



Catálogo de las  
**BATERÍAS**  
**DE**  
**COCINA**  
distribuidas en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre las [Baterías de Cocina](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los Precios de Venta Recomendados por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltanos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online Hostelería10.com mejoramos con grandes descuentos los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección [Baterías de Cocina](#) que forman parte de este catálogo son:

Bartscher

Iacor

DbMark

Pujadas

Fuentes Guerra

Vajillas Llorca

Sólo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en Hostelería10.com.

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com) o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.

## Sartén wok W385F

A105973

PVP\* 75,- €

GTIN 4015613668468



- Diseño fondo
- Capacidad
- Diámetro superficie
- Diámetro
- Altura sartén sin tapa
- Apta para inducción
- Medidas
- Peso

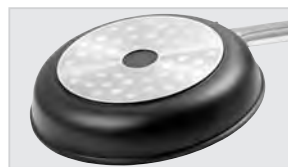
Plano  
5,5 litro(s)  
145 mm  
385 mm  
140 mm  
Sí  
an. 645 x prof. 385 x al. 140 mm  
1,7 kg

## Sartén 240A



Sartén con revestimiento antiadherente  
Para cocinar con poca grasa sobre todo tipo de placas de cocina

- Material  
Aluminio  
Acero inoxidable  
Recubrimiento antiadherente (Quan Tanium)
- Modelo superficie de asado  
Acero inoxidable
- Material asa(s)  
Aislado contra el calor
- Características mango  
Sí
- Apta para inducción  
55 mm
- Altura sartén



	Diámetro interior	Diámetro superficie	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
240A	240 mm	175 mm	an. 490 x prof. 250 x al. 140 mm	0,9 kg	A150324	61,- €	4015613677958
280A	280 mm	205 mm	an. 530 x prof. 290 x al. 140 mm	1,2 kg	A150328	75,- €	4015613677965
300A	300 mm	230 mm	an. 550 x prof. 310 x al. 140 mm	1,4 kg	A150330	82,- €	4015613677972

## Olla de cocción 25L-D290



- Con bordes antiderrame
- Apta para inducción
- Características mango

Sí  
Sí  
Aislado contra el calor



	Material	Capacidad	Diámetro superficie	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
25L-D290	Acero inoxidable 18/10	25 litro(s)	290 mm	an. 320 mm prof. 320 mm al. 326 mm	4,5 kg	100441	109,- €	4015613699660
25 L, con tapa	Acero inoxidable	25 litro(s)	430 mm	an. 430 mm prof. 430 mm al. 275 mm	6,1 kg	100440	129,- €	4015613647746
30 L, con tapa	Acero inoxidable	30 litro(s)	430 mm	an. 430 mm prof. 430 mm al. 325 mm	6,4 kg	100445	139,- €	4015613647753
70L-D380	Acero inoxidable 18/10	70 litro(s)	380 mm	an. 450 mm prof. 450 mm al. 450 mm	12 kg	100442	225,- €	4015613714851

## Juego de cocina T4P1

A130442

PVP\* 135,- €

GTIN 4015613417158



CNS



• Juego compuesto por

- Apta para inducción
- Características mango
- Medidas
- Peso

4 ollas con tapa y 1 sartén  
 Olla 1: capacidad 2 litros, Ø fondo 16 cm, altura 10 cm  
 Olla 2: capacidad 2,7 litros, Ø fondo 18 cm, altura 11 cm  
 Olla 3: capacidad 5,1 litros, Ø fondo 24 cm, altura 11,5 cm  
 Olla 4: capacidad 6,1 litros, Ø fondo 20 cm, altura 20 cm  
 Sartén: capacidad 2,8 litros, Ø fondo 24 cm, altura 6,5 cm  
 Sí  
 Asa(s) fría(s)  
 an. 585 x prof. 340 x al. 245 mm  
 6 kg

