



Chef Luxe



- Toda la pieza (cuerpo, asas y mangos) fabricada en acero inoxidable 18/10.
- Fondo termodifusor (inox 18/10 - aluminio - inox).
- Espesor 1,5 - 2 mm.
- Tapas diseñadas para el ahorro energético.
- Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.
- Apta para todos los tipos de cocina (incluida inducción y horno).

- Toute la pièce (corps, poignées et manches) est fabriquée en acier inoxydable 18/10.
- Fond thermo-difusor (Inox 18/10 - Aluminium - Inox).
- Épaisseur 1,5 - 2 mm.
- Couverts conçus pour une économie d'énergie.
- Garantie maximale en termes de résistance, de durabilité et d'hygiène.
- Compatible avec tous les types de cuisinières (et compris induction et four).

- The whole product (body, handles and grips) is made in 18/10 stainless steel.
- Heat diffuser bottom (18/10 stainless steel - Aluminium - Stainless).
- Thickness 1,5 - 2 mm.
- Covers designed for saving energy.
- Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.
- Suitable for all types of cooking surfaces (including induction and the oven).



Cacerola con tapa

Faitout avec couvercle · Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid · Caçarola com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
54020	20	10,0	1,5	2,90	1
54024	24	11,0	1,5	4,25	1
54028	28	11,0	1,5	6,70	1
54032	32	12,5	1,5	10,00	1
54036	36	14,0	1,5	14,20	1
54040	40	15,5	2,0	19,40	1
54045	45	17,0	2,0	27,00	1
* 54050	50	20,0	2,0	38,20	1

* NO inducción · NON induction · NOT Induction



Cacerola sin tapa

Faitout sans couvercle · Bratentopf ohne Deckel
Casserole without lid · Caçarola sem tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
54020S	20	1
54024S	24	1
54028S	28	1
54032S	32	1
54036S	36	1
54040S	40	1
54045S	45	1
* 54050S	50	1

* NO inducción · NON induction · NOT Induction



Cacerola alta con tapa

Braisière avec couvercle · Fleischtopf mit Deckel
Deep casserole with lid · Caçarola alta com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
54021	20	13,0	1,5	4,00	1
54025	24	14,0	1,5	6,70	1
54029	28	17,5	1,5	10,70	1
54033	32	18,0	1,5	14,60	1
54037	36	21,5	1,5	21,80	1
54041	40	24,5	2,0	30,00	1
54046	45	27,5	2,0	43,70	1
* 54051	50	30,0	2,0	58,80	1

* NO inducción · NON induction · NOT Induction



Olla recta con tapa

Marmite traiteur avec couvercle · Suppentopf mit Deckel
Casserole with lid · Caçarola scom tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
54120	20	20,0	1,5	6,20	1
54124	24	24,0	1,5	10,50	1
54128	28	28,0	1,5	17,20	1
54132	32	32,0	1,5	25,70	1
54136	36	36,0	1,5	36,50	1
54140	40	40,0	2,0	50,00	1
54145	45	45,0	2,0	71,50	1
* 54150	50	50,0	2,0	98,00	1

* NO inducción · NON induction · NOT Induction



Olla baja con tapa

Marmite basse avec couvercle · Gemüsetopf mit Deckel
Low casserole with lid · Caçarola baixa com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
54119	20	15,0	1,5	4,70	1
54123	24	20,0	1,5	9,00	1
54127	28	22,0	1,5	13,50	1
54131	32	26,0	1,5	20,00	1
54135	36	29,0	1,5	29,50	1
54139	40	32,0	2,0	40,00	1



Cacerola alta sin tapa

Braisière sans couvercle · Fleischtopf ohne Deckel
Deep casserole without lid · Caçarola alta sem tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
54021S	20	1
54025S	24	1
54029S	28	1
54033S	32	1
54037S	36	1
54041S	40	1
54046S	45	1
* 54051S	50	1

* NO inducción · NON induction · NOT Induction



Olla recta sin tapa

Marmite traiteur s/couvercle · Suppentopf ohne Deckel
Stock Pot without lid · Panela sem tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
54120S	20	1
54124S	24	1
54128S	28	1
54132S	32	1
54136S	36	1
54140S	40	1
54145S	45	1
* 54150S	50	1

* NO inducción · NON induction · NOT Induction



Olla baja sin tapa

Marmite basse s/couvercle · Gemüsetopf ohne Deckel
Low stock pot without lid · Panela baixa sem tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
54119S	20	1
54123S	24	1
54127S	28	1
54131S	32	1
54135S	36	1
54139S	40	1



Paellera con tapa

Plat rond avec couvercle · Pfanne mit Deckel
Round dish with lid · Paelheira com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
54636	36	7,0	1,5	7,00	1
54640	40	8,0	1,5	10,00	1
54645	45	8,5	2,0	12,00	1
* 54650	50	9,0	2,0	17,00	1

* **NO inducción** · NON induction · NOT Induction



Paellera sin tapa

Plat rond s/couvercle · Pfanne ohne Deckel
Round dish without lid · Paelheira sem tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
54636S	36	1
54640S	40	1
54645S	45	1
* 54650S	50	1

* **NO inducción** · NON induction · NOT Induction



Cazo

Casserole · Stielkasserolle, flach
Saucepan · Caçarola direita

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
54212	12	7,0	1,2	0,75	1
54214	14	7,5	1,2	1,10	1
54216	16	8,0	1,5	1,60	1
54218	18	9,0	1,5	2,25	1
54220	20	10,0	1,5	2,90	1
* 54224	24	10,0	1,5	4,25	1
* 54228	28	11,0	1,5	6,70	1

* **Con asa** · Avec poignée · With handle



Cazo alto

Casserole haute · Stielkasserolle
Deep saucepan · Caçarola alta direita

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
54217	16	11,0	1,5	2,20	1
54219	18	12,0	1,5	3,00	1
54221	20	13,0	1,5	4,00	1
* 54225	24	14,0	1,5	6,70	1
* 54229	28	17,5	1,5	10,70	1

* **Con asa** · Avec poignée · With handle



Cazo Francés

Casserole Française · Stielkasserolle, französisch
French saucepan · Francés caçarola direita

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
54225N	24	12,0	1,5	5,40	1
54229N	28	14,0	1,5	8,60	1

Sauté

Sauteuse · Sauteuse
Sauteuse · Frigideira

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
* 54621	20	6,5	1,5	1,80	1
54625	24	6,5	1,5	2,70	1
54629	28	7,0	1,5	4,00	1
54633	32	8,5	1,5	4,70	1
54637	36	10,0	1,5	7,00	1

* **Sin asa** · Sans poignée · Without handle



Cazo Cónico

Sauteuse conique · Sauteuse, Konisch
Conical saute pan · Caçarola cónica

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
55216	16	6,0	1,5	1,00	1
55220	20	6,5	1,5	1,60	1
55224	24	7,5	1,5	2,70	1

Tapa

Couvercle · Deckel
Lid · Tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
54916	16	1
54920	20	1
54924	24	1
54928	28	1
54932	32	1
54936	36	1
54940	40	1
54945	45	1
54950	50	1



Chef Classic

INOX 18/10



- **Toda la pieza (cuerpo, asas y mangos) fabricada en acero inoxidable 18/10.**
- **Fondo termofusor (inox 18/10 - aluminio - inox), Espesor 0,7 - 1,2 mm.**
- **Tapas diseñadas para el ahorro energético.**
- **Apta para todos los tipos de cocina (incluida inducción y horno).** * Excepto Ø60 cm.
- **Acabado mate interior y exterior.**
- **Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.**

- Toute la pièce (corps, poignées et manches) est fabriquée en acier inoxydable 18/10.
- Fond thermo-diffuseur (Inox 18/10 - Aluminium - Inox), Épaisseur 0,7 - 1,2 mm.
- Couvercles conçus pour une économie d'énergie.
- Compatible avec tous les types de cuisinières (et compris induction et four). * Excepté Ø60 cm.
- Finition mate intérieur et extérieur.
- Garantie maximale en termes de résistance, de durabilité et d'hygiène.

- The whole product (body, handles and grips) is made in 18/10 stainless steel.
- Heat diffuser bottom (18/10 stainless steel - Aluminium - Stainless).
- Thickness 0,7 - 1,2 mm.
- Covers designed for saving energy.
- Suitable for all types of cooking surfaces (including induction and the oven). * Except Ø60 cm.
- Interior and exterior matte finish.
- Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.



Cacerola con tapa

Faitout avec couvercle · Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid · Caçarola com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
50016	16	8,0	0,7	1,60	1
50020	20	9,0	0,7	2,80	1
50024	24	9,5	0,8	4,25	1
50028	28	11,0	0,8	6,75	1
50032	32	12,5	0,8	10,00	1
50036	36	14,0	1,0	14,20	1
50040	40	15,5	1,0	19,40	1
50045	45	17,0	1,0	27,00	1
50050	50	20,0	1,0	38,20	1
* 50060	60	25,0	1,2	70,00	1

* **NO inducción** · NON induction · NOT Induction



Cacerola sin tapa

Faitout sans couvercle · Bratentopf ohne Deckel
Casserole without lid · Caçarola sem tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
50016S	16	1
50020S	20	1
50024S	24	1
50028S	28	1
50032S	32	1
50036S	36	1
50040S	40	1
50045S	45	1
50050S	50	1
* 50060S	60	1

* **NO inducción** · NON induction · NOT Induction



Cacerola alta con tapa

Braisiere avec couvercle · Fleischtopf mit Deckel
Deep casserole with lid · Caçarola alta com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
50017	16	11,0	0,7	2,20	1
50021	20	13,0	0,7	4,00	1
50025	24	14,0	0,8	6,75	1
50029	28	17,5	0,8	10,00	1
50033	32	18,0	0,8	14,40	1
50037	36	21,5	1,0	21,80	1
50041	40	24,5	1,0	30,70	1
50046	45	27,5	1,0	43,70	1
50051	50	30,0	1,2	58,80	1
* 50061	60	35,0	1,2	98,00	1

* NO inducción · NON induction · NOT Induction



Cacerola alta sin tapa

Braisiere sans couvercle · Fleischtopf ohne Deckel
Deep casserole without lid · Caçarola alta sem tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
50017S	16	1
50021S	20	1
50025S	24	1
50029S	28	1
50033S	32	1
50037S	36	1
50041S	40	1
50046S	45	1
50051S	50	1
* 50061S	60	1

* NO inducción · NON induction · NOT Induction



Paellera con tapa

Plat rond a/couvercle · Pfanne mit Deckel
Round with lid · Paelheira com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
50624	24	6,0	0,8	2,70	1
50628	28	6,0	0,8	3,60	1
50632	32	6,0	0,8	5,00	1
50636	36	7,0	1,0	7,10	1
50640	40	8,0	1,0	10,00	1
50645	45	8,5	1,0	13,50	1
50650	50	9,0	1,0	17,60	1
* 50660	60	9,0	1,0	25,40	1

* NO inducción · NON induction · NOT Induction



Paellera sin tapa

Plat rond s/couvercle · Pfanne ohne Deckel
Round dish without lid · Paelheira sem tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
50624S	24	1
50628S	28	1
50632S	32	1
50636S	36	1
50640S	40	1
50645S	45	1
50650S	50	1
* 50660S	60	1

* NO inducción · NON induction · NOT Induction



Olla recta con tapa

Marmite traiteur avec couvercle · Suppentopf mit Deckel
Stock pot with lid · Panela com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
50116	16	16,0	0,8	3,20	1
50120	20	20,2	0,8	6,20	1
50124	24	24,0	0,8	10,50	1
50128	28	28,0	1,0	17,20	1
50132	32	32,0	1,0	25,70	1
50136	36	36,0	1,0	36,60	1
50140	40	40,0	1,2	50,00	1
50145	45	45,0	1,2	68,30	1
50150	50	50,0	1,2	98,00	1
* 50160	60	50,0	1,2	141,00	1

* NO inducción · NON induction · NOT Induction



Olla recta sin tapa

Marmite traiteur s/couvercle · Suppentopf ohne Deckel
Stock Pot without lid · Panela sem tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
50116S	16	1
50120S	20	1
50124S	24	1
50128S	28	1
50132S	32	1
50136S	36	1
50140S	40	1
50145S	45	1
50150S	50	1
* 50160S	60	1

* NO inducción · NON induction · NOT Induction



Cacerola Vapor

Panier vapeur · Dampfkoch-Aussatz o/Untertopf
Steam casserole · Caçarola a vapor

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
50428	28	11,0	0,8	1
50432	32	12,5	0,8	1



Sautex

Sauteuse · Sauteuse
Sauteuse · Frigideira

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
50625	24	6,5	0,8	2,70	1
50629	28	7,0	0,8	4,00	1
50633	32	8,5	0,8	4,70	1
50637	36	10,0	1,0	7,00	1



Olla baja con tapa

Marmite basse a/couvercle · Gemüsetopf mit Deckel
Low stock pot with lid · Panela baixa com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
50119	20	15,0	0,8	4,70	1
50123	24	20,0	0,8	9,00	1
50127	28	22,0	0,8	13,50	1
50131	32	26,0	1,0	20,80	1
50135	36	29,0	1,0	29,50	1
50139	40	32,0	1,2	40,00	1



Olla baja sin tapa

Marmite basse s/couvercle · Gemüsetopf ohne Deckel
Low stock pot without lid · Panela baixa sem tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
50119S	20	1
50123S	24	1
50127S	28	1
50131S	32	1
50135S	36	1
50139S	40	1



Cazo

Casserole · Stielkasserolle, flach
Saucepan · Caçarola direite

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
50212	12	7,0	0,7	0,75	1
50214	14	7,5	0,7	1,10	1
50216	16	8,0	0,8	1,60	1
50218	18	9,0	0,8	2,20	1
50220	20	9,0	0,8	2,80	1
50224	24	9,5	0,8	4,25	1
50228	28	11,0	0,8	6,75	1



Cazo alto

Casserole haute · Stielkasserolle, hoch
Deep saucepan · Caçarola alta direite

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
50217	16	11,0	0,8	2,10	1
50219	18	12,0	0,8	3,00	1
50221	20	13,0	0,8	4,00	1
50225	24	14,0	0,8	6,30	1
50229	28	17,5	0,8	10,20	1



Cazo Francés
Casserole Française · Stielkasserolle, französisch
French saucepan · Francés çaçarola direite

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
50225N	24	12,0	0,8	5,50	1
50229N	28	14,0	0,8	8,50	1



Cazo Cónico
Sautase conique · Sauteuse, Konisch
Conical saute pan · Çaçarola cónica

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
51216	16	6,0	1,0	1,00	1
51218	18	6,0	1,0	1,20	1
51220	20	6,5	1,0	1,60	1
51222	22	7,0	1,0	2,10	1
51224	24	7,5	1,0	2,70	1



Baño maría con fondo
Bahut avec fond · Bain Marie Topf
Double boiler with bottom · Banho-Maria com fundo

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
50717	16	16,0	0,8	3,20	1
50721	20	20,0	0,8	6,20	1



Rustidera
Couvercle · Deckel
Lid · Tampa

Ref	cm	h(cm)	e (mm)	U.Venta
50540	40x30	8,0	1,0	1
50550	50x40	8,0	1,0	1
50560	60x45	8,0	1,0	1
50570	70x45	9,5	1,0	1



Tapa
Plat à roir · Bratpfanne
Roaster · Assadeira

Ref	Ø (cm)	U.Venta
50916	16	1
50918	18	1
50920	20	1
50924	24	1
50928	28	1
50932	32	1
50936	36	1
50940	40	1
50945	45	1
50950	50	1
50960	60	1

Máxima garantía en resistencia y durabilidad
Maximun guarantee in resistance and durability



Eco Chef

INOX
18/10



- **Toda la pieza (cuerpo, asas y mangos) fabricada en acero inoxidable.**
- **Fondo termodifusor (inox 18/10 - aluminio - inox), Espesor 0,6 - 1 mm.**
- **Tapas diseñadas para el ahorro energético.**
- **Apta para todos los tipos de cocina (incluida inducción y horno).**
- **Acabado interior mate y exterior brillo-mate.**
- **Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.**

- Toute la pièce (corps, poignées et manches) est fabriquée en acier inoxydable.
- Fond thermo-diffuseur (Inox 18/10 - Aluminium - Inoxy), Épaisseur 0,6 - 1 mm.
- Couvercles conçus pour une économie d'énergie.
- Compatible avec tous les types de cuisinières (y compris induction et four).
- Finition mate intérieure et brillant-mate extérieure.
- Garantie maximale en termes de résistance, de durabilité et d'hygiène.

- The whole product (body, handles and grips) is made in stainless steel.
- Heat diffuser bottom (18/10 stainless steel - Aluminium - Stainless), Thickness 0,6 - 1 mm.
- Covers designed for saving energy.
- Suitable for all types of cooking surfaces (including induction and the oven).
- Interior matte finish and exterior brightness-matte finish.
- Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.



Cacerola sin tapa

Faitout sans couvercle · Bratentopf ohne Deckel
Casserole without lid · Çaçarola sem tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
57016	16	8,0	0,6	1,60	1
57020	20	9,0	0,6	2,80	1
57024	24	9,5	0,7	4,25	1
57028	28	11,0	0,7	6,75	1
57032	32	12,5	0,7	10,00	1
57036	36	14,5	0,7	14,20	1
57040	40	15,5	0,9	19,40	1



Cacerola alta sin tapa

Braisiere sans couvercle · Fleischtopf ohne Deckel
Deep casserole without lid · Çaçarola alta sem tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
57017	16	11,0	0,6	2,20	1
57021	20	13,0	0,6	4,00	1
57025	24	15,0	0,7	7,00	1
57029	28	17,5	0,7	10,00	1
57033	32	18,0	0,7	14,40	1
57037	36	21,5	0,9	21,80	1
57041	40	24,5	0,9	30,70	1



Olla recta sin tapa

Marmite traiteur sans couvercle · Suppentopf ohne Deckel
Stock pot without lid · Panela sem tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
57116	16	16,0	0,7	3,20	1
57120	20	20,0	0,7	6,20	1
57124	24	24,0	0,7	10,50	1
57128	28	25,5	0,9	16,50	1
57132	32	32,0	0,9	25,70	1
57136	36	36,0	0,9	36,60	1
57140	40	40,0	1,0	50,00	1



Paellera sin tapa

Plat rond sans couvercle · Pfanne ohne Deckel
Round without lid · Paelheira sem tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
57624	24	6,5	0,7	3,00	1
57628	28	6,5	0,7	4,00	1
57632	32	7,0	0,7	5,00	1
57636	36	7,0	0,9	7,10	1
57640	40	8,0	0,9	10,00	1



Tapa

Couvercle · Deckel
Lid · Tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
57916	16	1
57920	20	1
57924	24	1
57928	28	1
57932	32	1
57936	36	1
57940	40	1



Cazo

Casserole · Stielkasserolle, flach
Saucepan · Caçarola direita

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
57212	12	7,0	0,6	0,75	1
57214	14	7,5	0,6	1,10	1
57216	16	8,0	0,6	1,60	1
57218	18	8,5	0,6	2,00	1
57220	20	9,0	0,6	2,80	1
57224	24	9,5	0,7	4,25	1



Cazo alto

Casserole haute · Stielkasserolle, hoch
Deep saucepan · Caçarola alta direita

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
57217	16	11,0	0,6	2,10	1
57219	18	12,0	0,6	3,00	1
57221	20	13,0	0,6	4,00	1
57225	24	15,0	0,7	6,50	1



Baño maría con fondo

Bahut avec fond · Bain marie Topf
Double boiler with bottom · Banho-Maria com fundo

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
57717	16	16,0	0,7	3,20	1
57721	20	20,0	0,7	6,20	1



Sautex

Sauteuse · Sautouse
Sauteuse · Frigideira

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
57625	24	6,5	0,7	2,70	1
57629	28	6,5	0,7	4,00	1

Gastro Garinox



garinox® new

- **Batería Gastro de Garinox.**
- **Toda la pieza (cuerpo, asas y mangos) fabricada en acero inoxidable.**
- **Espesor de 0,6mm.**
- **Fondo termodifusor (inox 18/10 - aluminio - inox).**
- **Tapas diseñadas para el ahorro energético.**
- **Apta para todos los tipos de cocina (incluida inducción y horno).**
- **Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.**

- Batterie de cuisine Garinox Gastro.
- L'ensemble de la pièce (corps, poignées et manches) est en acier inoxydable.
- Epaisseur de 0,6 mm.
- Fond thermodifuseur (acier inoxydable 18/10 - aluminium - acier inoxydable).
- Couverts conçus pour économiser l'énergie.
- Convient à tous les types de cuisinières (y compris induction et four).
- Garantie maximale en termes de résistance, de durabilité et d'hygiène.

- Garinox Gastro cookware.
- The whole piece (body, handles and grips) is made of stainless steel.
- Thickness of 0,6mm.
- Thermo-diffuser bottom (18/10 stainless steel - aluminium - stainless steel).
- Lids designed for energy saving.
- Suitable for all types of cookers (including induction and oven).
- Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.



Cacerola sin tapa

Faitout sans couvercle · Bratentopf ohne Deckel
Casserole without lid · Caçarola sem tampa

Ref	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
16020	20	9,0	2,75	1
16024	24	9,5	4,20	1
16028	28	11,0	6,70	1
16032	32	12,5	10,00	1
16036	36	14,5	14,70	1
16040	40	15,5	19,50	1



Olla recta sin tapa

Marmite traiteur s/couvercle · Suppentopf ohne Deckel
Stock Pot without lid · Panela sem tampa

Ref	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
16120	20	20,0	6,2	1
16124	24	24,0	10,8	1
16128	28	25,5	15,5	1
16132	32	32,0	25,5	1
16136	36	36,0	36,5	1
16140	40	40,0	50,0	1



Paellera sin tapa

Plat rond s/couvercle · Pfanne ohne Deckel
Round dish without lid · Paelheira sem tampa

Ref	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
16624	24	6,5	2,8	1
16628	28	6,5	4,0	1
16632	32	7,0	5,5	1
16636	36	7,0	7,0	1
16640	40	8,0	10,0	1



Cacerola alta sin tapa

Braisière sans couvercle · Fleischtopf ohne Deckel
Deep casserole without lid · Caçarola alta sem tampa

Ref	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
16021	20	13,0	4,00	1
16025	24	15,0	6,70	1
16029	28	17,5	10,70	1
16033	32	18,0	14,50	1
16037	36	21,5	21,80	1
16041	40	24,5	30,70	1



Cazo

Casserole · Stielkasserolle, flach
Saucepan · Caçarola direita

Ref	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
16212	12	7,0	0,75	1
16214	14	7,5	1,00	1
16216	16	8,0	1,50	1
16218	18	8,0	2,00	1
16220	20	9,0	2,75	1
16224	24	9,5	4,20	1



Tapa

Couvercle · Deckel
Lid · Tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
16920	20	1
16924	24	1
16928	28	1
16932	32	1
16936	36	1
16940	40	1

Aluminio puro (99,5%)
Made in pure aluminium (99,5%)



Chef Aluminio



- **Cuerpo fabricado en aluminio puro (99,5%).**
- **Asas y mangos atórmicos en tubo de acero inoxidable 18/10.**
- **Tapa diseñada para el ahorro energético.**
- **Apta para todos los tipos de cocina (excepto inducción).**
- **Acabado mate interior y exterior mate lizado.**
- **Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.**

- Corps en aluminium pur (99,5%).
- Mangoes asas et attron dans le tube d'acier inoxydable 18/10.
- Couverture conçue pour les économies d'énergie.
- Convient à tous les types de cuisine (sauf induction).
- Finition mate mate et extérieure.
- Garantie maximale en termes de résistance, de durabilité et d'hygiène.

- Body made of pure aluminum (99,5%).
- Asas and attron mangoes in stainless steel tube 18/10.
- Cover designed for energy savings.
- Suitable for all types of kitchen (except induction).
- Matte inner and exterior matte finish.
- Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.



Cacerola con tapa

Braisière a/couvercle · Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid · Çaçarola com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
20020	20	8,0	2,5	2,50	1
20024	24	9,5	2,5	4,30	1
20028	28	11,0	2,5	6,75	1
20030	30	11,5	2,5	8,15	1
20032	32	12,0	2,5	9,65	1
20034	34	13,0	3,0	11,80	1
20036	36	14,0	3,0	14,25	1
20038	38	15,0	3,0	17,00	1
20040	40	16,0	3,0	21,10	1
20045	45	18,0	3,5	28,00	1
20050	50	21,0	3,5	41,00	1
20060	60	25,0	4,5	70,00	1



Cacerola alta con tapa

Braisière avec couvercle · Fleischtopf mit Deckel
Deep casserole with lid · Çaçarola alta com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
20021	20	13,0	2,5	4,10	1
20025	24	15,0	2,5	6,80	1
20029	28	17,0	2,5	10,45	1
20031	30	18,0	2,5	12,70	1
20033	32	19,0	3,0	15,25	1
20035	34	21,0	3,0	18,05	1
20037	36	22,0	3,0	22,40	1
20039	38	23,0	3,0	26,10	1
20041	40	25,0	3,5	31,40	1
20046	45	28,0	4,5	45,00	1
20051	50	31,0	4,5	60,00	1
20061	60	37,0	4,5	104,00	1



Olla recta con tapa

Marmite traiteur a/couvercle · Suppentopf mit Deckel
Stock pot with lid · Panela com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
20120	20	20,0	2,5	6,30	1
20124	24	24,0	2,5	10,85	1
20128	28	28,0	3,0	17,25	1
20130	30	30,0	3,0	21,20	1
20132	32	32,0	3,0	25,75	1
20134	34	34,0	3,5	30,90	1
20136	36	36,0	3,5	36,65	1
20138	38	38,0	3,5	43,10	1
20140	40	40,0	4,0	50,30	1
20145	45	45,0	4,5	72,00	1
20150	50	50,0	4,5	100,00	1
20160	60	55,0	5,0	155,50	1



Paellera

Plat rond · Pfanne
Round · Paelheira

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
20628	28	7,0	2,5	4,30	1
20630	30	6,5	2,5	4,75	1
20632	32	7,0	2,5	5,50	1
20634	34	7,0	2,5	6,35	1
20636	36	7,5	2,5	7,45	1
20638	38	7,5	3,0	8,60	1
20640	40	8,0	3,0	10,05	1
20645	45	8,0	3,0	12,50	1
20650	50	8,0	3,0	15,50	1
20660	60	10,0	3,5	28,00	1



Cazo

Casserole · Stielkasserolle, flach
Saucepan · Çaçarola direite

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
20216	16	7,0	2,5	1,40	1
20220	20	8,0	2,5	2,50	1
20224	24	9,5	2,5	4,30	1
20228	28	11,0	2,5	6,80	1



Cazo alto

Casserole haute · Stielkasserolle, hoch
Deep saucepan · Çaçarola alta direite

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
20217	16	11,0	2,5	2,20	1
20221	20	13,0	2,5	4,10	1
20225	24	15,0	2,5	6,80	1
20229	28	17,0	2,5	10,50	1



Cazo Bombado

Casserole bombée · Kasserolle, Bauchig
Rounded saucepan · Çaçarola bojuda

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
21216	16	8,0	2,5	1,50	1
21220	20	10,0	2,5	2,50	1
21224	24	12,0	2,5	4,00	1
21228	28	14,0	2,5	6,50	1



Pote cilíndrico

Pot-cilindrique · Milchtopf
Cylindrical pot · Caneca cilíndrica

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
20716	16	16,0	2,5	3,20	1
20720	20	20,0	2,5	6,30	1



Rustidera con asas fijas

Plat à rotir anse fixe · Bratpfanne, m. festehenden Griffen
Roaster fix handle · Assadeira com asa fixa

Ref	cm	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
20540F	40x30	6,2	2,5	7,45	1
20545F	45x32	6,2	2,5	10,40	1
20550F	50x35	7,0	3,0	12,60	1
20555F	55x37	7,7	3,0	16,30	1
20560F	60x40	7,7	3,0	18,95	1
20565F	65x43	7,9	3,0	24,30	1
20570F	70x45	9,0	3,0	28,65	1



Rustidera con asas abatibles

Plat à rotir anse tombante · Bratpfanne mit Fallgriffen
Roaster moving handle · Assadeira com asa abatível

Ref	cm	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
20540A	40x30	6,2	2,5	7,45	1
20545A	45x32	6,2	2,5	10,40	1
20550A	50x35	7,0	3,0	12,60	1
20555A	55x37	7,7	3,0	16,30	1
20560A	60x40	7,7	3,0	18,95	1
20565A	65x43	7,9	3,0	24,30	1
20570A	70x45	9,0	3,0	28,65	1



Hervidor de pescado

Poissonnière avec grille · Fischkessel mit Einsatz
Fish kettle with grill and lid · Peixeira

Ref	cm	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
20470	70x22	20,80	2,5	14,0	1



Bandeja horno

Plaque à four · Backblech
Oven tray · Bandeja forno

Ref	cm	h(cm)	e (mm)	U.Venta
20551	50x35	2,0	2,5	1
20561	60x40	2,0	2,5	1



Tapa

Couvercle · Deckel
Lid · Tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
20920	20	1
20924	24	1
20928	28	1
20930	30	1
20932	32	1
20934	34	1
20936	36	1
20938	38	1
20940	40	1
20945	45	1
20950	50	1
20960	60	1

Baterias domésticas

Household cookware



Combi Collection

INOX 18/10       

- Fabricadas en acero inoxidable 18/10 de la mejor calidad.
- Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.
- Acabado interior y exterior lijado satinado.
- Antiadherente **QuanTanium® reforzado con partículas de titanio; libre de materiales tóxicos y pesados, ecológico y libre de PFOA**
- Fondo termodifusor sandwich (inox 18/10 - aluminio - inoxidable).
- Distribución rápida y uniforme del calor.
- Aptas para todos los fuegos (incluido inducción y horno).
- Asas/mangos extraíbles fabricadas en baquelita termorresistente. Disponibles en tres colores.
- Ahorra espacio de almacenaje.

