beurre
Molde para mantequilla

art. dim. cm. h. gr.
48294-03 15,8x9 5,0 125



Stampo per burro
Butter mold
Butterform
Moule à beurre
Molde para mantequilla

art. dim. cm. h. gr.
48294-04 21x9,4 5,8 250



P GRATTUGIE - GRATERS

GRATERS **PRO**



Formaggi teneri e stagionati.
Soft & hard cheese.



Agrumi.
Citrus, lemon.



Verdure cipolla e aglio.
Vegetables, onion & garlic.



Cioccolato.
Chocolate.



Frutta secca, peperoncino e aglio.
Nuts, pepper & garlic.

UTENSILI KITCHEN UTENSILS GRATTUGIE GRATERS



Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

art.	dim. cm.	l.
42560-01	4x22	38,5



Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

art.	dim. cm.	l.
42560-02	4x22	38,5



Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

art.	dim. cm.	l.
42560-03	4x22	38,5



Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

art.	dim. cm.	l.
42560-04	7,7x13,3	30



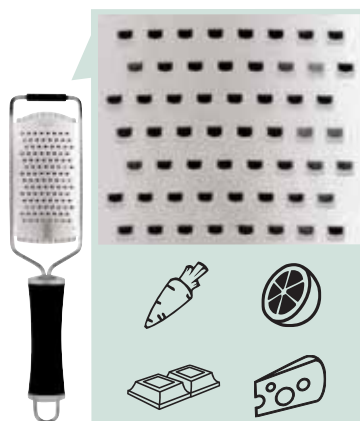
Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

art.	dim. cm.	l.
42560-05	7,7x13,3	30



Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

art.	dim. cm.	l.
42560-06	7,7x13,3	30



Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

art.	dim. cm.	l.
42560-07	7,7x13,3	30



Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

art.	dim. cm.	l.
42560-08	7,7x13,3	30



Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

art.	dim. cm.	l.
42560-09	7,7x13,3	30



Grattugia per spätzle, inox
Spätzle sieve, s/s
Spätzle-Raffel, Edelstahl Rostfrei
Grille à spätzle, inox
Rallador para spätzle, inox

art.	dim. cm.	h.
49844-01	31x10,5	6



Preparazione tipica della Germania meridionale. Gnocchetti a base di farina di grano tenero, uova e acqua, dalla caratteristica forma a goccia che si ottiene con una grattugia formata da una base bucherellata sulla quale scorre un recipiente contenente l'impasto che viene fatto scorrere avanti e indietro. Dopo essere stati lessati, gli Spätzle vengono ripassati nel burro e serviti come primo piatto o come contorno. - *Spätzle are a typical preparation of southern Germany. These are dumplings made from wheat flour, eggs and water. Spätzle have a characteristic shape of a drop which is obtained with a special grater formed by a perforated base on which slides a basin containing the mixture. After being boiled, the Spätzle are heated up in butter and served as a first course or as side dish.*



Grattugia noce moscata, inox
Nutmeg grater, s/s
Muskatrafel, Edelstahl Rostfrei
Râpe à muscade, inox
Rallador nuez moscada, inox

art.	dim. cm.
42556-00	4,5x14



P

Grattugia 4 tagli, inox
4-ways grater, s/s
Raffel, Edelstahl Rostfrei
Râpe, inox
Rallador, inox

art.	dim. cm.	h.
42569-04	10x8	23



Grattugia a tamburo
Rotary grater
Trommelreibe
Râpe rotative
Rallador rotativo

art.	dim. cm.	h.	kg.
49756-00	16x22	45	2,4

Dotata di 3 tamburi: verdure, parmigiano e gruyère. - *Equipped with 3 drums: vegetables, parmesan, gruyère cheese.*



Sfogliatrice manuale
Noodle machine
Nudelschneidmaschine
Coupe-nouilles
Máquina de pasta

art.	dim. cm.	h.	kg.
49840-00	30x22	25	9,8

Tagliasfaglia da ordinarsi separatamente.
Cutting rollers to be ordered separately.



Sfogliatrice elettronica
Electronic pasta machine
Elektrischer Teigausroller
Machine à abaisse électronique
Máquina para hojaldrar electrónica

art.	dim. cm.	h.	kg.
49841-00	31x26	29,5	18,3

230V/50Hz 290W - Velocità di rotazione rulli da 5 a 100 giri/max. Campo di regolazione 0-5 mm. Produzione sfoglia 12 kg/h. Larghezza sfoglia 210 mm. Tagliasfaglia da ordinarsi separatamente. *Rotational speed of the rollers from 5 to 100 max. Rollers setting range 0-5 mm. Pasta output 12kg/h. Pasta sheet width 210 mm. Cutting rollers to be ordered separately.*



Sfogliatrice elettrica
Electric pasta machine
Elektrischer Teigausroller
Machine à abaisse électrique
Máquina para hojaldrar eléctrica

art.	dim. cm.	h.	kg.
49849-00	30x22	25	14,8

230V/50Hz 290W - Velocità di rotazione rulli 45 giri/min. Campo di regolazione 0-5 mm. Produzione sfoglia 12 kg/h. Larghezza sfoglia 210 mm. Tagliasfaglia da ordinarsi separatamente. - *Rotational speed of the rollers 45 per min. Rollers setting range 0-5 mm. Pasta output 12kg/h. Pasta sheet width 210 mm. Cutting rollers to be ordered separately.*



Tagliasfaglia
Cutting roller
Schneidewalzen
Cylindres de coupe
Cortador de pasta

art.	mm.
49840-01	12 lasagnette



Tagliasfoglia
Cutting roller
Schneidewalzen
Cylindres de coupe
Cortador de pasta

art. mm.
49840-02 2 tagliatelle



Tagliasfoglia
Cutting roller
Schneidewalzen
Cylindres de coupe
Cortador de pasta

art. mm.
49840-03 1,5 capelli d'angelo



Tagliasfoglia
Cutting roller
Schneidewalzen
Cylindres de coupe
Cortador de pasta

art. mm.
49840-04 4 trenette



Tagliasfoglia
Cutting roller
Schneidewalzen
Cylindres de coupe
Cortador de pasta

art. ø mm.
49840-05 2 spaghetti



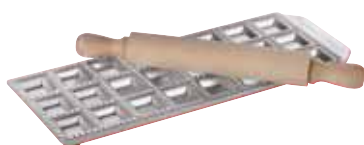
Tagliasfoglia
Cutting roller
Schneidewalzen
Cylindres de coupe
Cortador de pasta

art. mm.
49840-06 6,5 fettuccine



Tagliasfoglia
Cutting roller
Schneidewalzen
Cylindres de coupe
Cortador de pasta

art. mm.
49840-07 12 reginette



RAVIOLI Stampo, alluminio
Mould, aluminum
Formen, Aluminium
Moule, aluminium
Molde, aluminio

art. dim. mm. pz/pcs
49840-30 34x34 24



RAVIOLI Stampo, alluminio
Mould, aluminum
Formen, Aluminium
Moule, aluminium
Molde, aluminio

art. dim. mm. pz/pcs
49840-31 34x34 36



RAVIOLI da BRODO Stampo, alluminio
Mould, aluminum
Formen, Aluminium
Moule, aluminium
Molde, aluminio

art. dim. mm. pz/pcs
49840-32 25x25 44

Stendipasta è pratico e robusto, risolve ogni problema di spazio. Consente di stendere più di 1 kg di pasta ed è un prodotto naturale costruito in faggio evaporato. - *Stendipasta is practical, sturdy and solves all problems of space. On this pasta drying rack you can hang over 1 kg of pasta and it is a natural product made of evaporated beechwood.*



TORTELLI Stampo, alluminio
Mould, aluminum
Formen, Aluminium
Moule, aluminium
Molde, aluminio

art. dim. mm. pz/pcs
49840-33 60x60x60 18



RAVIOLI CHEF Stampo, alluminio
Mould, aluminum
Formen, Aluminium
Moule, aluminium
Molde, aluminio

art. dim. mm. pz/pcs
49840-34 52x52 12



Stendipasta
Pasta drying rack
Nudel-Trockner
Séchoir à pâtes
Tendedero para pasta

art. dim. cm.
49840-20 33x37x37



Stampo panzerotti
Dumplin maker
Knödel-Form
Moule à chausson
Molde para empanadillas

art.	tagli/cuts mm.
49843-05	62 - 82 - 104 - 177



Compatta-bottiglie
Bottle-crasher
Flaschen-Zerquetscher
Presse-bouteilles
Compactador para botellas

art.	dim. cm.	h.	kg.
48221-00	38x18	37	1,4

Diametro del nucleo 5,5 cm adatto a tutti i tipi di collo. Costruzione in materiale composito e acciaio inox. - Core diameter 5,5 cm suitable for all types of neck. Construction in composite material and stainless steel.



Apriscatole sicuro
Safety can opener
Sicherheitsdosenöffner
Ouvre-boîte de sûreté
Abrelatas de seguridad

art.	dim. cm.
48222-01	12,5x8



Apriscatole professionale
Professional can opener
Profi-Dosenöffner
Ouvre-boîte, professionnel
Abrelatas profesional

art.	dim. cm.
48220-00	8x7



Apriscatole, impugnatura PP
Can opener, PP handle
Dosenöffner, Griffe aus PP
Ouvre-boîte, poignées PP
Abrelatas, mango PP

art.	l. cm.
48280-03	21



Passaverdura elettrico, inox
Electric sieve, s/s
Elektropassiergerät, Edelstahl Rostfrei
Moulin électrique, inox
Molino eléctrico, inox

art.	ø cm.	h.	kg.
49879-37	37	108	35

Motore trifase 380V. Griglia in dotazione 3 mm. - Threephase motor 380V. Equipped with 3 mm disc.



Passaverdura stagnato con supporto
Sieve on tripod, tinned
Passiergerät, verzinkt, mit Träger
Moulin étamé sur pied
Molino estañado sobre pie

art.	ø cm.	h.	kg.
42577-39	39	80	14

Griglia in dotazione 3 mm. Equipped with 3 mm disc.



Passapomodori, professionale
Tomato juicer sieve
Profi-Tomatenpassiergerät
Moulin à tomates professionnel
Molino para tomates, profesional

art.	ø cm.	h.
42576-00	21	50

Griglia in dotazione 1 mm. Equipped with 1 mm disc.



Macinaerbe, inox
Herb mill, s/s
Kräutermühle, Edelstahl Rostfrei
Moulin fines herbes, inox
Molino de hierbas finas, inox

art. dim. cm.
42558-00 7x22



Passaverdura inox, 3 griglie
Sieve, stainless steel, 3 discs
Passiergerät, Edelstahl Rostfrei, 3 Roste
Moulin inox, 3 grilles
Molino inox, 3 rejillas

art. ø cm. h. kg.
42571-20 19 16,5 0,46



Passaverdura inox, 3 griglie
Sieve, stainless steel, 3 discs
Passiergerät, Edelstahl Rostfrei, 3 Roste
Moulin inox, 3 grilles
Molino inox, 3 rejillas

art. ø cm. h. kg.
42572-24 24 16,5 0,82

Griglie/Discs: 1,5 - 2 - 4 mm.



Passaverdura inox, 3 griglie
Sieve, stainless steel, 3 discs
Passiergerät, Edelstahl Rostfrei, 3 Roste
Moulin inox, 3 grilles
Molino inox, 3 rejillas

art. ø cm. h. kg.
42570-32 32 25 1,4



Passaverdura stagnato, 3 griglie
Sieve, tinned, 3 discs
Passiergerät, verzinkt, 3 Roste
Moulin étamé, 3 grilles
Molino estañado, 3 rejillas

art. ø cm. h. kg.
42573-31 32 25 1,4

Griglie/Discs: 1,5 - 2,5 - 4 mm.



Passaverdura inox, 1 griglia
Sieve, stainless steel, 1 disc
Passiergerät, Edelstahl Rostfrei, 1 Rost
Moulin inox, 1 grille
Molino inox, 1 rejilla

art. ø cm. h. kg.
42574-37 37 32 3,5

Griglia/Disc: 3 mm.



Passaverdura stagnato, 1 griglia
Sieve, tinned, 1 disc
Passiergerät, verzinkt, 1 Rost
Moulin étamé, 1 grille
Molino estañado, 1 rejilla

art. ø cm. h. kg.
42575-37 37 32 3,5

Griglia/Disc: 3 mm.



Griglie per art.
Discs for item
Roste für Art.-Nr.
Grilles pour réf.
Rejillas para art.

art. mm.
-90 1,0
-91 1,5
-92 2,0
-93 3,0
-94 4,0



Griglie per art.
Discs for item
Roste für Art.-Nr.
Grilles pour réf.
Rejillas para art.

art. mm.
-91 1,5
-92 2,5
-94 4,0

42570 - 42573

UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Apriscatole
Table top can opener
Tisch-Dosenöffner
Ouvre-boîte
Abrelatas

art. l. cm.
19811-00 50

Corpo in alluminio pressofuso, testa in acciaio, fissaggio a viti o morsetto. - *Clamp base and bar in cast iron, stainless steel head. Table fixing either with screws or clamp.*



Apriscatole
Table top can opener
Tisch-Dosenöffner
Ouvre-boîte
Abrelatas

art. l. cm.
19810-00 56



Apriscatole da banco, acciaio
Table top can opener, steel
Tisch-Dosenöffner, Edelstahl
Ouvre-boîte, acier
Abrelatas, acero

art. l. cm.
49811-00 40

Testa in materiale composito epossidico, fissaggio a morsetto, base 18x8 cm. Lama inox reversibile. - *Composite material head. Table fixing either with clamp, base 18x8 cm. Stainless steel reversible blade.*



Apriscatole da banco, inox
Table top can opener, stainless steel
Tisch-Dosenöffner, Edelstahl Rostfrei
Ouvre-boîte, inox
Abrelatas, inox

art. l. cm.
49812-00 55

Fissaggio a morsetto, base 22x12 cm. Lama inox reversibile. - *Table fixing with clamp, base 22x12 cm. Stainless steel reversible blade.*



Apriscatole elettrico, inox
Electric can opener, stainless steel
Elektrodosenöffner, Edelstahl Rostfrei
Ouvre-boîte électrique, inox
Abrelatas eléctrico, inox

art. dim. cm. h. kg.
49814-00 44x25 75 13

230V - 75W. Motore a 2 velocità. Per tutti i formati di scatola da 50 a 270 mm di altezza. - *Dual speed motor. Opens all can shapes from 50 to 270 mm height.*



Apriscatole da banco, inox
Table top can opener, stainless steel
Tisch-Dosenöffner, Edelstahl Rostfrei
Ouvre-boîte, inox
Abrelatas, inox

art. l. cm.
49861-10 55

Lavabile in lavastoviglie, cambio rapido lama e sistema ingranaggi, modello con morsetto. Ideale per 15-20 lattine al giorno di h. 43 cm max. - *Dishwasher safe, features quick change knife and gear system, clamp model. For uses up to 15-20 cans per day, max height 43 cm.*



Apriscatole da banco
Table top can opener
Tisch-Dosenöffner
Ouvre-boîte
Abrelatas

art. l. cm.
49861-00 56

Corpo e asta in acciaio inox, testa in acciaio, fissaggio con morsetto. *Clamp base and bar in stainless steel, cast iron head. Table fixing with clamp.*



Apriscatole elettrico, inox
Electric can opener, stainless steel
Elektrodosenöffner, Edelstahl Rostfrei
Ouvre-boîte électrique, inox
Abrelatas eléctrico, inox

art. dim. cm. h. kg.
49862-00 11x16 28 6,5

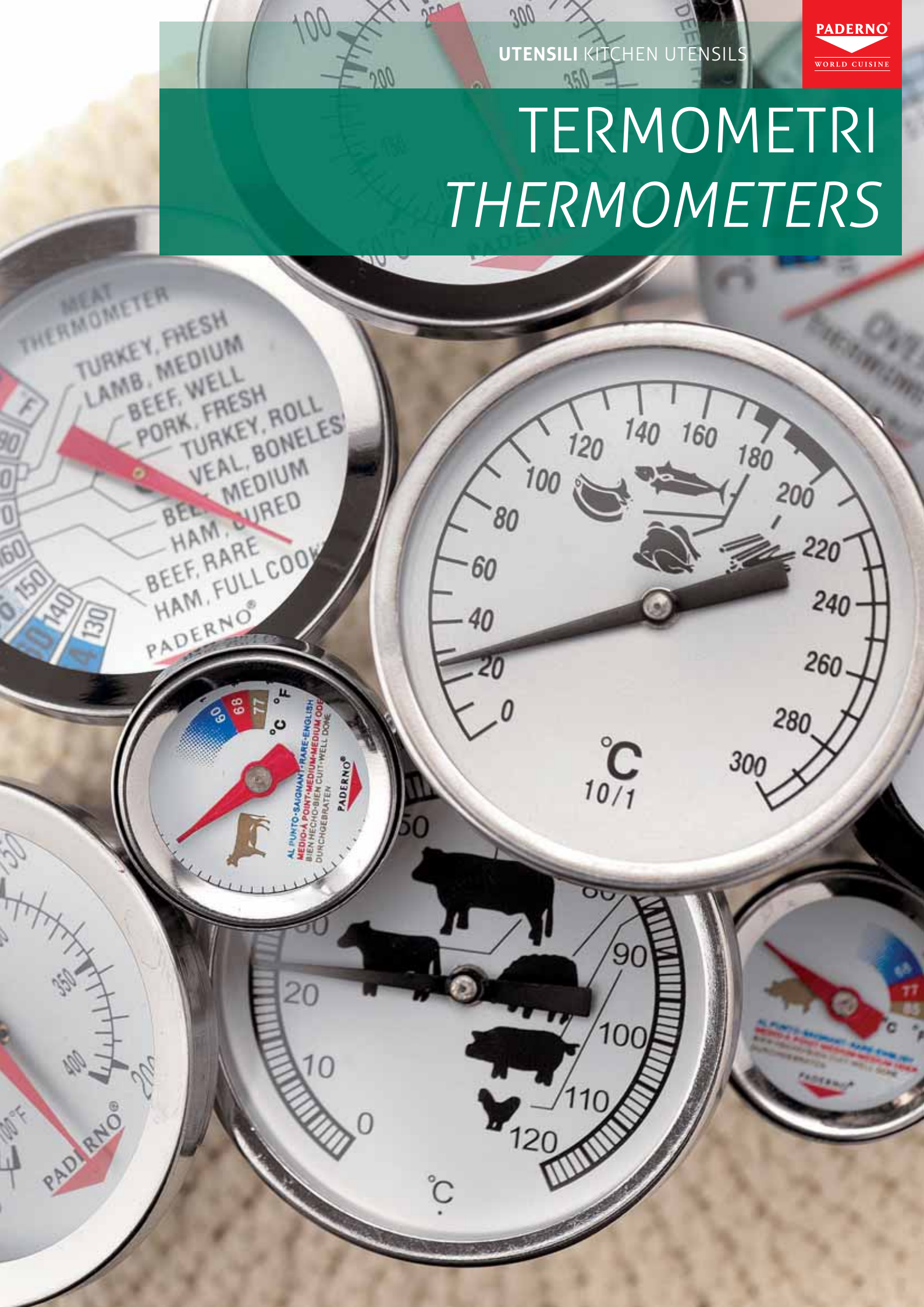
Motore a 2 velocità. Altezza max scatole 17 cm. - *Dual speed heavy motor. Cans max height 17 cm.*



Spazzola di pulizia
Cleaning brush
Reinigungsbürste
Brosse de nettoyage
Cepillo para limpieza

art.
49861-01

TERMOMETRI THERMOMETERS



UTENSILI KITCHEN UTENSILS



P

Termometro arrosti
Meat roasting thermometer
Braten-Thermometer
Thermomètre à rôtir
Termómetro asado

art.	ø cm.	scala	range
49705-00	4,5	1°C	0+120°C

Lunghezza sonda 13 cm.
Penetration probe 13 cm.



P

Termometro arrosti
Meat roasting thermometer
Braten-Thermometer
Thermomètre à rôtir
Termómetro asado

art.	ø cm.	range
19705-00	5	+54+88°C



P

Termometro fritti
Cooking & frying thermometer
Back-Thermometer
Thermomètre à friture
Termómetro frituras

art.	ø cm.	scala	range
19706-00	5	10°C	+38+205°C



Termometro per zucchero
Sugar thermometer
Zuckerthermometer
Thermomètre à sucre
Termómetro azúcar

art.	l. cm.	scala	range
47843-00	30	1°C	+80+200°C

Guaina inox. - Stainless steel housing.



Termometro per panettiere
Baker's thermometer
Bäckerthermometer
Thermomètre boulanger
Termómetro panadero

art.	l. cm.	scala	range
49712-00	30	1°C	-10+60°C

Guaina plastica. - Plastic housing.



P

Termometro per forno, inox
Oven thermometer, stainless steel
Ofenthermometer, 18-10 Edelstahl
Thermomètre à four, inox
Termómetro horno, inox

art.	ø cm.	scala	range
19709-00	7	10°C	+38+316°C



Termometro frigo/freezer, ABS
Fridge/freezer thermometer, ABS
Kühlschrankthermometer, ABS
Thermomètre à réfrigérateur, ABS
Termómetro congelador, ABS

art.	ø cm.	scala	range
49885-02	7	1°C	-50+50°C



P

Termometro frigo/freezer, inox
Fridge/freezer thermometer, s/s
Kühlschrankthermometer, Edelstahl
Thermomètre à réfrigérateur, inox
Termómetro congelador, inox

art.	ø cm.	scala	range
19702-00	6	1°C	-29+27°C



Termometro digitale, ABS
Digital thermometer, ABS
Digitalthermometer, ABS
Thermomètre digitale, ABS
Termómetro digital, ABS

art.	dim. cm.	scala	range
49887-00	1,5x5x7	0,1°C	-50+70°C



Termometro da muro
Room/wall thermometer
Wandthermometer
Thermomètre à mur
Termómetro de pared

art.	dim. cm.	scala	range
49702-00	20,5x4	1°C	-30+50°C



Termometro da tasca
Pocket thermometer
Taschenthermometer
Thermomètre à poche
Termómetro digital

art.	l. cm.	scala	range
19701-00	15	0,1°C	-50+150°C



Termometro digitale
Digital thermometer
Digitalthermometer
Thermomètre digitale
Termómetro digital

art.	l. cm.	scala	range
49710-00	22,5	1°C	-50+300°C



P

Termometro da tasca
Pocket thermometer
Taschenthermometer
Thermomètre à poche
Termómetro digital

art.	Ø mm.	scala	range
49701-00	3,5	0,1°C	-50+200°C

Lunghezza sonda 12,5 cm.
Penetration probe 12,5 cm.



Termometro a infrarossi/sonda
Infrared thermometer with probe
Infrarot u. Sonde Thermometer
Thermomètre infrarouge à sonde intégrée
Termómetro infrarojos con sonda integrada

art.	dim. cm.	scala	range
49985-00	2,5x4x15,6	0,1°C	-32,9+219,9°C IR -54,9+329,9°C TC

Sonda pieghevole inox Ø 3,3 x 120 mm. Batteria litio 3V CR2032, 40 ore. - Stainless steel penetration probe Ø 3,3 x 120 mm. 3V CR2032 lithium coin cell, 40 hours.



Termometro a infrarossi
Infrared thermometer
Infrarot-Thermometer
Thermomètre infrarouge
Termómetro infrarrojo

art.	dim. cm.	scala	range
49986-00	2,5x5,2x10	0,1°C	-49,9+349,9°C

90 gr., batteria AAA 2x1,5V, 20 ore uso continuativo. - 90 grams, battery 2x1.5V AAA, life 20 hours continuous use.



Termometro digitale
Digital thermometer
Digitalthermometer
Thermomètre digital
Termómetro digital

art.	dim. cm.	scala	range
49883-00	13x5,5x2,5	0,1°C	-50+300°C

Involucro ABS con additivi "Biomaster" che aiutano a ridurre la crescita batterica. Sonda alimentare permanente da 13 cm ed 1 mt di cavo PU a spirale. - ABS case that contains "Biomaster", additive to reduce bacterial growth. Supplied with a permanently attached food penetration probe with a 13 cm pointed s/s stem and 1 mt coiled PU lead.



Termometro multifunzione
Multi-function thermometer
Multifunktions-Thermometer
Thermomètre multifonction
Termómetro multifunción

art.	dim. cm.	scala	range
49988-00	3,2x8,6x11,6	0,1°C	-49,9+149,9°C

Visualizza sia le temperature che gli allarmi impostati. Sonda di penetrazione per cibi, in acciaio inox (Ø 3.5 x 125 mm) con cavo PVC da 1 mt e cappuccio sonda. - LCD displays both the temperature and the alarm set temperatures. Each unit is supplied with a pointed, S/S, food penetration probe (Ø 3.5 x 125 mm) with a 1 mt PVC connecting lead and probe cover.



Termometro digitale
Digital thermometer
Elektronisches Thermometer
Thermomètre digital
Termómetro digital

art.	Ø mm.	scala	range
49715-00	3,5	0,1°C	-50+300°C

Lunghezza sonda 12,5 cm.
Penetration probe 12,5 cm.