## Juego de cocina T4

A130441

PVP\* 209,- €

GTIN 4015613403977



CNS



• Juego compuesto por

- Apta para inducción
- Características mango
- Medidas
- Peso

4 ollas con tapa  
 Olla 1: capacidad 8 litros, Ø fondo 24 cm, altura 20 cm  
 Olla 2: capacidad 9 litros, Ø fondo 26 cm, altura 20,5 cm  
 Olla 3: capacidad 13 litros, Ø fondo 28 cm, altura 22,5 cm  
 Olla 4: capacidad 15 litros, Ø fondo 30 cm, altura 25 cm  
 Sí  
 Asa(s) fría(s)  
 an. 360 x prof. 315 x al. 425 mm  
 9 kg

## Manoplas de cocina 300



Este par de manoplas de cocina hechas de algodón son muy resistentes al calor gracias al retardante de llama procesado. Las trabillas permiten colgarlas para mantener ordenado el espacio de trabajo.

- Material
- Color
- Resistente a temperaturas hasta
- Características

100 % algodón (exterior)  
 Negro  
 250 °C  
 Con retardante de llama  
 Con retardante de llama  
 Densidad del material: 640 g/m<sup>2</sup>  
 No lavar para preservar el retardante de llama

- Indicación importante



	Longitud	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Manoplas de cocina 300	300 mm	an. 200 x prof. 300 x al. 35 mm	0,23 kg	A500510	15,- €	4015613735467
Manoplas de cocina 370	370 mm	an. 220 x prof. 370 x al. 35 mm	0,28 kg	A500511	17,- €	4015613735474
Manoplas de cocina 420	420 mm	an. 235 x prof. 420 x al. 35 mm	0,36 kg	A500512	18,- €	4015613735481
Manoplas de cocina 600	600 mm	an. 230 x prof. 600 x al. 35 mm	0,51 kg	A500513	24,- €	4015613735498



## Hierro fundido

Piezas de hierro fundido para cocinar y servir. De superficie antideslizante y fácil de limpiar.

- Para freír, cocer, hornear y servir en el mismo recipiente.
- Durabilidad extrema, una buena opción para un uso prolongado.



### CW30152

Cazuela redonda  
19 Ø x 3,5 cm,  
26 Ø con asas - 710 ml



13,78 €



### CW30114

Cazuela cuadrada  
27 x 27 x 5,5 cm - 2,6 L



39,15 €



### CW30116

Wok  
36.5 Ø x 11,5 cm,  
44,5 Ø cm con asas - 6,8 L



79,60 €



### CW30118

Bandeja de horno para pizza  
34.5 Ø x 2 cm,  
44,5 Ø cm con asas



47,84 €



### FSR3

Set de Fajita. Incluye base, plato y guante  
40,6 x 22,9 x 4,1 cm



28,48 €



### CW30130

Sartén  
21,5 Ø x 6 cm,  
16 cm de asa



28,48 €



### CW30132

Sartén  
26,5 Ø x 6 cm,  
16 cm de asa



46,27 €



### CW30134

Sartén  
31 cm Ø x 6 cm,  
16 cm de asa



60,06 €




Todos los precios mostrados son P.V.P. unitario.

## ■ Línea All Black - Grosor 3 mm

Aluminio de fácil lavado en lavavajillas. Cuerpo de aluminio, óptimo conductor térmico, con recubrimiento interior y exterior de tres capas B-CRISTAL de alta resistencia. Asas y mangos de acero inoxidable para una menor conductividad térmica. Mangos aplanados para evitar giro, protegidos por funda de material aislante resistente al fuego.



<b>111BBSSC20</b>	<b>111BBSSC24</b>	<b>111BBSSC28</b>	<b>111BBSSC32</b>	<b>111BBSSC36</b>	<b>111BBSSC40</b>
Sartén baja	Sartén baja	Sartén baja	Sartén baja	Sartén baja	Sartén baja
20 cm Ø - 4,5 cm altura	24 cm Ø - 5 cm altura	28 cm Ø - 5 cm altura	32 cm Ø - 5 cm altura	36 cm Ø - 5,5 cm altura	40 cm Ø - 6 cm altura
 1	 1	 1	 1	 1	 1
30,61 €	35,95 €	42,14 €	50,14 €	58,69 €	68,42 €



