



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE

**Listino prezzi**

IVA esclusa - V.A.T. excluded

Price list - Tarif - Preisliste - Lista de precios

**2020**





**PENTOLE AGNELLI**  
**PROFESSIONAL COOKWARE**  
MADE IN ITALY

# PENTOLE AGNELLI LISTINO 2020

#NONTOCATEMILAPADELLA





## SAPS: il centro studi di Pentole Agnelli. *SAPS: Baldassare Agnelli research center.*

**SAPS Agnelli Cooking Lab** è un centro studi al servizio di chef professionisti, studenti delle scuole alberghiere o anche semplici appassionati che vogliono approfondire la conoscenza degli strumenti di cottura.

L'associazione organizza corsi composti da lezioni teoriche sulla storia ed il corretto impiego dei materiali e da interessanti dimostrazioni pratiche curate da docenti affermati.

**SAPS Agnelli Cooking Lab** è inoltre uno spazio di incontro dove tutti gli appassionati, che hanno a cuore l'arte culinaria, possono conoscere più da vicino le tematiche che la determinano.

Per statuto **SAPS Agnelli Cooking Lab** tutela e tramanda il patrimonio culturale degli strumenti di cottura del Made in Italy che hanno fatto grande la nostra cucina nel mondo.

**SAPS Agnelli Cooking Lab** is a research centre devoted to make qualified expertise available to chefs, students of the Hotel and Restaurant Schools and even amateurs who wish to know more about cookware, how they are made, which materials and shapes that perform the best for every type of recipe.

The association organizes courses shared between a theoretic part of lessons regarding the history of the cookware and their correct use and a part of practical demonstrations carried out by high level lecturers.

The aim, established by the founders of **SAPS Agnelli Cooking Lab**, is to safeguard and pass on the rich heritage of cookware know-how that they possess and become a pleasant meeting place for people who care for the culinary art, the gastronomic traditions and who enjoy excellent food.

# Quale materiale state mettendo sul fuoco?

What material I put on the fire?

Materiale / Material	Conducibilità / Conductivity W / m°K	Peso specifico / Specific gravity kg/dm <sup>3</sup>
Argento / Silver	420	10,5
Rame / Copper	392	8,9
Copper 3*	320	8,9 / 2,7 / 7,8
Oro / Gold	295	16,7
Alluminio / Aluminium	225	2,7
Aluinox*	190	7,8 / 2,7
Ferro / Iron	60	7,8
Ghisa / Cast iron	50	7,3
Acciaio Inox / Stainless steel	16	7,8
Pietra ollare / Soapstone	6,4	2,98

\*Marchio registrato Baldassare Agnelli

\* Registered Trademark Baldassare Agnelli

Ogni materiale fa da tramite tra il fuoco e l'alimento. Tre le caratteristiche fondamentali: impermeabilità, resistenza alle alte temperature, conducibilità termica. Quest'ultima è essenziale: più un materiale ha una elevata conducibilità (esempio: oro e argento, rame e alluminio), minore è il tempo impiegato per raggiungere la temperatura desiderata e migliore è la distribuzione uniforme del calore su tutte le superfici. Fondamentale per ogni cottura.

Each type of material used is a link between the fire and the food. There are three fundamental characteristics: water resistance, high temperature resistance, and thermal conductivity. This last one is essential: the higher the conductivity of a material (e.g. gold and silver, copper and aluminum), the shorter the time needed to reach the desired temperature, and the better the consistent heat distribution on all surfaces.



# Perché cucinare nell'alluminio con purezza superiore al 99%?

## IL MATERIALE

Perché abbiamo scelto l'alluminio per produrre le nostre pentole professionali? La risposta è nelle sue molteplici qualità: si adatta a diverse tecniche di cottura, ha un'ottima conducibilità che consente al calore di diffondersi uniformemente su tutta la superficie, è molto leggero e quindi molto maneggevole, è resistente agli urti, agli shock termici, alle abrasioni, alla corrosione, non necessita di alcuna manutenzione ed è un materiale ecologico poiché riciclabile al 100%! Inoltre è un materiale assolutamente igienico e idoneo per il contatto con gli alimenti come ha stabilito il Decreto Legge del 18 aprile 2007 pubblicato dal Ministero della Sanità in materia di disciplina dei materiali e degli oggetti in alluminio e in lega di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti **fondamentale** è utilizzare una pentola in **alluminio per alimenti**, come quelle prodotte da Baldassare Agnelli.

## LA CONDUCIBILITÀ TERMICA

Dopo il Rame, e il Copper 3 l'Alluminio per alimenti, è in assoluto il miglior conduttore di calore tra i metalli utilizzati per fabbricare pentole. All'interno di un recipiente di Alluminio per alimenti i cibi cuociono alla medesima temperatura e le pareti non coperte dagli alimenti posti a cottura non si surriscaldano, impedendo così la carbonizzazione di spruzzi o residui di cibo che oltre ad alterare il gusto delle pietanze sono poco salutari. La sua capacità di condurre calore è pari a 225W/K.

Un recipiente dotato di buona conduttività termica consente:

- la regolazione e il mantenimento efficace della temperatura nelle varie fasi di cottura;
- la distribuzione uniforme del calore su tutte le superfici, sia sul fondo sia sulle pareti;
- la conseguente riduzione di surriscaldamenti locali e bruciature
- Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento

## PREGI

- È un materiale riciclabile;
- Ottima conducibilità termica;
- Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento;
- Sicurezza dal punto di vista igienico;
- Conformità alle leggi in materia di contenitori a contatto con gli alimenti;
- Se di spessore adeguato, ottima resistenza agli urti, agli shock termici, alle abrasioni e alla corrosione, non necessita di manutenzione;
- Leggerezza grazie al ridotto peso specifico, da non sottovalutare per chi opera quotidianamente con strumenti di cottura;
- Convenienza rapporto qualità-prezzo;
- Conforme alle vigenti norme HACCP.
- Non sono presenti tracce di NICHEL.

## LIMITI

- Limitazioni di utilizzo come da Decreto Ministeriale 18 aprile 2007 n° 76:

- a) contatto breve: tempi inferiori alle 24 ore a temperatura non refrigerata;
- b) contatto prolungato: tempi superiori alle 24 ore a temperatura refrigerata;
- c) contatto prolungato: tempi superiori alle 24 ore a temperatura ambiente limitatamente agli alimenti riportati nell'allegato IV del regolamento.
- d) evitare il contatto con cibi fortemente acidi e/fortemente salati.

## Consigli di utilizzo

- Al primo utilizzo pulire attentamente le pentole, sciacquare con acqua bollente e asciugare; successivamente ungere l'interno con un poco di olio o burro e lasciare riposare per qualche ora, poi risciacquare;
- Gli alimenti cuociono meglio e mantengono più sapore a fuoco moderato. Proprio perché le pentole in Alluminio per alimenti hanno un'alta conducibilità termica non serve MAI utilizzare fiamme alte;
- Evitare il surriscaldamento: non scaldare mai la pentola vuota su un fuoco sia esso alto o basso;
- Durante il lavaggio degli strumenti di cottura in alluminio in lavastoviglie, questi si possono macchiare, ciò dipende dal detergente utilizzato; eventuali macchie sono da considerarsi semplici inestetismi che non vanno a pregiudicare in nessun modo l'integrità dello strumento di cottura; L'eventuale fuoriuscita di acqua dalle maniglie o dal manico è causata dai lunghi cicli di lavaggio delle

lavastoviglie casalinghe che facilitano il riempimento degli stessi essendo queste parti in tubolare inox vuoto all'interno. Si sconsigliano pertanto lunghi cicli di lavaggio.

- È pericoloso il contatto con la pentola quando questa è calda;
- I cibi fortemente acidi e salati (ad esempio marinate o salamoie) possono essere comunque perfettamente cucinati in contenitori di Alluminio per alimenti con l'accorgimento di evitare di conservarli per tempi lunghi a temperature non refrigerate.
- Non usare per conservare i cibi "fuori da ambiente refrigerato oltre 24ore";
- Aggiungere il sale solo durante l'ebollizione per favorirne lo scioglimento ed impedire che aggridisca il metallo;
- La patina scura che si forma all'interno delle pentole di Alluminio per alimenti è dovuta all'ossidazione del metallo: una vera propria barriera protettiva inerte che non va tolta. Per mantenere le pentole splendenti usare prodotti specifici.

## CON L'ALLUMINIO NESSUNA ALLERGIA

Tutti i materiali che vengono a contatto con gli alimenti sono sottoposti a regolamentazione al fine di tutelare l'integrità della salute. Le pentole in alluminio per alimenti Baldassare Agnelli, sono garantite per alimenti secondo il Decreto Ministeriale 18 aprile 2007 n° 76. Non sono presenti tracce di NICHEL.

## WHY CHOOSING TO COOK IN A 99% PURE ALUMINUM COOKWARE?

### THE MATERIAL

Why did we chose Aluminium to make our professional cookwares?

Because Alu is the Chefs' favourite metal! It is the Best for its quality, its lightness its conductivity and the last but not the least, its great flexibility of use!

With better conductivity there will be less energy use and all the organoleptic properties of the food are fully preserved! It is hygienic, easy to clean and eco-friendly because it is recycleable at 100%! Baldassare Agnelli's Aluminium cookwares are made in Aluminium and follow all the rules established by Ministero della Sanità on 18 april 2007 for all the cookwares made in Aluminium

### THE HEAT AND THERMAL CONDUCTIVITY

After Copper and Copper 3, Aluminium is the best heat conductor among the metals used to make cookwares.

Inside Aluminium cookware (like the ones made by Agnelli's company) Food will be cooked at the same temperature without burning and turning too well done!

That's very important because Food will maintain its taste and all its nutritional qualities.

That's in a few words healthy food!

Alu can conduct 225 W/K heat.

When you are cooking using a good conductor cookware:

- you will be able to maintain and to keep the same quality of heating during all the time required to cook;
- a good heat conductor will spread the heating all around the surfaces either on the bottom and on the internal surfaces;
- thanks to the internal coating, you can use your metal utensil with its handle that stay cool while you are cooking and the pan's rim has been specially designed to make pouring easy and driplless.
- Energy saver.

### VALUES

- It is recyclable.
- A very good heat conductor.
- Energy saver.
- Hygienic safe.
- Following the international rules about food containers.
- It's a breeze to wash with a sponge.
- Light and handy.
- Convenient for its price and its quality.
- Following the HACCP rules.
- Nickel free.

### LIMITS

- Restrictions about using alu-cookware as from DM April 18th, 2007 n° 76;
- Short contact: less than 24 hrs at not chilled temperature.
- Longer contact: more than 24 hrs at chilled temperature.
- Prolonged contact: more than 24 hrs at room temperature limited to foods listed in the annex to regulation.
- Avoid the contact with too acid/or too salty food.

### ADVICES

- When you are using your Alu cookware for the first time, remember to clean it hot water and dry well. Then rub some oil inside the surface and then let it to rest for a couple of hours.
- Food will cook better and the quality of Taste will be better if you keep a medium temperature. Never put your Alluminio cookware on High Flame, it is useless!
- Avoid over heating and do not heat up your alu cookware when it is empty either on a heigh or low flame!
- When washing Alu cookwares in the Dishwasher, if they come out spotted,

that's depends on the kind of detergent you are using.

- Any stains you can find on the surface are simple imperfections but have nothing to do with the integrity of the cooking tool.
- Avoid touching the cooking tool when it is hot.
- Strongly acid and salted food like marinated or brines can be perfectly cooked in Alu cookwares only avoid keeping them too long at not chilled temperatures.
- Do not keep food more than 24 hrs out of refrigerator .
- Add salt only when water is boiling to allow melting and to prevent metal to be damaged.
- The dark patina inside you can find in Alu for food is due to oxidation of the metal: a true and safe barrier that must not be taken away. To keep your cookwares shining use specific products.

### WITH ALUMINIUM NO ALLERGIES AT ALL

Every material that gets in contact with food must follow specific rules to protect health integrity. Baldassare Agnelli Aluminium Cookwares are guaranteed safe for food according to DM April 18th, 2007 n° 76. Nickel free.

# Lo strumento giusto per ogni cottura

The right tool for every cooking

Le forme degli strumenti di cottura definiscono la loro precisa funzionalità.

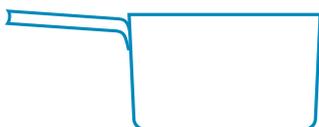
A seconda della forma, ed anche dei materiali, varia infatti la destinazione d'uso e la manutenzione.

The shape of the cooking instruments qualifies their specific function.

According to the shape and the material, we have a different utilization and a different maintenance.

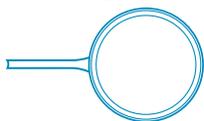
## CASSERUOLA ALTA A UN MANICO

BRASARE - CUOCERE AL FORNO  
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE



Detta anche casseruola alla russa, ha un manico unico e lungo, ideale per tutte quelle preparazioni dirette da eseguire su fiamma o induzione.

La versione a un manico è molto utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti, confezionare creme. Sono maneggevoli e polivalenti e si prestano a diverse tipologie di cotture.



ALLUMINIO - RAME - ALUINOX  
ANTIADERENTE - COPPER 3 - ACCIAIO INOX  
PIETRA OLLARE - GHISA

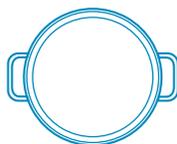
## CASSERUOLA ALTA A 2 MANIGLIE

BRASARE - CUOCERE AL FORNO  
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE



È molto utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti, confezionare creme.

Dotata di due maniglie ha una vasta gamma di misure, quelle che costituiscono poi una vera e propria batteria di cucina. Sono maneggevoli e polivalenti e si prestano a diverse tipologie di cotture.



ALLUMINIO - RAME - ALUINOX  
ANTIADERENTE - COPPER 3 - ACCIAIO INOX  
PIETRA OLLARE - GHISA

## CASSERUOLA BASSA A 2 MANIGLIE

BRASARE - CUOCERE AL FORNO  
ARROSTIRE - GRATINARE  
STUFARE - MANTECARE



Chiamata anche rondeau, adatta per salse e creme che richiedono una rapida vaporizzazione.

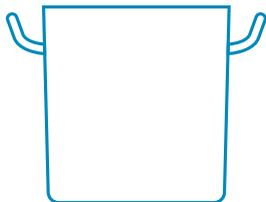
È molto utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti, confezionare creme. Dotata di due maniglie ha una vasta gamma di misure, quelle che costituiscono poi una vera e propria batteria di cucina. Sono maneggevoli e polivalenti e si prestano a diverse tipologie di cotture.



ALLUMINIO - RAME - ALUINOX  
ANTIADERENTE - COPPER 3  
ACCIAIO INOX - GHISA

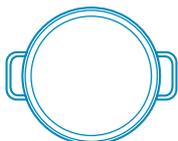
## PENTOLA

AFFOGARE - BOLLIRE - SBIANCHIRE  
MARINARE - SALAMOIE



Nella pentola sono posti liquidi da far bollire per molto tempo, per mantenere acqua bollente o brodi sempre a disposizione delle cucine.

Difficilmente in essa si confezionano salse o si cucina qualcosa che non sia bollito.



ALLUMINIO - ACCIAIO INOX

## PESCIERA

BOLLIRE  
STUFARE  
CUOCERE AL FORNO  
E AL VAPORE



Deve essere leggera e maneggevole. Adatta per la cottura bollita, au bleu, affogatura, in court bouillon. Alcune sono adatte per la cottura al forno o brasata. La griglia al suo interno permette anche la cottura dolce al vapore.



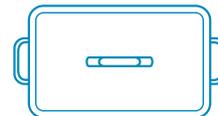
ALLUMINIO - RAME - ACCIAIO INOX

## ROSTIERA

BRASARE  
STUFARE  
ARROSTIRE  
CUOCERE AL FORNO E AL VAPORE



È impiegata indifferentemente per cotture su piano o in forno. La brasiera, una rostiera che ha i bordi alti circa il doppio, permette la cottura di eccellenti brasati. Mentre la versione a bordi bassi, detta teglia, serve per la cottura in forno.



ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE  
ACCIAIO INOX

## CASSERUOLA OVALE

BRASARE - CUOCERE AL FORNO  
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE

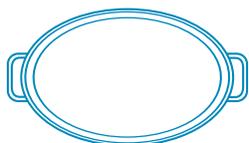


Recipiente per forma e caratteristiche usato per cotture a fuoco dolce.

La forma viene utilizzata per contenere determinati ingredienti che siano in simbiosi con la stessa.

Ad esempio: arrostiti, polli, faraone ecc.

La praticità e la bellezza della forma consente l'utilizzo direttamente in tavola.



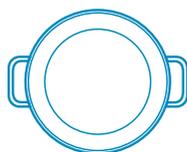
ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE

## TEGAME

ARROSTIRE  
BRASARE  
STUFARE



Il Tegame è un tipo di strumento usato in cucina, affine alla casseruola bassa. È caratterizzato da: fondo ampio, pareti non molto alte, due manici e può essere dotato di coperchio. Viene utilizzato per cotture che non richiedano la bollitura, in particolare per pietanze di carne e verdura.



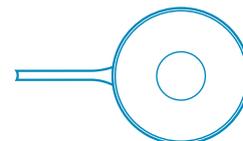
ALLUMINIO - RAME - ALUINOX  
ANTIADERENTE - ACCIAIO INOX - COPPER 3  
GHISA - PIETRA OLLARE

## WOK

FRIGGERE



È uno strumento di cottura che nella tradizione è completamente emisferico e costruito in ferro. Nella cucina moderna esiste con un piccolo fondo piano, necessario per adattarsi alle fonti di cottura tradizionali, e in diversi materiali, rendendo lo strumento più polivalente e capace di gestire diverse tipologie di cottura. Ideale per cotture dinamiche e "violente". Consente di mantenere a lungo il calore nella versione in ferro.



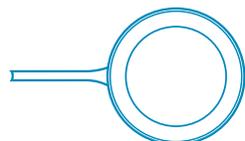
ALLUMINIO - ANTIADERENTE - FERRO - INOX

## PADELLA DRITTA

CARAMELLARE - FRIGGERE - ARROSTIRE



Di forma circolare, ha un solo manico, bordi alti e dritti con fondo largo e piatto. Ideale per friggere. In alluminio garantisce un'omogenea distribuzione di calore. In base alle dimensioni possiamo impiegare quella in ferro per la cottura al salto di sostanze non ricche d'acqua e per friggere. La padella in alluminio antiaderente viene solitamente impiegata per una cucina espressa e veloce, per contorni brasati al burro. Una cucina che svolge un lavoro à la carte sicuramente dovrà adottare padelle del genere, è in assoluto lo strumento più duttile.



ALLUMINIO - FERRO - ALUINOX - ANTIADERENTE  
ACCIAIO INOX - RAME - COPPER 3

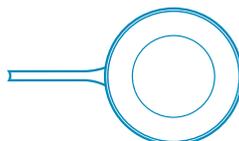
## PADELLA A SALTARE

CUOCERE AL SALTO  
MANTECARE



Grazie al fondo stretto e all'angolatura ampia dello strumento di cottura permette, nella versione in alluminio nudo, di essere ottimale per cottura al salto di paste e per l'apertura di mitili.

In alluminio antiaderente viene utilizzata per saltare verdure senza l'aggiunta di sostanze grasse. In alluminio ha il vantaggio di essere uno strumento molto leggero, ergonomico e di comodo e facile utilizzo.



ALLUMINIO - FERRO - ALUINOX  
ANTIADERENTE - RAME

## PADELLA A MANTECARE

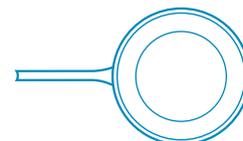
CARAMELLARE  
FRIGGERE - CUOCERE AL SALTO  
MANTECARE - ARROSTIRE



Avendo bordi molto alti e svasati permette, in fase di mantecazione, l'incorporazione di aria nel saltare.

Grazie al fondo stretto e all'angolatura ampia, nella versione in alluminio nudo, è ottimale per la cottura al salto di risotti.

A differenza della padella a saltare garantisce una capienza maggiore grazie ai bordi alti.



ALLUMINIO - ANTIADERENTE

# Indice

10	<b>Agnelli 110</b>	
11	<b>Alluminio induzione 3 mm professionale doppio fondo</b> Professional 1/8" aluminum for induction / Aluminium pour induction 3 mm Professional / Aluminium für Induktion 3 mm Professional / Aluminio de inducción 3 mm Professional	
12	<b>Al-Black Induzione 5 e 3 mm con doppio fondo</b> Al-Black 1/8"-3/16" for Induction / Al Black Induction 5 - 3 mm / Al Black Induction 5 - 3 mm / Al Black Induction 5 - 3 mm	
13	<b>Rame stagnato doppio fondo per induzione 2mm</b> Tinned Copper for induction / Cuivre Étamé pour induction / Kupfer verzinkt für Induktion / Cobre Estañado de inducción	
14	<b>Copper 3 induzione Trilaminato rame alluminio inox*</b> Copper 3 for induction	
15	<b>Acciaio Inox*</b> Stainless Steel 18/10 / Acier Inox 18/10 / Edelstahl 18/10 mm / Acero Inox 18/10	
18	<b>Alu-Inox Agnelli 1907 mirror finished Trilaminato Inox ferritico-Alluminio-Inox*</b> 3-ply Agnelli 1907 / Alu-Inox Agnelli 1907	
19	<b>Alu-Inox Trilaminato Inox ferritico-Alluminio-Inox*</b> 3-ply / Alu-Inox	
19	<b>Slowcook Ghisa smaltata*</b> Enamelled cast iron / Fonte émaillée / Emaillierter guss / Hierro fundido esmaltado	
21	<b>Ferro*</b> Iron Line / Série Fer / Linie Eisen / Línea hierro	
21	<b>Collezione 1932 per servizio in tavola Aluinox mirror finished</b> 1932 Collection / Collection de 1932 / 1932-Auflistung / Colección de 1932	
22	<b>Collezione 1932 per servizio in tavola</b> 1932 Collection / Collection de 1932 / 1932-Auflistung / Colección de 1932	
22	<b>Collezione Agnelli 110 per servizio in tavola Alluminio</b> 110 Collection / Collection de 110 / 110-Auflistung / Colección de 110	
23	<b>Collezione 1932 per servizio in tavola Rame stagnato</b> 1932 Collection / Collection de 1932 / 1932-Auflistung / Colección de 1932	
23	<b>Collezione 1932 per servizio in tavola Inserti in porcellana</b> 1932 Collection / Collection de 1932 / 1932-Auflistung / Colección de 1932	
24	<b>SHARK SKIN - POWERED GREBLON TECHNOLOGY</b>	
25	<b>Alluminio 3 mm professionale</b> Professional 1/8" Aluminum / Aluminium 3 mm Professional / Aluminium 3 mm Professional / Aluminio 3 mm Professional	
31	<b>Tegame Giubileo alluminio 5 mm professionale radiante</b> Giubileo omelette pan / Plat rond Giubileo / Pfanne Giubileo / Paellera Giubileo	
31	<b>Alluminio 5 mm professionale radiante</b> Professional 3/16" Aluminum / Aluminium 5 mm Professional / Aluminium 5 mm Professional / Aluminio 5 mm Professional	
33	<b>"Cool" Alluminio 3-5 mm</b> Frypan "Cool" in 1/8" - 3/16" Aluminum / Poêles "Cool" en Aluminium 3-5 mm / Aluminium Pfannen "Cool" 3-5 mm / Sartenes "Cool" en Aluminio 3-5 mm	
34	<b>Alluminio Antiaderente 3 mm</b> 1/8" aluminium non-stick coating / Aluminium Anti-adhésif 3 mm / Aluminium Antihftbeschichtung 3 mm / Aluminio Antiaderente 3 mm	
35	<b>Alluminio Antiaderente 5 mm radiante</b> 3/16" aluminum non-stick coating / Aluminium Anti-adhésif 5 mm / Aluminium Antihftbeschichtung 5 mm / Aluminio Antiaderente 5 mm	
36	<b>Alluminio "Cool" 3 mm</b> Professional line Frypan "Cool" in 1/8" aluminum non-stick / Série professionnelle poêle "Cool" en aluminium anti-adhésif Profilinie Aluminium Pfannen "Cool" / Línea profesional sartenes "Cool" en aluminio antiaderente	
37	<b>Alluminio "Cool" 5 mm radiante</b> Professional line Frypan "Cool" in 3/16" aluminum non-stick coating / Série professionnelle poêle "Cool" en aluminium anti-adhésif Profilinie Aluminium Pfannen "Cool" / Línea profesional sartenes "Cool" en aluminio antiaderente	

<b>37</b>	<b>Cookware System 3 mm</b> Cookware System line in 1/8" aluminum non-stick coating / Série professionnelle Cookware System en aluminium anti-adhésif Profilinie Aluminium Cookware System / Línea profesional Cookware System en aluminio antiadherente
<b>38</b>	<b>Cookware System 5 mm radiante</b> Cookware System line in 3/16" aluminum non-stick coating / Série professionnelle Cookware System en aluminium anti-adhésif Profilinie Aluminium Cookware System / Línea profesional Cookware System en aluminio antiadherente
<b>38</b>	<b>Alluminio Antiaderente 3 mm effetto pietra</b> 1/8" aluminum non-stick coating stone effect / Aluminium Anti-adhésif 3 mm effet pierre Aluminium Antihafbeschichtung 3 mm Steineffekt / Aluminio Antiadherente 3 mm efecto piedra
<b>39</b>	<b>Al-Black 3 mm</b> Al-Black 1/8"
<b>40</b>	<b>Al-Black 5 mm radiante</b> Al Black 3/16"
<b>41</b>	<b>Accessori</b> Accessories - Accessoires - Zubehör - Accesorios
<b>41</b>	<b>Collezione Promessi Cuochi Multiforme e Multimateriale</b> Collection Promessi Cuochi Multifarious, Multimaterial / Collection "Promessi Cuochi" Multiformes et Multimatériaux Kollektion Promessi Cuochi Multi-Formen und Multi-Materialien / Colección Promessi Cuochi Multiforme y Multimateria
<b>42</b>	<b>Rame liscio stagnato a mano 2 mm</b> Tinned Copper / Cuivre Étamé / Kupfer verzinkt / Cobre Estañado
<b>44</b>	<b>Rame martellato stagnato a mano 2 mm</b> Hammered Tinned Copper / Cuivre Martelé Étamé / Kupfer gehämmert verzinkt / Cobre Martillado Estañado
<b>45</b>	<b>Family Cooking Rame</b> Copper / Cuivre / Kupfer / Cobre
<b>45</b>	<b>Rame liscio manicato ottone fuso 2 mm in stile francese</b> Flat Copper with Brass handle / Cuivre Poli manche Laiton / Nicht bearbeitetem Kupfer mit Messinggriffen / Cobre Liso con mango de Latón
<b>46</b>	<b>Pietra ollare</b> Ollar Stone / Pierre Ollaire / Ollare Stein / Piedra Ollare
<b>46</b>	<b>Buffet</b>
<b>48</b>	<b>Teglie e Bacinelle Gastronorm</b> Gastronorm baking sheets and pans / Plaques et bacs Gastronorm / Gastronorm Bleche und Behälter / Bandejas y cubetas Gastronorm
<b>50</b>	<b>Pasticceria &amp; Pizza</b> Pastry-Pizza Line / Série Pâtisserie-Pizza / Linie Feinbäcker-Pizza / Línea Reposteria-Pizza
<b>55</b>	<b>Pietra</b> Stone Line / Série Pierre / Linie Stein / Línea Piedra
<b>56</b>	<b>Family Cooking Alluminio</b> Aluminum Cooking Line / Série Cuisine pour la famille Aluminium / Linie Kochen Aluminium für die familie / Línea Family Cooking Aluminium
<b>59</b>	<b>Family Cooking Alluminio antiaderente</b> Non-stick aluminum with coating / Aluminium anti-adhésif avec revêtement / Aluminium Antihafbeschichtung mit Überzug / Aluminio antiadherente 3 mm con recubrimiento
<b>59</b>	<b>Alluminio Basic 2 mm</b> Line Basic Aluminum 2 mm / Série Aluminium Basic 2 mm / Linie Aluminium Basic 2 mm / Línea Aluminio Basic 2 mm
<b>61</b>	<b>Salsa pomodoro in Alluminio</b> Line for tomato / Série pour sauce-tomates / Linie für Tomatensoßetöpfe / Línea para salsa de tomate
<b>62</b>	<b>Family Cooking pasticceria</b> Pastry / Pâtisserie / Gebäck / Reposteria
<b>63</b>	<b>Macchine da cucina</b> Kitchen equipment / Équipement pour la cuisine / Küchengeräte / Equipamiento de cocina

\*prodotti importati da Baldassare Agnelli - \*products imported by Baldassare Agnelli



## PENTOLE IN RAME STAGNATO CON FONDO INDUZIONE

Tinned Copper for induction  
Cuivre Étamé pour induction  
Kupfer verzinkt für Induktion  
Cobre Estañado de inducción



### CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

Saucepot, 2 stainless steel handles  
Faitout, 2 anses en acier inox  
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola alta 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX104CUPI20	20	11	3,3	42,42
ALCX104CUPI24	24	14	5,6	51,65
ALCX104CUPI28	28	16	9	260,98



### CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO

Saucepan, tubular handle  
Casserole haute, 1 manche tubulaire  
Kasserolle, Edelstahlröhrstiel  
Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX105CUPI20	20	11	3,3	165,38
ALCX105CUPI24	24	14	5,6	202,81



### CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

Casserole pot, 2 s/s handles  
Sautoir, 2 anses en acier inox  
Brattpopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola baja con 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX106CUPI24	24	8	4,1	188,21
ALCX106CUPI28	28	9	6	221,49

## PENTOLE IN ALLUMINIO ALBLACK CON FONDO INDUZIONE

Al-Black for Induction  
Al Black Induction  
Al Black Induktion  
Al Black inducción



### CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

Saucepot, 2 stainless steel handles  
Faitout, 2 anses en acier inox  
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola alta 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX2104SSPI20	20	11	3,3	84,53
ALCX2104SSPI24	24	13	5,6	102,47
ALCX2104SSPI28	28	15,5	9	123,07



### CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO

Saucepan, tubular handle  
Casserole haute, 1 manche tubulaire  
Kasserolle, Edelstahlröhrstiel  
Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX2105SSPI16	16	8	1,7	61,83
ALCX2105SSPI20	20	11	3,3	75,49



### CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

Casserole pot, 2 s/s handles  
Sautoir, 2 anses en acier inox  
Brattpopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola baja con 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX2106SSPI24	24	9	4,1	91,30
ALCX2106SSPI28	28	9,5	6,4	111,75
ALCX2106SSPI32	32	10,5	8,4	129,97



### CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle  
Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool"  
Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX2107SSPI20	20	7	2,5	69,49
ALCX2107SSPI24	24	9	4,1	81,11



### PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE" CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Sautè pan  
Sauteuse  
Ausgestellte hohe Sauteuse  
Sartén curva alta "saltar"

Code	Ø cm	IVA esc.
ALCX111BSSPI24	24	57,86
ALCX111BSSPI28	28	64,72
ALCX111BSSPI32	32	76,74

## PENTOLE IN ALLUMINIO CON FONDO INDUZIONE

Aluminum for induction  
Aluminium pour induction  
Aluminium für Induktion  
Aluminio de inducción



### CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

Saucepot, 2 stainless steel handles  
Faitout, 2 anses en acier inox  
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola alta 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX1104PI20	20	12	3,3	78,22
ALCX1104PI24	24	13,5	5,6	92,32
ALCX1104PI28	28	16	9	113,08



### CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

Casserole pot, 2 s/s handles  
Sautoir, 2 anses en acier inox  
Brattpopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola baja con 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX1106PI24	24	9	4,1	78,56
ALCX1106PI28	28	9,5	6,4	95,39
ALCX1106PI32	32	10,5	7,4	109,23



### CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle  
Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool"  
Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX1107PI20	20	7	2,5	55,70
ALCX1107PI24	24	9	4,1	68,30



### PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE" CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Sautè pan  
Sauteuse  
Ausgestellte hohe Sauteuse  
Sartén curva alta "saltar"

Code	Ø cm	IVA esc.
ALCX111BPI24	24	46,06
ALCX111BPI28	28	52,08
ALCX111BPI32	32	62,66



### COPERCHIO

Lid  
Couverture  
Deckel  
Tapa

Code	Ø cm	IVA esc.
ALCX129VE16	16	21,98
ALCX129VE20	20	22,47
ALCX129VE24	24	22,97
ALCX129VE28	28	23,78
ALCX129VE32	32	25,26

# Alluminio induzione 3 mm professionale doppio fondo



Professional 1/8" aluminum for induction / Aluminium pour induction 3 mm Professional  
Aluminium für Induktion 3 mm Professional / Aluminio de inducción 3 mm Professional



## CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

Spessore 3 mm // Fondo induzione 8 mm

Saucepot, 2 stainless steel handles  
Faitout, 2 anses en acier inox  
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola alta 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA104PI20	20	11,5	3,3	42,42
ALMA104PI24	24	14	5,6	51,65
ALMA104PI28	28	16	9	60,84
ALMA104PI32	32	17	12,5	73,36



## CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"

Spessore 3 mm // Fondo induzione 8 mm

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle  
Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
Kasserolle, Edelstahlröhrstiel "Cool"  
Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMC105PIC16	16	8	1,5	35,34
ALMC105PIC20	20	11,5	3,3	41,67
ALMC105PIC24	24	14	5,6	49,39
ALMC105PIC28	28	16	9	59,46



## CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

Spessore 3 mm // Fondo induzione 8 mm

Casserole pot, 2 s/s handles  
Sautoir, 2 anses en acier inox  
Brattpopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola baja con 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA106PI20	20	7	2,5	39,86
ALMA106PI24	24	9	4,1	47,76
ALMA106PI28	28	9,5	6,4	56,22
ALMA106PI32	32	10,5	7,4	67,50



## CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"

Spessore 3 mm // Fondo induzione 8 mm

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle  
Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool"  
Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMC107PIC20	20	7	2,5	39,11
ALMC107PIC24	24	9	4,1	45,53
ALMC107PIC28	28	9,5	6,4	54,29



## TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX

Spessore 3 mm // Fondo induzione 8 mm

Omelette pan, 2 s/s handles  
Plat rond, 2 anses en acier inox  
Pfanne 2 Edelstahlgriffe  
Paellera 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA110PI20	20	4,5	37,79
ALMA110PI24	24	4,5	44,36
ALMA110PI28	28	5	54,83
ALMA110PI32	32	6,5	62,99



## PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE" CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"

Spessore 3 mm // Fondo induzione 8 mm

Sauté pan, "Cool" handle  
Sauteuse, manche "Cool"  
Ausgestellte hohe Sauteuse, "Cool" stiel  
Sartén curva alta "saltar", mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC111BPIC24	24	4,5	37,41
ALMC111BPIC28	28	4,5	42,60
ALMC111BPIC32	32	5	49,69
ALMC111BPIC36	36	6	57,82



## PAIOLLO PER POLENTA CON MANICO TUBOLARE INOX CON FONDO PER INDUZIONE

Spessore 5 mm // Fondo induzione 10 mm

Radiant polenta pot with s/s handle and induction bottom  
Chaudron extra-lourd à polenta, manche en acier inox fond induction  
Polentetopf, Stiel und Induktionsboden  
Caldero para polenta 1 mango y asa inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMR1165PI24	24	12	4,5	52,70



## COPERCHIO ROTONDO PESANTE CON PONTICELLO INOX

Round heavy lid with small s/s loop handle. Pack 10 pcs.  
Couvercle rond lourd avec poignée en acier inox. Conf. 10 pièces.  
Schwerer Runddeckel mit Edelstahlgegriff. 10 Stücke.  
Tapa redonda pesada con puente inox. Conf. 10 piezas.