Termometro digitale
Digital thermometer
Elektronisches Thermometer
Thermomètre digital
Termómetro digital

Batteria litio 2x3V CR2032, 1500 ore, display LCD 14,3 mm., certificato tracciabile di calibrazione incluso. - 2x3V CR2032 lithium coin cell, 1500 hours, display 14.3 mm LCD. FREE traceable certificate of calibration included.

art.	dim. cm.	scala	range	col.	gr.
49880-10	15,3x4,7x1,9	0,1 or 1°C	-49,9+299,9°C	●	97
49880-11	15,3x4,7x1,9	0,1 or 1°C	-49,9+299,9°C	●	97
49880-12	15,3x4,7x1,9	0,1 or 1°C	-49,9+299,9°C	●	97
49880-13	15,3x4,7x1,9	0,1 or 1°C	-49,9+299,9°C	●	97
49880-14	15,3x4,7x1,9	0,1 or 1°C	-49,9+299,9°C	●	97
49880-15	15,3x4,7x1,9	0,1 or 1°C	-49,9+299,9°C	○	97



Termometro digitale
Digital thermometer
Elektronisches Thermometer
Thermomètre digital
Termómetro digital

art.	dim. cm.	scala	range	gr.
49716-00	1,9x7x15,2	0,1°C	-50+300°C	175

Countdown/up 99 ore e 59 min., allarme con volume regolabile a 92dB. Fornito in astuccio con zip completo di sonda di penetrazione. Batteria AAA 2x1,5V, 5000 ore. - Countdown/up 99 hours and 59 min., alarm with adjustable volume to 92dB. Supplied in a zip wallet complete with penetration probe. Battery 2x1.5V AAA, life 5000 hours.

UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Timer/termometro da forno
Oven timer/cooking thermometer
Digitalkochalarm
Minuterie digitale
Reloj/termómetro digital

art.	dim. cm.	scala	range
49718-00	13x7,5x2	1°C	0+300°C

Timer 23h 59min 59sec. Allarme acustico. Sonda ad alta temperatura e 2 m. di cavo. Penetrazione sonda 15 cm (ø4 mm). - Count down/up from/to 23h 59m 59 sec. With audible high alarm. Supplied with a high temperature probe and a 2 mt s/s braided lead. Probe insertion 15 cm.



Termometro per sottovuoto
Sous vide cooking thermometer
Vakuum-Koch-Thermometer
Thermomètre pour cuisson sous-vide
Termómetro cocción al vacío

art.	dim. cm.	gr.
49881-01	2,5x5,6x12,8	130



Range 0,1°C (-99,9+299,9°C), range 1°C (300+372°C). Batteria AAA 3x1,5V, durata minima 5 anni (10.000 ore). Schermo LCD 12 mm. Risposta veloce, raggiunge la temperatura in soli 3 secondi. Ogni kit contiene 1 termometro, 1 sonda per sottovuoto 60 mm., 1 metro di nastro adesivo, astuccio con zip, certificato di calibrazione tracciabile. Range 0.1°C (-99.9+299.9°C), range 1°C (300+372°C). Battery 3x1.5V AAA, life minimum 5 years (10000 hours). Display 12 mm LCD. Fast response, reaches temperature in just 3 seconds. Each kit contains 1 thermometer, 1 Sous Vide needle probe 60 mm., one metre foam/tape, zip pouch, FREE traceable certificate of calibration.



Spatola con termometro
Spatula with thermometer
Rührspaten mit Thermometer
Spatule avec thermomètre
Espátula con termómetro

art.	dim. cm.	range
49729-00	26x4x1,8	-50+300°C



Termometro a infrarossi
Infrared probe thermometer
Infrarot-Thermometer
Thermomètre infrarouge
Termómetro infrarojos

art.	dim. cm.	scala	range	gr.
49884-08	4x6,6x15,5	0,1°C	-64+1.370°C	185

Batteria alcalina 2xAAA, 180 ore uso continuativo. Battery 2xAAA alkaline, life 180h continuous use.



Termometro a infrarossi
Infrared probe thermometer
Infrarot-Thermometer
Thermomètre infrarouge
Termómetro infrarojos

art.	dim. cm.	scala	range
49717-00	17,5x4x7,2	1°C	-50+400°C



Termometro a infrarossi
Infrared thermometer
Infrarot-Thermometer
Thermomètre infrarouge
Termómetro infrarojos

art.	dim. cm.	scala	range	gr.
49987-00	3,6x8,8x13,1	0,1°C	-50+330°C	143

Batteria 9 volt PP3, 80 ore uso continuativo. Con allineamento laser incorporato. - Battery 9 volt PP3, life 80 hours continuous use. The thermometer also incorporates laser assisted alignment.



Cucchiaino misuratore volumetrico digitale
Digital volumetric spoon scale
Digitale Volumenlöffelwaage
Cuillère à balance volumétrique numérique
Cuchara escala volumétrica digital

art.	l. cm.	ml.
49732-00	23	57-130

Misura peso e volume, precisione 0,1 g. Pesa max. 300 g. Permette di pesare in successione più ingredienti fino ad un totale di 3.000 g. Cucchiaino dosatore con 9 ingredienti programmati. - *Weight and volume measurements. 0.1 g precision. Max weight 300 g. Option to weight added ingredients incrementally up to max. 3.000 g. Spoon scale programmes with 9 most common ingredients.*



Timer digitale, H/M/S
Digital timer
Digitalkochalarm
Minuterie digitale
Timer digital

art.	dim. cm.
49720-00	7x5,5

Timer 23H-59M-59S. Orologio 12H AM/PM. Cronometro. Allarme acustico 80dB. Attacco magnetico. - *Timer 23H-59M-59S. Clock 12H AM/PM. Count down. 80dB audible alarm. Magnetic pad.*



Salinometro + termometro
Salt manager + thermometer
Salzgehalt-Meter + Thermometer
Testeur de salinite + thermometer
Salinometro + termómetro

art.	dim. cm.	gr.
49730-00	3,2x1,6x22,5	54

Per misurare il contenuto di sale di alimenti e liquidi in percentuale (da 0 a 5%). È inoltre in grado di misurare la temperatura (0-100°C). Utilizza due batterie a bottone CR2032. Fornito con cucchiaino dosatore e fiala contenente una concentrazione di cloruro di sodio al 2% per calibrare lo strumento. - *To measure the salt content of foods and liquids in percentage (0 to 5%). Temperature 0-100°C. 2xCR2032 coin cell. Supplied with measuring spoon and vial containing sodium chloride, concentration 2% to calibrate the instrument.*



Tester per oli di frittura
Cooking oils tester
Kontrollsystem für Bratenöle
Test des huiles
Controlador de aceites de frituras

art.	dim. cm.	h.
49731-00	24x21	6,5



Sistema per l'autocontrollo dello stato di degradazione degli oli di frittura, attraverso metodo colorimetrico, basato sulla verifica della percentuale dei composti polari. Il kit è sufficiente per effettuare circa 30 controlli. Tempo di risposta 3 minuti circa. Kit fornito in comoda valigetta con foglio istruzioni. - *Self-test system for evaluating the degree of deterioration of heated oils and grases by a colorimetric method based on the percentage of ionic compounds. Around 30 applications per kit. Response time about 3 minutes. Each kit is supplied with carrying case and instructions.*



ORION Orologio da parete
Wall clock
Wanduhr
Horloge à paroi
Reloj de pared

art.	ø cm.
41380-01	29

Metallo satinato, pila alcalina inclusa.
Satin alloy, battery included.



SILENT Orologio da parete
Wall clock
Wanduhr
Horloge à paroi
Reloj de pared

art.	ø cm.
41380-02	30,5

ABS, pila alcalina inclusa. Movimento silenzioso. - *ABS, battery included. Silent clock.*

BILANCE - SCALES



Bilancia digitale
Digital scale
Präzisionswaage
Balance digitale
Bilancia digital



art.	dim. cm.	scala	kg.
49865-06	21,6x17,1x6,3	1g	6

Protezione antimicrobica. Conteggio porzioni. Ampia piattaforma cm 4,6x16,5. Schermo angolare LCD. Adattatore AC o batterie. Costruzione in ABS/acciaio inox. *Antimicrobial protection. Portion count. Large and removable platform cm 14,6x16,5. AC adapter or batteries supply. ABS/stainless steel construction.*

Bilancia digitale
Digital scale
Präzisionswaage
Balance digitale
Bilancia digital



art.	dim. cm.	scala	kg.
49865-70	30,5x31,8x5,7	100g	68

Piattaforma cm 30,5x30,5. Indicatore batteria scarica. Supporto schermo LCD da 2,5 cm rimovibile per montaggio a parete. Piedini antiscivolo. Alimentazione a corrente o a batteria. - Platform cm 30,5x30,5. Low battery indicator. Remote LCD wall mount display. Non-slip feet. Electric or batteries supply.

Bilancia meccanica, inox
Mechanical scale, stainless steel
Waage, Edelstahl Rostfrei
Balance, inox
Bilancia, inox

art.	ø cm.	scala	kg.
49864-03	20	10g	3
49864-05	20	20g	5



Bilancia meccanica, inox
Mechanical scale, stainless steel
Waage, Edelstahl Rostfrei
Balance, inox
Balanza mecánica, inox

art.	ø cm.	scala	kg.
49864-20	25	100g	20



Bilancia meccanica, inox
Mechanical scale, stainless steel
Automatische Waage, Edelstahl Rostfrei
Balance automatique, inox
Balanza mecánica, inox

art.	dim. cm.	scala	kg.
49866-01	18x22	5g	1
49866-02	18x22	10g	2
49866-05	18x22	20g	5



Bilancia digitale
Digital scale
Präzisionswaage
Balance digitale
Balanza digital

art.	dim. cm.	scala	kg.
49863-10	24x18	1,0g	10

3 batterie tipo R14 1,5V (non incluse).
Alimentatore tipo DC 6V 300mA a richiesta. - 3 batteries type R14 1,5V (not included). Adapter DC 6V 300mA upon request.



Bilancia digitale
Digital scale
Präzisionswaage
Balance digitale
Balanza digital

art.	ø cm.	scala	kg.
49853-01	13	0,5g	1
49853-03	13	1,0g	3

2 batterie tipo AA (non incl.).
2 batteries type AA (not included).



Bilancia digitale
Digital scale
Präzisionswaage
Balance digitale
Balanza digital

art.	dim. cm.	scala	kg.
49863-30	23,5x30	2g	30
49863-50	23,5x30	5g	50



Bilancia digitale
Digital scale
Präzisionswaage
Balance digitale
Balanza digital

art.	dim. cm.	scala	kg.
49863-15	23x29,5x12,5	2g	15

4 batterie tipo LR20 1,5V (non incl.).
4 batteries type LR20 1,5V (not included).



Bilancia da tasca
Pocket scale
Rollenhalter
Balance de poche
Balanza bolsillo

art.	dim. cm.	scala	g.
49852-20	10,6x6,4x4	0,01g	200

Funziona con 2 pile tipo AAA. - Powered by 2 batteries type AAA.



Bilancia digitale
Digital scale
Präzisionswaage
Balance digitale
Balanza digital

art.	dim. cm.	scala	kg.
49863-95	57x32x61	20g	150
49863-99	67,5x42x88	50g	300

IP 51. Funziona con una batteria ricaricabile 6V.
Powered by 6V rechargeable battery.



P SERIE 48280

MANICO POLIPROPILENE
POLYPROPYLENE HANDLE



Un'ampia gamma di utensili professionali per la cucina, indispensabili per creare decorazioni originali e fantasiose, ma utili anche per svolgere le più semplici operazioni in modo preciso e veloce. Tutti i pezzi sono realizzati in acciaio inox 18/10, mentre la manicatura ergonomica è prevista nella versione acciaio inox o polipropilene. Tutti gli articoli sono dotati di un foro sul manico per essere appesi. Lavabili in lavastoviglie. Il design è moderno e funzionale per il massimo comfort d'utilizzo.

A wide range of professional kitchen utensils. These are essential tools to make original decorations as well as to ease the preparation of your recipes. All items are made of 18/10 stainless steel while their ergonomic handles are available both in stainless steel and Polypropylene. They are all hangable and can be cleaned in dishwasher. They boast a modern, functional design and are very easy to use.



Coltello per pizza
Pizza knife
Pizza-Messer
Couteau à pizza
Cuchillo pizza

art.	l. cm.
48280-45	23,5



Rotella taglia pizza
Pizza wheel
Pizza-Rad
Roulette à pizza
Ruleta cortapizzas

art.	l. cm.	Ø
18324-10	24	10



Rotella taglia pasta
Pastry wheel
Teig-Rad
Roulette à pâte
Ruleta cortapasta

art.	l. cm.	Ø
48280-32	18	4
48280-39	18	4



Spelucchino
Paring knife
Spickmesser
Couteau d'office
Cuchillo puntilla

art.	l. cm.
48280-55	21



Coltello verdure
Vegetables knife
Gemüsemesser
Couteau à crudités
Cuchillo verduras

art.	l. cm.
48280-48	19



Coltello bistecca/verdure
Steak/vegetables knife
Steack-/ Gemüsemesser
Couteau à steak/crudités
Cuchillo bisteck/verduras

art.	l. cm.
48280-51	24



Coltello pomodori/limoni
Tomato/lemon knife
Tomaten-/Zitronenmesser
Couteau à tomates/citrons
Cuchillo tomate/limón

art.	l. cm.
48280-58	23,5



Falcetta prezzemolo
Parsley knife
Petersilie-Wiegemesser
Hachinette persil
Cuchillo perejil

art.	l. cm.	Ø
48280-20	17	10,5



Coltello grana
Cheese knife
Käsemesser
Couteau à fromage
Cuchillo queso

art.	l. cm.
48280-04	20



Coltello apriostriche/cozze
Oyster knife
Austernmesser
Couteau à huîtres
Cuchillo ostras

art.	l. cm.
48280-05	20,5





Coltello castagne
Chestnut knife
Kastanienmesser
Couteau à marrons
Cuchillo castañas

art. l. cm.
48280-21 16



Squamapesce
Fish scaler
Fischentschupper
Ecailleur à poisson
Escamador

art. l. cm.
48280-38 24



Squamapesce doppio
Double fish scaler
Fischentschupper, doppel
Ecailleur à poisson double
Escamador doble

art. l. cm.
48280-37 22,5



Affettaformaggio
Cheese slicer
Käsemesser
Couteau à fromage
Cuchillo para cortar queso

art. l. cm.
48280-41 25



Affettaformaggio tenero
Cheese slicer
Käsemesser
Couteau à fromage
Cuchillo para queso suave

art. l. cm.
48280-42 20,5



Mannaietta per formaggio
Cheese cleaver
Käsemesser
Couteau à fromage
Hacha para queso

art. l. cm.
48280-49 23,5



Coltello formaggi duri
Cheese knife
Käsemesser
Couteau à fromage
Cuchillo para queso duro

art. l. cm.
48280-56 23,5



Coltello formaggio
Cheese knife
Käsemesser
Couteau à fromage
Cuchillo para queso

art. l. cm.
48280-59 29



Coltello formaggi duri
Parmesan knife
Käsemesser
Couteau à fromage
Cuchillo para queso parmesano

art. l. cm.
48280-46 24



Coltello patè
Foie gras knife
Pastetenmesser
Couteau à foie gras
Cuchillo para paté

art. l. cm.
48280-43 25,5



Coltello tortiera
Pie pan knife
Tortenring-Messer
Couteau à manqué
Cuchillo para tartas

art. l. cm.
48280-22 21



Spalmaburro
Butter spreader
Butterstreicher
Couteau à tartiner
Cuchillo para untar

art. l. cm.
48280-75 21,5



Pennello
Pastry brush
Kuchenpinsel
Pinceau
Pincel pastelería

art. l. cm.
48280-09 20



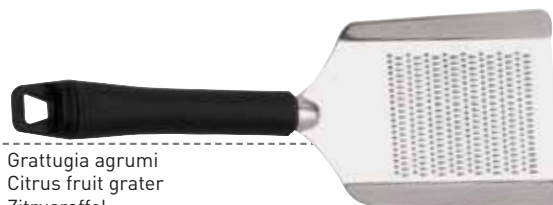
Pennello
Pastry brush
Kuchenpinsel
Pinceau
Pincel pastelería

art. l. cm.
48280-94 20



Grattugia formaggio
Ceddar/cheese grater
Käseraffel
Râpe à fromage
Rallador queso

art. l. cm.
48280-06 24



Grattugia agrumi
Citrus fruit grater
Zitrusraffel
Râpe à agrumes
Rallador cítricos

art. l. cm.
48280-07 24



Apribottiglie
Bottle opener
Flaschenöffner
Décapsuleur
Abrebotellas

art. l. cm.
48280-02 20



Apriscatole
Can opener
Dosenöffner
Ouvre boîtes
Abrelatas

art. l. cm.
48280-03 21



Tagliacetrioli
Cucumber knife
Gurkenmesser
Couteau à cornichons
Cortador de pepinillos

art. l. cm.
48280-57 22,5



Temperino per verdure
Vegetable sharpener
Gemüsefedermesser
Taille crayon légumes
Afilador para vegetales

art. ø cm.
48280-12 4,5
48280-13 7,0



Scavino
Melon baller
Kugelausstecher
Moule à pomme
Cortador bolas

art.	l. cm.	ø
48280-24	19,0	1,0
48280-30	19,0	1,5
48280-31	19,0	2,0
48280-35	19,5	2,5
48280-36	19,5	3,0



Scavino doppio
Double melon baller
Kugelausstecher, doppel
Moule à pomme, double
Cortador bolas doble

art.	l. cm.	ø
48280-29	17	1,2-1,8
48280-28	19	2,2-2,8



Scavino ovale
Oval melon baller
Kugelausstecher, oval
Moule à pommes, ovale
Cortador oval

art. l. cm.
48280-26 20



Scavino ovale festonato
Oval melon baller, fluted
Kugelausstecher, oval, gerippt
Moule à pommes, ovale, cannelée
Cortador ovalado

art. l. cm.
48280-27 20



Scavino pomodori
Tomato corer
Tomatenentkerner
Vide-tomates
Vaciador de tomates

art. l. cm.
48280-80 18



Scavazucchine, seghettato
Zucchini corer, dented
Gemüseausstecher
Vide-courgettes
Vaciador de zucchini

art. l. cm.
48280-54 24



Scavino cuore
Heart-shaped melon baller
Kugelausstecher, herz
Moule à pommes, cœur
Cortador forma corazón

art. l. cm.
48280-70 19,5



Levatorsoli a cuore SMALL
Heart-shaped apple corer
Entkerner, herz
Vide-pommes, cœur
Descorazonador forma corazón

art. ø cm. l.
48280-18 2 24



Levatorsoli a cuore LARGE
Heart-shaped apple corer
Entkerner, herz
Vide-pommes, cœur
Descorazonador forma corazón

art. ø cm. l.
48280-19 3 24



Svuota ananas
Pineapple coring tool
Ananasausstecher
Vide ananas
Vacía corazón piña

art. l. cm.
48280-10 25





Pelaspargagi
Asparagus peeler
Spargelschäler
Eplucheur à asperges
Pelador de espárrago

art.	l. cm.
48280-85	24



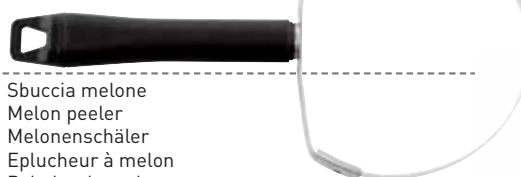
Pelapomodori
Tomato peeler
Tomatenschäler
Eplucheur à tomates
Pelador de tomates

art.	l. cm.
48280-08	18,5



Sbucciatore a lama mobile
Swivel peeler
Pendelschäler
Eplucheur, lame mobile
Pelador con cuchilla mobil

art.	l. cm.
48280-52	21



Sbuccia melone
Melon peeler
Melonenschäler
Eplucheur à melon
Pelador de melon

art.	l. cm.	Ø
48280-60	20	8,0
48280-61	21	9,0
48280-62	22	10,5
48280-63	23	12,0



Pelapatate
Potato peeler
Sparschäler
Eplucheur
Pelador de patatas

art.	l. cm.
48280-34	20



Sbucciatore a Y
Y-shaped swivel peeler
Pendelschäler
Eplucheur
Pelador forma Y

art.	l. cm.
48280-53	18,5



Pelarance
Orange peeler
Orangenschäler
Eplucheur à oranges
Pelador de naranjas

art.	l. cm.
48280-96	20



Coltello per pompelmo
Grapefruit knife
Grapefruitmesser
Couteau à pamplemousse
Cuchillo para pomelo

art.	l. cm.
48280-47	23



Porzionatore macedonia
Fruit scoop
Fruchtportionierer
Cuiller à fruits
Porcionador de ensalada de frutas

art.	l. cm.
48280-15	20



Coltello bar
Citrus knife
Zitrus-Messer
Couteau à agrumes
Cuchillo para cítricos

art.	l. cm.
48280-97	23,5



Cucchiaio per pompelmo
Grapefruit spoon
Grapefruitlöffel
Cuiller à pamplemousse
Cuchillo para pomelo

art.	l. cm.
48280-16	21



Coltello decora frutta
Fruit decorating knife
Dekoriermesser
Couteau à décorer
Cuchillo para decorar fruta

art.	l. cm.
48280-91	23



Arricciaburro
Butter curler
Buttermesser
Couteau à beurre
Ruzador de mantequilla

art.	l. cm.
48280-11	21,5



Coltello decorare
Decorating knife
Dekoriermesser
Couteau à décorer
Cuchillo para decorar

art.	l. cm.
48280-44	22,5



Decoratore
Decorator
Ziseliermesser
Canneleur
Decorador

art.	l. cm.
48280-95	16,5



Decoratore per mancini
Decorator, left handed
Ziseliermesser für Linkshänder
Canneleur gaucher
Decorador para zurdos

art.	l. cm.
48280-93	16,5



Rigalimoni
Lemon striper
Zesteur
Canneleur
Acanalar de limones

art.	l. cm.
48280-90	17



Decoratore triangolo
Lemon striper
Zesteur
Canneleur
Acanalar de limones

art.	ø cm.	l.
48280-50	2	16



Decora limoni
Lemon striper
Zesteur
Canneleur
Decorador de limones

art.	l. cm.
48280-92	17



Tagliaverdure ondulato
Vegetable cutter
Wellenschneider
Coupe légumes, cannelé
Cortador de verduras ondulado

art.	l. cm.
48280-23	11,5



Levatorsoli
Apple corer
Entkerner
Vide-pommes
Descorazonador

art.	l. cm.
48280-25	23



Taglia juliennes
Julienne cutting knife
Julienneschneidmesser
Couteau à juliennes
Cuchillo para juliennes

art.	l. cm.
48286-61	18,5

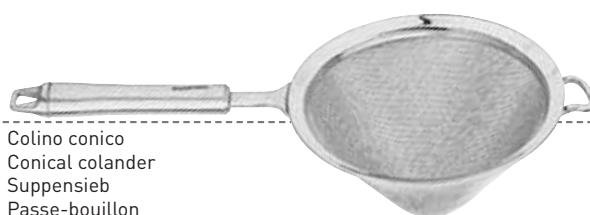
SERIE 48278 P

MANICO INOX
STAINLESS STEEL HANDLE



Frusta
Whisk
Rührbesen
Fouet
Batidorr

art.	l. cm.	Ø
48278-24	27,5	5



Colino conico
Conical colander
Suppensieb
Passe-bouillon
Colador cónico

art.	l. cm.	Ø
48278-13	33	15



Rotella taglia pizza
Pizza wheel
Pizza-Rad
Roulette à pizza
Ruleta cortapizzas

art.	l. cm.	Ø
48278-33	21	6,7



Rotella taglia pasta
Pastry wheel
Teig-Rad
Roulette à pâte
Ruleta cortapasta

art.	l. cm.	Ø
48278-32	19,5	4



Rotella taglia pasta doppia
Double pastry wheel
Teig-Rad, doppel
Roulette à pâte double
Ruleta cortapasta doble

art.	l. cm.	Ø
48278-39	18,5	4



Affettaformaggio a filo
Wire cheese slicer
Käse-Drahtschneider
Coupe fromage à fil
Cortador de queso a hilo

art.	l. cm.
48278-43	25



Affettaformaggio tenero
Cheese slicer
Käsemesser
Couteau à fromage
Cortador de queso suave

art.	l. cm.
48278-42	21



Coltello verdure
Vegetables knife
Gemüsemesser
Couteau à crudités
Cuchillo de verduras

art.	l. cm.
48278-48	19,5



Squamapesce
Fish scaler
Fischentschupper
Ecailleur à poisson
Escamador

art.	l. cm.
48278-38	22



Mannaietta per formaggio
Cheese cleaver
Käsemesser
Coutau à fromage
Hachita para queso

art.	l. cm.
48278-49	23,5



Spelucchino
Paring knife
Spickmesser
Couteau d'office
Cuchillo moldeador

art.	l. cm.
48278-55	20,5



Coltello parmigiano
Cheese knife
Käsemesser
Coutau à fromage
Cuchillo para queso

art.	l. cm.
48278-46	24



Forca per cipolle
Onion fork
Zwiebelgabel
Fourchette à oignons
Tenedor para cebollas

art.	l. cm.
48278-90	23



Coltello apriostiche/grana
Oyster/cheese knife
Austern-/Käsemesser
Couteau à huîtres/fromage
Cuchillo para ostras/queso

art.	l. cm.
48278-45	20,5



Affettaformaggio
Cheese slicer
Käseraffel
Couteau à fromage
Cortador de queso

art. l. cm.
48278-41 25



Pressapatate
Potato masher
Kartoffelpresse
Presse-purée
Prensador de patatas

art. l. cm.
48278-87 26



Pressapatate
Potato masher
Kartoffelpresse
Presse-purée
Prensador de patatas

art. l. cm.
48278-31 27



Spatola per glassa
Spatula
Palette
Spatule
Espátula

art. l. cm.
48278-77 32,5



Spalmaburro
Butter spreader
Buttermesser
Couteau à beurre
Cuchillo mantequilla

art. l. cm.
48278-75 21



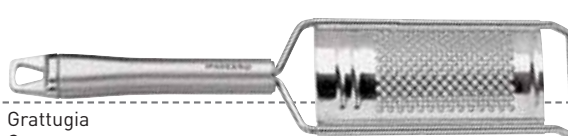
Pennello pasticcera
Pastry brush
Kuchenpinsel
Pinceau à cuisine
Pincel pastelería

