

a los precios que aparecen descontar el 45%

BATERÍA COCINA - COOKWARE - BATTERIE DE CUISINE

INOX - PRO

218

Olla recta sin tapa
Stock pot without lid
Marmite traiteur sans couvercle



CLASS
INDUCTION

Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
218.016	16	16	3	36,89	1
218.018	18	18	4,5	45,14	1
218.020	20	20	6,2	46,33	1
218.024	24	24	10	58,48	1
218.028	28	28	16,5	84,30	1
218.030	30	30	21,2	113,05	1
218.032	32	32	24	119,22	1
218.035	35	35	33,6	147,78	1
218.040	40	40	50	173,60	1
218.045	45	45	72	218,13	1
218.050	50	50	98	386,34	1
218.060	60	55	155	548,57	1

217

Cacerola baja sin tapa
Casserole without lid
Faitout sans couvercle



CLASS
INDUCTION

Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
217.016	16	7,5	1,5	31,99	1
217.018	18	8	2	35,93	1
217.020	20	8	2,5	36,71	1
217.024	24	9,5	4,3	42,73	1
217.028	28	11	6,7	58,09	1
217.030	30	12	8,4	78,51	1
217.032	32	12,5	10	81,35	1
217.035	35	14	13,6	105,78	1
217.040	40	15,5	19,5	128,15	1
217.045	45	17	27	151,22	1
217.050	50	20	39	210,20	1
217.060	60	23	65	304,21	1

216

Cacerola alta sin tapa
Sauce pot without lid
Braisière sans couvercle



CLASS
INDUCTION

Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
216.016	16	11	2,1	34,17	1
216.018	18	12	3	38,17	1
216.020	20	13	4	39,54	1
216.024	24	14	6,3	44,95	1
216.028	28	17,5	10,2	61,23	1
216.030	30	18	12,7	81,64	1
216.032	32	19	15,2	84,99	1
216.035	35	21	20,2	115,40	1
216.040	40	25	31,4	142,01	1
216.045	45	28	44,5	172,62	1
216.050	50	30	59	227,98	1
216.060	60	35	99	360,04	1

205

Paellera sin tapa
Paella pan without lid
Plat à paella sans couvercle



CLASS
INDUCTION

Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
205.020	20	6	1,9	32,19	1
205.024	24	6	2,7	38,57	1
205.028	28	6	3,7	51,51	1
205.030	30	6	4,3	56,54	1
205.032	32	6	4,7	68,78	1
205.035	35	7	6,7	87,05	1
205.040	40	8	10	104,61	1
205.045	45	8,5	12	124,04	1
205.050	50	9	17,5	165,73	1
205.060	60	10	28	266,67	1

a los precios que aparecen descontar el 45%

BATERÍA COCINA - COOKWARE - BATTERIE DE CUISINE

1.1

INOX - PRO

208

Olla recta con tapa

Stock pot with lid

Marmite traiteur avec couvercle

CLASS
INDUCTION



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
208.016	16	16	3	42,95	1
208.018	18	18	4,5	52,59	1
208.020	20	20	6,2	54,67	1
208.024	24	24	10	67,33	1
208.028	28	28	16,5	95,68	1
208.030	30	30	21,2	126,79	1
208.032	32	32	24	134,35	1
208.035	35	35	33,6	162,06	1
208.040	40	40	50	194,59	1
208.045	45	45	72	247,85	1
208.050	50	50	98	416,57	1
208.060	60	55	155	587,82	1

207

Cacerola baja con tapa

Casserole with lid

Faitout avec couvercle

CLASS
INDUCTION



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
207.016	16	7,5	1,5	37,60	1
207.018	18	8	2	42,23	1
207.020	20	8	2,5	45,05	1
207.024	24	9,5	4,3	51,63	1
207.028	28	11	6,7	72,53	1
207.030	30	12	8,4	89,82	1
207.032	32	12,5	10	90,64	1
207.035	35	14	13,6	121,54	1
207.040	40	15,5	19,5	139,87	1
207.045	45	17	27	164,90	1
207.050	50	20	39	234,14	1
207.060	60	23	65	343,45	1

206

Cacerola alta con tapa

Sauce pot with lid

Braisière avec couvercle

CLASS
INDUCTION



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
206.016	16	11	2,1	40,58	1
206.018	18	12	3	45,64	1
206.020	20	13	4	48,84	1
206.024	24	14	6,3	57,24	1
206.028	28	17,5	10,2	76,63	1
206.030	30	18	12,7	95,39	1
206.032	32	19	15,2	97,60	1
206.035	35	21	20,2	131,47	1
206.040	40	25	31,4	164,62	1
206.045	45	28	44,5	190,22	1
206.050	50	30	59	260,44	1
206.060	60	35	99	383,51	1

215

Paellera con tapa

Paella pan with lid

Plat à paella avec couvercle

CLASS
INDUCTION



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
215.020	20	6	1,9	42,33	1
215.024	24	6	2,7	48,23	1
215.028	28	6	3,7	67,04	1
215.030	30	6	4,3	73,70	1
215.032	32	6	4,7	85,77	1
215.035	35	7	6,7	108,06	1
215.040	40	8	10	124,61	1
215.045	45	8,5	12	148,56	1
215.050	50	9	17,5	194,39	1
215.060	60	10	28	303,48	1

a los precios que aparecen descontar el 45%

BATERÍA COCINA - COOKWARE - BATTERIE DE CUISINE

INOX - PRO

240

Conjunto cuscusera

bombada, con tapa

Conical couscous set with lid

Couscoussier bombée

avec couvercle

CLASS
INDUCTION



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
240.040	A 40	20	20	216,20	1
	B 32	32	24		
240.050	A 50	25	40	310,43	1
	B 40	40	50		
240.060	A 60	23,5	45	837,37	1
	B 45	45	72		
240.070	A 70	25	65	909,23	1
	B 50	50	98		

241

Parte superior de cuscusera

forma bombada

Top for couscous set conical

shape

Dessus seul pour couscoussier

forme bombée



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
241.040	40	20	20	78,76	1
241.050	50	25	40	109,25	1
241.060	60	23,5	45	432,60	1
241.070	70	25	65	499,65	1

Ø agujeros 4 mm Ø holes 4 mm Ø trous 4 mm

Sin tapa / Without lid / Sans couvercle

242

Conjunto cuscusera forma recta

Straight couscous set

Couscoussier forme droite

CLASS
INDUCTION



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
242.020	A 20	13	4	84,67	1
	B 20	20	6,2		
242.024	A 24	14	6,3	104,40	1
	B 24	24	10		
242.028	A 28	17,5	10	147,47	1
	B 28	28	16,5		
242.032	A 32	19	15	193,30	1
	B 32	32	24		
242.035	A 35	21	20	240,83	1
	B 35	35	33,6		

Con tapa / With lid / Avec couvercle

Nuevas medidas / New sizes / Nouvelles diamètres: 20 cm / 24 cm

243

Parte superior de vaporera

y cuscusera

Top for steam pot and couscous set

straight shape

Dessus seul pour couscoussier forme

droite et cuit vapeur



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
243.020	20	13	4	30,08	1
243.024	24	14	6,3	38,05	1
243.028	28	17,5	10	48,90	1
243.032	32	19	15	54,59	1
243.035	35	21	20	70,89	1