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA12914	14	4,09
ALMA12916	16	4,50
ALMA12918	18	4,96
ALMA12920	20	8,34
ALMA12922	22	8,98
ALMA12924	24	9,45
ALMA12926	26	10,03
ALMA12928	28	11,73
ALMA12930	30	13,20
ALMA12932	32	14,64
ALMA12934	34	16,68
ALMA12936	36	17,73
ALMA12938	38	18,85
ALMA12940	40	20,29
ALMA12942	42	24,06
ALMA12945	45	30,55
ALMA12950	50	36,58
ALMA12955	55	49,83
ALMA12960	60	59,52



LINEA INDUZIONE  
3 mm DI SPESSORE  
Induction line  
3 mm (1/8") thickness

SPESSORE PARETI 3 mm  
Lining thickness 3 mm (1/8")

Spessore disco induzione 1 mm  
(Acciaio ferritico 1 mm)  
Thickness induction disk 1 mm (1/16")  
(Iron-steel 1 mm - 1/16")

# Al-Black Induzione 5 e 3 mm con doppio fondo



Al-Black 1/8"-3/16" for Induction / Al Black Induction 5 - 3 mm / Al Black Induction 5 - 3 mm / Al Black Induction 5 - 3 mm



## SET AL-BLACK 4 4 PENTOLE + UN COPERCHIO IN ALLUMINIO CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE B-CRISTAL AD ALTISSIMA DURATA

Misure per famiglia da 4 persone / Measures for family of 4 persons / Mesures pour les familles de 4 personnes  
Maßnahmen zur Familie von 4 Personen / Medidas para la familia de 4 personas



Code	IVA esc.
ALSASETALBLACK4IND	319,50

### CONTENUTO DEL SET

- Casseruola alta 2 maniglie inox Ø 24cm
- Coperchio Ø 24cm
- Padella svasata alta "a saltare" con manico tubolare "cool" Ø 28cm
- Casseruola alta con manico tubolare "cool" Ø 16cm
- Tegame con 2 maniglie inox Ø 32cm



### CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX 5 mm

Saucepot, 2 s/s handles  
Faitout, 2 anses en acier inox  
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola alta 2 asas inox espesor

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA2104SSPI16	16	8	1,7	50,29
ALSA2104SSPI20	20	12	3,3	66,81
ALSA2104SSPI24	24	13,5	5,6	85,12
ALSA2104SSPI28	28	16	9	103,33
ALSA2104SSPI32	32	17	12,5	121,44



### CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL" 5 mm

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle / Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
Kasserolle, Edelstahlrohrstiel "Cool" / Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSC2105SSPIC16	16	8,6	1,7	52,95
ALSC2105SSPIC20	20	11,5	3,3	66,49
ALSC2105SSPIC24	24	14	5,6	83,62



### CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX 5 mm

Casserole pot, 2 s/s handles  
Sautoir, 2 anses en acier inox  
Brattopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola baja 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA2106SSPI20	20	7	2,5	60,72
ALSA2106SSPI24	24	9	4,1	73,72
ALSA2106SSPI28	28	9,5	6,4	91,77
ALSA2106SSPI32	32	10,5	7,4	110,35



## SET AL-BLACK 2 4 PENTOLE + UN COPERCHIO IN ALLUMINIO CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE B-CRISTAL AD ALTISSIMA DURATA

Misure per famiglia da 4 persone / Measures for family of 4 persons / Mesures pour les familles de 2 personnes  
Maßnahmen zur Familie von 4 Personen / Medidas para la familia de 4 personas



Code	IVA esc.
ALSASETALBLACK2IND	276,47

### CONTENUTO DEL SET

- Casseruola alta 2 maniglie inox Ø 20cm
- Coperchio Ø 20cm
- Padella svasata alta "a saltare" con manico tubolare "cool" Ø 24cm
- Casseruola alta con manico tubolare "cool" Ø 16cm
- Tegame con 2 maniglie inox Ø 28cm



### CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL" 5 mm

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle / Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool" / Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSC2107SSPIC20	20	7	2,5	60,38
ALSC2107SSPIC24	24	9	4,1	72,23
ALSC2107SSPIC28	28	9,5	6,4	90,53



### TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX 5 mm

Omelette pan, 2 s/s handles  
Plat rond, 2 anses en acier inox  
Pfanne 2 Edelstahlgriffe  
Paellera 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA2110SSPI20	20	4,5	54,20
ALSA2110SSPI24	24	4,5	66,32
ALSA2110SSPI28	28	7	80,10
ALSA2110SSPI32	32	7	95,33



### PADELLA ALTA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL" 5 mm

Straight frying pan, induction bottom, "Cool" handle  
Poêle à frire, fond induction, manche "Cool"  
Bratpfanne, Induktionsboden, "Cool" Stiel  
Sartén recta, alta conductividad, fondo inducción, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2111SSPIC20	20	4,5	54,13
ALSC2111SSPIC24	24	4,5	65,59
ALSC2111SSPIC28	28	5	78,89
ALSC2111SSPIC32	32	6	94,94



### PADELLA SVASATA ALTA A SALTARE CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL" 3 mm

Straight frying pan, induction bottom, "Cool" handle  
Poêle à frire, fond induction, manche "Cool"  
Bratpfanne, Induktionsboden, "Cool" Stiel  
Sartén recta, alta conductividad, fondo inducción, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BSSPIC24	24	6,5	48,51
ALSC111BSSPIC28	28	7,2	54,43
ALSC111BSSPIC32	32	7,5	62,78
ALSC111BSSPIC36	36	8	72,87



### COPERCHIO CON PONTICELLO INOX

Lid  
Couvercle  
Deckel  
Tapa

Code	Ø cm	IVA esc.
ALSA129SS16	16	7,50
ALSA129SS20	20	9,39
ALSA129SS24	24	12,18
ALSA129SS28	28	16,38
ALSA129SS32	32	21,69
ALSA129SS36	36	26,27
ALSA129SS40	40	30,31

# Rame stagnato doppio fondo per induzione 2mm



Tinned Copper for induction / Cuivre Étamé pour induction / Kupfer verzinkt für Induktion / Cobre Estañado de inducción



## CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

Saucepot, 2 handles, induction bottom  
Faitout, 2 anses, fond induction  
Kochtopf, 2 Griffe, Induktionsboden  
Cacerola alta, 2 asas, fondo inducción

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU104PI20	20	11	3,3	160,77
ALCU104PI24	24	14	5,6	200,33
ALCU104PI28	28	16	9	246,82



## CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO INOX

Saucepan, 1 handle, induction bottom  
Casserole haute, 1 manche, fond induction  
Stielkasserolle, Induktionsboden  
Cacerola alta, 1 mango, fondo inducción

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU105PI20	20	11	3,3	159,94
ALCU105PI24	24	14	5,6	198,49
ALCU105PI28	28	16	9	245,39



## CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

Casserole pot, 2 handles, induction bottom  
Sautoir, 2 anses, fond induction  
Brattpf, 2 Griffe, Induktionsboden  
Cacerola baja, 2 asas, fondo inducción

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU106PI20	20	7	2,5	147,49
ALCU106PI24	24	8	4,1	174,64
ALCU106PI28	28	9	6	235,87



## CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO INOX

Casserole pan, 1 handle, induction bottom  
Casserole, 1 manche, fond induction  
Niedrige kasserolle, Induktionsboden  
Cacerola baja, 1 mango, fondo inducción

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU107PI20	20	7	2,5	146,66
ALCU107PI24	24	8	4,1	172,79
ALCU107PI28	28	9	6	231,75



## TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX

Omelette pan, 2 handles  
Plat rond, 2 anses  
Pfanne 2 Griffe  
Paellera 2 asas

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCU110PI20	20	5	126,35
ALCU110PI24	24	5,8	152,42
ALCU110PI28	28	5	175,19



## PADELLA CON UN MANICO INOX

Frypan, 1 handle, induction bottom  
Poêle à frire, 1 manche, fond induction  
Bratpfanne 1 Stiel, Induktionsboden  
Sartén 1 mango, fondo inducción

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCU111PI20	20	5	125,53
ALCU111PI24	24	5,8	151,37
ALCU111PI28	28	5	173,74



## COPERCHIO RAME STAGNATO PER INDUZIONE - PONTICELLO INOX

Flat lid  
Couvercle plat  
Ebener Deckel  
Tapa Plana

Code	Ø cm	IVA esc.
ALCU129T20	20	45,56
ALCU129T24	24	59,05
ALCU129T28	28	79,72



NEW

## PAIOLE IN RAME PER POLENTA "SENZA STAGATURA"

Copper polenta pot, "without tinning"  
Chaudron à polenta en cuivre pas "étamé"  
Kupferpolentetopf "nicht verzinkt"  
Caldero cobre para polenta "sin estañadura"

Code	Ø cm	IVA esc.
ALCM165MPI24	24	205,16
ALCM165MPI26	26	225,91
ALCM165MPI28	28	262,23
ALCM165MPI30	30	282,98

# Copper 3 induzione Trilaminato rame alluminio inox



Copper 3 for induction / Copper 3 pour induction / Copper 3 für Induktion / Copper 3 de inducción



## CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

Saucepot, 2 handles, induction bottom  
Faitout, 2 anses, fond induction  
Kochtopf, 2 Griffe, Induktionsboden  
Cacerola alta, 2 asas, fondo inducción

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COTE104CIT20	20	11	3,3	191,71
COTE104CIT24	24	14	5,6	251,89



## CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO INOX

Saucepan, 1 handle, induction bottom  
Casserole haute, 1 manche, fond induction  
Stielkasserolle, Induktionsboden  
Cacerola alta, 1 mango, fondo inducción

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COTE105CIT16	16	8	1,7	146,10
COTE105CIT20	20	11	3,3	204,23
COTE105CIT24	24	14	5,6	266,96



## CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

Casserole pot, 2 handles, induction bottom  
Sautoir, 2 anses, fond induction  
Brattopf, 2 Griffe, Induktionsboden  
Cacerola baja, 2 asas, fondo inducción

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COTE106CIT20	20	7	2,5	160,89
COTE106CIT24	24	8	4,1	210,44
COTE106CIT28	28	9	6	249,06



## CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO INOX

Casserole pan, 1 handle, induction bottom  
Casserole, 1 manche, fond induction  
Niedrige kasserolle, Induktionsboden  
Cacerola baja, 1 mango, fondo inducción

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COTE107CIT20	20	7	2,5	170,16
COTE107CIT24	24	8	4,1	219,33
COTE107CIT28	28	9	6	263,64



## CASSERUOLA CONICA CON UN MANICO INOX

Conical casserole pan, 1 handle, induction bottom  
Casserole conique, 1 manche, fond induction  
Konische Stielkasserolle, induktionsboden  
Cacerola conica 1 mango, fondo inducción

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COTE109CIT16	16	4	1	114,43
COTE109CIT18	18	4,5	1,2	121,37
COTE109CIT20	20	5	1,6	132,59
COTE109CIT22	22	5,5	2,2	148,76
COTE109CIT24	24	5,5	2,7	166,31



## TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX

Omelette pan, 2 handles  
Plat rond, 2 anses  
Pfanne 2 Griffe  
Paellera 2 asas

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COTE110CIT20	20	4	123,07
COTE110CIT24	24	4,5	150,01
COTE110CIT28	28	5	192,66
COTE110CIT32	32	5,5	220,94
COTE110CIT36	36	6	262,32



## PADELLA CON UN MANICO INOX

Frypan, 1 handle, induction bottom  
Poêle à frire, 1 manche, fond induction  
Bratpfanne 1 Stiel, Induktionsboden  
Sartén 1 mango, fondo inducción

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COTE111CIT20	20	4	139,62
COTE111CIT24	24	4,5	167,16
COTE111CIT28	28	5	205,49
COTE111CIT32	32	5,5	266,40



AD ESAURIMENTO

## COPERCHIO PIANO

Flat lid  
Couvercle plat  
Ebener Deckel  
Tapa plana

Code	Ø cm	IVA esc.
COTE129CUT20	20	18,82
COTE129CUT24	24	22,59
COTE129CUT28	28	26,34
COTE129CUT32	32	31,99



# Acciaio Inox



Stainless Steel 18/10 / Acier Inox 18/10 / Edelstahl 18/10 mm / Acero Inox 18/10



## PENTOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

Stockpot, 2 handles  
Marmite traiteur, 2 anses  
Hoher Suppentopf 2 Griffe  
Olla alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COIX3103E20	20	19	5,8	47,53
COIX3103E24	24	24	10,5	73,54
COIX3103E28	28	28	17	93,71
COIX3103E32	32	32	25	148,04
COIX3103E36	36	36	36	186,46
COIX3103E40	40	40	50	238,17
COIX3103E45	45	45	71	303,69
COIX3103E50	50	50	98	377,57
COIX3103E60	60	55	155	617,69



## CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

Saucepot, 2 s/s handles  
Faitout, 2 anses en acier inox  
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola alta 2 asas inox espesor

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COIX3104E16	16	11	2,2	31,31
COIX3104E18	18	12	3,3	36,33
COIX3104E20	20	13	4	39,87
COIX3104E24	24	15	6,7	49,96
COIX3104E28	28	17	10,3	63,78
COIX3104E32	32	19	15	80,48
COIX3104E36	36	22	21	127,74
COIX3104E40	40	25	31,4	163,33
COIX3104E45	45	28	44,5	229,62
COIX3104E50	50	30	58	332,26
COIX3104E60	60	35	98	479,95



## CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO INOX

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle  
Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
Kasserolle, Edelstahlrührstiel "Cool"  
Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COIX3105E12	12	7	0,8	25,69
COIX3105E14	14	8	1,2	28,25
COIX3105E16	16	11	2,2	30,91
COIX3105E18	18	12	3,5	35,58
COIX3105E20	20	13	4	39,87
COIX3105E24	24	15	6,7	49,96
COIX3105E28	28	17	10,3	63,58



## CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

Casserole pot, 2 s/s handles  
Sautoir, 2 anses en acier inox  
Brattpopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola baja 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COIX3106E16	16	8	1,5	27,60
COIX3106E20	20	9	2,8	33,82
COIX3106E24	24	10	4,5	42,39
COIX3106E28	28	12	7,3	53,87
COIX3106E32	32	15	12	72,34
COIX3106E36	36	17	16,8	108,10
COIX3106E40	40	19	23,6	145,44
COIX3106E45	45	21	34,9	203,56
COIX3106E50	50	23	38,8	283,57
COIX3106E60	60	25	70,6	432,60



## CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO INOX

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle  
Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool"  
Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COIX3107E16	16	7,5	1,5	27,22
COIX3107E20	20	9	2,8	35,98
COIX3107E24	24	10	4,5	43,95
COIX3107E28	28	12	7,3	58,91



## CASSERUOLA CONICA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Conical casserole pan, 1 handle  
Casserole conique, 1 manche  
Konische Stielkasserolle  
Cacerola conica 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COIX3109E16	16	6		31,31
COIX3109E18	18	6		35,98
COIX3109E20	20	6,5		39,08
COIX3109E22	22	7		46,66
COIX3109E24	24	7,5		52,12



## CASSERUOLA CON 4 SCOMPARTI COLAPASTA A SPICCHIO

Saucepot with 4 segment colanders  
Sautoir avec passoire à 4 paniers  
Kochtopf mit 4 Segmentseihers  
Cacerola con escurridora 4 sectores

Code	Ø cm	lt	IVA esc.
COIX3153E36	36	21	263,65
COIX3153E40	40	31	325,81



## TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX

Omelette pan, 2 s/s handles  
Plat rond, 2 anses en acier inox  
Pfanne 2 Edelstahlgriffe  
Paellera 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX3110E20	20	4	30,53
COIX3110E24	24	4,5	36,33
COIX3110E28	28	5,2	46,42
COIX3110E32	32	5,5	56,44
COIX3110E36	36	6	75,15
COIX3110E40	40	6	111,44



## COPERCHIO CON PONTICELLO INOX

Lid / Couvrecle / Deckel / Tapa

Code	Ø cm	IVA esc.
COIX3129E16	16	7,84
COIX3129E18	18	8,83
COIX3129E20	20	9,96
COIX3129E24	24	12,67
COIX3129E28	28	14,67
COIX3129E32	32	20,35
COIX3129E36	36	28,05
COIX3129E40	40	39,58
COIX3129E45	45	47,22
COIX3129E50	50	55,24
COIX3129E60	60	81,02



## PADELLA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Frypan, 1 tubular handle  
Poêle à frire, 1 manche tubulaire  
Pfanne 1 Röhrstiel  
Sartén mango tubular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX3111E20	20	4	28,77
COIX3111E24	24	4,5	34,23
COIX3111E28	28	5,2	44,52
COIX3111E32	32	5,5	55,04
COIX3111E36	36	6	69,42
COIX3111E40	40	6	103,44



## TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX RIVESTIMENTO INTERNO PLATINUM

Omelette pan  
Poêle à omelette  
Omelettppanne  
Pan tortilla

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX3110SP24	24	5	45,89
COIX3110SP28	28	5	55,04
COIX3110SP32	32	5,5	69,65
COIX3110SP36	36	6	105,20
COIX3110SP40	40	6,5	128,96



## PADELLA CON UN MANICO INOX RIVESTIMENTO INTERNO PLATINUM

Frying pan  
Poêle à frire  
Bratpfanne  
Sartén

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX3111SP24	24	5	47,73
COIX3111SP28	28	5	60,11
COIX3111SP32	32	5,5	70,88
COIX3111SP36	36	6	101,95
COIX3111SP40	40	6,5	125,91

# Acciaio Inox

Stainless Steel 18/10 / Acier Inox 18/10 / Edelstahl 18/10 mm / Acero Inox 18/10



## COLAPASTA A SPICCHIO CON UN MANICO INOX

Segment colander  
Passoire à quartier  
Segmentseier  
Colador 1 sector

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX3153BE36	36	23	34,31
COIX3153BE40	40	26	40,99



## COPERCIO CON PONTICELLO INOX

Lid / Couvrcle / Deckel / Tapa

Code	Ø cm	IVA esc.
COIX3129E16	16	7,84
COIX3129E18	18	8,83
COIX3129E20	20	9,96
COIX3129E24	24	12,67
COIX3129E28	28	14,67
COIX3129E32	32	20,35
COIX3129E36	36	28,05
COIX3129E40	40	39,58
COIX3129E45	45	47,22
COIX3129E50	50	55,24
COIX3129E60	60	81,02



## BAGNOMARIA CON UN MANICO PESANTE INOX NO INDUZIONE

Bain-marie, 1 heavy handle  
Bain-marie, 1 manche lourde  
Wasserbadkasserolle Schwerstiel  
Bano maria 1 mango pesado

Code	Ø cm	lt	IVA esc.
COIX329314	14	2,5	59,64
COIX329316	16	3,6	67,64
COIX329318	18	5	74,72
COIX329320	20	7	86,62



## ROSTIERA ANGOLI TONDI NORMALE CON DUE MANIGLIE SNODATE O A RICHIESTA CON DUE MANIGLIE FISSE NO INDUZIONE

Round angles roasting plate - normal with folding handles (fixed upon request)  
Plat à rôtir à angles ronds - normale avec anses tombantes ou fixes sur demande  
Rechteckige Bratform, rundwinkelige, - normal mit Fall oder Festgriffen auf Wunsch  
Rustidera angulos redondeados normal con asas móviles o fijas

Code	cm	H cm	IVA esc.
COIX3149B35	35x25	9	103,19
COIX3149B40	40x26	9	147,17
COIX3149B45	45x30	9	161,03
COIX3149B50	50x30	9	196,13
COIX3149B60	60x35	9	245,24



## PASSATUTTO PROFESSIONALE INOX CON 3 FILTRI - 33 CM SCATOLATO

Professional steel strainer with 3 filter  
Crépine acier professionnel avec 3 filtre  
Flotte Lotte, edelstahl, mit 3 Lochscheiben  
Filtro de acero profesional con 3 filtros

Code	IVA esc.
COIX318533	109,77



## COPERCIO PER ROSTIERA CON PONTICELLO INOX

Lid for roasting plate  
Couvrcle pour plat à rôtir  
Deckel für Bratform  
Tapa para rustidera

Code	cm	IVA esc.
COIX3183B40	40x26	66,43
COIX3183B45	45x30	82,10
COIX3183B50	50x30	99,42
COIX3183B60	60x35	118,40



## COLAPASTA SFERICO

Spherical colander  
Passoire sphérique  
Kugelförmiger Seiher  
Escurridera esférica

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX311532	32	18	144,61
COIX311536	36	19	175,64
COIX311540	40	21	209,69



## BASE PER BASTARDELLA

Mixing bowl base  
Base pour bassine  
Basis zum Schneeschlagkessel  
Base para caldero

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX3202B16	16	22 26	28,02
COIX3202B22	22	32 36 40	35,55



## SCALDAPASTA CILINDRICO CON UN MANICO INOX

Pasta heater, 1 handle  
Cuit-pâtes cylindrique, 1 manche  
Kugelförmiger Nudelwärmer 1 Stiel  
Colador cilindrico 1 mango

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX317518	18	11	55,74
COIX317520	20	12	60,71
COIX317522	22	13	67,33
COIX317524	24	14	76,67
COIX317528	28	16	95,96



## BASTARDELLA SEMISFERICA CON MANIGLIE NO INDUZIONE

Hemispheric mixing bowl, 2 handles  
Bassine hémisphérique, 2 anses  
Halbkugeliger Schneeschlagkessel 2 Griffe  
Caldero semi-esférico 2 asas

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX320222	22	12	52,87
COIX320226	26	14	68,69
COIX320232	32	18	88,27
COIX320236	36	20	132,11
COIX320240	40	21	139,34



## IMBUTO

Funnel  
Entonnoir  
Trichter  
Embudo

Code	Ø cm	IVA esc.
COIX309912	12	22,75
COIX309914	14	25,91
COIX309920	20	51,07
COIX309925	25	62,06
COIX309930	30	76,07



## CHINOISE INOX

Professional Chinese colander  
Passoire chinoise professionnelle  
Professioneller Spitzsieb  
Colador chino profesional

Code	cm	cm*	IVA esc.
COIX3232E18	18	17	13,87
COIX3232E20	20	19	20,47
COIX3232E24	24	23,5	26,33



## MESTOLO INOX

One-piece ladle  
Louche, monobloc  
Schöpflöffel, fugenlos  
Cacillo 1 pieza

Code	Ø cm	cm*	lt	IVA esc.
COIX3205E06	6	32	0,07	8,54
COIX3205E08	8	34	0,12	10,32
COIX3205E10	10	38	0,25	14,58
COIX3205E12	12	42,5	0,5	17,96
COIX3205E14	14	43	0,75	21,27
COIX3205E16	16	30	1	26,68

# Acciaio Inox

Stainless Steel 18/10 / Acier Inox 18/10 / Edelstahl 18/10 mm / Acero Inox 18/10

## SCHIUMAROLA A FILO STAGNATO

Flush skimmer  
écumoire à fleur  
Satter Schaumlöffel  
Espumadera a hilo



Code	Ø cm	cm*	IVA esc.
COIX3207R14	14	42,5	10,66
COIX3207R16	16	42	11,73
COIX3207R18	18	42,5	13,26
COIX3207R20	20	41,5	16,42

## PINZE SPINAPESCE

Fish bones removers for chefs  
Pinces à aretes de poisson pour chefs  
Fischgrätenzange für Kochchef  
Pinzas limpiapescado



Code	Ø cm	IVA esc.
COIX360415	15	15,68

## PINZE CHEF

Chef's pincers  
Pinces pour chefs  
Zange für Kochchef  
Pinzas chef



Code	Ø cm	IVA esc.
COIX360330	30	10,37
COIX360335	35	15,57
COIX360340	40	22,48

## CUCCHIAIONE INOX

One-piece sauce spoon  
Cuillère à sauce, monobloc  
Saucenkelle, fugenlos  
Cuchara sugo 1 pieza



Code	cm	cm*	IVA esc.
COIX3217E46	6	40	12,82

## SCHIUMAROLA INOX

One-piece skimmer  
Ecumoire monobloc  
Schaumlöffel, fugenlos  
Espumadera 1 pieza



Code	Ø cm	cm*	IVA esc.
COIX3207E10	10	32	9,96
COIX3207E12	12	36	13,03
COIX3207E14	14	39,5	15,85
COIX3207E16	16	43	17,96
COIX3207E18	18	45,5	22,85
COIX3207E20	20	48	26,86

## PALETTA FORATA INOX

One-piece perforated spatula  
Palette perforée, monobloc  
Gelochte Schaufel, fugenlos  
Espatula perforada 1 pieza



Code	cm	cm*	IVA esc.
COIX3208EP54	14	40	14,21

## PALETTA LISCIA INOX

One-piece spatula  
Palette lisse, monobloc  
Schaufel, fugenlos  
Espatula lisa 1 pieza



Code	cm	cm*	IVA esc.
COIX3208EL54	14	40	14,21

## FORCHETTONE A 2 DENTI INOX

One-piece fork, 2 prongs  
Fourchette, 2 dents, monobloc  
Tranchiergabel 2 Zacken, fugenlos  
Tenedor 2 dientes 1 pieza



Code	cm	cm*	IVA esc.
COIX3369E-250	10	40	10,89

## FORCHETTONE A 3 DENTI INOX

One-piece fork, 3 prongs  
Fourchette, 3 dents, monobloc  
Tranchiergabel 3 Zacken, fugenlos  
Tenedor 3 dientes 1 pieza



Code	cm	cm*	IVA esc.
COIX3369E-350	10,5	39,5	11,70

## FRUSTA INOX

Egg whisk  
Fouet  
Schneebeesen  
Batidor



Code	cm	IVA esc.
COIX3601E25	25	9,61
COIX3601E30	30	10,14
COIX3601E35	35	10,67
COIX3601E40	40	12,27
COIX3601E45	45	12,45
COIX3601E50	50	12,98
COIX3601E55	55	13,52
COIX3601E60	60	13,87

## PALETTA PER DOLCI

Pastry spatula  
Palette à gâteau  
Tortenheber  
Espatula para postres



Code	Ø cm	IVA esc.
COIX5208D20	20	13,47

## SCHIUMAROLA A SERVIRE

Serving skimmer  
Ecumoire à servir  
Servierschaumlöffel  
Espumadera



Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX5207S11	11	32	18,39

## PALETTA A SERVIRE

Serving spatula  
Palette à servir  
Servierschaufel  
Espatula



Code	Ø cm	IVA esc.
COIX5208S33	33	15,66

## CUCCHIAIONE A SERVIRE

Serving spoon  
Cuillère à servir  
Servierlöffel  
Cacillo



Code	Ø cm	IVA esc.
COIX5217S29	29	16,10

# Alu-Inox Agnelli 1907 mirror finished Trilaminato Inox ferritico-Alluminio-Inox

3-ply Agnelli 1907 - Alu-Inox Agnelli 1907



## CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

Saucepot, 2 s/s handles  
Faitout, 2 anses en acier inox  
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola alta 2 asas inox espesor

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALUM10420	20	14	4,4	<b>98,96</b>
ALUM10424	24	16	7,2	<b>115,35</b>
ALUM10428	28	18	11,1	<b>137,02</b>
ALUM10432	32	20	14,5	<b>157,26</b>
ALUM10436	36	22	20,5	<b>183,31</b>
ALUM10440	40	21	26	<b>293,54</b> <b>NEW</b>
ALUM10445	45	24	35	<b>351,15</b> <b>NEW</b>



## CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO INOX

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle  
Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
Kasserolle, Edelstahlröhrstiel "Cool"  
Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALUM10516	16	12	2,2	<b>68,31</b>
ALUM10520	20	14	4,0	<b>108,91</b>



## CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO IN ACCIAIO E 2 BECCUCCI

Saucepan with 2 spouts and s/s handle  
Casserole haute avec 2 becs, 1 manche en acier inox  
Kasserolle mit 2 Tüllen und 1 Edelstahlstiel  
Cacerola alta con 2 picos y 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALUM10512	12	7	<b>53,07</b>
ALUM10514	14	8	<b>57,90</b>



## CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

Casserole pot, 2 s/s handles  
Sautoir, 2 anses en acier inox  
Brattpf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola baja 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALUM10620	20	8	4,0	<b>87,11</b>
ALUM10624	24	10	6,7	<b>102,58</b>
ALUM10628	28	11	10,3	<b>120,29</b>
ALUM10632	32	16	12,0	<b>146,22</b>
ALUM10636	36	18	16,8	<b>165,66</b>
ALUM10640	40	14	17,6	<b>245,81</b> <b>NEW</b>
ALUM10645	45	16	26,3	<b>277,38</b> <b>NEW</b>



## CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO INOX

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle  
Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool"  
Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALUM10720	20	8	4,5	<b>69,92</b>
ALUM10724	24	10	7,3	<b>85,39</b>
ALUM10728	28	11	10,3	<b>100,22</b>



## PADELLA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Frypan, 1 tubular handle  
Poêle à frire, 1 manche tubulaire  
Pfanne 1 Röhrstiel  
Sartén mango tubular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALUM11120	20	4	<b>59,86</b>
ALUM11124	24	5	<b>67,51</b>
ALUM11128	28	5	<b>77,40</b>
ALUM11132	32	6	<b>89,01</b>



## PADELLA SVASATA ALTA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Frypan, 1 tubular handle  
Poêle à frire, 1 manche tubulaire  
Pfanne 1 Röhrstiel  
Sartén mango tubular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALUM111B20	20	4,5	<b>59,86</b>
ALUM111B24	24	5	<b>67,85</b>
ALUM111B28	28	5	<b>73,60</b>
ALUM111B32	32	5	<b>86,42</b>



## PADELLA CON INTERNO ACIDATO + ANTIADERENTE PTFE

Frying pan with acid etched inner coating + PTFE non-stick  
Poêle avec revêtement intérieur gravé + anti-adhésif PTFE  
Bratpfanne mit säuregeätzter Innenseite + PTFE-  
Antihafbeschichtung  
Sartén con interior grabado al ácido + PTFE antiaderente

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALUM111SH20	20	4	<b>73,14</b>
ALUM111SH24	24	4,5	<b>84,87</b>
ALUM111SH28	28	5	<b>98,90</b>
ALUM111SH32	32	5,5	<b>114,89</b>



**NEW**

## COPERCHIO

Lid  
Couvercle  
Deckel  
Tapa

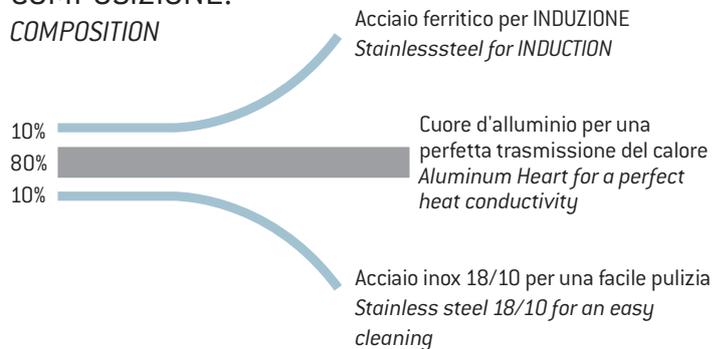
Code	Ø cm	IVA esc.
ALUM12916	16	<b>24,09</b>
ALUM12920	20	<b>27,07</b>
ALUM12924	24	<b>30,80</b>
ALUM12928	28	<b>35,76</b>
ALUM12932	32	<b>41,22</b>
ALUM12936	36	<b>50,95</b>
ALUM12940	40	<b>57,60</b> <b>NEW</b>
ALUM12945	45	<b>67,28</b> <b>NEW</b>

## PADELLA SVASATA ALTA CON INTERNO ACIDATO + ANTIADERENTE PTFE

Frying pan with acid etched inner coating + PTFE non-stick  
Poêle avec revêtement intérieur gravé + anti-adhésif PTFE  
Bratpfanne mit säuregeätzter Innenseite + PTFE-  
Antihafbeschichtung  
Sartén con interior grabado al ácido + PTFE antiaderente

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALUM111BSH20	20	5,5	<b>78,14</b>
ALUM111BSH24	24	6,5	<b>89,59</b>
ALUM111BSH28	28	6,5	<b>99,59</b>
ALUM111BSH32	32	7,5	<b>117,47</b>

## COMPOSIZIONE: COMPOSITION



# Alu-Inox Trilaminato Inox ferritico-Alluminio-Inox

3-ply / Alu-Inox



## CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

Saucepot, 2 s/s handles  
Faitout, 2 anses en acier inox  
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola alta 2 asas inox espesor

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALIX104ALIN16	16	12	2,4	52,25
ALIX104ALIN20	20	14	4,4	67,17
ALIX104ALIN24	24	16	7,2	83,68
ALIX104ALIN28	28	18	11,1	99,00
ALIX104ALIN32	32	20	14,5	117,52
ALIX104ALIN40	40	21	26	222,78
ALIX104ALIN45	45	24	35	274,64



## CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO INOX

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle  
Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
Kasserolle, Edelstahlröhrstiel "Cool"  
Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALIX105ALIN16	16	12	2,2	49,68
ALIX105ALIN18	18	13	3,5	56,63
ALIX105ALIN20	20	14	4	61,94
ALIX105ALIN24	24	16	6,7	76,95
ALIX105ALIN28	28	18	10,3	92,74



## CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

Casserole pot, 2 s/s handles  
Sautoir, 2 anses en acier inox  
Brattopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola baja 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALIX106ALIN16	16	7	1,4	43,56
ALIX106ALIN18	18	8	2	47,60
ALIX106ALIN20	20	8	2,5	59,35
ALIX106ALIN24	24	9,5	4	69,40
ALIX106ALIN28	28	11	10,3	83,73
ALIX106ALIN32	32	16	12	107,90
ALIX106ALIN36	36	18	16,8	131,29
ALIX106ALIN40	40	14	17	179,83
ALIX106ALIN45	45	16	26	208,24



## CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO INOX

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle  
Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool"  
Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALIX107ALIN16	16	7	1,5	43,60
ALIX107ALIN18	18	8	2,8	46,30
ALIX107ALIN20	20	8	4,5	52,01
ALIX107ALIN24	24	9,5	7,3	64,17
ALIX107ALIN28	28	11	10,3	77,47



## TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX

Omelette pan, 2 s/s handles  
Plat rond, 2 anses en acier inox  
Pfanne 2 Edelstahlgriffe  
Paellera 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX110ALIN20	20	4	42,90
ALIX110ALIN24	24	4,5	50,61
ALIX110ALIN28	28	5	63,60
ALIX110ALIN32	32	5,5	73,74
ALIX110ALIN36	36	6	86,58



## PADELLA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Frypan, 1 tubular handle  
Poêle à frire, 1 manche tubulaire  
Pfanne 1 Röhrstiel  
Sartén mango tubular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX111ALIN20	20	4	40,58
ALIX111ALIN24	24	4,5	47,90
ALIX111ALIN28	28	5	58,63
ALIX111ALIN32	32	5,5	68,00
ALIX111ALIN36	36	6	78,92

NEW



## COPERCHIO CON PONTICELLO INOX

Lid  
Couvercle  
Deckel  
Tapa

Code	Ø cm	IVA esc.
COIX3129E16	16	7,84
COIX3129E18	18	8,83
COIX3129E20	20	9,96
COIX3129E24	24	12,67
COIX3129E28	28	14,67
COIX3129E32	32	20,35
COIX3129E36	36	28,05



## PADELLA SVASATA ALTA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Frypan, 1 tubular handle  
Poêle à frire, 1 manche tubulaire  
Pfanne 1 Röhrstiel  
Sartén mango tubular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX111BALIN20	20	5,5	41,50
ALIX111BALIN24	24	6,5	49,73
ALIX111BALIN28	28	7	55,22
ALIX111BALIN32	32	7,5	65,98

NEW



## COMPOSIZIONE: COMPOSITION

10%  
80%  
10%

Acciaio ferritico per INDUZIONE  
Stainless steel for INDUCTION

Cuore d'alluminio per una perfetta trasmissione del calore  
Aluminum Heart for a perfect heat conductivity

Acciaio inox 18/10 per una facile pulizia  
Stainless steel 18/10 for an easy cleaning

# Slowcook Ghisa smaltata



Enamelled cast iron / Fonte  
émaillée / Emailliertes guss /  
Hierro fundido esmaltado



## MINI CASSERUOLA CON DUE MANIGLIE IN GHISA

Round mini pot  
Mini cocotte

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COGHSRP10410B	10	6	0,36	42,10
COGHSRP10410G	10	6	0,36	42,10
COGHSRP10410M	10	6	0,36	42,10
COGHSRP10410U	10	6	0,36	42,10
COGHSRP10410R	10	6	0,36	42,10
COGHSRP10410S	10	6	0,36	42,10
COGHSRP10410Y	10	6	0,36	42,10
COGHSRP10414B	14	6	0,8	65,51
COGHSRP10414G	14	6	0,8	65,51
COGHSRP10414M	14	6	0,8	65,51
COGHSRP10414O	14	6	0,8	65,51
COGHSRP10414R	14	6	0,8	65,51
COGHSRP10414S	14	6	0,8	65,51
COGHSRP10414Y	14	6	0,8	65,51



## CASSERUOLA CON DUE MANIGLIE IN GHISA

Round pot  
Cocotte

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COGHSRP10420M	20	10	2,6	121,00
COGHSRP10420O	20	10	2,6	121,00
COGHSRP10424M	24	11	4,5	133,00
COGHSRP10424O	24	11	4,5	133,00
COGHSRP10428M	28	12	6,7	162,60
COGHSRP10428O	28	12	6,7	162,60
COGHSRP10432M	32	12	10	198,80
COGHSRP10432O	32	12	10	198,80
COGHSRP10432R	32	12	10	198,80



# Slowcook Ghisa smaltata



Enamelled cast iron / Fonte émaillée / Emailliertes guss / Hierro fundido esmaltado

B	G	M	O	R	S	Y
Blu Blue	Verde Green	Nero opaco Matt black	Arancio Orange	Rosso Red	Nero lucido Shiny black	Grigio Grey



## PADELLA CON UN MANICO IN LEGNO E MANIGLIA IN GHISA

Frying pan - Wooden handle  
Poêle - Manche en bois

Code	cm	IVA esc.
COGHSFP11124M	24	95,06
COGHSFP11124O	24	95,06
COGHSFP11128M	28	103,86
COGHSFP11128O	28	103,86



## MINI CASSERUOLA OVALE CON DUE MANIGLIE IN GHISA

Oval mini pot  
Mini cocotte ovale

Code	cm	H cm	lt	IVA esc.
COGHSOP12612B	12x9	6	0,4	42,10
COGHSOP12612G	12x9	6	0,4	42,10
COGHSOP12612M	12x9	6	0,4	42,10
COGHSOP12612O	12x9	6	0,4	42,10
COGHSOP12612R	12x9	6	0,4	42,10
COGHSOP12612S	12x9	6	0,4	42,10
COGHSOP12612Y	12x9	6	0,4	42,10



## CASSERUOLA OVALE CON DUE MANIGLIE IN GHISA

Oval pot  
Cocotte ovale

Code	cm	H cm	lt	IVA esc.
COGHSOP12625M	25x20	10	3,3	133,80
COGHSOP12625O	25x20	10	3,3	133,80
COGHSOP12629M	29x22	14	4,8	143,99
COGHSOP12629O	29x22	14	4,8	143,99



## GRIGLIA BICOLORE CON UN MANICO E MANIGLIA IN GHISA

Cast iron bi-colour grill pan cast iron handle / Grill bi couleur manche en fonte

Code	cm	IVA esc.
COGHSGP26260M	26x26	107,61
COGHSGP26260O	26x26	107,61
COGHSGP26320M	26x32	114,30
COGHSGP26320O	26x32	114,30



## GRIGLIA TONDA CON DUE MANIGLIE IN GHISA

Cast iron grill tray round cast iron short handle  
Grill cast iron short handle

Code	Ø cm	IVA esc.
COGHSET30000M	30	65,93



## COPERCHIO GHISA (EXTRA)

Round lid (Additional)  
Couvercle (Supplémentaire)

Code	Ø cm	IVA esc.
COGHSRL12910B	10	18,90
COGHSRL12910G	10	18,90
COGHSRL12910M	10	18,90
COGHSRL12910O	10	18,90
COGHSRL12910R	10	18,90
COGHSRL12910S	10	18,90
COGHSRL12910Y	10	18,90



## CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE IN GHISA

Round low pot  
Sautoir

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COGHSRP10624M	24	6	2,4	127,57
COGHSRP10624O	24	6	2,4	127,57
COGHSRP10628M	28	6	3,4	155,82
COGHSRP10628O	28	6	3,4	155,82



## GRIGLIA BICOLORE CON DUE MANIGLIE IN GHISA

Cast iron bi-colour grill tray  
Grill bi couleur poignées en fonte

Code	cm	IVA esc.
COGHSGT22300M	22x30	94,39
COGHSGT22300O	22x30	94,39
COGHSGT26400M	26x40	116,83
COGHSGT26400O	26x40	116,83



## MINI PIATTO CON DUE MANIGLIE IN GHISA

Cast iron mini pan round  
Petite assiette en fonte

Code	Ø cm	IVA esc.
COGHSMP12000M	12	31,91
COGHSMP16000M	16	39,28
COGHSMP20000M	20	46,65



## COPERCHIO OVALE GHISA (EXTRA)

Oval lid (Additional)  
Couvercle ovale (Supplémentaire)

Code	cm	IVA esc.
COGHSOL12912B	12x9	18,90
COGHSOL12912G	12x9	18,90
COGHSOL12912M	12x9	18,90
COGHSOL12912O	12x9	18,90
COGHSOL12912R	12x9	18,90
COGHSOL12912S	12x9	18,90
COGHSOL12912Y	12x9	18,90