- Fabriquées en acier inoxydable 18/10 de la meilleure qualité.
- Garantie maximale en termes de résistance, durabilité et d'hygiène.
- Marquage des contenances à l'intérieur (litres).
- Finition intérieure et extérieure en polissage satiné.
- Revêtement antiadhésif **QuanTanium® reforcé par des particules de titane; exempt de matériaux toxiques et lourds, respectueux de l'environnement et sans PFOA.**
- Fond thermodifuseur sandwich (inox 18/10 - aluminium - inoxydable).
- Distribution rapide et uniforme de la chaleur.
- Aptes pour tous les types de feux (y compris l'induction et le four).
- Poignées / manches amovibles fabriqué en bakélite thermo-isolante. Disponible en trois couleurs.
- Économie d'espace de stockage.

- Manufactured with the highest quality 18/10 stainless steel.
- Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.
- Capacity markings on the inside (litres).
- Glossy sanded interior and exterior finish
- **QuanTanium® non-stick reinforced with titanium particles; free from toxic and heavy materials, environmentally friendly and PFOA-free.**
- Heat-diffusing sandwiched base (18/10 stainless steel - aluminium - st. Steel)
- Quick and even heat distribution.
- Suitable for all types of cookers (including induction hobs and ovens).
- Handles / grips made in heat resistant bakelite. Available in three colours.
- Saves storage space.



Apilables:
ahorra espacio de almacenamiento
Empilables:
elle permet de gagner de l'espace de rangement.
Stackable: save storage space



Sistema Click&Lock:
Mango y asas desmontables
Système Click&Lock:
Poignées et manches démontable
Click&Lock system.
Detachable handles and grips



Tapa de cristal resistente a los golpes con válvula y borde de acero inoxidable 18/10
Couvercle en verre avec soupape résistante aux chocs et bord en acier inoxydable 18/10
Glass cover with pressure valve resistant to bumps and 18/10 stainless steel rim



Cuerpo para cacerola/cazo

Corps pour faitout/casserole · Körper für Bratentopf/Stielkasserolle
Body for casserole/saucepan · Corpo para caçarola/caçarola direita

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
56614	14	7,0	0,8	1,00	1
56616	16	8,0	0,8	1,50	1
56618	18	9,0	0,8	2,00	1
56620	20	10,0	0,8	3,00	1
56624	24	12,0	0,8	5,50	1



Set 3 cazos Combi

Ensemble 3 casseroles + poignée · Set 3 Kochtöpfe + Griff
Set 3 saucepans + handle · Conjunto de 3 panelas + pega

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
56610	16	8,0	0,8	1,5	1



Antiadherente QuanTanium® reforzado con partículas de titanio; libre de materiales tóxicos y pesados, ecológico y libre de PFOA
QuanTanium® non-stick reinforced with titanium particles; free from toxicating heavy materials, environmentally friendly and PFOA-free.



Cuerpo para tartera/sartén

Corps pour plat rond/poêle · Körper für Pfanne/Pfanne
Body for round dish/frying pan · Corpo para tarteira/sertã

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
56720	20	4,0	0,8	1,00	1
56724	24	4,5	0,8	2,00	1
56728	28	5,0	0,8	3,00	1
56732	32	5,5	0,8	4,00	1



Cuerpo para tartera/sartén antiadherente

Corps pour plat rond/poêle · Körper für Pfanne/Pfanne
Body for round dish/frying pan · Corpo para tarteira/sertã

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
56820	20	4,0	0,8	1,00	1
56824	24	4,5	0,8	2,00	1
56828	28	5,0	0,8	3,00	1
56832	32	5,5	0,8	4,00	1



Asa

Poignée · Griff
Handle · Asa

Ref	Color	U.Venta
56600	Negro · Black	1
56604	Azul · Blue	1
56602	Rojo · Red	1

Mango

Poignée · Griff
Handle · Cabo

Ref	Color	U.Venta
56601	Negro · Black	1
56605	Azul · Blue	1
56603	Rojo · Red	1



Tapa

Couvercle · Deckel
Lid · Tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
56914	14	1
56916	16	1
56918	18	1
56920	20	1
56924	24	1
56928	28	1
56932	32	1



Origin Collection



- Fabricadas en acero inoxidable 18/10 de la mejor calidad.
- Asas fabricadas en acero inoxidable con recubrimiento PVD (proceso de chapado iónico con titanio, metal de gran dureza).
- Tapa fabricada en vidrio templado con válvula de salida de vapor y aro protector de acero inoxidable con recubrimiento PVD.
- Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.
- Marcaje de capacidades en el interior (litros).
- Fondo termodifusor sandwich (inox 18/10 - aluminio - inoxidable).
- Distribución rápida y uniforme del calor.
- Apta para todos los fuegos (incluido inducción y horno) .Apta para el lavavajillas.

- Fabriquées en acier inoxydable 18/10 de la meilleure qualité.
- Poignées en acier inoxydable avec revêtement PVD (procédé de placage ionique avec du titane, métal de haute dureté).Couvercle en verre trempé avec soupape d'évacuation de la vapeur et anneau de protection en acier inoxydable revêtu de PVD
- Garantie maximale en termes de résistance, de durabilité et d'hygiène.
- Marquage des contenances à l'intérieur (litres).
- Fond thermodifuseur sandwich (inox 18/10 - aluminium - inoxydable).
- Distribution rapide et uniforme de la chaleur.
- Apte pour tous les types de feux (y compris l'induction et le four), Aptes pour le lave-vaisselle.

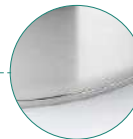
- Maximum guarantee in resistance, durability and hygiene.
- Handles made of stainless steel with PVD coating (ionic plating process with titanium, high hardness metal).
- Lid made of tempered glass with steam outlet valve and protective ring made of PVD-coated stainless steel
- Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.
- Capacity markings on the inside (litres).
- Heat-diffusing sandwiched base (18/10 stainless steel - aluminium - st. Steel).
- Quick and even heat distribution.
- Suitable for all types of cookers (including induction hobs and ovens). Dishwasher safe.



Recubrimiento PVD
PVD coating
Proceso de chapado iónico con titanio, metal de gran dureza
Ionic plating process with titanium, high hardness metal



Tapa fabricada en vidrio templado
Lid made of tempered glass
Aro protector de acero inoxidable con recubrimiento PVD
Protective ring made of PVD-coated stainless steel



Distribución rápida y uniforme del calor
Quick and even heat distribution
Fondo termodifusor sandwich (inox 18/10 - aluminio - inoxidable)
Heat-diffusing sandwiched base (18/10 stainless steel - aluminium - st. Steel).



Cacerola con tapa
Faitout avec couvercle · Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid · Çaçarola com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
47020	20	10	0,8	3,00	1
47024	24	12	0,8	5,20	1
47028	28	14	0,8	8,30	1



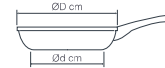
Cacerola baja con tapa
Faitout bas avec couvercle · Bratentopf mit Deckel
asserole with lid · Çaçarola baixa com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
47128	28	8	0,8	4,70	1



Cazo
Casserole · Stielkasserolle, flach
Saucepan · Çaçarola direite

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
47214	14	7	0,8	1,00	1
47216	16	8	0,8	1,50	1
47218	18	9	0,8	2,10	1
47220	20	10	0,8	3,00	1



Tapa
Couvercle · Deckel
Lid · Tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
47620	20	1
47624	24	1
47628	28	1

PFOA free

High quality material
Dually reinforced mirror
Reinforced primer
Manufactured particles
Metal substrate

PfC QuanTanium™
Titanium reinforced non-stick coating

Antiadherente QuanTanium® reforzado con partículas de titanio: libre de materiales tóxicos y pesados, ecológico y libre de PFOA
QuanTanium® non-stick reinforced with titanium particles; free from toxic and heavy materials, environmentally friendly and PFOA-free.



Sartén
Poêle · Pfanne
Frying pan · Sertá

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
47318	18	12,5	4,00	0,6	1
47320	20	12,5	4,20	0,6	1
47322	22	16,8	4,40	0,6	1
47324	24	18,5	4,60	0,6	1
47328	28	21,2	4,80	0,6	1
47330	30	23,0	5,00	0,6	1



Sartén antiadherente
Poêle antiadherent · Pfanne, Antihafit
Frying-pan, non-stick · Sertá anti-adherente

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
47418	18	12,5	4,00	0,6	1
47420	20	12,5	4,20	0,6	1
47422	22	16,8	4,40	0,6	1
47424	24	18,5	4,60	0,6	1
47428	28	21,2	4,80	0,6	1
47430	30	23,0	5,00	0,6	1



Foodie Collection



- Fabricada en acero inoxidable 18/10 de la mejor calidad.
- Asas y mangos ergonómicos de acero inoxidable fundido.
- Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.
- Acabado interior y exterior lijado satinado.
- Marcaje de capacidades en el interior (litros).
- Fondo termodifusor sándwich (inox 18/10 - aluminio - inoxidable).
- Distribución rápida y uniforme del calor.
- Apta para todos los fuegos (incluido inducción y horno).

- Fabriqué en acier inoxydable 18/10 de la meilleure qualité.
- Poignées et purée de maîtrise en acier inoxydable en fusion en fusion.
- Garantie maximale en termes de résistance, de durabilité et d'hygiène.
- Satin de finition interne et extérieur.
- Marquage de capacité à l'intérieur (litres).
- Contexte de thermofusor sandwich (en acier inoxydable 18/10 - aluminium - en acier inoxydable).
- Distribution rapide et uniforme de la chaleur.
- Convient à tous les incendies (y compris l'induction et le four).

- Made of stainless steel 18/10 of the best quality.
- Asas and ergonomic mashed masters of molten stainless steel.
- Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.
- Internal and exterior finish satin.
- Capacity marking inside (liters).
- Sandwich thermofusor background (stainless 18/10 - Aluminum - stainless).
- Quick and uniform distribution of heat.
- Suitable for all fires (including induction and oven).



Cacerola con tapa

Faitout avec couvercle · Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid · Caçarola com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
45016	16	7,5	0,8	1,50	1
45018	18	8,5	0,8	2,00	1
45020	20	9,5	0,8	3,00	1
45022	22	10,5	0,8	4,00	1
45024	24	11,5	0,8	5,00	1
45026	26	12,5	0,8	6,50	1
45028	28	12,5	0,8	7,50	1



Cazo

Casserole · Stielkasserolle, flach
Saucepan · Caçarola direita

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
45214	14	7,5	0,8	1,00	1
45216	16	7,5	0,8	1,50	1
45218	18	8,5	0,8	2,00	1
45220	20	9,5	0,8	3,00	1

Olla con tapa

Marmite avec couvercle · Fleichtopf mit Deckel
Stock pot with lid · Panela com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
45116	16	13,0	0,8	2,50	1
45118	18	14,0	0,8	3,50	1
45120	20	15,5	0,8	4,80	1
45122	22	15,5	0,8	5,50	1
45124	24	16,0	0,8	7,00	1
45126	26	16,0	0,8	8,00	1
45128	28	17,0	0,8	10,00	1



Tartera con tapa

Plat rond avec couvercle · Pfanne mit Deckel
Round dish with lid · Tarteira com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
45624	24	6,5	0,8	2,80	1
45626	26	6,5	0,8	3,00	1
45628	28	6,5	0,8	4,00	1

Tapa

Covercle · Deckel
Lid · Tampa



Ref	Ø (cm)	U.Venta
45916	16	1
45918	18	1
45920	20	1
45922	22	1
45924	24	1
45926	26	1
45928	28	1



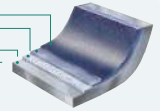
Sartén

Poêle · Pfanne
Frying pan · Sertã

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
45420	20	13,5	5,5	0,6	1
45422	22	14,5	5,5	0,6	1
45424	24	17,5	6,0	0,6	1
45426	26	19,0	6,0	0,6	1
45428	28	19,5	6,5	0,6	1
45430	30	22,0	6,5	0,6	1



High release (top-coat)
Particle reinforced (middle)
Non-stick (inner)
Titanium-based particles
Multi-layered



Antiadherente QuanTanium® reforzado con partículas de titanio: libre de materiales tóxicos y pesados, ecológico y libre de PFOA. QuanTanium® non-stick reinforced with titanium particles; free from toxic and heavy materials, environmentally friendly and PFOA-free.



Sartén antiadherente

Poêle antiadherent · Pfanne, Antihalt
Frying-pan, non-stick · Sertã anti-aderente

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
45320	20	13,5	5,5	0,6	1
45322	22	14,5	5,5	0,6	1
45324	24	17,5	6,0	0,6	1
45326	26	19,0	6,0	0,6	1
45328	28	19,5	6,5	0,6	1
45330	30	22,0	6,5	0,6	1



Wok

Wok · Wok
Wok · Wok

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	U.Venta
45828	28	15,6	8,0	1



Wok antiadherente

Wok, Antiadherent · Wok, Antihalt
Wok, non-stick · Wok anti-aderente

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	U.Venta
45728	28	15,6	8,0	1



Crepera

Crêpière · Crêpes-Pfanne
Creperia · Crepeira

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	U.Venta
45829	28	24	1,8	1



Crepera antiadherente

Crêpière, antiadherent · Crêpes-Pfanne, Antihalt
Creperia, Non-stick · Crepeira anti-aderente

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	U.Venta
45729	28	24	1,8	1



Professional Collection

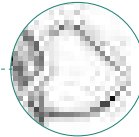
INOX 18/10



- Toda la pieza (cuerpo, asas y mangos) fabricada en acero Inoxidable 18/10.
- Favorece una distribución rápida y homogénea del calor.
- Acabado pulido brillante exterior y lijado mate interior.
- Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.
- Apta para todo tipo de cocinas (incluido inducción y horno).
- Fondo termodifusor sándwich (inox 18/10 - aluminio - inox).

- La pièce entière (corps, poignées et mangues) en acier inoxydable 18/10.
- Il favorise une distribution rapide et homogène de la chaleur.
- Finition extérieure et polie et ponçage de Matt intérieur.
- Garantie maximale en termes de résistance, de durabilité et d'hygiène.
- Convient à tous les types de cuisines (y compris l'induction et le four).
- Contexte de termodifusor sandwich (en acier inoxydable 18/10 - aluminium - en acier inoxydable).

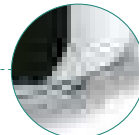
- The entire piece (body, handles and mangoes) made of stainless steel 18/10.
- It favors a quick and homogeneous distribution of heat.
- Exterior bright polished finish and inner matt sanding.
- Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.
- Suitable for all types of kitchens (including induction and oven).
- Sandwich thermodifusor background (stainless 18/10 - aluminum - stainless).



Asas y mangos ergonómicos fabricados en acero inoxidable 18/10
Handles and grips are made in 18/10 stainless steel



Acabado pulido brillante exterior y lijado mate interior
Exterior glossy, polished finish and sanded matte interior



Fondo termodifusor sandwich (inox 18/10 - aluminio - inoxidable)
Heat-diffusing sandwich base (18/10 stainless steel - aluminium - st. Steel).



Cacerola con tapa

Faitout a/couvercle · Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid · Caçarola com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
72016	16	8,0	1,50	1
72020	20	8,5	2,50	1
72024	24	9,5	3,50	1
72028	28	11,0	6,50	1
72032	32	12,5	9,00	1



Olla con tapa

Marmite a/couvercle · Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with Lid · Panela com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
72116	16	13,0	2,50	1
72120	20	14,5	4,50	1
72124	24	15,0	6,50	1
72128	28	17,0	10,00	1



Olla alta con tapa

Marmite S, Haute a/couvercle · Hoher Fleischtopf mit Deckel
Deep Stock pot with Lid · Panela super alta com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
72125	24	20,0	9,00	1
72129	28	22,0	13,50	1



Cazo

Casserole · Stielcasserole, flach
Saucepan · Caçarola direita

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
72214	14	7,5	1,00	1
72216	16	8,0	1,50	1
72218	18	8,5	2,00	1
72220	20	8,5	2,50	1



Pote cilíndrico

Pot-cilindrique · Milchtopf
Cylindrical pot · Caneca cilíndrica

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
72714	14	12,5	1,50	1
72716	16	13,0	2,50	1



Tapa

Couvercle · Deckel
Lid · Tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
72916	16	1
72920	20	1
72924	24	1
72928	28	1
72932	32	1



Belly Collection

INOX 18/10



- Toda la pieza (cuerpo y asas) fabricada en acero inoxidable 18/10.
- Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.
- El diseño de cuerpos bombeados proporciona mayor capacidad.
- Marcaje de capacidades en el interior (litros).
- Fondo termodifusor sándwich (inox 18/10 - aluminio - inoxidable).
- Distribución rápida y uniforme del calor.
- Apta para todos los fuegos (incluido inducción y horno).
- Incluye tapa de cristal resistente a los golpes con válvula y borde de acero inoxidable 18/10.

- La pièce entière (corps et poignées) en acier inoxydable 18/10.
- Garantie maximale en termes de résistance, durabilité et d'hygiène.
- La conception des corps de pompage offre une plus grande capacité.
- Marquage de capacité à l'intérieur (litres).
- Contexte de thermodifusor sandwich (en acier inoxydable 18/10 - aluminium - en acier inoxydable).
- Distribution rapide et uniforme de la chaleur.
- Convient à tous les incendies (y compris l'induction et le four).
- Comprend un couvercle en cristal résistant aux coups avec une soupape et un bord en acier inoxydable 18/10.

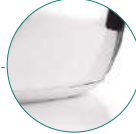
- The entire piece (body and handles) made of stainless steel 18/10.
- Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.
- The design of pumping bodies provides greater capacity.
- Capacity marking inside (liters).
- Sandwich thermodifusor background (stainless 18/10 - Aluminum - stainless).
- Quick and uniform distribution of heat.
- Suitable for all fires (including induction and oven).
- Includes crystal lid resistant to blows with valve and stainless steel edge 18/10.



Tapa de cristal resistente a golpes con válvula y borde de acero inoxidable 18/10
Glass cover with pressure valve resistant to bumps and 18/10 stainless steel rim



Marcajes de capacidad en litros
Capacity markings inside in litres



Fondo Curvo. Proporciona mayor capacidad
Curved bottom. Provides greater capacity



Cacerola con tapa

Faitout avec couvercle · Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid · Caçarola com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
79016	16	8,5	0,6	1,20	1
79020	20	9,5	0,6	2,50	1
79024	24	11,5	0,7	4,40	1
79028	28	15,0	0,7	8,20	1



Cazo

Casserole · Stielkasserole, flach
Saucepan · Caçarola direita

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
79214	14	9,0	0,6	1,20	1
79216	16	9,5	0,6	1,60	1
79218	18	10,5	0,6	2,50	1
79220	20	11,5	0,6	3,50	1



Cacerola vapor

Panier vapeur · Dampfkoch-Aufsatz
Steam casserole · Caçarola a vapor

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
79420	20	9,5	0,6	3,00	1
79424	24	12,0	0,6	4,50	1



Wok

Wok · Wok
Wok · Wok

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
79830	30	10,0	0,7	4,50	4



Olla con tapa

Marmite avec couvercle · Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with lid · Panela com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
79116	16	10,0	0,6	1,60	1
79120	20	12,0	0,6	3,50	1
79124	24	14,0	0,6	5,50	1
79128	28	17,0	0,7	9,50	1



Tartera con tapa

Plat rond avec couvercle · Pfanne mit Deckel
Round dish with lid · Tarteira com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
79624	24	7,5	0,6	2,60	1
79628	28	7,5	0,7	3,00	1



Pote

Pot · Milchtopf
Pot · Caneca

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
79714	14	11,0	0,6	1,50	1



Tapa

Couvercle · Deckel
Lid · Tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
79916	16	1
79920	20	1
79924	24	1
79928	28	1



Vitrococ Collection



- **Toda la pieza (cuerpo, asas y mangos) fabricada a en acero inoxidable 18/10.**
- **Favorece una distribución rápida y homogénea del calor.**
- **Destaca por su diseño clásico, funcionalidad y sencillez.**
- **Acabado pulido brillante exterior y lijado mate interior.**
- **Apta para todo tipo de cocinas (incluido inducción y horno).**
- **Fondo termodifusor sándwich (inox 18/10 - aluminio - inox).**
- **Apta para el lavavajillas.**

- Toute la pièce (corps, poignées et manches) est fabriquée en acier inoxydable 18/10.
- Favorise une distribution rapide et homogène de la chaleur.
- Se distingue par son style classique, sa fonctionnalité et sa simplicité.
- Finition extérieur polie brillante et intérieur limage mat.
- Compatible avec tout type de cuisinières (y compris induction et four).
- Fond thermo-diffuseur sandwich (inox 18/10 - aluminium - inox).
- Apte pour le lave-vaisselle.

- The whole product (body, handles and grips) is made in 18/10 stainless steel.
- It favours quick and homogeneous heat distribution.
- Stands out for its classic design, functionality and simplicity.
- Exterior glossy, polished finish and sanded matte interior.
- Suitable for all types of cooking surfaces (including induction and the oven).
- Sandwich heat diffuser (18/10 stainless steel - aluminium - stainless steel).
- Dishwasher safe.



Cacerola con tapa
Fairout avec couvercle · Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid · Caçarola com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
40016	16	8,0	1,50	1
40018	18	8,5	2,00	1
40020	20	8,5	2,50	1
40022	22	9,0	3,00	1
40024	24	9,5	3,50	1
40026	26	9,5	4,50	1
40028	28	11,0	6,50	1
40032	32	12,5	9,50	1
40036	36	14,0	14,20	1
40040	40	15,5	19,50	1

Cacerola vapor
Panier vapeur · Dampfkoch-Aufsatz
Steam casserole · Caçarola a vapor

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
40420	20	8,5	2,50	1
40424	24	9,5	3,50	1
40428	28	11,0	6,50	1



Olla con tapa
Marmite avec couvercle · Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with lid · Panela com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
40116	16	13,0	2,50	1
40118	18	14,0	3,50	1
40120	20	14,5	4,50	1
40122	22	14,5	5,50	1
40124	24	15,0	6,50	1
40126	26	15,0	7,50	1
40128	28	17,0	10,00	1
40132	32	17,5	13,50	1
40136	36	21,5	22,00	1
40140	40	24,5	30,80	1



Cuecepastas sin tapa
Cuit-pâte sans couvercle · Nudelkoch-Einsatz ohne Deckel
Pasta cooker without lid · Coze-massas sem tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
40426	24	17,5	9,50	1



Olla alta con tapa
Marmite S. Haute à/couvercle · Hoher Fleischtopf mit Deckel
Deep Stock pot with Lid · Panela super alta com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
40121	20	17,5	5,50	1
40125	24	20,0	9,00	1
40129	28	22,0	13,50	1
40133	32	28,0	22,50	1



Pote cilíndrico
Pot-cilindrique · Milchtopf
Cylindrical pot · Caneca cilíndrica

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
40712	12	12,0	1,00	1
40714	14	12,5	1,50	1
40716	16	13,0	2,50	1
40718	18	14,0	3,50	1



Sartén
Poêle · Pfanne
Frying pan · Sertã

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
40619	18	4,5	0,7	1
40621	20	4,5	0,7	1
40623	22	5,0	0,7	1
40625	24	5,2	0,7	1
40627	26	6,0	0,7	1
40629	28	6,5	0,7	1



Escurridera
Passoire sur pied · Abtropfschüssel
Colander with stand · Escorredor

Ref	Ø (cm)	h(cm)	U.Venta
40324	24	11,0	1



Colador esférico
Passoire sur pied · Abtropfschüssel
Colander with stand · Escorredor

Ref	Ø (cm)	h(cm)	U.Venta
40318	18	8,5	1



Cazo
Casserole · Stielkasserole, flach
Saucepan · Caçarola direita

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
40212	12	7,0	0,80	1
40214	14	7,5	1,00	1
40216	16	8,0	1,50	1
40218	18	8,5	2,00	1
40220	20	8,5	2,50	1



Tartera con tapa
Plat rond avec couvercle · Pfanne mit Deckel
Round dish with lid · Tarteira com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
40620	20	6,5	2,00	1
40622	22	6,5	2,50	1
40624	24	7,0	3,00	1
40626	26	7,0	3,50	1
40628	28	8,0	4,50	1
40632	32	8,0	6,00	1
40636	36	8,5	7,50	1
40640	40	8,5	11,00	1



Tapa
Couvercle · Deckel
Lid · Tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
40916	16	1
40918	18	1
40920	20	1
40922	22	1
40924	24	1
40926	26	1
40928	28	1
40932	32	1
40936	36	1
40940	40	1



Gourmet Collection

INOX 18/10



- Toda la pieza (cuerpo, asas y mangos) fabricada en acero inoxidable 18/10.
- Favorece una distribución rápida y homogénea del calor.
- Extremadamente robusta.
- Acabado pulido brillante exterior y lijado mate interior.
- Apta para todo tipo de cocinas (incluido inducción y horno).
- Triple fondo difusor que asegura un eficiente reparto del calor.

- Toute la pièce (corps, poignées et manches) est fabriquée en acier inoxydable 18/10.
- Favorise une distribution rapide et homogène de la chaleur.
- Extrêmement robustes.
- Finition extérieure polie brillante et intérieur limage mat.
- Compatible avec tout type de cuisinières y compris induction et four.
- Triple fond diffuseur qui garantit une répartition efficace de la chaleur.

- The whole product (body, handles and grips) is made in 18/10 stainless steel.
- It favours quick and homogeneous heat distribution.
- Extremely robust.
- Exterior glossy, polished finish and sanded matte interior.
- Suitable for all types of cooking surfaces (including induction and the oven).
- Triple diffuser bottom assuring efficient distribution of heat.