<b>111BSSC20</b>	<b>111BSSC24</b>	<b>111BSSC28</b>	<b>111BSSC32</b>	<b>111BSSC36</b>	<b>111BSSC40</b>
Sartén alta	Sartén alta	Sartén alta	Sartén alta	Sartén alta	Sartén alta
20 cm Ø - 5,5 cm altura	24 cm Ø - 6,5 cm altura	28 cm Ø - 7 cm altura	32 cm Ø - 7,5 cm altura	36 cm Ø - 8 cm altura	40 cm Ø - 8,5 cm altura
 1	 1	 1	 1	 1	 1
32,77 €	41,21 €	47,90 €	57,10 €	67,26 €	78,47 €



<b>110SS20</b>	<b>110SS24</b>	<b>110SS28</b>	<b>110SS32</b>	<b>110SS36</b>	<b>110SS40</b>
Cazuela	Cazuela	Cazuela	Cazuela	Cazuela	Cazuela
20 cm Ø - 4,5 cm altura	24 cm Ø - 5,5 cm altura	28 cm Ø - 6 cm altura	32 cm Ø - 6,5 cm altura	36 cm Ø - 7 cm altura	40 cm Ø - 7,5 cm altura
 1	 1	 1	 1	 1	 1
33,51 €	42,05 €	54,54 €	63,86 €	83,52 €	97,03 €

Todos los artículos resaltados en **negrita** son productos en stock habitual. Consultar colores disponibles.

## ■ Miniaturas de hierro fundido (cont.)



**CW30110**

Cazuelita redonda  
10 cm Ø x 8,5 cm  
13 cm Ø con asa  
240 ml - incluye tapa



20,18 €



**CW30148**

Cazuelita redonda  
13 cm Ø x 9,5 cm  
18 cm Ø con asa  
530 ml - incluye tapa



21,71 €



**CW30112**

Cazuelita ovalada  
12,5 cm Ø x 9,5 x 8 cm  
15,5 cm Ø con asa  
240 ml - incluye tapa



20,55 €



**CW30151**

Puchero  
13 cm de Ø x 8 cm de alto  
475 ml



14,32 €

## ■ Mini vajilla de acero inoxidable

Ideales para servir del horno a su mesa. Disponible en varios tamaños, estas piezas añaden una sensación acogedora y casual en cualquier presentación. Fáciles de limpiar. Aptos para inducción.



**10289**

Mini paellera con asas  
12 cm Ø  
135 ml



4,26 €

● INOX.



**10290**

Mini paellera con asas  
15 cm Ø  
190 ml



5,33 €

● INOX.



**10291**

Mini cazuela con asas  
12,5 cm Ø  
355 ml



4,87 €

● INOX.



**10292**

Mini cazuela con asas  
15 cm Ø  
473 ml



6,94 €

● INOX.



**10303**

Mini cacerola apilable  
12,7 cm Ø x 5,1cm



7,83 €

● INOX.



**10304**

Tapa para cacerola 10303  
12,7 cm Ø



4,12 €

● INOX.



Todos los artículos resaltados en **negrita** son productos en stock habitual. Consultar colores disponibles.



# VITREX GOURMET FUEGO-ARGUIÑANO



CAVA1001	BATERIA 7P.FUEGO ARGUIÑANO VITREX GOURMET EXTRA-FORTE FULL INDUCCION	U/C: 1
CAVA1002	SARTEN 20 FUEGO ARGUIÑANO VITREX GOURMET EXTRA-FORTE FULL INDUCCION	U/C: 6
CAVA1003	SARTEN 24 FUEGO ARGUIÑANO VITREX GOURMET EXTRA-FORTE FULL INDUCCION	U/C: 6
CAVA1004	SARTEN 26 FUEGO ARGUIÑANO VITREX GOURMET EXTRA-FORTE FULL INDUCCION	U/C: 6
CAVA1005	SARTEN 28 FUEGO ARGUIÑANO VITREX GOURMET EXTRA-FORTE FULL INDUCCION	U/C: 6
CAVA1006	WOK 26 FUEGO ARGUIÑANO VITREX GOURMET EXTRA-FORTE FULL INDUCCION	U/C: 6
CAVA1007	ASADOR 28 FUEGO ARGUIÑANO VITREX GOURMET EXTRA-FORTE FULL INDUCCION	U/C: 6
CAVA1008	CACEROLA 20 C/T FUEGO ARGUIÑANO VITREX GOURMET EXTRA-FORTE FULL INDUCCION	U/C: 6
CAVA1009	CACEROLA 24 C/T C/T FUEGO ARGUIÑANO VITREX GOURMET EXTRA-FORTE FULL INDUCCION	U/C: 6