## PADELLA CON UN MANICO E MANIGLIA IN GHISA

Frying pan - Cast iron handle  
Poêle - Manche en fonte

Code	Ø cm	IVA esc.
COGHSFP11116M	16	61,85
COGHSFP11116O	16	61,85
COGHSFP11120M	20	70,98
COGHSFP11120O	20	70,98



## GRIGLIA CON DUE MANIGLIE IN GHISA

Cast iron grill tray cast iron short handle  
Grill poignées en fonte

Code	cm	IVA esc.
COGHSET26260M	26x26	66,27
COGHSET26320M	26x32	69,59



## MINI GRIGLIA TONDA CON UN MANICO IN GHISA

Cast iron mini grill pan round cast iron handle  
Mini poêle en fonte

Code	Ø cm	IVA esc.
COGHSMG16000M	16	44,21



## MINI GRIGLIA CON UN MANICO IN GHISA

Cast iron mini grill pan cast iron corner handle  
Mini poêle carrée en fonte

Code	cm	IVA esc.
COGHSMG16160M	16x16	39,28



## SUPPORTO IN LEGNO PER MINI CASSERUOLA TONDA

Wooden stand for round pot  
Support bois pour cocotte ronde

Code	Ø cm	IVA esc.
COGHSWS10000	10	46,47



## VASSOIO IN LEGNO PER MINI CASSERUOLA TONDA

Wooden tray for round pot  
Plateau bois pour cocotte ronde

Code	cm	IVA esc.
COGHSWT10000	10	16,42



## VASSOIO IN LEGNO PER MINI CASSERUOLA OVALE

Wooden tray for oval pot  
Plateau bois pour cocotte ovale

Code	cm	IVA esc.
COGHSWT12090	12x9	16,42



## PADELLA LIONESE FE T. 30 PESANTE CON UN MANICO IN FERRO

Black steel frypan, iron handle  
Lyonnese, FE t.30, manche en fer  
Schwere Eisenpfanne Eisenstiel  
Sartén lionesa FE t. 30 pesante mango hierro

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFE3006PT20	20	3,8	26,88
COFE3006PT22	22	4	29,43
COFE3006PT24	24	4,5	30,71
COFE3006PT26	26	4,5	38,39
COFE3006PT28	28	4,5	40,29
COFE3006PT32	32	5	49,90
COFE3006PT36	36	5,5	63,96
COFE3006PT40	40	5,5	78,68
COFE3006PT45	45	5,5	104,42
COFE3006PT50	50	6	125,99



## PADELLA LIONESE FE T. 30 LEGGERA CON UN MANICO IN FERRO

Black steel frypan, iron handle  
Lyonnese, FE t.30, manche en fer  
Schwere Eisenpfanne Eisenstiel  
Sartén lionesa FE t. 30 ligera mango hierro

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFE3006T26	26	5,5	19,81
COFE3006T28	28	5,5	24,95
COFE3006T32	32	6	28,78
COFE3006T36	36	6,5	37,74
COFE3006T40	40	7	46,04
COFE3006T45	45	8	59,92



## TEGAME FERRO PER PAELLA CON DUE MANIGLIE INOX

Paella frypan, iron  
Poêle à paella en fer  
Paella-Eisenpfanne  
Paellera hierro

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFE3010T34	34	5	35,69
COFE3010T36	36	5,5	42,42
COFE3010T42	42	6	50,97
COFE3010T48	48	6,5	62,78

# Collezione 1932 per servizio in tavola Aluinox mirror finished



1932 Collection / Collection de 1932 / 1932-Auflistung / Colección de 1932



## CASSERUOLINO ALTO ALUINOX DUE MANIGLIE

Two-handle high little saucepot  
Petit faitout haut deux poignées  
Kleine hohe Kasserolle mit zwei Griffen  
Cacerola alta con dos asas

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX104ALIN10	10	7	31,97



## CASSERUOLINO ALTO ALUINOX UN MANICO

One-handle high little saucepan  
Petite casserole haute un manche  
Kleine hohe Kasserolle mit einem Griff  
Cacerola alta con una manija

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX105ALIN10	10	7	28,45



## CASSERUOLINO BASSO ALUINOX DUE MANIGLIE

Two-handle low little casserole pot  
Petit faitout bas deux poignées  
Kleine niedrige Kasserolle mit zwei Griffen  
Cacerola baja con dos manijas

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX106ALIN10	10	4,5	28,90



## CASSERUOLINO BASSO ALUINOX UN MANICO

One-handle low little casserole pan  
Petite casserole basse un manche  
Kleine niedrige Kasserolle mit einem Griff  
Cacerola baja con una manija

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX107ALIN10	10	4,5	25,55



## CASSERUOLINO CONICO ALUINOX UN MANICO

One-handle conical little saucepan  
Petite casserole conique un manche  
Kleine konische Kasserolle mit einem Griff  
Cacerola cónica con una manija

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX109ALIN08	8	6	23,51



## PADELLINO ALUINOX UN MANICO

Little pan  
Petite poêle  
Kleine Pfanne  
Sartén

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX111ALIN10	10	3	24,37
ALIX111ALIN12	12	3,5	27,52
ALIX111ALIN14	14	4	31,90
ALIX111ALIN16	16	4,5	35,66



## TEGAMINO ALUINOX DUE MANIGLIE

Two-handle little omelette pan  
Petit plat à frire deux poignées  
Kleine Pfanne mit zwei Griffen  
Sartén con dos manijas

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX110ALIN10	10	3	27,70
ALIX110ALIN12	12	3,5	30,79
ALIX110ALIN14	14	4	34,69
ALIX110ALIN16	16	4,5	38,21
ALIX110ALIN20S	20	5	62,72

# Collezione 1932 per servizio in tavola Alluminio

1932 Collection / Collection de 1932 / 1932-Auflistung / Colección de 1932



## CASSERUOLINO ALTO DUE MANIGLIE

Due-handle high little saucepot  
Petit faitout haut deux poignées  
Kleine hohe Kasserolle mit zwei Griffen  
Cacerola alta con dos manijas

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA10410	10	7	21,37



## CASSERUOLINO ALTO UN MANICO

One-handle high little saucepan  
Petite casserole haute un manche  
Kleine hohe Kasserolle mit einem Griff  
Cacerola alta con una manija

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA10510	10	7	17,38



## CASSERUOLINO BASSO DUE MANIGLIE

Two-handle low little casserole pot  
Petit faitout bas deux poignées  
Kleine niedrige Kasserolle mit zwei Griffen  
Cacerola baja con dos manijas

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA10610	10	4,5	21,37



## CASSERUOLINO BASSO UN MANICO

One-handle low little casserole pan  
Petite casserole basse un manche  
Kleine niedrige Kasserolle mit einem Griff  
Cacerola baja con una manija

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA10710	10	4,5	16,31



## CASSERUOLINO CONICO UN MANICO

One-handle conical little saucepan  
Petite casserole conique un manche  
Kleine konische Kasserolle mit einem Griff  
Cacerola cónica con una manija

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA10908	8	6	17,82



## TEGAMINO DUE MANIGLIE

Two-handle little omelette pan  
Petit plat à frire deux poignées  
Kleine Pfanne mit zwei Griffen  
Sartén con dos manijas

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA11010	10	3	21,37
ALMA11012	12	3,5	21,66
ALMA11014	14	4	23,53
ALMA11016	16	4	24,33
ALMA11020S	20	4,5	30,13



## PADELLINO UN MANICO

Little pan  
Petite poêle  
Kleine Pfanne  
Sartén

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA11110	10	3	15,58
ALMA11112	12	3,5	16,20
ALMA11114	14	4	20,54
ALMA11116	16	4	22,73



## COPERCHIO 1932 CON PONTICELLO IN OTTONE

1932 collection lid with brass handle  
Couvercle pour la collection 1932 avec poignée en laiton  
Deckel für 1932 mit Messinggriff  
Tapa de la colección 1932 con asa de latón

Code	Ø cm	IVA esc.
FAM02910	10	7,92
FAM02912	12	8,68
FAM02914	14	8,68
FAM02916	16	9,16

# Collezione Agnelli 110 per servizio in tavola Alluminio

110 Collection / Collection de 110 / 110-Auflistung / Colección de 110



## CASSERUOLINO ALTO UN MANICO

One-handle high little saucepan  
Petite casserole haute un manche  
Kleine hohe Kasserolle mit einem Griff  
Cacerola alta con una manija

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX10512S	12	7	24,04
ALCX10514S	14	7,5	25,57



## CASSERUOLINO BASSO UN MANICO

One-handle low little casserole pan  
Petite casserole basse un manche  
Kleine niedrige Kasserolle mit einem Griff  
Cacerola baja con una manija

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX10712S	12	4,5	23,14
ALCX10714S	14	5,5	24,04



## PADELLINO UN MANICO

Little pan  
Petite poêle  
Kleine Pfanne  
Sartén

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX11112S	12	3,5	23,14
ALCX11114S	14	4	23,73



## PORTAPANE 3 PIEDI SEMISFERICO CON DUE MANIGLIE IN ACCIAIO

Tripodal colander - hemispheric  
Passoire avec trépied - hémisphérique  
Dreifußseihler - halbkugelig  
Escurridora 3 pies semi-esferico

Code	Ø cm	IVA esc.
PCMX01520	20	21,03



## CASSERUOLINO ALTO DUE MANIGLIE

Due-handle high little saucepot  
Petit faitout haut deux poignées  
Kleine hohe Kasserolle mit zwei Griffen  
Cacerola alta con dos manijas

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX10412S	12	7	31,03
ALCX10414S	14	7,5	32,57



## CASSERUOLINO BASSO DUE MANIGLIE

Two-handle low little casserole pot  
Petit faitout bas deux poignées  
Kleine niedrige Kasserolle mit zwei Griffen  
Cacerola baja con dos manijas

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX10612S	12	4,5	30,15
ALCX10614S	14	5,5	31,04



## TEGAMINO DUE MANIGLIE

Two-handle little omelette pan  
Petit plat à frire deux poignées  
Kleine Pfanne mit zwei Griffen  
Sartén con dos manijas

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX11012S	12	3,5	30,15
ALCX11014S	14	4	30,74

# Collezione 1932 per servizio in tavola Rame stagnato

1932 Collection / Collection de 1932 / 1932-Auflistung / Colección de 1932



CASSERUOLINO ALTO IN RAME  
UN MANICO

Copper one-handle high little saucepan  
Petite casserole haute un manche en cuivre  
Kleine hohe Kasserolle mit einem Griff aus Kupfer  
Cacerola alta con una manija cobre

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCU105F10	10	6,5	90,44
ALCU105F12	12	7,5	96,77
ALCU105F14	14	8,5	102,24



TEGAMINO IN RAME  
DUE MANIGLIE

Copper two-handle little omelette pan  
Petit plat à frire en cuivre deux poignées  
Kleine Pflanne aus Kupfer mit zwei Griffen aus Kupfer  
Sartén con dos manijas cobre

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM110M14	14	4	91,12



PADELLINO SVASATO IN RAME  
UN MANICO

Copper little pan  
Petite poêle en cuivre  
Kleine Pflanne aus Kupfer mit zwei Griffen aus Kupfer  
Sartén cobre

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU111M10	10	2,7	57,63



PADELLINO IN RAME  
UN MANICO

Copper little pan  
Petite poêle en cuivre  
Kleine Pflanne aus Kupfer  
Sartén cobre

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM111M14	14	3,5	91,12



CASSERUOLINO BASSO IN RAME  
UN MANICO

Copper one-handle low little casserole pan  
Petite casserole basse en cuivre une poignée  
Kleine niedrige Kasserolle aus Kupfer mit einem Griff  
Cacerola baja con una manija cobre

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU104M07	7	3,5	52,32



CASSERUOLINO BASSO IN RAME  
UN MANICO

Copper one-handle low little casserole pan  
Petite casserole basse en cuivre une poignée  
Kleine niedrige Kasserolle aus Kupfer mit einem Griff  
Cacerola baja con una manija cobre

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCU107F10	10	4	83,82
ALCU107F12	12	4,5	90,58
ALCU107F14	14	5,5	96,22



CASSERUOLINO BASSO IN RAME  
UN MANICO IN OTTONE FUSO

Copper one-handle low little casserole pan  
Petite casserole basse en cuivre une poignée  
Kleine niedrige Kasserolle aus Kupfer mit einem Griff  
Cacerola baja con un asa cobre

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCU107F04	4	2,5	47,05



TEGAMINO IN ORO  
DUE MANIGLIE

Gold two-handle little omelette pan  
Petit plat à frire d'or deux poignées  
Kleine Pflanne aus Gold mit zwei Griffen  
Cazuela oro

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALAU110IES15	15	4	0,683	a preventivo

# Collezione 1932 per servizio in tavola Inserti in porcellana

1932 Collection / Collection de 1932 / 1932-Auflistung / Colección de 1932



INSERTO IN PORCELLANA  
PER ART. 104 E 105 cm 10

Porcelain insert for codes 104 and 105  
Insert en porcelaine pour les codes 104 et 105  
Porzellaneinsatz für Codes 104 und 105  
Inserción de la porcelana por los códigos 104 y 105

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COCE10410	8,5	6,5	0,35	11,46



INSERTO IN PORCELLANA  
PER ART. 106 E 107 cm 10

Porcelain insert for codes 106 and 107  
Insert en porcelaine pour les codes 106 et 107  
Porzellaneinsatz für Codes 106 und 107  
Inserción de la porcelana por los códigos 106 y 107

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COCE10610	8,5	4,5	0,245	11,46



INSERTO IN PORCELLANA  
PER ART. 110 E 111 cm 12

Porcelain insert for codes 110 and 111 - Ø cm 12 (4 3/4")  
Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - Ø cm 12  
Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - Ø cm 12  
Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - Ø cm 12

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COCE11012	10,5	3	0,26	11,76



INSERTO IN PORCELLANA  
PER ART. 110 E 111 cm 14

Porcelain insert for codes 110 and 111 - Ø cm 14 (5 1/2")  
Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - Ø cm 14  
Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - Ø cm 14  
Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - Ø cm 14

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COCE11014	12,5	3,5	0,395	12,01



INSERTO IN PORCELLANA  
PER ART. 110 E 111 cm 16

Porcelain insert for codes 110 and 111 - Ø cm 16 (6 5/16")  
Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - Ø cm 16  
Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - Ø cm 16  
Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - Ø cm 16

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COCE11016	14,5	3,5	0,47	12,34



INSERTO IN PORCELLANA  
PER ART. 110 cm 20

Porcelain insert for codes 110 - Ø cm 20 (7 7/8")  
Insert en porcelaine pour les codes 110 - Ø cm 20  
Porzellaneinsatz für Codes 110 - Ø cm 20  
Inserción de la porcelana por los códigos 110 - Ø cm 20

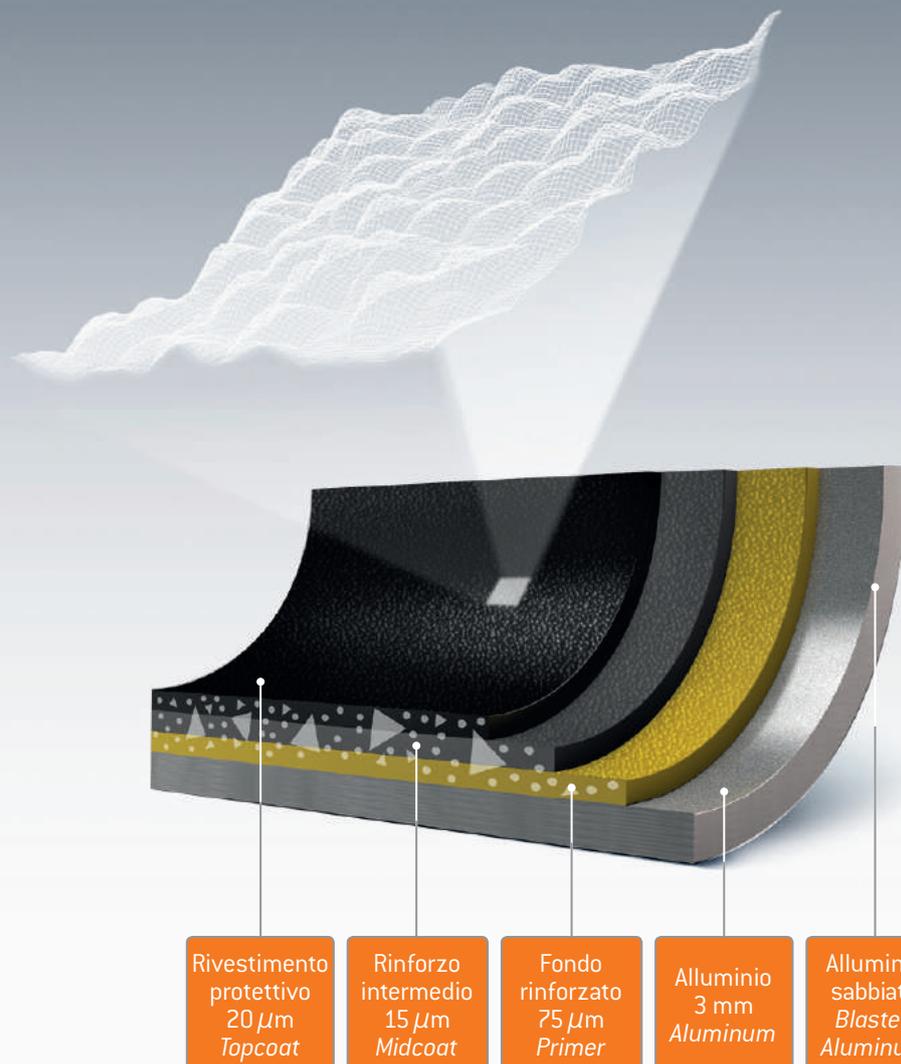
Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COCE11020	18	4,5	1,02	17,82

- Porcellana da forno, resistente ad alte temperatura fino a 500°
- Le porcellane da forno possono subire "shock termici" e "sbalzi di temperatura"
- Evitare l'utilizzo in situazioni che possano compromettere la resistenza, (es. dal caldo al freddo, dal forno a piani d'appoggio in marmo o acciaio, da ambienti freddi al forno, ecc...)



- Porcelain for oven, resistant to high temperatures up to 500°C.
- The porcelain for oven can suffer "thermal shocks" and a sudden rise of temperature.
- Avoid its bad use in cases of lack of resistance [i.e. from hot to cold, from the oven to a flat marble or stainless steel surface, from a cold place to the oven, etc...]

# SHARK SKIN - POWERED GREBLON TECHNOLOGY



- Rivestimento  
protettivo  
20  $\mu$ m  
Topcoat
- Rinforzo  
intermedio  
15  $\mu$ m  
Midcoat
- Fondo  
rinforzato  
75  $\mu$ m  
Primer
- Alluminio  
3 mm  
Aluminum
- Alluminio  
sabbato  
Blasted  
Aluminum



**PADELLA SVASATA BASSA  
CON UN MANICO TUBOLARE INOX**

Frypan, 1 tubular handle  
Poêle à frire, 1 manche tubulaire  
Pfanne 1 Röhrstiel  
Sartén mango tubular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BBGC20	20	4,5	27,66
ALSC111BBGC24	24	5	34,66
ALSC111BBGC28	28	5	43,18
ALSC111BBGC32	32	5	51,21
ALSC111BBGC36	36	5,5	64,20
ALSC111BBGC40	40	6	73,48



**PADELLA SVASATA ALTA  
CON UN MANICO TUBOLARE INOX**

Frypan, 1 tubular handle  
Poêle à frire, 1 manche tubulaire  
Pfanne 1 Röhrstiel  
Sartén mango tubular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BGC20	20	5,5	29,28
ALSC111BGC24	24	6,5	36,42
ALSC111BGC28	28	7	46,94
ALSC111BGC32	32	7,5	55,92
ALSC111BGC36	36	8	71,46
ALSC111BGC40	40	8,5	83,22



**PADELLA SVASATA ALTA INDUZIONE  
CON UN MANICO TUBOLARE INOX**

Frypan for induction, 1 tubular handle  
Poêle à frire pour induction, 1 manche tubulaire  
Pfanne 1 für Induktion Röhrstiel  
Sartén de inducción mango tubular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BGPIC24	24	6,5	56,58
ALSC111BGPIC28	28	7	64,23
ALSC111BGPIC32	32	7,5	71,32
ALSC111BGPIC36	36	8	81,81

# Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminum / Aluminium 3 mm Professional / Aluminium 3 mm Professional / Aluminio 3 mm Professional



## PENTOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

Stockpot, 2 stainless steel handles  
Marmite traiteur, 2 anses en acier inox  
Hoher Suppentopf 2 Edelstahlgriffe  
Olla alta 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10314	14	13	2	20,50
ALMA10316	16	15	3	26,02
ALMA10318	18	17	4,3	28,97
ALMA10320	20	19	6	31,92
ALMA10322	22	22	8,4	37,44
ALMA10324	24	22	10	42,14
ALMA10326	26	24	12,7	50,55
ALMA10328	28	26	16	59,76
ALMA10330	30	30	21,2	65,29
ALMA10332	32	30	24	73,25
ALMA10334	34	32	29	84,06
ALMA10336	36	34	33,6	93,62
ALMA10338	38	36	40,8	103,06
ALMA10340	40	38	46,5	106,57
ALMA10342	42	40	55,4	125,11
ALMA10345	45	42	63	145,07
ALMA10350	50	45	88	171,85
ALMA10355	55	51	121	217,55
ALMA10360	60	56	158	254,97



## CASSERUOLA ALTISSIMA CON DUE MANIGLIE INOX

Deep saucepot, 2 s/s handles  
Casserole très fonde, 2 anses en acier inox  
Kochtopf hoch 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola altissima 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA104B14	14	10	1,5	20,24
ALMA104B16	16	11	2,2	22,72
ALMA104B18	18	13	3,3	23,68
ALMA104B20	20	14,5	3,7	26,28
ALMA104B22	22	15,5	4,8	33,26
ALMA104B24	24	16	7,2	35,23
ALMA104B26	26	17	9	44,79
ALMA104B28	28	18,5	11,3	49,44
ALMA104B30	30	18,5	13	55,47
ALMA104B32	32	21	16,9	58,79
ALMA104B34	34	21,5	19,5	73,02
ALMA104B36	36	24	24,4	75,72
ALMA104B38	38	25	28	90,19
ALMA104B40	40	26	32	92,53
ALMA104B42	42	27,5	38	103,45
ALMA104B45	45	28	46	123,93
ALMA104B50	50	30	58	150,68



## CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

Saucepot, 2 stainless steel handles  
Faitout, 2 anses en acier inox  
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola alta 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10414	14	7,5	1,5	15,96
ALMA10416	16	8	1,7	17,31
ALMA10418	18	10	2,6	19,27
ALMA10420	20	11	3,3	22,94
ALMA10422	22	12	4,6	27,25
ALMA10424	24	13	5,6	31,91
ALMA10426	26	14,5	8	37,43
ALMA10428	28	15,5	9	44,05
ALMA10430	30	16	11,3	47,51
ALMA10432	32	17	12,5	52,64
ALMA10434	34	18	16,3	62,95
ALMA10436	36	19	18	70,81
ALMA10438	38	19,5	23,8	79,03
ALMA10440	40	21	26	80,96
ALMA10442	42	22	32,5	92,04
ALMA10445	45	24	35	106,51
ALMA10450	50	26	50	126,36
ALMA10455	55	29	65	171,19
ALMA10460	60	34	90	205,14



## CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Saucepan, 1 s/s handle  
Casserole haute, 1 manche en acier inox  
Kasserolle 1 Edelstahlstiel  
Cacerola alta 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10514	14	7,5	1,5	15,96
ALMA10516	16	8	1,7	17,31
ALMA10518	18	10	2,6	19,27
ALMA10520	20	11	3,3	22,94
ALMA10522	22	12	4,6	27,25
ALMA10524	24	13	5,6	31,91
ALMA10526	26	14,5	8	37,43
ALMA10528	28	15,5	9	44,05
ALMA10530	30	16	11,3	47,51
ALMA10532	32	17	12,5	52,64
ALMA10534	34	18	16,3	62,95
ALMA10536	36	19	18	70,81



## CASSERUOLA ALTISSIMA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Deep saucepan, 1 s/s handle  
Casserole très fonde, 1 manche en acier inox  
Kochtopf hoch 1 Edelstahlstiel  
Cacerola altissima 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA105B14	14	10	1,5	20,24
ALMA105B16	16	11	2,2	22,72
ALMA105B18	18	13	3,3	23,68
ALMA105B20	20	14,5	3,7	26,28
ALMA105B22	22	15,5	4,8	33,26
ALMA105B24	24	16,5	7,2	35,23
ALMA105B26	26	18,5	9	44,79
ALMA105B28	28	18,5	11,3	49,44
ALMA105B30	30	21	13	55,47
ALMA105B32	32	21,5	16,9	58,79
ALMA105B34	34	24	19,5	73,02
ALMA105B36	36	30	24,4	75,72



## CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

Casserole pot, 2 s/s handles  
Sautoir, 2 anses en acier inox  
Brattpf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola baja con 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10616	16	7	1,4	15,58
ALMA10618	18	7	1,8	16,68
ALMA10620	20	7	2,5	21,36
ALMA10622	22	8	3,4	23,33
ALMA10624	24	8,5	4,1	25,89
ALMA10626	26	9,5	5,3	32,53
ALMA10628	28	9,5	6,4	37,79
ALMA10630	30	10,5	7,4	42,35
ALMA10632	32	10,5	8,4	48,10
ALMA10634	34	11	10	52,64
ALMA10636	36	11,5	11,5	58,03
ALMA10638	38	12	15	62,71
ALMA10640	40	14	17,6	71,11
ALMA10642	42	15	20,8	76,28
ALMA10645	45	16	26,3	89,87
ALMA10650	50	17	32	112,60
ALMA10655	55	19	51,5	143,76
ALMA10660	60	21,5	60	171,06



## CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Casserole pan, 1 s/s handle  
Casserole, 1 manche en acier inox  
Niedrige Kasserolle 1 Edelstahlstiel  
Cacerola baja mango inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10716	16	7	1,4	15,58
ALMA10718	18	7	1,8	16,68
ALMA10720	20	7	2,5	21,36
ALMA10722	22	9	3,4	23,33
ALMA10724	24	9	4,1	25,89
ALMA10726	26	9,5	5,3	32,53
ALMA10728	28	9,5	6,4	37,79
ALMA10730	30	10,5	7,4	42,35
ALMA10732	32	10,5	8,4	48,10
ALMA10734	34	11	10	52,64
ALMA10736	36	11,5	11,5	58,03



## CASSERUOLA CONICA CON BECCO E UN MANICO TUBOLARE INOX

Conic casserole pan with spout and s/s handle  
Casserole conique avec bec, 1 manche en acier inox  
Konische Kasserolle mit Tülle und Edelstahlstiel  
Cazo cónico con pico y 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10914	14	8	1	16,46
ALMA10916	16	8,5	1,3	17,31
ALMA10918	18	10	1,9	19,27
ALMA10920	20	11,5	2,4	22,94
ALMA10922	22	12,5	3	27,87
ALMA10924	24	14	4	32,89
ALMA10926	26	15,5	5,5	39,02



## CASSERUOLA OVALE CON COPERCHIO E DUE MANIGLIE INOX

Oval saucepot with lid and s/s handles  
Casserole ovale avec couvercle et anses en acier inox  
Ovale Kasserolle mit Deckel und Edelstahlgriffen  
Cacerola oval con tapa y asas inox

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA12630	30x19	12	31,54
ALMA12632	32x23	13	44,54
ALMA12634	34x23	14	55,95
ALMA12636	36x25	15	61,12
ALMA12640	40x28	16	84,92
ALMA12645	45x31	16,5	97,44
ALMA12650	50x36	17,5	112,52

# Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminum / Aluminium 3 mm Professional / Aluminium 3 mm Professional / Aluminio 3 mm Professional



## TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX

Omelette pan, 2 s/s handles  
Plat rond, 2 anses en acier inox  
Pfanne 2 Edelstahlgriffe  
Paellera 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA11018	18	4,5	12,53
ALMA11020	20	5	16,82
ALMA11022	22	5,5	18,01
ALMA11024	24	5,5	21,82
ALMA11026	26	5,5	23,37
ALMA11028	28	6	28,01
ALMA11030	30	6,5	28,49
ALMA11032	32	6,5	31,35
ALMA11034	34	6,7	36,60
ALMA11036	36	7	41,13
ALMA11038	38	7	44,10
ALMA11040	40	7,2	49,47
ALMA11042	42	8	63,78
ALMA11046	46	8	70,21
ALMA11050	50	8,5	87,26
ALMA11060	60	9	109,55



## COPERCHIO OVALE CON PONTICELLO INOX

Oval lid  
Couvercle ovale  
Ovaler Deckel  
Tapa oval

Code	cm	IVA esc.
ALMA1290V30	30x19	14,49
ALMA1290V32	32x22	16,68
ALMA1290V34	34x23	17,55
ALMA1290V36	36x25	18,66
ALMA1290V40	40x28	19,89
ALMA1290V45	45x31	36,58
ALMA1290V50	50x36	49,83



## PORTA COPERCHI

Lids rack  
Râtelier à couvercles  
Deckelhalter  
Sostén para tapas

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA129BIS	110	68,85



## COPERCHIO ROTONDO PESANTE CON PONTICELLO INOX

Round heavy lid with small s/s loop handle. Pack 10 pcs.  
Couvercle rond lourd avec poignée en acier inox. Conf. 10 pièces. / Schwere Runddeckel mit Edelstahlgegriff. 10 Stücke. / Tapa redonda pesada con puente inox. Conf. 10 piezas.

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA12914	14	4,09
ALMA12916	16	4,50
ALMA12918	18	4,96
ALMA12920	20	8,34
ALMA12922	22	8,98
ALMA12924	24	9,45
ALMA12926	26	10,03
ALMA12928	28	11,73
ALMA12930	30	13,20
ALMA12932	32	14,64
ALMA12934	34	16,68
ALMA12936	36	17,73
ALMA12938	38	18,85
ALMA12940	40	20,29
ALMA12942	42	24,06
ALMA12945	45	30,55
ALMA12950	50	36,58
ALMA12955	55	49,83
ALMA12960	60	59,52



## PADELLA DRITTA "FRIGGERE" CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Frying pan, 1 s/s handle  
Poêle à frire, 1 manche en acier inox  
Bratpfanne 1 Edelstahlstiel  
Sartén "freir" mango inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA11118	18	4,5	12,53
ALMA11120	20	5	16,82
ALMA11122	22	5,5	18,01
ALMA11124	24	5,5	21,82
ALMA11126	26	5,5	23,37
ALMA11128	28	6	28,01
ALMA11130	30	6,5	28,49
ALMA11132	32	6,5	31,35
ALMA11134	34	6,7	36,60
ALMA11136	36	7	41,13
ALMA11138	38	7	44,10
ALMA11140	40	7,2	49,47
ALMA11142	42	8	63,78
ALMA11146*	46	8	70,21
ALMA11150*	50	8,5	87,26
ALMA11160*	60	9	109,55

\* con contromaniglia e con manico in lamiera



## PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE" CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Sauté pan, 1 s/s handle  
Sauteuse, 1 manche en acier inox  
Ausgestellte Sauteuse 1 Edelstahlstiel  
Sartén ensanchada alta "saltar" mango inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA111B18	18	5	12,91
ALMA111B20	20	5,5	15,72
ALMA111B22	22	6	18,37
ALMA111B24	24	6,5	21,55
ALMA111B26	26	6,5	23,60
ALMA111B28	28	6,5	27,19
ALMA111B30	30	7	28,78
ALMA111B32	32	7,5	30,40
ALMA111B34	34	8	36,60
ALMA111B36	36	8	41,13
ALMA111B38	38	8,5	44,10
ALMA111B40	40	8,5	48,03
ALMA111B45*	45	9,5	70,21

\* con manico in lamiera



## PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Low sauté pan, 1 s/s handle  
Plat à sauter, 1 manche en acier inox  
Niedrige ausgestellte Sauteuse 1 Edelstahlstiel  
Sartén ensanchada baja "saltar" mango inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA111BB20	20	4,5	14,74
ALMA111BB24	24	5,5	18,37
ALMA111BB28	28	5	22,86
ALMA111BB32	32	5	25,91
ALMA111BB36	36	5,5	33,86
ALMA111BB40	40	6	41,60



## PADELLA A MANTECARE SALTA PASTA E RISO CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Curved sauté pan  
Sauteuse  
Sauteuse  
Sartén para mantecas

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA111BM20	20	9	22,98
ALMA111BM24	24	9,5	29,45
ALMA111BM28	28	10	34,61
ALMA111BM32	32	10,5	41,38
ALMA111BM36	36	11	47,15



## PADELLA OVALE DRITTA PER PESCE CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Oval fish pan, 1 s/s handle  
Poêle ovale à poisson, 1 manche en acier inox  
Ovale Fischpfanne 1 Edelstahlstiel  
Sartén oval para pescado mango inox

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA12130	30x19	6	29,81
ALMA12134	34x23	7	37,56



## PADELLA OVALE SVASATA PER PESCE CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Oval fish pan, 1 s/s handle  
Poêle ovale à poisson, 1 manche en acier inox  
Ovale Fischpfanne 1 Edelstahlstiel  
Sartén oval para pescado mango inox

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA121B40	40x28	4,5	67,94
ALMA121B45	45x32	4,5	73,78



## TEGAME OVALE PER PESCE CON DUE MANIGLIE INOX

Oval fish pan, 2 s/s handles  
Plat ovale à poisson, 2 anses en acier inox  
Ovale Fischpfanne 2 Edelstahlgriffe  
Paellera oval para pescado 2 asas inox

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA12030	30x19	6	29,81
ALMA12034	34x23	7	37,56



## SPICCHIO SINGOLO ALTO

Single deep segment  
Panier fond  
Hochseier  
Colador 1 sector alto

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA153B36	36	21	45,54
ALMA153B40	40	23	54,36
ALMA153B50	50	26	58,79

# Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminum / Aluminium 3 mm Professional / Aluminium 3 mm Professional / Aluminio 3 mm Professional



## CASSERUOLA CON 4 COLAPASTA A SPICCHIO ALTO

Saucepot with 4 deep segment colanders  
Faitout avec 4 passoires à panier fond  
Kochtopf mit 4 Hochseihern  
Cacerola alta con coladores 4 sectores altos

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA15336	36	20	18	252,51
ALMA15340	40	22	26	299,88
ALMA15350	50	28	50	362,32



## COPERCHIO PER CASSERUOLA A 2 SPICCHI

Lid for 2-segment saucepot  
Couvercle pour sautoir à 2 paniers  
Deckel zum Kochtopf mit 2 Seihern  
Tapa para cacerola 2 sectores

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA154C30	30	22,59
ALMA154C34	34	25,66
ALMA154C38	38	30,19



## SPICCHIO 1/3 SINGOLO ALTO

Colander for 3-segment saucepot  
Panier pour sautoir à 3 paniers  
Fach zum Kochtopf mit 3 Seihern  
Sector para cacerola 3 coladores

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA155B34	34	19	47,37
ALMA155B38	38	22	51,78



## PESCIERA CON GRIGLIA, COPERCHIO E DUE MANIGLIE INOX

Fish kettle with grid, lid and s/s handles  
Poissonnière avec grille, couvercle et anses en acier inox  
Fischkochtopf mit Gitter, Deckel und Edelstahlgriffen  
Hervidor de pescado con rejilla, tapa y asas inox

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA11840	40x13	10	52,53
ALMA11850	50x15	12	81,73
ALMA11860	60x17	13	96,08
ALMA11870	70x19	14	143,80
ALMA11880	80x24	17	191,54



## COPERCHIO PER CASSERUOLA A 4 SPICCHI

Lid for 4-segment saucepot  
Couvercle pour sautoir à 4 paniers  
Deckel zum Kochtopf mit 4 Seihern  
Tapa para cacerola 4 sectores

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA153C36	36	30,55
ALMA153C40	40	33,63
ALMA153C50	50	45,28



## SPICCHIO 1/2 SINGOLO ALTO

Single segment colanders  
Paniers  
Seihern  
Colador 1 sector

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA154B30	30	16,5	59,41
ALMA154B34	34	18,5	69,70
ALMA154B38	38	21,5	74,61



## PENTOLA CUOCIVERDURA COUSCOUS COPERCHIO CON CASSERUOLA PER COTTURA A VAPORE

Special vegetables pot with casserole for steam cooking  
Marmite spéciale à légumes avec casserole pour cuire à vapeur  
Spezialgemüsetopf mit Kasserolle zum Dampfkochen  
Olla especial cueceverduras/couscousera tapa entrante con cacerola

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA15224	24	15x11	5	66,26
ALMA15228	28	17x13	9	81,24
ALMA15232	32	21x15	12	121,23
ALMA15236	36	22x17	18	148,72
ALMA15240	40	25x20	25	177,67



## TORTIERA CONICA CON ANELLO

Conical cake mould with ring  
Tourtière conique avec anneau  
Könische Kuchenform mit Ring  
Tartera conica con anilla

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA14318	18	4	8,89
ALMA14320	20	4,5	10,73
ALMA14322	22	4,5	11,91
ALMA14324	24	5,5	12,65
ALMA14326	26	5,5	14,36
ALMA14328	28	6,5	15,96
ALMA14330	30	7	17,73
ALMA14332	32	7	19,97
ALMA14334	34	7,5	21,78
ALMA14336	36	7,5	24,54
ALMA14338	38	8	26,54
ALMA14340	40	8	29,09



## CASSERUOLA CON 2 SPICCHI ALTI

Saucepot, 2 segments  
Sautoir à 2 paniers  
Kochtopf mit 2 Seihern  
Cacerola con coladores 2 sectores

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA15430	30	16	10	166,01
ALMA15434	34	18	15	202,45
ALMA15438	38	21	22	228,10



## CASSERUOLA CON 3 SPICCHI ALTI

Saucepot, 3 segments  
Sautoir à 3 paniers  
Kochtopf mit 3 Seihern  
Cacerola con coladores 3 sectores

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA15534	34	18	15	200,86
ALMA15538	38	21	22	233,62



## VAPORIERA RETTANGOLARE CON COPERCHIO

Rectangular steamer with lid  
Boîte à vapeur rectangulaire avec couvercle  
Rechteckiger Dampftopf mit Deckel  
Hervidor rectangular con tapa

Code	cm	Hcm	IVA esc.
ALMA151V40	40x28	16	112,04
ALMA151V45	45x30	16,5	134,24
ALMA151V50	50x33	17,5	161,09



## TORTIERA CILINDRICA CON ANELLO

Cylindrical pie pan with ring  
Tourtière cylindrique à anneau  
Runde torten form mit ring  
Tartera cilíndrica con anilla