Sin tapa / Without lid / Sans couvercle

Nuevas medidas / New sizes / Nouvelles diamètres: 20 cm / 24 cm

244

Conjunto vaporera

Steam pot

Cuit vapeur

CLASS
INDUCTION



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
244.020	A 20	13	4	78,92	1
	B 20	13	4		
244.024	A 24	14	6,3	94,25	1
	B 24	14	6,3		
244.028	A 28	17,5	10	127,00	1
	B 28	17,5	10		
244.032	A 32	19	15	156,15	1
	B 32	19	15		
244.035	A 35	21	20	208,59	1
	B 35	21	20		

Con tapa / With lid / Avec couvercle

Nuevas medidas / New sizes / Nouvelles diamètres: 20 cm / 24 cm

INOX - PRO

223

Conjunto cacerola + 4 colapastas
Casserole set + 4 pasta colander
Ensemble braisière + 4 cuit-pâtes



CLASS
INDUCTION

Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
223.035	35	21	20,2	350,74	1
223.040	40	25	31,4	429,10	1

* Datos relativos a la cacerola.
* Casserole data.
* Caractéristiques afférentes au braisière

Sin tapa / Without lid / Sans couvercle

224

Colapasta
Pasta colander
Cuit-pâtes



Ref	H cm	€	U
A 224.023	23	58,27	1
B 224.026	26	71,06	1

A Utilizable para la ref. 216 - ø 35 cm B Utilizable para la ref. 216 - ø 40 cm
A It fits ref. 216 - ø 35 cm B It fits ref. 216 - ø 40 cm
A Utilisable pour la ref. 216 - ø 35 cm B Utilisable pour la ref. 216 - ø 40 cm

248

Olla con grifo y tapa
Stock pot with tap and lid
Marmite traiteur avec robinet et couvercle



CLASS
INDUCTION

Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
248.028	28	28	16,5	201,11	1
248.032	32	32	24	238,16	1
248.035	35	35	33,6	270,33	1
248.040	40	40	50	299,79	1
248.045	45	45	72	411,17	1

249

Separador para olla con grifo
Grid for stock pot with tap
Grille pour marmite avec robinet



Ref	Ø cm	H cm	€	U
249.028	27,5	5,5	35,92	1
249.032	31,5	5,5	38,93	1
249.035	34,5	5,5	42,53	1
249.040	39,5	5,5	47,99	1
249.045	44,5	5,5	59,01	1

209

Tapa
Lid
Couvercle



Ref	Ø cm	€	U
209.014	14	7,62	1
209.016	16	7,83	1
209.018	18	8,24	1
209.020	20	8,86	1
209.022	22	10,15	1
209.024	24	10,40	1
209.026	26	12,15	1
209.028	28	12,77	1
209.030	30	14,55	1
209.032	32	16,03	1
209.035	35	18,93	1
209.040	40	22,25	1
209.045	45	27,26	1
209.050	50	32,04	1
209.060	60	42,39	1
209.070	70	99,29	1

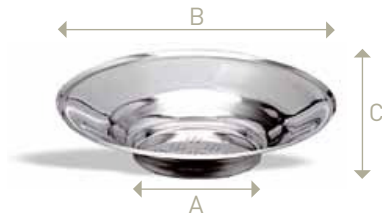
a los precios que aparecen descontar el 45%

BATERÍA COCINA - COOKWARE - BATTERIE DE CUISINE

INOX - PRO

211

Escurrefritos
Fry colander
Passoire à frites



Ref	A Ø cm	B Ø cm	C H cm	€	U
211.016	16	32,5	7	28,92	1
211.018	18	37,5	7,5	33,05	1
211.020	20	38	7,5	35,73	1

210

Pote
Pot
Pot



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
210.016	16	16	3	35,11	1
210.018	18	18	4,5	39,45	1
210.020	20	20	6,2	44,51	1

**CLASS
INDUCTION**

203

Baño maría
Bain marie
Bain-marie



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
203.016	16	16	3	33,26	1
203.018	18	18	4,5	38,27	1
203.020	20	20	6,2	41,94	1
203.024	24	24	10	54,37	1

**CLASS
INDUCTION**



Con fondo termodifusor tipo sandwich
With diffusing bottom sandwich type
Avec fond thermo diffuseur type sandwich

219

Baño maría sin fondo sandwich
Bain marie
without sandwich bottom
*Bain-marie
sans fond sandwich*



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
219.016	16	16	3	24,15	1
219.018	18	18	4,5	26,14	1
219.020	20	20	6,2	29,91	1

212

Baño maría sin fondo sandwich
Bain marie
without sandwich bottom
*Bain-marie
sans fond sandwich*



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
212.016	16	16	3	24,05	1
212.018	18	18	4,5	25,56	1
212.020	20	20	6,2	27,93	1

204

Sautex
Sauté pan
Sauteuse



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
204.020	20	6	1,9	31,22	1
204.024	24	6	2,7	35,67	1
204.028	28	6	3,7	50,52	1
204.030	30	6	4,3	56,68	1
204.032	32	6	4,7	59,10	1
204.035	35	7	6,7	83,45	1
204.040	40*	8	10	94,96	1

**CLASS
INDUCTION**

* Con contraasa / With counterhandle / *Avec contre anse*

INOX - PRO

201

Cazo recto bajo

Saucepan

Casserole

CLASS
INDUCTION



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
201.016	16	7,5	1,5	26,15	1
201.018	18	8	2	27,87	1
201.020	20	8	2,5	31,42	1
201.024	24	9,5	4,3	36,20	1
201.028	28	11	6,7	52,00	1
201.032	32*	12,5	10	78,99	1

* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse

202

Cazo recto alto

Deep saucepan

Casserole haute

CLASS
INDUCTION



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
202.016	16	11	2,1	27,40	1
202.018	18	12	3	32,33	1
202.020	20	13	4	36,79	1
202.024	24	14	6,3	43,56	1
202.028	28	17,5	10,2	61,61	1
202.032	32*	19	15,2	83,41	1

* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse

200

Cazo tipo francés

French style saucepan

Casserole forme française

CLASS
INDUCTION



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
200.012	12	7	0,7	23,84	1
200.014	14	7	1	25,98	1
200.016	16	7,5	1,5	26,15	1
200.018	18	9	2,3	30,52	1
200.020	20	10	3,1	34,25	1
200.022	22	11	4,2	37,00	1
200.024	24	12	5,4	40,82	1
200.026	26	13	6,9	48,68	1
200.028	28	14	8,6	57,12	1

La diferencia entre las refs. 200, 201 y 202 es su altura
The only difference between the refs. 200, 201 and 202 is its height
La différence entre les refs. 200, 201 et 202 c'est l'hauteur