## CARACTERÍSTICAS



- Modelo: FUEGO.
- Fabricada en aluminio extra-grueso.
- Antiadherente bi-capa pintado a pistola.
- Fondo "full induction".
- Tapas de cristal templado con cerquillo inoxidable y chimenea para el escape del vapor.
- Asas, pomos y mangos ergonómicos de silicona de toque frío.
- Fácil limpieza.
- Válido para horno hasta 200°C.
- Apto para todo tipo de fuegos.



**VITREX**<sup>®</sup>  
gourmet



# SARTENES VITREX MAISON



- CAVM1016- SARTEN 16 MAISON AC/ESM. VITREX
  - CAVM1001- SARTEN 18 MAISON AC/ESM. VITREX
  - CAVM1002- SARTEN 20 MAISON AC/ESM. VITREX
  - CAVM1003- SARTEN 24 MAISON AC/ESM. VITREX
  - CAVM1004- SARTEN 26 MAISON AC/ESM. VITREX
  - CAVM1005- SARTEN 28 MAISON AC/ESM. VITREX
  - CAVM1015- LOTE 3 SARTENES MAISON 18-20-24 VITREX
  - CAVM1006- OLLA 20 MAISON AC/ESM. VITREX
  - CAVM1007- OLLA 24 MAISON AC/ESM. VITREX
  - CAVM1017- ASADOR CDO. 27 MAISON AC/ESM.VITREX
  - CAVM1034- CAZO 14 MAISON AC/ESM.VITREX
- Embalaje: 6 unidades



## VITREX





# SARTENES VITREX

## MAISON AZUL



CAVM1018 SARTEN 20 MAISON AZUL AC/ESM. VITREX  
CAVM1019 SARTEN 24 MAISON AZUL AC/ESM. VITREX  
CAVM1020 SARTEN 26 MAISON AZUL AC/ESM. VITREX  
CAVM1021 SARTEN 28 MAISON AZUL AC/ESM. VITREX  
U/C:6

**VITREX**



# SARTENES VITREX

## NATURE



- CAVN1016- SARTEN 18 NATURE ALUM/INDUC VIT
  - CAVN1001- SARTEN 20 NATURE ALUM/INDUC VIT
  - CAVN1002- SARTEN 24 NATURE ALUM/INDUC VIT
  - CAVN1003- SARTEN 26 NATURE ALUM/INDUC VIT
  - CAVN1004- SARTEN 28 NATURE ALUM/INDUC VIT
  - CAVN1005- CACEROLA 20 NATURE ALUM/INDUC VIT
- Embalaje: 6 unidades

**VITREX**





# Batería CHEF-LUXE



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

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

- Ganzes Stück (Topf, Griffe und Stiele) aus rostfreiem Stahl 18/10.
- Wärmeleitender Boden (Edelstahl 18/10 - Aluminium - Edelstahl).
- 1,5 - 2 mm dick.
- Energieeffizient geformte Deckel.
- Garantiert robust, langlebig und hygienisch.
- Für alle Herdarten geeignet (inkl. Induktion und Ofen).

- The whole product (body, handles and grips) is made in 18/10 stainless steel.
- Heat diffuser bottom (18/10 stainless steel - Aluminium - Stainless).
- Thickness 1.5 - 2 mm.
- Covers designed for saving energy.
- Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.
- Suitable for all types of cooking surfaces (including induction and the oven).