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA16620	20	4	11,24
ALMA16622	22	5	12,82
ALMA16624	24	6	14,26
ALMA16626	26	6,5	15,39
ALMA16628	28	6,5	16,46
ALMA16630	30	7	18,23
ALMA16632	32	7	22,19
ALMA16634	34	7	24,15
ALMA16636	36	7,5	25,79
ALMA16638	38	7,5	28,43
ALMA16640	40	8	31,10



## COPERCHIO PER CASSERUOLA A 3 SPICCHI

Lid for 3-segment saucepot  
Couvercle pour sautoir à 3 paniers  
Deckel zum Kochtopf mit 3 Seihern  
Tapa para cacerola coladores 3 sectores

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA155C34	34	25,54
ALMA155C38	38	30,19

# Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminum / Aluminium 3 mm Professional / Aluminium 3 mm Professional / Aluminio 3 mm Professional



## PAIOLO PER POLENTA CON MANICO AD ARCO

Polenta pot, bowed handle  
Chaudron à polenta, manche arqué  
Polentetopf mit bogenförmigem Stiel  
Caldero para polenta con mango arco

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA14420	20	12,5	3	24,30
ALMA14422	22	15,5	3,5	26,39
ALMA14424	24	17	4,5	29,63
ALMA14426	26	18	6	34,49
ALMA14428	28	18	7	47,25
ALMA14430	30	21	8	48,83
ALMA14432	32	23	10	57,56
ALMA14434	34	24	15	64,05
ALMA14436	36	25	16	72,04
ALMA14438	38	26,5	17	76,81
ALMA14440	40	28	20	88,47
ALMA14444	44	33	30	143,80
ALMA14446	46	36	40	157,80
ALMA14452	52	38	50	179,26
ALMA14456	56	44	60	207,62
ALMA14458	58	45	75	235,83
ALMA14462	62	49	90	250,56
ALMA14464	64	55	120	297,07
ALMA14468	68	58	150	368,23



## COLAPASTA A TRE PIEDI CON DUE MANIGLIE INOX

Tripodal colander, 2 s/s handles  
Passoire conique avec trépied, 2 anses en acier inox  
Dreifüßseihier 2 Edelstahlgriffe  
Escurridera 3 pies y 2 mangos inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA11520	20	13	23,33
ALMA11522	22	14	24,92
ALMA11524	24	15	26,50
ALMA11526	26	15	28,48
ALMA11528	28	16,5	34,13
ALMA11530	30	16,5	36,58
ALMA11532	32	18,5	49,44
ALMA11536	36	24	63,94
ALMA11540	40	24,5	79,14



## COLAPASTA CONICO CON DUE MANIGLIE INOX

Conical colander, 2 s/s handles  
Passoire conique, 2 anses en acier inox  
Konischer Seihier 2 Edelstahlgriffe  
Escurridera conica con 2 masas inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA16830	30	18	61,73
ALMA16832	32	18	67,24
ALMA16835	35	21	80,86
ALMA16840	40	23	92,39
ALMA16845	45	25	120,00
ALMA16850	50	28	138,29



## COLAPASTA SFERICO (SCALDAPASTA) CON UN MANICO TUBOLARE E GANCIO INOX

Spherical colander (pasta heater) with handle and hook  
Passoire cylindrique (cuit-pâtes), manche en acier inox et crochet  
Kugelförmiger Seihier (Nudelnwärmer) mit Stiel und Haken  
Escurridera esferica (calientapasta) con mango y gancho

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA14018	18	15,35
ALMA14020	20	17,19
ALMA14022	22	20,50
ALMA14024	24	22,72
ALMA14026	26	25,40
ALMA14028	28	29,70
ALMA14030	30	36,09
ALMA14032	32	48,00



Serie alta con maniglie snodate senza rivetti

## ROSTIERA RETTANGOLARE ANGOLI TONDI MEZZO PESO

Rectangular roasting plate, deep with round angles, folding handles, middle weight, no rivets  
Plat à rôtir, série fonde à angles ronds et anses tombantes, sans rivets, mi-poids  
Rechteckige Bratform, hohe, rundwinkelige, Fallgriffen ohne Niete, Mittelgewicht  
Rustidera rectangular serie alta angulos redondeados y asas móviles sin clavos, peso mediano

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA15136	39x26	7,5	39,48
ALMA15140	43x28	7,5	40,94
ALMA15145	48,5x30	8,5	44,24
ALMA15150	54x33	9	56,71
ALMA15155	58,5x36	10	68,25
ALMA15160	64x40	10	80,51
ALMA15165	69x43	10	88,64
ALMA15170	74,5x45	11	142,01
ALMA15180	80x50	12,5	290,79



## COLAPASTA CONICO CON DUE MANIGLIE INOX LEGGERO

Conical colander, 2 s/s handles - cheap  
Passoire conique, 2 anses en acier inox - économique  
Konischer Seihier 2 Edelstahlgriffe - billig  
Escurridera conica 2 Asas inox - economica

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA16836	36	21	60,25
ALMA16840	40	23	69,93



## COLAPASTA CONICO (SCALDAPASTA) CON UN MANICO TUBOLARE E GANCIO INOX

Conical colander (pasta heater), 1 s/s handle and hook  
Passoire conique (cuit-pâtes), manche en acier inox et crochet  
Konischer Seihier (Nudelnwärmer) Edelstahlstiel und Haken  
Escurridera conica (calientapasta) 1 mango y gancho inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA17518	18	10	15,96
ALMA17520	20	11,5	18,05
ALMA17522	22	12,5	22,33
ALMA17524	24	14,5	23,68
ALMA17526	26	15,5	28,11
ALMA17528	28	16	31,17
ALMA17530	30	17	39,62



## COPERCHIO RETTANGOLARE PIANO ANGOLI TONDI CON PONTICELLO INOX per art. 150/151

Flat rectangular lid with round angles for art. 150/151  
Couvercle rectangulaire à angles ronds pour art. 150/151  
Rechteckiger Deckel, rundwinkeliger, für Art. 150/151  
Tapa rectangular plana Angulos redondeados para art. 150/151

Code	cm	IVA esc.
ALMA183B30	30x23	18,17
ALMA183B35	35x26	23,82
ALMA183B40	40x28	27,37
ALMA183B45	45x30	28,22
ALMA183B50	50x33	32,76
ALMA183B55	55x36	35,96
ALMA183B60	60x40	43,18
ALMA183B65	65x43	48,48
ALMA183B70	70x45	65,16
ALMA183B80	80x50	73,75



## COLAPASTA CILINDRICO CON DUE MANIGLIE FISSE INOX da inserire nell'Art. 103 o 1103

Cylindrical colander for insertion for art. 103 or 1103, fixed s/s handles  
Passoire cylindrique à insérer pour art. 103 ou 1103, anses fixes en acier inox  
Zylindrischer Einsteckseihier für Art. 103 oder 1103, Edelstahlgriffe  
Escurridera cilindrica para uso con art. 103 o 1103 mangos fijos inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA17324	24	25	46,99
ALMA17328	28	29	72,04
ALMA17332	32	31	82,21
ALMA17336	36	37	100,24
ALMA17340	40	40	117,67
ALMA17345	45	43	165,41
ALMA17350	50	48	191,54



## PAIOLO PER POLENTA CON MANICO E MANIGLIA IN ALLUMINIO

Polenta pot, aluminum handle  
Chaudron à polenta, manche en aluminium  
Polentetopf mit Alustiel  
Caldero para polenta mango aluminio

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA16518	18	12	2	17,07
ALMA16520	20	13	3	18,91
ALMA16522	22	14	3,5	23,68
ALMA16524	24	14	4,5	25,89
ALMA16526	26	17	6	29,34
ALMA16528	28	17	7	34,61
ALMA16530	30	18	8	38,41
ALMA16532	32	19	10	57,68
ALMA16536	36	23	16	71,91
ALMA16540	40	26	20	88,47

# Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminum / Aluminium 3 mm Professional / Aluminium 3 mm Professional / Aluminio 3 mm Professional



Serie alta  
con maniglie  
snodate  
senza rivetti

## ROSTIERA RETTANGOLARE ANGOLI TONDI PESANTE

Rectangular roasting plate, round angles, heavy-type, deep with folding angles and no rivets

Plat à rôtir à angles ronds - lourde, série fonde, avec anses tombantes sans rivets

Rechteckige Bratform, rundwinkelige, schwere, hohe, Fallgriffen ohne Niete

Rustidera rectangular angulos Redondeados tipo pesado serie alta con asas móviles sin clavos

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA15030	33,5x23	7	29,44
ALMA15036	39x26	8	36,92
ALMA15040	43x28	8	42,61
ALMA15045	48,5x30	8,5	48,46
ALMA15050	54x33	9	60,66
ALMA15055	58,5x36	9,5	70,27
ALMA15060	64x40	10	84,97
ALMA15065	69x43	10	119,67
ALMA15070	74,5x45	11	134,26
ALMA15080	80x50	12,5	291,52
ALMA15090	90x50	13	326,55



## VASSOIO DISBRIGO

Traj  
Plateau  
Tablett  
Bandeja servicio

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA182B35	35x28	3,5/4	30,19
ALMA182B40	40x29,5	3,5/4	31,42
ALMA182B45	45x31,5	3,5/4	35,85
ALMA182B50	50x34,5	3,5/4	45,40
ALMA182B55	55x37,5	3,5/4	48,72
ALMA182B60	60x41,5	3,5/4	59,03
ALMA182B65	65x44,5	3,5/4	70,20



## COLAPASTA CILINDRICO (SCALDAPASTA) CON UN MANICO TUBOLARE INOX E GANCIO INOX

Cylindric colander (pasta heater), s/s handle  
Passoire cylindrique (cuit-pâtes), manche en acier inox  
Zylindrischer Seiher (Nudelnwärmer) Edelstahlstiel  
Escurridera cilíndrica (calientapasta) 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA29614	14	14	19,62
ALMA29616	16	16	23,57
ALMA29618	18	18	27,74
ALMA29620	20	20	30,68
ALMA29622	22	22	34,85
ALMA29624	24	24	39,27
ALMA29626	26	26	49,44

Serie bassa



## ROSTIERA RETTANGOLARE ANGOLI TONDI CON MANIGLIE SNODATE INOX

Rectangular roasting plate, round angles low with s/s folding handles  
Plat à rôtir rectangulaire à angles ronds série basse avec anses tombantes en acier inox  
Rechteckige Bratform, rundwinkelige, niedrige, Edelstahlfallgriffen  
Rustidera rectangular angulos redondeados serie baja asas móviles inox

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA151B36	36x26	6	38,03
ALMA151B40	40x28	6	44,69
ALMA151B45	45x30	6	57,10
ALMA151B50	50x33	6	60,55
ALMA151B55	55x36	6	78,69
ALMA151B60	60x40	6	84,38
ALMA151B65	65x43	6	108,53
ALMA151B70	70x45	6	164,48
ALMA151B80	80x50	6	290,79



## BRASIERA RETTANGOLARE CON COPERCHIO A SOUTÈ E GRIGLIA INTERNA CON DUE MANIGLIE SNODABILI

Rectangular roasting pan with lid (art. 181), inside grid and 2 folding handles

Braisière rectangulaire avec couvercle (art. 181), grille int. et 2 anses tombantes  
Rechteckiger Bräter mit Deckel (art. 181), Innengitter, 2 Fallgriffen

Rustidera rectangular con tapa soute (art. 181) y rejilla interior 2 asas móviles

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA17740	40x26	16	209,51
ALMA17750	50x34	16	230,19
ALMA17760	60x40	20	265,88
ALMA17770	70x45	20	580,91
ALMA17780	80x50	20	726,58



## BRASIERA RETTANGOLARE CON COPERCHIO A SOUTÈ SENZA GRIGLIA INTERNA

Rectangular roasting pan with lid and no inside grid  
Braisière rectangulaire avec couvercle sans grille int.  
Rechteckiger Bräter mit Deckel ohne Innengitter  
Rustidera rectangular con tapa soute sin rejilla interior

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA177B40	40x26	16	158,01
ALMA177B50	50x34	16	175,26
ALMA177B60	60x40	20	206,21
ALMA177B70	70x45	20	536,88
ALMA177B80	80x50	20	668,34



## BACINELLA ALLUMINIO PER MARMELLATA

Aluminum jam bowl  
Bassine à confiture, aluminium  
Alukonfiturschüssel  
Caldero aluminio para marmelada

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA20236	36	16	11	39,14
ALMA20240	40	17	15	42,22
ALMA20245	45	17	20	52,16
ALMA20250	50	21	30	62,22
ALMA20260	60	26	47	111,29
ALMA20265	65	29	62	150,20



## INFARINAPESCE

Pot for flouring fish  
Plat à fariner le poisson  
Fischwendepfanne  
Fuente para enharinar el pescado

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA29232	32	50,45
ALMA29236	36	62,22
ALMA29240	40	66,99



## VASSOIO FRUTTI DI MARE IN ALLUMINIO

Seafood tray, aluminium  
Plateau à fruits de mer, aluminium  
Meeresfrüchte-Alutabrett  
Bandeja mariscos aluminio

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA15824	24	4,5	9,56
ALMA15836	36	5,5	16,53
ALMA15850	50	7,5	33,29



## SUPPORTO ACCIAIO CROMATO per art. 158

Chromed steel holder for art. 158  
Support en acier chromé pour art. 158  
Verchromtenstahlträger für art. 158  
Soporte acero cromado para art. 158

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX158B	19-28	20	10,10
COIX158C	30-40	20	21,01

# Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminum / Aluminium 3 mm Professional / Aluminium 3 mm Professional / Aluminio 3 mm Professional



## COPERCHIO RETTANGOLARE A SOUTÈ (VASSOI) CON ANGOLI TONDI E CON MANIGLIE LATERALI FISSE

Rectangular lid (trays) with round angles and fixed side handles

Couvercle rectangulaire (plateau) à angles ronds et anses latérales fixes

Rechteckiger Deckel (Tabletten), rundwinkelig, Festgriffen  
Tapa rectangular Soutè (bandeja) angulos redondeados y asas laterales fijas

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA18140	40x28	3,5	54,23
ALMA18150	50x34	3,5	56,53
ALMA18160	60x40	3,5	64,53
ALMA18170	70x45	3,5	78,29
ALMA18180	80x50	3,5	196,45



## COLAFRITTO CON PENTOLINO RACCOGLITORE

Drip strainer with drip bowl  
Nid à friture avec collecteur  
Nestbacklöffel mit Sammelbehälter  
Escurrefritos

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA22440	40	52,04
ALMA22445	45	57,31
ALMA22450	50	65,29



## KIT SERVIZIO FRUTTI DI MARE CON VASSOIO ALLUMINIO

Seafood Serving Kit with aluminum tray  
Kit Servir à fruits de mer avec plateau en alluminium  
Meeresfrüservicesset mit Alutablett  
Set servicio para ostras bandeja aluminio plana

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL158AL-KIT24	24	24,5	19,76
COAL158AL-KIT36	36	25,5	26,62
COAL158AL-KIT50	50	27,5	54,30



## SCHIUMAROLA CON MANICO RIGIDO IN LEGA D'ALLUMINIO 2 PEZZI RIVETTATI

Skimmer with alu-alloy rigid handle - 2 riveted pcs.  
Ecumoire à manche rigide en alliage d'aluminium 2 pièces rivetées  
Schaumlöffel mit hartem Stiel, Alu-Legierung 2 genieteten Stücke  
Espumadora mango rigido Aleacion aluminio 2 piezas riveteadas

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA20710	10	11,29
ALMA20712	12	12,15
ALMA20714	14	13,26
ALMA20716	16	15,96
ALMA20718	18	20,85
ALMA20720	20	24,05
ALMA20722	22	34,36



## MESTOLO FORATO CON MANICO RIGIDO IN LEGA D'ALLUMINIO 2 PEZZI RIVETTATI

Perforated ladle with alu-alloy rigid handle - 2 riveted pcs.  
Louche perforé à manche rigide en alliage d'aluminium 2 pièces rivetées  
Gelochter Schöpflöffel mit hartem Stiel, Alu-Legierung 2 genieteten Stücke  
Espumadera mango rigido aleacion aluminio 2 piezas riveteadas

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA20610	10	10,68
ALMA20612	12	16,94
ALMA20614	14	21,36
ALMA20616	16	25,40
ALMA20618	18	28,48
ALMA20620	20	34,36



## PALETTA FORATA CON MANICO RIGIDO IN LEGA D'ALLUMINIO 2 PEZZI RIVETTATI

Perforated spatula with stiff handle  
Palette perforée avec manche rigide  
Lochpalette mit starrem Griff  
Espátula perforada con mango rigido

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA20810	10	9,34
ALMA20812	12	11,54



## BAGNOMARIA

Bain-marie  
Bain-marie  
Wasserbadkasserolle  
Bano maria

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA29312	12	13	1,4	10,68
ALMA29314	14	16	2,2	16,33
ALMA29316	16	17,5	3,5	19,62
ALMA29318	18	19	4,5	23,57
ALMA29320	20	22	6,5	28,73
ALMA29322	22	22	8,4	30,19
ALMA29324	24	23,5	10,4	32,89
ALMA29326	26	26	13,8	42,09



## MESTOLO CON MANICO RIGIDO IN LEGA D'ALLUMINIO 2 PEZZI RIVETTATI

Ladle with alu-alloy rigid handle - 2 riveted pcs.  
Louche à manche rigide en alliage d'aluminium 2 pièces rivetées  
Schöpflöffel mit hartem Stiel, Alu-Legierung 2 genieteten Stücke  
Cacillo mango rigido aleación aluminio 2 Piezas riveteadas

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA20510	10	9,70
ALMA20512	12	13,02
ALMA20514	14	17,55
ALMA20516	16	19,62
ALMA20518	18	20,85
ALMA20520	20	28,59



## PALETTA LISCIA SENZA FORI CON MANICO RIGIDO IN LEGA D'ALLUMINIO 2 PEZZI RIVETTATI

Flat spatula with stiff handle  
Palette plate avec manche rigide  
Flachpalette mit starrem Griff  
Espátula lisa con mango rigido

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA208L10	10	13,39
ALMA208L12	12	15,30

# Tegame Giubileo alluminio 5 mm professionale radiante

Giubileo omelette pan / Plat rond Giubileo / Pfanne Giubileo / Paellera Giubileo



## TEGAME GIUBILEO CON QUATTRO MANIGLIE INOX SPESORE 5 mm

Omelette pan 4 handles  
Pfanne 4 Griffe  
Plat rond 4 anses  
Paellera 4 asas

Code	Ø cm	IVA esc.
ALPARTGIUBILEO	102	859,05

# Alluminio 5 mm professionale radiante

Professional 3/16" Aluminum / Aluminium 5 mm Professional / Aluminium 5 mm Professional / Aluminio 5 mm Professional



## PENTOLA CILINDRICA RADIANTE CON DUE MANIGLIE INOX

Radiant cylindric stockpot, 2 s/s handles / Marmite traiteur cylindrique extra-lourde 2 anses en acier inox / Extra schwer zylindrischer Suppentopf 2 Edelstahlgriffe / Olla cilíndrica 2 asas inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMR110320	20	19	6	54,13
ALMR110324	24	22	10	63,45
ALMR110328	28	26	16	84,36
ALMR110332	32	30	24	107,75
ALMR110336	36	33	33	127,77
ALMR110340	40	38	45	153,93
ALMR110345	45	40	65	187,35
ALMR110350	50	45	85	211,12



## CASSERUOLA CILINDRICA ALTA RADIANTE CON DUE MANIGLIE INOX

Radiant cylindric saucepot, 2 s/s handles  
Faitout cylindrique extra-lourde, 2 anses en acier inox  
Extra schwer zylindrischer Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola cilíndrica alta alta conductividad 2 asasinox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMR110416	16	8	1,5	30,81
ALMR110418	18	10	2,6	32,15
ALMR110420	20	11	3,3	37,92
ALMR110424	24	14	5,6	48,83
ALMR110428	28	16	9	58,71
ALMR110432	32	18	12,5	80,81
ALMR110436	36	19,5	18	96,14
ALMR110440	40	22	26	116,03
ALMR110445	45	25	35	141,04
ALMR110450	50	28	50	167,07
ALMR110455	55	31	65	254,30
ALMR110460	60	35	90	335,33



## CASSERUOLA CILINDRICA ALTA RADIANTE CON MANICO TUBOLARE INOX

Radiant cylindric saucepan, 1 s/s handle  
Casserole haute cylindrique extra-lourde, 1 manche en acier inox  
Extra schwer zylindrische Kasserolle 1 Edelstahlstiel  
Cacerola cilíndrica alto 1 mango inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMR110516	16	8	1,5	30,81
ALMR110518	18	10	2,6	32,15
ALMR110520	20	11	3,3	37,92
ALMR110524	24	14	5,6	48,48
ALMR110528	28	16	9	58,83
ALMR110532	32	18	12,5	80,81



## CASSERUOLA CILINDRICA BASSA RADIANTE CON DUE MANIGLIE INOX

Radiant cylindric casserole pot, 2 s/s handles  
Sautoir cylindrique extra-lourde, 2 anses en acier inox  
Extra schwer zylindrischer Brattpf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola cilíndrica baja 2 asas inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMR110620	20	7	2,5	28,83
ALMR110624	24	8	3,7	40,49
ALMR110628	28	9	5,6	48,35
ALMR110632	32	10	8	60,36
ALMR110636	36	12	12	81,56
ALMR110640	40	13	16	97,38
ALMR110645	45	15	23	115,89
ALMR110650	50	17	32	135,05
ALMR110655	55	19	51,5	188,37
ALMR110660	60	21,5	60	231,75

# Alluminio 5 mm professionale radiante

Professional 3/16" Aluminum / Aluminium 5 mm Professional / Aluminium 5 mm Professional / Aluminio 5 mm Professional



## CASSERUOLA CILINDRICA BASSA RADIANTE CON MANICO TUBOLARE INOX

Radiant cylindrical casserole pan, 1 s/s handle  
Casserole cylindrique extra-lourde, 1 manche en acier inox  
Extra schwer zylindrische Kasserolle 1 Edelstahlstiel  
Cacerola cilíndrica baja alta conductividad 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMR110720	20	7	2,5	28,83
ALMR110724	24	8	3,7	40,49
ALMR110728	28	9	5,6	47,93
ALMR110732	32	10	8	60,96



## PADELLA RADIANTE A MANTECARE SALTA PASTA E RISO CON MANICO TUBOLARE INOX

Radiant curved sauté pan 5 mm  
Sautéuse extra-lourde 5 mm  
Extra schwer Sautéuse 5 mm  
Sartén para mantecas alta conductividad

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMR1111BM20	20	9	25,30
ALMR1111BM24	24	9,5	34,91
ALMR1111BM28	28	10	41,71
ALMR1111BM32	32	10,5	50,09
ALMR1111BM36	36	11	64,80



## COPERCCHIO ROTONDO PESANTE CON PONTICELLO INOX

Round heavy lid with small s/s loop handle pack 10 pcs /  
Couvercle rond lourd avec poignée en acier inox conf. 10  
pièces / Schwere Runddeckel mit Edelstahlgegengriff  
10 Stücke / Tapa redonda pesada con puente inox conf  
10 piezas

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA12914	14	4,09
ALMA12916	16	4,50
ALMA12918	18	4,96
ALMA12920	20	8,34
ALMA12922	22	8,98
ALMA12924	24	9,45
ALMA12926	26	10,03
ALMA12928	28	11,73
ALMA12930	30	13,20
ALMA12932	32	14,64
ALMA12934	34	16,68
ALMA12936	36	17,73
ALMA12938	38	18,85
ALMA12940	40	20,29
ALMA12942	42	24,06
ALMA12945	45	30,55
ALMA12950	50	36,58
ALMA12955	55	49,83
ALMA12960	60	59,52



## TEGAME RADIANTE CON DUE MANIGLIE INOX

Radiant omelette pan, 2 s/s handles  
Plat rond extra-lourd, 2 anses en acier inox  
Extra schwer Pfanne 2 Edelstahlgriffe  
Paellera 2 asas inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMR111020	20	4,5	20,26
ALMR111024	24	4,5	25,89
ALMR111028	28	5	31,97
ALMR111032	32	6	38,92
ALMR111036	36	7	47,42
ALMR111040	40	7,5	55,39
ALMR111045	45	8	78,85
ALMR111050	50	8,5	99,45



## WOK RADIANTE CON FONDO PIANO CON MANICO TUBOLARE INOX

Radiant cylindrical saucepan, 1 s/s handle / Casserole haute  
cylindrique extra-lourde, 1 manche en acier inox / Extra  
schwer zylindrische Kasserolle 1 Edelstahlstiel / Cacerola  
cilíndrica alto 1 mango inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMR1111WP28	28	9,5	45,55
ALMR1111WP32	32	10	55,45



## ROSTIERA RETTANGOLARE RADIANTE CON MANIGLIE SNODATE

Radiant rectangular roasting plate with folding handles  
Plat à rôtir rectangulaire extra-lourd avec anses tombantes  
Rechteckige Bratform, extra schwer, Fallgriffen  
Rustidera rectangular 2 asas moviles alta conductividad

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMR115030	30x23	7	40,14
ALMR115035	35x26	8	58,36
ALMR115040	40x28	8	66,95
ALMR115045	45x30	8,5	76,34
ALMR115050	50x33	9,5	96,26
ALMR115055	55x36	10	100,82
ALMR115060	60x40	10	131,34
ALMR115065	65x43	10	145,80



## PADELLA RADIANTE CON MANICO TUBOLARE INOX

Radiant frypan, 1 s/s handle  
Poêle 1 manche en acier inox  
Bratpfanne, 1 Edelstahlstiel  
Sartén 1 mango inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMR111120	20	4,5	20,26
ALMR111124	24	4,5	25,89
ALMR111128	28	5	31,97
ALMR111132	32	6	38,92
ALMR111136	36	7	48,28
ALMR111140	40	7,5	55,24



## WOK RADIANTE CON FONDO SVASATO CON MANICO TUBOLARE INOX

Radiant wok, splayed bottom  
Wok extra-lourd, fond évasé  
Extra schwer Wok mit ausgeschmiegtem Boden  
Wok fondo ensanchado alta conductividad

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMR1111W28	28	10,5	45,55
ALMR1111W32	32	11	55,45



## COPERCCHIO RETTANGOLARE PIANO ANGOLI TONDI CON PONTICELLO INOX per art. 150/151

Flat rectangular lid with round angles for art. 150/151  
Couvercle rectangulaire à angles ronds pour art. 150/151  
Rechteckiger Deckel, rundwinkliger, für Art. 150/151  
Tapa rectangular plana Angulos redondeados para art. 150/151

Code	cm	IVA esc.
ALMA183B30	30x23	18,17
ALMA183B35	35x26	23,82
ALMA183B40	40x28	27,37
ALMA183B45	45x30	28,22
ALMA183B50	50x33	32,76
ALMA183B55	55x36	35,96
ALMA183B60	60x40	43,18
ALMA183B65	65x43	48,48
ALMA183B70	70x45	65,16
ALMA183B80	80x50	73,75



## PADELLA RADIANTE SVASATA ALTA "SALTARE" CON MANICO TUBOLARE INOX

Radiant sauté pan, 1 s/s handle  
Sautéuse extra lourde, 1 manche en acier inox  
Hohe Sautéuse, Edelstahlstiel  
Sarten ensanchada alta mango inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMR1111B20	20	5,5	20,96
ALMR1111B24	24	7	26,87
ALMR1111B28	28	7	32,71
ALMR1111B32	32	7,5	40,01
ALMR1111B36	36	8	49,73
ALMR1111B40	40	8,5	57,39



## PAIOLLO RADIANTE PER POLENTA CON MANICO TUBOLARE E MANIGLIA INOX

Radiant polenta pot with s/s handle and hand grip  
Chaudron extra-lourd à polenta, manche et anse en acier inox  
Extra-schwer Polentetopf, Stiel und Griff aus Edelstahl  
Caldero para polenta 1 mango y asa inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMR65B18	18	12	2	25,66
ALMR65B20	20	13	3	28,97
ALMR65B22	22	14	3,5	36,32
ALMR65B24	24	12	4,5	39,62
ALMR65B26	26	13	6	44,54
ALMR65B28	28	14	7	49,33
ALMR65B30	30	14	8	57,43

# “Cool” Alluminio 3-5 mm

Frypan “Cool” in 1/8” - 3/16” Aluminum / Poêles “Cool” en Aluminium 3-5 mm / Aluminium Pfannen “Cool” 3-5 mm / Sartenes “Cool” en Aluminio 3-5 mm



## PADELLA DRITTA “FRIGGERE” CON UN MANICO TUBOLARE INOX “COOL”

Spessore 3 mm

Straight frying pan, 3 mm (1/8”) thick, “Cool” handle  
Poêle à frire, 3 mm, manche “Cool”  
Bratpfanne, Dicke 3 mm, “Cool” stiel  
Sartén recta “Freir” espesor 3 mm, mango “Cool”

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC111C20	20	4,5	18,13
ALMC111C22	22	5,5	19,31
ALMC111C24	24	5,5	23,25
ALMC111C26	26	5,5	24,66
ALMC111C28	28	6	29,44
ALMC111C30	30	6,5	29,81
ALMC111C32	32	6,5	32,78
ALMC111C34	34	6,7	38,63
ALMC111C36	36	7	42,91
ALMC111C38	38	7	45,77
ALMC111C40	40	7,2	51,38



## PADELLA SVASATA ALTA “SALTARE” CON UN MANICO TUBOLARE INOX “COOL”

Spessore 3 mm

Sauté pan, 3 mm (1/8”) thick, “Cool” handle  
Sauteuse, 3 mm, manche “Cool”  
Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 3 mm, “Cool” stiel  
Sartén curva alta “saltear”, espesor 3 mm, mango “Cool”

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC111BC20	20	5,5	16,90
ALMC111BC22	22	6,5	19,58
ALMC111BC24	24	7	22,53
ALMC111BC26	26	7	24,66
ALMC111BC28	28	7	28,48
ALMC111BC30	30	7	29,81
ALMC111BC32	32	7,5	32,07
ALMC111BC34	34	7,5	38,38
ALMC111BC36	36	8	42,56
ALMC111BC38	38	8,5	46,01
ALMC111BC40	40	8,5	49,58



## PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX “COOL”

Spessore 3 mm

Low sauté pan, 3 mm (1/8”) thick, “Cool” handle  
Plat à sauter, 3 mm, manche “Cool”  
Niedrige ausgestellte Sauteuse, Dicke 3 mm, “Cool” stiel  
Sartén curva baja “saltear”, espesor 3 mm, mango “Cool”

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC111BBC20	20	4,5	16,09
ALMC111BBC24	24	5	19,58
ALMC111BBC28	28	5	23,97
ALMC111BBC32	32	5	27,24
ALMC111BBC36	36	5,5	35,28
ALMC111BBC40	40	6	43,04



## PADELLA “MANTECARE” SALTA PASTA E RISO CON UN MANICO TUBOLARE INOX “COOL”

Spessore 3 mm

Curved sauté pan, 3 mm (1/8”) thick, “Cool” handle  
Sauteuse, 3 mm, manche “Cool”  
Hohe Sauteuse, Dicke 3 mm, “Cool” stiel  
Sartén para maytelas, espesor 3 mm, mango “Cool”

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC111BMC20	20	9	23,90
ALMC111BMC24	24	9,5	30,63
ALMC111BMC28	28	10	36,00
ALMC111BMC32	32	10,5	43,04
ALMC111BMC36	36	11	49,05



## PADELLA RADIANTE DRITTA CON UN MANICO TUBOLARE INOX “COOL”

Spessore 5 mm

Straight frying pan, 5 mm (3/16”) thick, “Cool” handle  
Poêle à frire, 5 mm, manche “Cool”  
Bratpfanne, Dicke 5 mm, “Cool” stiel  
Sartén, alta conductividad recta, espesor 5 mm, mango “Cool”

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC1111C20	20	4,5	22,18
ALMC1111C24	24	4,5	26,60
ALMC1111C28	28	5	32,71
ALMC1111C32	32	6	40,01
ALMC1111C36	36	7	49,25
ALMC1111C40	40	7,5	57,38



## PADELLA RADIANTE SVASATA ALTA “SALTARE” CON UN MANICO TUBOLARE INOX “COOL”

Spessore 5 mm

Sauté pan, 5 mm (3/16”) thick, “Cool” handle  
Sauteuse, 5 mm, manche “Cool”  
Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 5 mm, “Cool” Stiel  
Sartén alta conductividad e espesor 5 mm, mango “Cool”

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC1111BC20	20	5,5	22,05
ALMC1111BC24	24	7	27,94
ALMC1111BC28	28	7	34,03
ALMC1111BC32	32	7,5	41,47
ALMC1111BC36	36	8	51,30
ALMC1111BC40	40	8,5	59,08



## PADELLA RADIANTE “MANTECARE” SALTA PASTA E RISO CON UN MANICO TUBOLARE INOX “COOL”

Spessore 5 mm

Curved sauté pan, 5 mm (3/16”) thick, “Cool” handle  
Sauteuse, 5 mm, manche “Cool”  
Hohe Sauteuse, Dicke 5 mm, “Cool” stiel  
Sartén alta conductividad para maytelas, espesor 5 mm, mango “Cool”

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC1111BMC20	20	5,5	26,75
ALMC1111BMC24	24	7	36,25
ALMC1111BMC28	28	7	43,42
ALMC1111BMC32	32	7,5	52,88
ALMC1111BMC36	36	8	66,99

# Alluminio Antiaderente 3 mm

1/8" aluminium non-stick coating / Aluminium Anti-adhésif 3 mm / Aluminium Antihafbeschichtung 3 mm / Aluminio Antiadherente 3 mm



## CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

Saucepot, 2 s/s handles  
Faitout, 2 anses en acier inox  
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola alta 2 asas inox espesor

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA104S16	16	8	1,7	31,29
ALSA104S18	18	10	2,6	33,97
ALSA104S20	20	11	3,3	37,31
ALSA104S24	24	13	5,6	50,20
ALSA104S28	28	15,5	9	76,58
ALSA104S32	32	17	12,5	97,04
ALSA104S36	36	19	18	119,96
ALSA104S40	40	21	26	145,31
ALSA104S45	45	24	35	168,34



## CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle  
Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
Kasserolle, Edelstahlrührstiel "Cool"  
Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA105S16	16	8	1,7	31,29
ALSA105S18	18	10	2,6	33,63
ALSA105S20	20	11	3,3	36,93
ALSA105S24	24	13	5,6	49,45
ALSA105S28	28	15,5	9	76,58



## CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

Casserole pot, 2 s/s handles  
Sautoir, 2 anses en acier inox  
Brattpf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola baja 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA106S24	24	9	4,1	45,28
ALSA106S28	28	9,5	6,4	65,89
ALSA106S32	32	10,5	8,4	83,69
ALSA106S36	36	11,5	11,5	95,10
ALSA106S40	40	14	17,6	116,50
ALSA106S45	45	16	26,3	139,05



## CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle  
Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool"  
Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA107S24	24	9	4,1	45,28
ALSA107S28	28	9,5	6,4	65,89
ALSA107S32	32	10,5	8,4	83,69



## CASSERUOLA OVALE CON DUE MANIGLIE INOX E COPERCHIO

Oval saucepot, 2 s/s handles and lid / Casserole ovale, 2 anses en acier inox et couvercle  
Ovalkasserolle mit Deckel und 2 Edelstahlgriffen / Cacerola oval 2 asas inox y tapa

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA126S32	32x22	14	80,63
ALSA126S36	36x25	15,5	99,40



## TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX

Omelette pan, 2 s/s handles  
Plat rond, 2 anses en acier inox  
Pfanne 2 Edelstahlgriffe  
Paellera 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA110S20	20	4,5	26,59
ALSA110S24	24	5,5	33,71
ALSA110S28	28	6	43,70
ALSA110S32	32	6,5	51,68
ALSA110S36	36	7	66,27
ALSA110S40	40	7,5	77,77
ALSA110S45	45	8	113,48
ALSA110S50	50	8,5	171,17
ALSA110S60	60	9	212,16



## TEGAME OVALE PER PESCE CON DUE MANIGLIE INOX

Oval fish pan, 2 s/s handles  
Sautoise à poisson, 2 anses en acier inox  
Ovale Fischpfanne 2 Edelstahlgriffe  
Paellera oval para pescado 2 asas inox

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA120S30	30x19	6	43,16
ALSA120S34	34x23	6,5	46,95



## PAELLA SVASATA ALTA A MANTECARE SALTA PASTA E RISO CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Curved sauté pan with s/s tubular handle  
Sauteuse, 1 manche tubulaire en acier inox  
Hohe Sauteuse Edelstahlrührstiel  
Cacerola ensanchada alta para mantecas 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA111BMS20	20	9	33,75
ALSA111BMS24	24	9,5	41,90
ALSA111BMS28	28	10	49,32
ALSA111BMS32	32	10,5	60,49
ALSA111BMS36	36	11	70,11



## PAELLA DIRITTA A FRIGGERE CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Straight frying pan, 1 s/s tubular handle / Poêle à frire, 1 manche tubulaire en acier inox  
Bratpfanne, Edelstahlrührstiel / Sartén recta freidora 1 Mango inox tubular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA111S20	20	4,5	26,59
ALSA111S24	24	5,5	33,71
ALSA111S28	28	6	43,70
ALSA111S32	32	6,5	51,68
ALSA111S36	36	7	66,27
ALSA111S40	40	7,5	77,77
ALSA111S45	45	8	113,42
ALSA111S50	50	8,5	169,50
ALSA111S60	60	9	210,14



## PAELLA SVASATA ALTA "SALTARE" CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Sauté pan, 1 s/s tubular handle  
Sauteuse à servir, 1 manche tubulaire en acier inox  
Hohe Sauteuse Edelstahlrührstiel  
Sartén ensanchada alta para saltar 1 mango inox tubular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA111BS20	20	5,5	26,59
ALSA111BS24	24	6,5	33,71
ALSA111BS28	28	7	43,27
ALSA111BS32	32	7,5	51,68
ALSA111BS36	36	8	66,27
ALSA111BS40	40	8,5	77,00
ALSA111BS45	45	10	113,42



## PAELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Low sauté pan, 1 s/s tubular handle  
Plat à sauter, 1 manche tubulaire en acier inox  
Sauteuse Edelstahlrührstiel  
Sartén ensanchada baja 1 mango inox tubular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA111BBS20	20	4,5	25,29
ALSA111BBS24	24	5	31,71
ALSA111BBS28	28	5	39,83
ALSA111BBS32	32	5	47,44
ALSA111BBS36	36	5,5	59,48
ALSA111BBS40	40	6	68,19



## PAELLA OVALE PER PESCE CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Oval fish pan, 1 s/s tubular handle / Plat ovale à poisson, 1 manche tubulaire en acier inox  
Ovale Fischpfanne 1 Edelstahlrührstiel / Sartén oval para pescado 1 mango inox tubular