Cacerola con tapa

Faitout avec couvercle · Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid · Çaçarola com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
90016	16	8,0	1,50	1
90018	18	8,5	2,00	1
90020	20	8,5	2,50	1
90022	22	9,0	3,00	1
90024	24	9,5	3,50	1
90026	26	9,5	4,50	1
90028	28	11,0	6,50	1
90032	32	12,5	9,50	1



Olla con tapa

Marmite avec couvercle · Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with Lid · Panela com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
90116	16	13,0	2,50	1
90118	18	14,0	3,50	1
90120	20	14,5	4,50	1
90122	22	14,5	5,50	1
90124	24	15,0	6,50	1
90126	26	15,0	7,50	1
90128	28	17,0	10,00	1
90132	32	17,5	13,50	1



Olla alta con tapa

Marmite S, Haute a/couvercle · Hoher Fleischtopf mit Deckel
Deep Stock pot with Lid · Panela super alta com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
90125	24	20,0	9,00	1
90129	28	22,0	13,50	1



Cacerola vapor

Panier vapeur · Dampfkoch-Aufsatz
Steam casserole · Çaçarola a vapor

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
90420	20	8,5	2,50	1
90424	24	9,5	3,50	1



Tartera con tapa

Flat rond a/couvercle · Pfanne mit Deckel
Round dish with lid · Tarteira com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
90620	20	6,5	2,00	1
90622	22	6,5	2,50	1
90624	24	7,0	3,00	1
90626	26	7,0	3,50	1
90628	28	8,0	4,50	1
90632	32	8,0	6,00	1



Pote cilíndrico

Pot-cilindrique · Milchtopf
Cylindrical pot · Caneca cilíndrica

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
90712	12	12,0	1,00	1
90714	14	12,5	1,50	1
90716	16	13,0	2,50	1
90718	18	14,0	3,50	1



Cazo

Casserole · Stielkasserole, flach
Saucepan · Çaçarola dreite

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
90212	12	7,0	0,80	1
90214	14	7,5	1,00	1
90216	16	8,0	1,50	1
90218	18	8,5	2,00	1
90220	20	8,5	2,50	1



Colador esférico

Passoire à queue · Seiher, mit Stiel
Strainer · Coador esférico

Ref	Ø (cm)	h(cm)	U.Venta
90318	18	8,5	1



Escurridera

Passoire à queue · Seiher, mit Stiel
Strainer · Coador esférico

Ref	Ø (cm)	h(cm)	U.Venta
90324	24	11,0	1



Tapa

Couvercle · Deckel
Lid · Tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
90916	16	1
90918	18	1
90920	20	1
90922	22	1
90924	24	1
90926	26	1
90928	28	1
90932	32	1



Pomo abatible
Folding knob



Estudio Collection



- **Cuerpo fabricado en acero inoxidable 18/10.**
- **Asas, mangos y pomo en baquelita termoaislante.**
- **Su pomo abatible consigue una reducción del espacio manteniendo una ergonomía perfecta.**
- **Acabado pulido brillante exterior y lijado mate interior.**
- **Triple fondo difusor que asegura un eficiente reparto del calor.**
- **Apta para todo tipo de cocinas (incluido inducción). Apta para el lavavajillas.**

- Corps en acier inoxydable 18/10.
- Poignées, mangues et bouton dans Thermoslante Baquelita.
- Son KNN pliant réalise une réduction de l'espace en maintenant une ergonomie parfaite.
- Finition extérieure et polie et ponçage de Matt intérieur.
- Contexte triple diffuseur qui garantit une distribution de chaleur efficace.
- Convient à tous les types de cuisines (y compris l'induction). Convient au lave-vaisselle.

- Body made of stainless steel 18/10.
- Handles, mangoes and knob in thermoslante baquelita.
- Its folding knob achieves a reduction in space maintaining a perfect ergonomics.
- Exterior bright polished finish and inner matt sanding.
- Triple diffuser background that ensures efficient heat distribution.
- Suitable for all types of kitchens (including induction). Suitable for dishwasher.



Cacerola con tapa

Faitout avec couvercle - Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid - Caçarola com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
85016	16	8,0	1,50	1
85018	18	8,5	2,00	1
85020	20	8,5	2,50	1
85022	22	9,0	3,00	1
85024	24	9,5	3,50	1
85026	26	9,5	4,50	1
85028	28	11,0	6,50	1



Olla con tapa

Marmite a/couvercle - Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with lid - Panela com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
85118	18	14,0	3,50	1
85120	20	14,5	4,50	1
85122	22	14,5	5,50	1
85124	24	15,0	6,50	1
85126	26	15,0	7,50	1
85128	28	17,0	10,00	1



Olla alta con tapa

Marmite S. Haute a/couvercle - Hoher Fleischtopf mit Deckel
Deep Stock pot with lid - Panela super alta com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
85125	24	20,0	9,00	1
85129	28	22,0	13,50	1



Cacerola vapor

Panier vapeur - Dampfkoch-Aufsatz
Steam casserole - Caçarola a vapor

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
85420	20	9,0	2,50	1
85424	24	10,5	3,50	1



Pote cilíndrico

Pot-cylindrique - Milchtopf
Cylindrical pot - Caneca cilíndrica

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
85712	12	12,0	1,00	1
85714	14	12,5	1,50	1
85716	16	13,0	2,50	1
85718	18	14,0	3,50	1



Tapa

Couvercle - Deckel
Lid - Tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
85916	16	1
85918	18	1
85920	20	1
85922	22	1
85924	24	1
85926	26	1
85928	28	1



Cazo

Casserole - Stielkasserole, flach
Saucepan - Caçarola direite

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
85212	12	7,0	0,80	1
85214	14	7,5	1,00	1
85216	16	8,0	1,50	1
85218	18	8,5	2,00	1
85220	20	8,5	2,50	1



Sautex

Sauteuse - Sautreuse
Sautouse - Frigideira

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
85624	24	7,0	3,50	1



Sartén

Poêle - Pfanne
Frying pan - Sertás

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
85625	24	7,0	3,50	1
85629	28	8,0	4,50	1



Lote 5 cazos

Ensemble 5 casseroles - Set 5 Tlg. Stielkasserollen
Set 5 saucepans - Lote de 5 caçarola

Ref	Ø (cm)	U.Venta
85003	12	1
	14	
	16	
	18	
	20	



Nova-Ladycor Collection

INOX 18/10

- Cuerpo fabricado en acero inoxidable 18/10.
- Asas, mangos y pomo en baquelita termoaislante.
- Destaca por su diseño clásico, funcionalidad y sencillez.
- Acabado pulido brillante exterior y lijado mate interior.
- Triple fondo difusor que asegura un eficiente reparto del calor.
- Apta para todo tipo de cocinas (incluido inducción). Apta para el lavavajillas.

- Corps en acier inoxydable 18/10.
- Poignées, manques et bouton dans Thermostante Baquelita.
- Il se distingue par sa conception classique, sa fonctionnalité et sa simplicité.
- Finition extérieure et polie et ponçage de Matt intérieur.
- Contexte triple diffuseur qui garantit une distribution de chaleur efficace.
- Convient à tous les types de cuisines (y compris l'induction). Convient au lave-vaisselle.

- Body made of stainless steel 18/10.
- Handles, mangoes and knob in thermostante baquelita.
- It stands out for its classic design, functionality and simplicity.
- Exterior bright polished finish and inner matt sanding.
- Triple diffuser background that ensures efficient heat distribution.
- Suitable for all types of kitchens (including induction). Suitable for dishwasher.



Cacerola con tapa
Faitout avec couvercle · Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid · Çaçarola com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
88016	16	8,0	1,50	1
88018	18	8,5	2,00	1
88020	20	8,5	2,50	1
88022	22	9,0	3,00	1
88024	24	9,5	3,50	1
88026	26	9,5	4,50	1
88028	28	11,0	9,50	1
88032	32	12,5	9,50	1



Olla con tapa
Marmite avec couvercle · Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with Lid · Panela com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
88116	16	13,0	2,50	1
88118	18	14,0	3,50	1
88120	20	14,5	4,50	1
88122	22	14,5	5,50	1
88124	24	15,0	6,50	1
88126	26	15,0	7,50	1
88128	28	17,0	10,00	1
88132	32	17,5	13,50	1



Olla alta con tapa
Marmite S, Haute a/couvercle · Hoher Fleischtopf mit Deckel
Deep Stock pot with Lid · Panela super alta com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
88121	20	17,5	5,50	1
88125	24	20,0	9,00	1
88129	28	22,0	13,50	1



Cazo vapor
Panier vapeur · Dampfkoch-Aufsatz
Steam casserole · Çaçarola a vapor

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
88420	20	9,0	2,50	1
88424	24	10,5	3,50	1



Pote cilíndrico
Pot-cilindrique · Milchtopf
Cylindrical pot · Caneca cilíndrica

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
88712	12	12,0	1,00	1
88714	14	12,5	1,50	1
88716	16	13,0	2,50	1
88718	18	14,0	3,50	1



Colador esférico
Passoire à queue · Seiher, mit Stiel
Strainer · Coador esférico

Ref	Ø (cm)	h(cm)	U.Venta
88318	18	8,5	1



Cazo
Casserole · Stielkasserole, flach
Saucepan · Çaçarola direite

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
88212	12	7,0	0,80	1
88214	14	7,5	1,00	1
88216	16	8,0	1,50	1
88218	18	8,5	2,00	1
88220	20	8,5	2,50	1



Tartera con tapa
Plat rond avec couvercle · Pfanne mit Deckel
Round dish with lid · Tarteira com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
88620	20	6,5	2,00	1
88622	22	6,5	2,50	1
88624	24	7,0	3,00	1
88626	26	7,0	3,50	1
88628	28	8,0	4,50	1
88632	32	8,0	6,00	1



Tapa
Couvercle · Deckel
Lid · Tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
88916	16	1
88918	18	1
88920	20	1
88922	22	1
88924	24	1
88926	26	1
88928	28	1
88932	32	1



Escurridera
Passoire sur pied · Abtropfschüssel
Colander with stand · Escorredor

Ref	Ø (cm)	h(cm)	U.Venta
88324	24	11,0	1

Caliza Collection

new



- Cuerpo fabricado en acero inoxidable 18/10.
- Asas, mangos y pomo en baquelita termoaislante.
- Acabado pulido brillante exterior y lijado mate interior.
- Triple fondo difusor que asegura un eficiente reparto del calor.
- Apta para todo tipo de cocinas (incluida inducción).
- Apta para el lavavajillas.

- Corps fabriqué en acier inoxydable 18/10.
- Poignées, manches et pommeau en bakélite thermo-isolante.
- Finition polie brillante extérieur et Image mat intérieur.
- Triple fond diffuseur qui garantit une répartition efficace de la chaleur.
- Compatible avec tout type de cuisinières (y compris induction).
- Apte pour le lave-vaisselle.

- Body made in 18/10 stainless steel.
- Handles, grips and knob in heat resistant bakelite.
- Exterior glossy, polished finish and sanded matte interior.
- Triple diffuser bottom assuring efficient distribution of heat.
- Suitable for all types of cooking surfaces (including induction).
- Dishwasher safe.



Cacerola con tapa

Faitout avec couvercle · Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid · Caçarola com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
80016	16	8,0	1,50	1
80018	18	8,5	2,00	1
80020	20	8,5	2,50	1
80022	22	9,0	3,00	1
80024	24	9,5	3,50	1
80026	26	9,5	4,50	1
80028	28	11,0	9,50	1



Olla con tapa

Marmite avec couvercle · Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with lid · Panela com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
80116	16	13,0	2,50	1
80118	18	14,0	3,50	1
80120	20	14,5	4,50	1
80122	22	14,5	5,50	1
80124	24	15,0	6,50	1
80126	26	15,0	7,50	1
80128	28	17,0	10,00	1



Cazo

Casserole · Stielkasserole, flach
Saucepan · Caçarola direite

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
80212	12	7,0	0,80	1
80214	14	7,5	1,00	1
80216	16	8,0	1,50	1
80218	18	8,5	2,00	1



Tartera con tapa

Plat rond avec couvercle · Pfanne mit Deckel
Round dish with lid · Tarteira com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
80624	24	7,0	3,00	1
80626	26	7,0	3,50	1
80628	28	8,0	4,50	1



Pote cilíndrico

Pot-cylindrique · Milchtopf
Cylindrical pot · Caneca cilíndrica

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
80714	14	12,5	1,50	1
80716	16	13,0	2,50	1
80718	18	14,0	3,50	1



Tapa

Couvercle · Deckel
Lid · Tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
80916	16	1
80918	18	1
80920	20	1
80922	22	1
80924	24	1
80926	26	1
80928	28	1

Garinox Collection



- Cuerpo fabricado en acero inoxidable 18/10.
- Asas, mangos y pomo en baquelita termoaislante.
- Acabado pulido brillante.
- Fondo Termodifusor (inox 18/10 - aluminio - inox).
- Apta para todo tipo de cocinas (incluido inducción).
- Apta para el lavavajillas.

- Corps en acier inoxydable 18/10.
- Poignées, mangues et bouton dans Thermoslante Baquelita.
- Finition polie brillante.
- Fond thermodifusor (acier inoxydable 18/10 - aluminium - inoxydable).
- Convient à tous les types de cuisines (y compris l'induction).
- Convient au lave-vaisselle.

garinox®

- Body made of stainless steel 18/10.
- Handles, mangoes and knob in thermoslante baquelita.
- Bright polished finish.
- Thermodifusor background (stainless 18/10 - aluminium - inoxydable).
- Suitable for all types of kitchens (including induction).
- Suitable for dishwasher.



Cacerola con tapa

Faitout a/couvercle · Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid · Caçarola com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
14318	18	9,0	0,5	2,00	1
14320	20	10,0	0,5	3,00	1
14322	22	11,0	0,5	4,00	1
14324	24	12,0	0,5	5,00	1



Olla con tapa

Marmite avec couvercle · Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with lid · Panela com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
14420	20	12,0	0,5	3,80	1
14422	22	13,0	0,5	5,00	1
14424	24	15,0	0,5	7,00	1

Cazo 18/10

Casserole · Stielkasserole, flach
Saucepan · Caçarola direite

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
14212	12	5,5	0,5	0,60	1
14214	14	6,5	0,5	1,50	1
14216	16	7,5	0,5	1,50	1
14218	18	9,0	0,5	2,00	1
14220	20	10,0	0,5	3,00	1



Ideal para calentar leche, chocolate y salsas

Ideal for heating milk, making chocolate and sauces

Mango de baquelita termoaislante
Heat-insulating bakelite handle



Sin fondo
Bottomless

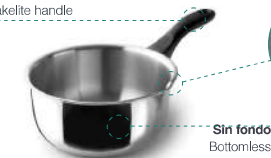
INOX

Cazo Inox

Casserole · Stielkasserole
Saucepan · Caçarole

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
31212	12	6,5	0,50	1
31214	14	7,0	1,00	1
31216	16	7,5	1,50	1
31218	18	8,0	2,00	1
31220	20	8,0	2,50	1

Mango de baquelita termoaislante
Heat-insulating bakelite handle



Sin fondo
Bottomless

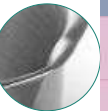
INOX

Cazo Vertedor

Casserole · Stielkasserole
Saucepan · Caçarole de verter

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
31312	12	6,5	0,50	1
31314	14	7,0	1,00	1
31316	16	7,5	1,50	1
31318	18	8,0	2,00	1
31320	20	8,0	2,50	1

Pico vertedor
Pouring spout.





Basic Collection



- **Toda la pieza (cuerpo, asas y mangos) fabricada en acero inoxidable.**
- **La tapa, con cierre de precisión, preserva los aromas y retiene el calor.**
- **Ideal para cocinar de forma saludable y ahorrar energía.**
- **Acabado interior lijado satinado y exterior pulido brillante.**
- **Apta para todo tipo de cocinas (incluido inducción y horno).**
- **Apta para el lavavajillas.**

- La pièce entière (corps, poignées et mangues) en acier inoxydable.
- Le couvercle, avec fermeture de précision, conserve les arômes et conserve la chaleur.
- Idéal pour cuisiner de manière saine et économiser de l'énergie.
- Finition intérieure satinée et extérieure et polie brillante.
- Convient à tous les types de cuisines (y compris l'induction et le four).
- Convient au lave-vaisselle.

- The entire piece (body, handles and mangoes) made of stainless steel.
- The lid, with precision closure, preserves the aromas and retains heat.
- Ideal to cook in a healthy way and save energy.
- Satinated and exterior interior finish and bright polished.
- Suitable for all types of kitchens (including induction and oven).
- Suitable for dishwasher.



Cacerola con tapa
Faitout a/couvercle · Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid · Caçarola com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
32016	16	8,0	0,7	1,50	1
32020	20	8,5	0,7	2,50	1
32024	24	9,5	0,7	3,50	1
32028	28	11,0	0,8	6,50	1



Olla alta con tapa
Marmite S. Haute a/couvercle · Hoher Fleischtopf mit Deckel
Deep Stock pot with Lid · Panela super alta com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
32125	24	20,0	0,7	9,00	1
32129	28	22,5	0,7	13,50	1



Olla con tapa
Marmite avec couvercle · Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with Lid · Panela com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
32116	16	13,0	0,7	2,50	1
32120	20	13,5	0,7	4,50	1
32124	24	15,0	0,7	6,50	1
32128	28	17,0	0,7	10,00	1



Cazo
Pot-cilindrique · Milchtopf
Cylindrical pot · Caneca cilíndrica

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
32214	14	7,5	0,7	1,00	1
32216	16	8,0	0,7	1,50	1
32218	18	8,5	0,7	2,00	1
32220	20	8,5	0,7	2,50	1



Cacerola vapor
Platier vapeur · Dampfkoch-Aufsatz
Steam casserole · Caçarola a vapor

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
32420	20	8,5	0,7	2,50	1
32424	24	9,5	0,7	3,50	1



Tartera con tapa
Plat rond avec couvercle · Platte mit Deckel
Round dish with lid · Tarteira com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
32624	24	7,0	0,7	3,00	1
32628	28	8,0	0,7	4,50	1



Pote cilíndrico
Pot-cilindrique · Milchtopf
Cylindrical pot · Caneca cilíndrica

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
32714	14	12,5	0,7	1,50	1
32716	16	13,0	0,7	2,50	1



Lote 4 cazos
Ensemble 4 casseroles · Set 4 Tlg. Stielkasserollen
Set 4 saucepans · Lote de 4 caçarola

Ref	Ø (cm)	U.Venta
32003	14	1
	16	
	18	
	20	



Colador esférico
Passoire à queue · Seiher, mit Stiel
Strainer · Coador esférico

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
32318	18	8,5	0,7	1



Escurreidera
Passoire sur pied · Abtropfschüssel
Colander with stand · Escorredor

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
32324	24	11,0	0,7	1



Tapa
Couvercle · Deckel
Lid · Tampa

Ref	Ø (cm)	e (mm)	U.Venta
32916	16	0,7	1
32920	20	0,7	1
32924	24	0,7	1
32928	28	0,7	1



Cuscussera
Couscoussier · Couscous-Maschine
Couscous maker · Máquina de fazer cuscuz

Ref	Ø (cm)	h (cm)	U.Venta
32520	20	8,5	1
32524	24	9,5	1

- Fabricada en acero inoxidable 18/10 de gran calidad.
- Acabado interior satinado y exterior brillo.
- Garantía máxima en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.
- Versátil: diseñado para cocinar cuscús y alimentos al vapor. También puede utilizarse como escurridera.
- Fondo perforado con agujeros de Ø2,5 mm.
- Excelente absorción y reparto del calor, proporciona unos resultados perfectos conservando las propiedades nutritivas y sabor atural de los alimentos
- Se adapta perfectamente a ollas y cacerolas del mismo diámetro.
- Asas de acero inoxidable de diseño ergonómico con acabado pulido brillante.

- Made of high quality 18/10 stainless steel.
- Satin interior and glossy exterior finish.
- Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.
- Versatile: designed for cooking couscous and steamed food.
- Can also be used as a colander.
- Perforated bottom with Ø2.5 mm holes.
- Excellent heat absorption and heat distribution, providing perfect results while preserving the nutritional properties and natural flavour of the food.
- Ergonomically designed stainless steel handles with bright polished finish.



Forte Collection



- Fabricada en aluminio fundido y construida en una sola pieza.
- Máxima robustez y gran resistencia a la deformación.
- Ideal para guisos, cocidos, sopas y salsas.
- Revestimiento antiadherente interior y exterior, libre de PFOA.
- Apta para todo tipo de cocinas (incluido inducción).
- Incluye una tapa de vidrio templado con válvula resistente a los golpes.

- Fabriqué en aluminium fondu et construit en une seule pièce.
- Robustesse maximale et grande résistance à la déformation.
- Idéal pour les ragoûts, cuits, les soupes et les sauces.
- Revêtement anti-anti-intérieur et extérieur, exempt de PFOA.
- Convient à tous les types de cuisines (y compris l'induction).
- Comprend un couvercle en verre trempé avec une valve résistante à un coup.

- Manufactured in molten and built aluminum in one piece.
- Maximum robustness and great resistance to deformation.
- Ideal for stews, cooked, soups and sauces.
- Interior and exterior antiadhering coating, free of PFOA.
- Suitable for all types of kitchens (including induction).
- Includes a tempered glass lid with blow-resistant valve.



Cacerola con tapa

Faitout avec couvercle verre · Bratentopf mit Glasdeckel
Round casserole with glass lid · Çaçarola com tampa de vidro

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
25816	16	8,5	1,20	1
25820	20	8,5	2,20	1
25824	24	10,5	4,40	1
25828	28	12,5	6,40	1
25831	30	13,5	8,40	1



Cacerola baja con tapa

Faitout bas avec couvercle verre · Bratentopf mit Glasdeckel
Round low casserole with glass lid · Çaçarola baixa com tampa de vidro

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
25823	24	7,5	2,30	1
25827	28	7,5	3,70	1
25832	32	7,5	5,70	1
25835	36	8,5	7,40	1

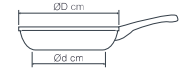


Cacerola cuadrada con tapa

Faitout carré avec couvercle verre · Bratentopf mit Glasdeckel
Square casserole with glass lid · Çaçarola quadrada com tampa de vidro

Ref	cm	h(cm)	L	U.Venta
25829	28x28	12,0	7,5	1

Stilo Collection



- Fabricada en aluminio fundido de alta calidad y espesor.
- Recubrimiento antiadherente acabado en partículas de piedra, libre de materiales tóxicos y pesados. Ecológico y libre de PFOA.
- La base de aluminio permite una distribución homogénea del calor, permitiendo que los alimentos se cocinen rápidamente y de manera uniforme, sin apenas utilizar aceite.
- Máxima resistencia al desgaste.
- Fácil limpieza interior y exterior gracias a su protección antiadherente.
- Compatibilidad: todo tipo de cocinas, incluida la inducción.
- Pomo y asas ergonómicas con acabado Soft Touch.
- Tapa de cristal con borde de silicona.

- Fabriqué en aluminium fondu de haute qualité et épaisseur.
- Finition de revêtement anticraque dans les particules de pierre, exemptes de matériaux toxiques et lourds, Écologique et sans PFOA.
- La base en aluminium permet une distribution homogène de la chaleur, permettant aux aliments de cuire rapidement et uniformément, avec presque aucune huile.
- Résistance à l'usure maximale.
- Nettoyage intérieur et extérieur facile grâce à sa protection non-assise.
- Compatibilité: tous les types de cuisines, y compris l'induction.
- Poignées pomatives et ergonomiques avec finition tactile douce.
- Couvercle en cristal avec bord de silicone.

- Manufactured in molten aluminum of high quality and thickness.
- Antilting coating Finish in stone particles, free of toxic and heavy materials. Ecological and free of PFOA.
- The aluminum base allows a homogeneous distribution of heat, allowing food to cook quickly and uniformly, with hardly any oil.
- Maximum wear resistance.
- Easy interior and exterior cleaning thanks to its non-stick protection.
- Compatibility: all types of kitchens, including induction.
- Pomative and ergonomic handles with soft touch finish.
- Crystal lid with silicone edge.



Cacerola con tapa

Faitout avec couvercle verre · Bratentopf mit Glasdeckel
Casserole with glass lid · Çaçarola com tampa de vidro

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
27320	20	10,5	2,50	1
27324	24	12,0	4,00	1
27328	28	12,5	6,00	1



Tartera con tapa

Faitout bas avec couvercle verre · Bratentopf mit Glasdeckel
Low casserole with glass lid · Çaçarola baixa com tampa de vidro

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
27327	28	8,5	4,00	1



Cazo

Casserole · Stielkasserole, flach
Saucepan · Çaçarola direita

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
27416	16	7,5	1,20	1
27418	18	8,8	1,80	1



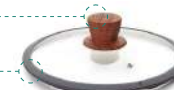
Sartén

Poêle · Pfanne
Frying pan · Sertã

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	U.Venta
27620	20	16,5	4,5	6
27624	24	20,0	5,2	6
27626	26	21,5	5,5	6
27628	28	24,0	6,0	6

Válvula salida de vapor

Steam outlet valve



Aro protector de silicona

Silicone protective ring



Tapa

Couvercle verre · Glasdeckel
Glass lid · Tapa de vidro

Ref	Ø (cm)	U.Venta
27920	20	1
27924	24	1
27928	28	1

Grill

Grill · Grill Induktionfähig
Grill · Grelhador

Ref	cm	Ød (cm)	h(cm)	U.Venta
27625	24x24	18,6	4,8	1
27629	28x28	21,5	5,2	1



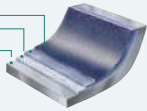
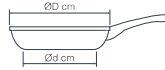
Titanium PRO Collection



- **Cacerola robusta y duradera gracias a su cuerpo fabricado en aluminio fundido.**
- **Fabricada en una sola pieza.**
- **Libre de materiales pesados y tóxicos, ECO y libre de PFOA.**
- **Compatible con todas las fuentes de calor, incluida la inducción.**
- **Fácil limpieza interior y exterior.**

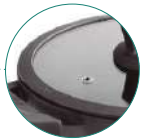
- Casserole robuste et durable grâce à son corps fabriqué en fonte d'aluminium.
- Fabriquée en une seule pièce.
- Sans matériaux lourds et toxiques, ECO et sans PFOA.
- Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.
- Nettoyage intérieure et extérieure facile.

- Robust and durable casserole thanks to its cast aluminium body.
- One piece construction.
- Free of heavy and toxic materials, ECO and PFOA-free.
- Compatible with all heat sources, including induction.
- Easy to clean interior and exterior.



Antiadherente QuanTanium® reforzado con partículas de titanio; libre de materiales tóxicos y pesados, ecológico y libre de PFOA

Antiadhésif QuanTanium® renforcé avec des particules de titane sans matériaux toxiques ni métaux lourds, écologique et sans PFOA.
QuanTanium® non-stick reinforced with titanium particles; free from toxic and heavy materials, environmentally friendly and PFOA-free.



Asas EXTRAÍBLES fabricadas en silicona de máxima calidad, termoaislantes, altamente resistentes y ergonómicas, permiten un agarre seguro. Mango con acabado SOFT TOUCH, termoaislante, altamente resistente y ergonómico, permite un agarre seguro.

Heat insulating, highly resistant, ergonomic REMOVABLE handles made of high quality silicone which provide a secure grip on pots and pans. Handle with SOFT TOUCH finish, heat insulating, highly resistant and ergonomic, allows a secure grip.

Tapa de vidrio templado reforzada con un aro protector de silicona antimpatos y una válvula de salida de vapor.
Tempered glass lid reinforced with an anti-shock silicone protective ring and a steam outlet valve.

FULL INDUCTION; asegura un rendimiento óptimo en todo tipo de cocinas, con un reparto de calor inmejorable logrando la máxima eficiencia y ahorro de energía.
FULL INDUCTION diffuser base ensures optimum performance with all kinds of cookers. Its unbeatable heat distribution achieves the best efficiency and energy savings.