- Peça fabricada inteiramente (corpo, asas e mangos) em aço inoxidável 18/10.
- Fundo termodifusor (Inox 18/10 - Alumínio - Inox).
- Espessura 1,5 - 2 mm.
- Tampas concebidas para poupar energia.
- Máxima garantia de resistência, durabilidade e higiene.
- Apta para todos os tipos de fogões (incluindo placas de indução e forno).



## Cacerola con tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
54020	76,10	20	10,0	1,5	2,90	1
54024	91,10	24	11,0	1,5	4,25	1
54028	105,70	28	11,0	1,5	6,70	1
54032	131,50	32	12,5	1,5	10,00	1
54036	159,80	36	14,0	1,5	14,20	1
54040	206,50	40	15,5	2,0	19,40	1
54045	245,50	45	17,0	2,0	27,00	1
* 54050	307,90	50	20,0	2,0	38,20	1

\* NO inducción · NOT induction

## Cacerola sin tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
54020S	60,10	20	1
54024S	72,70	24	1
54028S	84,80	28	1
54032S	106,00	32	1
54036S	128,60	36	1
54040S	171,90	40	1
54045S	205,80	45	1
* 54050S	260,70	50	1

\* NO inducción · NOT induction



## Cacerola alta con tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
54021	79,60	20	13,0	1,5	4,00	1
54025	98,90	24	14,0	1,5	6,70	1
54029	120,30	28	17,5	1,5	10,70	1
54033	140,70	32	18,0	1,5	14,60	1
54037	179,50	36	21,5	1,5	21,80	1
54041	233,20	40	24,5	2,0	30,00	1
54046	276,70	45	27,5	2,0	43,70	1
* 54051	365,10	50	30,0	2,0	58,80	1

\* NO inducción · NOT induction

## Cacerola alta sin tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
54021S	63,40	20	1
54025S	80,60	24	1
54029S	99,50	28	1
54033S	115,10	32	1
54037S	148,50	36	1
54041S	198,60	40	1
54046S	237,00	45	1
* 54051S	317,90	50	1

\* NO inducción · NOT induction



### Olla con tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
54120	88,10	20	20,0	1,5	6,20	1
54124	107,30	24	24,0	1,5	10,50	1
54128	129,80	28	28,0	1,5	17,20	1
54132	176,00	32	32,0	1,5	25,70	1
54136	217,40	36	36,0	1,5	36,50	1
54140	270,90	40	40,0	2,0	50,00	1
54145	346,60	45	45,0	2,0	71,50	1
* 54150	489,70	50	50,0	2,0	98,00	1

\* NO inducción · NOT induction

### Olla recta sin tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
54120S	72,00	20	1
54124S	89,00	24	1
54128S	108,80	28	1
54132S	150,40	32	1
54136S	186,70	36	1
54140S	236,30	40	1
54145S	306,90	45	1
* 54150S	442,40	50	1

\* NO inducción · NOT induction



### Olla baja con tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
54119	82,20	20	15,0	1,5	4,70	1
54123	101,00	24	20,0	1,5	9,00	1
54127	126,30	28	22,0	1,5	13,50	1
54131	165,40	32	26,0	1,5	20,00	1
54135	186,00	36	29,0	1,5	29,50	1
54139	253,60	40	32,0	2,0	40,00	1

### Olla Baja sin tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
54119S	66,90	20	1
54123S	82,60	24	1
54127S	105,30	28	1
54131S	139,70	32	1
54135S	155,00	36	1
54139S	218,90	40	1



### Paellera con tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
54636	154,50	36	7,0	1,5	7,00	1
54640	188,00	40	8,0	1,5	10,00	1
54645	217,70	45	8,5	2,0	12,00	1
* 54650	274,80	50	9,0	2,0	17,00	1

\* NO inducción · NOT induction

### Paellera sin tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
54636S	122,20	36	1
54640S	151,60	40	1
54645S	175,90	45	1
* 54650S	224,90	50	1

\* NO inducción · NOT induction



### Cazo Recto

Casserole  
Stielkasserolle, flach  
Saucepan  
Çaçarola direite

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
54212	39,20	12	7,0	1,2	0,75	1
54214	41,50	14	7,5	1,2	1,10	1
54216	43,80	16	8,0	1,5	1,60	1
54218	48,00	18	9,0	1,5	2,25	1
54220	53,90	20	10,0	1,5	2,90	1
* 54224	70,90	24	10,0	1,5	4,25	1
* 54228	81,90	28	11,0	1,5	6,70	1