2001

Cazo con picos laterales

Saucepan with side spouts

Casserole avec becs verseurs

CLASS
INDUCTION



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
200.116	16	7,5	1,5	28,55	1
200.120	20	10	3,1	34,24	1



214

Cazo cónico

Conical sauté pan

Sauteuse evasée

CLASS
INDUCTION



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
214.016	16	6	1	29,55	1
214.018	18	6	1,2	32,40	1
214.020	20	6,5	1,6	33,89	1
214.022	22	7	2,1	37,50	1
214.024	24	7,5	2,7	40,45	1

a los precios que aparecen descontar el 45%

BATERÍA COCINA - COOKWARE - BATTERIE DE CUISINE

SMART-LINE



Fabricada en acero inoxidable 18/10 con fondo tripe termodifusor. Ideal para uso profesional e intensivo en pequeños restaurantes o para el "front cooking"

Made of 18/10 St/Steel with triple thermo-diffusive base. Ideal for professional and intensive use in small restaurants or for "front cooking"

Fabriquée en acier inoxydable 18/10 avec triple fond thermo-diffuseur. Idéal pour utilisation professionnelle et intensive dans de petits restaurants ou pour le "front cooking"

260

Olla sin tapa

Stock pot without lid

Marmite traiteur sans couvercle

CLASS
INDUCTION



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
260.020	20	20	6,2	40,63	1
260.024	24	24	10	53,81	1
260.028	28	28	16,5	79,24	1
260.032	32	32	24	112,07	1
260.035	35	35	33,6	138,92	1
260.040	40	40	50	164,91	1

261

Cacerola baja sin tapa

Casserole without lid

Faitout sans couvercle

CLASS
INDUCTION



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
261.020	20	8	2,5	34,88	1
261.024	24	9,5	4,3	40,60	1
261.028	28	11	6,7	55,19	1
261.032	32	12,5	10	76,47	1
261.035	35	14	13,6	100,50	1
261.040	40	15,5	19,5	119,18	1

262

Cacerola alta sin tapa

Sauce pot without lid

Braisière sans couvercle

CLASS
INDUCTION



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
262.020	20	13	4	37,17	1
262.024	24	14	6,3	42,70	1
262.028	28	17,5	10,2	58,17	1
262.032	32	19	15,2	80,73	1
262.035	35	21	20,2	109,63	1
262.040	40	25	31,4	134,91	1

SMART-LINE

■ 263

Paellera sin tapa

Paella pan without lid

Plat à paella sans couvercle

CLASS
INDUCTION



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
263.024	24	6	2,7	36,65	1
263.028	28	6	3,7	48,94	1
263.035	35	7	6,7	82,69	1
263.040	40	8	10	99,37	1

■ 200

Cazo tipo francés

French style saucepan

Casserole forme française

CLASS
INDUCTION



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
200.012	12	7	0,7	23,84	1
200.014	14	7	1	25,98	1
200.016	16	7,5	1,5	26,15	1
200.018	18	9	2,3	30,52	1
200.020	20	10	3,1	34,25	1
200.022	22	11	4,2	37,00	1
200.024	24	12	5,4	40,82	1
200.026	26	13	6,9	48,68	1
200.028	28	14	8,6	57,12	1

La diferencia entre las refs. 200, 201 y 202 es su altura
The only difference between the refs. 200, 201 and 202 is its height
La différence entre les refs. 200, 201 et 202 c'est l'hauteur

■ 204

Sautex

Sauté pan

Sauteuse

CLASS
INDUCTION



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
204.020	20	6	1,9	31,22	1
204.024	24	6	2,7	35,67	1
204.028	28	6	3,7	50,52	1
204.030	30	6	4,3	56,68	1
204.032	32	6	4,7	59,10	1
204.035	35	7	6,7	83,45	1
204.040	40*	8	10	94,96	1

* Con contraansa / With counterhandle / Avec contre anse

■ 210

Pote

Pot

Pot

CLASS
INDUCTION



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
210.016	16	16	3	35,11	1
210.018	18	18	4,5	39,45	1
210.020	20	20	6,2	44,51	1

■ 267

Tapa

Lid

Couvercle



Ref	Ø cm	€	U
267.020	20	10,00	1
267.024	24	11,52	1
267.028	28	13,23	1
267.032	32	16,21	1
267.035	35	19,97	1
267.040	40	23,46	1



MULTIMETAL



·Aporta todas la ventajas del aluminio y del acero inoxidable en una sola pieza
 ·It gets all the advantages of the aluminium and the Stainless Steel just in one.
 ·Apporte tous les avantages de l'aluminium et de l'acier inoxydable en une seule pièce.

Multimetal
 Multi-PLY
 Multi-Metal



Acero Inoxidable
 St/Steel
 Acier Inoxydable

Tri-Aluminio
 Tri-Aluminium

Acero Inoxidable
 St/Steel
 Acier Inoxydable



gas



vitro



electr.



induc.

Asas fabricadas en acero inoxidable de fundición totalmente ergonómicas. En el caso de las sartenes y cazos los mangos son totalmente abiertos y aislantes del calor

Cookware special ergonomic heat resistant handles mode of cast Stainless Steel. Frying and sauce pans, handles are made of Stainless Steel.

Ases fabriquées en fonte d'inoxidable, totalement ergonomiques. Pour les poêles et casseroles, les queues sont totalement ouvertes et isolantes.



TRANSMISIÓN TÉRMICA

EL MULTIMETAL (5 capas) asegura una perfecta y homogénea distribución de la temperatura por toda la pieza. Muy apta para cocinados de cocción delicada: Elaboración de salsas, cremas, chocolate, etc.

Extremadamente eficiente (20% menos tiempo y energía).

Máximo rendimiento en todo tipo de cocinas ya sean GAS, VITROCERÁMICAS, ELÉCTRICAS o INDUCCIÓN.

HEAT TRANSMISSION

The homogenous heat transmission on the entire body makes the MULTIMETAL cookware highly recommended for the elaboration of sauces, chocolate, creams, etc.

Extremely efficient (20% less time and energy).

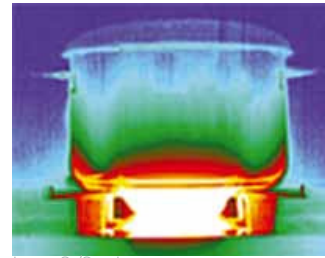
Highest performance on all kind of stoves, Either GAS, VITROCERAMIC, ELECTRIC and above all INDUCTION.

REPARTITION DE LA CHALEUR

Le matériel 5-couches assure une parfaite et homogène repartition de la chaleur dans tout le récipient. Idéal pour les cuissons délicates, élaboration de sauces, crèmes, chocolates, etc.

Très efficient (20% moins temps et energie).

Haute performance sur tout type de cuisinières: GAZ, VITROCÉRAMIQUE, ÉLECTRIQUE et surtout en INDUCTION.