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA121S30	30x19	6	43,16
ALSA121S34	34x23	6,5	46,95

# Alluminio Antiaderente 3 mm

1/8" aluminium non-stick coating / Aluminium Anti-adhésif 3 mm / Aluminium Antihafbeschichtung 3 mm / Aluminio Antiadherente 3 mm



PADELLA OVALE CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Oval frypan, 1 s/s tubular handle  
Plat ovale, 1 manche tubulaire en acier inox  
Ovalpfanne 1 Edelstahlrohrstiel  
Sartén oval 1 mango inox tubular

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA121BS40	40x28	4,5	92,02
ALSA121BS45	45x32	4,5	99,29



PADELLA CREPPELLE (PER CRÊPES) CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Pancake pan (for crêpes)  
Poêle à crêpes  
Crespelle-Pfanne (für Crêpes)  
Sartén crepès

Code	Ø cm	IVA esc.
ALSA111CR24	24	30,64



PAIOLA CON UN MANICO TUBOLARE E UNA MANIGLIA INOX

Polenta pot, s/s handle and hand grip  
Chaudron à polenta, manche et anse en acier inox  
Polentetopf, Stiel und Griff aus Edelstahl  
Caldero 1 mango y asa inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA165S24	24	14	4,5	54,74
ALSA165S26	26	17	6	60,73
ALSA165S28	28	17	7	70,07
ALSA165S30	30	18	8	75,95
ALSA165S32	32	19	10	85,29



ROSTIERA RETTANGOLARE CON DUE MANIGLIE SNODATE

Rectangular roasting plate, 2 folding handles  
Plat à rôtir, 2 anses tombantes  
Rechteckige Bratform 2 Fallgriffe  
Rustidera rectangular 2 asas móviles

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA150S30	30x23	6,5	64,94
ALSA150S35	35x26	7	72,16
ALSA150S40	40x28	8	80,76
ALSA150S45	45x30	8,5	97,44
ALSA150S50	50x33	9	114,85
ALSA150S60	60x40	10	151,95

# Alluminio Antiaderente 5 mm radiante

3/16" aluminum non-stick coating / Aluminium Anti-adhésif 5 mm / Aluminium Antihafbeschichtung 5 mm / Aluminio Antiadherente 5 mm



CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

Saucepot, 2 s/s handles  
Faitout, 2 anses en acier inox  
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola alta 2 asas inox espesor

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA2104S20	20	11,5	1,7	50,57
ALSA2104S24	24	14	2,6	67,36
ALSA2104S28	28	16	3,3	93,50
ALSA2104S32	32	18	5,6	110,33
ALSA2104S36	36	19,5	9	137,89
ALSA2104S40	40	22	12,5	169,98
ALSA2104S45	45	25	18	224,94



CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle  
Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
Kasserolle, Edelstahlrohrstiel "Cool"  
Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA2105S16	16	8	1,5	37,06
ALSA2105S18	18	10	2,6	45,05
ALSA2105S20	20	11,5	3,3	49,70
ALSA2105S24	24	14	5,6	66,35
ALSA2105S28	28	16	9	91,36
ALSA2105S32	32	18	12,5	99,47



CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

Casserole pot, 2 s/s handles  
Sautoir, 2 anses en acier inox  
Brattopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola baja 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA2106S20	20	7	2,5	43,56
ALSA2106S24	24	8	1,5	56,94
ALSA2106S28	28	9	2,6	78,24
ALSA2106S32	32	10	8	95,25
ALSA2106S36	36	12	12	114,37
ALSA2106S40	40	13	16	126,37
ALSA2106S45	45	15	23	156,34



CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle  
Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool"  
Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA2107S20	20	7	2,5	43,00
ALSA2107S24	24	8	3,7	56,19
ALSA2107S28	28	9	5,6	76,34
ALSA2107S32	32	10	8	93,99

# Alluminio Antiaderente 5 mm radiante

3/16" aluminum non-stick coating / Aluminium Anti-adhésif 5 mm / Aluminium Antihaftbeschichtung 5 mm / Aluminio Antiadherente 5 mm



TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX  
FONDO RETTIFICATO

Omelette pan, 2 s/s handles, rectified bottom  
Plat rond, 2 anses en acier inox, fond rectifié  
Pfanne 2 Edelstahlgriffe Schlibfboden  
Paellera 2 asas inox fondo rectificado

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA2110S20	20	4,5	37,43
ALSA2110S24	24	6	46,23
ALSA2110S28	28	6,5	55,69
ALSA2110S32	32	6,5	66,75
ALSA2110S36	36	7,5	80,41
ALSA2110S40	40	7,5	88,39



PADELLA SVASATA ALTA A  
MANTECARE SALTA PASTA E RISO  
CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Curved sauté pan with s/s tubular handle / Sautreuse, 1 manche tubulaire en acier inox  
Hohe Sauteuse Edelstahlröhrstiel / Cacerola ensanchada alta para mantecas 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA2111BMS20	20	9	40,77
ALSA2111BMS24	24	9,5	55,69
ALSA2111BMS28	28	10	65,43
ALSA2111BMS32	32	10,5	81,28
ALSA2111BMS36	36	11	99,21



PADELLA DIRITTA CON UN MANICO  
TUBOLARE INOX

Straight frying pan, s/s tubular handle, rectified bottom  
Poêle à frire, 1 manche tubulaire en acier inox, fond rectifié  
Bratpfanne, Edelstahlröhrstiel, Schlibfboden  
Sartén recta 1 mango inox tubular fondo rectificado

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA2111S16	16	4	32,53
ALSA2111S20	20	4,5	37,81
ALSA2111S24	24	6	46,69
ALSA2111S28	28	6,5	55,69
ALSA2111S32	32	6,5	66,75
ALSA2111S36	36	7,5	80,41
ALSA2111S40	40	7,5	88,39



PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE"  
CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Sauté pan, 1 s/s tubular handle  
Sautreuse à servir, 1 manche tubulaire en acier inox  
Hohe Sauteuse Edelstahlröhrstiel  
Sartén ensanchada alta para saltar 1 mango inox tubular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA2111BS20	20	5,5	35,88
ALSA2111BS24	24	6,5	42,07
ALSA2111BS28	28	7	51,32
ALSA2111BS32	32	7,5	63,59
ALSA2111BS36	36	8	76,98
ALSA2111BS40	40	8,5	87,54



WOK FONDO PIANO CON UN MANICO  
TUBOLARE INOX

Wok with flat bottom  
Wok, fond plat  
Wok mit ebenem Boden  
Wok fondo plano

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA2111WPS28	28	9,5	65,53
ALSA2111WPS32	32	10	83,02



WOK FONDO SVASATO CON UN  
MANICO TUBOLARE INOX

Wok with shaped bottom  
Wok à fond évasé  
Wok mit ausgenektem Boden  
Wok fondo ensanchado

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA2111WS28	28	9,10	77,95
ALSA2111WS32	32	10	94,11

# Alluminio "Cool" 3 mm

Professional line Frypan "Cool" in 1/8" aluminum non-stick / Série professionnelle poêle "Cool" en aluminium anti-adhésif  
Profilinie Aluminium Pfannen "Cool" / Línea profesional sartenes "Cool" en aluminio antiadherente



PADELLA DIRITTA "FRIGGERE" CON  
UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"

Straight frying pan, 3 mm (1/8") thick, "Cool" handle  
Poêle à frire, 3 mm, manche "Cool"  
Bratpfanne, Dicke 3 mm, "Cool" stiel  
Sartén recta, freir espesor 3 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111SC20	20	4,5	28,14
ALSC111SC24	24	5,5	35,16
ALSC111SC28	28	6	48,76
ALSC111SC32	32	6,5	53,38
ALSC111SC36	36	7	68,19
ALSC111SC40	40	7,5	79,39



PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE"  
CON UN MANICO TUBOLARE INOX  
"COOL"

Sauté pan, 3 mm (1/8") thick, "Cool" handle  
Sautreuse, 3 mm, manche "Cool"  
Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel  
Sartén curva alta "saltear", espesor 3 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BSC20	20	5,5	27,89
ALSC111BSC24	24	6,5	34,69
ALSC111BSC28	28	7	44,70
ALSC111BSC32	32	7,5	53,26
ALSC111BSC36	36	8	68,06
ALSC111BSC40	40	8,5	79,26



PADELLA SVASATA BASSA CON UN  
MANICO TUBOLARE INOX "COOL"

Low sauté pan, 3 mm (1/8") thick, "Cool" handle  
Plat à sauter, 3 mm, manche "Cool"  
Niedrige ausgestellte Sauteuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel  
Sartén curva baja "saltear", espesor 3 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BBSC20	20	4,5	26,34
ALSC111BBSC24	24	4,5	33,01
ALSC111BBSC28	28	5	41,12
ALSC111BBSC32	32	5	48,77
ALSC111BBSC36	36	5,5	61,14
ALSC111BBSC40	40	6	69,98



PADELLA "MANTECARE" SALTA PASTA  
E RISO CON UN MANICO TUBOLARE  
INOX "COOL"

Curved sauté pan, 3 mm (1/8") thick, "Cool" handle  
Sautreuse, 3 mm, manche "Cool"  
Hohe Sauteuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel  
Sartén para mantecas, espesor 3 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BMSC20	20	9	35,08
ALSC111BMSC24	24	9,5	43,14
ALSC111BMSC28	28	10	51,26
ALSC111BMSC32	32	10,5	62,28
ALSC111BMSC36	36	11	72,19

# Alluminio "Cool" 5 mm radiante

Professional line Frypan "Cool" in 3/16" aluminum non-stick coating / Série professionnelle poêle "Cool" en aluminium anti-adhésif  
 Profiline Aluminium Pfannen "Cool" / Línea profesional sartenes "Cool" en aluminio antiadherente



## PADELLA RADIANTE DRITTA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"

Straight frying pan, 5 mm (3/16") thick, rectified bottom, "Cool" handle

Poêle à frire, 5 mm, fond rectifié, manche "Cool"  
 Bratpfanne, Dicke 5 mm, Schliffboden, "Cool" Stiel  
 Sartén recta, alta conductividad, espesor 5 mm, fondo rectificado, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2111SC20	20	4,5	38,98
ALSC2111SC24	24	5	48,39
ALSC2111SC28	28	6	57,50
ALSC2111SC32	32	6,5	68,81
ALSC2111SC36	36	7,5	82,08
ALSC2111SC40	40	7,5	91,58



## PADELLA RADIANTE SVASATA ALTA "SALTARE" CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"

Sauté pan, 5 mm (3/16") thick, "Cool" handle  
 Sauteuse, 5 mm, manche "Cool"

Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 5 mm, "Cool" Stiel  
 Sartén curva alta conductividad, espesor 5 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2111BSC20	20	5,5	37,20
ALSC2111BSC24	24	6,5	43,54
ALSC2111BSC28	28	7	52,40
ALSC2111BSC32	32	7,5	65,69
ALSC2111BSC36	36	8	79,44
ALSC2111BSC40	40	8,5	89,88



## PADELLA RADIANTE "MANTECARE" SALTA PASTA E RISO CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"

Curved sauté pan, 5 mm (3/16") thick, "Cool" handle  
 Sauteuse, 5 mm, manche "Cool"

Hohe Sauteuse, Dicke 5 mm, "Cool" stiel  
 Sartén alta conductividad para mantecas, 5 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2111BMSC20	20	9	42,49
ALSC2111BMSC24	24	9,5	57,87
ALSC2111BMSC28	28	10	67,89
ALSC2111BMSC32	32	10,5	83,99
ALSC2111BMSC36	36	11	101,53

# Cookware System 3 mm

Cookware System line in 1/8" aluminum non-stick coating / Série professionnelle Cookware System en aluminium anti-adhésif  
 Profiline Aluminium Cookware System / Línea profesional Cookware System en aluminio antiadherente



## PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL" AZZURRO PESCE

Low sauté pan, 3mm thick, "Cool" handle - Blue fish  
 Plat à sauter, 3mm, manche "Cool" - Bleu cobalt  
 Niedrige ausgestellte Sauteuse, Dicke 3mm, "Cool" stiel - Blau Fisch  
 Sartén curva baja "saltear", espesor 3mm, mango "Cool" - Azul pez

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BBSCA20	20	4,5	26,34
ALSC111BBSCA24	24	5	33,01
ALSC111BBSCA28	28	5	41,12
ALSC111BBSCA32	32	5	48,77
ALSC111BBSCA36	36	5,5	61,14
ALSC111BBSCA40	40	6	69,98



## PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL" VERDE VERDURE

Low sauté pan, 3mm thick, "Cool" handle Green vegetables  
 Plat à sauter, 3mm, manche "Cool" - Vert feuille  
 Niedrige ausgestellte Sauteuse, Dicke 3mm, "Cool" stiel - Grün Gemüse  
 Sartén curva baja "saltear", espesor 3mm, mango "Cool" - Verde vegetal

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BBSCV20	20	4,5	26,34
ALSC111BBSCV24	24	5	33,01
ALSC111BBSCV28	28	5	41,12
ALSC111BBSCV32	32	5	48,77
ALSC111BBSCV36	36	5,5	61,14
ALSC111BBSCV40	40	6	69,98



## PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL" ROSSO CARNI FRESCHE

Low sauté pan, 3mm thick, "Cool" handle Red fresh meat  
 Plat à sauter, 3mm, manche "Cool" - Rouge incarnat  
 Niedrige ausgestellte Sauteuse, Dicke 3mm, "Cool" stiel Rot frisches Fleisch  
 Sartén curva baja "saltear", espesor 3mm, mango "Cool" - Rojo carne fresca

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BBSCR20	20	4,5	26,34
ALSC111BBSCR24	24	5	33,01
ALSC111BBSCR28	28	5	41,12
ALSC111BBSCR32	32	5	48,77
ALSC111BBSCR36	36	5,5	61,14
ALSC111BBSCR40	40	6	69,98



## PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL" GIALLO POLLAME

Low sauté pan, 3mm thick, "Cool" handle Yellow poultry  
 Plat à sauter, 3mm, manche "Cool" - Jaune serin  
 Niedrige ausgestellte Sauteuse, Dicke 3mm, "Cool" stiel Gelb Geflügel  
 Sartén curva baja "saltear", espesor 3mm, mango "Cool" Amarillo ave de corral

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BBSCG20	20	4,5	26,34
ALSC111BBSCG24	24	5	33,01
ALSC111BBSCG28	28	5	41,12
ALSC111BBSCG32	32	5	48,77
ALSC111BBSCG36	36	5,5	61,14
ALSC111BBSCG40	40	6	69,98

# Cookware System 5 mm radiante

Cookware System line in 3/16" aluminum non-stick coating / Série professionnelle Cookware System en aluminium anti-adhésif  
 Profilinie Aluminium Cookware System / Línea profesional Cookware System en aluminio antiadherente



PADELLA RADIANTE SVASATA  
 ALTA "SALTARE" CON UN MANICO  
 TUBOLARE INOX "COOL" AZZURRO  
 PESCE

Sauté pan, 5mm thick, "Cool" handle - Blue fish  
 Sauteuse, 5mm, manche "Cool" - Bleu cobalt  
 Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 5mm, "Cool" Stiel - Blau  
 Fisch  
 Sartén curva alta conductividad, espesor 5mm, mango  
 "Cool" - Azul pez

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2111BSCA20	20	5,5	37,20
ALSC2111BSCA24	24	6,5	43,54
ALSC2111BSCA28	28	7	52,92
ALSC2111BSCA32	32	7,5	65,05
ALSC2111BSCA36	36	8	79,44
ALSC2111BSCA40	40	8,5	89,88



PADELLA RADIANTE SVASATA  
 ALTA "SALTARE" CON UN MANICO  
 TUBOLARE INOX "COOL" VERDE  
 VERDURE

Sauté pan, 5mm thick, "Cool" handle - Green vegetables  
 Sauteuse, 5mm, manche "Cool" - Vert feuille  
 Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 5mm, "Cool" Stiel - Grün  
 Gemüse  
 Sartén curva alta conductividad, espesor 5mm, mango  
 "Cool" - Verde vegetal

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2111BSCV20	20	5,5	37,20
ALSC2111BSCV24	24	6,5	43,54
ALSC2111BSCV28	28	7	52,92
ALSC2111BSCV32	32	7,5	65,05
ALSC2111BSCV36	36	8	79,44
ALSC2111BSCV40	40	8,5	89,88



PADELLA RADIANTE SVASATA  
 ALTA "SALTARE" CON UN MANICO  
 TUBOLARE INOX "COOL" ROSSO  
 CARNI FRESCHE

Sauté pan, 5mm thick, "Cool" handle - Red fresh meat  
 Sauteuse, 5mm, manche "Cool" - Rouge incarnat  
 Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 5mm, "Cool" Stiel Rot  
 frisches Fleisch  
 Sartén curva alta conductividad, espesor 5mm, mango  
 "Cool" - Rojo carne fresca

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2111BSCR20	20	5,5	37,20
ALSC2111BSCR24	24	6,5	43,54
ALSC2111BSCR28	28	7	52,92
ALSC2111BSCR32	32	7,5	65,05
ALSC2111BSCR36	36	8	79,44
ALSC2111BSCR40	40	8,5	89,88



PADELLA RADIANTE SVASATA  
 ALTA "SALTARE" CON UN MANICO  
 TUBOLARE INOX "COOL" GIALLO  
 POLLAME

Sauté pan, 5mm thick, "Cool" handle - Yellow poultry  
 Sauteuse, 5mm, manche "Cool" - Jaune serin  
 Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 5mm, "Cool" Stiel - Gelb  
 Geflügel  
 Sartén curva alta conductividad, espesor 5mm, mango  
 "Cool" - Amarillo ave de corral

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2111BSCG20	20	5,5	37,20
ALSC2111BSCG24	24	6,5	43,54
ALSC2111BSCG28	28	7	52,92
ALSC2111BSCG32	32	7,5	65,05
ALSC2111BSCG36	36	8	79,44
ALSC2111BSCG40	40	8,5	89,88

# Alluminio Antiaderente 3 mm effetto pietra

1/8" aluminum non-stick coating stone effect / Aluminium Anti-adhésif 3 mm effet pierre  
 Aluminium Antihafbeschichtung 3 mm Steineffekt / Aluminio Antiadherente 3 mm efecto piedra



PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE"  
 CON UN MANICO TUBOLARE INOX  
 "COOL"

Sauté pan, "Cool" handle  
 Sauteuse, Manche "Cool"  
 Ausgestellte hohe Sauteuse, "Cool" Stiel  
 Sartén curva alta conductividad, Mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA111BBINF20	20	5,5	30,76
ALSA111BBINF24	24	6,5	33,22
ALSA111BBINF28	28	7	37,60
ALSA111BBINF32	32	7,5	43,94
ALSA111BBINF36	36	8	50,34
ALSA111BBINF40	40	8,5	55,78



PADELLA SVASATA BASSA CON UN  
 MANICO TUBOLARE INOX "COOL"

Low sauté pan, 3 mm thick, "Cool" handle  
 Plat à sauter, 3 mm, manche "Cool"  
 Niedrige ausgestellte Sauteuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel  
 Sartén curva baja, espesor 3 mm. Mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA111BBINF20	20	4,5	30,00
ALSA111BBINF24	24	5	32,62
ALSA111BBINF28	28	5	36,25
ALSA111BBINF32	32	5	42,38
ALSA111BBINF36	36	7,5	47,78
ALSA111BBINF40	40	7,5	52,96

# Al-Black 3 mm

Al-Black 1/8"



## SET AL-BLACK 4 4 PENTOLE + UN COPERCHIO IN ALLUMINIO CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE B-CRISTAL AD ALTISSIMA DURATA

Misure per famiglia da 4 persone / Measures for family of 4 persons / Mesures pour les familles de 4 personnes  
Maßnahmen zur Familie von 4 Personen / Medidas para la familia de 4 personas

Code	IVA esc.
ALSASETALBLACK4	201,05

### CONTENUTO DEL SET

- Casseruola alta 2 maniglie inox Ø 24cm
- Coperchio Ø 24cm
- Padella svasata alta "a saltare" con manico tubolare "cool" Ø 28cm
- Casseruola alta con manico tubolare "cool" Ø 16cm
- Tegame con 2 maniglie inox Ø 32cm



## SET AL-BLACK 2 4 PENTOLE + UN COPERCHIO IN ALLUMINIO CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE B-CRISTAL AD ALTISSIMA DURATA

Misure per famiglia da 2 persone / Measures for family of 2 persons / Mesures pour les familles de 2 personnes  
Maßnahmen zur Familie von 2 Personen / Medidas para la familia de 2 personas

Code	IVA esc.
ALSASETALBLACK2	172,40

### CONTENUTO DEL SET

- Casseruola alta 2 maniglie inox Ø 20cm
- Coperchio Ø 20cm
- Padella svasata alta "a saltare" con manico tubolare "cool" Ø 24cm
- Casseruola alta con manico tubolare "cool" Ø 16cm
- Tegame con 2 maniglie inox Ø 28cm



### CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

Saucepot, 2 s/s handles  
Faitout, 2 anses en acier inox  
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola alta 2 asas inox espesor

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA104SS16	16	8	1,7	31,29
ALSA104SS20	20	11	3,3	37,30
ALSA104SS24	24	13	5,6	49,70
ALSA104SS28	28	15,5	9	76,57
ALSA104SS32	32	17	12,5	96,08
ALSA104SS36	36	19	18	118,77



### CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO INOX

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle  
Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
Kasserolle, Edelstahlrohrstiel "Cool"  
Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSC105SSC16	16	8	1,7	32,84
ALSC105SSC20	20	11	3,3	38,01
ALSC105SSC24	24	13	5,6	50,90



### CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

Casserole pot, 2 s/s handles  
Sautoir, 2 anses en acier inox  
Brattopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola baja 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA106SS20	20	7	2,5	36,45
ALSA106SS24	24	9	4,1	45,28
ALSA106SS28	28	9,5	6,4	65,88
ALSA106SS32	32	10,5	8,4	83,69
ALSA106SS36	36	11,5	11,5	95,09
ALSA106SS40	40	14	17,6	115,33



### CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO INOX

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle  
Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool"  
Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSC107SSC20	20	7	2,5	38,25
ALSC107SSC24	24	9	4,1	47,55
ALSC107SSC28	28	9,5	6,4	69,17
ALSC107SSC32	32	10,5	8,4	87,86



### TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX

Omelette pan, 2 s/s handles  
Plat rond, 2 anses en acier inox  
Pfanne 2 Edelstahlgriffe  
Paellera 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA110SS20	20	4,5	26,59
ALSA110SS24	24	5,5	33,37
ALSA110SS28	28	6	43,27
ALSA110SS32	32	6,5	50,66
ALSA110SS36	36	7	66,27
ALSA110SS40	40	7,5	76,99



### PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE" CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"

Sauté pan, "Cool" handle  
Sauteuse. Manche "Cool"  
Ausgestellte hohe Sauteuse. "Cool" stiel  
Sartén curva alta "saltear". Mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BSSC20	20	5,5	26,73
ALSC111BSSC24	24	6,5	33,61
ALSC111BSSC28	28	7	39,07
ALSC111BSSC32	32	7,5	46,58
ALSC111BSSC36	36	8	54,85
ALSC111BSSC40	40	8,5	64,01



### PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"

Low sauté pan. "Cool" handle  
Plat à sauter. Manche "Cool"  
Niedrige ausgestellte Sauteuse. "Cool" stiel  
Sartén curva baja "saltear". Mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BBSSC20	20	4,5	24,97
ALSC111BBSSC24	24	5	29,32
ALSC111BBSSC28	28	5	34,37
ALSC111BBSSC32	32	5	40,91
ALSC111BBSSC36	36	5,5	47,87
ALSC111BBSSC40	40	6	55,80



### COPERCHIO CON PONTICELLO INOX

Lid  
Couvercle  
Deckel  
Tapa

Code	Ø cm	IVA esc.
ALSA129SS16	16	7,50
ALSA129SS20	20	9,39
ALSA129SS24	24	12,18
ALSA129SS28	28	16,38
ALSA129SS32	32	21,69
ALSA129SS36	36	26,27
ALSA129SS40	40	30,31

# Al-Black 5 mm radiante

Al Black 3/16"



## CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

Saucepot, 2 s/s handles  
Faitout, 2 anses en acier inox  
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola alta 2 asas inox espesor

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA2104SS16	16	8	1,7	38,13
ALSA2104SS20	20	11,5	3,3	49,58
ALSA2104SS24	24	14	5,6	66,71
ALSA2104SS28	28	16	9	92,58
ALSA2104SS32	32	18	12,5	109,26
ALSA2104SS36	36	19,5	18	136,55



## CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle / Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
Kasserolle, Edelstahlrohrstiel "Cool" / Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSC2105SSC16	16	8	1,5	38,91
ALSC2105SSC20	20	11,5	3,3	51,15
ALSC2105SSC24	24	14	5,6	68,31



## CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

Casserole pot, 2 s/s handles  
Sautoir, 2 anses en acier inox  
Brattpopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola baja 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA2106SS20	20	7	2,5	43,56
ALSA2106SS24	24	9	4,1	55,83
ALSA2106SS28	28	9,2	6,4	76,70
ALSA2106SS32	32	10,5	8,4	93,39
ALSA2106SS36	36	11,5	11,5	112,15
ALSA2106SS40	40	14	17,6	125,14



## CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle / Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool" / Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSC2107SSC20	20	7	2,5	44,69
ALSC2107SSC24	24	9	4,1	57,85
ALSC2107SSC28	28	9,2	6,4	78,58
ALSC2107SSC32	32	10,5	8,4	97,72



## TEGAME RADIANTE CON DUE MANIGLIE INOX

Omelette pan, 2 s/s handles  
Plat rond, 2 anses en acier inox  
Pfanne 2 Edelstahlgriffe  
Paellera 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA2110SS20	20	4,5	36,67
ALSA2110SS24	24	4,5	44,86
ALSA2110SS28	28	5	53,51
ALSA2110SS32	32	6,5	64,79
ALSA2110SS36	36	7	78,04
ALSA2110SS40	40	7,5	85,78
ALSA2110SS45	45	8	95,12
ALSA2110SS50	50	8,5	108,88



## PADELLA RADIANTE DRITTA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"

Straight frying pan, rectified bottom. "Cool" handle  
Poêle à frire, fond rectifié. Manche "Cool"  
Bratpfanne, Schliffboden. "Cool" Stiel  
Sartén recta, alta conductividad, fondo rectificad. Mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2111SSC20	20	4,5	37,48
ALSC2111SSC24	24	4,5	45,62
ALSC2111SSC28	28	5	54,20
ALSC2111SSC32	32	6	66,17
ALSC2111SSC36	36	7	78,91
ALSC2111SSC40	40	7,5	87,21



## PADELLA FRANCE CON UN MANICO IN FERRO

French pan with flat iron handle  
Poêle française, queue feuillard en fer  
Französisch pfanne, Eisenstiel  
Sartén francesa, mango plano de acero

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA2111FBSS20	20	4,5	25,13
ALSA2111FBSS24	24	4,5	31,02
ALSA2111FBSS28	28	5	35,71
ALSA2111FBSS32	32	5,5	41,52
ALSA2111FBSS36	36	6	48,68
ALSA2111FBSS40	40	6,5	58,70



## COPERCHIO CON PONTICELLO INOX

Lid  
Couvercle  
Deckel  
Tapa

Code	Ø cm	IVA esc.
ALSA129SS16	16	7,50
ALSA129SS20	20	9,39
ALSA129SS24	24	12,18
ALSA129SS28	28	16,38
ALSA129SS32	32	21,69
ALSA129SS36	36	26,27
ALSA129SS40	40	30,31

# Accessori

Accessories - Accessoires - Zubehör - Accesorios



## PRODOTTO PER LA PULIZIA DELL'ALLUMINIO

Aluminum cleaner  
Agent de nettoyage de l'aluminium  
Aluminium Reinigungsmittel  
Producto para la limpieza del aluminio

Code	IVA esc.
COALALUMNET	14,09



## ROTOLO FOGLIO ALLUMINIO SOTTILE MT. 140

Aluminum paper 39 3/8"  
Papier d'aluminium mt 140  
Aluminium-papier mt 140  
Papel de aluminio mt 140

Code	IVA esc.
COAL169F	22,82

# Collezione Promessi Cuochi Multiforme e Multimateriale

Collection Promessi Cuochi Multifarious, Multimaterial / Collection "Promessi Cuochi" Multiformes et Multimatériaux  
Kollektion Promessi Cuochi Multi-Formen und Multi-Materialien / Colección Promessi Cuochi Multiforme y Multimateria



## In dotazione ricettario, pinza chef e grembiule

Included equipment: recipe book, chef's pincer and apron  
En dotation: livre des recettes, pince et tablier pour chef  
Rezeptbuch, Zange und Schürze ausgestattet  
En la dotación, van incluidos recetario, pinza chef y delantal

Code	IVA esc.
SETPROMESSI	548,79

### CONTENUTO DEL SET

- Rame stagnato:**
- Casseruola alta 2 maniglie Ø 24cm
  - Coperchio Ø 24cm
- Alluminio antiaderente:**
- Padella alta con antiaderente Teflon 1 manico Ø 24cm
  - Tegame con antiaderente Teflon 2 maniglie Ø 28cm
- Alluminio indeformabile:**
- Casseruola alta 1 manico Ø 16cm
  - Casseruola bassa 2 maniglie Ø 28cm
  - Coperchio Ø 28cm
  - Tegame rettangolare Ø 35cm
- Acciaio Inox:**
- Pentola Ø 20cm
  - Coperchio Ø 20cm
- In dotazione:**
- Pinze Chef 35cm
  - Guida agli strumenti di cottura
  - Grembiule "Promessi cuochi"



NEW



## ESPOSITORE PER PADELLE BIFACCIALE MISURE DA Ø 20 CM A Ø 40 CM

Double side display for sizes from Ø 20 cm to Ø 40 cm  
Affichage recto-verso de Ø 20 cm à Ø 40 cm  
Beidseitige Displaygrößen von Ø 20 cm bis Ø 40 cm  
La pantalla de doble cara mide desde Ø 20 cm hasta Ø 40 cm

Code	IVA esc.
COESPOPA16 GANCI 6223.0 FOREX PENTOLE AGNELLI	494,90

## ESPOSITORE PER PADELLE BIFACCIALE MISURE DA Ø 20 CM A Ø 40 CM

Double side display for sizes from Ø 20 cm to Ø 40 cm  
Affichage recto-verso de Ø 20 cm à Ø 40 cm  
Beidseitige Displaygrößen von Ø 20 cm bis Ø 40 cm  
La pantalla de doble cara mide desde Ø 20 cm hasta Ø 40 cm

Code	IVA esc.
COESPOPA16 GANCI 6224.0 FOREX SHARK SKIN	494,90

NEW



## TELAIO ESPOSITORE METALLO 110 GRIGIO N.10 MENSOLE C/FOREX 4 PANNELLI ABCD

Metal exhibitor frame for 110 line, grey with no. 10 shelves + 4 ABCD forex panels  
Cadre d'exposition en métal pour ligne 110, gris avec no. 10 étagères + 4 panneaux ABCD en forex  
Ausstellerrahmen aus Metal für 110 Aufstufung, grau mit no. 10 Regale + 4 ABCD Forextafeln  
Marco expositor de metal para colección de 110, gris con no. 10 estanterías + 4 paneles en forex ABCD

Code	IVA esc.
COESPOTORRE	830,00

# Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper / Cuivre Étamé / Kupfer verzinkt / Cobre Estañado



## CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE OTTONE

Saucepot, 2 handles  
Faitout, 2 anses  
Kochtopf 2 Griffe  
Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU10418	18	10	2,6	108,02
ALCU10420	20	11	3,3	120,43
ALCU10422	22	11	4,5	144,45
ALCU10424	24	14	5,6	155,19
ALCU10428	28	16	9	217,88
ALCU10432	32	18	12,5	283,94
ALCU10436	36	19,6	18	352,28
ALCU10440	40	22	26	498,12



## CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO TUBOLARE OTTONE

Saucepan, 1 handle  
Casserole haute, 1 manche  
Stielkasserolle  
Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU10516	16	8	1,7	85,47
ALCU10518	18	10	2,6	106,58
ALCU10520	20	11	3,3	117,54
ALCU10522	22	11,2	4,5	143,02
ALCU10524	24	14	5,6	154,18
ALCU10528	28	16	9	215,60



## CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO IN OTTONE FUSO

Saucepan, 1 cast iron handle  
Casserole haute, 1 manche en fonte  
Kasserolle 1Stiel aus Guss  
Cacerola alta 1 mango en fundición

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU105G18	18	10	2,6	198,50
ALCU105G20	20	11	3,3	225,89
ALCU105G24	24	14	5,6	269,40
ALCU105G28	28	16	9	314,21



## CASSERUOLA OVALE ALTA CON DUE MANIGLIE OTTONE E COPERCHIO

Oval saucepot with lid  
Casserole ovale avec couvercle  
Ovalkasserolle mit Deckel  
Cacerola oval alta con tapa

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALCU12630	30x22	12	287,11



## CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE OTTONE

Casserole pan, 1 handle  
Casserole, 1 manche  
Niedrige Kasserolle 1 Stiel  
Cacerola baja 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU10720	20	7	2,5	103,92
ALCU10724	24	8	4,1	134,43
ALCU10728	28	9	6	198,39



## CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO IN OTTONE FUSO

Casserole pan, 1 cast iron handle  
Casserole, 1 manche en fonte  
Niedrige Kasserolle 1 Stiel aus Guss  
Cacerola baja 1 mango fundición

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU107G20	20	7	2,5	220,16
ALCU107G24	24	8	4,1	244,97
ALCU107G28	28	9	6	302,62
ALCU107G32	32	10	8	341,87



## CASSERUOLA BASSA BOMBATA CON DUE MANIGLIE OTTONE E COPERCHIO

Curved saucepot 2 handles with cover  
Faitout bombée 2 anses avec couvercle  
Gewölbte Kochtopf 2 Griffe mit Deckel  
Cacerola encorvada 2 asas con tapa

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU108C24	24	9,5	5,5	243,52
ALCU108C28	28	10,5	7,1	426,36



## PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE" CON UN MANICO TUBOLARE OTTONE

Sauté pan, 1 handle  
Sauteuse, 1 manche  
Sauteuse 1 Stiel  
Sartén saltear 1 mango

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCU111B20	20	5,3	94,67
ALCU111B24	24	6	116,40
ALCU111B28	28	7	140,63
ALCU111B32	32	7,8	165,83
ALCU111B36	36	8	201,16



## TEGAME CON DUE MANIGLIE OTTONE

Omelette pan, 2 handles  
Plat rond, 2 anses  
Pfanne 2 Griffe  
Paellera 2 asas

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCU11020	20	5	97,05
ALCU11024	24	5,8	117,48
ALCU11028	28	5	143,02
ALCU11032	32	6,3	167,13
ALCU11036	36	7	206,04
ALCU11040	40	7,5	239,72
ALCU11045	45	8,5	276,31
ALCU11050	50	8,5	358,27
ALCU11060	60	10	538,28



## PADELLA CON UN MANICO TUBOLARE OTTONE

Frypan, 1 handle  
Poêle à frire, 1 manche  
Bratpfanne 1 Stiel  
Sartén 1 mango

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCU11120	20	5	94,67
ALCU11124	24	5,8	116,40
ALCU11128	28	5	140,63
ALCU11132	32	6,3	165,83
ALCU11136	36	7	207,13
ALCU11140	40	7,5	237,45



## CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE OTTONE

Casserole pot, 2 handles  
Sautoir, 2 anses  
Brattpf 2 Griffe  
Cacerola baja 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU10620	20	7	2,5	106,08
ALCU10624	24	8	4,1	136,81
ALCU10628	28	9	6	200,48
ALCU10632	32	10	8	241,10
ALCU10636	36	11,5	12	303,84
ALCU10640	40	14	16	386,70
ALCU10645	45	16,5	23	449,43



## COPERCHIO PIANO 1,2 MM

Flat lid  
Couvercle plat  
Ebener Deckel  
Tapa plana

Code	Ø cm	IVA esc.
ALCU12916	16	38,90
ALCU12918	18	41,97
ALCU12920	20	44,89
ALCU12922	22	50,99
ALCU12924	24	58,76
ALCU12928	28	78,54
ALCU12932	32	99,73
ALCU12936	36	123,37
ALCU12940	40	152,15
ALCU12945	45	183,99
ALCU12950	50	203,77
ALCU12960	60	223,75



## PESCIERA CON COPERCHIO, GRIGLIA E DUE MANIGLIE OTTONE

Fish-kettle with grid and lid  
Poissonnière avec couvercle et grille  
Fischkochtopf mit Gitter und Deckel  
Hervidor pescado con tapa y rejilla

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALCU11840	40x13	10	382,84



## ROSTIERA CON COPERCHIO E DUE MANIGLIE SNODATE OTTONE

Rectangular pan with cover  
Plaque à rotir avec couvercle  
Rechteckige pfanne mit deckel  
Rustiedra con tapa

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALCU150C32	32x23	6	289,97
ALCU150C36	36x26	6	351,35

# Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper / Cuivre Étamé / Kupfer verzinkt / Cobre Estañado



PAIOLO IN RAME PER POLENTA  
"SENZA STAGNATURA" CON UN MANICO  
TUBOLARE E MANIGLIA OTTONE

Copper polenta pot, "without tinning"  
Chaudron à polenta en cuivre pas "étamé"  
Kupferpolentetopf "nicht verzinkt"  
Caldero cobre para polenta "sin estañadura"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCU16518	18	12	99,44
ALCU16520	20	13	102,44
ALCU16522	22	14	110,43
ALCU16524	24	14	120,22
ALCU16526	26	17	132,61



OLIERA RAME CON COPERCHIO  
CON ORLO SALVA GOCCE

Oil pourer with lid and drip saver edge  
Huiler en cuivre avec couvercle et bord sauve goutte  
Ölflasche mit Deckel  
Aceitera cobra con tapa especial

Code	lt	IVA esc.
COCU36020,5	0,5	53,75
COCU36020,75	0,75	57,48
COCU36021	1	60,62



VASSOIO PER OSTRICHE PIATTO

Flat tray for oysters  
Plateau à huîtres  
Ausster-Ebentablett  
Bandeja para ostras plana

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU15824	24	4,5	57,09
COCU15836	36	5,5	87,68



PAIOLO IN RAME 4,5 LT. CON  
SUPPORTO IN FERRO E MOTORE 16W

Polenta and risotto mixer with large pot  
Mélangeur pour polenta et risotto avec chaudron  
Mischer für Polente und Risotto mit Polentetopf  
Mezclador para polenta y arroz con caldero

Code	lt	IVA esc.
COCU3165K4,5	4,5	175,10



FLAMBEAU RAME  
DA SALA  
(SENZA PADELLA)

Copper serving flambeau (without pan)  
Flambeau en cuivre à servir (sans poêle)  
Servierkuperflambeau (ohne Pfanne)  
Flambeau cobre