art. l. cm.
48278-94 20



Grattugia
Grater
Raffel
Râpe
Rallador

art. l. cm.
48278-20 28,5



Grattugia
Grater
Raffel
Râpe
Rallador

art. l. cm.
48278-21 20



Spremiaglio
Garlic press
Knoblauchpresse
Presse-ail
Prensador de ajo

art. l. cm.
48278-37 19,5



Apribottiglie
Bottle opener
Flaschenöffner
Ouvre-bouteilles
Abrebotellas

art. l. cm.
48278-02 20,5



Apribarattoli
Can opener
Dosenöffner
Ouvre-boîtes
Abrelatas

art. l. cm.
48278-01 25



Apriscatole
Can opener
Dosenöffner
Ouvre-boîtes
Abrelatas

art. l. cm.
48278-03 21



Scavazucchine, seghettato
Zucchini corer, dented
Gemüseausstecher
Vide-courgettes
Vaciador de zucchini, dentado

art. l. cm.
48278-54 24



Pelapatate
Potato peeler
Kartoffelschäler
Eplucheur
Pelador de patatas

art. l. cm.
48278-34 19,5



Sbucciattore a lama mobile
Swivel peeler
Pendelschäler
Eplucheur
Pelador a cuchilla mobile

art. l. cm.
48278-52 21



Scavino sferico
Melon baller
Kugelausstecher
Moule à pommes
Vaciador

art. l. cm. Ø
48278-35 18 2,5



Sbucciattore a Y
Y-shaped swivel peeler
Pendelschäler
Eplucheur
Pelador forma Y

art. l. cm.
48278-53 18



Pelarance
Orange peeler
Orangenschäler
Eplucheur à pamplemousse
Pelador de naranja

art. l. cm.
48278-96 20



Levatosoli
Apple corer
Entkerner
Vide-pomme
Descorazonador

art. l. cm.
48278-25 23



Coltello per pompelmo
Grapefruit knife
Orangenschäler
Couteau à pamplemousse
Cuchillo para pomelo

art. l. cm.
48278-47 24



Forchettina 3 punte
Potato fork
Gabelchän
Petite fourchette
Tenedor tre puntas

art. l. cm.
48278-17 17



Porzionatore gelato
Ice cream scoop
Eisportionierer
Cuillère à glace
Porcionador para helado

art. l. cm. Ø
48278-95 22 4



Dosa caffè
Coffee measuring spoon
Maßlöffel
Cuillère à mesure
Porcionador de café

art. l. cm. Ø
48278-16 20 3,5



Separauova
Egg separator
Eier-Trenner
Sépare oeufs
Separador de huevos

art. l. cm.
48278-36 22,5



Coltello decora frutta
Decorating knife
Dekoriermesser
Couteau à décorer
Cuchillo para decorar frutas

art.	l. cm.
48278-91	22,5



Cucchiaio cocktail
Cocktail spoon
Cocktailöffel
Cuiller à cocktail
Cuchara cóctel

art.	l. cm.	Ø
48278-15	24	5



Colino
Soup strainer
Suppensieb
Passe-bouillon
Colador

art.	l. cm.	Ø
48278-12	23	7



Decora limoni
Lemon stripper
Zesteur
Canneleur
Decorador de limones

art.	l. cm.
48278-92	16,5



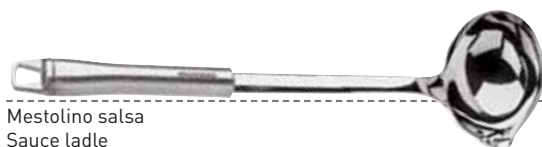
Arricciaburro
Butter curler
Buttermesser
Couteau à beurre
Ruzador de mantequilla

art.	l. cm.
48278-11	21,5



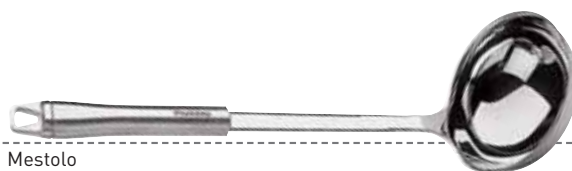
Saponetta toglia odori
Smell-remover soap
Geruchentferner-Seife
Savonette enlève odeurs
Jabon quita olores

art.	l. cm.
48278-99	8



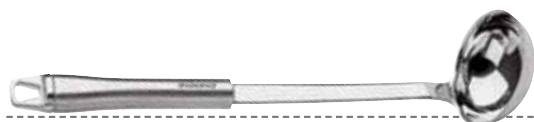
Mestolino salsa
Sauce ladle
Saucenlöffel
Louche à sauce
Cacillo salsa

art.	l. cm.	Ø
48278-68	30	7



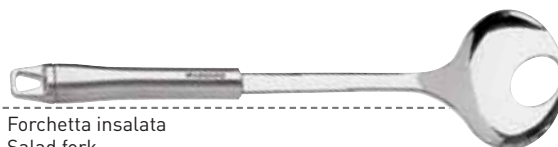
Mestolo
Ladle
Schöpflöffel
Louche
Cazo

art.	l. cm.	Ø
48278-69	32	9



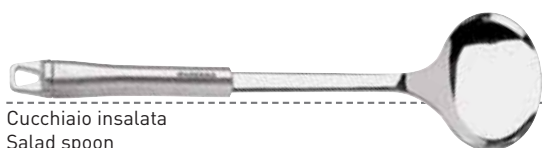
Mestolino
Small ladle
Schöpflöffel, klein
Petite louche
Cacillo

art.	l. cm.	Ø
48278-66	29,5	6,5



Forchetta insalata
Salad fork
Saltgabel
Fourchette à salade
Tenedor para ensaladas

art.	l. cm.
48278-64	31



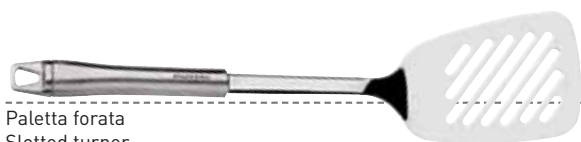
Cucchiaio insalata
Salad spoon
Salatlöffel
Cuiller à salade
Cuchara para ensaladas

art.	l. cm.
48278-62	30,5



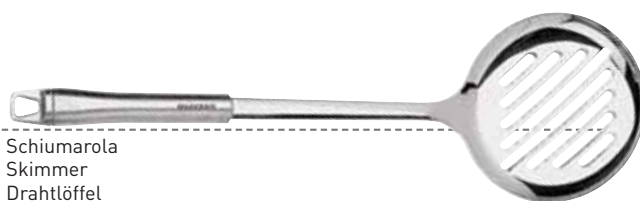
Paletta flessibile
Flexible turner
Küchenwender
Pelle
Espátula flexible

art.	l. cm.
48278-70	34



Paletta forata
Slotted turner
Küchenwender
Pelle ajourée
Espátula perforada

art. l. cm.
48278-71 33,5



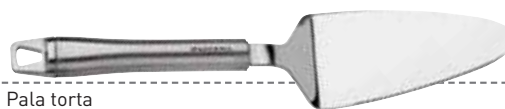
Schiumarola
Skimmer
Drahtlöffel
Ecumoir
Espumadera

art. l. cm. ø
48278-73 36 11



Spatola
Spatula
Palette
Spatule
Espátula

art. l. cm.
48278-76 30



Pala torta
Pie server
Tortenheber
Pelle à gâteau
Paleta para tartas

art. l. cm.
48278-93 27



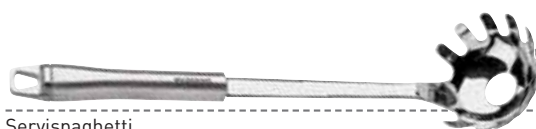
Paletta pesce/asparagi
Fish/asparagus turner
Palette für Fisch u. Spargeln
Pelle à poisson/asperges
Pala pescado/espárragos

art. l. cm. dim.
48278-72 31,5 20x7,5



Cucchiaio forato
Perforated spoon
Gießlöffel, perforiert
Cuiller perforé
Cuchara perforada

art. l. cm.
48278-61 34,5



Servispaghetti
Spaghetti server
Spaghettilöffel
Cuiller à spaghetti
Servidor para espagueti

art. l. cm.
48278-74 31,5



Forchettone
Fork
Gabel
Fourchette
Tenedor

art. l. cm.
48278-65 33,5



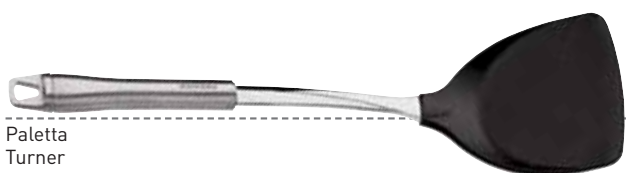
Cucchiaio risotto
Rice spoon
Reislöffel
Rice spoon
Cuchara para risotto

art. l. cm.
48278-63 26



Pala pasticcio
Lasagne spatula
Palette
Pelle
Pala para pastel

art. l. cm.
48278-27 28



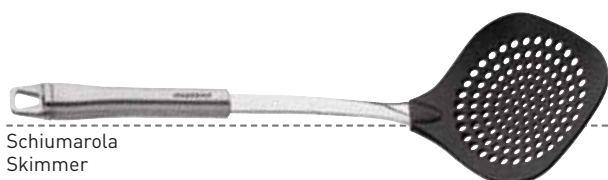
Paletta
Turner
Palette
Pelle
Paleta

art. l. cm.
48278-86 35



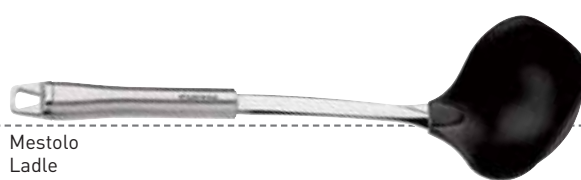
Paletta forata
Perforated turner
Küchenwender, perforiert
Pelle ajourée
Pala perforada

art. l. cm.
48278-85 36



Schiumarola
Skimmer
Drahtlöffel
Ecumoir
Espumadera

art. l. cm.
48278-88 35,5



Mestolo
Ladle
Schöpflöffel
Louche
Cazo

art. l. cm.
48278-84 32



Cucchiaio riso
Rice spoon
Giesslöffel
Cuiller
Cuchara

art. l. cm.
48278-82 34,5



Cucchiaio forato
Perforated spoon
Giesslöffel, perforiert
Cuiller ajouré
Cuchara perforada

art. l. cm.
48278-81 34,5



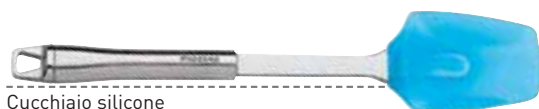
Servispaghetti
Spaghetti server
Spaghettillöffel
Cuiller à spaghetti
Servidor para espagueti

art. l. cm.
48278-89 34,5



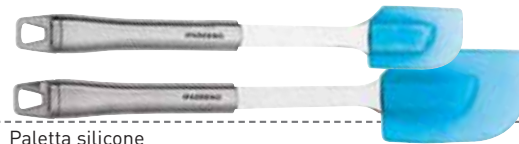
Forchettone
Meat fork
Gabel
Fourchette
Tenedor

art. l. cm.
48278-83 34



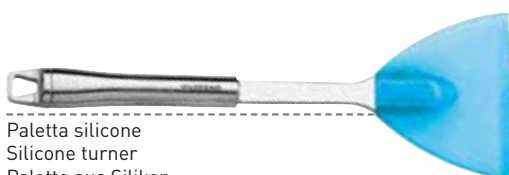
Cucchiaio silicone
Silicone spoon
Löffel aus Silikon
Cuiller en silicone
Cucharón de silicona

art. l. cm. dim.
48278-14 29,5 5,5x8



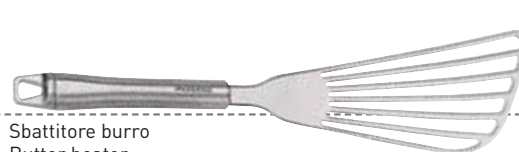
Paletta silicone
Silicone turner
Palette aus Silikon
Pelle en silicone
Paleta de silicona

art. l. cm. dim.
48278-29 25,5 3,5x5,5
48278-28 30,0 5x9



Paletta silicone
Silicone turner
Palette aus Silikon
Pelle en silicone
Paleta de silicona

art. l. cm. dim.
48278-30 27,5 9x7



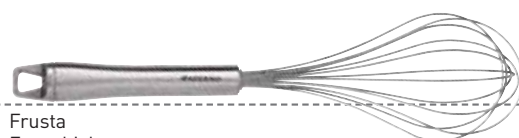
Sbattitore burro
Butter beater
Schäber
Spatule
Batidor para mantequilla

art. l. cm.
48278-26 31



Frusta per uova
Egg whisk
Rührbesen
Fouet
Batidor

art. l. cm.
48278-18 21



Frusta
Egg whisk
Rührbesen
Fouet
Batidor

art. l. cm.
48278-19 28,5

CUCINA ETNICA *ETHNIC CUISINE*



ZEN

Una serie di ciotole dal chiaro design orientaleggiante create per servire dalla colazione alla cena. Una varietà di gusci funzionali e versatili, perfetti per presentare i più diversi alimenti alla moda, monoporzioni, fingerfood e specialità asiatiche, in puro gusto estetico.

A series of bowls in clear oriental design perfect for serving from breakfast through dinner. A variety of functional and versatile items which enable to serve any types of cuisine and can be mixed with plain white items of other shapes. Any fashion food served in a simple and pure aesthetic style.



Ciotola, melamina
Bowl, melamine
Schüssel, Melamin
Bol, melamine
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44450-21	21x21	11	○
44450B21	21x21	11	●



Ciotola, melamina
Bowl, melamine
Schüssel, Melamin
Bol, melamine
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44450-12	12x12	4	○
44450B12	12x12	4	●



Ciotola, melamina
Bowl, melamine
Schüssel, Melamin
Bol, melamine
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44450-17	17,5x17,5	7	○
44450B17	17,5x17,5	7	●



Ciotola, melamina
Bowl, melamine
Schüssel, Melamin
Bol, melamine
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44450-11	11x10	3	○
44450B11	11x10	3	●



Ciotola, melamina
Bowl, melamine
Schüssel, Melamin
Bol, melamine
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44450-13	13x11	3,5	○
44450B13	13x11	3,5	●



Ciotola, melamina
Bowl, melamine
Schüssel, Melamin
Bol, melamine
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44450-15	17,5x15,5	5,5	○
44450B15	17,5x15,5	5,5	●



Piatto, melamina
Dish, melamine
Platte, Melamin
Plat, melamine
Bandeja, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44450-23	22x23,5	5,5	○
44450B23	22x23,5	5,5	●



Vassoio, melamina
Tray, melamine
Tablett, Melamin
Plateau, melamine
Bandeja, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44451-23	22,5x9,5	3	○
44451B23	22,5x9,5	3	●



Vassoio, melamina
Tray, melamine
Tablett, Melamin
Plateau, melamine
Bandeja, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44451-22	22x12	3	○
44451B22	22x12	3	●



Ciotola, melamina
Bowl, melamine
Schüssel, Melamin
Bol, melamine
Bol, melamine

art.	ø cm.	h.	col.
44452-31	31	8,5	○
44452B31	31	8,5	●



Ciotola, melamina
Bowl, melamine
Schüssel, Melamin
Bol, melamine
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44453-14	14,5x12	5,5	○
44453B14	14,5x12	5,5	●



Ciotola, melamina
Bowl, melamine
Schüssel, Melamin
Bol, melamine
Bol, melamine

art.	ø cm.	h.	col.
44454-11	11,5	4	○
44454B11	11,5	4	●



Ciotola, melamina
Bowl, melamine
Schüssel, Melamin
Bol, melamine
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44455-09	9x7	2,5	○
44455B09	9x7	2,5	●



Ciotola, melamina
Bowl, melamine
Schüssel, Melamin
Bol, melamine
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44456-14	14x9	2,5	○
44456B14	14x9	2,5	●



Ciotola, melamina
Bowl, melamine
Schüssel, Melamin
Bol, melamine
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44457-32	32,5x14	4	○
44457B32	32,5x14	4	●



Piatto tondo, melamina
Round dish, melamine
Platte, rund, Melamin
Plat rond, melamine
Bandeja redonda, melamine

art.	ø cm.	h.	col.
44459-28	28	3	○
44459B28	28	3	●



Vassoio, melamina
Tray, melamine
Tablett, Melamin
Plateau, melamine
Bandeja, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44461-20	20x20	4,5	○
44461B20	20x20	4,5	●



Vassoio, melamina
Tray, melamine
Tablett, Melamin
Plateau, melamine
Bandeja, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44462-25	25x25	5,5	○
44462B25	25x25	5,5	●



Vassoio, melamina
Tray, melamine
Tablett, Melamin
Plateau, melamine
Bandeja, melamine

art.	dim. cm.	h.
44464-23	23,5x7,5	2

N



Vassoio, melamina
Tray, melamine
Tablett, Melamin
Plateau, melamine
Bandeja, melamine

art.	dim. cm.	h.
44465-24	24,5x6,5	1,5

N



Vassoio, melamina
Tray, melamine
Tablett, Melamin
Plateau, melamine
Bandeja, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44460-24	24x12,5	2	○
44460B24	24x12,5	2	●



N

Coppa riso, melamina
Rice bowl, melamine
Reistasse, Melamin
Bol à riz, melamine
Copa arroz, melamina

art.	ø cm.	h.	lt.
44463-11	11	7	0,3



Ciotola brodo, melamina
Soup bowl, melamine
Suppentasse, Melamin
Bol à soup, melamine
Bol sopa, melamina

art.	ø cm.
49640-09	9



Coppa riso, melamina
Rice bowl, melamine
Reistasse, Melamin
Bol à riz, melamine
Copa arroz, melamina

art.	ø cm.
49641-12	11



Cucchiaio, melamina
Spoon, melamine
Löffel, Melamin
Cuiller, melamine
Cucharita, melamina

art.	l. cm.
49644-00	13



Zuppiera con coperchio, melamina
Soup bowl with cover, melamine
Suppenterrine mit Deckel, Melamin
Soupière avec couvercle, melamine
Sopera con tapa, melamina

art.	ø cm.
49645-25	25,4



Cucchiaione a servire, melamina
Serving spoon, melamine
Servierlöffel, Melamin
Cuillère à servir, melamine
Cuchara para servir, melamina

art.	l. cm.
49644-22	22



Zuppiera, melamina
Soup bowl, melamine
Suppenterrine, Melamin
Soupière, melamine
Sopera, melamina

art.	ø cm.
49647-15	15,2
49647-18	18,0
49647-20	20,3
49647-23	23,0
49647-25	25,4



Piatto tondo, melamina
Round dish, melamine
Runde Schale, Melamin
Plat rond, melamine
Plato redondo, melamina

art.	ø cm.
49648-15	15,2
49648-18	18,0
49648-20	20,3
49648-23	23,0
49648-25	25,4
49648-36	35,5
49648-40	40,6



Piatto ovale, melamina
Oval dish, melamine
Platte, oval, Melamin
Plat oval, melamine
Plato oval, melamina

art.	ø cm.
49649-20	20,3
49649-23	23,0
49649-25	25,4
49649-30	30,5
49649-36	35,5
49649-40	40,6



Piattino salsa, melamina
Sauce dish, melamine
Saucenteller, Melamin
Assiette à sauce, melamine
Platillo para salsa, melamina

art.	ø cm.
49642-07	7
49642-09	9



Piattino 2 scomparti, melamina
Double dish, melamine
Doppel-Schale, Melamin
Plat double, melamine
Platillo doble, melamina

art.	dim. cm.
49643-02	8,5x7



Cucchiaio brodo, melamina
Soup spoon, melamine
Suppenlöffel, Melamin
Cuiller à soupe, melamine
Cuchara sopa, melamina

art.	l. cm.
49655-35	14



Ciotola brodo/riso, melamina
Soup/riso bowl, melamine
Suppentasse-/Reisschüssel, Melamin
Bol à soupe/riz, melamine
Bol sopa/arroz, melamina

art.	ø cm.
49655-34	11

Zuppa di miso è una zuppa tradizionale giapponese, ci sono molti modi per prepararla, la versione base è costituita da un brodo chiamato "dashi" in cui viene ammorbidente la pasta di miso, alga Wakame, zenzero e erba cipollina. Molti ingredienti vengono aggiunti in base alle ricette regionali e stagionali e le preferenze personali. - *Miso soup is a traditional Japanese soup consisting of a stock called "dashi" into which softened miso paste is mixed. Many ingredients are added depending on regional and seasonal recipes, and personal preferences.*



Piatto a servire
Sushi serving dish
Sushi-Servierteller
Plat à sushi
Plato para sushi

art.	ø cm.
49655-21	22
49655-22	25
49655-23	28



Perfetto per servire sushi o cirashi, una delle preparazioni tradizionali del sushi giapponese. La base è sempre il classico riso cotto che si sposa a meraviglia con il pesce crudo. Nel cirashi solitamente si utilizzano pesci carnosi come tonno, salmone, sgombero, spada, ricciola e gamberi che si servono sopra il riso. - *This sushi oke dish offers the perfect presentation for chirashi recipes. Chirashi is one of the traditional dishes of the Japanese sushi. The base is always the classic cooked rice perfect with the raw fish such as tuna, salmon, mackerel, sword, yellowtail and shrimps.*



Vassoio bento
Bento tray
Bento-Platte
Plateau à bento
Bandeja bento

art.	dim. cm.	h.
49655-36	22x15	3



Scatola bento
Bento box
Bento-Box
Boîte à bento
Caja bento

art.	dim. cm.	h.
49655-37	25x25	5



Piatto presentazione sushi boat
Sushi Boat presentation platter
Sushischiffchen
Bateau présentation sushi
Barco presentación sushi

art.	dim. cm.	h.
49655-29	38x15	8



Tagliere sushi, PP
Sushi Board, PP
Sushibrett, PP
Planche à sushi, PP
Tabla para sushi, PP

art.	dim. cm.
49655-13	18x11,5



Vassoio reversibile
Double Sided Tray
Platte
Plateau
Bandeja

art. dim. cm.
49655-20 35x31

Vassoio nero/rosso, mezzaluna, reversibile. Perfetto come segnaposto, come tovaglietta, per servire zuppe, insalate o in combinazione con piatti più piccoli per servire sushi o antipasti. - *Black and red reversible "half moon" tray. Perfect for place setting as a placemat, to serve soup, salad, or an entire meal, or in conjunction with smaller plates to serve sushi or appetizers.*



Tagliere sushi, bamboo
Bamboo Sushi Board Geta
Bambus-Sushibrett,
Planche à sushi en bambou
Tabla para sushi de bambù

art. dim. cm. h.
49655-24 24x15 3

Pezzo a servire noto come geta per la sua somiglianza agli elevati sandali giapponesi in legno, un perfetto complemento sushi bar, e anche una bella base per aperitivi o dessert. - *Service piece known as geta for its resemblance to the elevated wooden Japanese sandals, a perfect addition to the sushi bar service, also creates a beautiful canvas for tapas and desserts.*



Padella Toban
Toban skillet
Toban-Pfanne
Poêle Toban
SarténToban

art. ø cm.
49655-40 19

N

Per cucinare al salto, in forno, microonde, ecc., oltre ad essere uno strumento di cottura si utilizza per servire direttamente in tavola. Toban (traduzione letterale "padella ceramica"), è una padella tradizionale giapponese utilizzata anche come piatto. - *Steak, stir-fry, quick suki-yaki, oven-baking, or even microwave cooking etc., Iga-yaki toban (donabe skillet) is a unique cookware as well as a serving dish at the same time. Toban (literally translates into "ceramic skillet"), is one of traditional-style Japanese cookware which can work as skillet or shallow pot.*



Piatto presentazione sushi bridge
Sushi bridge presentation platter
Sushi-Bridge
Plat de présentation sushi bridge
Plato de presentación sushi bridge

art. dim. cm. h.
49655-41 28x13,5 6

N



Supporto per temaki, legno
Wooden hand roll stand
Temaki-Ständer, Holz
Support pour temaki, bois
Soporte para temaki, madera

art. dim. cm. h.
49655-31 18x9 8,5



Supporto per temaki, laccato
Hand roll stand, laquered
Temaki-Ständer
Support pour temaki
Soporte para temaki

art. dim. cm. h.
49655-32 18x9,5 8



Perfetto per la presentazione del temaki. Contiene fino a tre pezzi. Temaki sushi è un tipo di sushi arrotolato a forma di cono. Il temaki è diverso dal sushi maki in quanto non si taglia a pezzi. La traduzione di "temaki" è arrotolato a mano. - *Holds up to three pieces. Temaki sushi is a form of rolled sushi, created in a cone. Temaki is different from maki sushi, as you do not cut it into pieces. "Temaki" means hand roll.*



Caraffa sake, porcellana
Sake jug, porcelain
Sakekrug, Porzellan
Carafe à sake, porcelaine
Jarra sake, porcelana

art. ø cm. h. ml.
49655-25 6 13 170



Coppetta sake, porcellana
Sake cup, porcelain
Sakebecher, Porzellan
Coupe à sake, porcelaine
Copa sake, porcelana

art. ml.
49655-26 40



Supporto bacchette cinesi, porcellana
Chopstick rest, porcelain
Stäbchen-Aufsteller, Porzellan
Support à baguettes, porcelaine
Soporte para palillos, porcelana

art. dim. cm.
49655-28 4,5x3

CUCINA ETNICA ETHNIC CUISINE



Supporto bacchette cinesi, porcellana
Chopstick rest, porcelain
Stäbchen-Aufsteller, Porzellan
Support à baguettes, porcelaine
Soporte para palillos, porcelana

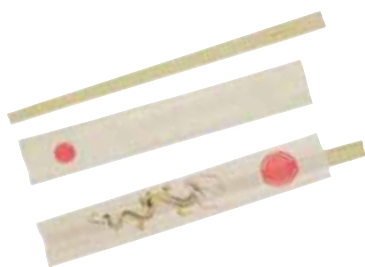
art. 49655-27
dim. cm. 4,5x3

Bacchette, melamina
Chopsticks, melamine
Esstäbchen, Melamin
Baguettes, melamine
Palillos, melamina

art. 49658-01
l. cm. 27
paia/pairs 10

Bacchette, melamina
Chopsticks, melamine
Esstäbchen, Melamin
Baguettes, melamine
Palillos, melamina

art. 49658-02
l. cm. 27
paia/pairs 10

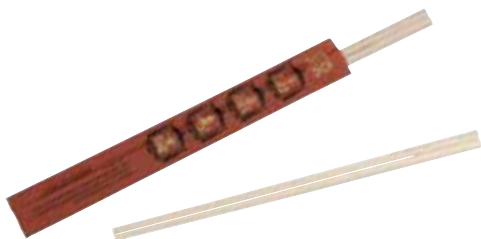


Bacchette, bamboo, monouso
Bamboo chopsticks, disposable
Bambus Esstäbchen
Baguettes en bambou
Palillos de bambú

art. 48300-29
l. cm. 21
paia/pairs 100

Bacchette, bamboo, monouso
Bamboo chopsticks, disposable
Bambus Esstäbchen
Baguettes en bambou
Palillos de bambú

art. 48300-30
l. cm. 24
paia/pairs 50



Bacchette, bamboo, monouso
Bamboo chopsticks, disposable
Bambus Esstäbchen
Baguettes en bambou
Palillos de bambú

art. 49627-22
l. cm. 24
paia/pairs 100

Fornite a coppie unite, in un sacchetto di carta. - Supplied in pairs, attached together, in a paper packet.