Inox - St/Steel

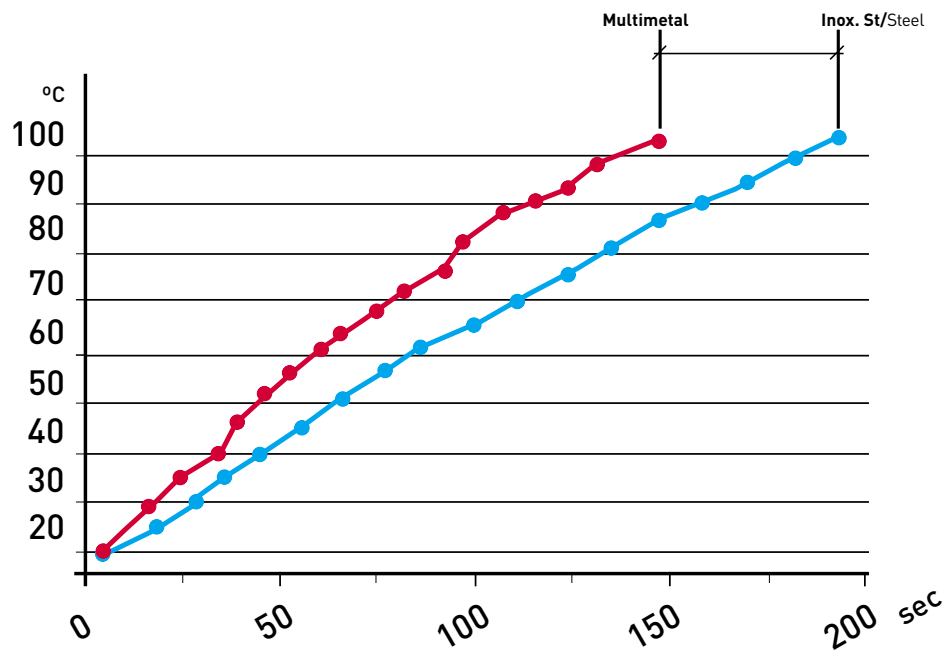


Multimetal

AHORRO DE ENERGÍA Y TIEMPO

TIME & ENERGY SAVING

ECONOMIE DE TEMPS ET ENERGIE



Temperatura del agua a 5°C
Water temperature 5°C
Temperature de l'eau 5°C

a los precios que aparecen descontar el 45%

BATERÍA COCINA - COOKWARE - BATTERIE DE CUISINE

MULTIMETAL

2301

Olla multimetal sin tapa
5-ply stock pot without lid
Marmite multimetal sans couvercle



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
230.116	16	10	2	49,40	1
230.120	20	12	3,7	66,31	1
230.124	24	13	5,8	83,50	1
230.128	28	15,5	9,5	127,05	1
230.132	32	17,5	14	149,57	1



2311

Cacerola multimetal sin tapa
5-ply sauce pot without lid
Braisère multimetal sans couvercle



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
231.116	16	7,5	1,5	42,99	1
231.120	20	8	2,5	59,22	1
231.124	24	9,5	4,1	78,60	1
231.128	28	11	6,5	107,89	1
231.132	32	12,5	9,6	145,98	1

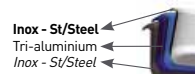


2321

Paellera multimetal sin tapa
5-ply paella pan pot without lid
Plat à paella multimetal sans couvercle



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
232.124	24	6	2,5	64,31	1
232.128	28	6	3,5	76,02	1
232.132	32	6	4,5	101,17	1



2371

Parte superior vaporera
Top for steam pot
Dessus cuit-vapeur



Ref	Ø cm	H mm	Lts	€	U
237.120	20	13	4	38,38	1
237.124	24	14	6,3	46,90	1

Fabricado en acero inox. 18/10
Made of 18/10 St/Steel
Abriqué en acier inox. 18/10

2370

Conjunto vaporera
Steam pot set
Cuit-Vapeur



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
237.020	A20	12	4	114,00	1
	B20	12	4		
237.024	A24	13	6,3	158,50	1
	B24	13	6,3		

MULTIMETAL

■ 230

Olla multimetal con tapa
5-ply stock pot with lid
Marmite multimetal avec couvercle



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
230.016	16	10	2	57,63	1
230.020	20	12	3,7	77,50	1
230.024	24	13	5,8	106,61	1
230.028	28	15,5	9,5	144,95	1
230.032	32	17,5	14	170,71	1



■ 231

Cacerola multimetal con tapa
5-ply sauce pot with lid
Braisère multimetal avec couvercle



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
231.016	16	7,5	1,5	51,30	1
231.020	20	8	2,5	70,30	1
231.024	24	9,5	4,1	92,81	1
231.028	28	11	6,5	125,11	1
231.032	32	12,5	9,6	167,22	1



■ 232

Paellera multimetal con tapa
5-ply paella pan with lid
Plat à paella multimetal avec couvercle



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
232.024	24	6	2,5	76,23	1
232.028	28	6	3,5	88,57	1
232.320	32	6	4,5	115,31	1

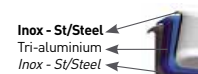


■ 233

Sautex multimetal
5-ply sauté pan
Sauteuse multi-metal



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
233.024	24	6	2,5	69,21	1
233.028	28	6	3,5	74,03	1
233.032	32	6	4,5	88,33	1



■ 2331

Sautex multimetal excalibur
5-ply sauté pan excalibur
Sauteuse multi-metal excalibur



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
233.124	24	6	2,5	78,58	1
233.128	28	6	3,5	88,60	1
233.132	32	6	4,5	108,84	1



a los precios que aparecen descontar el 45%

BATERÍA COCINA - COOKWARE - BATTERIE DE CUISINE

MULTIMETAL

234

Cazo bombeado multimetal

5-ply conical sauté-pan
Sauteuse evasée multi-metal



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
234.016	16	6,5	1,2	40,03	1
234.018	18	7	1,7	45,13	1
234.020	20	7,5	2,2	50,46	1
234.024	24	8,5	3,5	61,35	1
234.028	28	10	5,5	78,47	1



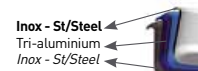
2341

Cazo bombeado multimetal excalibur

Non-stick 5-ply conical sauté-pan
Sauteuse evasée multi-metal excalibur



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
234.116	16	6,5	1,2	55,00	1
234.118	18	7	1,7	62,41	1
234.120	20	7,5	2,2	68,40	1
234.124	24	8,5	3,5	76,84	1
234.128	28	10	5,5	93,92	1



236

Tapa para batería multimetal

Lid for 5-ply cookware
Couvercle pour batterie multi-metal



Ref	Ø cm	€	U
236.016	16	10,70	1
236.020	20	17,48	1
236.024	24	21,22	1
236.028	28	26,46	1
236.032	32	30,25	1

Fabricada en acero inox. 18/10
Made of 18/10 St/Steel
Fabriqué en acier inox. 18/10

250

Sartén multi-metal "expert"

5-ply frypan "expert"
Poêle multi-metal "expert"



Ref	Ø cm	H cm	€	U
250.020	20	4	54,67	1
250.024	24	4,5	60,48	1
250.028	28	5	75,37	1
250.032	32	5,5	87,24	1