Incluye asas silicona
Includes silicone handles



Cacerola con tapa
Faitout avec couvercle · Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid · Çaçarola com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
27520	20	9,5	2,0	2,60	1
27524	24	11,0	2,0	4,40	1
27528	28	12,0	2,0	6,60	1

Incluye asas silicona
Includes silicone handles



Tartera con tapa
Plat rond avec couvercle · Pfanne mit Deckel
Round dish with lid · Tarteira com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
27728	28	7,5	2,0	4,10	1
27732	32	8,0	2,0	5,70	1
27736	36	8,0	2,0	7,30	1



Grill
Grill · Grill Induktionfähig
Grill · Grelhador

Ref	cm	h(cm)	e (mm)	U.Venta
27827	28x28	4,0	1,8 mm	1

Aro protector de silicona
Silicone protective ring



Tapa
Couvercle en verre · Glasdeckel
Glass lid · Tampa de vidro

Ref	Ø (cm)	U.Venta
27420	20	1
27424	24	1
27428	28	1
27432	32	1
27436	36	1



Cazo
Casserole · Stielkasserolle, flach
Saucepan · Çaçarola direite

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
27516	16	8,0	1,9	1,35	1



Sartén
Poêle · Pfanne
Frying-pan · Sertã

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
27820	20	16,6	5,0	1,9	6
27824	24	20,2	5,5	1,9	4
27828	28	23,4	6,0	1,9	6

4 in 1



Sartén 4 cavidades
Poêle 4 cavités · Pfanne, 4-fache Einteilung
Frying-pan 4 cavities · Sertã 4 cavidades

Ref	cm	h(cm)	e (mm)	U.Venta
27832	32x26	3,5	1,9	1

SI
Silicone



Asas
Poignées · Griffchutz, Silikon
Handles · Asas

Ref	Ø (cm)	U.Venta
R27520A	20	1
R27528A	24-28	1
R27732A	32-36	1



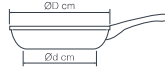
Fit Collection



- **Tratamiento electrolítico, el aluminio se sella completamente y se endurece para que no pase a los alimentos.**
- **Gran durabilidad y ultrarresistente: superficie robusta altamente resistente a roces, deformación y corrosión.**
- **Difunde el calor de forma uniforme evitando el sobrecalentamiento y obteniendo excelentes resultados de cocción.**
- **Mangos / Asas de acero inoxidable con remaches de aluminio que impiden la transferencia de calor.**
- **Tapas de vidrio templado reforzadas en el borde con acero inoxidable.**
- **Compatible con todas las fuentes de calor, incluida la inducción.**

- Traitement électrolytique, l'aluminium est totalement scellé et durcit pour ne pas pouvoir atteindre les aliments.
- Grande durabilité et ultra résistante : Surface robuste hautement résistante aux rayures, à la déformation et à la corrosion.
- Diffuse la chaleur de façon uniforme, évitant ainsi la surchauffe et obtenant d'excellents résultats de cuisson.
- Anses et poignées en acier inoxydable avec des rivets en aluminium qui empêchent le transfert de chaleur.
- Couverts en verre trempé renforcés avec le bord en acier inoxydable.
- Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

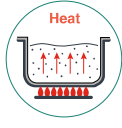
- Electrolytic treatment, the aluminium is completely sealed and hardened so no metal is passed on to the food.
- Extremely durable and ultra-high strength: It has a robust surface that is highly resistant to abrasion, warping and corrosion.
- It distributes heat evenly to avoid overheating and provide excellent cooking results.
- Stainless steel handles with aluminium rivets that avoid heat transfer.
- The lid is tempered glass with stainless steel reinforcement around the edge.
- Compatible with all heat sources, including induction.



Capa de óxido natural de protección muy gruesa.
Couche d'oxydation naturelle de protection très épaisse.
Thick natural oxide protective layer.



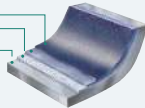
Muy resistentes a arañazos, deformaciones y corrosión.
Très résistante aux rayures, à la déformation et à la corrosion.
Very resistant to scratches, deformation and corrosion.



Distribuye uniformemente el calor, sin áreas de sobrecalentamientos.
Distribue uniformément la chaleur, sans zones de surchauffe.
Hot spot free, uniform heat distribution.



Quantanium®
Titanium-reinforced non-stick coating



Antiadherente Quantanium® reforzado con partículas de titanio; libre de materiales tóxicos y pesados, ecológico y libre de PFOA.
Antiadhésif Quantanium® renforcé avec des particules de titane sans matériaux toxiques ni métaux lourds, écologique et sans PFOA.
Quantanium® non-stick reinforced with titanium particles; free from toxic and heavy materials, environmentally friendly and PFOA-free.



Cacerola con tapa

Faitout avec couvercle · Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid · Caçarola com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
48016	16	8,0	4,5	1,50	1
48020	20	9,0	4,5	2,60	1
48024	24	10,0	4,5	4,20	1
48028	28	11,0	4,5	6,30	1



Olla con tapa

Marmite avec couvercle · Fleichtopf mit Deckel
Stock pot with lid · Panela com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
48116	16	13,0	4,5	2,50	1
48120	20	14,0	4,5	4,20	1
48124	24	15,0	4,5	6,50	1
48128	28	17,0	4,5	10,00	1



Cazo

Casserole · Stielkasserolle, flach
Saucepan · Caçarola direite

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
48214	14	7,5	4,5	1,00	1
48216	16	8,0	4,5	1,50	1
48218	18	9,0	4,5	2,10	1
48220	20	10,0	4,5	2,90	1



Tartera con tapa

Plat rond avec couvercle · Pfanne mit Deckel
Round dish with lid · Tarteira com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
48624	24	7,0	4,5	2,90	1
48628	28	8,0	4,5	4,50	1

Aro protector de acero inoxidable
Stainless steel protective ring

Válvula salida de vapor
Steam outlet valve

Vidrio templado
Tempered glass



CRISTAL
Glass

INOX
Dishwasher

Tapa
Couvercle · Deckel
Lid · Tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
48916	16	1
48920	20	1
48924	24	1
48928	28	1



Sartén

Poêle · Pfanne
Frying pan · Sertã

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
48720	20	15,0	4,0	4,5	6
48724	24	18,0	4,5	4,5	6
48728	28	22,0	5,0	4,5	6



HINWEIS: In Deutschland nicht verfügbar

Cocottes Collection



- Fabricada en aluminio fundido. Diseño atractivo y funcional.
- Garantiza la absorción y distribución uniforme del calor, sin puntos de sobrecalentamiento.
- La distribución del calor uniforme por toda la pieza hace que los alimentos no pierdan su jugo durante la cocción, conservando así todos sus nutrientes y vitaminas.
- Las puntas situadas bajo la tapa, hacen que las gotas fruto de la condensación, vuelvan a caer sobre los alimentos formando un lujo circulante y permanente reduciendo la pérdida de sabores y jugos de los alimentos.
- Es la pieza perfecta para: arroces, carnes, pescados, legumbres, verduras, guisos, cremas, salsas, sopas, etc.
- Revestimiento antiadherente ILAG:ULTIMATE.

- Fabriqué en aluminium fondu. Conception attrayante et fonctionnelle.
- Il garantit l'absorption et la distribution uniformes de la chaleur, sans surchauffe.
- La distribution de la chaleur uniforme dans toute la pièce fait que les aliments ne perdent pas leur jus pendant la cuisson, conservant ainsi tous ses nutriments et vitamines.
- Les conseils sous le couvercle, font les gouttes résultant de la condensation, tombent à nouveau dans des aliments formant un luxe en circulation et permanent réduisant la perte de saveurs et de jus de nourriture.
- C'est la pièce parfaite pour: le riz, les viandes, le poisson, les légumineuses, les légumes, les ragoûts, les crèmes, les sauces, les soupes, etc.
- Ilag: Ultimate.

- Manufactured in molten aluminum. Attractive and functional design.
- It guarantees the uniform absorption and distribution of heat, without overheating points.
- The distribution of uniform heat throughout the piece causes food not to lose their juice during cooking, thus retaining all its nutrients and vitamins.
- The tips under the lid, make the drops resulting from condensation, fall again on food forming a circulating and permanent luxury reducing the loss of flavors and food juices.
- It is the perfect piece for: rice, meats, fish, legumes, vegetables, stews, creams, sauces, soups, etc.
- Ilag: Ultimate.



Cacerola con tapa Mini

Faitout avec couvercle "MINI" - "MINI" Bratentopf mit Deckel "MINI" round casserole with lid - Caçarola com tampa "MINI"

	Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
A	25909	10	5,0	0,24	12
	25914	14	7,5	0,90	1
B	25910	10	5,0	0,24	1
	25915	14	7,5	0,90	1



Cacerola oval con tapa Mini

Faitout Ovale avec couvercle "MINI" - "MINI" Oval Bratentopf mit Deckel "MINI" oval round casserole with lid - Caçarola oval com tampa "MINI"

	Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
A	25911	12x8,5	5,0	0,25	1
B	25912	12x8,5	5,0	0,25	1



Cacerola con tapa

Faitout avec couvercle - Bratentopf mit Deckel Round casserole with lid - Caçarola com tampa

	Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
	25916	16	7,0	1,30	1
	25920	20	8,0	2,40	1
A	25924	24	10,0	4,20	1
	25928	28	11,5	6,70	1
	25917	16	7,0	1,30	1
	25921	20	8,0	2,40	1
	25925	24	10,0	4,20	1
B	25929	28	11,5	6,70	1

Incluye asas de silicona
Includes silicone handles

Cacerola oval con tapa

Faitout Ovale avec couvercle - Oval Bratentopf mit Deckel Oval round casserole with lid - Caçarola oval com tampa

	Ref	cm	h(cm)	L	U.Venta
A	25927	26x20	9,0	3,50	1
	25931	31x25	11,0	6,30	1
B	25933	26x20	9,0	3,50	1
	25935	31x25	11,0	6,30	1

Incluye asas de silicona
Includes silicone handles

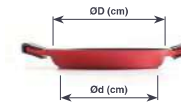


Cazo

Casserole - Stielkasserole, flach Saucepan - Caçarola direita

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
25956	16	12,0	8,0	1,6	1,30	1
25958	18	15,0	8,5	1,6	1,80	1
25950	20	16,5	9,0	1,6	2,40	1

Full Induction TOTAL



Incluye asas de silicona
Includes silicone handles

FULL Induction



Paellera

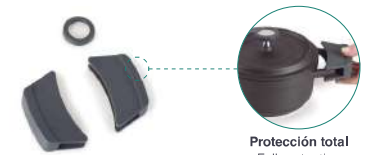
Plat rond - Pflanne Round - Paelheira

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	Raciones	U.Venta
25932	32	25,5	4,5	1,6	5	1
25936	36	29,5	4,5	2,0	7	1
25940	40	33,5	4,5	2,0	9	1

Manoplas de silicona

Mouffettes en silicone - Griffchutz aus Silikon Silicone mittens - Pegas de silicone

Ref	Ø (cm)	U.Venta
R25917G	16	6
R25933G	20-24-28-26x20	6
R25935G	31x25	6



Protección total
Full protection

- Fabricada en aluminio fundido.
- Garantiza la absorción y distribución uniforme del calor, sin puntos de sobrecalentamiento.
- La distribución del calor uniforme por toda la pieza hace que los alimentos no pierdan su jugo durante la cocción, conservando así todos sus nutrientes y vitaminas.
- Fondo difusor FULL INDUCTION; asegura un rendimiento óptimo en todo tipo de cocinas con un reparto de calor inmejorable logrando la máxima eficiencia y ahorro de energía.
- Perfecta para arroces, carnes, pescados, legumbres, verduras, guisos, cremas, salsas, sopas, etc.
- Revestimiento antiadherente Xylan Plus.
- Diseño atractivo y funcional.
- Compatible con todo tipo de cocinas, incluida la inducción.
- Manufactured in molten aluminum.
- It guarantees the uniform absorption and distribution of heat, without overheating points.
- The distribution of uniform heat throughout the piece causes food not to lose their juice during cooking, thus retaining all its nutrients and vitamins.
- Full Induction Diffuser Fund; ensures optimal performance in all types of kitchens with an unbeatable heat distribution achieving maximum efficiency and energy saving.
- Perfect for rice, meats, fish, legumes, vegetables, stews, creams, sauces, soups, etc.
- Antisliding Coating Xylan Plus.
- Attractive and functional design.
- Compatible with all types of kitchens, including induction.



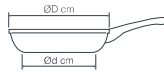
Mini Collection



- Fabricadas en aluminio fundido de máxima calidad.
- Ideal tanto para cocinar como para presentar aperitivos o platos.
- Antiadherente bicapa de alta calidad y 100% libre de PFOA.
- Libres de materiales tóxicos, pesados, disolventes y sustancias químicas.
- Diseñadas para una cocina saludable: permite cocinar sin apenas aceite garantizando que los alimentos no se peguen.
- Distribución homogénea del calor que permite una cocción rápida y uniforme.
- Apts para todo tipo de fuegos: gas, eléctrica, vitrocerámica e inducción.
- Tapa fabricada en vidrio templado con válvula desalida de vapor.
- Pomo baquelita con acabado Soft Touch.
- Mango ergonómico con acabado Soft Touch.

- Fabriqué en fonte d'aluminium de la plus grande qualité.
- Idéale aussi bien pour cuisiner que pour la d'apéritifs ou de plats.
- Finition antiadhésive bi-couche de grande qualité et 100% sans PFOA.
- Sans matériaux toxiques, métaux lourds, dissolvants et substances chimiques.
- Conçue pour une cuisine saine : permet de cuisiner sans à peine utiliser d'huile et avec la garantie que les aliments ne collent pas.
- Distribution homogène de la chaleur, ce qui permet une cuisson rapide et uniforme.
- Apte pour tous types de feux : gaz, électricité, vitroceramique, four et induction.
- Couvercle fabriqué en verre trempé avec valve à vapeur.
- Poignée en bakélite avec finition Soft Touch.
- Manche ergonomique avec finition Soft Touch.

- Made from a single piece of top quality cast aluminium.
- It's perfect for both cooking and presenting appetisers or dishes.
- It has a high quality bi-layer non-stick coating that is 100% PFOA free.
- It's free of toxic materials, heavy metals, solvents and chemical substances.
- It's designed for healthy cooking. It lets you cook with practically no oil and be sure that food won't stick.
- Food is cooked quickly and evenly because of the homogeneous heat distribution.
- It's suitable for all kinds of cookers: gas, electric, vitroceramic, oven and induction.
- The lid is made of tempered glass with a steam valve.
- Bakelite handle with a Soft Touch finish.
- Ergonomic handle with a Soft Touch finish.



Cacerola con tapa

Faitout avec couvercle - Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid - Caçarola com tampa

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	L	U.Venta
25160	16	12	5,0	0,8	1



Cazo

Casserole - Stielkasserolle, flach
Saucepan - Caçarola direite

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	L	U.Venta
25164	14	10	8,0	1,0	1



Paellera

Plat à paella - Pfanne
Round dish - Paelheira

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	L	U.Venta
25161	20	11,5	4,5	1,0	1



Sartén

Poêle - Pfanne
Frying pan - Sertä

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	U.Venta
25163	14	10,0	3,0	1



Grill

Grill - Grill Induktionfähig
Grill - Grelhador

Ref	cm	Ød (cm)	h(cm)	U.Venta
25162	14x14	10,0	2,5	1



Smalt Collection



- Cacerola y paellera de hierro muy resistentes.
- Cubiertas con una capa de esmalte vitricado antiácido de máxima calidad.
- Asas altamente reforzadas.
- Perfectas para presentar y servir sabrosas tapas, raciones o pinchos.

- Faitout et poêle à paella en fer très résistantes.
- Possèdent un revêtement avec une couche d'acier émaillé de la plus grande qualité.
- Anses hautement renforcées.
- Parfaites pour présenter et servir de savoureuses tapas, de petites portions ou des amuse-bouches.

- Extremely strong metal casserole and paella dish.
- Coated with a layer of top quality antacid vitrified enamel.
- Heavily reinforced handles.
- Perfect for serving or presenting delicious tapas, dishes or pinchos.



Cacerola

Faitout à paella - Bratentopf, emailliert
Casserole - Caçarola esmaltada

Ref	Ø (cm)	h(cm)	U.Venta
60192	12	4,0	1
60196	16	4,5	1
60190	20	4,7	1



Paellera

Plat à paella - Paellapfanne, emailliert
Round dish for paella - Paelheira esmaltada

Ref	Ø (cm)	U.Venta
60170	10	1
60172	12	1
60175	15	1
60180	20	1

Magma Collection



- Construida en una sola pieza.
- Recubierta con una capa de aceite vegetal.
- Ideal para cocinar, prolonga suavemente la cocción.
- Gran conductor del calor, mantiene el calor mientras disfrutas y saboreas la comida.
- Base de madera para servir y presentar la comida recién cocinada.

- Construit en un seul morceau.
- Recouvert d'une couche d'huile végétale.
- Idéal pour la cuisine, la cuisine doucement prolongée.
- Excellent conducteur de chaleur, gardez la chaleur tout en profitant et sauvant la nourriture.
- Base de bois pour servir et présenter des aliments fraîchement cuits.

- Built in one piece.
- Covered with a layer of vegetable oil.
- Ideal for cooking, gently prolonged cooking.
- Great heat driver, keep heat while enjoying and savors the food.
- Wood base to serve and present freshly cooked food.



Cacerola

Faitout · Bratentopf
Casserola · Caçarola

Ref	Ø (cm)	ml	U.Venta
25771	12,5	230	4
25772	16,2	470	4
25773	18,5	720	1



Cacerola con base

Faitout avec base · Bratentopf mit Holzsockel
Casserola with base · Caçarola com base

Ref	Ø (cm)	ml	U.Venta
25871	12,5	230	4
25872	16,2	470	1
25873	18,5	720	1



Cacerola oval

Faitout ovale · Oval Bratentopf
Oval casserola · Caçarola oval

Ref	cm	ml	U.Venta
25781	15x10	200	4
25782	17,5x12,5	300	1
25783	21,7x15	700	1



Cacerola oval con base

Faitout ovale avec base · Oval Bratentopf mit Holzsockel
Oval casserola with base · Caçarola oval com base

Ref	cm	ml	U.Venta
25881	15x10	200	4
25882	17,5x12,5	300	1
25883	21,7x15	700	1



Mini plancha rectangular

Mini plaque grill lisse rectangulaire · Mini Platte Grill, glatt, rechteckiger
Mini rectangular grill plaque flat · Mini plancha grill liso rectangular

Ref	cm	U.Venta
25774	17x10	4



Mini plancha rectangular con base

Mini plaque Grill lisse rectang. a/basse · Mini Platte Grill, glatt, rechteckiger m/Holzsockel
Mini rectangular grill plaque flat with base · Mini plancha grill liso rectangular c/base

Ref	cm	h(cm)	U.Venta
25874	17x10	2,5	4



Mini plancha grill cuadrado

Mini plaque grill carré · Mini Platte Grill, Quadrat
Mini square grill plaque · Mini plancha grill cuadrado

Ref	cm	h(cm)	U.Venta
25775	14x14	1,7	4



Mini plancha grill cuadrado con base

Mini plaque grill carré avec base · Mini Platte Grill, Quadrat mit Holzsockel
Mini square grill plaque with base · Mini plancha grill cuadrado com base

Ref	cm	h(cm)	U.Venta
25875	14x14	1,7	4



Mini grill

Mini grill · Mini Grill
Mini grill · Mini grill

Ref	cm	h(cm)	U.Venta
25776	14x14	2,5	4



Mini grill con base

Mini grill avec base · Mini Grill mit Holzsockel
Mini grill with base · Mini grill com base

Ref	cm	h(cm)	U.Venta
25876	14x14	2,5	1



Mini sartén lisa

Mini poêle lisse · Mini Pfanne
Mini frying pan flat · Mini sertã lisa


Ref	Ø (cm)	h(cm)	U.Venta
25777	13	1,7	4



Mini sartén lisa con base

Mini poêle lisse avec base · Mini Pfanne mit Holzsockel
Mini frying pan flat with base · Mini sertã lisa com base

Ref	Ø (cm)	h(cm)	U.Venta
25877	13	1,7	1



Mango desmontable
Removable handle

new



Bandeja oval con mango y base MAGMA
Plateau ovale avec manche et base · Ovale tablett mit grill und basis
Oval tray with handle and base · Bandeja oval com cabo e base

Ref	cm	h (cm)	U.Venta
25867	24x14	2,2	1

- Bandeja oval con mango desmontable fabricada en hierro fundido de gran calidad.
- Recubierta con una capa de aceite vegetal.
- Base de madera natural, diseñada para servir y presentar la comida recién cocinada.
- Versátil: Diseñado para cocinar todo tipo de alimentos tanto en cocinas interiores (inducción, vitro, gas, horno) como en exteriores (parrillas, barbacoas, planchas).
- Se calientan rápidamente, transmiten y conservan muy bien el calor y aguantan altas temperaturas.

- Plateau ovale avec manche démontable fabriqué en fonte de grande qualité.
- Recouvert d'une couche d'huile végétale.
- Base en bois naturel ; conçu pour servir et présenter la nourriture fraîchement préparée.
- Versatile : conçu pour cuire tout type d'aliments sur des sources de chaleur aussi bien à l'intérieur (induction, vitrocéramique, gaz, four) qu'à l'extérieur (grills, barbecues, planchas).
- Chauffe rapidement, transmet et conserve très bien la chaleur et résiste à de hautes températures.

- Oval tray with detachable handle made of high quality cast iron.
- Coated with a layer of vegetable oil.
- Natural wood base, designed for serving and presenting freshly cooked food.
- Fully versatile: designed for cooking all types of food, both indoors (induction, vitro, gas, oven) and outdoors (grills, barbecues, griddles).
- They heat up quickly, transmit and retain heat very well and withstand high temperatures.



Magma Grey & Red



- Acabado exterior e interior esmaltado, muy resistente y de gran durabilidad.
- Muy versátil: ideal para cocinar asados, arroces, pasta, cocer a fuego lento e incluso hornear tartas dulces y pan.
- Conserva todos los nutrientes, vitaminas y sabores de los alimentos.
- Excelente retención y distribución uniforme del calor.
- Incluye base de madera, ideal para servir y presentar.

- Apta para todo tipo de fuegos, Finition émaillée extérieure et intérieure, très résistante et d'une grande durabilité.
- Très polyvalent: idéal pour cuisiner des rôtis, du riz, des pâtes, cuire à feu doux et même cuire des gâteaux sucrés et à pain.
- Gardez tous les nutriments, vitamines et saveurs des aliments.
- Excellente rétention et distribution uniforme de la chaleur.
- Comprend la base en bois, idéale pour servir et présenter.

- Convient à tous les types d'incendies, Exterior and interior enameled finish, very resistant and of great durability.
- Very versatile: Ideal for cooking roasts, rice, pasta, cook over low heat and even bake sweet and bread cakes.
- Keep all nutrients, vitamins and flavors of food.
- Excellent retention and uniform distribution of heat.
- Includes wood base, ideal to serve and present.
- Suitable for all types of fires.



Cacerola redonda

Faitout rond · Rund Bratentopf
Round casserole · Caçarola redonda

	Ref	Ø (cm)	h(cm)	ml	U.Venta
	25841	12,0	3,0	200	1
A	25848	16,2	3,0	470	1
	25849	18,5	3,0	720	1
	25851	12,0	3,0	200	1
B	25858	16,2	3,0	470	1
	25859	18,5	3,0	720	1

Cacerola oval

Faitout ovale · Oval Bratentopf
Oval casserole · Caçarola oval

	Ref	cm	h(cm)	ml	U.Venta
	25842	17,5x12,5	3,0	250	1
A	25840	21,7x15	3,0	700	1
	25852	17,5x12,5	3,0	250	1
B	25850	21,7x15	3,0	700	1



Sartén

Poêle · Planne
Frying pan · Sertä

	Ref	Ø (cm)	h(cm)	ml	U.Venta
A	25843	13,5	3,0	275	1
B	25853	13,5	3,0	275	1



Cacerola redonda con tapa

Faitout rond avec couvercle · Rund Bratentopf mit Deckel
Round casserole with lid · Caçarola redonda com tampa

	Ref	Ø (cm)	h(cm)	ml	U.Venta
A	25846	10	5,0	200	1
B	25856	10	5,0	200	1



Cacerola oval con tapa

Faitout ovale avec couvercle · Oval Bratentopf mit Deckel
Oval casserole with lid · Caçarola oval com tampa

	Ref	cm	h(cm)	ml	U.Venta
A	25847	13x10	5,0	400	1
B	25857	13x10	5,0	400	1



Ollas a presión

Pressure cookers



Sistema de apertura y cierre con una sola mano
Opening and closing system with one hand

Chef luxe

INOX
18/10



- Sistema de apertura y cierre con una sola mano.
- Selección de posiciones (3 posiciones: 0 - I - II).
- Se puede utilizar como una cacerola normal.

- Ouverture et de fermeture d'une seule main.
- Sélection positions (3 positions: 0 - I - II).
- Peut être utilisé comme une casserole normale.

- Opening and closing system with one hand.
- Selecting positions (3 position: 0 - I - II).
- Can be used as a normal casserole.



Olla a presión

Cocotte à pression · Schnellkochtopf
Pressure cooker · Panela de pressão

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
50815	32	18,0	15,0	1
50818	32	23,0	20,0	1
50823	32	32,0	23,0	1



Cuerpo

Corps cocotte à pression · Schnellkochtopf-Körper
Pressure cooker stockpot · Corpo panela de pressão

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
50816	32	18,0	15,0	1
50819	32	23,0	20,0	1
50824	32	32,0	23,0	1



Tapa

Couvercle · Deckel
Lid · Tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
A 50934	32	1
B 54932	32	1

Robust



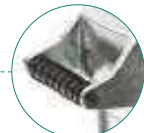
- Diseñada para uso profesional.
- Fabricada en aluminio de máxima calidad (grado de pureza 99,55%).
- Especialmente indicada para cocinas de gas, eléctricas y vitrocerámicas.
- Excelente conductor térmico, Rápida y eficiente. Posee un elevado rendimiento energético (70%).
- Triple sistema de seguridad.
- Puente más robusto y resistente.
- Asas de baquelita antiquemaduras.

- Conçue pour un usage professionnel.
- Il est conçu en aluminium haute qualité (degré de pureté de 99,5 %).
- Adaptée aux gaz, cuisinières électriques et plaques de cuisson.
- Excellent conducteur thermique, Rapide et efficace. Confère un rendement énergétique élevé (70%).
- Triple système de sécurité.
- Pont plus robuste et résistant.

- Poignées en bakélite anti-brûlures.
- For Professional use.
- Made of high quality aluminium (with a 99,5% degree of purity).
- Suitable for gas, electric, cookers and cooktops.
- Excellent thermal conductivity. Fast and efficient. High energy performance (70%).
- Triple safety system.
- Stronger and more robust bridge.
- Anti-scald bakelite handles.



- 1 Triple sistema de seguridad
- 2 Triple safety system
- 3 Triple safety system



Asas de baquelita antiquemaduras
Anti-scald bakelite handles



Olla a presión

Cocotte à pression · Schnellkochtopf
Pressure cooker · Panela de pressão

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
20830	42	31	30	1
20840	42	39	40	1
20850	42	46	50	1



Pro Classic



- Diseñada para uso profesional.
- Fabricada en aluminio.
- Especialmente indicada para cocinas de gas, eléctricas y vitrocerámicas.
- Excelente conductor térmico, Rápida y eficiente. Posee un elevado rendimiento energético (70%).
- Válvula de presión/contrapeso: permite que se libere el vapor regulando la presión interior de la olla. Válvula de seguridad/despresurización: actúa en caso en el que falle la válvula de presión.
- Puente más robusto y resistente.
- Asas de baquelita antiquemaduras.

- Conçue pour un usage professionnel.
- Fabriquée en aluminium.
- Adaptée aux gaz, cuisinières électriques et plaques de cuisson.
- Excellent conducteur thermique, Rapide et efficace. Confère un rendement énergétique élevé (70%).
- Soupape à pression/contrepois: permet de libérer la vapeur en régulant la pression intérieure de l'autocuiseur.
- Soupape de sécurité/dépressurisation: agit dans le cas d'un dysfonctionnement de la soupape à pression.
- Pont plus robuste et résistant.
- Poignées en bakélite anti-brûlures.

- For Professional use.
- Made of aluminium.
- Suitable for gas, electric, cookers and cooktops.
- Excellent thermal conductivity. Fast and efficient. High energy performance (70%).
- The pressure/counterweight valve lets steam escape and regulates pressure inside the pot.
- Safety/depressurisation valve: acts in case of failure of the pressure valve.
- Stronger and more robust bridge.
- Anti-scald bakelite handles.



Olla a presión

Cocotte à pression · Schnellkochtopf
Pressure cooker · Panela de pressão

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
20511	28	22	11,0	1
20515	30	25	15,0	1
20518	32	23	18,0	1
20522	34	23	22,0	1
20533	36	32,0	33,0	1
20540	40	32,5	40,0	1
20550	44	34,0	50,0	1

	Válvula de seguridad Safety valve	Válvula de cocción Cooking valve
A	1	1
B	1	2
C	2	2

Classic

INOX 18/10



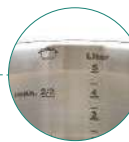
CuerpoCorp

- Fabricada en acero inoxidable 18/10 de máxima calidad.
- Marcaje interior, grabado con la capacidad del uso de la olla.
- Asas de baquelita antiquemaduras. Válvula de seguridad.
- Apta para todo tipo de cocinas. Triple fondo FULL INDUCTION para una distribución rápida y homogénea del calor.
- Las referencias 71872-71875 contienen un cestillo.