Spiedini bamboo, monouso
Bamboo skewers, disposable
Bambus-Fleischspieß
Brochettes en bambou
Palillos de bambú

art. 48300-31
l. cm. 10,5
u. pack 200



Spiedini bamboo, monouso
Bamboo skewers, disposable
Bambus-Fleischspieß
Brochettes en bambou
Palillos de bambú

art. 48300-32
l. cm. 10,5
u. pack 200

art. 48300-33
l. cm. 15,0
u. pack 100



Bacchette giapponesi, colori assortiti
Japanese chopsticks, assorted colors
Japanische-Esstäbchen
Baguettes japonaises
Palillos japoneses

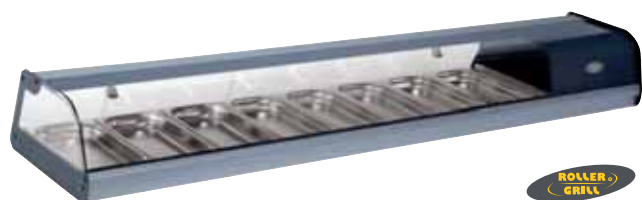
art. 49628-00
l. cm. 24

La parola giapponese per le bacchette "Hashi" significa "ponte". A differenza delle bacchette cinesi, che sono squadrate e nella parte terminale smussate, quelle giapponesi sono arrotondate e rastremate all'estremità (molto più difficili da usare). Questo sembra per facilitare la rimozione delle lische dal pesce alla base della dieta giapponese. - The Japanese word for chopsticks "Hashi" means "bridge". Unlike Chinese chopsticks, which are squared-off and blunt at the end, these Japanese utensils are rounded and tapered to a point at the end (much more difficult to use). It has been suggested that this is in order to facilitate the removal of bones from fish, which makes up a great part of the Japanese diet.



Bacchette giapponesi, inox
Japanese chopsticks (hashi), s/s
Japanische-Esstäbchen, E.R.
Baguettes japonaises, inox
Palillos japoneses, inox

art. 49655-30
l. cm. 23



ROLLER
(GRILL)

Vetrina antipasti
Tapas display
Vorspeisen-Schaukasten
Vitrine tapas
Vitrina para tapas

art.	dim. cm.	h.	temp.	V	W	kg
49630-06	145x40	26	+2/+5°C	230	160	33
49630-08	180x40	26	+2/+5°C	230	160	40

Costruzione in acciaio inox e finitura in alluminio anodizzato. Porte posteriori scorrevoli in plexi, rimovibili, vetro frontale curvo, sollevabile. Dispositivo di scarico, interruttore on/off, interruttore LED, compressore, condensatore ed evaporatore, termostato elettronico, gas T134 privo di CFC. Temperatura: +1°C/+5°C. Dotazione: 6/8 contenitori GN 1/3 altezza 40 mm. - Stainless steel construction and finishing in anodized aluminum. Removable rear sliding doors in plexi, liftable curved front glass. Draining device, on/off switch, LED switch, compressor, condenser and evaporator, electronic thermostat, gas T134 CFC free. Temperature: +1°C/+5°C. Delivered with 6/8 GN 1/3 containers, height 40 mm.



Stuoietta bamboo
Bamboo sushi mat
Bambus-Sushi-Matte
Tapis à sushi, bambou
Mantelín de bambù para sushi

art.	dim. cm.
49626-00	24x24

Stuoietta bamboo
Bamboo sushi mat
Bambus-Sushi-Matte
Tapis à sushi, bambou
Mantelín de bambù para sushi

art.	dim. cm.
49626-02	24x21



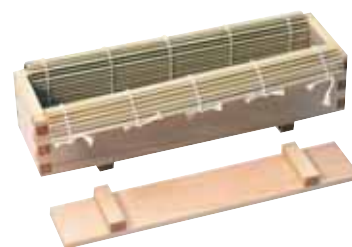
Tappetino per sushi, silicone
Sushi mat, silicone
Sushi-Rollen Matte, Silikon
Natte à rouler le sushis, silicone
Mantelín para sushi, silicona

art.	dim. cm.
49655-11	25x26



Kit per sushi-maki
Sushi maki set
Sushi-Maki-Satz
Utensile pour sushis-maki
Juego para sushi-maki

art.	ø cm.	l.
49655-01	6	30



Kit 3 pz per sushi-maki
Sushi-maki set 3 pcs
Sushi-Maki-Satz 3 Stk
Kit 3 pcs pour réaliser les sushi-maki
Juego 3 pz para sushi-maki

art.	dim. cm.	h.
49655-02	26x7,5	5,5



Stampo per sushi
Sushi roll mould
Sushi-Ausstechform
Moule à sushi
Molde para sushi

art.	sushi dim. cm.	pcs
49655-08	5x2,5	10



Stampo per onigiri
Onigiri mould
Onigiri-Ausstechform
Moule à onigiri
Molde para onigiri

art.	dim. cm.
49655-14	6x7



Stampo per maki
Maki roll mould
Maki-Ausstechform
Moule à maki
Molde para maki

art.	dim. cm.	h.
49655-10	20x3	3



Stampo per nigiri
Nigiri mould
Nigiri-Ausstechform
Moule à nigiri
Molde para nigiri

art.	dim. cm.
49655-16	5,5x3



Cucchiaio riso
Rice spoon
Reislöffel
Cuiller à riz
Cuchara arroz

art.	dim. cm.
49655-03	15x5,3



Cuocivapore, bamboo
Bamboo steamer
Dampf-Kocher, Bambus
Cuisieur à vapeur, bambou
Vaporera bambú redonda

art.	ø cm.
49603-15	16
49603-20	20
49603-25	25
49603-30	30
49603-40	40
49603-50	50

2 ceste + 1 coperchio. - 2 bodies + 1 cover.



Cuocivapore quadrato, bamboo
Square bamboo steamer
Dampf-Kocher, Bambus
Cuisieur à vapeur carré, bambou
Vaporera bambú cuadrada

art.	dim. cm.
49656-15	15,2x15,2
49656-16	16,5x16,5
49656-20	20,3x20,3



Cuoci riso a vapore
Rice steamer
Reiskocher
Cuit riz
Olla para riz

art.	ø cm.	h.	lt.	V	W	Kg riso/rice
49954-21	50	35	21	220	3000	10



Vaporiera, inox
Steamer, stainless steel
Dampfer, Edelstahl Rostfrei
Cuit vapeur, inox
Olla para cocinar al vapor, inox

art.	ø cm.	h.	kg.	V	W	lt.
49954-18	38	46	7	230	2000	15



Wok c/griglia e coperchio, 3-ply
Wok with grid and cover, 3-ply
Wok mit Rost und Deckel, 3-ply
Wok avec grille et couvercle, 3-ply
Wok con rejilla y tapa, 3-ply

art.	ø cm.	h.
12529-32	32	8



Wok, ferro
Steel wok pan
Wok-Eisenpfanne
Poêle chinoise, acier
Wok, hierro

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



Wok, ferro
Steel wok pan
Wok-Eisenpfanne
Poêle chinoise, acier
Wok, hierro

art.	ø cm.	h.
49604-31	30,5	9
49604-36	35,5	11
49604-41	40,5	12



Wok antiaderente
Non stick wok
Wok-Pfanne, nichttaftend
Poêle chinoise, anti-adhérente
Wok, antiadherente

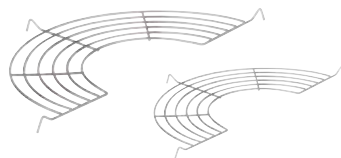
art.	ø cm.
49612-30	30,5
49612-33	33,0

Wok a fondo piano, antiaderenti, che formano a poco a poco sulla superficie una pellicola antiaderente. Manico legno.
Flat bottom non-stick woks, which gradually builds up a non-stick surface. Wooden handle.



Base per wok, cromata
Wok stand, chromed
Fuss für Wokpfanne, verchromt
Base pour wok, chromée
Base para Wok, cromada

art.	ø cm.	h.
49600-00	20-25	5,5



Griglia per tempura, cromata
Tempura rack, chromed
Tempura-Rost, verchromt
Grille à tempura, chromée
Rejilla para tempura, cromada

art.	ø. cm.
49613-30	30,5
49613-33	33,0
49613-35	35,5

La griglia sul wok mantiene in caldo il cibo che ha terminato la cottura, mentre l'olio cola nel wok. - The tempura rack attached to the wok holds food that has finished cooking, so that it stays warm while oil drains back into the wok.



La tempura è un piatto tipico della cucina giapponese che consiste in un fritto croccante e leggero, fatto di verdure e pesce. Il nome deriva dal termine latino "tempora" che indica quattro periodi dell'anno corrispondenti alle quattro stagioni; in questi frangenti di tempo i cristiani evitavano di mangiare carne, nutrendosi solo di pesce e verdure. Si narra che, durante il XVI secolo, alcuni missionari portoghesi giunsero sino in Giappone e qui fecero conoscere al popolo del Sol Levante la tradizione dei tempura; consuetudine che fu poi personalizzata dai giapponesi che iniziarono a friggere verdure e pesce con una pastella leggera. - The tempura is a typical Japanese dish consisting in fried vegetables and fish, crispy and light. The name of this food comes from the Latin term "tempora" indicating four periods of the year corresponding to the four seasons during which Christians abstain from eating meat, eating only fish and vegetables. The story goes that during the sixteenth century, Portuguese missionaries arrived in Japan and taught the people of the Rising Sun the tradition of tempura. Later on this dish has been customized by the Japanese who began to fry vegetables and fish with a light batter.



Wok, ferro
Steel wok pan
Wok-Eisenpfanne
Poêle chinoise, alier
Wok, hierro

art.	ø cm.	h.
49605-46	45,5	14,0
49605-61	61,0	18,5
49605-71	71,0	22,0



Coperchio per wok, alluminio
Wok lid, aluminum
Wok-Deckel, Aluminium
Couvercle pour poêle chinoise, alu
Tapa para wok, aluminio

art.	ø cm.
49602-25	25
49602-30	29
49602-33	31
49602-35	34



Base per wok, inox
Wok stand, stainless steel
Fuss für Wokpfanne, Edelstahl Rostfrei
Base pour wok, inox
Base para Wok, inox

art.	ø cm.
11953-22	22

Un elemento fondamentale nella cucina cinese, il coperchio del wok è usato per i piatti cotti al vapore, stufati o affumicati. - A vital piece of equipment in the Chinese kitchen, the wok lid is used when dishes are being steamed, simmered or smoked.



Padella balti/karahi
Balti pan
Balti-Pfanne
Poêle balti
Sartén balti

art.	ø cm.
49657-15	15,2
49657-20	20,3
49657-25	25,4



Balti e karahi sono lo stesso stile di cucina, originario del Kashmir, dove le pietanze al curry sono realizzate in una padella in ghisa con fondo arrotondato e due maniglie, simile ad un wok cinese. Spezie tipiche utilizzate sono: anice, cardamomo, corteccia di cassia, chiodi di garofano, coriandolo, cumino, finocchio, zenzero e una miscela di spezie chiamata garam masala. Spesso questi pasti vengono consumati senza riso o posate, utilizzando un pane indiano detto naan. - Balti and karahi are the same style of cooking, originating in Kashmir, where the curries are made in a cast-iron pan with a rounded bottom and two handles, rather like a Chinese wok. Typical spices used in balti curries are aniseed, cardamom, cassia bark, cloves, coriander, cumin, fennel, ginger and the spice blend called garam masala. Balti curries are often eaten without rice or cutlery, using large, flat breads such as naan.



Padella balti base legno
Balti pan with wood base
Balti-Pfanne mit Holz-Basis
Poêle balti avec base en bois
Sartén balti base de madera

art.	ø cm.
49656-02	15,2



Padella per friggere, ferro
Steel fry pan
Frittier-Eisenpfanne
Tuile à frire, acier
Sartén freidora, hierro

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



Padella omelette, antiaderente
Japanese omelettes pan, non-stick
Japanische Omelette Pfanne mit Antihaftbeschichtung
Poêle à omelettes, revêtement anti-adhésif
Sartén antiadherente para tortillas japonesas

art.	dim. cm.	h.
49655-38	22x21	3,5



Padella tawa, ferro
Steel tawa pan
Tawa-Eisenpfanne
Poêle tawa, acier
Sartén tawa, hierro

art.	Ø cm.
49614-28	28

Queste padelle piane sono utilizzate nella cucina indiana, per focacce e tutto ciò che ha bisogno di cottura rapida ad alta temperatura. L'anatra di Bombay a volte viene cucinata su tawa. CURIOSITA': L'anatra Bombay o bummalo, nonostante il nome, non è una papera, ma bensì un pesce. E' originario delle acque tra Mumbai (ex Bombay) e Kutch nel Mar Arabico. - These flat pans are used in Indian cooking, for chapattis and anything that needs quick cooking at high temperatures. Bombay duck is sometimes cooked on a tawa. The Bombay duck or bummalo is, despite its name, not a duck but a lizardfish. It is native to the waters between Mumbai (formerly Bombay) and Kutch in the Arabian Sea.



Chapattis



Cuocivapore, inox
Steamer, stainless steel
Dampf-Kocher, Edelstahl Rostfrei
Cuisneur à vapeur, inox
Cuscusera, inox

art.	Ø cm.	h.	
49606-51	51	14	base
49606-00	51	14	inserto - body
49606-01	51	20	coperchio - cover



Vengono utilizzati con la fonduta cinese per contenere gli alimenti durante la cottura nel brodo. - These mesh scoops are used with the Chinese hot pot, to hold food while it is cooking in the pot.



Porzionatore
Scoop
Portionierer
Cuiller
Porcionador

art.	
49616S01	inox - s/s
49616B01	ottone - brass



Pentola cinese, alluminio
Chinese hot pot, aluminium
Chinese- Suppentopf, Alu
Marmite chinoise, alu
Olla chino, aluminio

art.	ø. cm.	h.
49616-22	22	17
49616-24	24	20
49616-26	26	22



Casseruola terracotta
Clay pot
Tontopf
Pot d'argile
Olla de barro

art.	ø. cm.	h.	kg.
49632-24	20	10	1,5
49632-32	28	16	2,7



Casseruola terracotta
Clay pot
Tontopf
Pot d'argile
Olla de barro

art.	ø. cm.	h.	kg.
49633-22	16,5	10	0,75
49633-24	19,0	12	1,35

Tecnica di cottura degli alimenti in una casseruola di terracotta che è stata prima immersa in acqua in modo da liberare il vapore durante il processo di cottura. Evitare sbalzi di temperatura, posizionare la casseruola con il suo contenuto in forno non preriscaldato. Tradizionalmente la casseruola viene utilizzata per servire direttamente dal forno alla tavola. Non mettere in lavastoviglie. - Clay pot cooking is a technique of cooking food in an unglazed clay pot which has been soaked in water so as to release steam during the cooking process. Avoid rapid temperature changes, place the pot with its content in a cold oven and set the temperature. Traditionally the clay pot is served right from oven onto the dinner table. Do not put in dishwasher.



Piatto ghisa con vassoio legno
Sizzler platter, cast iron
Gusseisenplatte
Plat en fonte
Fuente hierro fundido

art.	dim. cm.	dim. cm. ext.
49615-01	22x15	33,5x22



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

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



Padella grill, alluminio antiaderente
Grill pan, aluminum, non-stick coated
Grill-Pfanne, Aluminium, nichthaftend
Poêle à griller, alu, anti-adhérente
Sartén grill, aluminio, antiadherente

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



Mortaio e pestello
Mortar and pestle
Mörser und Stößel
Mortier et pilon
Mortero y pistilo

art.	ø. cm.	h.	kg.
49618-12	9	10,5	2,6
49618-15	11	12,0	4,1
49618-18	14	13,5	5,8



Oliera, inox
Soy/oil sauce pot, stainless steel
Oelständler, Edelstahl Rostfrei
Huilière, inox
Alcuza, inox

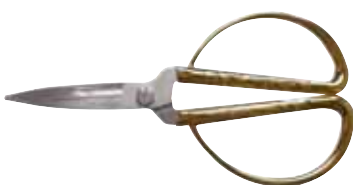
art.	ø. cm.	h.
49631-08	7	11,5
49631-11	11	17,0



Colapasta
Noodle strainer
Nudeln-Sieb
Passoire
Colador

art.	ø. cm.	h.	l.
49601-14	14	13	22

Inox e legno naturale.
Stainless steel and natural wood.



Forbice carni
Meat scissors
Fleischschere
Ciseaux à viande
Tijeras para carne

art.	l. cm.
49636-00	17



Pinza per anatra
Duck fur pincer
Ente Fell Zange
Pince à canard
Pinza pato

art.	l. cm.
49637-00	15



Squamapesce
Fish scaler
Fischentschupper
Ecaillageur à poisson
Escamador

art.	l. cm.
49638-00	22

CUCINA ETNICA ETHNIC CUISINE



Schiumarola fritto, rete grossa
Fry basket, coarse mesh
Frittierkorb
Panier de friture
Cesta para freir

art.	Ø cm.
49607-15	15,0
49607-20	20,0
49607-25	25,5
49607-30	30,5



Schiumarola fritto, rete fine
Fry basket, fine mesh
Frittierkorb
Panier de friture
Cesta para freir

art.	Ø cm.
49608-15	15,0
49608-20	20,0
49608-25	25,5
49608-30	30,5
49608-35	35,5

Manico bamboo, rete inox. - Bamboo handle, stainless steel mesh.



Schiumarola
Skimmer
Schaumlöffel
Ecumoire
Espumadera

art.	Ø cm.	l.
49617-23	24	45
49617-25	26	46
49617-30	30	50

Inox. Usati per rimuovere cibi fritti o lessati dai wok. - Stainless steel. Used to remove deep fried or boiled foods from the wok.



Mestolo
Ladle
Schöpföffel
Louche
Cacillo

art.	Ø cm.
49609-12	11,8
49609-14	13,8



Paletta
Spatula
Teigschäber
Spatule
Espátula

art.	dim. cm.
49610-11	11x10,2
49610-14	13,3x12

Inox e legno naturale. - Stainless steel and natural wood.



Bastoncini per cucinare, bamboo
Bamboo cooking chopsticks
Bambus Kochstäbchen
Baguettes de cuisine en bambou
Palillos para cocinar de bambú

art.	l. cm.	paia/pairs
49629-45	45	1

Monouso. Oltre a quelli classici per mangiare ne esistono di più lunghi, sempre in bambù, necessari per mescolare. - Disposable. Large chopsticks used to manipulate food while it is being cooked.



Grattugia per wasabi
Wasabi grater
Wasabi-Raffel
Rape à wasabi
Rallador para wasabi

art.	dim. cm.
42555-11	11x7,5



Pennello per wok, bamboo
Bamboo wok brush
Wok-Pinsel, Bambus
Pinceaux à wok, bambou
Pincel para wok, bambú

art.	l. cm.
49634-00	25,5



Spazzola per wok
Wooden handled wok brush
Wok-Bürste, Holzgriff
Brosse à wok, manche bois
Cepillo para wok, mango madera

art.	l. cm.
49635-00	27,5

L'originale spazzola cinese è fatta di strisce di bambù tenute insieme ad un'estremità ed usata per pulire il Wok sotto l'acqua corrente. - The original Chinese wok cleaning brush is made of strips of Bamboo held together at the top and used to clean out the wok under running water.

COLTELLI SUSHI GIAPPONESI P JAPANESE SUSHI KNIVES



Una scelta eccellente per la preparazione di sushi e verdure. Lame in acciaio inox, molibdeno e vanadio, per un'ottimale tenuta del filo, affilatura a rasoio, manici in legno antiscivolo. Secondo la tradizione giapponese l'affilatura è unilaterale ed il filo è molto più sottile rispetto a quello della normale affilatura dei coltelli occidentali. Questo rende i tagli più nitidi ed evita di creare traumi alla trama delicata di carne e pesce crudo. Non utilizzare per il taglio di solidi incluse grosse lisce di pesce. Data la particolarità dell'affilatura e dell'acciaio impiegato si consiglia vivamente di lavare a mano ed asciugare immediatamente con cura le lame.

Excellent choice when preparing sushi and vegetables. Molybdenum/Vanadium s/s blades for excellent edge retention, razor sharp edges, slip resistant wooden handles. The blades are sharpened with the traditional Japanese single bevel to improve sharpness. The large beveled one-sided edge is much thinner than a two-sided edge. This thinner, sharper edge makes for cleaner cuts through the soft flesh of fish, in particular. Using these knives will avoid bruising the delicate texture of raw fish and destroying the freshness of the fish. The thinner edge is more fragile than the edge on western knives. Do not use for cutting anything solid including larger fish bones. Due to the special blade sharpening and s/s used we highly recommend to only hand wash and dry the blades thoroughly immediately.

DEBA

art.	l. cm.
18280-22	22,5
18280-16	16,5
18280-10	10,5

Affilato e dalla lama pesante usato per disossare e tagliare il pesce utilizzato nel sushi. È simile ad un coltello da chef. - *The Deba is a powerful knife used for filleting fish and butchering meat without bones. Its weight and thickness can chop through fish bones and the sharp edge can fillet even the smallest of fish.*



OROSHI

art.	l. cm.
18281-24	24

Per sfilettare il tonno e altri pesci di grandi dimensioni. - *An Oroschi Knife is a Japanese all-purpose cooking knife, but used particularly for fish.*



USUBA

art.	l. cm.
18282-22	22,5
18282-18	18,0
18282-19*	18,0

*doppia affilatura

*double bevel

Coltello estremamente affilato con una punta quadrata. Questo coltello è usato per tagliare verdure e quando è tenuto ben affilato può tagliarle in fette sottili come un foglio di carta. - *The Usuba is the ultimate vegetable knife. Sharp and thin, it is used by chefs in Japan for katsuramuki, a traditional style of peeling vegetables into thin sheets.*



TAKO SASHIMI

art.	l. cm.
18283-33	33
18283-27	27

Il coltello Tako Sashimi assomiglia di più ad un coltello occidentale ed è utilizzato per affettare tagli spessi di carne per sushi. Ha la lama senza punta, per evitare di rovinare i tentacoli del polpo. - *The Tako Sashimi is a variation of the Yanagi and is used to slice straight-cut sashimi. The blunt tip and balanced weight works well on difficult ingredients like octopus, from which it gets its name. Originated in Kanto (Tokyo) region.*



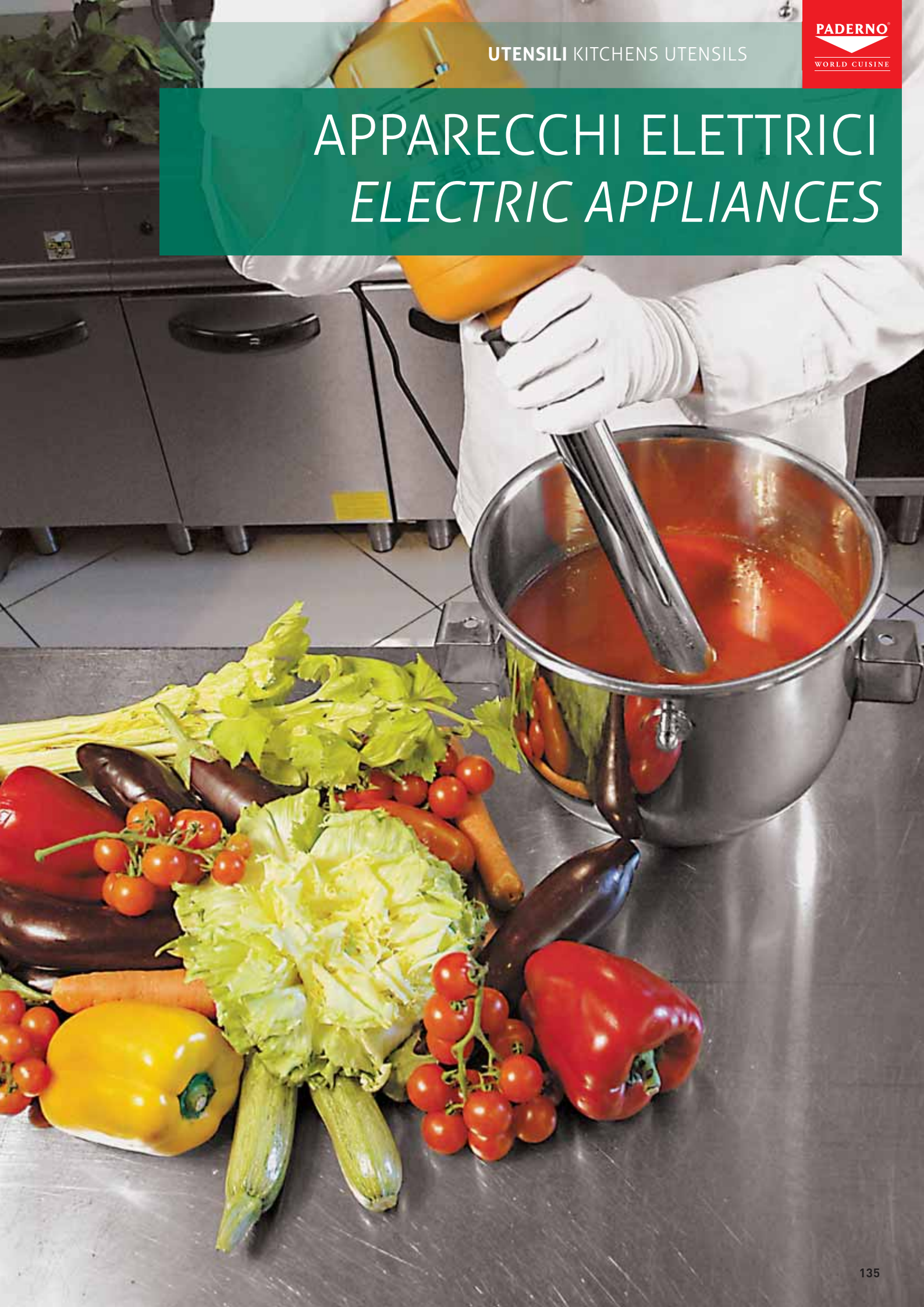
YANAGI SASHIMI

art.	l. cm.
18284-21	21
18284-27	27
18284-30	30
18284-33	33

Viene utilizzato per tagliare sottili fette di verdure, carne o pesce, nonché per tagliare in generale a dadi o a fette. Grazie alla sua lama sottile ed affilata è utilizzato anche per creare guarnizioni o tagliare i rotoli di sushi. - *The Yanagi Sashimi is a slicing knife used to cut boneless fish fillets into sashimi and topping for sushi. The graceful, thin blade cuts beautiful slices in one long, drawing stroke. Originated in Kansai (Osaka) region.*



APPARECCHI ELETTRICI *ELECTRIC APPLIANCES*





Grill a contatto, SAVOYE
Contact grill
Kontaktgrill
Grill à contact
Grill de contacto

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.
49850-22	33x38,5	22	230	2	18

Superficie di cottura 260x240 mm. Piastre in ghisa. Piastra superiore autobilanciata regolabile. Termostato regolabile fino a 350°C, vassoio raccogli liquidi. - Cooking surface mm 260x240. Fitted with upper and lower cast iron plates. The upper plate is self-balancing and the pressure spring is adjustable. Thermostat setting up to 350°C, juice tray.