251

Sartén multi-metal antiadherente excalibur

Non-stick 5-ply frypan excalibur
Poêle multi-metal anti-adhésive excalibur



Ref	Ø cm	H cm	€	U
251.020	20	4	62,93	1
251.024	24	4,5	70,77	1
251.028	28	5	88,79	1
251.032	32	5,5	107,14	1



MULTIMETAL

■ 2390

Wok multi-metal fondo redondo
Round 5-ply wok
Wok multi-metal avec fond rond

Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
239.028	28	7	2,25	91,14	1
239.036	36	10	6	101,95	1



■ 2391

Wok multi-metal fondo plano
Flat 5-ply wok
Wok multi-metal avec fond plain

Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
239.128	28	7	2,25	91,14	1
239.136	36	9	5,5	101,95	1



■ 2394

Wok multi-metal antiadherente fondo redondo
Non-stick 5-ply round wok
Wok multi-metal anti-adhésif fond rond

Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
239.428*	28	7	2,25	114,85	1
239.436	36	10	6	128,49	1

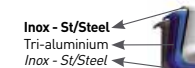


*Nueva medida / New size / Nouveau diamètre

■ 2395

Wok multi-metal antiadherente fondo plano
Non-stick 5-ply flat wok
Wok multi-metal anti-adhésif fond plain

Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
239.536	36	9	5,5	128,49	1



BATERÍA COCINA - COOKWARE - BATTERIE DE CUISINE

HOBBY CHEF



Especialmente diseñada para el CHEF en Casa o para pequeñas cocinas profesionales donde el espacio es crucial. Está fabricada en acero inoxidable 18/10, pulida satinada en su interior y brillante en el exterior, y siempre siguiendo el mismo estricto proceso de fabricación que para el resto de batería profesional.

Fondo triple termo difusor especialmente soldado por IMPACTO ofreciendo la máxima robustez y resistencia.

Embalaje: Caja Individual

Specially designed for an intensive & professional use in small restaurants or even at home. Made of 18/10 Stainless Steel inside satin and outside mirror finish, and adopting the same strict production measures used for the rest of professional cookware.

Triple thermo-diffusive sandwich base welded in IMPACT technology.

Packaging: Gift carton box

Spécialement désignée pour une utilisation professionnelle intensive dans des petits restaurants ou à la maison. Fabriquée en acier inoxydable 18/10, polie satiné à l'intérieur et brillante à l'extérieur, et toujours suivant les plus strictes mesures de contrôle utilisées dans la fabrication de la batterie professionnelle.

Triple fond thermo-diffusor type sandwich soudé par IMPACT.

Emballage : Carton individuel.

411

Olla recta con tapa

Stock pot with lid
Marmite traiteur avec couvercle



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
411.524	24	24	10	69,20	1
411.528	28	28	16,5	87,15	1

407

Cacerola baja con tapa

Casserole with lid
Faitout avec couvercle



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
407.516	16	7,5	1,5	29,16	1
407.520	20	8	2,5	41,16	1
407.524	24	9,5	4,3	51,15	1
407.528	28	11	6,7	62,92	1
407.532	32	12,5	10	85,58	1

408

Cacerola alta con tapa

Sauce pot with lid
Braisère avec couvercle



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
408.516	16	11	2,1	35,40	1
408.520	20	13	4	43,78	1
408.524	24	14	6,3	60,38	1
408.528	28	17,5	10,2	78,75	1
408.532	32	19	15,2	96,60	1

406

Paellera con tapa

Paella pan with lid
Plat à paella avec couvercle



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
406.524	24	6	2,7	47,08	1
406.528	28	6	3,7	60,50	1

a los precios que aparecen descontar el 45%

HOBBY CHEF

■ 412

Parte superior vaporera

Top for steam pot
Dessus cuit-vapeur



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
412.020	20	13	4	34,20	1
412.024	24	14	6,3	42,75	1

Adaptable a Olla y cacerola alta
Adjustable to Stock pot and Sauce pot
Adaptable à marmite et brasiere

■ 410

Sautex

Sauté pan
Sauteuse



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
410.524	24	6	2,7	39,33	1

■ 404

Cazo recto

Saucepan
Casserole



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
404.512	12	7	0,7	20,38	1
404.514	14	7	1	21,05	1
404.516	16	7,5	1,5	24,11	1
404.518	18	9	2,3	26,43	1
404.520	20	10	3,1	30,43	1

■ 405

Pote

Pot
Pot



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
405.514	14	12,5	1,5	29,46	1
405.516	16	13	2,5	35,75	1

■ 409

Tapa

Lid
Couvercle



Ref	Ø cm	€	U
409.516	16	10,40	1
409.520	20	11,90	1
409.524	24	15,90	1
409.528	28	19,00	1
409.532	32	24,70	1

■ 470

Batería de cocina 8 piezas

8 pieces kitchenware set
Batterie de cuisine de 8 pièces



Ref	€	U
470.005	275,25	1

Cacerola alta / Saucepot / *Baisière*: 16, 20 cm
Cacerola baja / Casserole / *Faitout*: 16, 20, 24 cm
Cazos / Saucepan / *Casseroles*: 14, 16 cm
Pote / Pot: 14 cm



a los precios que aparecen descontar el 45%

BATERÍA COCINA - COOKWARE - BATTERIE DE CUISINE

COMPLEMENTOS BATERÍA COOKWARE COMPLEMENTS COMPLEMENTS BATTERIE



PUJADAS ofrece su gama de accesoris de uso profesional fabricados en acero inox.

PUJADAS offers its own range of professional cookware accessories made of St/steel.

PUJADAS propose se gamme d'accessoires pour la batterie professionnelle fabriquée en acier

309

Rustidera (asas móviles)

Roast pan
(falling handles)
*Plaque à rôtir
(anses tombantes)*



Ref	cm (int)	cm (ext)	H cm	€	U
309.040	40x30	43x33	6,5	76,70	1
309.050	50x35	54x39	7	97,16	1
309.060	60x40	64x44	9	118,31	1
309.070	70x45	74x49	10	137,36	1

308

Escurridera

Conical colander
Passoire conique



Ref	Ø cm	H cm	€	U
308.030	30	16	72,85	1
308.035	35	16,5	84,83	1
308.040	40	18	95,87	1
308.045	45	19,5	111,29	1
308.050	50	22,5	131,22	1

300

Escurridera con base

acero inox 18% cr.
18% cr. st/steel
colander with stand
*Passoire sur pied
en acier inox 18% cr.*



Ref	Ø cm	H cm	€	U
300.024	24	11,5	16,13	1
300.030	30	13,5	24,12	1

321

Colador

Colander
Passoire



Ref	Ø cm	€	U
321.020	20	38,34	1
321.022	22	43,20	1
321.024	24	50,09	1
321.026	26	56,49	1