- Fabrication en acier inoxydable 18/10 de qualité maximale.
- Marquage intérieur, marquage gravé de la capacité d'utilisation de l'autocuiseur.
- Poignées en bakélite anti-brûlures. Soupape de sécurité.
- Apte pour tout type de feux. Triple fond FULL INDUCTION pour une distribution rapide et homogène de la chaleur.
- * Les références 71872-71875 contiennent un panier.

- Manufactured in high-quality 18/10 stainless steel.
- Inner marking, engraved with the cooker's capacity.
- Burn-resistant Bakelite handles Safety valve.
- Suitable for any type of hob, Tri-PLY FULL INDUCTION base for quick, even heat distribution.
- * The 71872-71875 references contain a basket.

Válvula de seguridad
Safety valve



Marcajes de capacidad en litros
Capacity markings inside in litres



Asas de baquelita antiquemaduras
Anti-scald bakelite handles



Triple fondo difusor
Triple diffuser bottom



Olla a presión

Cocotte à pression · Schnellkochtopf
Pressure cooker · Panela de pressão

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
71874	22	11,5	1,2	4,0	1
71876	22	17,0	1,2	6,0	1
71878	24	19,0	1,2	8,0	1
71871	24	23,0	1,2	10,0	1
71872	26	23,0	1,2	12,0	1
71875	26	29,0	1,2	15,0	1



Genius

INOX 18/10



CuerpoCorp

- Fabricada: acero inoxidable 18/10 de máxima calidad. Acabado pulido espejo exterior.
- Marcaje interior: Grabado con la capacidad del uso de la olla.
- Cierre fácil y seguro: Gracias a su asa ergonómica, es fácil y cómodo de abrir.
- Triple fondo difusor: Garantiza una óptima difusión del calor, favoreciendo un importante ahorro de energía (70%) y una cocción uniforme resaltando el aroma y sabor de los alimentos.
- Sistema de seguridad: Válvula de seguridad, actúa en caso de aumento excesivo de presión, despresurizando rápidamente la olla.
- Apta para todo tipo de cocinas y el lavavajillas.

- Fabrication : En acier inoxydable 18/10 de qualité maximale. Finition polissage miroir extérieur.
- Marquage intérieur : Marquage gravé de la capacité d'utilisation de l'autocuiseur.
- Fermeture facile et sûre : Grâce à son manche ergonomique, permet une ouverture simple et pratique.
- Triple fonds diffuseur : Garantit une diffusion optimale de la chaleur, favorisant ainsi d'importantes économies d'énergie (70%) et une cuisson uniforme accentuant l'odeur et le goût des aliments.
- Système de sécurité : Soupape de sécurité, agit en cas d'augmentation excessive de la pression, dépressurisant rapidement
- Apte pour tout type de cuisinières et le lave-vaisselle.

- Manufactured: High-quality 18/10 stainless steel. Exterior mirror-polished finish.
- Inner marking: Engraved with the cooker's capacity.
- Easy, safe closing: Thanks to its ergonomic handle, it's easy and convenient to open.
- Triple diffuser base: Ensures optimum heat diffusion, enabling a significant energy saving (70%) and even cooking that enhances the aroma and flavour of the food.
- Safety system: The safety valve operates in the case of an excessive increase in pressure, quickly releasing pressure from the cooker.
- Suitable for all types of cookers and dishwashers.

Olla a presión

Cocotte à pression · Schnellkochtopf
Pressure cooker · Panela de pressão

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
71904	22	11,5	4,0	1
71906	22	17,0	6,0	1
71908	24	19,0	8,0	1
71901	24	23,0	10,0	1





Sistema de apertura y cierre con una sola mano
One-handed opening and closing mechanism

Nivel de cocción: 0 y 100kpa
Cooking level

Fondo termodifusor
Thermo-diffuser bottom



Sicuro



- Fabricada en acero inoxidable 18/10 de máxima calidad con acabado satinado.
- Fondo termodifusor sándwich; distribución rápida y uniforme del calor.
- Marcaje interior en litros.
- Asas termorresistentes que aseguran un manejo cómodo y seguro.
- Ahorra un 70% de energía conservando el aroma y sabor de los alimentos.
- Nivel de cocción totalmente ajustable: gira el pomo y elige la presión entre 0 y 100kpa.
- Cierre fácil y 100% seguro: sistema de apertura y cierre con una sola mano.
- Triple sistema de seguridad: 1) Válvula de seguridad: actúa en caso de aumento excesivo de presión, despresurizando rápidamente la olla. 2) Sistema de bloqueo de seguridad: imposibilidad de apertura de la tapa mientras cocinamos. 3) Ventana lateral de seguridad.
- Compatible con todas las fuentes de calor, incluida la inducción. Cuerpo apto para el lavavajillas.

- Fabriqué en acier inoxydable 18/10 de qualité maximale avec finition en satin.
- Fond de termodifusor sandwich; Distribution rapide et uniforme de la chaleur.
- Marquage intérieur en litres.
- Poignées résistantes aux thermorates qui garantissent une manipulation confortable et sûre.
- Économisez 70% d'énergie préservant l'arôme et le goût des aliments.
- Niveau de cuisson entièrement réglable: Tournez le bouton et choisissez la pression entre 0 et 100 kpa.
- Close d'assurance facile et 100%: système d'ouverture et de clôture d'une seule main.
- Système de sécurité triple: 1) Vanne de sécurité: agit en cas d'augmentation excessive de pression, décourageant rapidement le pot. 2) Système de blocage de sécurité: impossibilité d'ouvrir le couvercle pendant que nous cuisinons. 3) Fenêtre latérale de sécurité.
- Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

- Corps adapté au lave-vaisselle. Made of stainless steel 18/10 of maximum quality with satin finish.
- Sandwich termodifusor background; Quick and uniform distribution of heat.
- Interior marking in liters.
- Thermor resistant handles that ensure comfortable and safe handling.
- Save 70% energy preserving the aroma and taste of food.
- Fully adjustable cooking level: Turn the knob and choose the pressure between 0 and 100kpa.
- Easy and 100% Insurance closure: Opening and closing system with one hand.
- Triple Security System: 1) Safety valve: Acts in case of excessive pressure increase, rapidly discouraging the pot. 2) Safety blocking system: Impossibility of opening the lid while we cook. 3) Security side window.
- Compatible with all heat sources, including induction. Body suitable for dishwasher.



Olla a presión

Cocotte à pression · Schnellkochtopf
Pressure cooker · Panela de pressão

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
71784	22	11,0	4,0	1
71786	22	16,0	6,0	1
71788	22	21,1	8,0	1



Master



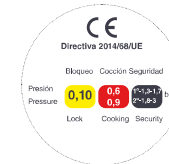
- Fabricada en acero inoxidable 18/10 de máxima calidad.
- Marcaje interior, grabado con la capacidad del uso de la olla.
- Visualizador de los niveles de cocción mediante anillas de colores.
- 2 niveles de cocción: 1.- Rápida (verduras, hortalizas y pescados), / 2.- Superrápida (carnes y estofados).
- Válv. de seguridad - Sist. de bloqueo de seguridad - Ventanas laterales de seguridad.
- Apta para todo tipo de cocinas.
- Fondo FULL INDUCTION.

- Fabrication en acier inoxydable 18/10 de qualité maximale.
- Marquage intérieur, marquage gravé de la capacité d'utilisation de l'autocuiseur. Visualisateur des niveaux de cuisson via anneaux de couleur.
- 2 niveaux de cuisson: 1-Rapide (légumes et les poissons), 2-Super rapide (viandes et les ragoûts).
- Soupape de sécurité - Syst. de blocage de sécurité - Fenêtres latérales de sécurité.
- Apte pour tout type de feux.
- Fond FULL INDUCTION.

- Manufactured in high-quality 18/10 stainless steel.
- Inner marking, engraved with the cooker's capacity.
- Cooking level indicator-display using coloured rings.
- 2 cooking levels: 1-Fast (vegetables and fish), 2- Super-fast (meats and stews).
- Safety valve - Safety locking system - Side safety windows.
- Suitable for any type of hob.
- FULL INDUCTION base.



Niveles de cocción
Cooking levels



Marcaje interior
Inner marking

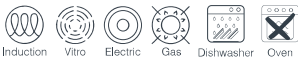
Olla a presión

Cocotte à pression · Schnellkochtopf
Pressure cooker · Panela de pressão

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
71884	22	15,5	4,0	1
71886	22	22,0	6,0	1
71887	24	23,5	8,0	1

Tempo

INOX 18/10



- Fabricada en acero inoxidable 18/10 de máxima calidad.
- Marcaje interior, grabado con la capacidad del uso de la olla.
- Válvula de control para seleccionar el nivel de presión.
- Niveles de cocción: cocción lenta y cocción rápida.
- Válvula de seguridad - Sistema de bloqueo de seguridad
- Ventanas laterales de seguridad.
- Apta para todo tipo de cocinas.
- Triple fondo FULL INDUCTION para una distribución rápida y homogénea del calor.

- Fabrication en acier inoxydable 18/10 de qualité maximale.
- Marquage intérieur, marquage gravé de la capacité d'utilisation de l'autocuiseur.
- Valve de contrôle pour sélectionner le niveau de pression
- Niveaux de cuisson : cuisson lente et cuisson rapide.
- Soupape de sécurité - Syst. de blocage de sécurité
- Fenêtres latérales de sécurité.
- Apte pour tout type de feux.
- INDUCTION TOTALE triple fond pour une distribution rapide et homogène de la chaleur.

- Manufactured in high-quality 18/10 stainless steel.
- Inner marking, engraved with the cooker's capacity.
- Control valve for selecting the power level.
- Cooking levels: slow cooking and fast cooking.
- Safety valve - Safety locking system.
- Side safety windows.
- Suitable for any type of hob.
- Tri-ply FULL INDUCTION base for quick, even heat distribution.



Marcaje interior
Inner marking

Niveles de cocción
Cooking levels



Olla a presión

Cocotte à pression - Schnellkochtopf
Pressure cooker - Panela de pressão

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
71864	22	15,0	4,0	1
71866	22	23,0	6,0	1
71868	22	27,0	8,0	1

Set de ollas a presión

Ensemble de cocottes à pression - Schnellkochtopf-Satz
Set of pressure cooker - Conj. de panelas de pressão

Ref	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
71862	22	16,0	6,0	1
	22	22,0	4,0	



Sartenes Fryingpan





Chef Inox Collection



- Fabricadas en acero inoxidable 18/10 de la mejor calidad.
- Máxima garantía en resistencia, durabilidad e higiene.
- Acabado interior y exterior lijado satinado.
- Fondo termodifusor sándwich, distribución rápida y uniforme del calor.
- Homogeneidad y eficacia térmica. Cocción ultrarrápida.
- Aptas para todos los fuegos.

- Fabriquées en acier inoxydable 18/10 de la meilleure qualité.
- Garantie maximale de résistance, de durabilité et d'hygiène.
- Finition interne et externe en brossage satiné.
- Fond thermo-diffuseur sandwich, distribution rapide et uniforme de la chaleur.
- Homogénéité et efficacité thermique. Cuisson ultra-rapide.
- Aptes pour tous les feux.

- Made of 18/10 stainless steel of the best quality.
- Maximum guarantee in resistance, durability and hygiene.
- Glossy sanded interior and exterior finish.
- Heat-diffusing sandwiched base, quick and even heat distribution.
- Thermal homogeneity and efficiency. Ultra-rapid cooking.
- Suitable for all types of cookers.



Sartén Chef Classic

Poêle · Pfanne
Frying-pan · Sertã

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
51620	20	4,0	1,0	1
51624	24	4,5	1,0	1
51628	28	5,5	1,0	1
51632	32	6,0	1,0	1
51636	36	6,5	1,0	1
51640	40	6,5	1,0	1



Sartenes Chef Classic Plus

Poêle · Pfanne
Frying-pan · Sertã

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
51621	20	4,0	1,0	1
51625	24	4,5	1,0	1
51629	28	5,5	1,0	1
51633	32	6,0	1,0	1
51637	36	6,5	1,0	1
51641	40	6,5	1,0	1



Sartén Chef Classic Ceram

Poêle · Pfanne
Frying-pan · Sertã

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
51720	20	4,0	1,0	1
51724	24	4,5	1,0	1
51728	28	5,5	1,0	1
51732	32	6,0	1,0	1
51736	36	6,5	1,0	1
51740	40	6,5	1,0	1

Chef Alum Collection



- Sartenes fabricadas en aluminio de máxima calidad diseñadas para uso profesional.
- Recubrimiento antiadherente.
- Ecológico, libre de materiales tóxicos y pesados, Libre de PFOA.
- Aptas para todo tipo de cocinas, excepto inducción.

- Poêles fabriquées en aluminium de grande qualité conçues pour un usage professionnel.
- Revêtement antiadhésif.
- Écologique, exempt de matériaux toxiques et lourds, Sans PFOA.
- Compatible tous feux sauf induction, excepté induction.

- Pans made in top quality aluminium and design for professional use.
- Ecological, free of toxic and heavy materials. PFOA free.
- Suitable for all types of cooking surfaces, except induction.



Sartenes Chef Tricapa

Poêle · Pfanne
Frying pan · Sertã

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
21618	18	3,8	2,5	6
21620	20	4,0	3,5	6
21622	22	4,0	3,5	6
21624	24	4,5	3,5	6
21626	26	4,5	4,0	6
21628	28	4,5	4,0	6
21632	32	4,7	4,0	6
21636	36	5,5	4,0	4
21640	40	5,5	4,0	4



Sartén honda Chef Tricapa

Poêle profonde · Tiefe Pfanne
Deep frying-pan · Sertã funda

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
21524	24	6,5	3,5	1
21528	28	6,5	4,0	1



Sartén Tricapa plus

Poêle avec fond · Pfanne mit Boden
Frying-pan with botton · Sertã com fundo

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
• 21718	18	3,8	2,5	6
• 21720	20	4,0	3,5	6
• 21722	22	4,0	3,5	6
• 21724	24	4,5	3,5	6
• 21726	26	4,5	4,0	6
• 21728	28	4,5	4,0	6
• 21732	32	4,7	4,0	6
21736	36	5,5	4,0	4

* Compatible con nuestro mango de silicona (Ref.: 23900)
Compatible with our silicone handle (Ref.: 23900)

Acabado cerámico
Ceramic finished



Sartén Dynamic

Poêle · Pfanne
Frying-pan · Sertã

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
23416	16	3,5	2,5	6
23418	18	3,5	2,5	6
• 23420	20	4,0	3,5	6
• 23422	22	4,0	3,5	6
• 23424	24	4,5	3,5	6
• 23426	26	4,5	4,0	6
• 23428	28	4,5	4,0	6
• 23432	32	4,7	4,0	6
23436	36	5,5	4,0	4

* Compatible con nuestro mango de silicona (Ref.: 23900)
Compatible with our silicone handle (Ref.: 23900)

Sartén Eco Chef

Poêle avec fond · Pfanne mit Boden
Frying-pan with botton · Sertã com fundo

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
22718	18	3,8	2,5	6
22720	20	4,0	3,5	6
22722	22	4,0	3,5	6
22724	24	4,5	3,5	6
22726	26	4,5	4,0	6
22728	28	4,5	4,0	6
22732	32	4,7	4,0	6
22736	36	5,5	4,0	4

Sartenes Garinox

garinox[®]
sartenes profesionales

new



Aine

- Fabricadas en aluminio de máxima calidad.
- Mango ergonómico de acero inoxidable.
- Máxima garantía en resistencia, durabilidad e higiene.
- Antiadherente **ILAG ULTIMATE** (Swiss Technology).
- Libre de materiales tóxicos y pesados, disolventes y sustancias químicas. 100% libre de PFOA.

- Made of top quality aluminium.
- Ergonomic stainless steel handle.
- Maximum guarantee in resistance, durability and hygiene.
- ILAG ULTIMATE non-stick coating (Swiss Technology).
- Free of toxic and heavy materials, solvents and chemicals. 100% PFOA-free.



Kai

- Fabricadas en aluminio de máxima calidad.
- Mango de hierro forjado.
- Máxima garantía en resistencia, durabilidad e higiene.
- Antiadherente **ILAG ULTIMATE** (Swiss Technology).
- Libre de materiales tóxicos y pesados, disolventes y sustancias químicas. 100% libre de PFOA

- Made of top quality aluminium.
- Wrought iron handle.
- Maximum guarantee in resistance, durability and hygiene.
- ILAG ULTIMATE non-stick coating (Swiss Technology).
- Free of toxic and heavy materials, solvents and chemicals. 100% PFOA-free.



Vukan

- Fabricadas en aluminio de máxima calidad.
- Mango ergonómico de acero inoxidable.
- Máxima garantía en resistencia, durabilidad e higiene.
- Nuevo antiadherente cerámico Fusion Pro de PPG[™].
- Libre de materiales tóxicos y pesados, disolventes y sustancias químicas. 100% PFASfree.

- Made of top quality aluminium.
- Ergonomic stainless steel handle.
- Maximum guarantee of strength, durability and hygiene.
- New PPG[™] Fusion Pro ceramic non-stick coating.
- Free of toxic and heavy materials, solvents and chemicals. 100% PFASfree.



Sartén Aine

Poêle · Pflanne
Frying-pan · Sertã

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
14518	18	13,0	4,5	2,5	1
14520	20	13,5	4,5	3,5	1
14522	22	14,5	4,5	3,5	1
14524	24	17,0	5,0	3,5	1
14526	26	18,0	5,0	3,5	1
14528	28	20,0	5,0	3,5	1
14532	32	21,0	5,7	3,5	1
14536	36	24,0	5,8	3,5	1
14540	40	27,0	6,4	3,5	1



Sartén Kai

Poêle · Pflanne
Frying-pan · Sertã

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
14718	18	13,0	4,5	2,5	1
14720	20	13,5	4,5	3,5	1
14722	22	14,5	4,5	3,5	1
14724	24	17,0	5,0	3,5	1
14726	26	18,0	5,0	3,5	1
14728	28	20,0	5,0	3,5	1
14732	32	21,0	5,7	3,5	1
14736	36	24,0	5,8	3,5	1
14740	40	27,0	6,4	3,5	1

PFAS free



Sartén Vukan

Poêle · Pflanne
Frying-pan · Sertã

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
14818	18	13,0	4,5	2,5	1
14820	20	13,5	4,5	3,5	1
14822	22	14,5	4,5	3,5	1
14824	24	17,0	5,0	3,5	1
14826	26	18,0	5,0	3,5	1
14828	28	20,0	5,0	3,5	1
14832	32	21,0	5,7	3,5	1
14836	36	24,0	5,8	3,5	1
14840	40	27,0	6,4	3,5	1

Adara / Kenna

- Fabricada en aluminio de máxima calidad.
- Fondo termodifusor sandwich, distribución rápida y uniforme del calor.
- Antiadherente **ILAG ULTIMATE** (Swiss Technology) 100% libre de PFOA.
- Libre de materiales tóxicos, pesados, disolventes y sustancias químicas.
- Apta para todos los fuegos.

- Made of top quality aluminium.
- Heat-diffusing sandwiched base, quick and even heat distribution.
- ILAG ULTIMATE (Swiss Technology) non-stick coating, 100% PFOA free.
- It's free of toxic materials, heavy metals, solvents and chemical substances.
- Suitable for all types of cookers.



Sartén ADARA

Poêle · Pflanne
Frying-pan · Sertã

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
14590	20	13,0	4,5	3,5	1
14594	24	16,5	5,0	3,5	1
14598	28	19,0	5,0	3,5	1
14592	32	20,5	5,5	3,5	1

Fondo termodifusor Sandwich



new



Sartén KENNA

Poêle · Pflanne
Frying-pan · Sertã

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
14790	20	13,0	4,5	3,5	1
14794	24	16,5	5,0	3,5	1
14798	28	19,0	5,0	3,5	1
14792	32	20,5	5,5	3,5	1



Robust Collection



- Sartenes fabricadas en aluminio de máxima calidad diseñadas para uso profesional.
- Óptima distribución de calor conservando las propiedades nutritivas de los alimentos y con un mínimo gasto de aceite y energía.
- Recubrimiento antiadherente multicapa (5 capas) ecológico y libre de PFOA.
- Ideales para un uso continuo. Ligeras, manejables y fáciles de limpiar gracias a su antiadherente exterior.
- Aptas para todo tipo de cocinas, excepto inducción.

- Poêles fabriquées en aluminium de grande qualité conçues pour un usage professionnel.
- Distribution optimale de la chaleur en conservant les propriétés nutritives des aliments et avec une utilisation d'huile et d'énergie minimales.
- Revêtement antiadhésif multicouches (5 couches) écologique et sans PFOA.
- Idéales pour un usage continu. Légères, maniables et faciles à nettoyer grâce à leur revêtement antiadhésif extérieur.
- Compatibles avec tout type de cuisinière, excepté l'induction.

- Pans made in top quality aluminium and design for professional use.
- Optimal heat distribution, preserving the nutritional properties and with a minimal waste of oil and energy.
- Multi-layer (5 layers) eco-friendly non-stick coating, PFOA-free.
- Ideal for continuous use. Light, easy handling and easy to clean due to its nonstick exterior.
- Suitable for all types of cooking surfaces, except induction.

Sartén

Poêle · Pflanne
Frying-pan · Sertã

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
23616	16	3,5	2,5	6
23618	18	3,5	2,5	6
* 23620	20	4,0	3,5	6
* 23622	22	4,0	3,5	6
* 23624	24	4,5	3,5	6
* 23626	26	4,5	4,0	6
* 23628	28	4,5	4,0	6
* 23632	32	4,7	4,0	6
23636	36	5,5	4,0	4
23640	40	5,5	4,0	4

* Compatible con nuestro mango de silicona (Ref.: 23900)
Compatible with our silicone handle (Ref.: 23900)

Sartén Robust Plus

Poêle · Pflanne
Frying-pan · Sertã

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
23816	16	3,5	2,5	6
23818	18	3,5	2,5	6
23820	20	4,0	3,5	6
23822	22	4,0	3,5	6
23824	24	4,5	3,5	6
23826	26	4,5	4,0	6
23828	28	4,5	4,0	6
23832	32	4,7	4,0	6
23836	36	5,5	4,0	4
23840	40	5,5	4,0	4

Sartén Honda

Poêle profonde · Tiefe Pflanne
Deep frying-pan · Sertã funda

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
* 23625	24	18,5	6,5	3,5	1
* 23629	28	22,0	6,5	4,0	1

* Compatible con nuestro mango de silicona (Ref.: 23900)
Compatible with our silicone handle (Ref.: 23900)

Sartén blinis

Poêle Blinis · Pflanne Blinis
Frying-pan Blinis · Sertã Blinis

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
23612	12	2,1	2,5	6
23614	14	2,2	2,5	6

Wok

Wok · Wok
Wok · Wok

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
* 23830	30	7,0	4,0	1

* Compatible con nuestro mango de silicona (Ref.: 23900)
Compatible with our silicone handle (Ref.: 23900)

Crepera

Crêpiere · Crêpes Pflanne
Crêpiere · Crepeira

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
* 23322	22	1,8	2,5	1
* 23326	26	1,8	2,7	1
* 23330	30	2,2	4,0	1

* Compatible con nuestro mango de silicona (Ref.: 23900)
Compatible with our silicone handle (Ref.: 23900)

Sartén Oval

Poêle ova · Pflanne oval
Oval frying-pan · Sertã oval

Ref	cm	h(cm)	e (mm)	U.Venta
23637	36x26	5,0	2,7	1
23641	40x29	5,5	2,7	1

Sartén rectangular

Poêle rectangulariere · Pflanne, rechteckig
Rectangular frying-pan · Sertã rectangular

Ref	cm	h(cm)	e (mm)	U.Venta
* 23638	38x26	5,0	4,0	1

* Compatible con nuestro mango de silicona (Ref.: 23900)
Compatible with our silicone handle (Ref.: 23900)

Paellera

Plat rond · Paellapflanne
Round dish · Paellpeira

Ref	Ø (cm)	h(cm)	U.Venta
23724	24	4,00	1
23728	28	4,50	1
23732	32	5,00	1
23736	36	5,50	1
23740	40	6,00	1



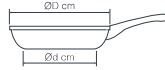
Wok Basic & Rustic



- **Ideal para preparar salteados, quedando crujientes y conservando sus nutrientes.**
- **Duraderos y resistentes a arañazos.**
- **Alta conductividad térmica. El hierro al ser un excelente conductor del calor, permite conseguir y mantener la temperatura ideal de cocción con un menor consumo energético.**
- **Ligero y manejable.**
- **Mango ergonómico.**
- **Antiadherente tri-capa, libre de materiales tóxicos y pesados, ecológico y libre de PFOA.**
- **Fácil limpieza.**
- **Apta para todo tipo de cocinas, incluida la inducción.**

- Idéal pour les sautés, les aliments restent croustillant et conservent leurs nutriments.
- Durable et résistant aux rayures.
- Haute conductivité thermique. Le métal, excellent conducteur de chaleur, permet d'obtenir et de maintenir la température de cuisson idéale avec une consommation d'énergie moins importante.
- Léger et maniable.
- Poignée ergonomique.
- Antiadhésif à trois couches, sans matériaux toxiques ni métaux lourds, écologique et sans PFOA.
- Nettoyage facile.
- Compatible avec tout type de cuisinières.

- Ideal for making stir-fries, keeping ingredients crisp and preserving their nutrients.
- Durable and scratch-resistant.
- High thermal conductivity. Being an excellent heat conductor, iron allows the ideal cooking temperature to be quickly reached and maintained using less energy consumption.
- Lightweight and practical.
- Ergonomic handle.
- Three-layer non-stick coating, free from toxic and heavy materials, environmentally friendly and PFOA-free.
- Easy to clean.
- Suitable for all types of cooking surfaces.



Wok antiadherente Basic

Wok, Antiadherent · Wok, Antihalt
Wok, Non-stick · Wok anti-aderente

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
63729	28	15	8,5	0,9	1
63733	32	15	9,5	0,9	1



Wok antiadherente Rustic

Wok, Antiadherent · Wok, Antihalt
Wok, Non-stick · Wok anti-aderente

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
66128	28	15	8,5	0,9	1
66132	32	15	9,5	0,9	1



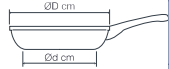
Ferrum Collection



- **Disfruta de una sartén para toda la vida.**
- **Fabricadas artesanalmente con 100% hierro natural.**
- **Calidad Premium; duraderas y resistentes a arañazos.**
- **Alta conductividad térmica. El hierro al ser un excelente conductor del calor, permite conseguir y mantener la temperatura ideal de cocción con un menor consumo energético.**
- **Espesor 2,5 mm. Fácil limpieza. Cocina ecológica, cocina saludable.**
- **Antiadherente premium, libre de PFOA (sartén antiadherente).**

- Une poêle qui vous durera toute la vie.
- Fabriquées de façon artisanale avec 100% de métal naturel.
- Qualité Premium; durables et résistantes aux rayures.
- Haute conductivité thermique. Le métal, excellent conducteur de chaleur, permet d'obtenir et de maintenir la température de cuisson idéale avec une consommation d'énergie moins importante.
- Épaisseur 2,5mm. Nettoyage facile. Cuisine écologique, cuisine saine.
- Antiadhésif premium, sans PFOA (Poêle antiadherente).

- Enjoy this one pan your whole life.
- Hand-made in 100% natural iron.
- Premium Quality; long lasting and resistant to scratching.
- High heat conduction. Iron is an excellent conductor of heat, allowing you to obtain and maintain the ideal temperature with less energy consumption
- 2,5mm thickness. Easy to clean. Eco-friendly, healthy kitchen.
- Premium Quality; long lasting and resistant to scratching (Non-stick frying-pan).