Code	IVA esc.
COCUFLAMGAS	304,01
COCUFLAMALCOOL	256,51

**Bombola camping a 2 gas R904 da 1,8 kg o R901 da 0,4 kg NON INCLUSE**

Camping gas R904 or R901 NOT INCLUDED



SUPPORTO ACCIAIO CROMATO

Chromed steel holder  
Support en acier chromé  
Verchromterstahlhalter  
Soparte agero cromado

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX158B	19-28	20	10,10



MESCOLATORE PER POLENTA E  
RISOTTI CON PAIOLO  
40 PORZIONI, 30W, 4 GIRI/MIN

Polenta and risotto mixer with large pot  
Mélangeur pour polenta et risotto avec chaudron  
Mischer für Polente und Risotto mit Polentetopf  
Mezclador para polenta y arroz con caldero

Code	lt	IVA esc.
COCU3165K9	12	381,10



POLSONETTO RAME STAGNATO PER  
BAGNOMARIA, NON STAGNATO PER  
PASTICCERIA

Copper polsonetto, tinned for bain-marie, not tinned for pastry  
Polsonetto en cuivre étamé pou bain-marie, non-étamé pour pâtisserie  
Polsonetto aus Kupfer, verzinkt zum Wasserbad, nicht verzinkt zur Gebäck  
Cazo cobre estañado para baño maria, no estañado para pasteleria

Code	Ø cm	IVA esc.
COCU294S18	18	103,01
COCU294NS18	18	91,50



PADELLA LEGGERA IN RAME  
STAGNATO PER FLAMBEAU CON UN  
MANICO IN LEGNO

Tinned copper light frypan for flambeau, wooden handle  
Poêle légère en cuivre étamé pour flambeau avec manche en bois  
Leichte Flambeau-Pfanne kupferverzinkt mit Holzstiel  
Sartén ligera cobre estañado para flambeau 1 mango madera

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCUPADFLAM26	26	4,5	102,44
COCUPADFLAM28	28	4,5	118,91



MOTORE PER ART. K9 30W

Motor K9  
Moteur K9  
Motor K9  
Motor K9

Code	IVA esc.
COMOTORE3165M	168,41



KIT SERVIZIO FRUTTI DI MARE  
CON VASSOIO RAME E SUPPORTO  
ACCIAIO

Seafood Serving Kit with tinned copper tray  
Kit servir à fruits de mer avec plateau en cuivre étamé  
Meeresfruservicekitt mit Kupfertablett  
Set servicio para ostras con bandeja cobre estanoado

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU158CU-KIT24	24	24,5	67,29
COCU158CU-KIT36	36	25,5	97,88

# Rame martellato stagnato a mano 2 mm

Hammered Tinned Copper / Cuivre Martelé Étamé / Kupfer gehämmert verzinkt / Cobre Martillado Estañado



**PENTOLA ALTA  
CON DUE MANIGLIE OTTONE**

Stockpot, 2 handles  
Marmite traiteur, 2 anses  
Hoher Suppentopf 2 Griffe  
Olla alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCM103M20	20	20	6	202,26
ALCM103M22	22	21,5	8,4	211,37
ALCM103M24	24	22	10	222,88



**CASSERUOLA ALTA  
CON DUE MANIGLIE OTTONE**

Saucepot, 2 handles  
Faitout, 2 anses  
Kochtopf 2 Griffe  
Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCM104M18	18	10	2,6	152,73
ALCM104M20	20	11	3,3	160,21
ALCM104M22	22	11,2	4,5	178,73
ALCM104M24	24	12	4,5	191,49
ALCM104M28	28	16	9	271,48



**CASSERUOLA ALTA  
CON UN MANICO OTTONE**

Saucepan, 1 handle  
Casserole haute, 1 manche  
Stielkasserolle  
Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCM105M16	16	8	1,7	139,37
ALCM105M18	18	10	2,6	152,73
ALCM105M20	20	11	3,3	160,21
ALCM105M22	22	11,2	3,5	178,73
ALCM105M24	24	12	4,5	191,49



**CASSERUOLA BASSA  
CON DUE MANIGLIE OTTONE**

Casserole pot, 2 handles  
Sautoir, 2 anses  
Brattpopf 2 Griffe  
Cacerola baja 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCM106M18	18	7	1,8	135,62
ALCM106M20	20	7	2,5	146,82
ALCM106M24	24	8	4,1	178,01
ALCM106M28	28	9	6,4	227,45
ALCM106M32	32	10	8	280,79
ALCM106M36	36	11,5	12	354,80
ALCM106M40	40	14	16	449,20



**CASSERUOLA BASSA  
CON UN MANICO OTTONE**

Casserole pan, 1 handle  
Casserole, 1 manche  
Niedrige Kasserolle 1 Stiel  
Cacerola baja 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCM107M18	18	7	1,8	134,29
ALCM107M20	20	7	2,5	146,82
ALCM107M24	24	8	4,1	176,26
ALCM107M28	28	9	6,4	225,19



**CASSERUOLA BASSA BOMBATA CON  
DUE MANIGLIE OTTONE E COPERCHIO**

Curved saucepot 2 handles with cover  
Faitout bombée 2 anses avec couvercle  
Gewölbte Kochtopf 2 Griffe mit Deckel  
Cacerola encorvada 2 asas con tapa

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCM108MC24	24	9,5	5,5	303,79
ALCM108MC28	28	10,5	7,1	463,50



**CASSERUOLA OVALE CON DUE  
MANIGLIE OTTONE E COPERCHIO**

Oval saucepot with lid  
Casserole ovale avec couvercle  
Ovalkasserolle mit Deckel  
Cacerola oval alta con tapa

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALCM126M30	30x22	12	346,44



**PESCIERA CON COPERCHIO, GRIGLIA  
E DUE MANIGLIE OTTONE**

Fish-kettle with grid and lid  
Poissonnière avec couvercle et grille  
Fischkochtopf mit Gitter und Deckel  
Hervidor pescado con tapa y rejilla

Code	cm	IVA esc.
ALCM118M40	40x10	432,77



**TEGAME CON DUE MANIGLIE OTTONE**

Omelette pan, 2 handles  
Plat rond, 2 anses  
Pfanne 2 Griffe  
Paellera 2 asas

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM110M14	14	3,5	91,12
ALCM110M20	20	5	128,87
ALCM110M24	24	5,5	144,34
ALCM110M28	28	6	160,94
ALCM110M32	32	6,5	200,92
ALCM110M36	36	7	248,31
ALCM110M40	40	7,5	294,00



**PADELLA CON UN MANICO  
OTTONE**

Frypan, 1 handle  
Poêle à frire, 1 manche  
Bratpfanne 1 Stiel  
Sartén 1 mango

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM111M14	14	3,5	91,12
ALCM111M20	20	5	127,93
ALCM111M24	24	5,5	143,52
ALCM111M28	28	6	158,90
ALCM111M32	32	6,5	198,53
ALCM111M36	36	7	245,22
ALCM111M40	40	7,5	296,91



**PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE"  
CON UN MANICO TUBOLARE OTTONE**

Sauté pan, 1 handle  
Sauteuse, 1 manche  
Sauteuse 1 Stiel  
Sartén saltar 1 mango

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM111BM20	20	5	127,93
ALCM111BM24	24	6	143,52
ALCM111BM28	28	6,5	158,90
ALCM111BM32	32	7	198,53
ALCM111BM36	36	7,5	245,22



**TEGAME OVALE CON DUE MANIGLIE  
OTTONE E COPERCHIO**

Oval omelette pan with lid  
Plat ovale avec couvercle  
Ovalpfanne mit Deckel  
Paellera oval con tapa

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALCM120M30	30x22	6,5	234,35



**ROSTIERA CON DUE MANIGLIE  
SNODATE OTTONE E COPERCHIO**

Roasting pan with lid  
Plat à rôtir avec couvercle  
Rechteckiger Bratform mit Deckel  
Rustiedra con tapa

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALCM150M32	32x23	6	361,31
ALCM150M36	36x26	6	405,31



**COPERCHIO RETTANGOLARE**

Rectangular lid  
Couvercle rectangulaire  
Rechteckiger Deckel  
Tapa rectangular

Code	cm	IVA esc.
ALCM183BM32	32x22	140,45
ALCM183BM36	36x25	157,78



**COPERCHIO 1,2 MM**

Lid / Couvercle / Deckel / Tapa

Code	Ø cm	IVA esc.
ALCM129M16	16	62,51
ALCM129M18	18	64,15
ALCM129M20	20	65,78
ALCM129M22	22	71,41
ALCM129M24	24	79,00
ALCM129M28	28	110,60
ALCM129M32	32	140,45
ALCM129M36	36	173,70
ALCM129M40	40	205,99



**CASSERUOLA ARCO PER RISOTTI  
CON COPERCHIO**

Bowed saucepan for risotto  
Casserole arquée pour risotto  
Bogenförmige Kasserolle für Risotto  
Cacerola mango arco para arroz con tapa

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU106RM26	26	7,5	236,39
COCU106RM29	29	8	266,26
COCU106RM32	32	8,5	290,46

# Rame martellato stagnato a mano 2 mm

Hammered Tinned Copper / Cuivre Martelé Étamé / Kupfer gehämmert verzinkt / Cobre Martillado Estañado



PAIOLO IN RAME PER POLENTA "SENZA STAGNATURA"

Copper polenta pot, "without tinning"  
Chaudron à polenta en cuivre pas "étamé"  
Kupferpolentetopf "nicht verzinkt"  
Caldero cobre para polenta "sin estañadura"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM165M18	18	12	116,16
ALCM165M20	20	13	117,84
ALCM165M22	22	14	127,15
ALCM165M24	24	15	133,95
ALCM165M26	26	17	148,04



TORTIERA PER FARINATA MARTELLATA CON ORLO

Mould for farinata, hammered, with rim  
Tourtière pour farinata martelé avec bord  
Gehämmerte Kuchenform für farinata, mit Rand  
Tartera para tortilla martillada con borde

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU43/330	30	1	50,21
COCU43/332	32	1	59,05
COCU43/334	34	1	67,49
COCU43/336	36	1	74,68
COCU43/338	38	1	81,42
COCU43/340	40	1,2	87,33
COCU43/342	42	1,2	102,16
COCU43/345	45	1,2	114,06
COCU43/350	50	1,5	146,79
COCU43/360	60	1,5	287,66
COCU43/370	70	2	394,79

# Family Cooking Rame

Copper - Cuivre - Kupfer - Cobre



PAIOLO CON MANICO ARCO

Polenta pot, bowed handle  
Chaudron, manche arqué  
Polentetopf mit bogenförmigem Stiel  
Caldero con mango arco

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCM44M24	24	13,5	72,02
COCM44M28	28	16	101,51
COCM44M32	32	17	127,42



PAIOLO CON UN MANICO IN LEGNO E MANIGLIE INOX

Polenta pot, wooden handle  
Chaudron, manche en bois  
Polentetopf mit Holzstiel  
Caldero mango madera

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCM65M18	18	10	60,62
COCM65M20	20	11,5	60,89
COCM65M22	22	13,5	68,37
COCM65M24	24	13,5	79,05
COCM65M26	26	14,3	99,42

# Rame liscio manicato ottone fuso 2 mm in stile francese

Flat Copper with Brass handle / Cuivre Poli manche Laiton / Nicht bearbeitetem Kupfer mit Messinggriffen / Cobre Liso con mango de Latón



CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO OTTONE FUSO

Saucepan with brass handle  
Casserole haute avec manche en laiton fondu  
Hohe Kasserolle mit Stiel aus Gussmessing  
Cacerola alta con mango de latón fundido

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCU105F10	10	6,5	90,44
ALCU105F12	12	7,5	96,77
ALCU105F14	14	8,5	102,24
ALCU105F16	16	8	105,53
ALCU105F18	18	10	111,59
ALCU105F20	20	11	126,40
ALCU105F22	22	11,2	146,25
ALCU105F24	24	14	163,34



CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO OTTONE FUSO

Casserole pan with brass handle  
Casserole basse avec manche en laiton fondu  
Niedrige Kasserolle mit Stiel aus Gussmessing  
Cacerola baja con mango de latón fundido

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCU107F10	10	4	83,82
ALCU107F12	12	4,5	90,58
ALCU107F14	14	5,5	96,22
ALCU107F16	16	6,8	100,49
ALCU107F18	18	7	105,00
ALCU107F20	20	8	114,51
ALCU107F22	22	9	131,15
ALCU107F24	24	10	146,16



CASSERUOLINO SERVIRE CON UN MANICO IN OTTONE FUSO

Serving casserole  
Casserolette à servir  
Servierkasserolle  
Cazo recto servir

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU104M07	7	3,5	52,32



TEGAMINO SERVIRE CON DUE MANIGLIE IN OTTONE FUSO

Serving Omelette Pan  
Plat rond à servir  
Servierpfanne  
Paeller servir

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM110M14	14	4	91,12



PADELLINO SERVIRE CON UN MANICO IN OTTONE FUSO

Serving pan  
Petite poêle à servir  
Servierkasserolle  
Sartén servir

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU111M10	10	2,7	57,63



PADELLINO SERVIRE CON UN MANICO IN OTTONE FUSO

Serving pan  
Petite poêle à servir  
Servierkasserolle  
Sartén servir

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM111M14	14	3,5	91,12

# Pietra ollare

Ollar Stone - Pierre Ollaire - Ollare Stein - Piedra Ollare



## CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE IN RAME E COPERCHIO

Saucepot, 2 handles  
Faitout, 2 anses  
Kochtopf 2 Griffe  
Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COOL104C20	20	10	2,3	143,38
COOL104C22	22	10	2,8	162,34
COOL104C24	24	12	3,4	196,45
COOL104C26	26	12,2	4	226,57
COOL104C28	28	12	5,8	315,45
COOL104C30	30	12	6,7	358,48

PER GLI ARTICOLI DELLE MISURE  
CM 26 - CM 28 - CM 30 NELLA  
CONFEZIONE È INSERITO ANCHE  
UNO SPARGIFIAMMA.

With reference to 26 cm, 28 cm and 30 cm sizes, a flame  
spreader is included in the package.

# Buffet

Buffet



## PIASTRA ELETTRICA 300 WATTS 220V

Electric plate 300 watts 220V  
Plaque électrique 300 watts 220V  
Elektrokochnplatte, 300 watts 220V  
Plancha electrica 300 watts 220V

Code	pz	IVA esc.
COIX3177PE	1	111,76



## CHAFING DISH COPERCHIO MOBILE

Lift Top Chafing Dish  
Chafing Dish - empilable  
Chafing Dish - stapelbar mit Lift Top  
Chafing Dish - apilable

Code	cm	H cm	IVA esc.
COIX3131	56x35,5	31	114,59



## CHAFING DISH MEZZO COPERCHIO ROTANTE

Roll Half Top Chafing Dish  
Rolltop standard avec 2 réchauds  
Rolltop, standard mit 2 Köcher  
Chafing-dish rolltop standard 2 calentadores

Code	cm	H cm	IVA esc.
COIX3177RS35	64x35	40	301,68



## CHAFING DISH ELEGANCE

Roll Top Chafing Dish gel fire / Chafing Dish rectangulaire avec  
couverture roll top (couverture rentrant)  
Chafing Dish Speisenwärmer, rechteckig mit Rolltophaube /  
Chafing Dish rectangular con tapa roll

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX3100RE64	64,2x47	42	450,57



## CHAFING DISH ROTONDO ROLL TOP (coperchio a scomparsa)

Round Roll Top Chafing Dish / Chafing Dish rond avec  
couverture roll top (couverture rentrant)  
Chafing Dish Speisenwärmer, rund mit Rolltophaube /  
Chafing Dish redondo con tapa roll

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX3100RO36	36,5	45	508,66



## COMBUSTIBILE LIQUIDO PER CHAFING DISHES A FIAMMA REGOLABILE CONF. 24 PZ 175 GR./CAD.

Fuel for Chafing Dishes  
Combustible pour Chafing Dish.  
Heizöl für Chafing Dish  
Combustible para Chafing Dish

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
			88,45 da 1 a 9 sc.
EZ 425-AGN	8,6	4,4	85,60 da 10 a 59 sc.
			82,74 60 scatole



## COMBUSTIBILE LIQUIDO PER CHAFING DISHES A FIAMMA REGOLABILE CONF. 24 PZ 175 GR./CAD.

Fuel for Chafing Dishes  
Combustible pour Chafing Dish.  
Heizöl für Chafing Dish  
Combustible para Chafing Dish

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
4HR	8,6	4,4	42,78



## FLAMBEAU RAME DA SALA (SENZA PADELLA)

Copper serving flambeau (without pan)  
Flambeau en cuivre à servir (sans poêle)  
Servierkupperflambeau (ohne Pfanne)  
Flambeau cobre

Code	IVA esc.
COCUFLAMALCOOL	256,51

# Buffet

## Buffet



### FLAMBEAU RAME DA SALA (SENZA PADELLA)

Copper serving flambeau (without pan)  
Flambeau en cuivre à servir (sans poêle)  
Servierkupperflambeau (ohne Pfanne)  
Flambeau cobre

Code	IVA esc.
COCUFLAMGAS	304,01

**Bombola camping a 2 gas R904 da 1,8 kg o R901 da 0,4 kg NON INCLUDE**  
Camping gas R904 or R901 NOT INCLUDED



### SOTTOPIATTO HI-TECH ALLUMINIO OX

Hi-tech underplate  
Sous assiette hi-tech  
Hi-tech Unterteller  
Bajo plato hi-tech

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA111HT	36	20,20



### KIT SERVIZIO FRUTTI DI MARE CON VASSOIO ALLUMINIO

Seafood Serving Kit with aluminum tray  
Kit Servir à fruits de mer avec plateau en alluminium  
Meeresfrüservicекitt mit Alutablett  
Set servicio para ostras bandeja aluminio plana

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL158AL-KIT24	24	24,5	19,76
COAL158AL-KIT36	36	25,5	26,62
COAL158AL-KIT50	50	26,5	54,30



### SOTTOPIATTO HI-TECH ORO

Underplate hi-tech in gold colour  
Dessous de plat hi-tech doré  
Unterteller hi-tech gold  
Bajoplato hi-tech color oro

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA111HTGOLD	36	24,77



### KIT SERVIZIO FRUTTI DI MARE CON VASSOIO RAME E SUPPORTO ACCIAIO

Seafood Serving Kit with tinned copper tray  
Kit servir à fruits de mer avec plateau en cuivre étamé  
Meeresfrüservicекitt mit Kupfertablett  
Set servicio para ostras con bandeja cobre estanado

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU158CU-KIT24	24	24,5	67,29
COCU158CU-KIT36	36	25,5	97,88



### SECCHIELLO CHAMPAGNE PESANTE LISCIO ANODIZZATO

Champagne bucket, heavy alu anodized, smooth  
Seau à champagne, alu lourd, anodisé lisse  
Sektkübler, schwer Eloxaluminium, glatt  
Cubo champagne pesado liso anodizado

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA800R*	20	18	38,59
FAMA80AR**	20	18	36,56

\* oro - gold  
\*\* argento - silver



### VASSOIO PER OSTRICHE PIATTO

Flat tray for oysters  
Plateau à huîtres  
Ausster-Ebentablett  
Bandeja para ostras plana

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU15824	24	4,5	57,09
COCU15836	36	5,5	87,68



### SECCHIELLO CHAMPAGNE ALLUMINIO NATURALE MARTELLATO

Champagne bucket, alu natural, hammered  
Seau à champagne, alu naturel martelé  
Sektkübler, natürlich Alu, gehämmert  
Cubo champagne natural martillado

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA80B	20	24	19,13

# Teglie e Bacinelle Gastronorm

Gastronorm baking sheets and pans / Plaques et bacs Gastronorm / Gastronorm Bleche und Behälter / Bandejas y cubetas Gastronorm



## GRIGLIA GASTRONORM PER GRIGLIARE IN LEGA 6082 RIVESTITA CON B-CRISTAL

Gastronorm grill (for grilling), alloy 6082, non-stick coating B-Cristal  
Gastronorm grille (pour griller), alliage 6082, revêtement B-Cristal  
Gastronorm grill (zu grillen), Legierung 6082, B-Cristal  
Parrilla (para grillar), aleación 6082 recubierta con B-Cristal

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL182G-2/3	35,4x32,5	2	154,46



## GRIGLIA GASTRONORM PER GRIGLIARE IN LEGA 6082 RIVESTITA CON B-CRISTAL

Gastronorm grill (for grilling), alloy 6082, non-stick coating B-Cristal  
Gastronorm grille (pour griller), alliage 6082, revêtement B-Cristal  
Gastronorm grill (zu grillen), Legierung 6082, B-Cristal  
Parrilla (para grillar), aleación 6082 recubierta con B-Cristal

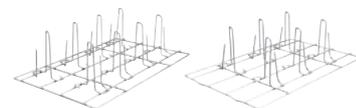
Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL182G-2/1	65x53	2	226,53



## GRIGLIA GASTRONORM PER GRIGLIARE IN FUSIONE RIVESTITA CON B-CRISTAL

Gastronorm grill (for grilling), fusion 3003, non-stick coating B-Cristal  
Gastronorm grille (pour griller), fusion revêté B-Cristal  
Gastronorm grill (zu grillen), B-Cristal Fusion  
Parrilla (para grillar) con fusión recubierta B-Cristal

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL182G-1/1	53x32,5	2	110,87



## GRIGLIA GASTRONORM 1/1 PER COTTURA VERTICALE DEL POLLO

Gastronorm rack to grill chicken in vertical  
Panier Gastronorm pour rotir le poulet en vertical  
Gastronorm Grill für Hähnchen vertikal zum grillen  
Bandeja Gastronorm para asar pollo en vertical

Code	cm	H cm	IVA esc.
COIX182C-1/1 8 POSTI			
COIX182C6-1/1 6 POSTI			
COIX182C-1/1	53x32,5	16	65,82
COIX182C6-1/1	53x32,5	16	61,15



## TEGLIA GASTRONORM IN LEGA 3003

Gastronorm container  
Bac Gastronorm  
Gastronorm behälter  
Fuente Gastronorm aleación 3003

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA18220	53x32,5	2	17,59
ALMA18240	53x32,5	4	19,44
ALMA18265	53x32,5	6,5	22,37



## TEGLIA GASTRONORM IN LEGA 3003 RIVESTITA INTERNAMENTE CON ANTIADERENTE

Gastronorm baking sheet, alloy 3003, non-stick coating  
Plaques Gastronorm, alliage 3003, revêtement anti-adhésif  
Gastronormbehälter, Legierung 3003, Antihafbeschichtung  
Bandeja Gastronorm aleación 3003 recubierta con antiadherente

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA182S20	53x32,5	2	40,55
ALSA182S40	53x32,5	4	44,72
ALSA182S65	53x32,5	6,5	50,21



## TEGLIA GASTRONORM IN LEGA 3003 RIVESTITA INTERNAMENTE CON ANTIADERENTE RULLATO

Gastronorm baking sheet, alloy 3003, non-stick coating  
Plaques Gastronorm, alliage 3003, revêtement anti-adhésif  
Gastronormbehälter, Legierung 3003, Antihafbeschichtung  
Bandeja Gastronorm aleación 3003 recubierta con antiadherente

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA182S20F	53x32,5	2	23,18
ALSA182S40F	53x32,5	4	26,01
ALSA182S65F	53x32,5	6,5	29,69



## TEGLIA GASTRONORM 1/1 RIVESTITA INTERNO/ESTERNO CON B-CRISTAL

Gastronorm baking sheet, non-stick coating B-Cristal inside and outside coated  
Plaque Gastronorm avec revêtement B-Cristal à l'intérieur et l'extérieur  
Gastronorm Backblech, Antihaf-Beschichtete B-Cristal Innenseite und Außenseiten  
Bandeja Gastronorm recubierta con B-Cristal en interior y exterior

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA182SS20	53x32,5	2	62,16
ALSA182SS40	53x32,5	4	68,75
ALSA182SS60	53x32,5	6	74,25



## TEGLIA GASTRONORM 1/2 RIVESTITA INTERNO/ESTERNO CON B-CRISTAL

Gastronorm baking sheet, non-stick coating B-Cristal inside and outside coated  
Plaque Gastronorm avec revêtement B-Cristal à l'intérieur et l'extérieur  
Gastronorm Backblech, Antihaf-Beschichtete B-Cristal Innenseite und Außenseiten  
Bandeja Gastronorm recubierta con B-Cristal en interior y exterior

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA282SS20	26,5x32,5	2	48,86
ALSA282SS40	26,5x32,5	4	58,88
ALSA282SS60	26,5x32,5	6	64,24



## TEGLIA GASTRONORM IN LEGA 3003 MICROFORATA (Ø FORO 2 MM)

Gastronorm baking sheet, microperforated, alloy 3003  
Plaque Gastronorm microperforée alliage 3003  
Gastronorm mikroperforierte, Legierung 3003  
Bandeja Gastronorm microperforada, aleación 3003

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL182MF-1/1	53x32,5	2	35,27



## TEGLIA GASTRONORM IN LEGA 3003 MICROFORATA (Ø FORO 2 MM) CON BINARIO LATO CORTO

Gastronorm baking sheet, microperforated, alloy 3003, with guide grooves on the short sides  
Plaque Gastronorm microperforée alliage 3003, avec rainures sur les côtés courts  
Gastronorm mikroperforierte, Legierung 3003, mit Führung kurze Seite  
Bandeja Gastronorm microperforada, aleación 3003, con guía lado corto

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL182MFB-1/1	53x32,5	2	39,11



## TEGLIA GASTRONORM MICROFORATA (Ø FORO 2 MM) IN LEGA 3003 RIVESTITA CON ANTIADERENTE

Perforated G/N baking sheets, alloy 3003, non-stick coating G/N plat à four perforée, alliage 3003, revêtement anti-adhésif  
Gelochte G/N Behälter aus Aluminiumlegierung 3003, Antihafbeschichtung  
Bandeja Gastronorm microperforada aleación 3003 recubierta con antiadherente

Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA182MFS-1/1	53x32,5	2	57,10

# Teglie e Bacinelle Gastronorm

Gastronorm baking sheets and pans / Plaques et bacs Gastronorm / Gastronorm Bleche und Behälter / Bandejas y cubetas Gastronorm



**TEGLIA GASTRONORM MICROFORATA (Ø FORO 2 MM) IN LEGA 3003 RIVESTITA CON ANTIADERENTE CON BINARIO LATO CORTO**

Pans  
Bacs  
Behälter  
Cubetas

Code	cm	H cm	IVA esc.
COXA182MFB5-1/1	53x32,5	2	63,53



**TEGLIA GASTRONORM CON 6 STAMPI Ø 12,5**

Gastronorm mat with moulds Ø 12,5  
Plaque Gastronorm avec moules Ø 12,5  
Gastronorm Behälter mit Formchen Ø 12,5  
Bandeja Gastronorm con moldes Ø 12,5

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL18306	53x32,5	1,8	47,03



**TEGLIA GASTRONORM CON 8 STAMPI Ø 11 RIVESTITA CON ANTIADERENTE 1/1**

Gastronorm mat with moulds Ø 11  
Plaque Gastronorm avec moules Ø 11  
Gastronorm Behälter mit Fördchen Ø 11  
Bandeja Gastronorm con moldes Ø 11

Code	cm	IVA esc.
COXA183/SS08	53x32,5	75,80



**BACINELLA GASTRONORM 1/1 ALLUMINIO RIVESTITO CON ANTIADERENTE GRIGIO**

Aluminum GN 1/1 pan with non-stick coating  
Bac GN 1/1 en aluminium avec revêtement anti-adhésif  
GN 1/1 Aluminium Behälter mit Antihafbeschichtung  
Cubeta GN 1/1 en aluminio recubierta con anti-adherente

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA182C/S100	53x32,5	10	66,59



**TEGLIA PER FRITTURA ACCIAIO INOX**

Pan for fried products in Stainless Steel  
Plateau pour friture en acier inox  
Form inox-stahl für fritture  
Bandeja para fritos en acero inoxidable

Code	cm	H cm	IVA esc.
COIX182P-1/1	53,5x32,5	4	73,78



**TEGLIA GASTRONORM CON 12 STAMPI Ø 12,5**

Gastronorm mat with moulds Ø 12,5  
Plaque Gastronorm avec moules Ø 12,5  
Gastronorm Behälter mit Formchen Ø 12,5  
Bandeja Gastronorm con moldes Ø 12,5

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL18312	53x65	1,8	77,70



**BACINELLA GASTRONORM ALLUMINIO 1/1**

Aluminum GN 1/1 pan  
Bac GN 1/1 en aluminium  
GN 1/1 Aluminium Behälter  
Cubeta GN 1/1 en aluminio

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA182GHA20	53x32,5	2	74,61
ALSA182GHA65	53x32,5	6,5	95,63
ALSA182GHA100	53x32,5	10	111,60



**BACINELLA GASTRONORM ALLUMINIO 1/1**

Aluminum GN 1/1 pan  
Bac GN 1/1 en aluminium  
GN 1/1 Aluminium Behälter  
Cubeta GN 1/1 en aluminio

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA182C20	53x32,5	2	25,81



**TEGLIA MICROFORATA PER BAGUETTES IN ALLUMINIO**

Baking sheet with moulds for french loaves, microperforated, aluminum  
Plaque à pain parisien avec moules, microperforée, aluminium  
Mikroperforiertes Pariserbrotblech, Aluminium  
Bandeja con moldes Baguette, microperforada, aluminio

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49B53	53x32,5	6	60,38



**TEGLIA GASTRONORM CON 6 STAMPI Ø 12,5 RIVESTITA CON ANTIADERENTE**

Gastronorm mat with moulds Ø 12,5  
Plaque Gastronorm avec moules Ø 12,5  
Gastronorm Behälter mit Fördchen Ø 12,5  
Bandeja Gastronorm con moldes Ø 12,5

Code	cm	IVA esc.
COXA183/S06	53x32,5	83,96



**BACINELLA GASTRONORM 1/1 ALLUMINIO RIVESTITO CON ANTIADERENTE NERO**

Aluminum GN 1/1 pan with non-stick coating  
Bac GN 1/1 en aluminium avec revêtement anti-adhésif  
GN 1/1 Aluminium Behälter mit Antihafbeschichtung  
Cubeta GN 1/1 en aluminio recubierta con anti-adherente

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA182C/S20	53x32,5	2	41,34



**BACINELLA GASTRONORM ALLUMINIO 1/1**

Aluminum GN 1/1 pan  
Bac GN 1/1 en aluminium  
GN 1/1 Aluminium Behälter  
Cubeta GN 1/1 en aluminio

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA182C65	53x32,5	6,5	30,16



**TEGLIA GASTRONORM IN LEGA 3003 FORATA**

Perforated Gastronorm baking sheet, alloy 3003  
Plaque Gastronorm perforée, alliage 3003  
Gastronorm Behälter, perforiert, Legierung 3003  
Bandeja Gastronorm perforada, aleación 3003

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA182F20	53x32,5	2	20,34



**TEGLIA GASTRONORM CON 12 STAMPI Ø 12,5 RIVESTITA CON ANTIADERENTE**

Gastronorm mat with moulds Ø 12,5  
Plaque Gastronorm avec moules Ø 12,5  
Gastronorm Behälter mit Fördchen Ø 12,5  
Bandeja Gastronorm con moldes Ø 12,5

Code	cm	IVA esc.
COXA183/S12	65x53	126,50



**BACINELLA GASTRONORM 1/1 ALLUMINIO RIVESTITO CON ANTIADERENTE NERO**

Aluminum GN 1/1 pan with non-stick coating  
Bac GN 1/1 en aluminium avec revêtement anti-adhésif  
GN 1/1 Aluminium Behälter mit Antihafbeschichtung  
Cubeta GN 1/1 en aluminio recubierta con anti-adherente

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA182C/S65	53x32,5	6,5	52,16



**BACINELLA GASTRONORM ALLUMINIO 1/1**

Aluminum GN 1/1 pan  
Bac GN 1/1 en aluminium  
GN 1/1 Aluminium Behälter  
Cubeta GN 1/1 en aluminio

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA182C100	53x32,5	10	33,09

# Pasticceria & Pizza

Pastry-Pizza Line / Série Pâtisserie-Pizza / Linie Feinbäcker-Pizza / Línea Repostería-Pizza



## TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA ALLUMINIO 3003 CON ORLO

Rectangular baking sheet, alu alloy 3003, with rim  
Plaque rectangulaire bordée en alliage d'aluminium 3003  
Rechteckiges Blech, Alu-Legierung 3003, mit Rand  
Bandeja rectangular en aleación aluminio 3003 con borde

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/330	30x23	3	14,31
COAL49/335	35x28	3	14,68
COAL49/340	40x30	3	15,70
COAL49/345	45x35	3	17,87
COAL49/350	50x35	3	18,62
COAL49/355	55x38	3	24,36
COAL49/360	60x40	3	25,33
COAL49/365	65x45	3	32,80



## TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA ALLUMINIO 3003 SPESSORE MM 1.2 CON BORDI DRITTI

Rectangular pan 3003 alloy, 1.2 mm. thick, straight edges  
Plateau rectangulaire en alliage d'aluminium 3003 de 1.2 d'épaisseur à bords droits  
Rechteckige form aus Alu-Legierung 3003 1.2 mm dick - mit geraden Rändern  
Bandeja rectangular en aleación de aluminio 3003, 1,2 mm. de espesor y bordes rectos

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/2DL60	60x40	2	23,75



## TEGLIA RETTANGOLARE LAMIERA ALLUMINATA

Rectangular baking sheet, alusteel  
Plaque à four tôle aluminée  
Rechteckiges Blech, Aluminat  
Bandeja rectangular lamina aluminada

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL149AL40	40x30	3	12,99
COAL149AL50	50x35	3	15,08
COAL149AL60	60x40	3	17,56



## TEGLIA RETTANGOLARE IN LAMIERA BLU PER DOLCI E PIZZE (SFUSE)

Blue steel rectangular baking sheets for cakes and pizzas (loose)  
Plaques à four rectangulaires en tôle bleue pour gâteaux et pizza (en vrac)  
Rechteckige Blaubleche zur Kuchen und Pizza (offen)  
Bandejas rectangulares hierro azul para postres y pizzas

Code	cm	H cm	IVA esc.
COFE149B30	30x23	3	10,25
COFE149B35	35x28	3	11,51
COFE149B40	40x30	3	12,36
COFE149B45	45x35	3	13,92
COFE149B50	50x35	3	14,50
COFE149B55	55x38	3	17,19
COFE149B60	60x40	3	17,70
COFE149B65	65x45	3	24,54



## TEGLIA RETTANGOLARE LEGA ALLUMINIO 3003 FORATA (Ø FORO 6 MM)

Rectangular baking sheet, perforated alu alloy 3003  
Plaque à four rectangulaire perforée alliage d'aluminium 3003  
Rechteckige perforiertes Blech, Alu-Legierung 3003  
Bandeja rectangular - aleación aluminio 3003 perforada

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/3F35	35x28	3	17,87
COAL49/3F40	40x30	3	20,46
COAL49/3F45	45x35	3	23,63
COAL49/3F50	50x35	3	24,27
COAL49/3F60	60x40	3	36,63



## TEGLIA RETTANGOLARE MICROFORATA (Ø FORO 2 MM) LEGA ALLUMINIO 3003

Rectangular baking sheet, microperforated - alu alloy 3003  
Plaque à four rectangulaire, microperforée - alliage d'aluminium 3003  
Rechteckiges Blech, Mikroperforierte - Alu - Legierung 3003  
Bandeja rectangular, microperforada - aleación aluminio 3003

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/2MF60	60x40	2	37,79
COAL49/2MF80	80x60	2	61,38



## TEGLIA RETTANGOLARE LAMIERA ALLUMINATA CON BORDI DRITTI

Rectangular pan, alusteel, straight edges / Plateau rectangulaire en tôle aluminée à bords droits  
Rechteckige form aus Alu-Blech mit geraden Rändern  
Bandeja rectangular en lámina aluminada con bordes rectos

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL149AL260	60x40	2	14,15
COAL149AL280	80x60	2	24,45



## TEGLIA ALLUMINATA PER FOCACCINE (8 STAMPI Ø 14)

Baking sheet for muffin pan (8 mouldes ø 14), alusteel  
Plaque à pain rond (8 moules ø 14), tôle aluminée  
Förmchenblech für Brot (8 förmchen ø 14), Aluminiumüberzug  
Bandeja pan redondo (8 moldes ø 14), lamina aluminada

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/860	60x40	14	54,18



## TEGLIA RETTANGOLARE LEGA ALLUMINIO 3003 CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE

Rectangular baking sheet, alu alloy 3003, non-stick coating  
Plaque à four rectangulaire, revêtement anti-adhésif alliage d'aluminium 3003  
Rechteckiges Blech, Alu-Legierung 3003, mit Antihafbeschichtung  
Bandeja rectangular aleación aluminio 3003 con recubrimiento antiaderente

Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA49/3S35	35x28	3	33,19
COSA49/3S40	40x30	3	40,66
COSA49/3S45	45x35	3	47,80
COSA49/3S50	50x35	3	51,15
COSA49/3S60	60x40	3	62,69



## TEGLIA RETTANGOLARE LEGA ALLUMINIO MICROFORATA (Ø FORO 2 MM) CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE

Rectangular baking sheet, microperforated - alu alloy 3003 (no-stick coating)  
Plaque à four rectangulaire, microperforée - alliage d'aluminium 3003 (revêtement anti-adhésif)  
Rechteckiges Blech, Mikroperforierte - Alu Legierung 3003 (mit Antihafbeschichtung)  
Bandeja rectangular, microperforada - aleación aluminio 3003 (con recubrimiento antiaderente)

Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA49/2MFS60	60x40	2	72,22



## TEGLIA RETTANGOLARE LAMIERA ALLUMINATA ANTIADERENTE (RIVESTIMENTO PER PANIFICATORI) CON BORDI DRITTI

Rectangular pan, non-stick alusteel (coated for bakeries), straight edges  
Plateau rectangulaire tôle aluminée antiaderente (revêtement special boulangerie), à bords droits  
Rechteckige form aus Alu-Blech mit Antihaf-Beschichtung (Beschichtung für Bäckereibetriebe) mit geraden Rändern  
Bandeja rectangular en lámina aluminada antiaderente (revestimiento para panadería) con bordes rectos

Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA149AL2V60	60x40	2	50,90
COSA149AL2V80	80x60	2	99,58



## TEGLIA ALLUMINATA PER FOCACCINE (12 STAMPI Ø 12)

Baking sheet for muffin pan (12 mouldes ø 12), alusteel  
Plaque à pain rond (12 moules ø 12), tôle aluminée  
Förmchenblech für Brot (12 förmchen ø 12), Aluminiumüberzug  
Bandeja pan redondo (12 moldes ø 12), lamina aluminada