305

Colador semiesférico

Round colander
Passoire demi-sphérique



Ref	Ø cm	€	U
305.020	20	24,42	1
305.022	22	27,38	1

COMPLEMENTOS BATERÍA COOKWARE COMPLEMENTS COMPLEMENTS BATTERIE

■ 304

Cazo bombeado
Conical saucepan
Casserole bombée



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
304.016	16	7,5	1	20,93	1
304.018	18	8	1,7	22,80	1
304.020	20	10	2,5	25,07	1
304.022	22	11,5	3,7	27,42	1
304.024	24	12	4,5	31,54	1
304.026	26	13	5	35,59	1
304.028	28	13,5	7,2	45,91	1

■ 3070

Caldero fondo plano
Boiler
Bassine à fond plat



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
307.020	20	10,5	2,2	28,24	1
307.025	25	11,5	3,5	31,37	1
307.030	30	14	6	37,99	1
307.035	35	14,5	8,5	49,31	1
307.040	40	16,5	13	53,56	1
307.045	45	17,5	20	65,51	1
307.050	50	20	25	73,26	1
307.060	60	22,5	45	220,97	1
307.070	70	24,5	65	271,58	1

■ 3072

Caldero inoxidable con fondo difusor
Stainless steel boiler with sandwich bottom
Bassine à fond plat avec fond thermo-diffuseur



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
307.230	30	14,2	6	52,67	1
307.240	40	16	13,5	104,37	1



■ 3071

Caldero fondo bombeado
Conical boiler
Bassine à fond bombé



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
307.120	20	12	2	32,36	1
307.125	25	13	3,8	35,36	1
307.130	30	16	6,5	42,29	1
307.135	35	16,7	8,5	54,60	1
307.140	40	19	13	58,80	1
307.145	45	20,5	20	76,33	1
307.150	50	23,5	25	92,96	1

■ 306

Caldero timbal
Mixing boiler
Bol mixeur



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
306.035	35	18	10	61,83	1

Una sola asa
Only one handle
Une seule anse

a los precios que aparecen descontar el 45%

BATERÍA COCINA - COOKWARE - BATTERIE DE CUISINE

COMPLEMENTOS BATERÍA COOKWARE COMPLEMENTS COMPLEMENTS BATTERIE

356

Fuente honda cónica
Kitchen bowl
Bassine pâtissière



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
356.016	16	5,56	0,65	5,80	1
356.020	20	7,5	1,30	7,43	1
356.024	24	8,5	2,1	10,23	1
356.028	28	11	3,7	14,98	1
356.032	32	12,5	6	17,30	1

Medidas exteriores
Outer sizes / Dimensions extérieures

320

Fuente rectangular Honda
Deep Rectangular serving dish
Plat à grain rectangulaire



Ref	cm	H cm	€	U
320.040	39x27	7,2	32,15	1
320.045	43x34	7,8	51,31	1

355

Flanero de acero inox
St/Steel caramel cream mould
Moule à flan en acier



Ref	Ø cm	H cm	€	U
355.007	7	5,5	2,92	10
355.008	8	5,5	3,59	10

339

Baño maría gastronorm con tapa
Gastronorm "Bai-Marie" with lid
Bain-Marie Gastronorme avec couvercle



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
339.000	20	18	4	46,66	1

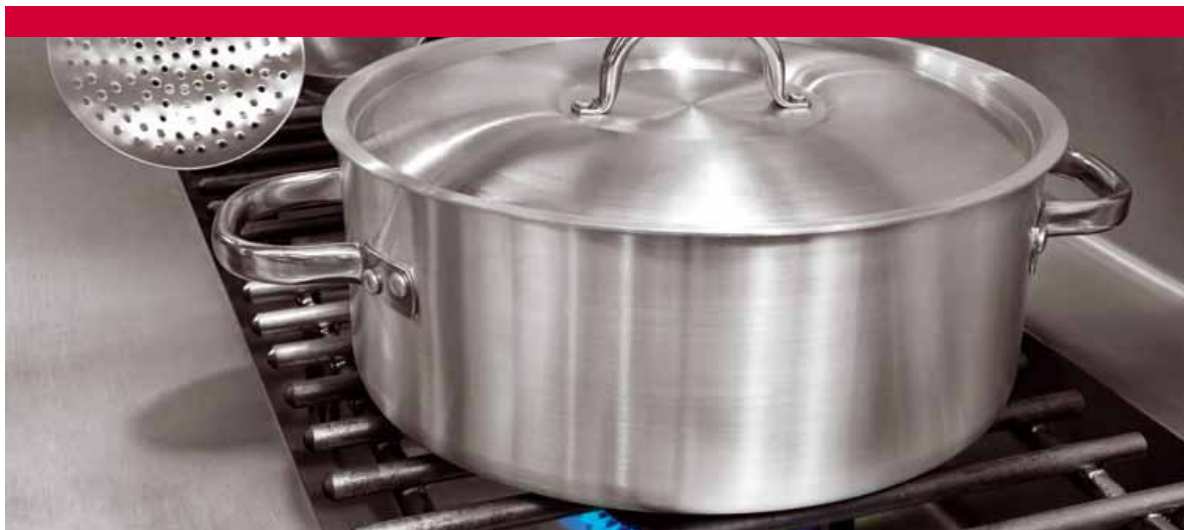
338

Hervidor de pescado con tapa y rejilla
Fish kettle with lid and grill
Poissonnière avec couvercle et grille



Ref	cm	H cm	€	U
338.045	45X14	10,5	72,67	1
338.060	60X16	11,5	101,04	1

ALU-PRO



Batería de aluminio puro 99.5% extra fuerte / Pure 99,5% extra strength aluminum cookware / Batterie de cuisine en aluminium pur à 99,5% extra fort.

Bordes reforzados
Reinforced rims
Bords renforcés

Asas ergonómicas
Ergonomic handles
Anses ergonomiques

Remache de alta resistencia
Extremely strong riveted handles
Poignées rivetées de haute résistance

Fondo reforzado
Reinforced base
Fond renforcé

gas. vitro. electr.

Exelente conductividad térmica y alta eficiencia en la difusión del calor
Excellent thermo conductivity and exceptional efficiency on heat distribution
Conductivité thermique excellente et haute efficacité en diffusion de chaleur

ALU-PRO

118

Olla con tapa
Stock pot with lid
Marmite traiteur
avec couvercle



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
118.016	16	16	3	30,32	1
118.018	18	18	4,5	34,65	1
118.020	20	20	6,2	39,07	1
118.022	22	22	8	44,02	1
118.025	25	25	12	49,79	1
118.027	27	27	15	58,76	1
118.030	30	30	21,2	64,19	1
118.032	32	32	25,5	69,03	1
118.035	35	35	33,6	81,64	1
118.038	38	38	43	88,61	1
118.040	40	40	50	108,19	1
118.045	45	45	72	132,62	1
118.050	50	50	98	150,94	1
118.055	55	55	130,6	179,59	1
118.060	60	60	155	224,04	1

117

Cacerola baja con tapa
Casserole with lid
Faitout avec couvercle



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
117.016	16	6,5	1	26,32	1
117.018	18	7	1,5	27,96	1
117.020	20	7,5	2	29,57	1
117.022	22	8	3	34,05	1
117.025	25	10	5	36,26	1
117.027	27	11	6	40,95	1
117.030	30	12	8,5	45,46	1
117.032	32	13	10	47,59	1
117.035	35	14	13	54,31	1
117.038	38	15	17	64,08	1
117.040	40	16	20	68,81	1
117.045	45	18	28	79,77	1
117.050	50	21	41	102,79	1
117.055	55	23	54	133,66	1
117.060	60	25	70	147,25	1