Sartén

Poêle · Pflanne
Frying-pan · Sertã

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
* 63620	20	3,5	2,5	1
* 63624	24	4,5	2,5	1
* 63626	26	4,5	2,5	1
* 63628	28	5,0	2,5	1
* 63632	32	5,3	2,5	1
63636	36	5,5	2,5	1
63640	40	5,8	2,5	1

* Compatible with our silicone handle (Ref.: 23900)
Compatible with our silicone handle (Ref.: 23900)



Sartén antiadherente

Poêle antiadherent · Pflanne, Antihalt
Frying-pan, non-stick · Sertã anti-aderente

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
* 63720	20	3,5	2,5	1
* 63724	24	4,5	2,5	1
* 63726	26	4,5	2,5	1
* 63728	28	5,0	2,5	1
* 63732	32	5,3	2,5	1
63736	36	5,5	2,5	1
63740	40	5,8	2,5	1

* Compatible with our silicone handle (Ref.: 23900)
Compatible with our silicone handle (Ref.: 23900)



Sartén honda

Poêle profonde · Tiefe Pfanne
Deep frying-pan · Sertá funda

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
* 63424	24	7,0	2,5	1
* 63428	28	8,0	2,5	1
* 63432	32	8,8	2,5	1

* Compatible con nuestro mango de silicona (Ref.: 23900)
Compatible with our silicone handle (Ref.: 23900)



Sartén blinis

Poêle Blinis · Blinis Planne
Blinis frying pan · Sertá Blinis

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
63613	12	2,1	2,0	6
63614	14	2,2	2,0	6



Asador

Rôtissoire · Grill
Rotisserie · Grelhador

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
* 63725	26	3,0	2,5	1

* Compatible con nuestro mango de silicona (Ref.: 23900)
Compatible with our silicone handle (Ref.: 23900)

Asas de acero inoxidable
Stainless steel handles



Paellera

Plat à paella · Paellapfanne
Round dish for paella · Paelheira

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	Raciones	U.Venta
63928	28	4,5	2,5	3	1
63932	32	4,7	2,5	5	1
63936	36	5,5	2,5	7	1
63940	40	5,5	2,5	9	1



Cazo bombado

Casserole bombée · Kasserolle, Bauchig
Rounded saucepan · Caçarola bojuda

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
* 63419	20	10	2,5	1
* 63423	24	12	2,5	1

* Compatible con nuestro mango de silicona (Ref.: 23900)
Compatible with our silicone handle (Ref.: 23900)



Sartén blinis con antiaderente

Poêle Blinis antiadherent · Blinis Planne, Antihalt
Blinis frying pan. Non-stick · Sertá Blinis anti-aderente

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
63712	12	2,1	2,0	6
63714	14	2,2	2,0	6



Asador antiadherente

Rôtissoire, antiadherent · Grill, Antihalt
Non-stick rotisserie · Grelhador anti-aderente

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
* 63727	26	3,0	2,5	1

* Compatible con nuestro mango de silicona (Ref.: 23900)
Compatible with our silicone handle (Ref.: 23900)

Asas de acero inoxidable
Stainless steel handles



Plancha grill

Plaque à Grill · Platte Grill
Grill plaque · Plancha Grill

Ref	cm	h(cm)	e (mm)	U.Venta
63644	37x27	5,0	2,5	1

Wok

Wok · Wok
Wok · Wok



Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
* 63828	28	15,0	8,0	2,0	1
* 63232	32	15,0	9,5	2,0	1

* Compatible con nuestro mango de silicona (Ref.: 23900)
Compatible with our silicone handle (Ref.: 23900)

Asas de acero inoxidable
Stainless steel handles



Plancha grill lisa

Plaque à Grill lisse · Platte Grill, glatt
Grill flat plaque · Plancha Grill lisa

Ref	cm	h(cm)	e (mm)	U.Venta
63642	37x27	5,0	2,5	1



Wok antiadherente

Wok, Antiadherent · Wok, Antihalt
Wok, non-stick · Wok anti-aderente

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
* 63829	28	15,0	8,0	2,0	1
* 63233	32	15,0	9,5	2,0	1

* Compatible con nuestro mango de silicona (Ref.: 23900)
Compatible with our silicone handle (Ref.: 23900)

new



Crepera

Creprière · Crêpes-Pfanne
Crepiera · Crepeira

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
* 63322	22	20	1,8	2,5	1
* 63326	26	24	2,2	2,5	1

* Compatible con nuestro mango de silicona (Ref.: 23900)
Compatible with our silicone handle (Ref.: 23900)



Crepera antiadherente

Creprière, antiadherent · Crêpes-Pfanne, Antihalt
Crepiera, Non-stick · Crepeira anti-aderente

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
* 23323	22	1,8	2,5	1
* 23327	26	2,2	2,5	1

* Compatible con nuestro mango de silicona (Ref.: 23900)
Compatible with our silicone handle (Ref.: 23900)

SI
Silicone



Protector de silicona

Protection en silicone · Silikonenschutz
Silicone handle cover · Protector de silicone

Ref	Largo (cm)	U.Venta
23900	13,5	1

- Mango protector de silicona de alta calidad para sartenes.
- Fácil de colocar, se ajusta perfectamente al mango de la sartén.
- Antideslizante y termorresistente, protege de las temperaturas elevadas.
- Compatible con nuestras sartenes Robust, Ferrum, Dynamic y Tricapa Plus (Ø16-32).

- High quality silicone protector mango for pans.
- Easy to place, it fits perfectly to the mango of the pan.
- Non-slip and thermor resistant, protects from high temperatures.
- Compatible with our Robust, Ferrum, Dynamic and Tricapa Plus (Ø16-32).



Tapa de cristal

Couvercle en verre avec sortie de vapeur · Glasdeckel mit Dampfloch
Glass Lid with steam hole · Tapa de vidro con desvaporizador

Ref	Ø (cm)	U.Venta
71914	14	1
71916	16	1
71918	18	1
71920	20	1
71922	22	1
71924	24	1
71926	26	1
71928	28	1
71932	32	1

- Se adapta a todo tipo de baterías de cocina.
- Vidrio térmico resistente a altas temperaturas.
- Borde de acero inoxidable 18/10.

- Il s'adapte à tous les types de batteries de cuisine.
- Verre thermique résistante à haute température.
- 18/10 bord en acier inoxydable.

- It adapts to all types of kitchen batteries.
- High temperature resistant thermal glass.
- 18/10 stainless steel edge.

Sartén Kale



- Fabricada en aluminio fundido, Robusta y duradera.
- Mango termo aislante, altamente resistente y ergonómico, permite un agarre seguro.
- Antiadherente de máxima calidad libre de materiales tóxicos y pesados, disolventes y sustancias químicas, 100 % libre de PFAS (libre de PFOA y PTFE)
- Distribución rápida y uniforme del calor gracias a su fondo FULL INDUCTION

- Fabriqué en fonte d'aluminium. Robuste et durable.
- Poignée très résistante, thermo-isolée et ergonomique conçue de manière ergonomique pour une bonne prise en main.
- Revêtement antiadhésif de la plus haute qualité, exempt de matériaux toxiques et lourds, de solvants et de produits chimiques, 100 % sans PFAS (sans PFOA ni PTFE).
- Distribution rapide et uniforme de la chaleur grâce au fond à FULL INDUCTION.

- Manufactured in cast aluminium, Strong and robust.
- Heat insulating, highly resistant and ergonomic handle, allows a secure grip.
- Top quality non stick coating free of toxic materials and heavy metals, solvents and chemical substances, 100% PFAS free (PFOA y PTFE free).
- Fast and uniform heat distribution thanks to its FULL INDUCTION base.



PFAS free



Sartén Kale

Poêle · Pfanne
Frying-pan · Sertã

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	U.Venta
26520	20	12,0	5,0	1
26522	22	14,5	5,5	1
26524	24	16,0	5,5	1
26526	26	17,0	5,5	1
26528	28	19,0	6,0	1

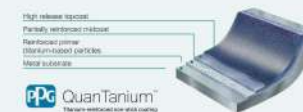
Titanium PRO Collection



Sartén

Poêle · Pfanne
Frying-pan · Sertã

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
27820	20	16,6	5,0	1,9	6
27824	24	20,2	5,5	1,9	4
27828	28	23,4	6,0	1,9	6



Antiadherente QuanTanium® reforzado con partículas de titanio; libre de materiales tóxicos y pesados, ecológico y libre de PFOA

Antiadhésif QuanTanium® renforcé avec des particules de titane sans matériaux toxiques ni métaux lourds, écologique et sans PFOA.
QuanTanium® non-stick reinforced with titanium particles; free from toxic and heavy materials, environmentally friendly and PFOA-free.



Grill

Grill · Grill Induktionfähig
Grill · Grelhador

Ref	cm	h(cm)	e (mm)	U.Venta
27827	28x28	4,0	1,8	1

4 in 1



Sartén 4 cavidades

Poêle 4 cavités · Pfanne, 4-fache Einteilung
Frying-pan 4 cavities · Sertã 4 cavidades

Ref	cm	h(cm)	e (mm)	U.Venta
27832	32x26	3,5	1,9	1

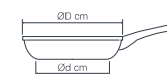
Stilo Collection



Sartén

Poêle · Pfanne
Frying pan · Sertã

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	U.Venta
27620	20	16,5	4,5	6
27624	24	20,0	5,2	6
27626	26	21,5	5,5	6
27628	28	24,0	6,0	6



Grill

Grill · Grill Induktionfähig
Grill · Grelhador

Ref	cm	Ød (cm)	h(cm)	U.Venta
27625	24x24	16,6	4,8	1
27629	28x28	21,5	5,2	1



Eco piedra Collection



- Fabricadas en aluminio fundido de gran calidad y espesor, están reforzadas con partículas a base de piedra y una máxima resistencia al rayado, duración y desgaste.
- La base de aluminio permite una distribución homogénea del calor, permitiendo que los alimentos se cocinen rápidamente y de manera uniforme, sin apenas utilizar aceite.
- Su antiadherente TRICapa de máxima calidad y ecológico, es libre de PFOA.
- Fácil limpieza interior y exterior gracias al antiadherente.
- Fondo FULL INDUCTION compatible con todas las fuentes de calor, incluida la inducción.
- Excelente conductividad térmica.
- Se puede lavar en el lavavajillas.
- Paelleras - Planchas: asas fabricadas en silicona de máxima calidad, termo aislantes, altamente resistentes y ergonómicas, permiten un agarre seguro de la pieza.

- Fabriquées en fonte d'aluminium de grande qualité et épaisseur, elles sont renforcées par particules à base de pierre et confère une résistance maximale aux rayures et à l'usure pour allonger la durée de vie.
- La base en aluminium permet une distribution homogène de la chaleur, permettant aux aliments de se cuire rapidement et de façon uniforme, sans à peine utiliser d'huile Leur antiadhésif.
- Tri-couche d'une qualité maximale et écologique, est sans PFOA.
- Intérieur et extérieur faciles à nettoyer grâce à la protection antiadhésive.
- Fond « FULL INDUCTION » compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction. Excellente conductivité thermique.
- Peut être lavé au lave-vaisselle.
- Plat à paella - Planches : poignées fabriquées en silicone de la plus grande qualité, thermo-isolantes, hautement résistantes et ergonomiques, qui permettent de tenir l'ustensile en toute sécurité.

- Made in high quality and thickness cast aluminium, it is reinforced with stone-based particles and maximum scratch and wear resistance and durability.
- The aluminium base allows for a homogeneous heat distribution, allowing the food to cook quickly and uniformly, without barely any oil.
- Its high quality and eco-friendly non-stick coating TRICapa is PFOA-free.
- Easy to clean interior and exterior with its non-stick protection.
- FULL INDUCTION base that can be used with all kinds of heat sources, including induction cookers. Excellent thermal conductivity.
- Dishwasher safe.
- Round dish - Grill plaque: heat insulating, highly resistant, ergonomic handles made of high quality silicone which provide a secure grip on pots and pans.

Sartén

Poêle · Pfanne
Frying pan · Sertä



Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
24118	18	14,0	5,0	4,0	6
24120	20	14,5	5,0	4,0	6
24122	22	15,6	5,5	4,0	6
24124	24	17,4	6,0	4,0	6
24126	26	18,4	6,0	4,0	6
24128	28	20,5	6,0	4,0	6
24130	30	21,0	6,0	4,0	6

Sartén blinis

Poêle Blinis · Pfanne Blinis
Frying pan Blinis · Sertä Blinis



Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
24114	14	10,0	5,6	4,0	1

Wok

Wok · Wok
Wok · Wok



Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
24138	28	16,0	9,0	4,0	1

Crepera

Crêpière · Crêpes Pfanne
Crepiere · Crepeira



Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
24137	24	18,0	1,8	4,0	1
24136	26	17,0	1,8	4,0	1



Grill

Grill · Grill
Grill · Grelhador

Ref	cm	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
24123	24x24	16,7	4,5	4,0	1
24127	26x28	19,0	4,5	4,0	1
24125	24x24	16,7	4,5	4,0	1
24129	26x28	19,0	4,5	4,0	1



Paellera

Plat à paella · Pfanne
Round dish · Paelheira

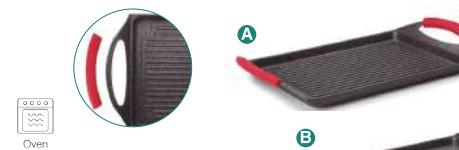
Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	Raciones	U.Venta
25432	32	25,5	4,5	1,6	5	1
25436	36	29,5	4,5	2,0	7	1
25440	40	33,5	4,5	2,0	9	1



Plancha grill oval

Plaque à Grill · Platte Grill
Grill plaque · Plancha Grill

Ref	cm	Ød (cm)	Área de cocción	h(cm)	e (mm)	U.Venta
25536	37,5x23x4,5	18,0	25,5x20	1,5	4,0	1
25547	47,5x29x5,5	21,0	33,5x25	2,0	4,0	1



Plancha grill

Plaque à Grill · Platte Grill
Grill plaque · Plancha Grill

Ref	cm	Ød (cm)	Área de cocción	h(cm)	e (mm)	U.Venta
24134	46x27,5x6	24,0	33x25cm	2,0	4,0	1
24135	46x27,5x6	24,0	33x25cm	2,0	4,0	1

Asas Eco piedra

Poignées pour plat rond · Griffschutz for Pfanne
Handles for round dish · Asas para paelheira

Ref	Ø (cm)	U.Venta
R25436A	32-36-40	1



Asas para plancha grill

Poignées pour plaque à Grill · Griffschutz for Platte Grill
Handles for grill plaque · Asas para plancha Grill

Ref	cm	U.Venta
R25736A	36	1
R25747A	47	1
R25536A	36	1
R25547A	47	1

TitanFull



- Fabricada en aluminio fundido de gran calidad.
- Diseñada para cocinar todo tipo de verduras, carnes, pescados, etc. de forma saludable y sin apenas utilizar aceite.
- Ahorro energético, hasta un 45% más eficiente, gracias a su fondo FULL INDUCTION.
- Distribución homogénea del calor: permite que los alimentos se cocinen rápidamente y de manera uniforme.
- Diseñada para uso doméstico y rendimiento profesional.
- Máxima resistencia al desgaste.
- Compatible con todo tipo de cocinas.

- Fabriqué en aluminium fondu de grande qualité.
- Conçu pour cuire toutes sortes de légumes, viandes, poissons, etc. Sain et à peine utilisé de l'huile.
- Économies d'énergie, jusqu'à 45% plus efficaces, grâce à son fonds d'induction complet.
- Distribution de la chaleur homogène: permet aux aliments de cuire rapidement et uniformément.
- Conçu pour un usage domestique et des performances professionnelles.
- Résistance à l'usure maximale.
- Compatible avec tous les types de cuisines, y compris l'induction.

- Made of great quality molten aluminium.
- Designed to cook all kinds of vegetables, meats, fish, etc.
- Healthy and hardly use oil.
- Energy savings, up to 45% more efficient, thanks to its Full Induction fund.
- Homogeneous heat distribution: Allows food to cook quickly and uniformly.
- Designed for domestic use and professional performance.
- Maximum wear resistance.
- Compatible with all types of kitchens, including induction.

Incluye asas de silicona
Includes silicone handles



Plancha grill

Plaque à Grill · Platte Grill
Grill plaque · Plancha Grill

Ref	Área de cocción	h(cm)	e (mm)	U.Venta
24347	28x28	3	5,0	1



Full Induction TOTAL

PFOA free

High quality titanium
Partially embedded inorganic
Reinforced primer
(Styrene-free particles)
Special structure

PPG Quantanium®
Non-stick reinforced with titanium particles

Antiadherente Quantanium® reforzado con partículas de titanio, libre de materiales tóxicos y pesados, ecológico y libre de PFOA.
Antiadhésif Quantanium® renforcé avec des particules de titane sans matériaux toxiques ni métaux lourds, écologique et sans PFOA.
Quantanium® non-stick reinforced with titanium particles: free from toxic and heavy materials, environmentally friendly and PFOA-free.

Sua



- Sartén parrilla grill fabricada en aluminio fundido de máxima calidad.
- Acabado antiadherente bicapa de alta calidad y 100% libre de PFOA, Libre de materiales tóxicos, pesados, disolventes y sustancias químicas.
- Diseñada para una cocina saludable: permite cocinar sin apenas aceite garantizando que los alimentos no se peguen.
- Máxima eficiencia y ahorro de energía; su fondo difusor FULL INDUCTION está especialmente diseñado para repartir el calor de manera rápida y uniforme a lo largo de toda la superficie (base + paredes), consiguiendo así que los alimentos se cocinen de forma uniforme por toda la superficie.

- Grill Sergeen Grill fabriqué en aluminium fondu de qualité maximale.
- Finition anti-bicouche de haute qualité et 100% exempt de PFOA, Sans matériaux toxiques, lourds, solvants et chimiques.
- Conçu pour une cuisine saine: il permet de cuisiner avec presque aucune huile garantissant que la nourriture ne colle pas.
- Efficacité maximale et économies d'énergie; Son fond de diffuseur complet à induction est spécialement conçu pour distribuer la chaleur rapidement et uniformément sur toute la surface (base + murs), faisant ainsi cuire les aliments uniformément sur la surface.

- Grill grill manufactured in molten aluminium of maximum quality.
- High quality bilayer antiad finish and 100% free from PFOA, Free of toxic, heavy, solvents and chemical materials.
- Designed for a healthy kitchen: it allows cooking with hardly any oil guaranteeing that food does not stick.
- Maximum efficiency and energy savings; Its Full Induction diffuser background is specially designed to distribute heat quickly and uniformly along the entire surface (base + walls), thus getting food cook uniformly throughout the surface.



Mango abatible de madera de roble
Wooden folded handle



Sartén grill

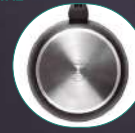
Grill · Grill Induktionfähig
Grill · Grelhador

Ref	cm	h(cm)	e (mm)	U.Venta
25144	24x24	3,7	1,7	1
25148	28x28	3,8	1,7	1

Sartén grill liso

Grill lisse · Grill Induktionfähig, glatt
Grill flat · Grelhador liso

Ref	cm	h(cm)	e (mm)	U.Venta
25154	24x24	3,7	1,7	1
25158	26x28	3,8	1,7	1



+ RESISTANT + DURABILITY

Java Collection



- Fabricada en aluminio forjado de máxima calidad.
- Antiadherente interior y exterior reforzado a base de partículas de piedra.
- Ecológico, libre de materiales tóxicos y pesados, Libre de PFOA.
- Fondo FULL INDUCTION compatible con todas las fuentes de calor, incluida la inducción. Excelente conductividad térmica.

- Fabriqué en aluminium forgé de la plus grande qualité.
- Antiadhésif intérieur et extérieur renforcé à base de particules de pierre.
- Écologique, exempt de matériaux toxiques et lourds, Sans PFOA.
- Fond « FULL INDUCTION » compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction, Excellente conductivité thermique.

- Made of high quality forged aluminium.
- Reinforced non-stick coating inside and outside using stone particles.
- Ecological, free of toxic and heavy materials. PFOA free.
- FULL INDUCTION base that can be used with all kinds of heat sources, including induction cookers. Excellent thermal conductivity.



Sartén

Poêle · Planne
Frying-pan · Sertâ

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
26816	16	13,0	4,0	3,0	6
26818	18	13,8	4,0	3,0	6
26820	20	15,6	4,0	3,0	6
26822	22	17,4	4,5	3,0	6
26824	24	19,0	4,5	3,0	6
26826	26	20,4	5,0	3,0	6
26828	28	22,4	5,5	3,0	6
26830	30	23,7	5,5	3,0	6
26832	32	25,0	5,5	3,0	6



Wok

Wok · Wok
Wok · Wok

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
26848	28	17,5	8,0	3,0	1



Crepera

Crêpière · Crêpes Pfanne
Crepiere · Crepeira

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
26844	24	21,6	2,0	3,0	1



Sartén honda

Poêle profonde · Tiefe Pfanne
Deep frying-pan · Sertâ funda

Ref	cm	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
26834	24	18,5	6,5	3,0	1	
26838	28	22,2	7,0	3,0	1	



Grill

Grill · Grill Induktionfähig
Grill · Grelhador

Ref	cm	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
26858	28 x 28	24,2	4,5	3,0	1

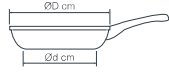
Set Fogo



- Set de dos sartenes de aluminio forjado de máxima calidad.
- Recubrimiento antiadherente TRICapa reforzado con partículas a base de piedra, libre de materiales tóxicos y pesados.
- Ecológico y libre de PFOA.
- Ahorro energético, hasta un 45% más eficiente, gracias a su fondo difusor FULL INDUCTION.
- La base de aluminio permite una distribución homogénea del calor, permitiendo que los alimentos se cocinen rápidamente y de manera uniforme, sin apenas utilizar aceite.
- Máxima resistencia al desgaste.
- Mango ergonómico y antideslizante.
- Apilables.
- Fácil limpieza interior y exterior gracias a su protección antiadherente.

- Ensemble de deux moules en aluminium forgé de qualité maximale.
- Revêtement anti-droit à base de pierre, exemptes de matériaux toxiques et lourds.
- Écologique et sans PFOA.
- Économies d'énergie, jusqu'à 45% plus efficaces, grâce à son fonds complet du fonds d'induction.
- La base en aluminium permet une distribution homogène de la chaleur, permettant aux aliments de cuire rapidement et uniformément, avec presque aucune huile.
- Résistance à l'usure maximale.
- Mango ergonomique et non glissant.
- Empilable.
- Nettoyage intérieur et extérieur facile grâce à sa protection non-assise.

- Set of two maximum quality wrought aluminum pans.
- Straight -based anti-tainting coating with stone -based particles, free of toxic and heavy materials.
- Ecological and free of PFOA.
- Energy savings, up to 45% more efficient, thanks to its Full Induction Fund Fund.
- The aluminum base allows a homogeneous distribution of heat, allowing food to cook quickly and uniformly, with hardly any oil.
- Maximum wear resistance.
- Ergonomic and non -slip mango.
- Stackable.
- Easy interior and exterior cleaning thanks to its non -stick protection.
- Compatibility: all types of kitchens, including induction.



Set 2 sartenes
Set 2 poêles · Set 2 Bratpfannen
Set 2 frying pans · Conjunto 2 sartás

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
26400	20	14,5	4,2	3,0	1
	24	18,0	4,7	3,0	

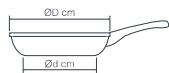
Vite



- Sartén fabricada en aluminio de máxima calidad.
- Máxima eficiencia y ahorro de energía; cuenta con un fondo difusor full induction para asegurar un rendimiento óptimo en todo tipo de cocinas con un reparto de calor inmejorable.
- Recubrimiento antiadherente de máxima calidad.
- Libre de materiales pesados y tóxicos, ecológico y libre de PFOA.
- Gracias a su fondo full induction, es compatible con todas las fuentes de calor, incluida la inducción.

- Singerén fabriqué en aluminium de qualité maximale.
- Efficacité maximale et économies d'énergie: Il a un diffuseur à induction complet pour assurer des performances optimales dans tous les types de cuisines avec une distribution de chaleur imbattable.
- Évaluation anticitante de la qualité maximale.
- Sans matériaux lourds et toxiques, écologiques et exempts de PFOA.
- Grâce à son fonds d'induction complet, il est compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

- Singerén manufactured in aluminum of maximum quality.
- Maximum efficiency and energy savings; It has a full induction diffuser back to ensure optimal performance in all types of kitchens with an unbeatable heat distribution.
- Anti-tainting coating of maximum quality.
- Free of heavy and toxic materials, ecological and free of PFOA.
- Thanks to its Full Induction fund, it is compatible with all heat sources, including induction.



Sartén
Poêle · Pfanne
Frying-pan · Sertá

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
26718	18	11,5	4,0	3,0	6
26720	20	14,3	4,0	3,0	6
26722	22	16,6	4,5	3,0	6
26724	24	17,0	4,5	3,0	6
26726	26	19,0	5,0	3,0	6
26728	28	21,5	5,0	3,0	6
26730	30	21,2	5,5	3,0	6

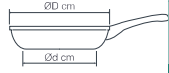
Easy Collection



- Fabricada en aluminio forjado de máxima calidad.
- Recubrimiento antiadherente Whitford reforzado de máxima calidad y libre de PFOA.
- Antiadherente interior reforzado a base de partículas de piedra.
- Fondo full induction compatible con todas las fuentes de calor, incluida la inducción.
- Excelente conductividad térmica.
- Mango de fundición de acero inoxidable.

- Fabriqué en aluminium forgé de qualité maximale.
- Straid Whitford revêtement renforcé et exempt de PFOA.
- Basé sur Internet basé sur Internet.
- Fonds complet à induction compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.
- Excellente conductivité thermique.
- Poignée coulée en acier inoxydable.

- Made of maximum quality forged aluminum.
- Straid Whitford Coating Reinforced and free of PFOA.
- Internal internet based based based based.
- Full Induction Fund compatible with all heat sources, including induction.
- Excellent thermal conductivity.
- Stainless steel casting mango.



Sartén Easy
Poêle · Pfanne
Frying-pan · Sertá

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
27018	18	4,0	3,0	0,75	6
27020	20	4,0	3,0	1,0	6
27022	22	4,5	3,0	1,3	6
27024	24	4,5	3,0	1,7	6
27026	26	5,0	3,0	2,1	6
27028	28	5,5	3,0	2,7	6
27030	30	5,5	3,0	3,1	6
27032	32	6,0	3,0	3,7	6

Sartén Honda
Poêle profonde · Tiefe Pfanne
Deep frying-pan · Sertá funda

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
27134	24	16,00	6,5	3,0	1
27138	28	21,00	7,0	3,0	1



Wok
Wok · Wok
Wok · Wok

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
27148	28	16,00	8,0	3,0	1



Grill
Grill · Grill Inductionfåhing
Grill · Grelhador

Ref	cm	h(cm)	e (mm)	U.Venta
27158	28x28	4,0	3,0	1



Crepera
Crêpière · Crêpes Pfanne
Crepiere · Crepeira

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)
27144	19,0	4,0	3,0	1

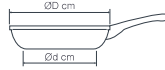
Voga



- Fabricada en aluminio forjado, acabado fuerte y robusto.
- Calentamiento rápido y uniforme.
- Recubrimiento antiadherente ILAG:ULTIMATE (tricapa) de gran calidad ultrarresistente y de uso intensivo.
- Mango de acero inoxidable, no se calienta.

- Fabriqué en aluminium forgé, une finition solide et robuste.
- Réchauffement rapide et uniforme.
- ILAG: Ultimate (Tricapa) revêtement antiadhérent (Tricapa) d'une grande utilisation ultra-résistante et intensive.
- Mango en acier inoxydable, ne chauffez pas.

- Made of forged aluminum, strong and robust finish.
- Fast and uniform warming.
- IlaG: Ultimate (tricapa) antiadherent coating (tricapa) of great ultra-resistant and intensive use.
- Stainless steel mango, do not heat up.



Sartén Voga

Poêle · Pflanne
Frying-pan · Sertä

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
24720	20	14,6	4,5	4,0	6
24722	22	15,6	5,0	4,0	6
24724	24	17,7	5,0	4,0	6
24726	26	18,8	5,5	4,0	6
24728	28	20,4	6,0	4,0	6
24732	32	23,3	6,5	4,0	6

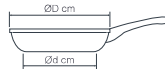
Fit



- Gracias al tratamiento electrolítico empleado en su proceso de fabricación, el aluminio se sella completamente y se endurece para que no pase a los alimentos.
- Gran durabilidad y ultrarresistente: superficie robusta altamente resistente a roces, deformación y corrosión.
- Difunde el calor de forma uniforme evitando el sobrecalentamiento y obteniendo excelentes resultados de cocción.
- Mango de acero inoxidable con remaches de aluminio que impiden la transferencia de calor.
- Compatible con todas las fuentes de calor, incluida la inducción.