Grill a contatto, PANINI
Contact grill
Kontaktgrill
Grill à contact
Grill de contacto

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.
49850-21	43x38,5	22	230	3	22,5

Superficie di cottura 360x240 mm. Piastre in ghisa. Piastra superiore autobilanciata regolabile. Termostato regolabile fino a 350°C, vassoio raccogli liquidi. - Cooking surface mm 360x240. Fitted with upper and lower cast iron plates. The upper plate is self-balancing and the pressure spring is adjustable. Thermostat setting up to 350°C, juice tray.



Grill a contatto doppia piastra, MAJESTIC
Contact grill double plate
Kontaktgrill, 2 Platten
Grill à contact, 2 plaques
Grill de contacto doble

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.
49850-23	60x38,5	22	380	4	33,5
Oppure/Or			230	2x2	

Doppia superficie di cottura: 2 x (360x240 mm). Piastre in ghisa. Piastra superiore autobilanciata regolabile. Termostato regolabile fino a 350°C, vassoio raccogli liquidi. - Double cooking surface: 2 x (mm 360x240). Fitted with upper and lower cast iron plates. The upper plate is self-balancing and the pressure spring is adjustable. Thermostat setting up to 350°C, juice tray.



Bustina toast/hamburger, 2 pz, icflon
Bag for toaster/grill, 2 pcs, icflon
Toast-/Hamburger-Tasche, icflon
Sac à toast/hamburger, icflon
Bolsa para tostadas/hamburger, icflon

art.	dim. cm.	
41682-17	17x20	TOAST
41682-20	20x20	HAMBURGER

Ideali per intolleranze alimentari. Riutilizzabili almeno 50 volte. Lavabili in lavastoviglie. - Ideal for food intolerances. Reusable over 50 times. Dishwasher proof.



Grill a contatto, PANINI XL
Contact grill
Kontaktgrill
Grill à contact
Grill de contacto

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.
49850-19	41x62	34	230	3,6	32

Funzione contact-grill, con una superficie di cottura extra large (360x360 mm) e funzione bistecchiera. Costruzione robusta studiata per un utilizzo intensivo (dispositivo di sicurezza). 4 impostazioni cottura, termostato 0-300°C. - Contact-grill function, with an extra large cooking surface (360x360 mm) and griddle plate function. Strong construction especially studied for heavy duty use (safety device). 4 settings cooking selector, precise bulb thermostat 0-300°C.



Grill a contatto vetroceramica, PANINI VC
Glas ceramic contact grill
Kontaktgrill, Glaskeramik-Platte
Grill à contact vitrocéramique
Grill de contacto vitrocéramica

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.
49850-18	39x62	24	230	1,5	13

Senza preriscaldamento, facile da pulire. Termostato regolabile 0-300°C, interruttore ON/OFF, spia d'accensione, vassoio estraibile. Superficie di cottura 330x280 mm. - No preheating, easy cleaning. Thermostat 0-300°C, ON/OFF switch, pilot light, removable drip tray. Cooking surface mm 330x280.



Piastra in vetroceramica, PS 400 VC
Glass ceramic griddle plate
Glaskermik-Grillplatte
Plaque à snacker vitrocéramique
Plancha hasadora vitrocerámica

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.
49850-60	39x42	15	230	1,5	7

Senza preriscaldamento, facile da pulire. Termostato regolabile 0-300°C, interruttore ON/OFF, spie di controllo, cassetto raccogli-liquidi removibile. - No preheating, easy cleaning. Thermostat 0-300°C, ON/OFF switch, pilot light, removable drip tray.



Piastra in acciaio smaltato, PSR 600 EE
Griddle plate in enamelled steel
Grillplatte aus emailliertem Stahl
Plaque à snacker acier émaillé
Plancha de acero esmaltado

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.
49850-59	60x47,5	23	220	2x3	29

Piastra in acciaio smaltato 10 mm. Vassoio di raccolta liquidi e grassi di cottura. Costruzione in acciaio inox con isolamento rinforzato. Collettore, termostato 0-300°C, spia d'accensione e termostatica. Superficie di cottura 600x400 mm. - Steel enamelled griddle plate 10 mm. Drip tray for juice and grease draining. Stainless steel construction and reinforced insulation. Commutator, thermostat 0-300°C, pilot light, thermostatic pilot light. Cooking surface mm 600x400.



Scalda würstel, CS 3 E
Hot dog heater
Würstchenwärmer
Chauffe-saucisses
Calentador de salchichas

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.
49850-61	44x30	40	230	0,65	9

Con 3 tostapane in alluminio alimentare, contenitore teflon, controllo della potenza, spie di controllo. - 3 heating elements alimentary aluminum, teflon container, power control system, pilot lights.



Griglia kebab/gyros, GR 40/60 E
Kebab/Gyros grill
Elektro-Dönergrill
Gril à kebab/gyros
Asador de kebab/gyros

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.	kg. carne/meat
49850-13	58x66	69,5	230	3,6	27	15
49850-14	58x66	87,0	380	5,8	31	25

È possibile spostare il pilastro e la sorgente calore e regolare ciascuna zona per ottimizzare la cottura in funzione dell'altezza e diametro del pezzo di carne. Piastra inferiore completamente ermetica. Dotato di capiente collettore di succo, vasca di raccolta estraibile. Funzioni on/off, spia d'accensione. - You can move the pilaster and heat source and regulate each zone to adjust the cooking to the height and diameter of the piece of meat. Bottom plate fully hermetic. Fitted with a large stamped juice collector with a removable drip tray. Features on/off switch, pilot lights.



Crepiera tonda, ad alto rendimento, CFE 400
Crepe machine, high-capacity
Crêpegerät
Crêpière à haut rendement
Crepera

art.	ø cm.	h.	V	KW	kg.
49850-33	40	20	230	3,6	18

Piastra in ghisa verniciata ø 40 cm. Potenza maggiorata per uso all'aperto. Elemento riscaldante a spirale, termostato regolabile da 0 a 300°C, spia di controllo. - Enamelled cast iron plate ø 40 cm. High power output for outdoor use. Spiral heating element, thermostat 0 to 300°C, pilot light.



Crepiera singola, CSE 400
Single crepe machine
Crêpegerät
Crêpière simple
Crepera

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.
49850-11	45x50	24	230	3,6	23

Piastra in ghisa verniciata ø 40 cm. Elemento riscaldante a spirale, spia di controllo. - Enamelled cast iron plate ø 40 cm. Spiral heating element, pilot light.



N

Crepiera doppia, CDE 400
Double crepe machine
Crêpegerät, 2 Platten
Crêpière double
Crepera 2 placas

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.
49850-12	86x50	24	380	7,2	44
Oppure/Or		230	2x3,6		

Piastre in ghisa verniciata ø 40 cm. Elemento riscaldante a spirale, spia di controllo. - Enamelled cast iron plates ø 40 cm. Spiral heating element, pilot light.



N

Forno multifunzione, FC 280
Multifunction oven
Multifunktionsofen
Four multifonctions
Horno multifunción

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.	int. dim. cm.
49850-73	46x55	35,5	230	1,5	20	32x32,5x26,5

Utilizzato per cuocere o riscaldare. Cottura omogenea grazie a fori di ventilazione che garantiscono una perfetta circolazione dell'aria. Isolamento rinforzato. Caratteristiche: termostato (0-230°C), ventilatore, 120 min. timer e luci spia. Fornito con 2 griglie di cottura, 1 vassoio pasticciera. - Used for cooking or reheating. Homogeneous cooking thanks to ventilation holes ensuring a perfect circulation of the air. Reinforced insulation. Features: thermostat (0-230°C), fan, a 120 min. timer and pilot lights. Supplied with 2 cooking grids, 1 pastry tray.



N

Forno multifunzione, FC 380 TQ
Multifunction oven
Multifunktionsofen
Four multifonctions
Horno multifunción

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.	int. dim. cm.
49850-75	55x55	35,5	230	2,4	22	41,5x35x26,5

Coniuga le funzioni convezione, turbo quarzo, grill, forno ventilato e scongelamento. Isolamento rinforzato. Caratteristiche: termostato (0-230°C), ventilatore, 120 min. timer e luci spia. Fornito con 3 griglie di cottura, 1 vassoio pasticciera. - This oven combines convection, Turbo Quartz, grill function, ventilated oven and defrosting. Reinforced insulation. Features: thermostat (0-230°C), fan, a 120 min. timer and pilot lights. Supplied with 3 cooking grids, 1 pastry tray.



N

Forno multifunzione 4 GN 2/3, FC 60 TQ
Multifunction oven
Multifunktionsofen
Four multifonctions
Horno multifunción

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.	int. dim. cm.
49850-76	59,5x61	59	230	3	38	47x37x35

Coniuga la convezione, forno ventilato, turbo quarzo e grill quarzo. Caratteristiche: termostato 0-300°C, 120 min. timer sonoro con posizione di blocco per uso in continuo, luce interna, luci spia, piedini regolabili. Fornito con 4 griglie 450x340 mm. - Combines convection, ventilated oven, turbo quartz and quartz grill. Features: thermostat 0-300°C, 120 min. bell timer with lock position for continuous setting, inside light, pilots lights, adjustable feet. Delivered with 4 grids 450x340 mm.





Forno verticale "salvaspazio", FCV 280
Senkrechter Ofen
Vertical-Backofen
Four vertical
Horno vertical

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.	int. dim. cm.
49850-74	37x53	49,5	230	1,5	20	26x33x32

Riscaldamento: 230°C in 12'. Cottura omogenea grazie a fori di ventilazione che garantiscono una perfetta circolazione dell'aria. Porta con doppio vetro. Isolamento rinforzato. Caratteristiche: commutatore-termostato (0-230°C), ventilatore, luci spia. Guide inox 5 livelli removibili, 4 griglie (255 x 310 mm), 1 vassoio. - *Temperature rise: 230°C in 12'. Homogeneous cooking thanks to ventilation holes ensuring a perfect circulation of the air. Double-glazed vertical door. Reinforced insulation. Features: commutator-thermostat (0-230°C), fan, pilot lights, removable stainless steel grid holders with 5 levels, 4 perforated plates (255x310 mm), 1 tray.*



Forno a nastro, CT3000
Conveyor oven
Tunnelofen
Four conveyeur
Horno a túnel

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.	int. dim. cm.
49850-72	47x72	38,5	230	3	22	30x37

Ideale per uso intensivo. Cuoce non-stop senza preriscaldamento. Caratteristiche: 8 tubi al quarzo (1.550 W sopra, 1.450 W sotto), tetto con cavità e griglia di protezione (brevettato), selettore tubi quarzo, controllo velocità, nastro trasportatore con maglia inox, vassoi anteriore e posteriore 15 cm., spia d'accensione, motori ventilati, piedini regolabili. *Ideal for intensive use. Cooks non-stop with no preheating. Features: 8 quartz tubes (1.550 W on top, 1.450 W on bottom), roof with cavity and protection grid (patented), quartz tubes selector (off, full and half power on top), speed control, conveyor belt with stainless steel mesh, front and back trays of 15 cm, pilot lights, ventilated motors, adjustable feet.*



Salamandra, SEM 600 PDS
Salamander with Plate Detection System
Salamanders mit PDS
Salamandre avec détection de plat
Salamandra con PDS



art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.	int. dim. cm.
49850-71	60x64	59	230	3	56	49,5x37,5

La salamandra si accende quando il piatto entra in contatto con la barra inox. Facile da pulire, removibile. Sistema di controllo potenza. Commutatore per selezionare le 3 aree di riscaldamento. - *The salamander starts when the plate pushes the contact s/s bar. Easy cleaning: bar is completely removable. Power control system. Commutator to select the heating area (3).*



Tostapane, BAR 1000
Toaster
Toaster
Toaster
Tostador de pan

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.
49850-65	45x28,5	30,5	230	2	10

Resa: 150 pezzi/h. Timer 15' con blocco per utilizzo continuato, spia di controllo e maniglia removibile. Fornito con griglia di protezione per tubi al quarzo. - *Optimal output: 150 pieces/h, quartz tubes selector, 15' timer with a lock position for non-stop use, pilot light and removable handle. Delivered with protection grid for quartz tubes.*



Tostapane, BAR 2000
Toaster
Toaster
Toaster
Tostador de pan

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.
49850-66	45x28,5	42	230	3	12

Resa: 300 pezzi/h. Timer 15' con blocco per utilizzo continuato, spia di controllo e maniglia removibile. Fornito con griglia di protezione per tubi al quarzo. - *Optimal output: 300 pieces/h, quartz tubes selector, 15' timer with a lock position for non-stop use, pilot light and removable handle. Delivered with protection grid for quartz tubes.*



Tostapane a nastro doppia uscita, CT 540 B
Conveyor toaster
Tunnel-Toaster
Toaster conveyeur
Tostador a túnel

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.
49850-20	50x68	34,5	230	2,65	20

Resa ottimizzata: 300-540 pezzi/h, senza preriscaldamento. Velocità e tostatura regolabili. 8 tubi al quarzo (1.200W sup., 1.450W inf.). - *Optimal output: 300-540 pieces/h, with no preheating. Adjustable speed and toasting. 8 quartz tubes (1.200W on top, 1.450W on bottom).*



N

Espositore caldo ventilato, WD 780 SI
Ventilated warming display
Konvektion-Warme Theke
Présentoir chaud à convection
Expositor caliente con convección

art.	dim. cm.	h.	KW	kg.
49850-69	78x49	48	1,2	30

Sistema di illuminazione a LED. 2 aperture verticali (180°) sul lato posteriore. Capacità: 2 vassoi GN 1/1 o 2 teglie pasticceria 40x60cm o 2 vassoi US full size. Caratteristiche: termostato elettronico (20-90°C), interruttore on/off, interruttore per la ventilazione, contenitore d'acqua, 2 griglie (67x43,3cm), 4 livelli. Fornito senza vassoi. - LED lighting system. 2 vertical openings (180°) on back side. Capacity: 2 GN 1/1 trays or 2 pastry trays 40x60cm or 2 US full size trays. Features: electronic thermostat (20-90°C), on/off switch, switch for ventilation, water container, 2 grids (67x43,3cm) and 4 levels. Delivered without any tray.



N

Espositore caldo ventilato, WD 780 DI
Ventilated warming display
Konvektion-Warme Theke
Présentoir chaud à convection
Expositor caliente con convección

art.	dim. cm.	h.	KW	kg.
49850-70	78x49	64	1,8	35

Sistema di illuminazione a LED. 2 aperture verticali (180°) sul lato posteriore. Capacità: 3 vassoi GN 1/1 o 3 teglie pasticceria 40x60cm o 3 vassoi US full size. Caratteristiche: termostato elettronico (20-90°C), interruttore on/off, interruttore per la ventilazione, contenitore d'acqua, 3 griglie (67x43,3cm), 5 livelli. Fornito senza vassoi. - LED lighting system. 2 vertical openings (180°) on back side. Capacity: 3 GN 1/1 trays or 3 pastry trays 40x60cm or 3 US full size trays. Features: electronic thermostat (20-90°C), on/off switch, switch for ventilation, water container, 3 grids (67x43,3cm) and 5 levels. Delivered without any tray.



Bollitore uova, CO 60
Eggs boiler
Eierkocher
Cuiser à oeuf
Caldera para huevos

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.
49850-36	21,5x43	25,5	230	1,2	4,5

Bollitore GN 1/3. Capacità 10 uova. Dotato di termostato, limitatore di temperatura, bottone ON/OFF. Fornito con 6 cestelli numerati. - Boiler GN 1/3. Capacity 10 eggs. Delivered with 6 numbered baskets. Equipped with thermostat, temperature limitator, ON/OFF press button.



Scaldapiatti, DW106 / 110
Dish-warmer
Rechaud
Chauve plats
Calentador de platos

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.
49850-06	40x21,5	33,5	220	0,65	14
49850-10	40x21,5	47,5	220	1,30	25

Preriscaldamento 15 minuti. Le placche conservano i piatti da portata a temperatura per 45 minuti. Termostato con interruttore bi-polare. Fifteen min. preheating. The panels keep dishes warm for 45 min. Regulating thermostat, double-pole pilot light.



Scaldasalse, WI-1
Sauce & chocolate warmer
Sauce und Schokowärmer
Chauve-chocolat et sauce
Calentador para salsa y chocolate

art.	dim. cm.	h.	V	KW	lt.	kg.
49850-01	22,5x17,5	22	230	0,17	1	2

Riscalda e scioglie ogni tipo di guarnizione, nocciola, cioccolato, miele, ecc ... Termostato commutatore. Timer elettronico. Spia d'accensione. Fornito con 2 flaconi dosatori. - Warms and melts every kind of hazelnut topping, chocolate, honey... etc. Commutator thermostat. Electronic timer. Pilot light. Delivered with 2 squeeze bottles.



Fornello gas, GAR 7 - GAR 12
Gas stove burner
Gaskochfeld, Brenner
Réchaud gaz brûleur
Plano de cocción a gas, quemador

art.	dim. cm.	h.	KW	kg.
49850-15	37x51	19,5	7	13
49850-16	69x51	19,5	12 (7+5)	22

In acciaio inox per cottura a gas (NG & GPL). Sistema di accensione piezo, controllo indipendente delle zone di cottura con termocoppia di sicurezza. Griglia in ghisa, testa del bruciatore e piastra inox removibili. Forniti con supporto per casseruole piccole. - In stainless steel for both NG & LPG gas cooking. Piezo lighting system, independent control of cooking areas with safety thermocouple. Cast iron grid, removable cover of the burner and stainless steel plate. Supplied with stainless steel holder for small pans.



Friggitrici, FD 50 / FD 50 D

Fryer
Fritteuse
Friteuse
Freidora

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.	kg/h	int. dim. cm.
49850-37	21,5x42,5	32	230	3,2	5	10	14x26x10
49850-39	39x42,5	32	2x230	2x3,2	10	20	2x14x26x10



Friggitrici, FD 80 / FD 80 D

Fryer
Fritteuse
Friteuse
Freidora

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.	kg/h	int. dim. cm.
49850-38	28x42,5	32	230	3,6	7	15	22x26x10
49850-48	54x42,5	32	2x230	2x3,6	12	30	2x22x26x10

Filtraggio automatico dell'olio per decantazione. Dotate di termostato di regolazione a bulbo ed un termostato inox a doppia sicurezza in caso di surriscaldamento o olio insufficiente e micro-interruttore a contatto. I cestelli hanno manici termoresistenti. Facili da pulire: 5 pezzi completamente removibili, serbatoio dell'olio lavabile in lavastoviglie. Versione con rubinetto: il serbatoio unipiece, inclinato, è stato studiato per permettere all'olio di confluire direttamente nel rubinetto senza dover manipolare la friggitrice.

Automatic oil filtering by decanting. Equipped with s/s bulb regulation thermostat, double safety thermostat which cuts out in case of overheating or lack of oil and microswitch. Baskets are fitted with thermoresistant handles. Easy cleaning: 5 completely removable parts, oil container dishwashersafe. Model with draining device: oil tank one piece made, leaning made for direct flow of the oil in the front tap without fryer further handling.



Friggitrice, FD 80 R

Fryer
Fritteuse
Friteuse
Freidora

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.	kg/h	int. dim. cm.
49850-41	26,5x45	36	230	3,6	8	15	22x26x10



Friggitrice, FD 80 DR

Fryer
Fritteuse
Friteuse
Freidora

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.	kg/h	int. dim. cm.
49850-42	59x45	37	230	2x3,6	15	30	2x22x26x10



Friggitrice su mobile, RFE 16 C

Fryer on cabinet
Fritteuse auf Unterbau
Friteuse sur coffre
Freidora sobre soporte

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.	kg/h	int. dim. cm.
49850-67	40x66	98	380	4-8-12	34	35	20,5x30,5x14,5

Progettate per fast food e ristoranti. RFE 16 C: può essere fornita sia con un pannello grande oppure 2 panieri. RFE 20 C: dotata di 2 panieri da 10 Lt ciascuno e con un commutatore per un controllo indipendente delle aree di frittura. Montate su piedini regolabili fino a 150 mm. in acciaio inox (possono essere fissate al pavimento secondo le norme CE - UL / NSF), dotate di relè di potenza, scarico con rubinetto maggiorato e un serbatoio perfettamente isolato con sonda integrata di livello dell'olio "mini-maxi". Due flange in acciaio inox tengono l'elemento riscaldante e i bulbi termostatici. Termostato di sicurezza nella cabina.



Friggitrice su mobile, RFE 20 C

Fryer on cabinet
Fritteuse auf Unterbau
Friteuse sur coffre
Freidora sobre soporte

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.	kg/h	int. dim. cm.
49850-68	40x66	98	380	6x2	38	38	2x12,8x32x14,2

Designed for fast food and restaurants. RFE 16 C: can be delivered with either one large basket or two half-size baskets. RFE 20 C: to fry alternatively different products fitted with 2 baskets of 10 L each and with a commutator for an independent control of the frying areas. Mounted on adjustable stainless steel feet till 150 mm (can be fixed on the bottom according to CE - UL / NSF), equipped with a power relay, a large tap draining and a perfect insulated tank with an integrated "mini-maxi" oil level. Two stainless steel flanges hold the heating element and thermostatic bulbs. Reset safety thermostat in the cupboard.



Macchina per cialde, GESIMPLE

Single waffle iron

Waffeleisen mit 1 Platte

Gaufrier simple

Gofrera singular

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.
49850-24	30,5x44	23	230	1,6	22
49850-25	30,5x44	23	230	1,6	22
49850-26	30,5x44	23	230	1,6	22
49850-27	30,5x44	23	230	1,6	22

Piastra in ghisa. Vassoio di raccolta estraibile.
Interruttore ON/OFF, termostato 0-300°C, luce
spia, piedini regolabili. - Cast iron plates.
Removable drip-tray. ON/OFF switch, thermostat
0-300°C, pilot lights, adjustable feet.



Macchina per cialde doppia, GESDOUBLE

Double waffle iron

Waffeleisen mit 2 Platten

Gaufrier double

Gofrera doble

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.
49850-28	55x44	23	230	3,2	38
49850-29	55x44	23	230	3,2	38
49850-30	55x44	23	230	3,2	38
49850-31	55x44	23	230	3,2	38



10

-24 / -28



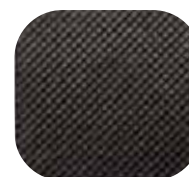
20

-25 / -29



75

-26 / -30



40

-27 / -31



Macchina per cialde, GES23

Single waffle iron

Waffeleisen mit 1 Platte

Gaufrier simple

Gofrera singular

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg
49850-03	30,5x44	23	230	1,6	22

Questa macchina per cialde è equipaggiata con timer per cialde di mais (23 cm.). Ottieni 4 cialde dorate e croccanti in un'unica cottura a 270°C in 2,30 minuti. - This waffle iron is fitted out with timer for corn waffles (23cm.). Get 4 golden and crispy waffles in one baking at 270°C in 2,30 min.