\* Con asa · With handle

### Cazo Recto Alto

Casserole haute  
Stielkasserolle  
Deep saucepan  
Çaçarola alta direite

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
54217	46,10	16	11,0	1,5	2,20	1
54219	54,00	18	12,0	1,5	3,00	1
54221	56,90	20	13,0	1,5	4,00	1
* 54225	81,20	24	14,0	1,5	6,70	1
* 54229	95,60	28	17,5	1,5	10,70	1

\* Con asa · With handle



### Cazo Francés

Casserole Française  
Stielkasserolle, französisch  
French saucepan  
Francês caçarola direita



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
54225N	69,50	24	12,0	1,5	5,40	1
54229N	89,20	28	14,0	1,5	8,60	1

### Cazo cónico

Sautase conique  
Sauteuse, Konisch  
Conical saute pan  
Caçarola cónica



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
55216	43,80	16	6,0	1,5	1,00	1
55220	48,40	20	6,5	1,5	1,60	1
55224	56,60	24	7,5	1,5	2,70	1

### Sautex

Sauteuse  
Sauteuse  
Sauteuse  
Frigideira



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
* 54621	52,30	20	6,5	1,5	1,80	1
54625	63,40	24	6,5	1,5	2,70	1
54629	78,00	28	7,0	1,5	4,00	1
54633	97,70	32	8,5	1,5	4,70	1
54637	117,70	36	10,0	1,5	7,00	1

\* Ø20 NO asa · NOT handle

### Tapa

Couvercle  
Deckel  
Lid  
Tampa



Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
54916	14,70	16	1
54920	15,90	20	1
54924	18,20	24	1
54928	20,70	28	1
54932	25,30	32	1
54936	30,70	36	1
54940	34,60	40	1
54945	39,70	45	1
54950	47,20	50	1

# Batería CHEF-CLASSIC



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

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

- Ganzes Stück (Topf, Griffe und Stiele) aus rostfreiem Stahl 18/10.
- Wärmeleitender Boden (Edelstahl 18/10 - Aluminium - Edelstahl).
- 0,7 - 1,2 mm dick. Energieeffizient geformte Deckel.
- Für alle Herdarten geeignet (inkl. Induktion und Ofen) \* mit Ausnahme von Ø60.
- Innen und außen satiniert.
- Garantiert robust, langlebig und hygienisch.

- The whole product (body, handles and grips) is made in 18/10 stainless steel.
- Heat diffuser bottom (18/10 stainless steel - Aluminium - Stainless).
- Thickness 0.7 - 1.2 mm. Covers designed for saving energy.
- Suitable for all types of cooking surfaces (including induction and the oven).
- \* Except Ø60.
- Interior and exterior matte finish.
- Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.

- Peça fabricada inteiramente (corpo, asas e mangos) em aço inoxidável 18/10.
- Fundo Termodifusor (Inox 18/10 - Alumínio - Inox).
- Espessura 0,7 - 1,2 mm. Tampus concebidas para poupar energia.
- Apta para todos os tipos de fogões (incluindo placas de indução e forno).
- \* Excepto Ø60.
- Acabamento mate interior e exterior.
- Máxima garantia de resistência, durabilidade e higiene.

## Cacerola con tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
50016	45,70	16	8,0	0,7	1,60	1
50020	54,40	20	9,0	0,7	2,80	1
50024	61,70	24	9,5	0,8	4,25	1
50028	85,30	28	11,0	0,8	6,75	1
50032	106,90	32	12,5	0,8	10,00	1
50036	143,00	36	14,0	1,0	14,20	1
50040	165,80	40	15,5	1,0	19,40	1
50045	195,30	45	17,0	1,0	27,00	1
50050	271,00	50	20,0	1,0	38,20	1
* 50060	386,10	60	25,0	1,2	70,00	1