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/1260	60x40	12	61,43



## TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA ALLUMINIO 3003 SPESSORE MM 1.5 CON BORDI DRITTI

Rectangular pan 3003 alloy, 1.5 mm. thick, straight edges  
Plateau rectangulaire en alliage d'aluminium 3003 de 1.5 d'épaisseur à bords droits  
Rechteckige form aus Alu - Legierung 3003 - 1.5 mm dick mit geraden Rändern  
Bandeja rectangular en aleación de aluminio 3003, 1,5 mm. espesor y bordes rectos

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/2D60	60x40	2	26,43



## TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA ALLUMINIO 3003 CON BORDI DRITTI

Rectangular pan 3003 alloy, straight edges  
Plateau rectangulaire en alliage d'aluminium 3003 à bords droits  
Rechteckige form aus Alu-Legierung 3003 mit geraden Rändern  
Bandeja rectangular en aleación de aluminio 3003 con bordes rectos

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/4D60	60x40	4	35,57



## TEGLIA RETTANGOLARE LEGA ALLUMINIO MICROFORATA (Ø FORO 2 MM) ANTIADERENTE (RIVESTIMENTO PER PANIFICATORI) CON BORDI DRITTI

Rectangular pan, microperforated, non-stick (coated for bakeries), straight edges / Plateau rectangulaire tôle aluminée micro perforé antiaderente (revêtement special boulangerie) à bords droits / Rechteckige form aus klein gelochtem Alu-Blech mit Antihaf-Beschichtung (Beschichtung für Bäckereibetriebe) mit geraden Rändern / Bandeja rectangular en aleación de aluminio microperforada y antiaderente (revestimiento para panadería) con bordes rectos

Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA49/2MFV60	60x40	2	71,32
COSA49/2MFV80	80x60	2	132,90



## TEGLIA MICROFORATA PER BAGUETTES IN ALLUMINIO

Baking sheet with moulds for french loaves, microperforated, aluminium  
Plaque à pain parisien avec moules, microperforée, aluminium  
Mikroperforiertes Pariserbrotblech, Aluminium  
Bandeja con moldes Baguette, microperforada, aluminio

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49B60	60x40	3,5	60,78

# Pasticceria & Pizza

Pastry-Pizza Line / Série Pâtisserie-Pizza / Linie Feinbäcker-Pizza / Línea Repostería-Pizza



## VASSOIO

Tray  
Plateau  
Tablett  
Bandeja

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL1820X22,5	22,5x22,5	1,5	15,64
COAL1820X23	23x14,5	1,5	12,10
COAL1820X30	30x18	1,5	16,39
COAL1820X30,5	30,5x22,5	1,5	18,00
COAL1820X37,5	37,5x24,5	1,5	23,95
COAL1820X48	48x31	1,5	35,10
COAL1820X60	60x40	1,5	61,42



## VASSOIO ORO

Gold tray  
Plateau or  
Tablett, gold  
Bandeja oro

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL1820R22,5	22,5x22,5	1,5	17,37
COAL1820R23	23x14,5	1,5	13,87
COAL1820R30	30x18	1,5	18,48
COAL1820R30,5	30,5x22,5	1,5	20,76
COAL1820R37,5	37,5x24,5	1,5	27,42
COAL1820R48	48x31	1,5	40,82
COAL1820R60	60x40	1,5	70,36



## ANELLO PAN DI SPAGNA ALLUMINIO 5 MM MISURA Ø ESTERNO

Sponge cake ring - alu 5 mm Ø outside  
Anneau pain de Gênes, aluminium, 5 mm Ø extérieur  
Alu-Biskuitring 5 mm Ø aussen  
Aro redondo aluminio Ø exterior 5 mm

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA43A15X4	15	4	22,91
ALMA43A15X5	15	5	26,06
ALMA43A20X4	20	4	29,35
ALMA43A20X5	20	5	32,61
ALMA43A25X4	25	4	39,05
ALMA43A25X5	25	5	42,32



## ANELLO PAN DI SPAGNA TEFLON® PLATINUM 5 MM MISURA Ø ESTERNO

Sponge cake ring - Teflon® 5 mm Ø outside / Anneau pain de Gênes, Teflon®, 5 mm Ø extérieur  
Biskuitring - Teflon® 5 mm Ø aussen / Aro redondo - Teflon® Ø ext 5 mm

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA43AS15X4	15	4	40,44
ALSA43AS15X5	15	5	43,72
ALSA43AS20X4	20	4	46,98
ALSA43AS20X5	20	5	50,84
ALSA43AS25X4	25	4	59,60
ALSA43AS25X5	25	5	62,76



## RASCHIA RETTANGOLARE INOX

Rectangular dough scraper, s/s  
Raclette rectangulaire, acier inox  
Rechteckige Teigschaber, Edelstahl  
Rasqueta rectangular inox

Code	Ø cm	IVA esc.
COIX41RX13	13	6,76
COIX41RX16	16	7,04
COIX41RX18	18	7,52



## RASCHIA TONDA LAMIERA BLU

Round dough scraper, blue steel  
Raclette ronde, tôle bleue  
Runde Teigschaber, Blaublech  
Rasqueta redonda hierro azul

Code	Ø cm	IVA esc.
COFE41TB12	12	5,68



## RASCHIA RETTANGOLARE LAMIERA BLU

Rectangular dough scraper, blue steel / Raclette rectangulaire, tôle bleue  
Rechteckige Teigschaber, Blaublech / Rasqueta rectangular hierro azul

Code	Ø cm	IVA esc.
COFE41RB13	13	4,64
COFE41RB16	16	5,04
COFE41RB18	18	5,40



## TORTIERA CONICA IN ALLUMINIO CON ORLO (H CM 3)

Alu conical cake-pan with rim  
Tourtière conique bordée en aluminium  
Konische Alu-Kuchenform mit Rand  
Tartera conica aluminio con borde

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA43/314	14	3	5,88
FAMA43/316	16	3	6,23
FAMA43/318	18	3	6,44
FAMA43/320	20	3	6,62
FAMA43/322	22	3	7,12
FAMA43/324	24	3	7,33
FAMA43/326	26	3	7,64
FAMA43/328	28	3	8,14
FAMA43/330	30	3	9,45
FAMA43/332	32	3	11,40
FAMA43/334	34	3	12,44
FAMA43/336	36	3	12,79
FAMA43/338	38	3	13,26
FAMA43/340	40	3	13,39
FAMA43/345	45	3	17,69
FAMA43/350	50	3	22,80



## TORTIERA ROTONDA LEGA 3003 FORATA

Perforated round cake-pan - alloy 3003  
Tourtière ronde perforée, alliage 3003  
Runde perforierte Kuchenform, Legierung 3003  
Tartera redonda - aleacion 3003 - perforata

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA43/3F26	26	3	12,26
FAMA43/3F28	28	3	13,76
FAMA43/3F30	30	3	15,99
FAMA43/3F32	32	3	17,69
FAMA43/3F36	36	3	19,27
FAMA43/3F40	40	3	19,87
FAMA43/3F50	50	3	30,48



## TORTIERA CONICA IN ALLUMINIO CON ORLO (H CM 6)

Alu conical cake-pan with rim  
Tourtière conique bordée en aluminium  
Konische Alu-Kuchenform mit Rand  
Tartera conica aluminio con borde

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA43/616	16	6	6,44
FAMA43/618	18	6	6,86
FAMA43/620	20	6	7,19
FAMA43/622	22	6	7,61
FAMA43/624	24	6	8,15
FAMA43/626	26	6	8,72
FAMA43/628	28	6	9,19
FAMA43/630	30	6	10,12
FAMA43/632	32	6	11,87
FAMA43/634	34	6	13,01
FAMA43/636	36	6	13,39
FAMA43/638	38	6	13,73
FAMA43/640	40	6	14,34
FAMA43/650	50	6	24,26



## TORTIERA CONICA IN ALLUMINIO CON ORLO (H CM 8)

Alu conical cake-pan with rim  
Tourtière conique bordée en aluminium  
Konische Alu-Kuchenform mit Rand  
Tartera conica aluminio con borde

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA43/816	16	8	7,86
FAMA43/818	18	8	8,19
FAMA43/820	20	8	8,31
FAMA43/822	22	8	8,87
FAMA43/824	24	8	9,34
FAMA43/826	26	8	9,90
FAMA43/828	28	8	10,70
FAMA43/830	30	8	11,98
FAMA43/832	32	8	13,56
FAMA43/834	34	8	14,00
FAMA43/836	36	8	15,18
FAMA43/838	38	8	17,35
FAMA43/840	40	8	18,47



## TORTIERA TONDA IN LAMIERA BLU PER PIZZE (CONF. 10 PZ.)

Blue steel round pizzasheet (pack 10 pcs)  
Raclette ronde, tôle bleue (conf. 10 pièces)  
Rundes Pizzablech, Blaublech (Pack. 10 St.)  
Tartera redonda hierro azul para pizzas (Conf. 10 Pz.)

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFE43B14	14	2,2	3,40
COFE43B16	16	2,3	3,66
COFE43B18	18	2,5	3,71
COFE43B20	20	2,5	3,79
COFE43B22	22	2,5	4,17
COFE43B24	24	2,5	4,36
COFE43B26	26	2,5	4,60
COFE43B28	28	2,5	5,14
COFE43B30	30	2,5	5,48
COFE43B32	32	2,5	6,13
COFE43B36	36	2,5	8,50
COFE43B40	40	2,5	11,05

# Pasticceria & Pizza

Pastry-Pizza Line / Série Pâtisserie-Pizza / Linie Feinbäcker-Pizza / Línea Repostería-Pizza



## TORTIERA TONDA ALTA IN LAMIERA BLU PER PIZZE (CONF. 10 PZ.)

Blue steel round pizzasheet (pack 10 pcs)  
Tourtière ronde à pizza, toile bleue (conf. 10 pièces)  
Rundes Pizzablech, Blaublech (Pack. 10 St.)  
Tartera redonda hierro azul para pizzas (Conf. 10 Pz.)

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFE43BB18	18	4	4,83
COFE43BB20	20	4	5,06
COFE43BB22	22	4	5,29
COFE43BB24	24	4	5,45
COFE43BB26	26	4	6,06
COFE43BB28	28	4	6,83
COFE43BB30	30	4	7,21
COFE43BB32	32	4	8,52
COFE43BB36	36	4	10,08
COFE43BB40	40	4	12,36
COFE43BB45	45	3,5	19,24
COFE43BB50	50	3,5	20,24
COFE43BB60	60	3,5	26,68



## TORTIERA IN LAMIERA BLU CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE (H CM 2,5)

Blue steel cake-pan, non-stick coating  
Tourtière en tôle bleue anti-adhésive  
Blaublech Kuchenform mit Antihafbeschichtung  
Tartera hierro azul con recubrimiento antiadherente

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFE43BS20	20	2,5	11,49
COFE43BS24	24	2,5	13,03
COFE43BS26	26	2,5	15,86
COFE43BS28	28	2,5	18,00
COFE43BS32	32	2,5	20,77



## TORTIERA ROTONDA LEGA 3003 CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE (H CM 3)

Round cake-pan, alloy 3003, non-stick coating  
Tourtière ronde anti-adhésive - alliage 3003  
Runde Kuchenform - Legierung 3003, Antihafbeschichtung  
Tartera redonda - aleación 3003 con recubrimiento antiadherente

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA43/3S26	26	3	16,36
ALSA43/3S28	28	3	18,35
ALSA43/3S30	30	3	21,64
ALSA43/3S32	32	3	24,90



## TEGLIA TONDA PESANTE PER PIZZA AL TRANCIO CON ORLO (H CM 4,5)

Heavy round pizzasheet, with rim  
Plaque tonde à pizza avec bord  
Runde, schweres Pizzablech mit Rand  
Tartera tonda pesada para pizza con borde

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL143P50	50(est.)	4,5	34,14



## STAMPO AMERICANO CON TUBO

Cake mould "Gugelhopf" with tube  
Moule à "gugelhopf" avec tube  
Gugelhopfform mit Loch  
Molde americano con tubo

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL3516	16	9	8,93
COAL3518	18	10	10,43
COAL3520	20	11	12,55
COAL3522	22	11	12,88



## STAMPO AMERICANO SENZA TUBO

Cake mould "Gugelhopf" without tube  
Moule à "gugelhopf" sans tube  
Gugelhopfform ohne Loch  
Molde americano

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL3018	18	10	7,34



## STAMPO MARGHERITA

Sponge cake mould  
Moule à tarte margerite  
Sandkuchenform  
Molde margarita

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL3320	20	6,5	6,99



## FORMA ALLUMINIO PER CREME-CARAMEL ALTO

Crème caramel mould, alu, deep  
Moule en aluminium à crème caramel fond  
Hoher Crème Caramehl, Aluminium  
Flanero aluminio alto

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA2195	5	6	3,42
ALMA2196	6	7	3,67
ALMA2196,5	6,5	7	3,83
ALMA2197	7	8	3,96
ALMA2198	8	9	4,06



## FORMA ALLUMINIO PER CREME-CARAMEL CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE

Crème caramel mould, alu, non-stick  
Moule en aluminium anti-adhésive à crème caramel  
Crème Caramehl, Aluminium, Antihaf  
Flanero aluminio antiadherente

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA219T6	6	6	5,08
ALMA219T6,5	6,5	6,5	5,18
ALMA219T7	7	7	5,36
ALMB219T6,5	6,5	5	3,42



## STAMPO CONICO ALLUMINIO PER PANETTONE

Conical mould for panettone  
Moule conique à paneton  
Konische Panettone-Form  
Molde conico

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL3118	18	11	8,60
COAL3120	20	12	10,40
COAL3122	22	13	13,02
COAL3124	24	19	14,89



## FORMA ALLUMINIO PER CREME-CARAMEL BASSO

Crème caramel mould, alu, low  
Moule en aluminium à crème caramel bas  
Niedriger Crème Caramehl, Aluminium  
Flanero alluminio bajo

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMB2196,5	6,5	4,5	3,42
ALMB2197	7	5	3,83
ALMB2198	8	5,5	3,96



## FORMA PLUMCAKE ALLUMINIO

Plumcake  
Plum-cake  
Plumcake  
Molde cake

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL3818	18x7,7	6	5,74
COAL3822	22x9	6,5	6,18
COAL3826	26x9,6	7,5	7,70
COAL3830	30x10,5	7,5	9,43



## CIAMBELLA CON TUBO

Savarin mould with tube  
Savarin avec tube  
Kranzkuchen mit Loch  
Nolde savarin alto

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL3720	20	6	8,81
COAL3722	22	6,5	9,81
COAL3724	24	7,5	11,06
COAL3726	26	8,5	12,09
COAL3730	30	8,5	17,79



## FORMA INOX 18/10 PER CREME-CARAMEL

Crème caramel mould 18/10, s/s  
Moule en acier inox 18/10 à crème caramel  
Crème Caramehl, Edelstahl 18/10  
Flanero inox 18/10

Code	cm	H cm	IVA esc.
COIX32196	6	6	4,04
COIX32197	7	7	4,50



## FORMA PAN CARRÈ CON COPERCHIO LAMIERA BLU

Blue steel bread with lid  
Moule pain de mie tôle bleue avec couvercle  
Brot form blaublech mit deckel  
Molde para Pan de Molde en hierro azul con tapa

Code	cm	H cm	IVA esc.
COFE38BC20	20x10	10	25,11
COFE38BC30	30x10	10	26,29
COFE38BC40	40x10	10	28,12

# Pasticceria & Pizza

Pastry-Pizza Line / Série Pâtisserie-Pizza / Linie Feinbäcker-Pizza / Línea Repostería-Pizza



## PALA PER PIZZA RETTANGOLARE, LEGGERISSIMA, FLESSIBILE IN LEGA D'ALLUMINIO MANICO CM 150

Rectangular pizza peel, very light and flexible, 150 cm handle

Pelle à pizza rectangulaire, très légère, flexible Manche cm. 150

Schaufel für rechteckige Pizza, sehr leichter und biegsamer. Stiel 150 cm.

Pala para pizza rectangular, ligerísima y flexible, con mango de 150 cm.

Code	cm	H cm	kg	IVA esc.
COPI209RE32	32x32	182	0,802	115,96
COPI209RE37	37x37	187	0,920	131,02
COPI209RE41	41x41	191	1,264	155,16
COPI209RE45	45x45	195	1,408	170,19
COPI209RE50	50x50	200	1,658	188,29



## PALA PER PIZZA TONDA LEGGERISSIMA, FLESSIBILE IN LEGA D'ALLUMINIO MANICO CM 150

Round pizza peel, very light and flexible, 150 cm handle

Pelle à pizza ronde très légère, flexible manche 150 cm

Schaufel für runde Pizza, sehr leichter und biegsamer. Stiel 150 cm.

Pala para pizza circular ligerísima y flexible, con mango de 150 cm.

Code	Ø cm	H cm	kg	IVA esc.
COPI209R32	32	182	0,768	115,96
COPI209R37	37	187	0,820	131,02
COPI209R41	41	191	1,205	155,16
COPI209R45	45	195	1,325	170,19
COPI209R50	50	200	1,547	188,29



## PALA PER PIZZA RETTANGOLARE FORATA IN LEGA DI ALLUMINIO MANICO CM 150

Rectangular pizza peel, perforated, aluminum alloy

Pelle à pizza rectangulaire à douille en toile d'aluminium

Schaufel für rechteckige Pizza aus gelochter Alu-Legierung

Pala para pizza rectangular perforada en aleación de aluminio

Code	Ø cm	H cm	kg	IVA esc.
COPI209REA32	32x32	182	0,750	147,59
COPI209REA37	37x37	187	0,806	170,19
COPI209REA41	41x41	191	1,100	177,76
COPI209REA45	45x45	195	1,220	197,34
COPI209REA50	50x50	200	1,464	222,94



## PALA PER PIZZA TONDA FORATA IN LEGA DI ALLUMINIO MANICO CM 150

Round pizza peel, perforated, aluminum alloy

Pelle à pizza ronde à douillé en toile d'aluminium

Schaufel für runde Pizza aus gelochter Alu-Legierung

Pala para pizza circular perforada en aleación de aluminio

Code	Ø cm	H cm	kg	IVA esc.
COPI209RA32	32	182	0,670	147,59
COPI209RA37	37	187	0,789	170,19
COPI209RA41	41	191	1,027	177,76
COPI209RA45	45	195	1,162	197,34
COPI209RA50	50	200	1,300	222,94



## PALETTINO TONDO IN ACCIAIO INOX CON MANICO

Small round pizza peel, stainless steel

Pelle à pizza petit modele en acier inox

Kleine runde Schaufel aus Inox-Stahl

Paleta circular de acero inoxidable

Code	cm	H cm	kg	IVA esc.
COPI209PA17	17	167	0,732	94,90
COPI209PA20	20	170	0,803	99,38
COPI209PA23	23	173	0,877	102,39
COPI209PA26	26	176	0,981	108,46



## PALETTINO TONDO FORATO IN ACCIAIO INOX CON MANICO

Small round and perforated pizza peel, stainless steel

Pelle à pizza petit modele ronde à douille en acier inox

Kleine runde Schaufel aus gelochtem Inox-Stahl

Paleta circular perforada de acero inoxidable

Code	Ø cm	H cm	kg	IVA esc.
COPI209PAF17	17	167	0,702	112,94
COPI209PAF20	20	170	0,776	115,96
COPI209PAF23	23	173	0,833	120,51
COPI209PAF26	26	176	0,905	124,99



## COPPIA FONDOMANICO E SCORREVOLE IN PLASTICA

Plastic holder & slider set

Embout de manche et poignée collissante plastique

Paar verschiebbare Stielhüllen aus Kunststoff

Protector de mango + mango deslizante de plástico

Code	cm	H cm	IVA esc.
COPI209PAR	2,5	25	11,24



## SPAZZOLA ORIENTABILE CON RASCHIETTO SETOLE OTTONE, BASE LEGNO, MANICO ANODIZZATO NERO

Adjustable brush with brass bristles scraper, wood base,

black anodized handle

Brosse métallique orientable fil laiton talon bois manche anodisé noir

Bewegliche Bürste mit Borstenschaber aus Messing, schwarz eloxierter Stiel / Cepillo orientable con raspador de cerdas de latón, base de madera y mango anodizado negro

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COPI209SP20	20x6,50	160	90,34

## RICAMBIO SPAZZOLA

Spare brush

Brosse de rechange

Ersatzbürste

Recambio de cepillo



Code	cm	IVA esc.
COPI209SPR	20x6,50	35,63

## RASTRELLO INOX RECUPERO CORPI SOLIDI

Stainless steel brush

Râteau racloir inox

Inox-Hake zur Bergung von Festkörpern

Rastrillo de acero inoxidable

Code	cm	IVA esc.
COPI209RS24	24x10	58,71



## APPENDI PALA A MURO ALLUMINIO ANODIZZATO CAPIENZA 2 PALE

Peel wall holder, anodized aluminum (for 2 peels)

Porte pelle mural aluminium anodisé pour fixation de 2 pelles

Schaufelaufhängevorrichtung für die Wand aus eloxiertem Aluminium für 2 Schaufeln

Colgador de palas sobre pared en aluminio anodizado (capacidad para 2 palas)

Code	IVA esc.
COPI209EM	38,31

## APPENDI PALE (VUOTO) PER 2 PALE

Peel wall holder (for 2 peels, 1 small peel and 1 brush)

Porte pelles (pelle à pizza/accessoire) ou presentoir

capacité 2 pelles GM et 1 pelle à pizza PM et 1 brosse de rechange

Schaufelaufhängevorrichtung (kleine Schaufel/Geräte) für 2 Schaufeln, 1 kleine Schaufel und 1 Bürste

Colgador de palas sobre pared (capacidad para 2 palas, 1 paleta y 1 cepillo)

Code	IVA esc.
COPI209EB	194,32



# Pasticceria & Pizza

Pastry-Pizza Line / Série Pâtisserie-Pizza / Linie Feinbäcker-Pizza / Línea Repostería-Pizza



## PALA PER PIZZA RETTANGOLARE IN ALLUMINIO ANODIZZATA CON MANICO CM 150

Rectangular pizza peel, 150 cm handle, alu anodized  
Pelle à pizza rectangulaire en aluminium anodisé avec manche 150 cm  
Rechteckige Pizzaschaufel, alu eloxiert, mit Stiel 150 cm.  
Pala para pizza rectangular aluminio con mango cm 150 anodizada

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COP12080X34	32x34	182	69,47



## PALA PER PIZZA TONDA IN ACCIAIO INOX CON MANICO CM 150

Round pizza peel, s/s, with handle  
Pelle à pizza ronde en acier inox avec manche  
Runde Pizzaschaufel, Edelstahl, mit Stiel  
Pala para pizza redonda acero inox con mango

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COP12081X19	19	169	58,27
COP12081X25	25	175	63,32
COP12081X36	36	186	78,88



## SPAZZOLA OTTONE GIREVOLE PER CENERE CON MANICO CM 150

Adjustable brass brush for ash, 150 cm handle  
Brosse orientable en laiton pour cendres, manche 150 cm  
Drehbare Messingbürste für Asche mit Stiel 150 cm.  
Cepillo laton móvil para ceniza con mango cm. 150

Code	cm	IVA esc.
COP1208/OT16	16x5	53,23
COP1208/OT16SM	16x5	35,85



## SCORREVOLE IN LEGNO PER MANICI PALE PIZZA

Wooden slider for pizza peel handles  
Courseur en bois pour manches de pelles à pizza  
Holzbote für Pizzaschaufelstiel  
Mango corredizo madera para palas pizza

Code	cm	IVA esc.
COP18/SC20	16x5	6,86



## RASCHIETTO INOX RIMUOVI BRACI CON MANICO CM 150

Ash remover, 150 cm handle  
Pelle ramasse-cendres en acier inox, manche 150 cm  
Edelstahlschaber für Ascheaufnahme mit Stiel 150 cm  
Rasqueta inox remuevebrasa con mango cm 150

Code	Ø cm	IVA esc.
COP1208/BR15	35	40,21

## MANICO

Handle  
Manche  
Stiel  
Mango

Code	cm	IVA esc.
COP1208MAN	150	16,88



## ESPOSITORE (VUOTO) PER PALE PIZZA

Pizza peel rack (empty), painted steel  
Présentoir pour pelles à pizza (vide) en acier verni  
Pizzaschaufelhalter (leer), lackierter Stahl  
Mostrador para artículos indicados arriba

Code	IVA esc.
COP18/ES20	100,04

# Pietra

Stone Line / Série Pierre / Linie Stein / Línea Piedra



## PIETRA QUADRATA CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10 E BASAMENTO IN LEGNO

Square stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base  
 Plaque de pierre carrée avec en acier inoxydable 18/10 support et base en bois  
 Platz Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter und Holzbasis  
 Placa de piedra cuadrada con acero inoxidable 18/10 soporte y base de madera

Code	cm	IVA esc.
COLA100/LS	25x25	104,78



## PIETRA RETTANGOLARE A SPIGOLI ARROTONDATI CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10 E BASAMENTO IN LEGNO

Rectangular stone rounded corners plate with stainless steel 18/10 holder and wood base  
 Rectangulaire pierre arrondie plaque coins en acier inoxydable 18/10 support et base en bois  
 Rechteckige Steinplatte mit abgerundeten Ecken Edelstahl 18/10 Halter und Holzbasis  
 Piedra rectangular placa esquinas redondeadas en acero inoxidable 18/10 soporte y base de madera

Code	cm	IVA esc.
COLA250/LR	25x35	138,30



## PIETRA RETTANGOLARE CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10 E BASAMENTO IN LEGNO

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base  
 Plaque de pierre rectangulaire en acier inoxydable 18/10 avec support et base en bois  
 Rechteckige Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter und Holzbasis  
 Placa de piedra rectangular de acero inoxidable 18/10 soporte y base de madera

Code	cm	IVA esc.
COLA200/LM	25x30	122,40



## PIETRA RETTANGOLARE CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10 E BASAMENTO IN LEGNO

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base  
 Plaque de pierre rectangulaire en acier inoxydable 18/10 avec support et base en bois  
 Rechteckige Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter und Holzbasis  
 Placa de piedra rectangular de acero inoxidable 18/10 soporte y base de madera

Code	cm	IVA esc.
COLA300/LL	29x40	148,35



## PIETRA QUADRATA CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10

Square stone plate with stainless steel 18/10 holder  
 Plaque de pierre carrée en acier inoxydable 18/10 titulaire  
 Platz Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter  
 Placa de piedra cuadrada con acero inoxidable 18/10 titular

Code	cm	IVA esc.
COLA100/S	25x25	39,54



## PIETRA RETTANGOLARE A SPIGOLI ARROTONDATI CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10

Rectangular stone rounded corners plate with stainless steel 18/10 holder  
 Rectangulaire pierre arrondie plaque coins en acier inoxydable 18/10 titulaire  
 Rechteckige Steinplatte mit abgerundeten Ecken Edelstahl 18/10 Halter  
 Piedra rectangular placa esquinas redondeadas en acero inoxidable 18/10 titular

Code	cm	IVA esc.
COLA250/R	25x35	54,27



## PIETRA RETTANGOLARE CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder  
 Plaque de pierre rectangulaire en acier inoxydable 18/10 titulaire  
 Rechteckige Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter  
 Placa de piedra rectangular de acero inoxidable 18/10 titular

Code	cm	IVA esc.
COLA200/M	25x30	43,35



## PIETRA RETTANGOLARE CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder  
 Plaque de pierre rectangulaire en acier inoxydable 18/10 titulaire  
 Rechteckige Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter  
 Placa de piedra rectangular de acero inoxidable 18/10 titular

Code	cm	IVA esc.
COLA300/L	29x40	55,85



## PIETRA QUADRATA CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10 E FORNELLO PORTACOMBUSTIBILE

Square stone plate with stainless steel 18/10 holder and fuel can bracket  
 Plaque de pierre carrée avec en acier inoxydable 18/10 titulaire et de carburant peut encadrer  
 Platz Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter und Kraftstoffhalterung kann  
 Placa de piedra cuadrada con acero inoxidable 18/10 titular y combustible puede poner entre paréntesis

Code	cm	IVA esc.
COLA100/FS	25x25	98,72



## PIETRA RETTANGOLARE CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10 E FORNELLO PORTACOMBUSTIBILE

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder and fuel can bracket  
 Plaque de pierre rectangulaire avec en acier inoxydable 18/10 titulaire et de carburant peut encadrer  
 Rechteckige Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter und Kraftstoffhalterung kann  
 Placa de piedra rectangular con acero inoxidable 18/10 titular y combustible puede poner entre paréntesis

Code	cm	IVA esc.
COLA200/FM	25x30	102,95



## PIETRA RETTANGOLARE CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10 E FORNELLO PORTACOMBUSTIBILE

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder and fuel can bracket  
 Plaque de pierre rectangulaire avec en acier inoxydable 18/10 titulaire et de carburant peut encadrer  
 Rechteckige Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter und Kraftstoffhalterung kann  
 Placa de piedra rectangular con acero inoxidable 18/10 titular y combustible puede poner entre paréntesis

Code	cm	IVA esc.
COLA300/FL	29x40	114,81

# Family Cooking Alluminio

Aluminum Cooking Line - Série Cuisine pour la famille Aluminium - Linie Kochen Aluminium für die familie - Línea Family Cooking Aluminio



## PENTOLA CILINDRICA CON DUE MANIGLIE ALLUMINIO FUSO

Cylindric stockpot, 2 handles  
Marmite cylindrique, 2 anses  
Zylindrischer Suppentopf 2 Griffe  
Olla cilíndrica 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA314	14	12	2	10,39
FAMA316	16	14	2,7	11,96
FAMA318	18	16	4	14,23
FAMA320	20	18	5,5	17,97
FAMA322	22	20	7,5	20,09
FAMA324	24	22	10	24,62
FAMA326	26	24	12,5	30,08
FAMA328	28	26	15	33,92
FAMA330	30	28	20	37,31
FAMA332	32	30	24	41,01
FAMA334	34	32	29	46,16
FAMA336	36	33	35	53,79
FAMA338	38	35	40	58,71
FAMA340	40	37	48	64,37



## CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE ALLUMINIO FUSO

Saucepot, 2 handles  
Faitout, 2 anses  
Kochtopf 2 Griffe  
Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA412	12	6	1	7,64
FAMA414	14	7	1,5	9,53
FAMA416	16	8	1,9	10,92
FAMA418	18	9	2,5	11,82
FAMA420	20	10	3,3	13,98
FAMA422	22	11	4,5	15,03
FAMA424	24	12	5,5	17,42
FAMA426	26	13	7	21,06
FAMA428	28	14	8,5	24,00
FAMA430	30	15	10	27,93
FAMA432	32	16	12	31,05
FAMA434	34	17	15	34,74
FAMA436	36	18	18	38,28
FAMA438	38	19	21	41,75
FAMA440	40	20	25	44,99



## CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO ALLUMINIO FUSO

Saucepan, 1 handle  
Casserole haute, 1 manche  
Stielkasserolle  
Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA512	12	6	1	7,12
FAMA514	14	7	1,5	8,07
FAMA516	16	8	1,9	9,77
FAMA518	18	9	2,5	10,48
FAMA520	20	10	3,3	12,40
FAMA522	22	11	4,5	14,65
FAMA524	24	12	5,5	16,87
FAMA526	26	13	7	18,90



## CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE ALLUMINIO FUSO

Casserole pot, 2 handles  
Sautoir, 2 anses  
Bratpfopf 2 Griffe  
Cacerola baja 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA614	14	5	1	7,95
FAMA616	16	5,5	1,3	9,40
FAMA618	18	6,5	1,8	10,94
FAMA620	20	7,5	2,5	12,88
FAMA622	22	8,5	3,3	13,43
FAMA624	24	9	4	14,77
FAMA626	26	9,5	5	20,23
FAMA628	28	10	6	22,75
FAMA630	30	11	7,5	27,53
FAMA632	32	11,5	8,5	30,39
FAMA634	34	12	10	33,67
FAMA636	36	13	13	36,07
FAMA638	38	13,5	15	40,13
FAMA640	40	14	17	43,89



## CASSERUOLA CONICA CON UN MANICO ALLUMINIO FUSO E BECCO

Conical casserole pan with spout and handle  
Casserole conique avec manche et bec  
Könische Stielkasserolle mit Tülle  
Cacerola conica con mango y pico

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA910	10	7	6,04
FAMA912	12	8	6,44
FAMA914	14	8,5	7,85
FAMA916	16	10	9,08
FAMA918	18	11,5	10,48
FAMA920	20	12,5	12,84
FAMA922	22	14	14,54
FAMA924	24	15,5	16,54
FAMA926	26	16	18,73



## CASSERUOLA OVALE FINITURA OPACO CON DUE MANIGLIE IN ALLUMINIO E COPERCHIO

Oval saucepot, opaque finish, 2 alu handles and lid  
Casserole ovale, finissage opaque, 2 anses en aluminium et couvercle  
Ovalkasserolle mit Deckel und 2 Alugriffen, mattiert  
Cacerola oval acabado opaco 2 asas aluminio y tapa

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA2626	26	11	27,81
FAMA2628	28	13	28,18
FAMA2630	30	13	30,55
FAMA2632	32	14	34,61
FAMA2634	34	14	45,52
FAMA2636	36	14	55,59



## COPERCHIO OVALE CON PONTICELLO ALLUMINIO

Oval lid  
Couvercle ovale  
Ovaler Deckel  
Tapa oval

Code	Ø cm	IVA esc.
FAMA290V26	26	7,37
FAMA290V28	28	7,99
FAMA290V30	30	8,83
FAMA290V32	32	10,56
FAMA290V34	34	12,76
FAMA290V36	36	13,87



## PADELLA CON UN MANICO ALLUMINIO FUSO

Frypan, 1 handle  
Poêle à frire, 1 manche  
Bratpfanne 1 Stiel  
Sartén 1 mango

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA1112	12	3	6,55
FAMA1114	14	3	6,89
FAMA1116	16	3,5	7,67
FAMA1118	18	3,5	7,94
FAMA1120	20	4	9,20
FAMA1122	22	5	10,39
FAMA1124	24	5	11,17
FAMA1126	26	5,5	11,62
FAMA1128	28	6	12,08
FAMA1130	30	6	13,51
FAMA1132	32	6	17,55
FAMA1134	34	6,5	19,25
FAMA1136	36	6,5	20,35
FAMA1138	38	7	23,56
FAMA1140	40	7	24,56



## COPERCHIO LUCIDO PIANO TIPO PESANTE CON ORLO E PONTICELLO CONF. 10 PZ.

Heavy flat lid with loop handle - pack 10 pcs  
Couvercle plat lourd avec poignée - conf. 10 pièces  
Ebendeckel, schwer mit Gegengriff - Pack. 10 Stücke  
Tapa redonda pesada con puente inox - conf 10 piezas

Code	Ø cm	IVA esc.
FAMA2910	10	3,56
FAMA2912	12	3,80
FAMA2914	14	3,98
FAMA2916	16	4,75
FAMA2918	18	5,05
FAMA2920	20	5,79
FAMA2922	22	6,38
FAMA2924	24	7,13
FAMA2926	26	7,52
FAMA2928	28	8,10
FAMA2930	30	8,89
FAMA2932	32	9,77
FAMA2934	34	11,54
FAMA2936	36	13,75

# Family Cooking Alluminio

Aluminum Cooking Line - Série Cuisine pour la famille Aluminium - Linie Kochen Aluminium für die familie - Línea Family Cooking Aluminio



## TEGAME CON DUE MANIGLIE ALLUMINIO FUSO

Omelette pan, 2 handles  
Plat rond, 2 anses  
Pfanne 2 Griffe  
Paellera 2 asas

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA1012	12	3	6,93
FAMA1014	14	3	7,95
FAMA1016	16	3,5	8,19
FAMA1018	18	3,5	8,44
FAMA1020	20	4	9,40
FAMA1022	22	5	10,72
FAMA1024	24	5	11,89
FAMA1026	26	5,5	12,76
FAMA1028	28	6	14,27
FAMA1030	30	6	16,22
FAMA1032	32	6	17,35
FAMA1034	34	6,5	19,05
FAMA1036	36	6,5	20,65
FAMA1038	38	7	22,45
FAMA1040	40	7	25,19



## COLAPASTA 3 PIEDI CON DUE MANIGLIE ALLUMINIO FUSO

Tripodal pasta colander, 2 handles  
Passoire avec trépied et 2 anses  
Dreifußseihier 2 Griffe  
Escurridora 3 pies 2 asas

Code	Ø cm	IVA esc.
FAMA1520	20	16,07
FAMA1522	22	17,19
FAMA1524	24	19,03
FAMA1526	26	22,72
FAMA1528	28	24,43
FAMA1530	30	25,88



## COLAPASTA CON UN MANICO E GANCIO ALLUMINIO FUSO

Pasta colander, 1 handle and hook  
Passoire avec manche et crochet  
Seihier mit Stiel und Haken  
Colador con mango y gancho

Code	Ø cm	IVA esc.
FAMA4020	20	11,53
FAMA4022	22	13,38
FAMA4024	24	15,96



## COLARISO FINITURA OPACO CON UN MANICO E GANCIO ALLUMINIO FUSO

Rice colander, opaque finish, 1 handle and hook, little holes  
Passoire à riz, finissage opaque avec manche et crochet, petits trous  
Reisseihier, mattiert mit Stiel, Haken und kleinen Löchern  
Colador arroz acabado opaco 1 mango y gancho taladros pequenos

Code	Ø cm	IVA esc.
FAMA3214	14	7,61
FAMA3216	16	8,83
FAMA3218	18	9,45



## PAIOLO CON MANICO ARCO E ORLO

Polenta pot, bowed handle with rim  
Chaudron avec manche arquée et bord  
Polentetopf mit bogenförmigem Stiel  
Caldero mango arco con borde

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA4420	20	12,5	13,28
FAMA4422	22	15,5	15,05
FAMA4424	24	17	15,43
FAMA4426	26	18	19,60
FAMA4428	28	18	21,61
FAMA4430	30	21	25,02
FAMA4432	32	23	31,67
FAMA4434	34	24	43,26
FAMA4436	36	25	52,03
FAMA4438	38	26,5	59,48
FAMA4440	40	28	62,96



## PAIOLO CON UN MANICO E MANIGLIA INOX

Polenta pot, 1 handle and hand grip  
Chaudron à polenta, manche et anse  
Polentetopf, Stiel und Griff  
Caldero con mango y asa

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
FAMA6518	18	12	2	9,74
FAMA6520	20	13	3	11,40
FAMA6522	22	14	3,5	12,64
FAMA6524	24	14	4,5	14,17
FAMA6526	26	17	6	16,82
FAMA6528	28	17	7	18,08
FAMA6530	30	18	8	19,46