116

Cacerola alta con tapa
Sauce pot with lid
Braisière avec couvercle



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
116.025	25	15	7,3	40,77	1
116.030	30	18	12,7	51,02	1
116.035	35	21	20,2	65,64	1
116.040	40	25	31,4	84,21	1
116.045	45	28	44,5	97,56	1
116.050	50	31	60,8	130,73	1
116.055	55	34	80,7	149,17	1
116.060	60	37	104,6	177,31	1

115

Paellera sin tapa
Paella pan without lid
Plat à paella sans couvercle



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
115.020	20	5,5	1,75	21,73	1
115.022	22	6	2	22,40	1
115.024	24	6	2,75	24,03	1
115.026	26	6	3	25,31	1
115.028	28	6	3,75	26,51	1
115.030	30	6	4,25	28,55	1
115.032	32	7	5,60	30,14	1
115.035	35	7	6,50	32,53	1
115.038	38	8	9	39,36	1
115.040	40	8	10	43,83	1
115.045	45	8	12,50	48,68	1
115.050	50	8	15,50	58,82	1
115.055	55	9	21	71,32	1
115.060	60	10	28	84,03	1

ALU-PRO

■ 106

Sautex
Sauté pan
Sauteuse



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
106.020	20	5,5	1,75	19,68	1
106.022	22	6	2	20,70	1
106.024	24	6	2,75	22,07	1
106.026	26	6	3	22,96	1
106.028	28	6	3,75	25,07	1
106.030	30	6	4,25	28,36	1
106.032	32	7	5,60	30,50	1
106.035	35	7	6,50	35,60	1
106.038	38	8	9	39,13	1
106.040	40	8	10	51,73	1

■ 103

Cazo bombeado
Conical saucepan
Casserole bombée



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
103.016	16	8	1	16,86	1
103.018	18	9	2	18,38	1
103.020	20	10,5	2,50	21,12	1
103.022	22	11	3	22,75	1
103.024	24	12	4	25,04	1
103.026	26	13	5,25	26,75	1
103.028	28	14	6,50	28,86	1

■ 104

Cazo recto
Saucepan
Casserole



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
104.016	16	8	1,5	16,69	1
104.018	18	9	2	18,18	1
104.020	20	10	3	20,41	1
104.022	22	11	4	21,91	1
104.024	24	12	5	24,01	1
104.026	26	13	6	26,85	1

■ 105

Baño maría
Bain-marie
Bain-marie



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
105.016	16	16	3	22,17	1
105.018	18	18	4,5	24,85	1
105.020	20	20	6	27,18	1
105.022	22	22	8	31,22	1
105.025	25	25	12	34,25	1

■ 111

Pote cilíndrico
Pot
Pot



Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
111.016	16	16	3	20,96	1
111.018	18	18	4,5	23,06	1
111.020	20	20	6	26,39	1
111.022	22	22	8	28,36	1

BATERÍA COCINA - COOKWARE - BATTERIE DE CUISINE

ALU-PRO

113

Rustidera con asas móviles

Roast pan with falling handles
*Plaque à rôtir avec
anses tombantes*



Ref	cm	H cm	€	U
113.030	30x23	5	24,94	1
113.035	35x27	5,5	29,79	1
113.040	40x30	6,5	33,99	1
113.045	45x32	6,5	37,16	1
113.050	50x35	7	47,79	1
113.055	55x40	8	53,05	1
113.060	60x40	9	60,78	1
113.065	65x45	10	70,77	1
113.070	70x45	10	74,29	1

122

Rustidera antiadherente con asas móviles

Non-stick roast pan with falling handles
*Plaque à rôtir anti-adhésif
anses tombantes*



Ref	cm	H cm	€	U
122.040	40x30	6,5	50,35	1
122.050	50x30	7	63,02	1
122.060	60x40	9	90,37	1

114

Rustidera con asas fijas

Roast pan with fixed handles
*Plaque à rôtir avec
poignées fixes*



Ref	cm	H cm	€	U
114.030	30x23	5	24,94	1
114.035	35x27	5,5	29,79	1
114.040	40x30	6,5	33,99	1
114.045	45x32	6,5	37,16	1
114.050	50x35	7	47,79	1
114.055	55x40	8	55,11	1
114.060	60x40	9	62,00	1
114.065	65x45	10	71,06	1
114.070	70x45	10	76,12	1

144

Bandeja rectangular apilable

Stackable rectangular tray
*Plateau rectangulaire
empilable*



Ref	cm (int)	cm (ext)	H cm	€	U
144.045	45x32	48x35	2,5	24,94	1
144.065	65x45	68x49	2,5	42,00	1

145

Fuente rectangular honda

Deep rectangular serving dish
*Plateau à gratin
rectangulaire*



Ref	cm (int)	cm (ext)	H cm	€	U
145.040	40x30	42,5x32,7	6	25,90	1
145.050	50x35	53,2x38,5	6	38,53	1
145.060	60x40	63x43	6	47,51	1

ALU-PRO

■ 109

Escurridera con aro

Conical colander
Passoire conique

Ref	Ø cm	H cm	€	U
109.030	30	14,5	57,75	1
109.035	35	16,5	67,79	1
109.040	40	17,5	78,21	1
109.045	45	20	89,17	1
109.050	50	22,5	99,45	1



■ 107

Caldero fondo plano

Conical boiler
Bassine à fond plat

Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
107.030	30	13	5	27,98	1
107.035	35	14,5	8	32,66	1
107.040	40	16,5	13	42,38	1
107.045	45	17,5	20	46,36	1
107.050	50	19,5	25	54,21	1
107.055	55	22,5	35	65,97	1
107.060	60	23,5	45	71,77	1

Con asas de aluminio fundido
Cast aluminium handles
Avec anses en aluminium foncé



■ 102

Conjunto cacerola con 4 colapastas sin tapa

Casserole set with 4 pasta colander without lid
Ensemble faitout avec 4 cuit-pâtes sans couvercle

Ref	Ø cm	H cm	Lts	€	U
102.040	40*	16*	20*	321,66	1

* Datos relativos a la cacerola.

* Casserole data.