- Grâce au traitement électrolytique utilisé dans son processus de fabrication, l'aluminium est complètement scellé et durcit afin qu'il ne passe pas à la nourriture.
- Grande durabilité et ultra-résistant: surface robuste très résistante aux frictions, à la déformation et à la corrosion.
- Diffuser la chaleur uniformément en évitant de surchauffer et obtenir d'excellents résultats de cuisson.
- Mango en acier inoxydable avec des rivets en aluminium qui empêchent le transfert de chaleur.
- Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

- Thanks to the electrolytic treatment used in its manufacturing process, aluminum is completely sealed and hardens so that it does not pass to food.
- Great durability and ultra-resistant: robust surface highly resistant to friction, deformation and corrosion.
- Disseminate heat evenly avoiding overheating and obtaining excellent cooking results.
- Stainless steel mango with aluminum rivets that prevent heat transfer.
- Compatible with all heat sources, including induction.



Sartén

Poêle · Pflanne
Frying pan · Sertä

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
48720	20	15,0	4,0	4,5	6
48724	24	18,0	4,5	4,5	6
48728	28	22,0	5,0	4,5	6



Antiadherente QuanTanium® reforzado con partículas de titanio; libre de materiales tóxicos y pesados, ecológico y libre de PFOA
Antiadhésif QuanTanium® renforcé avec des particules de titane sans matériaux toxiques ni métaux lourds, écologique et sans PFOA.
QuanTanium® non-stick reinforced with titanium particles; free from toxic and heavy materials, environmentally friendly and PFOA-free.

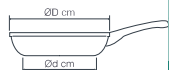
Loft



- Fabricada en aluminio embutido, acabado fuerte y robusto.
- Recubrimiento antiadherente, Calidad y larga duración.
- Exterior en negro mate.
- Calentamiento rápido y uniforme.

- Fabriqué en aluminium embouti, finition forte et robuste.
- Revêtement antiadhésif, Qualité et longue durée de vie.
- Extérieur en noir mat.
- Chauffe rapide et uniforme.

- Made from deep drawn aluminium, strong and robust finish.
- Non-stick coating, Quality and long life.
- Outside in matte black.
- Quick and uniform heating.



Mango SOFT TOUCH
SOFT TOUCH handle

Sartén

Poêle · Pflanne
Frying pan · Sertä

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
24918	18	13,5	3,8	3,5	6
24920	20	14,7	4,3	3,5	6
24922	22	16,5	4,3	3,5	6
24924	24	17,6	4,8	3,5	6
24926	26	19,0	4,8	3,5	6
24928	28	22,1	5,3	3,5	6





Trimetal Collection



- **Cuerpo fabricado en 3 capas: acero inoxidable 18/10, aluminio, acero inoxidable 18%.**
- **La capa exterior es de acero inoxidable con componentes ferríticos, lo que la convierte totalmente compatible con las cocinas de inducción.**
- **Mango fabricado en acero inoxidable 18/10 y recubierto con un protector térmico de silicona para facilitar un agarre perfecto y seguro.**

- **Corps fabriqué en 3 couches: 18/10 en acier inoxydable, aluminium, 18% en acier inoxydable.**
- **La couche externe est en acier inoxydable avec des composants ferritiques, ce qui le rend entièrement compatible avec les cuisines à induction.**
- **Mango en acier inoxydable 18/10 et recouvert d'un protecteur thermique en silicone pour faciliter une adhérence parfaite et sûre.**

- **Body manufactured in 3 layers: 18/10 stainless steel, aluminum, 18% stainless steel.**
- **The outer layer is stainless steel with ferritic components, which makes it fully compatible with induction kitchens.**
- **Mango made of stainless steel 18/10 and covered with a silicone thermal protector to facilitate a perfect and safe grip.**



Sartén

Poêle · Pflanne
Frying pan · Sertá

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
53720	20	4,5	2,3	1
53724	24	5,0	2,3	1
53728	28	5,5	2,3	1



Sartén antiadherente

Poêle antiadhérent · Pflanne, Antihalt
Non-stick frying pan · Sertá anti-aderente

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
53721	20	4,5	2,3	1
53725	24	5,0	2,3	1
53729	28	5,5	2,3	1



Wok

Wok · Wok
Wok · Wok

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
53828	28	8,0	2,3	1



Wok antiadherente

Wok, Antiadhérent · Wok, Antihalt
Wok, non-stick · Wok anti-aderente

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
53829	28	8,0	2,3	1



TriChef

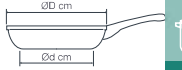
INOX 18/10



- **El aluminio interior garantiza una distribución rápida y uniforme del calor, así como un importante ahorro en el uso de la energía.**
- **Mango ergonómico fabricado en fundición de acero inoxidable 18/10 de gran calidad.**
- **Apta para todo tipo de cocinas, especialmente para la inducción.**
- **Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.**
- **Apta para el horno (hasta 260°C) y lavavajillas.**

- **L'aluminium intérieur garantit une distribution rapide et uniforme de chaleur, ainsi que d'importantes économies d'énergie.**
- **Poignée ergonomique fabriquée en fonte d'acier inoxydable 18/10 de grande qualité.**
- **Apte pour tous types de cuisinières, particulièrement l'induction.**
- **Garantie maximale en termes de résistance, durabilité et hygiène.**
- **Apte pour le four (jusqu'à 260°C) et le lave-vaisselle.**

- **The aluminium layer inside ensures fast, even heat distribution to the food and significant energy saving costs.**
- **Ergonomic handles made of high quality 18/10 cast stainless steel.**
- **Suitable for all hobs, especially induction.**
- **Maximum guarantee in terms of strength, durability and hygiene.**
- **Oven (up to 260°) and dishwasher safe.**



1- Acero inoxidable 18/10 - 18/10 stainless steel
2- Aluminio - Aluminium
3- Acero inoxidable inducción - Induction stainless steel

PFOA free

High-temperature resistant
Partially reinforced substrate
Flare finished primer
Electrocoat substrate
Metal substrate

PPG Quantanium®
Titanium reinforced non-stick coating

Antiadherente Quantanium® reforzado con partículas de titanio: libre de PFOA
Antiadhésif Quantanium® renforcé avec des particules de titane sans matériaux toxiques ni métaux lourds, écologique et sans PFOA.
Quantanium® non-stick reinforced with titanium particles; free from toxicant heavy materials, environmentally friendly and PFOA-free.



Sartén

Poêle · Pflanne
Frying pan · Sertá

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
60850	20	16,5	4,3	2,5	1
60854	24	20,5	4,8	2,5	1
60858	28	24,5	5,3	2,5	1



Sartén antiadherente

Poêle antiadhérent · Pflanne, Antihalt
Non-stick frying pan · Sertá anti-aderente

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
60950	20	16,5	4,3	2,5	1
60954	24	20,5	4,8	2,5	1
60958	28	24,5	5,3	2,5	1

Sartén Vitrocor

INOX 18/10



- **Fabricada en acero inoxidable 18/10 de la mejor calidad.**
- **Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.**
- **Fondo termomodificador sándwich, distribución rápida y uniforme del calor.**
- **Homogeneidad y eficacia térmica. Cocción ultrarrápida.**
- **Apta para todos los fuegos.**

- **Made of stainless steel 18/10 of the best quality.**
- **Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.**
- **Sandwich thermomodifier background, rapid and uniform distribution of heat.**
- **Homogeneity and thermal efficacy. Ultra-grape cooking.**
- **Suitable for all fires.**



Sartén Vitrocor

Poêle · Pflanne
Frying pan · Sertá

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
40619	18	4,5	0,7	1
40621	20	4,5	0,7	1
40623	22	5,0	0,7	1
40625	24	5,2	0,7	1
40627	26	6,0	0,7	1
40629	28	6,5	0,7	1

Home collection



- Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.
- Antiadherente Eclipse Plus tricapa de uso intensivo, Libre de PFOA.
- Fondo termodifusor sandwich; distribución rápida y uniforme del calor.
- Homogeneidad y eficacia térmica, Coccción ultrarápida.

- Garantie maximale en termes de résistance, de durabilité et d'hygiène.
- Eclipse anticalante plus tricap d'utilisation intensive, PFOA gratuit.
- Fond de thermodifusor sandwich; Distribution rapide et uniforme de la chaleur.
- Homogénéité et efficacité thermique, Cuisine ultrarápida.

- Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.
- Antiating Eclipse Plus tricap of intensive use. PFOA free.
- Sandwich thermodifusor background; Quick and uniform distribution of heat.
- Homogeneity and thermal efficacy, Ultra-grape cooking



Sartén lisa
Poêle, lisse · Pflanne, glatt
Frying-pan flat · Sertä

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
71318	18	5,5	0,7	1
71320	20	5,5	0,7	1
71322	22	5,5	0,7	1
71324	24	6,0	0,7	1
71326	26	6,0	0,7	1
71328	28	6,5	0,7	1



Sartén acanalada
Poêle · Pflanne
Frying-pan · Sertä

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
71818	18	5,5	0,7	1
71820	20	5,5	0,7	1
71822	22	5,5	0,7	1
71824	24	6,0	0,7	1
71826	26	6,0	0,7	1
71828	28	6,5	0,7	1

Sartenes Combi



Mango
Poignée · Griff
Handle · Cabo

Ref	Color	U.Venta
56601	Negro · Black	1
56605	Azul · Blue	1
56603	Rojos · Red	1



Ahorra espacio de almacenaje
Saves storage space



Cuerpo para tartera/sartén Combi
Corps pourplat rond/poêle · Körper für Pflanne/Pflanne
Body for round dish/frying pan · Corpo para tarteira/sertä

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
56720	20	4,0	0,8	1,00	1
56724	24	4,5	0,8	2,00	1
56728	28	5,0	0,8	3,00	1
56732	32	5,5	0,8	4,00	1



Cuerpo para tartera/sartén Combi antiadherente
Corps pourplat rond/poêle · Körper für Pflanne/Pflanne
Body for round dish/frying pan · Corpo para tarteira/sertä

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
56820	20	4,0	0,8	1,00	1
56824	24	4,5	0,8	2,00	1
56828	28	5,0	0,8	3,00	1
56832	32	5,5	0,8	4,00	1

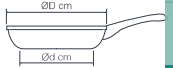
Foodie collection



- Fabricada en acero inoxidable 18/10.
- Mango ergonómico fabricado en acero inoxidable fundido.
- Natural y ecológica, Libre de materiales tóxicos y pesados.
- Fondo termo difusor sandwich, distribución rápida y homogénea del calor.
- Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.
- Acabado interior y exterior lijado satinado.

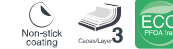
- Fabriqué en acier inoxydable 18/10.
- Mango ergonomique en acier inoxydable coulé.
- Naturel et écologique, Sans matériaux toxiques et lourds.
- Sandwich au diffuseur Thermo Fund, distribution rapide et homogène de la chaleur.
- Garantie maximale en termes de résistance, de durabilité et d'hygiène.
- Satin de finition interne et extérieur.

- Made of stainless steel 18/10.
- Ergonomic mango made of cast stainless steel.
- Natural and ecological. Free of toxic and heavy materials.
- Thermo Fund diffuser sandwich, rapid and homogeneous distribution of heat.
- Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.
- Internal and exterior finish satin.



Sartén Foodie
Poêle · Pflanne
Frying pan · Sertä

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
45420	20	13,5	5,5	0,6	1
45422	22	14,5	5,5	0,6	1
45424	24	17,5	6,0	0,6	1
45426	26	19,0	6,0	0,6	1
45428	28	19,5	6,5	0,6	1
45430	30	22,0	6,5	0,6	1



Sartén antiadherente Foodie
Poêle antiadherent · Pflanne, Antihaft
Frying-pan, non-stick · Sertä anti-adherente

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
45320	20	13,5	5,5	0,6	1
45322	22	14,5	5,5	0,6	1
45324	24	17,5	6,0	0,6	1
45326	26	19,0	6,0	0,6	1
45328	28	19,5	6,5	0,6	1
45330	30	22,0	6,5	0,6	1



Wok
Wok · Wok
Wok · Wok

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	U.Venta
45828	28	15,6	8,0	1



Wok antiadherente
Wok antiadherent · Wok, Antihaft
Wok, non-stick · Wok anti-adherente

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	U.Venta
45728	28	15,6	8,0	1



Crepera
Crêpière · Crêpes-Pflanne
Crepiere · Crepeira

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	U.Venta
45829	28	24	1,8	1



Crepera antiadherente
Crêpière antiadherent · Crêpes-Pflanne, Antihaft
Crepiere, non-stick · Crepeira anti-adherente

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	U.Venta
45729	28	24	1,8	1



Sartenes Origin

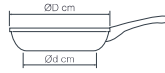
INOX 18/10



- Fabricada en acero inoxidable 18/10 de la mejor calidad.
- Mango fabricado en acero inoxidable con recubrimiento PVD (proceso de chapado iónico con titanio, metal de gran dureza).
- Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.
- Fondo termodifusor sandwich (inox 18/10 - aluminio - inoxidable).
- Distribución rápida y uniforme del calor.

- Fabriquées en acier inoxydable 18/10 de la meilleure qualité.
- Poignée en acier inoxydable avec revêtement PVD (procédé de placage ionique avec du titane, métal de haute dureté).
- Garantie maximale en termes de résistance, de durabilité et d'hygiène.
- Fond thermodifuseur sandwich (Inox 18/10 - Aluminium - Inoxydable).
- Distribution rapide et uniforme de la chaleur.

- Made of the highest quality 18/10 stainless steel.
- Handle made of stainless steel with PVD coating (ionic plating process with titanium, high hardness metal).
- Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.
- Heat-diffusing sandwiched base (18/10 stainless steel - aluminium - st. Steel)
- Quick and even heat distribution.



Sartén Origin

Poêle · Pfanne
Frying pan · Sertä

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
47318	18	12,5	4,00	0,6	1
47320	20	12,5	4,20	0,6	1
47322	22	16,8	4,40	0,6	1
47324	24	18,5	4,60	0,6	1
47328	28	21,2	4,80	0,6	1
47330	30	23,0	5,00	0,6	1

Sartén antiadherente Origin

Poêle antiadherent · Pfanne, Antihäff
Frying-pan, non-stick · Sertä anti-aderente

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
47418	18	12,5	4,00	0,6	1
47420	20	12,5	4,20	0,6	1
47422	22	16,8	4,40	0,6	1
47424	24	18,5	4,60	0,6	1
47428	28	21,2	4,80	0,6	1
47430	30	23,0	5,00	0,6	1

Sartenes Cuisine

INOX 18/10



- Fabricadas en acero inoxidable 18/10 de máxima calidad.
- Mango ergonómico de acero inoxidable.
- Máxima garantía en resistencia, durabilidad e higiene.
- Distribución rápida y uniforme del calor gracias a su fondo FULL INDUCTION.

- Fabriqués en acier inoxydable 18/10 de la plus haute qualité.
- Poignée ergonomique en acier inoxydable.
- Garantie maximale de résistance, durabilité et d'hygiène.
- Diffusion rapide et uniforme de la chaleur grâce à son fond à INDUCTION TOTALE.

- Made of the highest quality 18/10 stainless steel quality.
- Ergonomic stainless steel handle.
- Maximum guarantee of resistance, durability and hygiene.
- Fast and uniform heat distribution thanks to its FULL INDUCTION bottom.



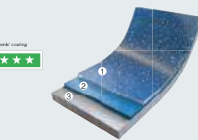
new



Sartenes Cuisine

Poêle · Pfanne
Frying pans · Sertä

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
44420	20	13,5	5,0	0,5	1
44424	24	17,5	6,0	0,5	1
44428	28	19,5	6,5	0,5	1



Sartén antiadherente Cuisine

Poêle antiadherent · Pfanne, Antihäff
Frying-pan, non-stick · Sertä anti-aderente

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	U.Venta
44320	20	13,5	5,0	0,5	1
44324	24	17,5	6,0	0,5	1
44328	28	19,5	6,5	0,5	1

Paelleras

Paella pans

Paelleras Inoxidables

INOX
18/10



Paellera con tapa Chef Luxe

Plat rond avec couvercle · Pfanne mit Deckel
Round dish with lid · Paelheira com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
54636	36	7,0	1,5	7,00	1
54640	40	8,0	1,5	10,00	1
54645	45	8,5	2,0	12,00	1
* 54650	50	9,0	2,0	17,00	1

* NO inducción · NON induction · NOT Induction



Paellera con tapa Chef Classic

Plat rond s/couvercle · Pfanne mit Deckel
Round with lid · Paelheira com tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
50624	24	6,0	0,8	2,70	1
50628	28	6,0	0,8	3,60	1
50632	32	6,0	0,8	5,00	1
50636	36	7,0	1,0	7,10	1
50640	40	8,0	1,0	10,00	1
50645	45	8,5	1,0	13,50	1
50650	50	9,0	1,0	17,60	1
* 50660	60	9,0	1,0	25,40	1

* NO inducción · NON induction · NOT Induction



Paellera sin tapa Wagner

Plat rond s/couvercle · Pfanne ohne Deckel
Round dish without lid · Paelheira sem tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
50624W		24	6,0	0,8	2,70	1
50628W		28	6,0	0,8	3,60	1
50632W		32	6,0	0,8	5,00	1
50636W		36	7,0	1,0	7,10	1
50640W		40	8,0	1,0	10,00	1
50645W		45	8,5	1,0	13,50	1
50650W		50	9,0	1,0	17,60	1
* 50660W		60	9,0	1,0	25,40	1

* NO inducción · NON induction · NOT Induction



Paellera sin tapa Chef Luxe

Plat rond s/couvercle · Pfanne ohne Deckel
Round dish without lid · Paelheira sem tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
54636S	36	1
54640S	40	1
54645S	45	1
* 54650S	50	1

* NO inducción · NON induction · NOT Induction



Paellera sin tapa Chef Classic

Plat rond s/couvercle · Pfanne ohne Deckel
Round dish without lid · Paelheira sem tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
50624S	24	1
50628S	28	1
50632S	32	1
50636S	36	1
50640S	40	1
50645S	45	1
50650S	50	1
* 50660S	60	1

* NO inducción · NON induction · NOT Induction



Paellera sin tapa Eco Chef

Plat rond sans couvercle · Pfanne ohne Deckel
Round without lid · Paelheira sem tampa

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
57624	24	6,5	0,7	3,00	1
57628	28	6,5	0,7	4,00	1
57632	32	7,0	0,7	5,00	1
57636	36	7,0	0,9	7,10	1
57640	40	8,0	0,9	10,00	1



Oven Dishwasher

Paellera Valenciana

Plat à paella · Paellapfanne
Round dish for paella · Paelheira valenciana

Ref	Ø (cm)	h(cm)	Raciones	e (mm)	U.Venta
60130	30	4,1	4	0,6	1
60134	34	4,1	6	0,6	1
60138	38	4,2	8	0,6	1
60142	42	4,5	10	0,6	1
60146	46	4,6	12	0,7	1
60150	50	4,8	14	0,7	1
60155	55	5,2	16	0,8	1
60160	60	4,9	18	0,8	1



Paellera Valenciana antiadherente

Plat à paella anti-adhésif · Paellapfanne, Antihalt
Round dish for paella non-stick · Paelheira valenciana anti-adherente

Ref	Ø (cm)	Raciones	U.Venta
60232	32	5	1
60236	36	7	1
60240	40	9	1

- 1.- Acero inoxidable 18/10 · 18/10 stainless steel
- 2.- Aluminio · Aluminium
- 3.- Acero inoxidable inducción · Induction stainless steel



High release topcoat

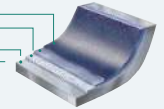
Partially reinforced midcoat

Reinforced primer

Titanium-reinforced particles

Metal substrate

PPG Quantanium™
Titanium-reinforced non-stick coating



- El aluminio interior garantiza una distribución rápida y uniforme del calor, así como un importante ahorro en el uso de la energía.
- Asas ergonómicas fabricadas en fundición de acero inoxidable 18/10 de gran calidad.
- Aptas para todo tipo de cocinas, especialmente para la inducción.
- Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.
- Aptas para el horno (hasta 260°C) y lavavajillas.

- The aluminium layer inside ensures fast, even heat distribution to the food and significant energy saving costs.
- Ergonomic handles made of high quality 18/10 cast stainless steel.
- Suitable for all hobs, especially induction.
- Maximum guarantee in terms of strength, durability and hygiene.
- Oven (up to 260°) and dishwasher safe.

Antiadherente Quantanium® reforzado con partículas de titanio; libre de materiales tóxicos y pesados, ecológico y libre de PFOA

Antiadhésif Quantanium® renforcé avec des particules de titane sans matériaux toxiques ni métaux lourds, écologique et sans PFOA.

Quantanium® non-stick reinforced with titanium particles; free from toxic and heavy materials, environmentally friendly and PFOA-free.



Paellera TriChef

Plat à paella · Pfanne
Round dish · Paelheira

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	Raciones	U.Venta
60834	34	25	5,0	5	1
60840	40	30	6,0	6	1



Paellera TriChef antiadherente

Plat à paella, antiadhésive · Paellapfanne, Antihalt
Round dish for paella, non stick · Paelheira anti-adherente

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	Raciones	U.Venta
60833	34	25	5,0	5	1
60839	40	30	6,0	6	1

Paelleras aluminio



- Fabricada en aluminio fundido de gran calidad y espesor.
- Recubrimiento antiadherente TRLcapa reforzado con partículas a base de piedra, libre de materiales tóxicos y pesados.
- Ecológico y libre de PFOA.
- Ahorro energético, hasta un 45% más eficiente, gracias a su fondo FULL INDUCTION.
- La base de aluminio permite una distribución homogénea del calor, permitiendo que los alimentos se cocinen rápidamente y de manera uniforme, sin apenas utilizar aceite.
- Diseñada para uso doméstico y rendimiento profesional.
- Máxima resistencia al desgaste.
- Fácil limpieza interior y exterior gracias a su protección antiadherente.
- Compatibilidad: todo tipo de cocinas, incluida la inducción.

- Manufactured in molten aluminum of high quality and thickness.
- Straight-based anti-stick coating with stone-based particles, free of toxic and heavy materials.
- Ecological and free of PFOA.
- Energy savings, up to 45% more efficient, thanks to its Full Induction fund.
- The aluminum base allows a homogeneous distribution of heat, allowing food to cook quickly and uniformly, with hardly any oil.
- Designed for domestic use and professional performance.
- Maximum wear resistance.
- Easy interior and exterior cleaning thanks to its non-stick protection.
- Compatibility: all types of kitchens, including induction.



Asas para paellera EcoPiedra
Poignées pour plat rond · Griffschutz für Pfanne
Handles for round dish · Asas para paelheira

Ref	Ø (cm)	U.Venta
R25436A	32-36-40	1

- Fabricada en aluminio fundido.
- Garantiza la absorción y distribución uniforme del calor, sin puntos de sobrecalentamiento.
- La distribución del calor uniforme por toda la pieza hace que los alimentos no pierdan su jugo durante la cocción, conservando así todos sus nutrientes y vitaminas.
- Fondo difusor FULL INDUCTION; asegura un rendimiento óptimo en todo tipo de cocinas con un reparto de calor inmejorable logrando la máxima eficiencia y ahorro de energía.
- Perfecta para arroces, carnes, pescados, legumbres, verduras, guisos, cremas, salsas, sopas, etc.
- Revestimiento antiadherente Xylan Plus.
- Diseño atractivo y funcional.
- Compatible con todo tipo de cocinas, incluida la inducción.

- Manufactured in molten aluminum.
- It guarantees the uniform absorption and distribution of heat, without overheating points.
- The distribution of uniform heat throughout the piece causes food not to lose their juice during cooking, thus retaining all its nutrients and vitamins.
- Full Induction Diffuser Fund; ensures optimal performance in all types of kitchens with an unbeatable heat distribution achieving maximum efficiency and energy saving.
- Perfect for rice, meats, fish, legumes, vegetables, stews, creams, sauces, soups, etc.
- Anti-stick Coating Xylan Plus.
- Attractive and functional design.
- Compatible with all types of kitchens, including induction.

Paellera Cocotte
Plat rond · Pfanne
Round · Paelheira

Ref	Ø (cm)	Ød (cm)	h(cm)	e (mm)	Raciones	U.Venta
25932	32	25,5	4,5	1,6	5	1
25936	36	29,5	4,5	2,0	7	1
25940	40	33,5	4,5	2,0	9	1



Paellera Chef aluminio
Plat rond · Pfanne
Round · Paelheira

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
20628	28	7,0	2,5	4,30	1
20630	30	6,5	2,5	4,75	1
20632	32	7,0	2,5	5,50	1
20634	34	7,0	2,5	6,35	1
20636	36	7,5	2,5	7,45	1
20638	38	7,5	3,0	8,60	1
20640	40	8,0	3,0	10,05	1
20645	45	8,0	3,0	12,50	1
20650	50	8,0	3,0	15,50	1
20660	60	10,0	3,5	28,00	1



Paellera robust
Plat rond · Paellapfanne
Round dish · Paelheira

Ref	Ø (cm)	h(cm)	U.Venta
23724	24	4,00	1
23728	28	4,50	1
23732	32	5,00	1
23736	36	5,50	1
23740	40	6,00	1

Paelleras Master



Paellera Steel Pro
Plat à paella · Paellapfanne
Round dish for paella · Paelheira

Ref	Ø (cm)	h(cm)	Raciones	U.Venta
63621	20	4,0	1	6
63623	22	3,5	1	6
63625	24	3,7	1	6
63627	26	3,7	2	6
63629	28	4,1	3	6
63631	30	4,2	4	6
63633	32	5,0	5	6
63635	34	4,6	6	6
63637	36	5,0	7	1
63639	38	5,0	8	1
63641	40	5,0	9	1
63643	42	5,0	10	1
63647	46	5,0	12	1
63651	50	5,5	14	1
63656	55	5,5	16	1
63661	60	5,0	19	1
63666	65	5,5	22	1
63671	70	6,0	25	1
63681	80	7,1	40	1
63691	90	8,0	50	1
63115	115	9,0	120	1
63130	130	12,0	200	1

Paellera Ferrum
Plat à paella · Paellapfanne
Round dish for paella · Paelheira

Ref	Ø (cm)	h(cm)	e (mm)	Raciones	U.Venta
63928	28	4,5	2,5	3	1
63932	32	4,7	2,5	5	1
63936	36	5,5	2,5	7	1
63940	40	5,5	2,5	9	1



Asas de acero inoxidable
Stainless steel handles



Paellera antiadherente Steel

Plat à paella · antiadhesive · Paellapfanne, Antihaft
Round dish for paella, non stick · Paellheira anti-aderente

Ref	Ø (cm)	Raciones	U.Venta
60127	28	3	1
60131	32	5	1
60135	36	7	1
60139	40	9	1
60144	45	12	1
60149	50	14	1
60159	60	19	1



Esmalte vitrificado
Vitrified enamel

Paellera Smalt

Plat à paella · Paellapfanne, emailliert
Round dish for paella · Paellheira esmaltada

Ref	Ø (cm)	Raciones	U.Venta
60170	10	1	1
60172	12	1	1
60175	15	1	1
60180	20	1	1
60184	24	1	1
60188	28	3	1
60182	32	5	1
60186	36	7	1
60141	40	9	1
60151	50	14	1
60161	60	19	1

Accesorios para paelleras

Diseñado para el soporte paellero ref.: 63700
Designed for base for burner



Paellero Gas Butano

Rechaud · Brenner
Burner · Paellheira gás butanos

Ref	Ø (cm)	W	Presión	Quemadores	U.Venta	Paelleras recomendadas
63731	30	6500	37	1	1	Ø36-38-40-42-46
63741	20-40	11400	37	2	1	Ø28-30-32-34-36-46-50-55
63751	30-50	14100	37	2	1	Ø38-40-42-46-60-65-70
63761	20-40-60	21000	37	3	1	Ø28-30-32-34-36-46-50-55-70-80
63771	30-50-70	24500	37	3	1	Ø38-40-42-46-60-65-70-80-90

Regulable para distintas medidas
Adjustable for different measures



Soporte paellero

Pied pour rechaud · Stände für Brenner
Base for burner · Cuporte paellheira

Ref	Ø (cm)	h(cm)	U.Venta
63700	Hasta 60	70	1

Válido para propano y butano · NO válidas Gas Natural y Gas Ciudad
Valid for propane and butane · NOT valid Natural Gas and Gas City

Rostideras / Horno Roasting pans / Oven





Inox 18/10



- **Gran calidad, resistencia, tamaño y capacidad, muy útiles en la cocina.**
- **Ideales para la cocción de platos y asados al horno.**
- **Soportan sin problemas temperaturas altas.**
- **Excelente resistencia a la corrosión y a los ácidos alimentarios y sales.**
- **Asas atérmicas.**

- Grande qualité, robustesse, taille et capacité, très utiles dans la cuisine.
- Idéal pour la cuisson de plats et de rôtis au four.
- Supporte sans problèmes des températures élevées.
- Excellente résistance à la corrosion et aux sels et acides alimentaires.
- Poignées athermiques.