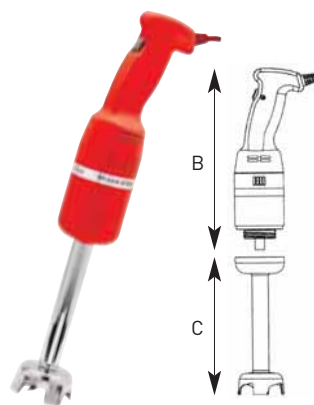
N



Combi mixer/frusta
Mixer/liquidiser combi unit
Kombigerät
Combiné mixeur-fouet
Brazo triturador/batidor, unidad combinada

art.	rpm	max rpm	V	KW	B	C	F	kg.
49907-01	2000-9000	15000	230	0,35	36	43	36	4,95

Idoneo per la lavorazione in contenitori fino a 100 litri di capacità.
Suitable for food-processing in containers up to 100 liters capacity.



Mixer
Liquidiser
Stabmixer
Mixeur
Brazo triturador

art.	rpm	V	KW	B	C	kg.
49907-06	15.000	230	0,25	28,5	27	1,45

Idoneo per la lavorazione in contenitori fino a 30 litri di capacità.
Suitable for food-processing in containers up to 30 liters capacity.



Supporto murale
Wall rack
Wandständer
Support mural
Soporte mural

art.
49907-AA



Supporto murale per art. 49907-06
Wall rack for item 49907-06
Wandständer für Art.-Nr. 49907-06
Support mural pour réf. 49907-06
Soporte mural para art. 49907-06

art.
49907-AB



Mixer
Liquidiser
Stabmixer
Mixeur
Brazo triturador

art.	rpm	V	KW	kg.	h. cm
49807-00	0-13000	230	0,2	1	39,5

Fornito con 2 coltelli, 2 dischi e 1 misurino graduato. - Equipped with 2 knives, (chopper and star), 2 discs (beater and emulsion) and a graduated pot.



Mixer, per piccole preparazioni
Liquidiser, for small preparations
Stabmixer, für kleine Vorbereitungen
Mini mixer pour petites préparations
Brazo triturador, para pequeñas preparaciones

art.	rpm	V	KW	kg.	h. cm
49808-00	12500-14000	220	0,45	0,82	40
49808-AC	frusta/whisk				
49808-AD	emulsionatore/emulsifier				



Mixer
Liquidiser
Stabmixer
Mixeur
Brazo triturador

art.	rpm	V	KW	kg.	lt.	h. cm
49911-24	2000>12500	230	0,27	1,4		24
49916-25	2300>9600	230	0,27	3,0	15	25
49916-35	2300>9600	230	0,35	3,3	45	35
49916-45	1500>9000	230	0,44	4,9	100	45
49916-55	9000	230	0,75	5,2	200	55



Combi mixer/frusta
Mixer/liquidiser combi unit
Kombigerät
Combiné mixeur-fouet
Brazo triturador/batidor, unidad combinada

art.	rpm	V	KW	kg.	lt.	h. cm
49911-19	2000>12500 350>1560	230	0,25	1,9		19
49911-30	2300>9600 500>1800	230	0,30	3,1	30	30
49911-35	1500>9000 250>1500	230	0,44	5,9	50	35
49911-45	1500>9000 250>1500	230	0,50	6,1	100	45





Combinato cutter/frullatore ROBOT COOK

Cutter & blender

Gemüseschneid/- u. Mixermaschine

Cutter/Mixeur

Procesador de alimentos

art.	rpm	KW	kg.	dim. cm.	h.
49949-25	100>3500>4500	1,8	13,5	22,6x33,8	52,2



Velocità variabile da 100 a 3500 giri/min. Velocità Turbo 4500 giri/min. Migliore controllo delle preparazioni grazie al tasto Impulso Alta precisione. Lavora prodotti delicati senza tagliarli con la rotazione inversa dei coltelli: funzione R-Mix. 9 ricette programmabili. Robusto motore industriale asincrono. Dotato di un coltello a fondo vasca ad alta precisione. Potenza di riscaldamento modulabile fino a 140°, regolabile per grado. Un asciugacapere anti-vapore. Un foro nel coperchio permette l'aggiunta d'ingredienti nella vasca senza dover interrompere la preparazione. Un sistema innovativo di blocco del coltello permette di svuotare la preparazione in tutta sicurezza. Tutti i pezzi a contatto con gli alimenti si smontano facilmente e sono lavabili in lavastoviglie. Il coperchio è a tenuta stagna e comprende una funzione di sicurezza. Potenza max. di riscaldamento 1200W, potenza motore 1000W, potenza nominale 1800W, 8 Amp. Capacità liquida L. 2,5. - Speed range from 100 to 3500 rpm. Turbo speed up to 4500 rpm. Better control of the preparations due to the key High precision Pulse. Prepares delicate products without cutting it thanks to the blade reverse rotation: R-Mix function. 9 programmable recipes. Asynchronous industrial motor, very robust. Equipped with high precision knife in the bottom tank. Heating power adjustable up to 140°, per single degree. Anti-steam cover dryer. A hole in the lid allows to add ingredients while working. An innovative lock knife system allows you to empty the preparation safely. All parts in contact with food can be easily dismantled and are dishwasher safe. The watertight lid includes a safety function. Max. heating power 1200W, motor power 1000W, rated power 1800W, 8 Amp. Liquid capacity L. 2,5.



Centrifuga J80 Ultra

Juice extractor

Fruchtpresse

Centrifugeur-presse agrumes

Centrifugadora/exprimidor jugos

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49949-20	3000	230	0,7	11	23,5x42	50,5

Per la lavorazione di frutta e verdura. Dotata di vasca per la raccolta dei rifiuti con capacità 6,5 lt, una tramoggia automatica con ø79 mm che permette portate fino a 60kg/orari. Vasca in inox con beccuccio antigoccia. Motore industriale molto silenzioso che mantiene una velocità costante qualunque sia il carico. - Suitable for fruit and vegetables. Equipped with waste collector 6,5 lt, automatic hopper ø79 mm. Output up to 60kg/h. Stainless steel bowl with non drip spout. Very silent industrial motor, keeps constant speed regardless of the workload.



Tagliaverdure CL 50 Ultra

Vegetable preparation machine

Gemüseschneidmaschine

Coupe-légumes

Cortador verduras

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49940-01	375	230	0,55	15	30x36	55,5

Corpo in acciaio inox, dotato di due alimentatori. Produzione max 300 coperti. Può cubettare da 5 a 25 mm. Ideale anche per il taglio della mozzarella. Per utilizzare la macchina vedere pag. 148 per i dischi di taglio. - Stainless steel base with two sizes feed hoppers. Serving 300 covers max. Dicing from 5 to 25 mm. Suitable also for cutting mozzarella. To use the machine see page 148 for cutting discs.



Tagliaverdure CL 55
Vegetable preparation machine
Gemüseschneidmaschine
Coupe-légumes
Cortador de verduras

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49940-03	375/750	400	1,1	27	38x30	84

Motore trifase. Base in acciaio inox. Tramoggia intercambiabile. Produzione max 600 coperti. Può cubettare da 5 a 25 mm. La macchina per le caratteristiche tecniche è ideale anche per il taglio della mozzarella. Per utilizzare la macchina, vedere pag. 148 per i dischi da taglio. - Three phase motor. Stainless steel base. Changeable hopper. Serving 600 covers max. Dicing from 5 to 25 mm. Suitable for the mozzarella cheese cutting too. To use the machine, see page 148 for cutting discs.



Tagliaverdure CL 52
Vegetable preparation machine
Gemüseschneidmaschine
Coupe-légumes
Cortador verduras

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49940-02	375	400	0,75	21	30x36	64

Motore trifase. Versione da banco base in acciaio inox. Produzione max 500 coperti. Può cubettare da 5 a 25 mm. Modello ideale per lavorare tutte le verdure voluminose come cavoli e melanzane. Per utilizzare la macchina, vedere pag. 148 per i dischi da taglio. - Three phase motor. Table-top model, stainless steel base. Serving 500 covers max. Dicing from 5 to 25 mm. Ideal model to cut all the big vegetables as cabbage and aubergine. To use the machine, see page 148 for cutting discs.



Combinato cutter/tagliaverdure R301 Ultra
Cutter & vegetable slicer
Gemüseschneid/- u. Schälmaschine
Cutter/Coupe-légumes
Cortador verduras

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49942-01	1500	230	0,65	14	28,5x36	40

Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 3,7 litri. Produzione max 70 coperti. Dotazione gruppo tagliaverdure in ABS, coltelli lisci. Possibilità di affettare, sfilacciare, listellare, grattugiare, granulare, non può cubettare. Dischi da taglio vedere pag. 148. - Equipped with a pulse control for optimum cutting precision. Stainless steel bowl of 3,7 lt easy to dismantle. Serving 70 covers max. Equipped with a set of ABS slicers, straight knives. Suitable for slicing, scalop cutting, julienne ripple cut slicing and grating, not for dicing. Cutting discs see page 148.



Combinato cutter/tagliaverdure R502
Cutter & vegetable slicer
Gemüseschneid/- u. Schälmaschine
Cutter/Coupe-légumes
Cortador verduras

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49942-02	750/1500	400	1	30	35,5x30	65,5

Motore trifase. Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 5,5 litri con coperchio a tenuta liquidi. Produzione max 300 coperti. Dotazione gruppo tagliaverdure in alluminio, coltelli lisci. Può cubettare da 5 a 25 mm. Dischi da taglio vedere pag. 148. - Three phase motor. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 5,5 lt easy to dismantle. Serving 300 covers max. Vegetable cutting unit in aluminum. Including a straight blade knife. Dicing from 5 to 25 mm. Cutting discs see page 148.



Combinato cutter/tagliav verdure R502 VV
Cutter & vegetable slicer
Gemüseschneid-/ u. Schälmaschine
Cutter/Coupe-légumes
Cortador verduras

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49942-03	300/3500	230	1,3	30	35,5x30	65,5

Tagliav verdura variabile da 300 a 1000 giri/min. Vasca smontabile inox da 5,5 litri con coperchio a tenuta liquidi. Produzione max 300 coperti. Dotazione gruppo tagliav verdure in alluminio, coltelli lisci. Può cubettare da 5 a 25 mm. Dischi da taglio vedere pag. 148. - *When using the vegetable preparation function, speed range varies between 300 and 1.000 rpm. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 5,5 lt easy to dismantle. Serving 300 covers max. Vegetable cutting unit in aluminum. Including a straight blade knife. Dicing from 5 to 25 mm. Cutting discs see page 148.*



Cutter da tavolo R4
Table-top cutter
Gemüseschneidmaschine
Cutter à légumes
Cortador verduras

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49943-01	1500/3000	400	0,9	17	21x32	43

Motore trifase. Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 4,5 litri. Corpo in pressofusione. Dotazione coltelli lisci. Disponibili su richiesta coltelli dentati e coltelli dentati fini. - *Three phase motor. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 4,5 lt. Diecast aluminum body. Including a straight blade knife. Available on demand serrated and slightly serrated blade knives.*



Cutter da tavolo R5 plus
Table-top cutter
Gemüseschneidmaschine
Cutter à légumes
Cortador verduras

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49943-02	1500/3000	400	1,2	24	28x34	48

Motore trifase. Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 5,5 litri con coperchio a tenuta di liquidi. Corpo in pressofusione. Dotazione coltelli lisci. Disponibili su richiesta coltelli dentati. - *Three phase motor. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 5,5 lt. Automatic bowl locking. Diecast aluminum body. Including a straight blade knife. Available on demand serrated blade knife.*



Omogeneizzatore Blixer 4
Emulsifier-mixer
Mixengerät
Emulsionneur-mixer
Omogenizador/emulsificador

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49944-01	1500/3000	400	1	18	46x22,5	30,5

Motore trifase. Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 4,5 litri e capacità liquidi massima di 2,5 litri. Dotazione contropala raschiatrice, coltelli a tenuta di liquidi con speciale dentatura. Corpo in pressofusione. - *Three phase motor. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 4,5 lt. Maximum liquid capacity 2,5 lt. Including a scraper arm and special serrated blade knife. Diecast aluminum body.*



Omogeneizzatore Blixer 4 VV
Emulsifier-mixer
Mixengerät
Emulsionneur-mixer
Omogenizador/emulsificador

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49944-02	300/3500	230	1,1	18	46x22,5	30,5

Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 4,5 litri e capacità liquidi massima di 2,5 litri. Corpo macchina in pressofusione. Dotazione contropala raschiatrice, coltelli a tenuta di liquidi con speciale dentatura. - *Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 4,5 lt. Maximum liquid capacity 2,5 lt. Including a scraper arm and a special serrated blade knife. Diecast aluminum body.*



Centrifuga C80
Sieving juicer
Passiermaschine
Centrifugeuse
Centrifugadora

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49946-01	1500	230	0,65	21	61x36	54

Produzione 50 kg/ora. Versione da banco. Dotazione cestello setaccio fori ø1 mm, disponibili su richiesta cestello setaccio con fori ø0,5 e ø3 mm. - *Hourly output: 50 kg. Table-top model. Including a standard ø1 mm sieve, available on demand sieves ø0,5 and ø3 mm.*



	Dischi <i>Discs</i>	49941 R 301 Ultra	49940 R 502 / R 502 V.V. CL 50 Ultra CL 52 / CL 55
	0,8 mm		AA
	1 mm	AA	AB
	2 mm	AB	AC
	3 mm	AC	AD
	4 mm	AD	AE
	5 mm	AE	AF
	6 mm	AF	
	8 mm		AG
	10 mm		AH
	14 mm		AI
	2 mm	AG	AL
	3 mm		AM
	5 mm		AN
	1,5 mm	AH	AO
	2 mm	AI	AP
	3 mm	AL	AQ
	4 mm		AR
	5 mm		AS
	6 mm	AM	
	7 mm		AT
	9 mm Rösti	AN	AU
	Parmesan	AO	AV
	Raifort 0,7 mm	AP	
	Raifort 1,0 mm	AQ	AZ
	Raifort 1,3 mm	AR	
	2x2 mm	AS	AY
	2x4 mm	AT	BA
	2x8 mm	AU	BC
	3x3 mm		BD
	4x4 mm	AV	BE
	6x6 mm	AZ	BF
	8x8 mm	AY	BG
	5x5x5 mm		■ BM
	8x8x8 mm		■ BN
	10x10x10 mm		■ BO
	14x14x5 mm		■ BL
	14x14x14 mm		■ BP
	20x20x20 mm		■ BQ
	25x25x25 mm		■ BR
	8x8 mm	French Fries	▲ BH (1)
	10x10 mm	French Fries	▲ BI (1)

- Kit Cubetti: 1 griglia + 1 disco taglio. - *Dices: 1 grid + 1 cutting disc.*
 ▲ Kit Patatine: 1 griglia + 1 disco speciale. - *French fries: 1 grid + 1 special cutting disc.*
 (1) Non disponibile per CL 55 a leva. - *Not available for CL 55 lever.*



Spremiagrumi
Citrus fruit squeezer
Zitruspresse
Presse agrumes
Exprimidor cítricos

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49922-01	1500	220-240	0,13	5	20x30	35

Base in lega di alluminio, ogiva in polycarbonato. Facile da pulire, ogiva, contenitore, griglia e filtro estraibili in un semplice movimento. Base uni-pezzo (blocco motore). Vassoio raccogli gocce in plastica, estraibile, 3 coni di spremitura (lime, limoni/arance, pompelmi). Altezza del becco 125 mm. Blocco motore resistente all'acqua. Elevata stabilità.

Aluminum alloy base and polycarbonate bowl. The whole bowl assembly including bowl, pips, filter grid and squeezer, can easily be taken out from the base in a simple movement. One piece base (motor block). Removable plastic drip tray, 3 removable squeezers (limes, lemons and oranges, grapefruits). Height of the spout 125 mm. Waterproof motor block. High stability.



Spremiagrumi
Citrus fruit squeezer
Zitruspresse
Presse agrumes
Exprimidor cítricos

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49922-02	1500-1800	220-240	0,23	10	20,5x30,5	49

In alluminio pressofuso e acciaio inox. Ogiva e griglia filtro in acciaio inox. Particolarmente adatto per produzione continua. Facile da pulire: rapida rimozione dell'ogiva, griglia del filtro, cupola e spremiagrumi. 3 coni di spremitura (lime, limoni/arance, pompelmi). Cupola in polycarbonato nero anti-spruzzi. Corpo inclinato per un migliore rendimento. Altezza del becco 212 mm. Produzione massima, circa 200 arance/h, 20 litri/h. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.

Aluminum casting and stainless steel construction. Stainless steel bowl and filter grid. Particularly adapted for continuous production. Easy to clean: quick removal of the bowl, filter grid, dome and squeezer. 3 removable squeezers (limes, lemons and oranges, grapefruits). Black polycarbonate anti-splash dome. Inclined body for a better output. Height of the spout 212 mm. Maximum output approximately 200 oranges/hour, 20 liters/hour. All removable parts are dishwasher safe.



Spremiagrumi
Citrus fruit squeezer
Zitruspresse
Presse agrumes
Exprimidor cítricos

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49922-03	1500-1800	220-240	0,23	10	20x30	38

In alluminio pressofuso e acciaio inox. Per arance, limoni e pompelmi. Basta tagliare la frutta in 2 parti e spremere. Estrae il massimo di succo per azione centrifuga. Leva start e stop. Tutte le parti a contatto con la frutta sono in inox. Facile da pulire. Rimozione rapida del filtro. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.

Aluminum casting and stainless steel construction. For oranges, lemons and grapefruits. Just cut the fruit into 2 parts and squeeze. Extracts the maximum of juice by centrifugal action. Lever action start and stop. All parts in contact with fruit are stainless steel. Easy to clean. Quick removal of the perforated strainer. All removable parts are dishwasher safe.



Spremiagrumi
Citrus fruit squeezer
Zitruspresse
Presse agrumes
Exprimidor cítricos

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49922-04	1500-1800	220-240	0,275	10	24x40	49

In alluminio pressofuso e acciaio inox. Per arance, limoni e pompelmi. Basta tagliare la frutta in 2 parti e spremere. Estrae il massimo di succo per azione centrifuga. Leva start e stop. Tutte le parti a contatto con la frutta sono in inox. Facile da pulire. Rimozione rapida del filtro. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.

Aluminum casting and stainless steel construction. For oranges, lemons and grapefruits. Just cut the fruit into 2 parts and squeeze. Extracts the maximum of juice by centrifugal action. Lever action start and stop. All parts in contact with fruit are stainless steel. Easy to clean. Quick removal of the perforated strainer. All removable parts are dishwasher safe.



Centrifuga, spremisucchi
Juice extractor
Fruchtpresse
Centrifugeur-presse agrumes
Centrifugadora/exprimidor jugos

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49922-06	3000-3300	220-240	0,8	16	26x47	45

Paniere di filtraggio con fori $\varnothing 0,5$ mm. Produzione continuata per azione centrifuga ed espulsione automatica della polpa. Altezza del becco 200 mm. Ad alto rendimento, più di 1 litro/minuto. Foro di carico circolare ($\varnothing 79$ mm). Non è necessario tagliare frutta e verdura. Struttura in acciaio inox. Sistema brevettato di bloccaggio-sbloccaggio con leva speciale. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.

Standard basket is provided with $\varnothing 0,5$ mm holes. Continuous juice production by centrifugal action and automatic pulp ejection. Height of the spout 200 mm. High output more than 1 liter/minute. Wide circular feeding hole ($\varnothing 79$ mm.) no need to cut fruits or vegetables. Stainless steel bowl and base. Patented locking-unlocking system with special lever. Motor braking when opening. All removable parts are dishwasher safe.



Centrifuga, spremisucchi
Juice extractor
Fruchtpresse
Centrifugeur-presse agrumes
Centrifugadora/exprimidor jugos

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49949-14	3000-3600	220-240	1,3	25	33x56,2	60,6

Tutte le parti a contatto con gli alimenti sono completamente in acciaio inox. Sistema brevettato Ezy-clean System II (coperchio, ciotola e cesto facilmente rimovibili). Non è necessario pre-tagliare frutta e verdura. Foro di carico circolare ($\varnothing 79,5$ mm). Resa 140 litri/h.

Full stainless steel food-zone, no aluminum, no plastic. Patented Ezy-clean System II (cover, bowl and basket are easily removable thanks to their new ergonomics). No pre-cutting needed, wide feeding chute $\varnothing 79.5$ mm. Extremely sturdy, no plastic in the shifter area, all in metal. Output up to 140l/h.



Spaccaghiaccio
Ice crusher
Eiszerstosser
Broyeur à glace
Triturador de hielo

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49922-08	73-89	220-240	0,13	10	24x35	47

Dotato di sicurezza elettrica, termica e meccanica. 2 misure di tritatura. Funzionamento sia manuale che automatico (timer). Base in robusto ABS, alta stabilità. Capacità massima della tramoggia 1,3 kg. Produzione massima 160 fino a 300kg/h. circa. Illuminazione del ghiaccio tritato. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.

Electrical, thermal and mechanical safety. Choose coarse or fine ice, electronic control unit. Both manual and automatic (timer). Heavy duty ABS base - high stability. Ice basket max. capacity 1,3 kg. Maximum output approximately 160 to 300kg/hour. Crushed ice lighting. All removable parts are dishwasher safe.



Frullino
Mixer
Quirl
Batteur
Mixer

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49949-09	8000-16000	220-240	0,12	6	18x18	53

Corpo in alluminio pressofuso e acciaio inox. 2 bicchieri in acciaio inox e polycarbonato capacità = 675 ml. Agitatori facilmente smontabili, avvitando e svitando il mandrino. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.

Aluminum casting and stainless steel construction. Stainless steel bowl and polycarbonate bowl capacity = 0,675 lt. Easy removable agitators (tools) by simple screwing/unscrewing on the spindle. All removable parts are dishwasher safe.



Frullatore
Blender
Mixer
Mixeur
Mixer

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.	lt.
49922-22	500-15000	220-240	1,2	11	30x22	56,6	2
49922-23	500-15000	220-240	1,2	11	30x22	56,6	4



Frullatore
Blender
Mixer
Mixeur
Mixer

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.	lt.
49922-20	500-15000	220-240	1,2	11	30x22	56,6	2
49922-21	500-15000	220-240	1,2	11	30x22	56,6	4

Ideale per alberghi, bar, ristoranti, self-service, ospedali... Per miscelare, liquefare, emulsionare... tutti i tipi di alimenti e bevande. Trita rapidamente cubetti di ghiaccio. Velocità controllata da un processore elettronico che previene anche il surriscaldamento o il blocco dell'asse. Il contenitore può essere collocato in qualsiasi posizione. Lame in acciaio inox temperato. Sistema di bloccaggio-sbloccaggio con leva speciale brevettato. Tutte le parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie. - Heavy duty appliance for hotels, bars, restaurants, cafeterias, hospitals... For blending, mixing, liquefying, emulsifying... all types of preparations of food and drink. Quickly crushes ice cubes. Speed is controlled by an electronic processor. This module also prevents overheating or blocking of the axle. Completely safe: locking system for bowl and lid. The container can be placed in any position. High duty tempered stainless steel blades and drive shaft parts, easy to dismount without tool. Patented locking-unlocking system with special lever. All removable parts are dishwasher safe.



Frullatore
Blender
Mixer
Mixeur
Batidora de vaso

art.	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49922-09	220-240	3	9	20x47	44

Blender ideale per la preparazione di qualsiasi tipo di cocktail, frullati, succhi di frutta, frappe, granite, caffè freddo, ecc., grazie alle sue 30 ricette pre-programmate. Per cubetti di ghiaccio, frutta, con o senza liquidi. Tutte le parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie. Bicchiere senza BPA.

Blender for any kind of cocktails, smoothies, fruit juices, milkshakes, granitas, iced coffee, frappe, etc., thanks to its 30 pre-programmed recipes. Ergonomic sensitive glass control panel. For ice cubes, fruits, with or without liquid. All removable parts can be put in dishwasher or easily cleaned with hot soapy water. BPA-free jar.



Grattugia formaggio
Cheese grater
Käse-Raffelmaschine
Râpeur à fromage
Ralladora para queso

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49922-14	1500-1800	220-240	0,6	14	25x42	35

Per formaggio, cioccolato, frutta secca, noccioline... Fornito con 1 disco standard per Gruyère con fori ø 3 mm. Su richiesta dischi con fori: ø 2, 4, 6, 8 mm. Corpo in alluminio pressofuso e acciaio verniciato. Produzione media 50 kg/h. Dotato di uno speciale contenitore in plastica (cassetto). Capacità 800 g. - For Cheese, chocolate, dried fruits, peanuts... Provided with 1 standard disc for Gruyere with ø 3 mm holes. On request: ø 2, 4, 6, 8 mm holes discs. Aluminum casting and painted steel housing. Average output 50 kg/hour. Provided with a special plastic container (drawer). Capacity 800 g.



Spremiagrumi
Citrus fruit squeezer
Zitruspresse mit Spritzschutz
Presse agrumes
Exprimidora

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49958-00	1400	230	0,3	8	31x22	34

Recipiente in acciaio inox. Ogiva unificata per arance, limoni, pompelmi.
Stainless steel container. Universal shape for oranges, lemons, grapefruits.