## PAIOLO TIPO PESANTE CON UN MANICO E MANIGLIA IN BAKELITE SPESSORE 3 MM

Heavy polenta pot, bakelite handle, 3 mm thick  
Chaudron à polenta lourd, manche en bakélite, épaisseur 3 mm  
Polentetopf, schwer, Bakelitesstiel, Dicke 3 mm  
Caldero tipo pesado mango plastico espesor mm 3

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
FAMR165B18	18	12	2	16,61
FAMR165B20	20	13	3	18,52
FAMR165B22	22	14	3,5	23,17
FAMR165B24	24	14	4,5	25,17
FAMR165B26	26	17	6	29,78
FAMR165B28	28	17	7	33,20
FAMR165B30	30	18	8	37,68



## PESCIERA FINITURA OPACO TIPO ECONOMICO CON ORLO, DUE MANIGLIE IN ALLUMINIO, COPERCHIO E GRIGLIA

Fish-kettle, opaque finish, economic model, with aluminium handle rim, lid and grid  
Poissonnière finissage opaque, économique, bordée, anses en aluminium, avec couvercle et grille  
Mattierter Fischkochtöpf, Billigtup mit Rand  
Alugriff Deckel und Gitter  
Hervidor pescado acabado opaco tipo economico con borde asas aluminio con tapa y rejilla

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA1835	35	12	36,58
FAMA1840	40	12	39,32
FAMA1845	45	12	45,13
FAMA1850	50	12	52,38



## PAIOLO TIPO PESANTISSIMO CON UN MANICO E MANIGLIA IN BAKELITE SPESSORE 5 MM

Heavy-type polenta pot, bakelite handle, 5 mm thick  
Chaudron à polenta très lourd, manche en bakélite, épaisseur 5 mm  
Polentetopf, überschwer, Bakelitesstiel, Dicke 5 mm  
Caldero tipo super pesado manico plastico espesor mm 5

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
FAMR65B18	18	12	2	24,91
FAMR65B20	20	13	3	29,00
FAMR65B22	22	14	3,5	35,96
FAMR65B24	24	14	4,5	39,39
FAMR65B26	26	17	6	44,62
FAMR65B28	28	17	7	48,97
FAMR65B30	30	18	8	56,81



## ROSTIERA RETTANGOLARE FINITURA OPACO ANGOLI TONDI SENZA COPERCHIO

Rectangular roasting plate, opaque finish round angles without lid  
Plat à rôtir rectangulaire, finissage opaque angles ronds sans couvercle  
Rechteckiger Bratform, mattiert, rundwinkliger, ohne Deckel  
Rustidera rectangular acabado opaco angulos redondeados sin tapa

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA5026	26x20	6	10,07
FAMA5032	32x23	6	11,53
FAMA5035	35x26	6,5	13,62
FAMA5040	40x29	7	17,29
FAMA5045	45x30	7,5	31,10



## ROSTIERA RETTANGOLARE FINITURA OPACO ANGOLI TONDI CON COPERCHIO

Rectangular roasting plate, opaque finish, round angles with lid  
Plat à rôtir rectangulaire, finissage opaque angles ronds avec couvercle  
Rechteckiger Bratform, mattiert, rundwinkliger, mit Deckel  
Rustidera rectangular acabado opaco angulos redondeados con tapa

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA50BIS26	26x20	6	17,43
FAMA50BIS32	32x23	6	20,01
FAMA50BIS35	35x26	6,5	22,46
FAMA50BIS40	40x29	7	26,39
FAMA50BIS45	45x30	7,5	54,03

# Family Cooking Alluminio

Aluminum Cooking Line - Série Cuisine pour la famille Aluminium - Linie Kochen Aluminium für die familie - Línea Family Cooking Aluminio



## COPERCHIO PER ROSTIERA RETTANGOLARE - ART. 50

Lid for rectangular roasting plate art. 50  
Couvercle pour plat à rôtir art. 50  
Deckel für Bratform Art. 50  
Tapa para rustidera rectangular - art. 50

Code	Ø cm	IVA esc.
FAMA83B26	26x20	7,61
FAMA83B32	32x23	8,83
FAMA83B35	35x26	9,21
FAMA83B40	40x29	9,55
FAMA83B45	45x30	23,57



## PENTOLINO LATTE FINITURA OPACO CON COPERCHIO

Milk pot, opaque finish with lid  
Pot au lait, finissage opaque avec couvercle  
Milchtöpfchen, mattiert, mit Deckel  
Pote leche acabado opaco con tapa

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA21110	10	10	0,6	10,44
FAMA21112	12	12	1,3	11,01
FAMA21114	14	14	1,7	14,20
FAMA21116	16	16	2,5	16,29
FAMA21118	18	18	4,5	18,26



## FORNETTO CON OCCHIO CON SPARGIFIAMMA ALLUMINIO FUSO E TORTIERE 10/10

Bake-stove with eye  
Brennofen für Kuchen mit Auge  
Four à gâteaux, avec oeil  
Hornillo para postres con ojo

Code	Ø cm	IVA esc.
COALFORNOOCCHIO30	30	62,51
COALFORNOOCCHIO35	35	78,27



## TORTIERA CONICA CON ANELLO

Conical cake-pan with ring  
Tourtière conique avec anneau  
Konische Kuchenform mit Ring  
Tartera conica con asa movil

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA4316	16	4,5	6,15
FAMA4318	18	4,5	6,54
FAMA4320	20	4,5	8,23
FAMA4322	22	4,5	8,51
FAMA4324	24	5,5	9,81
FAMA4326	26	5,5	10,31
FAMA4328	28	6,5	11,67
FAMA4330	30	7	13,25
FAMA4332	32	7	14,52
FAMA4334	34	7,5	16,01
FAMA4336	36	7,5	17,27
FAMA4338	38	8	20,90
FAMA4340	40	8	23,52



## SECCHIO LATTE FINITURA OPACO

Milk bucket, opaque finish  
Seau à lait, finissage opaque  
Milcheimer, mattiert  
Cubo leche acabado opaco

Code	lt	H cm	IVA esc.
FAMA8008	8	22	32,15
FAMA8010	10	24	34,36
FAMA8012	12	28	38,79
FAMA8015	15	30	46,02
FAMA8020	20	33	66,63



## FORNETTO PER DOLCI COMPLETO DI COPERCHIO E PIASTRA IN FERRO

Bake-stove with lid and iron grid  
Four à gâteaux, avec couvercle et plaque en fer  
Brennofen für Kuchen mit Deckel und Eisenplatte  
Hornillo para postres con tapa y plancha hierro

Code	Ø cm	IVA esc.
FAMR8626	26	26,42
FAMR8628	28	28,76
COFE86	fondello singolo	1,91



## TORTIERA CILINDRICA CON ANELLO

Cylindric cake mould with ring  
Tourtière cylindrique avec anneau  
Zylindrische Kuchenform mit Ring  
Tartera cilíndrica con asa

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA6616	16	3	6,80
FAMA6618	18	3,5	8,23
FAMA6620	20	4	8,88
FAMA6622	22	5	10,20
FAMA6624	24	6	10,33
FAMA6626	26	6,5	12,28
FAMA6628	28	6,5	13,03
FAMA6630	30	7	14,52
FAMA6632	32	7	15,29
FAMA6634	34	7	19,53
FAMA6636	36	7,5	21,99
FAMA6638	38	7,5	22,49
FAMA6640	40	8	27,19



## SPAGHETTIERA CON COLAPASTA INTERNATO E COPERCHIO

Spaghetti saucepot with colander and lid  
Marmite à spaghetti avec passoire et couvercle  
Spaghettitopf mit Innenseiher und Deckel  
Conjunto cuecepastas, escurridera y tapa

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMR9022	22	23	40,93



## BOLLILATTE

Milk kettle  
Bouilloire à lait  
Milchtopf  
Hervidor leche

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA5310	10	5	0,6	9,14
FAMA5312	12	6	1	9,81
FAMA5314	14	7	1,7	13,07
FAMA5316	16	7	2,5	15,04



## ASPARAGERA O ZAMPONIERA CON CESTELLO E COPERCHIO

Asparagus or zampone pot with basket and lid  
Marmite à asperges ou zampone avec panier et couvercle  
Spargel-oder Zamponepotf mit Korb und Deckel  
Hervido cilíndrico para espárragos con cestillo y tapa

Code	lt	H cm	IVA esc.
FAMA8916	16	24	55,07

# Family Cooking Alluminio antiaderente

Non-stick aluminum with coating / Aluminium anti-adhésif avec revêtement  
Aluminium Antihafbeschichtung mit Überzug / Alluminio antiaderente 3 mm con recubrimiento



**TEGAME**  
CON DUE MANIGLIE INOX

Omelette pan, 2 s/s handles  
Plat rond, 2 anses en acier inox  
Pfanne 2 Edelstahlgriffe  
Paellera 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA10SEL20	20	5,5	24,04
FAMA10SEL24	24	6,5	27,41
FAMA10SEL28	28	7	33,85
FAMA10SEL32	32	7,5	41,70
FAMA10SEL36	36	8	48,28
FAMA10SEL40	40	8,5	55,49

Confezione da 6 pezzi  
Packaging 6 pieces



**PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE"**  
CON UN MANICO INOX

Sauté pan, 1 s/s handle  
Sauteuse, 1 manche en acier inox  
Ausgestellte hohe Sauteuse 1 Edelstahlstiel  
Sartén ensanchada mango inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA11BSEL20	20	5,5	24,04
FAMA11BSEL24	24	6,5	27,41
FAMA11BSEL28	28	7	33,85
FAMA11BSEL32	32	7,5	41,70
FAMA11BSEL36	36	8	48,28
FAMA11BSEL40	40	8,5	55,49

Confezione da 6 pezzi  
Packaging 6 pieces



**PADELLA SVASATA BASSA**  
CON UN MANICO INOX

Low sauté pan, 1 s/s handle  
Sauteuse, 1 manche en acier inox  
Ausgestellte Sauteuse 1 Edelstahlstie  
Sartén ensanchada baja mango inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA11BBSEL20	20	4,5	23,06
FAMA11BBSEL24	24	5	26,04
FAMA11BBSEL28	28	5	31,79
FAMA11BBSEL32	32	5	39,43
FAMA11BBSEL36	36	5,5	46,39
FAMA11BBSEL40	40	6	53,59

Confezione da 6 pezzi  
Packaging 6 pieces

# Alluminio Basic 2 mm

Line Basic Aluminum 2 mm / Série Aluminium Basic 2 mm / Linie Aluminium Basic 2 mm / Línea Alluminio Basic 2 mm



**PENTOLA**  
CON DUE MANIGLIE INOX

Stockpot, 2 handles  
Marmite traiteur, 2 anses  
Suppentopf 2 Griffe  
Olla 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
PCMX0316	16	14	2,7	18,02
PCMX0318	18	16	4	19,71
PCMX0320	20	18	5,5	21,52
PCMX0322	22	20	7,5	25,64
PCMX0324	24	22	10	28,41
PCMX0326	26	24	12,5	34,57
PCMX0328	28	26	16	38,16
PCMX0330	30	28	20	40,78
PCMX0332	32	30	24	44,72
PCMX0334	34	32	29	50,88
PCMX0336	36	34	35	59,06
PCMX0338	38	36	40	62,57
PCMX0340	40	38	48	68,68
PCMX0346	46	44	73	101,66
PCMX0350	50	48	94	108,14



**CASSERUOLA ALTA**  
CON DUE MANIGLIE INOX

Saucepot, 2 handles  
Faitout, 2 anses  
Kochtopf 2 Griffe  
Cacerola alta 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
PCMX0416	16	9	1,9	14,20
PCMX0418	18	10	2,6	15,35
PCMX0420	20	10,5	3,3	18,04
PCMX0422	22	12	4,5	20,27
PCMX0424	24	13	5,5	21,18
PCMX0426	26	13,5	7	23,12
PCMX0428	28	14	8,5	25,91
PCMX0430	30	15	10	33,87
PCMX0432	32	16	12	36,62
PCMX0434	34	17	15	38,39
PCMX0436	36	18	18	42,95
PCMX0438	38	18	21	45,15
PCMX0440	40	20	25	47,67



**CASSERUOLA ALTA**  
CON UN MANICO INOX

Saucepan, 1 handle  
Casserole haute, 1 manche  
Stielkasserolle  
Cacerola alta 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
PCMX0514	14	8	1,2	12,93
PCMX0516	16	9	1,9	13,48
PCMX0518	18	10	2,6	14,64
PCMX0520	20	11	3,3	16,50
PCMX0522	22	12	4,5	18,89
PCMX0524	24	13	5,5	20,80



**CASSERUOLA BASSA**  
CON DUE MANIGLIE INOX

Casserole pot, 2 handles  
Sautoir, 2 anses  
Brattpopf 2 Griffe  
Cacerola baja 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
PCMX0620	20	7,5	2,5	15,68
PCMX0622	22	8,5	3,3	17,42
PCMX0624	24	9	4	20,31
PCMX0626	26	9,5	5	24,18
PCMX0628	28	10	6	28,06
PCMX0630	30	11	7,5	30,59
PCMX0632	32	11,5	8,5	34,86
PCMX0634	34	12	10	37,12
PCMX0636	36	13	13	39,72
PCMX0638	38	13,5	15	44,16
PCMX0640	40	14	17	46,98

# Alluminio Basic 2 mm

Line Basic Aluminum 2 mm / Série Aluminium Basic 2 mm / Linie Aluminium Basic 2 mm / Línea Aluminio Basic 2 mm



**CASSERUOLA CONICA  
CON UN MANICO INOX E BECCO**

Conical casserole pan, 1 handle  
Casserole conique, 1 manche  
Konische Stielkasserolle  
Cacerola conica con mango y pico

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
PCMX0914	14	8,5	1,2	11,88
PCMX0916	16	10	1,3	12,71
PCMX0918	18	11,5	1,9	13,94
PCMX0920	20	12,5	2,4	15,89



**COLAPASTA 3 PIEDI SEMISFERICO  
CON DUE MANIGLIE INOX**

Tripodal colander - hemispheric  
Passoire avec trépied - hémisphérique  
Dreifußseier - halbkugelig  
Escurridora 3 pies semi-esferico

Code	Ø cm	IVA esc.
PCMX01520	20	21,03
PCMX01522	22	22,13
PCMX01524	24	24,91
PCMX01526	26	26,35
PCMX01528	28	31,19
PCMX01530	30	33,61



**TEGAME  
CON DUE MANIGLIE INOX**

Omelette pan, 2 handles  
Plat rond, 2 anses  
Pfanne 2 Griffe  
Paellera 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
PCMX01016	16	4	10,47
PCMX01018	18	5	11,20
PCMX01020	20	6	11,92
PCMX01022	22	6	12,61
PCMX01024	24	6	13,18
PCMX01026	26	6	14,86
PCMX01028	28	6,5	15,72
PCMX01030	30	6,5	16,81
PCMX01032	32	6,5	18,40
PCMX01034	34	6,5	20,04
PCMX01036	36	7,5	21,36
PCMX01038	38	8	25,36
PCMX01040	40	8	26,31



**PADELLA  
CON UN MANICO INOX**

Frypan, 1 handle  
Poêle à frire, 1 manche  
Bratpfanne 1 Stiel  
Sartén mango inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
PCMX01116	16	4	9,86
PCMX01118	18	5	10,61
PCMX01120	20	6	12,26
PCMX01122	22	6	12,95
PCMX01124	24	6	13,66
PCMX01126	26	6	14,59
PCMX01128	28	6,5	15,45
PCMX01130	30	6,5	16,57
PCMX01132	32	6,5	17,78
PCMX01134	34	6,5	19,41
PCMX01136	36	7,5	20,94
PCMX01138	38	8	24,52
PCMX01140	40	8	25,46



**COPERCHIO TONDO CON PONTICELLO  
IN ACCIAIO senza orlo - conf. 10 pz.**

Round lid, loop handle, no rim - pack 10 pcs  
Couvercle rond avec poignée non bordée - conf. 10 pièces  
Runddeckel mit Gegengriff ohne Rand - pack. 10 St.  
Tapa redonda con puente sin borde - conf. 10 Pz.

Code	Ø cm	IVA esc.
PCMX02916	16	4,60
PCMX02918	18	4,88
PCMX02920	20	5,66
PCMX02922	22	6,39
PCMX02924	24	7,14
PCMX02926	26	7,53
PCMX02928	28	8,03
PCMX02930	30	8,90
PCMX02932	32	9,79
PCMX02934	34	11,55
PCMX02936	36	13,77
PCMX02938	38	14,87
PCMX02940	40	16,10
PCMX02946*	46	21,14
PCMX02950*	50	22,44
PCMX02955*	55	24,09
PCMX02960*	60	26,84

# Salsa pomodoro in Alluminio

Line for tomato / Série pour sauce-tomates / Linie für Tomatensoßetöpfe / Línea para salsa de tomate



## SCOLAPOMODORO

(da inserire nelle pentole pomodoro art. 85 bis e art. 03)

Tomato colander (for tomato stockpots art. 85 bis and art. 03)  
Passoire à tomate (pour marmites à tomates art. 85 bis et art. 03)  
Tomatenseiher (für Tomatentöpfe Art. 85 bis und 03)  
Escurretomate (para uso con ollas tomate art. 85 Bis e art. 03)

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA85SC32	32	30	44,05
FAMA85SC36	36	34	54,10
FAMA85SC40	40	38	69,93
FAMA85SC46	46	44	91,17
FAMA85SC50	50	49	109,70



## TIPO NORD (PENTOLA) CON DUE MANIGLIE IN ALLUMINIO

Senza coperchio pesante

North type (stockpot), alu handles, no heavy lid  
Type nord (marmite) sans couvercle lourd, anses en aluminium  
Nordtopf ohne Schwerdeckel, Alugriffen  
Tipo nord olla sin tapa, con asas aluminio

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA85BS32	32	32	25	35,46
FAMA85BS34	34	34	31	38,16
FAMA85BS36	36	36	36,5	42,55
FAMA85BS38	38	38	43	50,19
FAMA85BS40	40	40	50,2	56,44
FAMA85BS46	46	46	76,5	71,08
FAMA85BS50	50	50	98	88,24



## TIPO NORD (PENTOLA) CON DUE MANIGLIE E PONTICELLO IN ALLUMINIO

Compreso coperchio pesante

North type (stockpot) with heavy lid, alu handles and loop handle  
Type nord (marmite) avec couvercle lourd, anses et poignée en aluminium

Nordtopf mit Schwerdeckel, Alugriffen und Alugegriff  
Tipo nord olla con tapa pesada, asas aluminio y puente aluminio

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA85BC32	32	32	25	44,49
FAMA85BC34	34	34	31	48,59
FAMA85BC36	36	36	36,5	55,19
FAMA85BC38	38	38	43	64,09
FAMA85BC40	40	40	50,2	71,33
FAMA85BC46	46	46	76,5	95,98
FAMA85BC50	50	50	98	111,89



## PENTOLA PICCOLA COMUNITÀ CON DUE MANIGLIE E PONTICELLO IN ALLUMINIO

Compreso coperchio pesante (Spess. Da 20/10 a 26/10)

Stockpot for small communities, heavy lid, alu handles and loop handle (thickness from 20/10 to 26/10)  
Marmite petite communauté, couvercle lourd, anses et poignée en aluminium (épaisseur de 20/10 à 26/10)  
Suppentopf für kleine Gemeinschaft, mit Schwerdeckel, Griffen und Alugegriff (Dicke von 20/10 bis 26/10)  
Olla pequeña comunidad cono tapa pesada asase y puente aluminio (espesor de 20/10 hasta 26/10)

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA03C32	32	30	24	78,64
FAMA03C34	34	32	29	87,73
FAMA03C36	36	34	35	93,49
FAMA03C38	38	36	40	97,19
FAMA03C40	40	38	48	101,47
FAMA03C46	46	44	73	127,85
FAMA03C50	50	49	94	133,75
FAMA03C55	55	53	126	237,29
FAMA03C60	60	58	164	298,64



## TIPO SUD (CALDAIA) CON DUE MANIGLIE IN ALLUMINIO

Senza coperchio pesante

South type (cauldron) alu handles, no heavy lid  
Type sud (cuve) sans couvercle lourd, anses en aluminium  
Südkessel ohne Schwerdeckel, Alugriffen  
Tipo sud caldero sin tapa con asas aluminio

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA85S36	36	23	23	33,62
FAMA85S40	40	23	29	37,78
FAMA85S46	46	34	56	47,59
FAMA85S50	50	34	66,7	54,16
FAMA85S60	60	34	96	67,96



## TIPO SUD (CALDAIA) CON DUE MANIGLIE IN ALLUMINIO E PONTICELLO ALLUMINIO

Compreso coperchio pesante

South type (cauldron) with heavy lid, alu handles and loop handle  
Type sud (cuve) avec couvercle lourd, anses et poignée en aluminium  
Südkessel mit Schwerdeckel, Alugriffen und Alugegriff  
Tipo sur caldero con tapa pesada, asas aluminio y puente aluminio

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA85C36	36	23	23	45,66
FAMA85C40	40	23	29	52,16
FAMA85C46	46	34	56	67,99
FAMA85C50	50	34	66,7	76,58
FAMA85C60	60	34	96	93,99



## PENTOLA A GRADINO CON COPERCHIO

Deep rim saucepan with lid  
Casserole à étage avec couvercle  
Abgestufter Topf mit Deckel  
Olla en escalón con tapa

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA14228	28	29	41,53
ALMA14230	30	30	46,90
ALMA14232	32	32	52,91
ALMA14236	36	34	73,42
ALMA14240	40	37	79,76



## CAVAGNOCCHI

Gnocchi strainer  
Petite passoire à gnocchi  
Schöpflöffel für Klöße  
Espumadera para "gnocchi"

Code	H cm	IVA esc.
COAL207CA50	50	13,44



## PASSATUTTO PROFESSIONALE INOX CON 3 FILTRI - 33 CM SCATOLATO

Professional steel strainer with 3 filter  
Crépine acier professionnel avec 3 filtre  
Schmutzfänger professional stahl mit 3 filter  
Filtro de acero profesional con 3 filtros

Code	IVA esc.
COIX318533	109,77

# Family Cooking pasticceria

Pastry - Pâtisserie - Gebäck - Reposteria



## TORTIERA

Cake mould  
Tourtière  
Kuchenform  
Tartera

Code	Ø cm	pz	IVA esc.
COAL43LE16	16	[**]	4,54
COAL43LE18	18	[**]	4,71
COAL43LE20	20	[**]	5,35
COAL43LE22	22	[**]	5,73
COAL43LE24	24	[**]	6,24
COAL43LE26	26	[**]	6,58
COAL43LE28	28	[**]	7,55
COAL43LE30	30	[**]	8,15



## CIAMBELLA CON TUBO

Savarin mould with tube  
Savarin avec tube  
Kranzkuchen mit Loch  
Molde savarin bajo

Code	Ø cm	pz	IVA esc.
COAL43TU16	16	[**]	6,03
COAL43TU18	18	[**]	6,24
COAL43TU20	20	[**]	7,00
COAL43TU22	22	[**]	7,26
COAL43TU24	24	[**]	8,11
COAL43TU26	26	[**]	8,49
COAL43TU28	28	[**]	9,97
COAL43TU30	30	[**]	10,19



## CIAMBELLONE CON TUBO

Big savarin mould with tube  
Gros savarin avec tube  
Grosskranzkuchen mit Loch  
Molde savarin

Code	Ø cm	pz	IVA esc.
COAL37LE22	22	[**]	10,15
COAL37LE24	24	[**]	11,33
COAL37LE26	26	[**]	12,65
COAL37LE28	28	[**]	15,87



## STAMPO BUDINO CON TUBO

pudding mould with tube  
Dariole avec tube  
Puddingform mit Loch  
Molde savarin

Code	Ø cm	pz	IVA esc.
COAL35LE07	7	[***]	4,20
COAL35LE10	10	[***]	4,71
COAL35LE12	12	[*]	5,64
COAL35LE14	14	[**]	6,07
COAL35LE16	16	[**]	8,32
COAL35LE18	18	[*]	8,70
COAL35LE20	20	[*]	10,44
COAL35LE22	22	[*]	10,87



## STAMPO BUDINO SENZA TUBO

pudding mould without tube  
Dariole sans tube  
Puddingform ohne Loch  
Molde savarin sin tubo

Code	Ø cm	pz	IVA esc.
COAL30LE07	7	[***]	2,72
COAL30LE10	10	[***]	3,14
COAL30LE12	12	[*]	3,94
COAL30LE14	14	[**]	4,24
COAL30LE16	16	[**]	5,94
COAL30LE18	18	[*]	6,28
COAL30LE20	20	[*]	7,26
COAL30LE22	22	[*]	7,81



## FORNETTO DOPPIO CON DUE MANICI PLASTICI

Double frypan, 2 handles  
Poêle doubles, 2 manches  
Doppelpfanne, 2 Stiele  
Hornillo doble con 2 mangos

Code	Ø cm	H cm	pz	IVA esc.
COFA43224	24	9,8	[*]	21,26
COFA43226	26	10,5	[*]	23,11
COFA43228	28	11	[*]	25,67



## CIAMBELLA

Savarin mould  
Savarin  
Kranzkuchen  
Molde savarin

Code	Ø cm	H cm	pz	IVA esc.
COFA43722	22	6	[**]	8,03
COFA43724	24	6,5	[**]	9,02
COFA43726	26	7	[**]	13,16
COFA43728	28	7	[**]	14,99



## PADELLA DA SALA ANTIADERENTE CON UN MANICO PLASTICO

Non stick serving pan, 1 bakelite handle  
Poêle à servir anti-adhésive, 1 manche en bakélite  
Antihafte Servierpfanne 1 Bakelitesstiel  
Sartén salon antiadherente mango plastico

Code	Ø cm	H cm	pz	IVA esc.
COFA111BP20	20	4,7	[*]	11,91
COFA111BP22	22	4,7	[*]	13,64
COFA111BP24	24	5	[*]	16,97
COFA111BP26	26	5,1	[*]	18,54
COFA111BP28	28	5,2	[*]	20,15
COFA111BP30	30	5,3	[*]	22,66
COFA111BP32	32	5,6	[*]	25,71



## FORMA PER PLUMCAKE

Plumcake mould  
Moule à plum-cake  
Plumcakeform  
Molde cake

Code	Ø cm	H cm	pz	IVA esc.
COFA43826	26x10	10	[**]	7,50



## LASAGNERA CON MANIGLIE SNODATE

Lasagne roasting pan, 2 folding handles  
Bac à lasagne, 2 anses tombantes  
Lasagnepfanne, 2 Fallgriffe  
Rustidera 2 asas móviles

Code	Ø cm	H cm	pz	IVA esc.
COFA45040	40x28	6,2	[*]	22,41

\* n. 6

\*\* n. 12

\*\*\* n. 24

# Macchine da cucina

Kitchen equipment / Équipement pour la cuisine / Küchengeräte / Equipamiento de cocina



MESCOLATORE GRANDE

Big mixer • Mélangeur grand  
Großes Rührgerät • Mezclador grande

Code	MMV0036DF
Bar Code	8007441697952
Altezza / Height	360 mm
Ø pentola / Stockpot	360 mm
Capacità / Capacity	36 lt
Tensione di alimentazione / Voltage supply	230V 50 Hz Monofase

Code	IVA esc.
MMV0036DF	1.962,50



MESCOLATORE VERTICALE PER POLENTA compreso di paiolo in rame ad induzione Ø 40 cm

Vertical mixer for polenta including copper cauldron for induction Ø 40 cm  
Mélangeur vertical pour polenta y compris chaudière en cuivre pour induction Ø 40 cm  
Vertikal-Rührgerät für Polenta inkl. Kupferkessel für Induktion Ø 40 cm  
Mezclador vertical para polenta incluyendo caldera de cobre para inducción Ø 40 cm

Code	MMV0040P
Bar Code	8007441698027
Altezza / Height	min 1387 mm max 1687 mm
Ø pentola / Stockpot	400 mm
Capacità / Capacity	20 lt
Tensione di alimentazione / Voltage supply	230V 50 Hz Monofase

Code	IVA esc.
MMV0040P	15.600,00



SCALDA VIVANDE

Plate warmer • Chauffe-plats • Tellerwärmer • Calientaplatos

Code	MSV001H2
Bar Code	8007441697983
Altezza / Height	82 mm
Larghezza / width	330 mm
Lunghezza / Length	535 mm
Altezza / Height Gastronorm	20 mm
Tensione di alimentazione / Voltage supply	230V 50 Hz Monofase

Code	IVA esc.
MSV001H2	1.125,00



MESCOLATORE PICCOLO

Small mixer • Mélangeur petit  
Kleines Rührgerät • Mezclador pequeño

Code	MMV2432DV
Bar Code	8007441697969
Altezza / Height	280 mm
Ø pentola / Stockpot	280 mm
Capacità / Capacity	17 lt
Tensione di alimentazione / Voltage supply	230V 50 Hz Monofase

Code	IVA esc.
MMV2432DV	1.425,00



MESCOLATORE DA BANCO PER POLENTA

Table mixer for polenta • Mélangeur de table pour polenta  
Auftisch-Rührgerät für Polenta • Mezclador de mesa para polenta

Code	MM02940CC
Bar Code	8007441697976
Altezza / Height	690 mm
Capacità / Capacity	22 lt
Tensione di alimentazione / Voltage supply	230V 50 Hz Monofase

Code	IVA esc.
MM02940CC	16.250,00

# Condizioni generali di vendita Italia

## General terms and conditions

### INFO:

- I nostri Agenti ed i nostri addetti commerciali sono a Vs. completa disposizione per qualsiasi informazione vi possa servire - Riferimenti e numeri sono riportati di seguito.

### ORDINI:

- Richieste e ordini possono essere inviati o trasmessi ai seguenti indirizzi:
- Contattando i nostri agenti di vendita al telefono, tramite fax o tramite mail.
- Ufficio Commerciale Centralino  
Tel. +39.035.204711  
Fax +39.035.693668  
reception@agnelli.net - info@agnelli.net
- Bestetti Massimiliano  
Tel. +39.035.204733  
uff.vendite@agnelli.net
- Vitali Francesca Tel. +39.035.204729  
uff.vendite1@agnelli.net
- Customer service Tel. +39.035.204725  
customerservice@agnelli.net
- Amministrazione Tel. +39.035.204732 -  
Fax +39.035.204740  
contabilita@agnelli.net
- Uff. Comm. Export Tel. +39.035.204752 -  
uff.vendite3@agnelli.net
- Tutti gli ordini sono soggetti ad approvazione della Baldassare Agnelli SpA
- Ordine fatturabile, importo minimo di Euro 250,00 netto merce.
- Tempi di consegna, entro 10 gg lavorativi dalla data di conferma d'ordine. -
- Addebito in fattura di Euro 2,50 per ogni ricevuta bancaria emessa.

### CONDIZIONI DI CONSEGNA / TRASPORTI IN ITALIA

- Gli ordini saranno consegnati in "PORTO FRANCO" al domicilio del Cliente a mezzo corriere convenzionato con la Baldassare Agnelli SpA con le seguenti modalità:
  - a) Per Regioni del \*nord Italia, PORTO FRANCO per ordini superiori ad Euro 500,00 netto merce - Per ordini di importo inferiore, da Euro 250,00 a Euro 500,00 addebito fisso di Euro 19,00 netto in fattura.
  - b) Per Regioni del \*\*centro Italia, PORTO FRANCO per ordini superiori ad Euro 800,00 netto merce - Per ordini di importo inferiore, da Euro 250,00 a Euro 800,00 addebito del 4% con un minimo fisso di Euro 25,00 netto in fattura.
  - c) Per Regioni del \*\*\*sud Italia e isole, PORTO FRANCO per ordini superiori ad Euro 1.200,00 netto merce - Per ordini di importo inferiore, da Euro 250,00 a Euro 1.200,00 addebito del 6% con un minimo fisso di Euro 35,00 netto in fattura.
  - d) Gli ordini ritirati da corrieri convenzionati con il Cliente, saranno resi disponibili nei tempi sopra descritti, in "franco fabbrica" presso il nostro stabilimento di Lallio (BG)
- \* Nord Italia: Valle D'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia ed Emilia Romagna.
- \*\* Centro Italia: Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo, Molise e Lazio.
- \*\*\* Sud Italia e isole: Campania, Basilicata, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna.
- Addebito aggiuntivo per consegne con "sponda idraulica" - Euro 25,00 a consegna.
- Addebito aggiuntivo per "consegna urgente / tassativa" - Euro 30,00 a consegna.
- Addebito aggiuntivo per ritiro "contrassegno" - 2% dell'importo imponibile della fattura.
- Addebito aggiuntivo per ordini inferiori ad Euro 250,00 netto merce - Euro 10,00 per ogni ordine per spese di gestione più Euro 19,00 netto merce per spese di trasporto a consegna.
- Nel caso la spedizione subisse una "giacenza" presso i magazzini del corriere per cause a noi non imputabili, saranno addebitati al Cliente i relativi costi sostenuti dalla Baldassare Agnelli.

### RESI / RECLAMI

- Eventuali contestazioni per colli o bancali ricevuti danneggiati esternamente, dovranno essere segnalate direttamente sul documento consegnato dal corriere convenzionato con la Baldassare Agnelli SpA ed inviate in copia ai nostri uffici commerciali. Tali contestazioni dovranno essere abbinate a documentazione fotografica che attesti il danno subito.
- La merce ricevuta, dovrà essere controllata allo scarico o entro pochi giorni dalla consegna, non si accettano segnalazioni successive ai sette giorni lavorativi dalla data di ricezione della merce.
- Qualsiasi richiesta di resa delle merci dovrà pervenire tramite i nostri Agenti o direttamente al nostro ufficio commerciale con il relativo modulo di "richiesta di autorizzazione al reso" disponibile presso i nostri uffici commerciali o tramite gli agenti, tale richiesta di reso verrà autorizzata o negata dall'ufficio controllo qualità e dall'ufficio commerciale.
- In caso di responsabilità da parte di Baldassare Agnelli SpA, provvederemo a ritirare a nostre spese e a sostituire le merci danneggiate riconsegnandole in porto franco al domicilio del Cliente.
- In caso di responsabilità o di errore del Cliente, la merce dovrà essere resa "franco fabbrica" e la Baldassare Agnelli SpA addebiterà una percentuale del 15% del netto merce con un minimo di Euro 20,00 per spese di gestione, per accreditare gli articoli resi, sempre che siano integri e confezionati in imballi originali. Nel caso la merce resa sia rovinata, la stessa sarà accreditata a valore di "rottame a peso" comunicando l'importo al momento dell'accredito.
- Non sarà possibile rendere eventuali articoli ordinati "su richiesta" o "personalizzati" o "fuori produzione" non è inoltre prevista e autorizzata nessuna forma di "reso dell'invenduto"

### PERSONALIZZAZIONI

- Esiste la possibilità di personalizzare i prodotti a condizioni da definire con il nostro ufficio commerciale, di seguito alcune indicazioni:
- Le personalizzazioni possono essere praticate tramite "incisione laser" o tramite "punzone" in funzione delle quantità dell'ordine e della tipologia di richiesta.
- Il nostro ufficio grafico richiederà i file nei formati necessari per apporre il logo.
- Qualsiasi richiesta dovrà essere valutata dall'ufficio commerciale e dall'ufficio tecnico produttivo e sarà seguita da un preventivo di spesa con i tempi di realizzazione.
- Qualsiasi ordinativo di merce personalizzata dovrà essere seguito da un versamento di un acconto del 30% dell'importo totale dell'ordine e dal saldo prima della spedizione della merce.
- Non potranno essere accettati resi di merce personalizzata.

## Condizioni di consegna e trasporto all'estero

### Delivery terms/international transport - Conditions de livraison/transports internationaux - Lieferbrdngungen/Auslandstransporte

- Tutte le consegne per Stati Esteri sono effettuate a condizione: Ex Works - Franco Fabbrica.
- Condizioni diverse dovranno essere accordate con il nostro ufficio commerciale.
- Uff. Comm. Export  
Tel. +39.035.204752  
Fax +39.035.693668  
uff.vendite3@agnelli.net
- All deliveries to foreign Countries follow an Ex-Works condition - free our factory.
- Different conditions should be agreed with our Sales Office.
- Uff. Comm. Export  
Tel. +39.035.204752  
Fax +39.035.693668  
uff.vendite3@agnelli.net
- Toutes les livraisons pour les États étrangers sont effectués sous conditions Ex-Works - franco notre usine.
- Conditions différents doivent être concordés avec notre Bureau Commerciale
- Uff. Comm. Export  
Tel. +39.035.204752  
Fax +39.035.693668  
uff.vendite3@agnelli.net
- Alle Auslandslieferungen werden unter den Bedingungen Ab Werk - Frei Werk ausgeführt.
- Andere Bedingungen können mit unserer Handelsabteilung vereinbart werden.
- Uff. Comm. Export  
Tel. +39.035.204752  
Fax +39.035.693668  
uff.vendite3@agnelli.net

# Certificazioni

---

## Certifications



I prodotti Pentole Agnelli rappresentano il Made in Italy in tutto il mondo, segno di qualità e tradizione.

Pentole Agnelli aderisce al programma europeo AFFG (Aluminum For Future Generation) ed a CentroAl - Alluminio in Cucina, il consorzio che riunisce in Italia i Produttori di Pentole Professionali.

Pentole Agnelli products represent the Made in Italy all over the world, a synonym of quality and tradition.

Pentole Agnelli adheres to the European program AFFG (Aluminum for Future Generation) and to CentroAl - Aluminum in the Kitchen, the syndicate gathering the Italian Manufacturers of Professional Cookware.



Pentole Agnelli persegue l'obiettivo della piena soddisfazione dei propri clienti attraverso un prodotto di qualità, un servizio garantito da personale specializzato, il rispetto della puntualità nelle consegne ed un prezzo competitivo.

Pentole Agnelli ha attuato un Sistema di Gestione per la Qualità in accordo ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2008 per la quale è stata certificata.

Pentole Agnelli pursues the fullest customer satisfaction through high quality products, specialized personnel, respect of delivery deadlines and competitive prices.

Pentole Agnelli has implemented a Quality Management System in compliance with the requirements of UNI EN ISO 9001:2008, for which it has been certified.

Essendo ancora la nostra una produzione artigianale le misure non possono essere considerate precise al millimetro ma soltanto indicative.

# ALLUMINIOAGNELLI 1907

FAMIGLIA DI IMPRESE



IMPRESA STORICA D'ITALIA



## PENTOLE AGNELLI PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

**BALDASSARE AGNELLI S.P.A.**

Via Madonna, 20 - 24040 - Lallio (BG) Italia  
Phone +39 035 20 47 11 - Fax +39 035 69 36 68  
e-mail Italy: info@agnelli.net  
e-mail International: export@agnelli.net



[www.pentoleagnelli.it](http://www.pentoleagnelli.it)

Follow us on