* Caractéristiques afférentes au braisière

Sin tapa / Without lid / Sans couvercle



a los precios que aparecen descontar el 45%

BATERÍA COCINA - COOKWARE - BATTERIE DE CUISINE

ALU-PRO

■ **137**

Cacerola catalana con tapa

Catalan casserole with lid
Faitout catalan avec couvercle

Ref	Ø cm	H cm	€	U
137.035	35	12	55,95	1
137.040	40	14	63,64	1



■ **136**

Molde industrial para flan

Reinforced caramel cream mould
Moule à flan

Ref	Ø cm	H cm	€	U
136.006	6	5,5	1,66	1
136.007	7	6,5	1,85	1
136.008	8	6,5	2,19	1



■ **146**

Tubo pasacaldos

Syphon tube
Tube siphon

Ref	↔ L cm	€	U
146.000	53	30,47	1



■ **112**

Tapa

Lid
Couvercle

Ref	Ø cm	€	U
112.016	16	7,74	1
112.018	18	8,10	1
112.020	20	8,79	1
112.022	22	9,36	1
112.025	25	9,58	1
112.027	27	10,46	1
112.030	30	11,86	1
112.032	32	13,02	1
112.035	35	14,30	1
112.038	38	16,73	1
112.040	40	17,68	1
112.045	45	21,85	1
112.050	50	24,23	1
112.055	55	27,58	1
112.060	60	30,32	1



a los precios que aparecen descontar el 45%

SARTENES ALUMINIO FUNDICIÓN CAST ALUMINIUM FRYING PANS POÊLES ALUMINIUM FONTÉ



·Gama de ALUMINIO DE FUNDICION totalmente indeformable ofreciendo el mayor rendimiento y con el máximo ahorro de energía y tiempo.

·Range on CAST ALUMINIUM absolutely undeformable with the highest performance and energy & time saving.

·Gamme en ALUMINIUM FONTÉ indeformable qui apporte le meilleur rendement et permet d'économiser du temps et de l'énergie.



■ 149

Sartén "super titanium"
"Super titanium" frypan
Poêle "super titanium"



Ref	Ø cm	H cm	€	U
149.020	20	4,5	29,55	1
149.024	24	5	32,75	1
149.028	28	5	36,94	1
149.032	32	5	41,23	1
149.036	36	5	58,33	1

TITANIUM

Antiadherente / Non-stick / Anti-adhésif



Fondo torneado / Ground base / Fond dressé

Aluminio fundido antiadherente
Non-stick cast aluminium
Aluminium fonté anti-adhésif

Mango de acero inox
St/steel handle
Queue en acier inox

■ 142

Asador grill
Grill
Grill



Ref	cm	H cm	€	U
142.000	29x29	4,3	40,22	1



Fondo torneado / Ground base / Fond dressé

Aluminio fundido antiadherente
Non-stick cast aluminium
Aluminium fonté anti-adhésif

■ 150

Sartén para crêpes antiadherente
Non-stick aluminium crêpe frypan
Poêle à crêpes anti-adhésive



Ref	Ø cm	H cm	€	U
150.028	28	2	28,05	1

Aluminio fundido antiadherente
Non-stick cast aluminium
Aluminium fonté anti-adhésif

a los precios que aparecen descontar el 45%

BATERÍA COCINA - COOKWARE - BATTERIE DE CUISINE

SARTENES ALUMINIO FUNDICIÓN CAST ALUMINIUM FRYING PANS POÊLES ALUMINIUM FONTÉ

141

Cazuela baja
Shallow casserole
Cocotte



Fondo torneado
Ground base
Fond dressé

Aluminio fundido antiadherente
Non-stick cast aluminium
Aluminium fonté anti-adhésif

Ref	Ø cm	H cm	€	U
141.020*	20	5,5	35,34	1
141.024	24	5,8	39,55	1
141.028	28	7,5	51,22	1
141.032	32	8	65,62	1
141.036	36	8,5	80,95	1
141.040	40	10	128,54	1



*MINI-SIZE

Ideal para presentación
Ideal for food presentation
Idéal pour présentation

151

Cazuela alta
Deep casserole
Braisière



Fondo torneado
Ground base
Fond dressé

Aluminio fundido antiadherente
Non-stick cast aluminium
Aluminium fonté anti-adhésif

Ref	Ø cm	H cm	€	U
151.016*	16	8	41,85	1
151.020	20	9	46,39	1
151.024	24	10	56,15	1
151.028	28	12	65,92	1
151.032	32	14	85,45	1



*MINI-SIZE

Ideal para presentación
Ideal for food presentation
Idéal pour présentation

152

Rustidera
Roast pan
Plaque à rôtir



Fondo torneado
Ground base
Fond dressé

Aluminio fundido antiadherente
Non-stick cast aluminium
Aluminium fonté anti-adhésif

Ref	cm	H cm	€	U
152.025*	25x20	6,5	41,51	1
152.030	30x22	7	51,27	1
152.035	35x25	7,5	65,10	1



*MINI-SIZE

Ideal para presentación
Ideal for food presentation
Idéal pour présentation

153

Parrilla plana con asas
Hot-plate with handles
Grill plat avec poignées



Fondo torneado
Ground base
Fond dressé

Aluminio fundido antiadherente
Non-stick cast aluminium
Aluminium fonté anti-adhésif

Ref	cm	H cm	€	U
153.034	34x26	2,5	67,70	1
153.050	50x30	2,5	113,93	1



MINIATURAS HIERRO CAST IRON *MINI FONTE ÉMAILLÉE*



Miniaturas en hierro fundido esmaltado interior perfectas para servicio individual y presentación.

Aptas para cocinas en todo tipo de fuegos incluso INDUCCION y altamente recomendada para cocción directamente al HORNO.

Difusión uniforme de calor.

Enamelled cast iron miniatures perfect for individual service and presentations.

Suitable for any kind of stoves: GAS, ELECTRICITY and highly recommended for OVEN cooking

Excellent heat retention and distribution.

Minatures en émaillée (à l'intérieur) parfait pour le service individuel et présentation.

Batterie qui offre un rendement maximal sur tout type de feux: GAZ, VITROCÉRAMIQUE, ÉLECTRICITÉ, INDUCTION et FOURS.

Diffusion uniforme de la chaleur.



■ 23500

MINI sartén
MINI frypan
MINI poêle ronde



Ref	Ø cm	L cm	H cm	€
23500	10,5	16	2,6	4,98

■ 23501

MINI sartén
MINI frypan
MINI poêle ronde



Ref	Ø cm	L cm	H cm	€
23501	13,5	21	2,5	7,79

■ 23502

MINI sartén alta
MINI deep frypan
MINI poêle ronde haute



Ref	Ø cm	L cm	H cm	€
23502	10,5	14	3,8	11,80

a los precios que aparecen descontar el 45%

BATERÍA COCINA - COOKWARE - BATTERIE DE CUISINE

MINIATURAS HIERRO CAST IRON MINI FONTÉ ÉMAILLÉE

23503

MINI sartén cuadrada

MINI squared frypan

MINI poêle carrée



Ref	cm	L cm	H cm	€
23503	13,6x13,6	23,3	3,6	12,82

23504

MINI sartén rectangular

MINI oblong frypan

MINI poêle rectangulaire



Ref	cm	L cm	H cm	€
23504	12,7x10,5	18	2,5	7,16

23505

MINI cacerola con tapa

MINI round casserole with lid

MINI cocotte avec couvercle



Ref	Ø cm	€
23505	10	15,58

23506

MINI fuente oval con tapa

MINI oval pan with lid

MINI plateau oval avec couvercle



Ref	cm	€
23506	12x8	8,89