\* NO inducción · NOT induction

## Cacerola sin tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
50016S	36,20	16	1
50020S	42,00	20	1
50024S	48,10	24	1
50028S	69,80	28	1
50032S	86,30	32	1
50036S	118,30	36	1
50040S	137,80	40	1
50045S	161,90	45	1
50050S	230,00	50	1
* 50060S	332,50	60	1

\* NO inducción · NOT induction



## Cacerola Vapor

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

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	U.Venta
50428	54,20	28	11,0	0,8	1
50432	59,80	32	12,5	0,8	1





## Cacerola alta con tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
50017	47,30	16	11,0	0,7	2,20	1
50021	58,40	20	13,0	0,7	4,00	1
50025	67,50	24	14,0	0,8	6,75	1
50029	88,60	28	17,5	0,8	10,00	1
50033	111,10	32	18,0	0,8	14,40	1
50037	155,90	36	21,5	1,0	21,80	1
50041	183,80	40	24,5	1,0	30,70	1
50046	217,70	45	27,5	1,0	43,70	1
50051	304,60	50	30,0	1,2	58,80	1
* 50061	439,20	60	35,0	1,2	98,00	1

\* NO inducción · NOT induction

## Cacerola alta sin tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
50017S	37,80	16	1
50021S	46,00	20	1
50025S	55,10	24	1
50029S	73,10	28	1
50033S	95,60	32	1
50037S	131,20	36	1
50041S	159,10	40	1
50046S	184,30	45	1
50051S	271,20	50	1
*50061S	385,60	60	1

\* NO inducción · NOT induction



## Olla recta con tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
50116	50,70	16	16,0	0,8	3,20	1
50120	64,80	20	20,2	0,8	6,20	1
50124	81,50	24	24,0	0,8	10,50	1
50128	111,30	28	28,0	1,0	17,20	1
50132	157,80	32	32,0	1,0	25,70	1
50136	191,40	36	36,0	1,0	36,60	1
50140	229,00	40	40,0	1,2	50,00	1
50145	294,10	45	45,0	1,2	68,30	1
50150	460,70	50	50,0	1,2	98,00	1
* 50160	647,00	60	50,0	1,2	141,00	1

\* NO inducción · NOT induction

## Olla recta sin tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
50116S	41,20	16	1
50120S	52,40	20	1
50124S	67,90	24	1
50128S	95,80	28	1
50132S	137,20	32	1
50136S	166,70	36	1
50140S	201,00	40	1
50145S	260,70	45	1
50150S	419,70	50	1
*50160S	593,40	60	1

\* NO inducción · NOT induction



## Olla baja con tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
50119	58,00	20	15,0	0,8	4,70	1
50123	77,50	24	20,0	0,8	9,00	1
50127	101,10	28	22,0	0,8	13,50	1
50131	147,30	32	26,0	1,0	20,80	1
50135	171,10	36	29,0	1,0	29,50	1
50139	215,90	40	32,0	1,2	40,00	1

## Olla baja sin tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
50119S	45,60	20	1
50123S	63,90	24	1
50127S	85,60	28	1
50131S	126,70	32	1
50135S	146,40	36	1
50139S	187,90	40	1



## Paellera con tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
50624	58,00	24	6,0	0,8	2,70	1
50628	78,40	28	6,0	0,8	3,60	1
50632	101,40	32	6,0	0,8	5,00	1
50636	128,20	36	7,0	1,0	7,10	1
50640	147,80	40	8,0	1,0	10,00	1
50645	173,50	45	8,5	1,0	13,50	1
50650	225,10	50	9,0	1,0	17,60	1
* 50660	325,50	60	9,0	1,0	25,40	1

\* NO inducción · NOT induction

## Paellera sin tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
50624S	44,40	24	1
50628S	62,90	28	1
50632S	80,80	32	1
50636S	103,50	36	1
50640S	119,80	40	1
50645S	140,10	45	1
50650S	184,10	50	1
*50660S	271,90	60	1