- Great quality, durability, size and capacity, very useful in the kitchen.
- Ideal for cooking dishes and roasts in the oven.
- Easily withstands high temperatures.
- Excellent resistance to corrosion and to food acids and salts.
- Heat-resistant handles.



Rustidera Inox

Plat à rotir · Lasagneform
Roaster · Assadeira

Ref	cm	L	h(cm)	e (mm)	U.Venta
62530	30x21	3,4	5,5	0,7	1
62535	35x26	5,0	5,5	0,7	1
62540	40x31	7,4	6,0	0,8	1

Rustidera Chef Inox

Couvercle · Deckel
Lid · Tampa

Ref	cm	h(cm)	e (mm)	U.Venta
50540	40x30	8,0	1,0	1
50550	50x40	8,0	1,0	1
50560	60x45	8,0	1,0	1
50570	70x45	9,5	1,0	1



INOX

Rustidera asas abatibles

Plat à gratin anse tombante · Bratpfanne mit Fallgriffen
Roaster moving handles · Assadeira asa abatível

Ref	cm	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
61530	30x22	5,0	0,5	3,3	1
61535	35x26	6,0	0,6	4,8	1
61540	40x28	6,5	0,7	6,2	1
61545	45x32	7,5	0,8	10,8	1
61550	50x36	8,0	0,8	15,3	1

Rustidera honda asas abatibles

Plat à rotir anse tombante · Bratpfanne mit Fallgriffen
Roaster moving handles · Assadeira funda asa abatível

Ref	cm	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
62530A	30x22	7,5	0,7	4,9	1
62535A	35x26	8,0	0,7	7,0	1
62540A	40x28	8,0	0,7	9,5	1
62545A	45x32	9,0	0,8	12,9	1



INOX

Bandeja con rejilla Essential

Plat à four avec grille · Backblech mit Gitter
Tray with rack · Bandeja com grelha



Rejilla extraíble
Removable rack

Ref	cm	h(cm)	U.Venta
15562	21.5x15	2,0	1
15563	23.5x15.5	2,5	1
15566	26.5x20.5	2,5	1
15567	40.5x30.5	2,5	1

- **Bandeja con rejilla extraíble fabricada en acero inoxidable de gran calidad.**
- **Borde de acero encapsulado reforzado que evita la deformación.**
- **Alta conductividad térmica: distribuye el calor de manera uniforme proporcionando resultados de cocción óptimos.**
- **Funcional y versátil: Con la rejilla podrás asar todo tipo de carnes, enfriar galletas, deshidratar frutas, etc. Sin la rejilla, podrás estofar guisos, asar todo tipo de verduras incluso hornear tu bizcocho favorito.**
- **Apta para el horno, frigorífico y congelador.**

- High quality stainless steel tray with removable rack..
- Reinforced encapsulated steel rim to prevent warping.
- High thermal conductivity for even heat distribution and optimum cooking results..
- Highly functional and versatile: use the rack to roast all kinds of meat, to cool biscuits, dehydrate fruit, etc., or remove it to make casseroles, roast all kinds of vegetables and even bake your own favourite sponge cake!.
- Oven, fridge and freezer safe.



Llauna de arroz

Plateau de présentation du riz · Reisblech
Stainless steel rice tray · Bandeja para arroz

Ref	cm	h(cm)	U.Venta
60830	33x23	3,0	1

- **Compuesta por una bandeja de acero inoxidable de gran calidad y base de madera de acacia.**
- **La bandeja está diseñada para cocinar al horno y barbacoas todo tipo de arroces, guisos, carnes y pescados.**
- **La base de madera de acacia es perfecta para resaltar las presentaciones en la mesa.**
- **Medidas de llauna: 29,5x19,5x2 cm**
- **Medidas base de madera: 33x23x1,7 cm (No apta para el horno y lavavajillas).**
- **Medidas totales: 33x23x3 cm.**

- Composé d'un plateau en acier inoxydable de haute qualité et d'une base en bois d'acacia.
- Le plateau est conçu pour la cuisson au four et au barbecue de tous les types de riz, de ragoûts, de plats de viande et de poisson.
- La base en bois d'acacia est parfaite pour mettre en valeur les présentations sur la table.
- Dimensions de riz plateau : 29,5x19,5x2 cm.
- Dimensions de la base en bois : 33x23x1,7 cm (ne va pas au four ni au lave-vaisselle).
- Dimensions totales : 33x23x3 cm.

- Composed of a high quality stainless steel tray and acacia wood base.
- The tray is designed for baking and barbecuing all types of rice, stews, meat and fish dishes.
- The acacia wood base is perfect for highlighting presentations on the table.
- Measurements of rice launa: 29,5x19,5x2 cm.
- Wooden base dimensions: 33x23x1,7 cm (not oven and dishwasher safe).
- Total dimensions: 33x23x3 cm



Aluminio



- **Distribución homogénea del calor por toda la superficie.**
- **Recubrimiento antiadherente de gran calidad, resistente a arañazos y ralladuras.**
- **Ecológico, libre de materiales tóxicos y pesados. Libre de PFOA.**
- **Robustas y resistentes a las deformaciones y a la abrasión.**
- **Ideal para hornear y gratinar todo tipo de alimentos.**
- **Asas diseñadas para un agarre seguro y cómodo.**

- Distribution homogène de la chaleur sur toute la surface.
- Revêtement antiadhésif de grande qualité, résistant aux rayures.
- Écologique, sans matériaux toxiques ni métaux lourds. Sans PFOA.
- Robuste et résistant à la déformation et à l'abrasion.
- Idéal pour une utilisation au four et pour gratiner tout type d'aliments.
- Poignées conçues pour une prise en mains sûre et pratique.

- Heat is distributed evenly over the entire surface.
- It has a high quality non-stick coating that is scratch and scrape resistant.
- It's environmentally friendly and free of toxic materials and heavy metals. It's PFOA free.
- The inside and outside have a matte black finish.
- It's sturdy and resists warping and scratches.
- It's perfect for baking and cooking all kinds of foods.
- The handles are designed for a safe and comfortable grip.

Asa de tubo de acero inoxidable 18/10
Handles in a 18/10 stainless steel tube



Rustidera con asas fijas

Plat à rotir anse fixe · Bratpfanne, m. feststehenden Griffen
Roaster fix handle · Assadeira com asa fixa

Ref	cm	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
20540F	40x30	6,2	2,5	7,45	1
20545F	45x32	6,2	2,5	10,40	1
20550F	50x35	7,0	3,0	12,60	1
20555F	55x37	7,7	3,0	16,30	1
20560F	60x40	7,7	3,0	18,95	1
20565F	65x43	7,9	3,0	24,30	1
20570F	70x45	9,0	3,0	28,65	1

Rustidera con asas abatibles

Plat à rotir anse tombante · Bratpfanne mit Fallgriffen
Roaster moving handle · Assadeira com asa abatível

Ref	cm	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
20540A	40x30	6,2	2,5	7,45	1
20545A	45x32	6,2	2,5	10,40	1
20550A	50x35	7,0	3,0	12,60	1
20555A	55x37	7,7	3,0	16,30	1
20560A	60x40	7,7	3,0	18,95	1
20565A	65x43	7,9	3,0	24,30	1
20570A	70x45	9,0	3,0	28,65	1

Full Induction TOTAL



Rustidera aluminio fundido antiderente

Plat à gratin en aluminium fondu, antiadherent · Bratpfanne, Aluminium, Antihaft
Aluminium cast roaster, non-stick · Assadeira aluminio fundido anti-aderente

Ref	cm	h(cm)	U.Venta
25534	34x28	8,0	1



Rustidera Intense

Couvercle · Deckel
Lid · Tamba

Ref	cm	h(cm)	e (mm)	L	U.Venta
15720	20x15	4,7	1,50	1,2	1
15725	25x19	5,0	2	2,0	1
15730	30x22	5,7	3	3,1	1
15735	35x26	6,3	4,50	4,7	1



AL
Aluminium

Bandeja Master

Plateau · Platte
Tray · Bandeja

Ref	cm	h(cm)	U.Venta
68465	45x33	5,0	1
68466	53x38	2,5	1



* Para la rustidera 25534 · For the 25534 roaster

Tapa de cristal rustidera

Couvercle en verre pour plat à rôtir · Deckel Glas für Bratpfanne
Lid glass for roaster · Tamba de vidro para assadeira

Ref	cm	h(cm)	U.Venta
25539	34x28	8	1



Rustidera Robust

Plat à rotir a/tombante, antiadherent · Bratpfanne mit Fallgriffen, Aluminium, Antihaft
Roaster Robust moving handle, non-stick · Assadeira c/asa abatível anti-aderente

Ref	cm	h(cm)	U.Venta
23540A	40x30	6,2	1
23550A	50x35	7,0	1

- **Calidad premium: fabricadas en aluminio natural; 99,5% de pureza.**
- **Garantizan una conductividad térmica superior, con una distribución homogénea del calor permitiendo así que todas las elaboraciones se doren y se horneen de forma uniforme.**
- **Especialmente diseñadas para profesionales de la repostería, cocinas exigentes y de alta producción.**
- **Ligeras, resistentes e indeformables, fácil manejo.**
- **Limpieza: Se recomienda lavarlas a mano con un jabón y una esponja no abrasivos. No aptas para el lavavajillas.**
- **Consejos de uso: se recomienda usar tanto papel / tapete para hornear.**

- Qualité premium : Fabriqué en aluminium naturel ; 99,5% de pureté.
- Garantit une conductivité thermique supérieure avec une distribution homogène de la chaleur, permettant ainsi à toutes les préparations culinaires de dorer et cuire de façon uniforme.
- Spécialement conçu pour les professionnels de la pâtisserie, les cuisines exigeantes et de grande production.
- Léger, résistant et indéformable : facile à manipuler.
- Nettoyage : il est recommandé de le laver à la main avec du savon et une éponge non abrasifs. Ne peut pas aller au lave-vaisselle.
- Conseils d'utilisation : il est recommandé d'utiliser du papier sulfurisé ou un tapis de cuisson pour cuire les aliments.

- Premium quality: made from 99,5% pure natural aluminium.
- Guarantees excellent thermal conductivity and homogeneous heat distribution, allowing all baked goods to brown and bake evenly.
- Specially designed for professional bakers, demanding and busy chefs, high output kitchens.
- Lightweight, robust, non-deformable and easy to handle.
- Cleaning: cleaning by hand with detergent and a non-abrasive sponge is recommended. Not dishwasher safe.
- Instructions for use: baking mats and baking paper are both recommended.

Parrillas · Placas · Pinzas



Varilla · Rod: Ø2 mm

Varilla · Rod: Ø5 mm

Parrilla Due

Grille · Gitter, Rost
Grate · Grelha

Ref	cm	h(cm)	U.Venta
68741	60x40	0,8	1

AL
Aluminium

Placa horno antiadherente

Plaque à four aluminium anti-adhésif teflon · Backblech, Aluminium, Teflon
Teflon non-stick coated oven aluminium tray · Placa forno alumínio anti-aderente

Ref	cm	h(cm)	U.Venta
68660	60x40	1,0	1
68659	GN 1/1	1,0	1

Placa horno inox

Plaque à four · Backblech
Baking sheet · Placa de forno

Ref	cm	h(cm)	U.Venta
68740	60x40	0,8	1
68739	GN 1/1	0,8	1

SI 200°C
Silicone Max

Pinza para bandeja GN

Pince inox pour bac Gastronorm · Zange für GN Behälter
Tong GN tray · Pinça para forno e bandejas GN

Ref	Largo (cm)	U.Venta
62989	20	12
62998	20	12



Parrilla Tri

Grille · Gitter, Rost
Grate · Grelha

Ref	cm	Medidas Cubeta	U.Venta
66920	65x53	2/1	1
66921	53x32,5	1/1	1

FE
Iron

Placa horno Black

Plaque à four tôle noire · Backblech, Schwarzstahl
Baking sheet black steel · Placa de forno aço negro

Ref	cm	h(cm)	U.Venta
68640	60x40	0,8	1

AL
Aluminium

Placa horno Aluminium

Plaque à four · Backblech
Baking sheet · Placa de forno

Ref	cm	h(cm)	U.Venta
68641	60x40	0,8	1
68642	GN 1/1	0,8	1



Tapetes



- Fabricado en rayón,
- Para bridar, albardar, atar asados y rellenos.
- Con soporte de almacenaje.
- Apto para horno, Temperatura max, 230°C
- Manufactured in Rayon.
- To give up, albardar, tie roasts and fillings.
- With storage support.
- Apt for oven, Max temperature, 230°C

Cordel cocina

Fil de cuisine · Küchenschnur
Kitchen string · Fio de cozinha

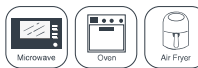
Ref	m	U.Venta
61414	80	6

Flexible, antiadherente y reutilizable
Flexible, non-stick and reusable

Tapete silicona White

Tapis en silicone · Backblech-Auflage Silikon
Silicone covering · Tapete de silicone

Ref	cm	U.Venta
66749	30x40	1
66731	60x40	1
66732	52x32	1

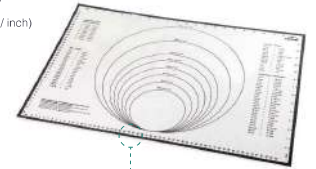


Láminas antiadherentes

Feuilles antiadhésif · Antihaft-Blätter
Non-stick sheets · Láminas antiadherentes

Ref	cm	Unidad	U.Venta
66746	30x40	3	1

- Incluye · Includes:
- 1.- Tablas de conversión de temperatura (°C / °F)
 - 2.- Peso (gr / oz)
 - 3.- Volumen (ml / fl oz / pt)
 - 4.- Longitud (mm / inch)
 - 5.- Reglas laterales (cm / inch)



Flexible, antiadherente y reutilizable
Flexible, non-stick and reusable

Tapete silicona impreso

Tapis en silicone imprime · Bedruckte Silikonmatte
Printed silicon mat · Tapete de silicone impreso

Ref	cm	U.Venta
66759	60x40	1

new

Flexible, antiadherente y reutilizable
Flexible, non-stick and reusable

Tapete microperforado White

Tapis microperforé · Mikro-perforierte Matte
Micro-perforated mat · Tapete microperforado

Ref	cm	U.Venta
66794	30x40	1
66796	60x40	1
66799	GN 1/1	1

- Papel de horno para freidora de aire, horno, deshidratador y moldes repostería.
- Hoja de cocción fabricada en fibra de vidrio.
- Reutilizable, más de 1,000 horneados.
- 100% flexible, se adapta a todo tipo de cestillos, moldes, bandejas, etc.
- Antiadherente por ambos lados.
- Medidas: 30x40 cm.
- Soporta temperaturas hasta 250°C.
- Libre de PFOA.

- Air frying, oven, dehydrator and baking baking paper.
- Cooking sheet manufactured in fiberglass.
- Reusable, more than 1,000 baked.
- 100% flexible, adapts to all types of baskets, molds, trays, etc.
- Uniaututor on both sides.
- Measures: 30x40 cm.
- Supports temperatures up to 250°C.
- PFOA free.

Fácil de cortar
Easy to cut





Guantes de cocina



- **Materiales de alta calidad y protección contra el calor por contacto.**
- **Permite manipular todo tipo de utensilios de cocina con total seguridad.**
- **Combina la resistencia al calor con la flexibilidad y comodidad.**
- **Manga que cubre la mayor parte del antebrazo**

- Matériaux de grande qualité et une haute protection contre la chaleur pour contacts.
- Permet de manipuler tout type d'ustensiles de cuisine en toute sécurité.
- Allie la résistance à la chaleur à la flexibilité et le confort.
- Manche qui recouvre une grande partie de l'avant-bras.

- High quality materials and excellent heat protection by contact.
- Lets you handle all kinds of cooking utensils with complete safety.
- Combines heat resistance with flexibility and the comfort.
- The sleeve covers most of your forearm.



Guante de cocina Vichy

Gant de cuisine · Küchenhandschuh
Kitchen glove · Luva de cozinha

Ref	Largo (cm)	U.Venta
60056	35	1

- **Exterior: 100% silicona y antebrazo 100% algodón. Interior y forro: 100% poliéster.**
- **Máxima Seguridad: Permite manipular todo tipo de utensilios de cocina con total seguridad.**
- **Gran resistencia a altas temperaturas. Ofrece resistencia al calor por contacto.**
- **Flexibilidad y comodidad. Extralargo; cubre la mayor parte del antebrazo.**
- **Antideslizante: Diseñado para un agarre cómodo y seguro.**
- **Ambidiestro.**
- **Práctica lengüeta para colgarlo en la cocina.**

- Extérieur : 100% silicone et avant-bras : 100% coton. Intérieur et doublure : 100% polyester.
- Sécurité maximale : permet de manipuler tous les types d'ustensiles de cuisine en toute sécurité.
- Haute résistance aux températures élevées. Offre une résistance à la chaleur de contact.
- Flexibilité et confort. Extra long ; couvre la plus grande partie de l'avant-bras.
- Antidérapant : conçu pour une prise en main confortable et sûre.
- Ambidextre.
- Patte pratique pour suspendre dans la cuisine.

- Outer: 100% silicone and forearm 100% cotton. Interior and lining: 100% polyester.
- Maximum safety: Allows handling all types of kitchen utensils in total safety.
- High resistance to high temperatures. Offers resistance to contact heat.
- Flexibility and comfort. Extra long; covers most of the forearm.
- Non-slip: Designed for a comfortable and secure grip.
- Ambidextrous.
- Practical tab for hanging in the kitchen.



Guante de cocina Safe

Gant de cuisine · Küchenhandschuh
Kitchen glove · Luva de cozinha

Ref	Largo (cm)	U.Venta
61034	32	6



Guante de cocina Salve

Gant de cuisine · Küchenhandschuh
Kitchen glove · Luva de cozinha

Ref	Largo (cm)	U.Venta
61033	33	1



Guante de cocina Black

Gant de cuisine · Küchenhandschuh
Kitchen glove · Luva de cozinha

Ref	Largo (cm)	U.Venta
60070	36	1
60073	43	1



Guante algodón aluminizado

Gant de cuisine coton aluminisé · Küchenhandschuh, Baumwolle, Aluminisierte
Aluminized cotton oven glove · Luva de cozinha de algodão alumínio

Ref	Largo (cm)	U.Venta
61024	24	1
61030	30	1
61036	36	1



2 pcs



Guante de cocina Universal

Gant de cuisine · Küchenhandschuh
Kitchen glove · Luva de cozinha

Ref	cm	U.Venta
60062	32	1
60068	48	1



Capa de algodón 100% adicional en el interior que aumenta la comodidad y la durabilidad
Additional 100% cotton layer inside. Provides comfort and durability



Guante de cocina Red

Gant de cuisine · Küchenhandschuh
Kitchen glove · Luva de cozinha

Ref	cm	U.Venta
60034	27	1



No utilizar por separado
Do not use the glove separately



Guante de cocina Orka Tex

Gant de cuisine · Küchenhandschuh
Kitchen glove · Luva de cozinha

Ref	Largo (cm)	U.Venta
60041	29	12



Guante de cocina Orka

Gant de cuisine · Küchenhandschuh
Kitchen glove · Luva de cozinha

Ref	Largo (cm)	U.Venta
60010	29	1
60011	42	1

Protectores

SI
Silicone

Oven

BPA free



- Mango protector de silicona de alta calidad para sartenes.
- Fácil de colocar, se ajusta perfectamente al mango de la sartén.
- Antideslizante y termorresistente, protege de las temperaturas elevadas.
- Compatible con nuestras sartenes Robust, Ferrum, Dynamic y Tricapa Plus (Ø16-32).

- High quality silicone protector mango for pans.
- Easy to place, it fits perfectly to the mango of the pan.
- Non-slip and thermor resistant, protects from high temperatures.
- Compatible with our Robust, Ferrum, Dynamic and Tricapa Plus (Ø16-32).

Protector de silicona

Protection en silicone · Silikonenschutz
Silicone handle cover · Protector de silicona

Ref	Largo (cm)	U.Venta
23900	13,5	1



Manopla de silicona

Moufflette en silicone · Fäustling aus Silikon
Silicone mitten · Pegas de silicone

Ref	U.Venta
60014	6



Cubre asas Cocotte

Mouffettes en silicone · Griffchutz aus Silikon
Silicone mitten · Pegas de silicone

Ref	Ø (cm)	U. Venta
R25917G	16	6
R25933G	20-24-28-26x20	6
R25935G	31x25	6

Cubre asas Eco Piedra

Poignées pour plat rond · Griffschutz für Pfanne
Handles for round dish · Asas para paelheira

Ref	Ø (cm)	U.Venta
R25436A	32-36-40	1



Cubre asas Titanium

Poignées · Griffchutz, Silikon
Handles · Asas

Ref	Ø (cm)	U.Venta
R27520A	20	1
R27528A	24-28	1
R27732A	32-36	1



Asas Red para plancha grill

Poignées pour plaque à Grill · Griffschutz für Platte Grill
Handles for grill plaque · Asas para plancha Grill

Ref	cm	U.Venta
R25536A	36	1
R25547A	47	1

Asas Grey para plancha Grill

Poignées pour plaque à Grill · Griffschutz für Platte Grill
Handles for grill plaque · Asas para plancha Grill

Ref	cm	U.Venta
R25736A	36	1
R25747A	47	1

Asas Grey para plancha Grill

Poignées pour plaque à Grill · Griffschutz für Platte Grill
Handles for grill plaque · Asas para plancha Grill

Ref	cm	U.Venta
R25736A	36	1
R25747A	47	1



Paris · Milan · Lima Collection



- Permiten manipular todo tipo de utensilios de cocina con total seguridad.
- Combinan la resistencia al calor con la flexibilidad y comodidad del algodón.
- Guantes con manga que cubre la mayor parte del antebrazo.
- Práctica presilla para colgarlo en la cocina.
- Delantales de gran calidad con bolsillo inferior dividido en dos partes, Unisex, Talla única ajustable.

- Ils permettent de manipuler tous les types d'ustensiles de cuisine en toute sécurité.
- Ils allient la résistance à la chaleur à la souplesse et au confort du coton.
- Gants dont la manche couvre la majeure partie de l'avant-bras.
- Boucle pratique à suspendre dans la cuisine.
- Tabliers de haute qualité avec poche inférieure divisée en deux parties, Unisex, Taille unique réglable.

- For safely handling all types of kitchen utensils.
- Perfectly heat resistant together with the flexibility and comfort of cotton.
- Gloves featuring a sleeve that covers most of the forearm.
- Practical clip for hanging in the kitchen.
- Top-quality aprons featuring a bottom pocket divided into two parts, Unisex, One size fits all (adjustable).



Colección Paris

Collection · Kollektion
Collection · Coleção

Ref	cm	U.Venta
A 60080	68x83	1
B 60037	30	1
C 60044	20x20	1

Colección Milan

Collection · Kollektion
Collection · Coleção

Ref	cm	U.Venta
A 60081	68x83	1
B 60038	30	1
C 60045	20x20	1

Colección Lima

Collection · Kollektion
Collection · Coleção

Ref	cm	U.Venta
A 60082	68x83	1
B 60039	30	1
C 60046	20x20	1

Protección PRO

Composición · Composition:
62% Polietileno / 62% Polyethylene
24% Poliéster / 24% Polyester
14% Fibra de vidrio / 14% Glass fiber



Guante protección

Gant de protection · Schutzhandschuh
Protection glove · Luva de protecção

Ref	Talla	Medidas	Perímetro mano	Largo (cm)	U.Venta
61101	M	8	182 mm	24	1
61102	L	9	192 mm	25	1
61103	XL	10	204 mm	26	1



NO lavable - NOT washable

EN 388:2016-1-2018



344 XC

CE certificate issued by CTC FRANCE

Resistencia a la abrasión 3
Abrasion resistance

Resistencia al corte 4
Blade cut resistance

Resistencia al PDM C
PDM resistance

Resistencia al desgarro 4
Tear resistance

- Ambidiestros, cómodo y ligero.
- **NO emplear con sierras giratorias o dentadas.**

- Ambidextrous, comfortable and light.
- Do NOT use with rotating or toothed saws.



INOX

Guante Cota

Gant en maille · Netz-Handschuh
Chainmail glove · Luva de malha

Ref	Talla	Medidas	Perímetro mano	Color	U.Venta
39169	S	7	171 mm	Blanco · White	1
39170	M	8	182 mm	Rojo · Red	1
39171	L	9	192 mm	Azul · Blue	1
39172	XL	10	204 mm	Naranja · Orange	1



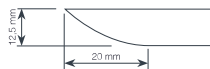
UNE EN 1082

CE Directive 89/686/EEC and EN 1082-1-1996

- **Guante de cinco dedos con correa en la muñeca.**
- **Reversible para mano derecha como izquierda.**
- **Diseño de correa extraíble y protección completa de mano.**
- **Fácil de lavar y desinfectar.**

- Five fingers with a wrist strap.
- Reversible for right hand as left.
- Extractable belt design and full hand protection.
- Easy to wash and disinfect.

Ideal para uso en mandolinas profesionales
Ideal for use in professional mandolins



UNE EN 1082
EN ISO 13998: 2003
NIVEL / LEVEL: 2

- **Ajustable gracias a sus tirantes verticales y horizontales.**
- **Conviene asegurarse de que las medidas del cuchillo empleado no sean inferiores a: 20x12,5mm**

- Adjustable thanks to its vertical and horizontal braces.
- It should be ensured that the measures of the knife used are not less than: 20x12,5mm

INOX

Delantal cota de malla

Tablier en maille · Kettenhemb Schürze
Metal butcher's apron · Avental de malha

Ref	cm	Perímetro (cm)	U.Venta
39165	80x55	95-145	1



Relojes de Cocina



- **Gracias a su parte posterior magnética podrá colocar el reloj de cocina en cualquier parte metálica de su cocina.**
- **Alarma acústica programable.**

- Grâce à sa partie magnétique postérieure, vous pouvez placer l'horloge de cuisine n'importe où dans votre cuisine.
- Alarme acoustique programmable.

- Thanks to its posterior magnetic part you can place the kitchen clock anywhere in your kitchen.
- Programmable acoustic alarm.



Reloj cocina con alarma

Minuteur de Cuisine avec Alarme · Küchen-Zeitschaltuhr mit Alarm
Kitchen Timer Alarm · Relógio de cozinha com alarme

Ref	cm	U.Venta
60804	13x24,5x2,5	1



Reloj digital

Minuteur Électronique · Digitale Küchen-Zeitschaltuhr mit Alarm
Digital kitchen timer w/alarm · Relógio digital de cozinha com alarme acústico

Ref	cm	Programas	U.Venta
60805	10,5x7	10	1



Reloj de cocina magnético

Minuteur de cuisine magnétique · Magnetküchentimer
Magnetic kitchen timer · Relógio de cozinha magnetico

Ref	cm	Tiempo	U.Venta
60803	9,2x3,5	60 min	1



Soporte plegable.
Potente imán.
Folding stand.
Powerful magnet

Reloj cocina White

Minuteur de Cuisine avec Alarme · Küchen-Zeitschaltuhr mit Alarm
Kitchen Timer Alarm · Relógio de cozinha com alarme

Ref	cm	U.Venta
60802	7x1,4x5,1	1