Spremiagrumi a leva
Lever citrus fruit squeezer
Zitruspresse mit Pressarm
Presse agrumes à levier
Exprimidora

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49959-00	1400	230	0,34	9	31x22	35

Messa in moto automatica a pressione. Apparato di spremitura in acciaio inox. Diametro filtro rotante: 110 mm. - *Pressure sensitive automatic starter. Stainless steel squeezing set. Diameter of rotating filter: 110 mm.*



Frullatore
Blender
Getränkemixer
Mixeur
Mixer

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49956-01	10000-15000	230	400	4	20x20	46

Capacità bicchiere plastica 1,7 lt. Disponibile ricambio bicchiere plastica 1,7 lt art. 49956-AA oppure in inox art. 49956-AB. - *Plastic glass capacity 1,7 lt. Available spare plastic glass item 49956-AA or in stainless steel item 49956-AB.*



Frullatore
Blender
Getränkemixer
Mixeur
Mixer

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49957-00	12000-22000	230	1	5,5	23x23	52

Capacità bicchiere inox 3 lt. - *Stainless steel glass capacity 3 lt.*



Tritaghiaccio automatico
Automatic ice crusher
Eiszerstosser
Broyeur à glace
Triturador de hielo automatico

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49960-00	1400	230	0,34	11	42x21	29



Frullino
Drink Mixer
Getränkemixer
Shaker électrique
Batidora para batidos

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49955-01	15000	230	0,12	2,8	20x22	50

Capacità bicchiere plastica 0,8 lt. Disponibile ricambio bicchiere plastica 0,8 lt. art. 49955-AA oppure in inox art. 49955-AB. - *Plastic glass capacity 0,8 lt. Available spare plastic glass item 49955-AA or in stainless steel item 49955-AB.*



Macchina per gelato, inox
Ice cream maker, stainless steel
Eismaschine, Edelstahl Rostfrei
Machine à glace, inox
Maquinas helado, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	KW	lt.	prod.
49949-19	51x31	35	30	220	0,4	1,5	3kg/h



Macchina per il ghiaccio
Ice maker
Eiswürfelmaschine
Machine à glaçons
Máquina de hielo

art.	resa/output	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49954-01	15kg/24h	220-240	0,2	21	43,5x38	43

Capacità serbatoio lt 4,5. Macchina dotata di rilevatore livello acqua e ghiaccio. - Tank 4,5 litres. Water and ice level detector device.



Disidratatore per frutta e verdura
Dehydrator for fruits and vegetables
Dehydratisierapparat
Déshydrateur fruits et légumes
Deshidratador de frutas y verduras

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	KW
49953-02	43,5x29	21	3,6	220-240	0,53

Fornito con 6 vassoi reversibili. Temperatura regolabile da 30 a 80°C. Timer fino a 72 ore. Possibilità di utilizzare fino a 20 vassoi contemporaneamente. Supplied with 6 reversible trays. Adjustable temperature range from 30 to 80 °C. Timer up to 72 hours. Use up to 20 trays at a time.



Affumicatoio a 2 piani, HELIA
Smoker, 2 levels
Räucherofen
Fumoir
Ahumador

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.
49850-63	45x45	35	230	1,5	25

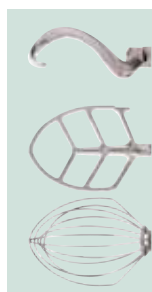
Dotazione: vassoio raccogli liquidi cm 30x40 e teglia, griglia pesce e griglia piana cm 30x40, 1kg di segatura di faggio, spezie per pesce, libro di ricette con istruzioni d'uso. - Equipment: drip tray cm 30x40 and smoking pan, trout grill and flat grill cm 30x40, 1kg of sawdust beech, fish spices, recipe book with direction of use.



Impastatrice planetaria
Planetary mixer
Knet- u. Schlagmaschine
Batteur-mélangeur
Batodira planetaria

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49947-08	1420	230	0,18	27	30x40	58

3 velocità planetaria 135-235-421 giri/min. Capacità vasca 7,6 lt. Timer 0-15 min. - 3 planetary speeds: 135-235-421 rpm. Bowl capacity 7,6 lt. Timer 0-15 min.



Tutti i modelli sono dotati di un selettore meccanico di velocità sulla parte superiore della macchina. Pos. 1-3 uncino - Pos. 4-7 spatola - Pos. 7-10 frusta - All models are equipped with a mechanical speed selector on the top of the machine. Pos. 1-3 hook - Pos. 4-7 spatula - Pos. 7-10 whip.



Impastatrice planetaria
Kitchen planetary mixer
Knet-u. Schlagmaschine
Batteur mélangeur
Batidora mezcladora

art.	rpm	V	KW	kg.	dim. cm.	h.
49945-05	40x260	230	0,75	15	38x31	45,5

10 velocità. Capacità vasca 5 lt. - 10 speeds. Bowl capacity 5 lt.



Tritacarne elettrico
Electric meat mincer
Elektr. Fleischwolf
Hachoir électrique
Tritador de carne, eléctrico

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	KW
------	----------	----	-----	---	----

49921-00 18x42 43 6 220-240 0,35
Produzione 60-80 kg/h. Dotazione: 3 griglie ø 3, 5, 8 mm, 3 imbuto ø 12, 18, 21 mm, accessorio kébbé. - Output 60-80 kg/h. Equipment: 3 plates ø 3, 5, 8 mm, 3 funnels ø 12, 18, 21 mm, kébbé unit.



Tritacarne elettrico
Electric meat mincer
Elektr. Fleischwolf
Hachoir électrique
Tritador de carne, eléctrico

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	KW
------	----------	----	-----	---	----

49920-00 18x35 38 3,2 220-240 0,2
Dotazione: 2 griglie ø 5, 7 mm, 3 imbuto ø 12, 18, 21 mm, accessorio kébbé. Equipment: 2 plates ø 5, 7 mm, 3 funnels ø 12, 18, 21 mm, kébbé unit.



Accessorio grattugia
Grater accessory
Raffel für Fleischwolf
Accessoire bloc râpeur
Accesorio ralladora

art.	kg.
------	-----

49921-10 1,6
Dotazione 3 cilindri: verdure, parmigiano, gruviera. - Equipment 3 drums: rawness, parmesan, gruyère.



Affettatrice elettrica
Electric slicer
Elektr. Aufschnitt-Maschine
Trancheur électrique
Cortadora eléctrica

art.	ø cm.	dim.	h.	KW	kg.
------	-------	------	----	----	-----

49850-53 25 53x42 35 0,154 16
49850-54 27,5 63x49 41 0,176 20
Costruzione in lega speciale di alluminio anodizzata. Motore monofase ventilato. Affilatoio fisso. Regolazione spessore taglio da 0-15 mm. - Construction in special aluminum alloy, anodized. Built-in grinding device. Ventilated single phase motor. Adjustable cutting thickness 0-15 mm.



Affettatrice elettrica
Electric slicer
Elektr. Aufschnitt-Maschine
Trancheur électrique
Cortadora eléctrica

art.	ø cm.	dim.	h.	KW	kg.
------	-------	------	----	----	-----

49850-55 30 67x49 43 0,187 22,0
49850-56 35 73x48 53 0,22 28,5
Costruzione in lega speciale di alluminio anodizzata. Motore monofase ventilato. Affilatoio fisso. Regolazione spessore taglio da 0-15 mm.



Affettatrice elettrica
Electric slicer
Elektr. Aufschnitt-Maschine
Trancheur électrique
Cortadora eléctrica

art.	ø cm.	dim.	h.	KW	kg.
------	-------	------	----	----	-----

49850-57 30 63x48 51 0,22 25,5
Construction in special aluminum alloy, anodized. Built-in grinding device. Ventilated single phase motor. Adjustable cutting thickness 0-15 mm.



Forno microonde, inox PROG
Microwave oven, stainless steel
Mikrowelle, Edelstahl Rostfrei
Four à micro-ondes, inox
Microonda, inox

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.	lt.
49997-12	54,2x46,1	32,9	230	1,6	18	30

5 livelli di potenza, da 200 a 1000W. Fondo fisso in vetroceramica GN2/3. Esterno ed interno in acciaio inox. Tasto raddoppiamento tempo X2. Timer digitale sul display per un uso e monitoraggio più semplice. 3 stadi cottura e 5 livelli di potenza. 10 tasti programmabili. 20 programmi. - 5 power levels, from 200 to 1000W. Fixed glass ceramic bottom GN2/3. Outer and inner stainless steel. Key doubling time X2. Digital timer on the display for easy use and monitoring. 3 cooking stages, 5 power levels. 10 programmable keys. 20 programs.



Forno microonde, inox SELF
Microwave oven, stainless steel
Mikrowelle, Edelstahl Rostfrei
Four à micro-ondes, inox
Microonda, inox

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.	lt.
49997-13	54,2x46,1	32,9	230	1,6	18	30

Il comando elettronico singolo lo rende particolarmente indicato per l'impiego nelle aree self-service. Fondo fisso in vetroceramica GN2/3. Esterno ed interno in acciaio inox. Tasto raddoppiamento tempo X2. Timer digitale sul display per un uso e monitoraggio più semplice. Tasto "START" preprogrammato "1 minuto" a piena potenza. Parametri preimpostati personalizzabili. - The electronic single control makes it particularly suitable for the use in self-service areas. Fixed glass ceramic bottom GN2/3. Exterior and interior in stainless steel. Key doubling time X2. Digital timer on the display for easy use and monitoring. "START" button preprogrammed "1 minute" at full power. Parameters customizable.



Piastra ad induzione, inox
Induction cooker, stainless steel
Induktionsplatte, Edelstahl Rostfrei
Plaque à induction, inox
Placa de inducción, inox

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.
49998-03	48x58	13	230	2,8	10,8

La zona di cottura si autoadatta e riconosce automaticamente il diametro dell'utensile (da 12 a 36 cm). Comandi digitali a 12 livelli di potenza. - The cooking zone adapts itself and automatically recognizes the diameter of the pan (from 12 to 36 cm). Digital heat setting by 12 power levels.



Piastra ad induzione
Induction cooker
Induktionsplatte
Plaque à induction
Placa de inducción

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.
58162-RA	30x37	10	220-240	0,5-2,7	6

Corpo inox, piano in vetroceramica Schott, display a led, timer 0-180 minuti, 1-10 livelli di potenza, temperatura 60-240°C. - Stainless steel body, Schott ceran hob, led display, timer (0-180 min.), 1-10 power levels, temperature range 60°C-240°C.



Piastra ad induzione, da incasso
Induction cooker, to be built into counter
Induktionsplatte, thekeneinbau
Plaque à induction, montage an comptoir
Placa de inducción para emportar

art.	dim. cm.	h.	V	KW	kg.
58162-RB	36x38	12,5	220-240	0,5-3,5	5,7

Piano in vetroceramica Schott, timer 0-180 minuti, 1-10 livelli di potenza, temperatura 60-240°C. - Schott ceran hob, timer (0-180 min.), 1-10 power levels, temperature range 60°C-240°C.



Piastra ad induzione, da incasso
Induction cooker, to be built into counter
Induktionsplatte, thekeneinbau
Plaque à induction, montage an comptoir
Placa de inducción para emportar

art.	dim. cm.	h.	V	KW
49998-20	35,5x35,5	6	230	2

5 livelli di potenza, selezione temperatura da 60 a 240°C, piano in vetroceramica Schott. - Digital heat setting by 5 power levels, temperature range from 60 to 240°C. Schott ceramic glass.



Piano cottura induzione, inox
Induction cooker, stainless steel
Induktionsplatte, Edelstahl Rostfrei
Plaque à induction, inox
Placa de inducción, inox

art.	dim. cm.	h.	V	KW	Hz
49998-02	39x45	7,2	230	3	50-60

Corona induzione ø 220 mm. - Dimensioni vetroceramica mm 390x370x4 - Pannello digitale ON/OFF, impostazione manuale della potenza (+/-) 20 posizioni da 50W a 3KW. Timer 99 minuti. Filtro lavabile. Doppia ventilazione. - Induction crown ø 220 mm. - Ceramic dimension mm 390x370x4 - Digital panel ON/OFF, manual power setting (+/-) 20 positions from 50W to 3KW. Timer 99 minutes. Washable filter. Double ventilation.



Piano cottura induzione, inox
Induction cooker, stainless steel
Induktionsplatte, Edelstahl Rostfrei
Plaque à induction, inox
Placa de inducción, inox

art.	dim. cm.	h.	V	KW	Hz
49998-04	53x45	7,5	230	3,5	50-60

Due corone ø210 mm. - Dimensioni vetroceramica mm 530x325x4 - Pannello digitale ON/OFF, impostazione manuale della potenza (+/-) 20 posizioni da 50W a 3,5KW. Timer. Filtro lavabile. Doppia ventilazione. Funzione "mantenitore temperatura" +/-70°C. - Two crowns ø210 mm. - ceramic dimension mm 530x325x4 - Digital panel ON/OFF, manual power setting (+/-) 20 positions from 50W to 3,5KW. Timer. Washable filter. Double ventilation. Function "temperature keeping" +/-70 °C.



Piano cottura induzione, inox
Induction cooker, stainless steel
Induktionsplatte, Edelstahl Rostfrei
Plaque à induction, inox
Placa de inducción, inox

art.	dim. cm.	h.	V	KW	Hz
49998-05	39x42	16	230	3,5	50-60

Corona induzione ø 280 mm. - Dimensioni vetroceramica ciotola wok dia. 310 mm. - Pannello digitale ON/OFF, impostazione manuale della potenza (+/-) 20 posizioni da 50W a 3,5KW. Timer 99 minuti. Filtro lavabile. Doppia ventilazione. - Induction crown ø 280 mm. - Ceramic wok bowl dia. 310 mm. - Digital control panel ON/OFF, manual power setting (+/-) 20 positions from 50W to 3,5KW. Timer 99 minutes. Washable filter. Double ventilation.



Piano caldo
Warming plate
Wärmeplatten
Plaque chauffante
Placa caliente

art.	dim. cm.	h.	V	KW
49999-01	50x35	6	230	0,30
49999-02	90x45	6	230	0,35
49999-03	100x50	6	230	0,45

Struttura in acciaio AISI 304. Termostato regolabile da +30° C a 90° C. Spia assorbimento. Interruttore luminoso. - Stainless steel structure AISI 304. Adjustable thermostat for temperature setting from +30° C to 90° C. Pilot light. ON/OFF light switch.



Vetrina riscaldata
Warming display
Warmhalte-Vitrine
Vitrine chauffante
Vitrina caliente

art.	dim. cm.	h.	V
49850-46	70x40	38	220

Piano caldo in acciaio AISI 304. Termostato regolabile da +30°C a +90°C. Spia assorbimento, interruttore luminoso, cupola in plexiglass stondata, antine apribili fronte e retro, griglia di appoggio in acciaio inox, estraibile. Stainless structure in stainless steel AISI 304. Adjustable thermostat from +30°C to +90°C. Pilot light. ON/OFF light switch. Plexiglass cover, front and back opening. Removable stainless steel tray.



Vetrina riscaldata
Warming display
Warmhalte-Vitrine
Vitrine chauffante
Vitrina caliente

art.	dim. cm.	h.	V
49850-45	70x40	27	220



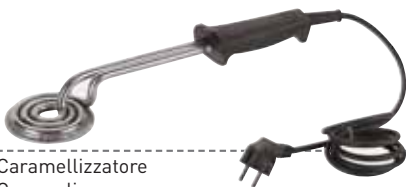
Cuoci riso a vapore
Rice steamer
Reiskocher
Cuit riz
Hervidor de arroz

art.	ø cm.	h.	lt.	V	KW	Kg riso/rice
49954-21	50	35	21	220	3	10



Vaporiera, inox
Steamer, stainless steel
Dampfer, Edelstahl Rostfrei
Cuit vapeur, inox
Olla para cocinar al vapor, inox

art.	ø cm.	h.	kg.	V	KW	lt.
49954-18	38	46	7	230	2	15



Caramellizzatore
Caramelizer
Caramelisier-Eisen
Carameliseur
Quemador eléctrico

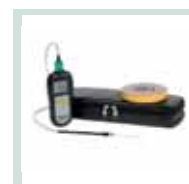
art.	ø cm.	V	KW
47847-10	10	230	0,65
47847-12	12	230	1,00



Caramellizzatore
Caramelizer
Caramelisier-Eisen
Carameliseur
Quemador eléctrico

art.	l. cm.	V	KW
47847-23	23	230	1,5

Per qualsiasi tipo di prodotto da caramellare. Spolverare di zucchero semolato o zucchero a velo. Quando il caramellizzatore é incandescente, passare sul prodotto (creme, millefoglie, mousse, bavaresi, etc.). - For any product to be caramelized. Sprinkle with granulated sugar or icing sugar. When the caramelizer is white-hot pass it on the product (creams, puff pastries, mousses, Bavarians, etc.).



KIT TERMOMETRO PER SOTTOVUOTO
Sous vide cooking thermometer kit
PAGINA - Page: 102



Apparecchio per cottura sottovuoto
Soft cooker
Tauch-Sieder
Thermoplongeur
Máquina para cocinar al vacío

art.	dim. cm.	h.	V	KW	Kg
49851-10	16,4x22	22	230	0,2	7



Involucro completamente in acciaio inox, altezza minima del recipiente 167 mm, controllo elettronico della temperatura con precisione al 1/10°C (controllo a treno d'impulsi), temperatura regolabile da 0 a 99,9°C. Termostato di sicurezza, galleggiante di sicurezza per controllo acqua, altezza minima immersione resistenza 10 cm. Ideale per recipienti fino a 50 litri.



Case completely made of stainless steel, min. height of the tank 167 mm, electronic temperature control with 1/10°C precision (pulse train control), adjustable temperature from 0 up to 99,9°C, safety thermostat, waterline safety float, min. heating element immersion height 10 cm. Suitable for containers up to 50 liters.



KIT TERMOMETRO PER SOTTOVUOTO
Sous vide cooking thermometer kit
PAGINA - Page: 102



Bagnomaria sottovuoto, inox
 Water oven sous-vide, stainless steel
 Wassebad, Vakuumkocher, Edelstahl R.
 Bain-marie sous-vide, inox
 Baño maría para cocinar al vacío

N

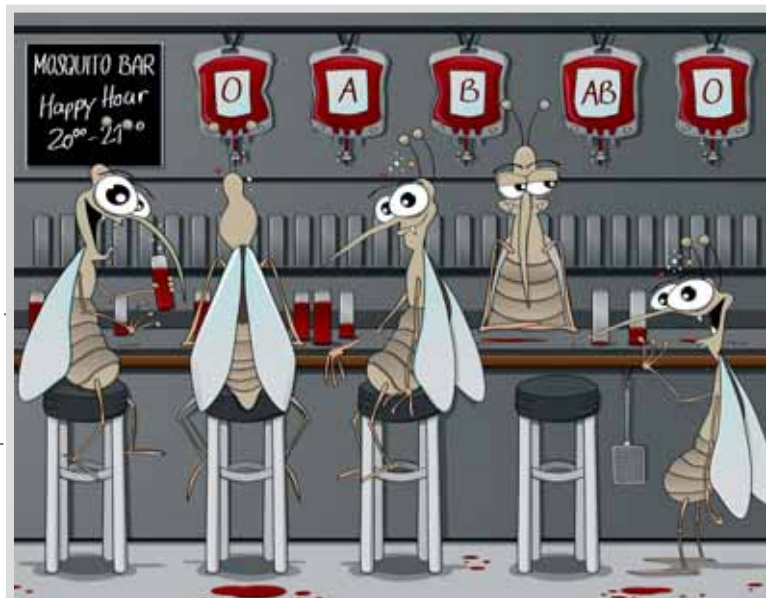
Per cuocere gli alimenti a bagnomaria in buste sottovuoto. La temperatura è mantenuta precisamente costante e può essere regolata da 30°C a 100°C.
This appliance cooks food in vacuum-sealed pouches submerged in a water bath held at a precisely-controlled temperature from 30°C to 100°C.

art.	dim. cm.	h.	lt.	Kg	V	KW	Hz
49954-22	36x29,2	29	11	5,9	220-240	0,715-0,850	50-60



Macchina sottovuoto
 Vacuum machine
 Vakummiergerät
 Machine pour l'emballage sous-vide
 Máquina para el envasado al vacío

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	KW
49952-00	38x25	10,5	4	230	0,2
49952-AA	28x35	sacchetti/vacuum bags			pz/pcs 25
49952-AB	13x55	sacchetti/vacuum bags			pz/pcs 30
49952-AC	28x20	sacchetti/vacuum bags			pz/pcs 40



Lampade insetticida. Costruzione in acciaio inox. Tubi UV actinici a lunga durata (1 anno). Cavo d'alimentazione mt 1,20. 230 Volts, 50-60 Hz. Per la distruzione degli insetti volanti, ideali per le cucine e per il commercio alimentare. Griglia interna ad alta tensione e griglia di protezione in filo inox. Vaschetta recupero inox.

Insect killer lamps. Stainless steel construction. UV actinic tube, long lasting (1 year). Cable length 1,20 m. 230 Volts, 50-60 Hz. For the destruction of flying insects, ideal for kitchens and food trade locations. Internal high-voltage grid and grid protection in stainless steel wire. Stainless steel recovery tank.



Sterminatore elettrico murale
 Wall mounting electric insect killer
 Insektenvernichter
 Désinsectiseur électrique mural
 Exterminador de insectos

art.	dim. cm.	h.	W	m ²
49791-50	61,5x14,2	28,5	40	50



Sterminatore elettrico sospeso
 Electric insect killer
 Insektenvernichter
 Désinsectiseur électrique suspendus
 Exterminador de insectos

art.	dim. cm.	h.	W	m ²
49792-09	61,5x11	33,0	2x20	90

PIZZA E PANE *PIZZA & BREAD*





Oliera, inox
Oil pourer, stainless steel
Oelständer, Edelstahl Rostfrei
Huilière, inox
Alcuza, inox

art.	lt.
41780-07	0,75
41780-10	1,00
41780-15	1,50
41780-20	2,00



Oliera, rame
Oil pourer, copper
Oelständer, Kupfer
Huilière, cuivre
Alcuza, cobre

art.	lt.
41781-05	0,5
41781-10	1,0

Interno stagnato. - *Tinned inside.*



Oliera, rame
Oil pourer, copper
Oelständer, Kupfer
Huilière, cuivre
Alcuza, cobre

art.	lt.
41781-15	1,5

Interno stagnato. - *Tinned inside.*



Pala pizza, alluminio
Pizza peel, aluminum
Pizzaschaufel, Aluminum
Pelle à pizza, aluminum
Pala pizza, aluminio

art.	ø cm.	l.	gr.
11701-02	32	150	736
11701-06	37	150	870
11701-10	41	150	1226
11701-13	45	150	1460
11701-16	50	150	1604



Pala pizza, alluminio
Pizza peel, aluminum
Pizzaschaufel, Aluminum
Pelle à pizza, aluminum
Pala pizza, aluminio

art.	dim. cm.	l.	gr.
11702-02	32x32	150	784
11702-06	37x37	150	894
11702-10	41x41	150	1246
11702-16	50x50	150	1694



Pala pizza forata, alluminio
Perforated pizza peel, aluminum
Pizzaschaufel, gelocht, Aluminum
Pelle à pizza perforée, aluminum
Pala pizza perforada, aluminio

art.	dim. cm.	l.	gr.
11704-02	32x32	150	700
11704-06	37x37	150	816
11704-13	45x45	150	1250
11704-16	50x50	150	1409



Palettino, inox
Pizza peel, small, stainless steel
Pizzaschaufel, klein, Edelstahl Rostfrei
Petite pelle à pizza, inox
Pala pizza, pequeña, inox

art.	ø cm.	l.	gr.
11705-02	17	150	780
11705-06	20	150	846
11705-10	23	150	938
11705-14	26	150	984



Palettino forato, inox
Perforated pizza peel, small, s/s
Pizzaschaufel, gelocht, klein, s/s
Petite pelle à pizza perforée, inox
Pala pizza perforada, pequeña, inox

art.	ø cm.	l.	gr.
11706-02	17	150	770
11706-06	20	150	830
11706-10	23	150	912
11706-14	26	150	954



Pala per infornare, alluminio
Oven pizza peel, aluminum
Back-Pizzaschaufel, Aluminum
Pelle à enfourner, aluminum
Pala para hornear, aluminio

art.	dim. cm.	l.	gr.
41765-32	32x32	150	1200
41765-37	37x37	150	1400
41765-41	41x41	150	1500
41765-45	45x45	150	1600
41765-50	50x50	150	1700



Pala per infornare, inox
Oven pizza peel, stainless steel
Back-Pizzaschaufel, Edelstahl
Pelle à enfourner, inox
Pala para hornear, inox

art.	ø cm.	l.	gr.
41735-29	29	150	870

Manico alluminio. - *Aluminum handle.*



Pala per infornare, alluminio
Oven pizza peel, aluminum
Back-Pizzaschaufel, Aluminum
Pelle à enfourner, aluminum
Pala para hornear, aluminio

art.	dim. cm.	l.	gr.
41736-32	32x30	150	954



Palettino forato, inox
Perforated pizza peel, small, s/s
Pizzaschaufel, gelocht, klein, Edelstahl
Petite pelle à pizza perforée, inox
Pala pizza perforada, pequeña, inox

art.	ø cm.	l.	gr.
41737-17	17	150	890
41737-20	20	150	910
41737-23	23	150	960



Palettino, inox
Pizza peel, small, stainless steel
Pizzaschaufel, klein, Edelstahl Rostfrei
Petite pelle à pizza, inox
Pala pizza, pequeña, inox

art.	ø cm.	l.	gr.
41738-17	17	150	905
41738-20	20	150	975
41738-23	23	150	1030



Palettino, alluminio
Pizza peel, small, aluminum
Pizzaschaufel, klein, Aluminum
Petite pelle à pizza, aluminum
Pala pizza, pequeña, aluminio

art.	ø cm.	l.	gr.
41735-20	20	150	800

Manico zincato. - Galvanized handle.



Pala pizza, legno
Pizza peel, wood
Pizzaschaufel, Holz
Pelle à enfourner, bois
Pala pizza, madera

art.	ø cm.	l.
41764-28	28	125
41764-33	33	200
41764-40	40	200



Paletta cenere, inox
Ash shovel, stainless steel
Asche-Schaufel, Edelstahl Rostfrei
Pelle à cendres, inox
Paleta recogedar cenizas, inox

art.	dim. cm.	l.
41768-21	21x31	173



Rastrello, inox
Rake, stainless steel
Harke, Edelstahl Rostfrei
Râteau, inox
Rastrillo, inox

art.	dim. cm.	l.
41768-22	24x10	150



Spazzola orientabile
Adjustable brush
Drehbare Bürste
Brosse orientable
Cepillo orientable

art.	dim. cm.	l.
41767-20	20x6,5	155

Setole ottone. - Brass bristles.



Spazzola orientabile
Adjustable brush
Drehbare Bürste
Brosse orientable
Cepillo orientable

art.	dim. cm.	l.
41766-27	27x7	150

Setole ottone. - Brass bristles.



Spazzola orientabile
Adjustable brush
Drehbare Bürste
Brosse orientable
Cepillo orientable

art.	dim. cm.	l.
41766-16	16x5	110

Setole ottone. - Brass bristles.



Spazzola orientabile
Adjustable brush
Drehbare Bürste
Brosse orientable
Cepillo orientable

art.	dim. cm.	l.
41766-14	14x7	150

Setole ottone. - Brass bristles.



Spazzola orientabile
Adjustable brush
Drehbare Bürste
Brosse orientable
Cepillo orientable

art.	dim. cm.	l.
41739-20	20x6,6	150

Setole naturali. - Natural bristles.



Spazzola per griglia, setole in acciaio
Stainless steel brush for grill cleaning
Grillenbürste mit Stahlborsten
Brosser pour grille avec soies en acier inox
Cepillo para parrilla con cerdas de acero

art.	dim. cm.
41740-00	27x4x15



Poggia pala pizza, inox
Support for peels, stainless steel
Schaufelträger aus Edelstahl
Support inox pour pelles à pizza
Portapala para palas, inox

art.	dim. cm.	kg
41769-36	41x16x39	3,0 fino/up to 36 cm
41769-50	53x16x39	3,5 fino/up to 50 cm



Portapaleto da muro, alluminio
Small pizza peel wall rack, aluminum
Pizzaschaufel-Wandgestell, Aluminum
Support mural petite pelle, aluminum
Soporte mural de pala pizza, aluminio

art.
41769-02



Appendi pala da muro, alluminio
Pizza peel wall rack, aluminum
Pizzaschaufel-Wandgestell, Aluminum
Support mural pour pelle, aluminum
Soporte mural de pala pizza, aluminio

art.
41769-01



Porta pale, inox
Pizza peel rack, stainless steel
Ständer für Schaufeln, Edelstahl
Support pour pelles, inox
Soporte para pala, inox

art.	h. cm.	kg
41769-00	172	14



Pinza per teglie, inox
Pizza-sheet tongs, stainless steel
Pizzablech-Zange, Edelstahl Rostfrei
Pince à plaques, inox
Pinza fuente horns, inox

art.	l. cm.
18323-00	23
42822-00	19



Tronchetto tagliapizza, inox
Pizza cutter, stainless steel
Pizzaschneider, Edelstahl Rostfrei
Coupe-pizza, inox
Cortador de pizza, inox

art.	ø cm.	l.
18324-00	13,5	19



Tagliapasta, PS
Dough cutter, PS
Teigschäber, PS
Raclette, PS
Rascador, PS

art.	dim. cm.
47621-11	10x24



Tagliapasta, PS
Dough cutter, PS
Teigschäber, PS
Raclette, PS
Rascador, PS

art.	dim. cm.
47621-12	13,5x14,5

Materiale antiurto e antiraffio. Non usare su fonti di calore.
Shock and scratchproof material. Do not use on heat sources.



Forbice pizza smontabile, inox
Divisible pizza scissors, stainless steel
Pizzaschere, teilbar, Edelstahl Rostfrei
Ciseaux à pizza, divisible, inox
Tijeras para pizza desmontables, inox

art.	l. cm.
18276-00	25



Rotella taglia pizza, inox
Pizza wheel, stainless steel
Pizzaschneider, Edelstahl Rostfrei
Roulette à pizza, inox
Ruleta cortapizzas, inox

art.	ø cm.
18324-10	10



Coltello per pizzaiolo, inox
Pizza knife, stainless steel
Pizzamesser, Edelstahl Rostfrei
Couteau à pizza, inox
Cuchillo para pizza, inox

art.	l. cm.
48280-45	23



Vassoio rotondo liscio, legno di faggio
Round tray, benchwood
Rindes Buchenholzbrett
Plateau ronde plat, bois d'hêtre
Bandeja redonda lisa, madera de haya

art.	ø cm.
41774-33	33
41774-40	40
41774-45	45
41774-50	50

Vassoio rotondo spicchiato, legno
Round tray with guides, benchwood
Hackbrett
Plateau ronde avec glissières, bois d'hêtre
Bandeja redonda con guías, madera de haya

art.	ø cm.	pcs
41775-45	45	6
41775-50	50	8

Tagliere monoporzione, faggio
Cutting board for 1 portion, benchwood
Einzelportion Tablett, Buche
Planche mono-portion, d'hêtre
Tabla monoporción, haya

art.	dim. cm.
41775-34	34x20



Pala manicata, alluminio
Peel with handle, aluminum
Schaufel mit Griff, Aluminium
Pelle avec manche, alu
Pala con mango, alluminio

art.	ø cm.
42826-32	32
42826-37	37
42826-41	41
42826-45	45

Pala manicata, alluminio
Peel with handle, aluminum
Schaufel mit Griff, Aluminium
Pelle avec manche, alu
Pala con mango, alluminio

art.	ø cm.	pcs
42827-01	45	6
42827-02	45	8
42827-03	50	6
42827-04	50	8

Pala manicata, forata, inox
Perforated peel with handle, s/s
Schaufel mit Griff, gelocht, Edelstahl
Pelle perforée avec manche, inox
Pala con mango, perforada, inox

art.	dim. cm.
18302-01	22x18



Pala manicata, inox
Peel with handle, stainless steel
Schaufel mit Griff, Edelstahl Rostfrei
Pelle avec manche, inox
Pala con mango, inox

art.	dim. cm.
18302-02	22x18

Paletta triangolare, forata, inox
Perforated spatula, stainless steel
Palette, gelocht, Edelstahl Rostfrei
Palette perforée, inox
Pala triangolar perforada, inox

art.	dim. cm.
18301-01	12x15

Paletta triangolare, inox
Spatula, stainless steel
Palette, Edelstahl Rostfrei
Palette, inox
Pala triangular, inox

art.	dim. cm.
18301-02	12x15



Mestolo pizza, fondo piatto
Pizza ladle, flat bottom
Schöpflöffel, flachboden
Louche fond plat
Cacillo fondo plano

art.	ø cm.	l.
12968-10	10	27

PA+
plus



Tagliapasta flessibile, inox
Dough scraper, flexible, stainless steel
Abstecher, flexibele, Edelstahl Rostfrei
Raclette flexible, inox
Cortapastas flexible, inox

art.	dim. cm.
18501-02	12x9,5



Tagliapasta, inox
Dough scraper, stainless steel
Abstecher, Edelstahl Rostfrei
Raclette, inox
Cortapastas, inox

art.	dim. cm.
18501-01	12x16
18501-03	13,5x10
18501-04	12x9,5

P



Raschia, inox
Dough scraper, stainless steel
Teigschäber, Edelstahl Rostfrei
Raclette, inox
Rasqueta, inox

art.	dim. cm.
18501-05	11x19,5

P



Raschia, inox
Dough scraper, stainless steel
Teigschäber, Edelstahl Rostfrei
Raclette, inox
Rasqueta, inox

art.	dim. cm.
18502-18	18x9



Raschia, inox
Dough scraper, stainless steel
Teigschäber, Edelstahl Rostfrei
Raclette, inox
Rasqueta, inox

art.	dim. cm.
18503-12	12x10

P



Raschia, inox
Dough scraper, stainless steel
Teigschäber, Edelstahl Rostfrei
Raclette, inox
Rasqueta, inox

art.	dim. cm.
18504-15	15x7,5

P



Raschia, inox
Dough scraper, stainless steel
Teigschäber, Edelstahl Rostfrei
Raclette, inox
Rasqueta, inox

art.	dim. cm.
18520-15	15x6

P



Borsa termica
Pizza delivery bag
Thermischetasche
Sac thermique
Bolsa térmica

art.	dim. cm.	Kg.
44960-06	35x35x20	0,6

Per 5 pizze ø33 cm. in cartone, in robusto tessuto lavabile. Imbottitura per il mantenimento della temperatura, anelli di sfiato per la condensa. - Holds up to 5 pizza ø33 cm. boxes. Made in heavy tissue, washable. Foam padding for insulation and holes for steam ventilation.



Contenitore per impasti, impilabile, PP
Box for dough, stackable, PP
Behälter für Pizzateig, stapelbar, PP
Récipient à pétrissage, empilable, PP
Contenedor para masa de pizza, apilable, PP

art.	dim. cm.	h.
41762-07	60x40	7
41762-09	60x40	9
41762-13	60x40	13



Coperchio per contenitore, PP
Cover for dough box, PP
Deckel für Pizzateig-Behälter, PP
Couvercle pour récipient à pétrissage, PP
Tapa para contenedor, PP

art.	dim. cm.
41763-00	60x40



Retina pizza, alluminio
Pizza screen, aluminum
Pizzanetzscheibe, Aluminum
Toile à pizza, aluminum
Red para pizza, aluminio

art.	dim. cm.
41734-60	40x60



BASE E COPERCHIO
BASE AND LID
44975-35



ESTENSORE
EXTENDER
44975H35



BASE E COPERCHIO
BASE AND LID
44975-50



BASE E COPERCHIO
BASE AND LID
44975-50



ESTENSORE
EXTENDER
44975H50



BASE E COPERCHIO
BASE AND LID
44975-50

Contenitore isothermico **PIZZA**
Insulated container
Thermobehälter
Conteneur isotherme
Contenedor isotérmico

art.	cm. ext.	cm. int.	
44975-35	41x41x7,5	35x35x7,5	Base e coperchio/Base and lid
44975H35	41x41x7,5	35x35x4,5	Estensore/Extender

Contenitore isothermico **PIZZA**
Insulated container
Thermobehälter
Conteneur isotherme
Contenedor isotérmico

art.	cm. ext.	cm. int.	
44975-50	57x57x10,5	51x51x10,5	Base e coperchio/Base and lid
44975H50	57x57x10,5	51x51x6,3	Estensore/Extender

PIZZA FAMILY 50 X 50 CM



PIZZA SINGLE 35 X 35 CM



Il sistema modulare dove base e coperchio sono lo stesso elemento e grazie all'inserto estensore è possibile aumentare la capacità.
The modular system where the base and lid are the same element and due to the extender insert it is possible to increase capacity.



Teglia forno, acciaio alluminizzato
Baking sheet, alusteel
Stahlblech mit Aluminumüberzug
Plaque à pizza, tôle aluminisée
Placa pizza, acero aluminizado

art.	ø cm.	h.	u.pack
11739-20	20	2,5	5
11739-24	24	2,5	5
11739-28	28	2,5	5
11739-32	32	2,5	5



Teglia pizza, ferro blu pesante
Heavy pizza blue steel sheet
Pizzablech, Blaublech, Schwerausführung
Plaque à pizza, tôle forte bleue
Placa pizza, hierro pesante

art.	ø cm.	h.	u.pack
11744-20	20	2,5	10
11744-24	24	2,5	10
11744-28	28	2,5	10
11744-32	32	2,5	10



Teglia pizza forata, antiaderente
Perforated pizza sheet, non stick coated
Pizza-Blech, gelocht, beschichtet
Plaque à pizza perforée, anti-adhésive
Placa pizza perforada, antiadherente

art.	ø cm.	h.
41729-30	30	1,3
41729-34	34	1,3

UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Retine pizza, alluminio
Pizza screens, aluminum
Pizzanetzscheiben, Aluminum
Toiles à pizza, aluminum
Red para pizza, aluminio

art.	ø cm.
41727-28	28
41727-30	30
41727-33	33
41727-36	36
41727-40	40
41727-45	45
41727-50	50
41727-55	55
41727-60	60

Senza giunzione. - Without seam.



Rastrelliera per retine, inox
Pizza screen rack, stainless steel
Pizzanetzscheiben-Träger, Edelstahl
Etagère à toiles, inox
Rack para red para pizza, inox

art.	dim. cm.
41771-96	23x35,6

Può contenere 96 retine.
Suitable for 96 pizza screens.



Rastrelliera per teglie pizza, inox
Pizza pan rack, stainless steel
Pizzableche-Träger, Edelstahl
Etagère pour plaques à pizza, inox
Rack para placas pizza, inox

art.	dim. cm.	h.
41770-15	30,5x30,5	70

Distanza fra i piani cm 3,5, per teglie fino a ø 36 cm. - Height between rails cm 3,5, suitable for baking sheets up to Ø 36 cm.



Teglia pizza, antiaderente a 2 strati
Pizza sheet double non stick-coating
Pizzablech mit Doppel-Beschichtung
Plaque à pizza, double revêtement
Placa pizza antiadherente, 2 capas

art.	ø cm.	h.	u.pack
11741-20	20	2,5	5
11741-24	24	2,5	5
11741-26	26	2,5	5
11741-28	28	2,5	5
11741-32	32	2,5	5

Teglia ad alta prestazione, resistente a 280 °C. - High performance sheet, heat resistant up to 280°C.



Teglia pizza, ferro blu
Pizzasheet, blue steel
Pizza-Blaublech
Plaque à pizza, tôle bleuie
Placa pizza, hierro

art.	ø cm.	h.	u.pack
11740-14	14	2,5	5
11740-16	16	2,5	5
11740-18	18	2,5	5
11740-20	20	2,5	5
11740-22	22	2,5	5
11740-24	24	2,5	5
11740-26	26	2,5	5
11740-28	28	2,5	5
11740-30	30	2,5	5
11740-32	32	2,5	5
11740-36	36	2,5	5
11740-40	40	2,5	5



Teglia pizza, ferro blu
Pizzasheet, blue steel
Pizza-Blaublech
Plaque à pizza, tôle bleuie
Placa pizza, hierro

art.	ø cm.	h.	u.pack
11742-16	16	3,5	10
11742-18	18	3,5	10
11742-20	20	3,5	10
11742-22	22	3,5	10
11742-24	24	3,5	10
11742-26	26	3,5	10
11742-28	28	3,5	10
11742-30	30	3,5	10
11742-32	32	3,5	5
11742-36	36	3,5	5
11742-40	40	3,5	5
11742-45	45	3,5	5
11742-50	50	3,5	5
11742-60	60	3,2	5



Teglia rettangolare, ferro blu
Blue steel baking sheet, rectangular
Rechteckiges Blaublech
Plaque rectangulaire, tôle bleuie
Placa rectangular, hierro

art.	dim. cm.	h.
41745-30	30x23	3
41745-35	35x28	3
41745-40	40x30	3
41745-50	50x35	3
41745-60	60x40	3
41745-65	65x45	3



Teglia, alluminata
Baking sheet, alusteel
Rechteckiges Blech, Aluminumüberzug
Plaque rectangulaire, tôle aluminisée
Placa rectangular, acero aluminizado

art.	dim. cm.	h.
41746-60	60x40	2



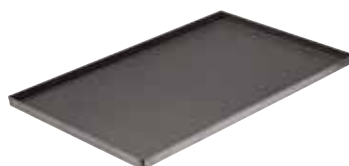
Teglia, alluminata
Baking pan, alusteel
Backblech, Aluminumüberzug
Plaque, tôle aluminisée
Placa, acero aluminizado

art.	dim. cm.	h.
41751-30	30x23	3
41751-35	35x28	3
41751-40	40x30	3
41751-50	50x35	3
41751-60	60x40	3
41751-65	65x45	3



Teglia forata, alluminio
Perforated aluminum baking tray
Aluminum Backbleche, gelocht
Plaque à cuisson perforée, aluminium
Placa pastelería perforada, aluminio

art.	dim. cm.	GN
41756-30	30x40	
41756-32	32,5x53	1/1
41756-53	53x65	2/1
41756-60	60x40	



Teglia rettangolare, antiaderente
Baking sheet, non stick coated
Blech mit Antihaftbeschichtung
Plaque avec revêtement anti-adhésif
Placa pastelería anti-adherente

art.	dim. cm.	h.
41747-60	60x40	2



Teglia GN, antiaderente
Baking pan, GN, non stick coated
Backblech, GN, beschichtet
Plaque GN, revêtement anti-adhésif
Placa GN, antiadherente

art.	GN	ø cm.	pcs
41755-11	1/1	12,5	6



Teglia, alluminata
Baking pan, alusteel
Backblech, Aluminiumüberzug
Plaque, tôle aluminisée
Placa, acero aluminizado

art.	dim. cm.	ø	pcs
41752-08	60x40	14	8
41752-12	60x40	12	12
41752-24	60x80	12	24



Bacinella carré, ferro blu
Blue steel bread mould
Brotform, Blaublech
Pain de mie, tôle bleuie
Molde, hierro

art.	dim. cm.	h.
41748-20	20x10	10
41748-30	30x10	10
41748-35	35x10	10
41748-40	40x10	10
41748-50	50x10	10



Bacinella carré, alluminata
Bread mould, alusteel
Brotform mit Aluminiumüberzug
Pain de mie, tôle aluminisée
Molde, acero aluminizado

art.	dim. cm.	h.
41750-20	20x10	10
41750-30	30x10	10
41750-40	35x10	10
41750-41	40x10	10
41750-50	50x10	10



Teglia alluminio forato, siliconata
Sheet for French loaves, perforated, silicone coated
Pariserbrotblech, Silikon-beschichtet
Plaque perforée à pain parisien, siliconée
Placa perforada para pan, siliconada

art.	dim. cm.	canali/halfpipe
41758-53	53x32	4
41758-60	60x40	5
41758-65	65x43	6
41758-85	85x43	6



Supporti di cottura Silform® specifici per pane, antiaderenti, ideali per panini tondi, hot dogs, panini al latte, per hamburger, baguettes, ecc., ecc. La loro texture perforata ottimizza il trasferimento del calore per una perfetta croccantezza e doratura del prodotto. Si utilizzano indifferentemente su teglie in alluminio o griglie.

Silform® baking sheets are especially studied for breads, non-stick and ideal for a variety of small bread shapes: round, hot-dogs rolls, soft rolls, submarines, hamburger buns, sandwiches, etc., etc. Thanks to their perforated texture, the heat transfer is optimized, allowing unique crunchy and coloration. Can be used indifferently on aluminum baking trays or grids.

Rotondi - Round

art.	dim. cm.	ø mm.	h.	ml.	pcs
41759-01	60x40	67	15	48	28
41759-02	60x40	75	17	65	24
41759-03	60x40	79	15	65	24
41759-05	60x40	102	20	140	15
41759-09	60x40	125	16	175	11

Ovali - Ovals

art.	dim. cm.	dim. mm.	h.	ml.	pcs
41760-02	60x40	95x40	30	80	24
41760-05	60x40	155x41	25		18
41760-06	60x40	169x64	30		12
41760-08	60x40	259x64	30		8
41760-09	60x40	299x60	30		6

41759-01



41759-02



41759-03



41759-05



41759-09



41760-02



41760-05



41760-06



41760-08



41760-09





Stampo per pane
Bread mould
Brot-Ausstechforme
Découpoir à pain
Cortador para pan

art. dim. cm.
47041-01 14x10



Stampo per pane
Bread mould
Brot-Ausstechforme
Découpoir à pain
Cortador para pan

art. dim. cm.
47041-02 14x10



Stampo per pane
Bread mould
Brot-Ausstechforme
Découpoir à pain
Cortador para pan

art. Ø cm.
47041-03 12,5



Stampo per pane
Bread mould
Brot-Ausstechforme
Découpoir à pain
Cortador para pan

art. dim. cm.
47041-04 16,5x8,5



Stampo per pane
Bread mould
Brot-Ausstechforme
Découpoir à pain
Cortador para pan

art. Ø cm.
47041-05 12,5



Stampo per pane
Bread mould
Brot-Ausstechforme
Découpoir à pain
Cortador para pan

art. Ø cm.
47041-06 8



Stampo per pane
Bread mould
Brot-Ausstechforme
Découpoir à pain
Cortador para pan

art. Ø cm.
47041-07 8



Stampo per pane
Bread mould
Brot-Ausstechforme
Découpoir à pain
Cortador para pan

art. Ø cm.
47041-08 8



Stampo per pane
Bread mould
Brot-Ausstechforme
Découpoir à pain
Cortador para pan

art. Ø cm.
47041-15 8



Marcatore girevole per pane Kaiser
Kaiser bread marker
Kaiserbrot Stempel
Empreinte pour pain Kaiser
Molde para pan Kaiser

art.
47040-00





Spazzola pane
Bread brush
Brot-Bürste
Brosse à pain
Cepillo para pan

art.	l. cm.	file/rows
42614-04	24,5	4
42614-05	32,0	5
42614-06	41,0	6
42614-07	46,0	7



Lame panettiere usa e getta, inox
Disposable baker's blades, s/s
Einweg-Bäcker-Klingen, Edelstahl
Incisette boulanger jetables, inox
Láminas del panadero un solo uso, inox

art.	l. cm.	pz/pcs
48290-10	12	10



Cesta pane impilabile, polietilene
Bread basket, stackable, LLDPE
Brot-Korb, stapelbar, LLDPE
Corbeille à pain, empilable, LLDPE
Cesta pan, apilable, LLDPE

art.	dim. cm.	h.	lt.
44982-04	57x36	34	40
44982-06	66x45	35	60
44982-10	78x52	40	100



Cestino impasto, PP
Bread proofing basket, PP
Brotformen, PP
Banneton, PP
Molde para pan, PP

art.	ø cm.	h.	gr.
47042-19	19	7,5	500
47042-22	22	9,3	1000
47042-25	25	9,0	1500



Cestino impasto, PP
Bread proofing basket, PP
Brotformen, PP
Banneton, PP
Molde para pan, PP

art.	dim. cm.	h.	gr.
47043-27	27x12	6,5	500
47043-35	35x13	7,2	1000
47043-42	42x14	7,5	1500



NORME D'USO E MANUTENZIONE DELLE TEGLIE

Importante: Indipendentemente dal tipo di materiale, tutte le teglie piane non vanno mai infornate vuote.

Teglie in lamiera blu (ferro blu)

I prodotti vengono forniti oleati in modo tale che in condizioni normali di imballaggio, trasporto, manipolazione e immagazzinaggio non presentino fenomeni di corrosione per un periodo non superiore a 3 mesi. Prima dell'uso vanno messi nel forno a 150°C per mezz'ora in modo tale da eliminare l'olio industriale di protezione. Dopo l'uso devono essere mantenuti sempre oleati e conservati in luoghi asciutti, soprattutto se utilizzati saltuariamente e deve essere evitato il contatto con sostanze acide. Sconsigliato l'uso in cella di lievitazione e surgelazione. Per la pulizia utilizzare un panno morbido oleato. Sconsigliato il lavaggio con acqua e soluzioni caustiche.

Teglie in lamiera alluminata

Devono essere mantenute oleate ma essendo la lamiera trattata e rivestita di alluminio presentano una maggiore resistenza all'ossidazione. Prima dell'uso vanno messe nel forno a 150°C per mezz'ora in modo tale da eliminare l'olio industriale di protezione. Possono essere utilizzate in cella di lievitazione e surgelazione. Per la pulizia utilizzare un panno morbido oleato. Sconsigliato il lavaggio con acqua e soluzioni caustiche.

Teglie in alluminio

Non presentano particolari problemi di mantenimento. Le caratteristiche meccaniche dell'alluminio possono alterarsi ad una temperatura superiore ai 300°C, solitamente non raggiunta dai forni. Per la pulizia utilizzare un panno morbido inumidito.

Teglie antiaderenti

Per la pulizia utilizzare il getto d'aria o delle spazzole di nylon morbide. Non graffiare il rivestimento con attrezzi metallici o spazzole abrasive in quanto le incisioni possono dar luogo a permeazione ed in seguito a corrosione. Non mettere gli stampi vuoti nel forno di cottura a temperature superiori a 200°C. Questa temperatura rappresenta il limite di resistenza termica della resina. Oltre a tale temperatura il rivestimento rammollisce sensibilmente portando ad un decadimento rapido delle caratteristiche di antiaderenza. Non lavare le teglie con pulivapor ad alta pressione e non utilizzare soluzioni caustiche. Per la pulizia utilizzare panni morbidi inumiditi.

BAKING SHEET USAGE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Important: Quite apart from the material baking sheets are made of, never put them empty in the oven.

Blue steel baking sheets

Blue steel baking sheets are supplied oiled, in order to prevent corrosion for a period of about 3 months under normal packing, transport, handling and stocking conditions. Before use, put them at 150°C in the oven for half an hour, in order to eliminate the protective industrial oil. After usage keep them oiled and dry-stored, mainly if sporadically used. Keep away from acid substances. We suggest not use them in leavening or freezing cells. Clean with an oiled soft cloth. Do not wash with water and caustic solutions.

Alusteel baking sheets

Alusteel baking sheets should better kept oiled but, thanks to the special aluminum coating they show a higher resistance against oxidation. Before use, put them at 150°C in the oven for half an hour, in order to eliminate the protective industrial oil. They can be used both in leavening and freezing cells. Clean with an oiled soft cloth. Do not wash with water and caustic solutions.

Aluminum baking sheets

Aluminum baking sheets do not need any special maintenance. Aluminum mechanical features can alter at a temperature above 300°C, which is usually not reached by common ovens. Clean with a moist soft cloth.

Non-stick baking sheets

Clean with air-jet or soft nylon brushes. Do not scratch the coating with metallic utensils or abrasive brushes, because scratches can lead to permeation and subsequently corrosion. Do not put empty sheets in the oven at 200°C or more. This is the border-line temperature for the resin thermal resistance. Moreover, at such a temperature the coating softens and this causes a faster decline of non sticking features. Do not wash the baking sheets with high pressure pulvapor (steamer) and avoid contact with caustic solutions. Always clean them with a moist soft cloth.