\* NO inducción · NOT induction



### Cazo Recto

Casserole  
Stielkasserolle, flach  
Saucepan  
Çaçarola direite



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
50212	25,20	12	7,0	0,7	0,75	1
50214	27,10	14	7,5	0,7	1,10	1
50216	29,80	16	8,0	0,8	1,60	1
50218	32,20	18	9,0	0,8	2,20	1
50220	35,60	20	9,0	0,8	2,80	1
50224	43,90	24	9,5	0,8	4,25	1
50228	61,60	28	11,0	0,8	6,75	1

### Cazo Recto Alto

Casserole haute  
Stielkasserolle, hoch  
Deep saucepan  
Çaçarola alta direite



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
50217	31,80	16	11,0	0,8	2,10	1
50219	36,90	18	12,0	0,8	3,00	1
50221	41,60	20	13,0	0,8	4,00	1
50225	50,70	24	14,0	0,8	6,30	1
50229	68,90	28	17,5	0,8	10,20	1

### Cazo Francés

Casserole Française  
Stielkasserolle, französisch  
French saucepan  
Francés çaçarola direite



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
50225N	48,70	24	12,0	0,8	5,50	1
50229N	63,00	28	14,0	0,8	8,50	1

### Baño María con fondo

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
50717	36,60	16	16,0	0,8	3,20	1
50721	47,60	20	20,0	0,8	6,20	1

### Cazo cónico

Sautase conique  
Sauteuse, Konisch  
Conical saute pan  
Çaçarola cónica



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
51216	36,20	16	6,0	1,0	1,00	1
51218	38,10	18	6,0	1,0	1,20	1
51220	39,80	20	6,5	1,0	1,60	1
51222	43,40	22	7,0	1,0	2,10	1
51224	47,60	24	7,5	1,0	2,70	1

### Sautex

Sauteuse  
Sauteuse  
Sauteuse  
Frigideira



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
50625	42,50	24	6,5	0,8	2,70	1
50629	58,70	28	7,0	0,8	4,00	1
50633	66,40	32	8,5	0,8	4,70	1
50637	95,80	36	10,0	1,0	7,00	1

### Rustidera

Plat à roir  
Bratpfanne  
Roaster  
Assadeira



Ref	€	cm	h (cm)	e (mm)	U.Venta
50540	106,00	40x30	8,0	1,0	1
50550	140,40	50x40	8,0	1,0	1
50560	176,80	60x45	8,0	1,0	1
50570	202,10	70x45	9,5	1,0	1

### Tapa

Couvercle  
Deckel  
Lid  
Tampa



Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
50916	9,50	16	1
50918	10,60	18	1
50920	12,40	20	1
50924	13,60	24	1
50928	15,50	28	1
50932	20,60	32	1
50936	24,70	36	1
50940	28,00	40	1
50945	33,40	45	1
50950	41,00	50	1
50960	53,60	60	1

# Batería ECO-CHEF



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

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

- Ganzes Stück (Topf, Griffe und Stiele) aus rostfreiem Stahl 18/10.
- Wärmeleitender Boden (Edelstahl 18/10 - Aluminium - Edelstahl), 0,6 - 1 mm dick.
- Energiesparende Deckel.
- Für alle Herdarten geeignet (inkl. Induktion und Ofen).
- Innen satiniert und außen Helligkeit und satiniert.
- Garantiert robust, langlebig und hygienisch.

- The whole product (body, handles and grips) is made in stainless steel.
- Heat diffuser bottom (18/10 stainless steel - Aluminium - Stainless). Thickness 0.6 - 1 mm.
- Covers designed for saving energy.
- Suitable for all types of cooking surfaces (including induction and the oven).
- Interior matte finish and exterior brightness-matte finish.
- Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.

- Peça fabricada inteiramente (corpo, asas e mangos) em aço inoxidável.
- Fundo Termodifusor (Inox 18/10 - Alumínio - Inox). Espessura 0,6 - 1 mm.
- Tampas desenhadas para poupar energia.
- Apta para todos os tipos de fogões (incluindo placas de indução e forno).
- Acabamento interior mate e exterior brilho-mate.
- Máxima garantia de resistência, durabilidade e higiene.



**Máxima garantía en resistencia y durabilidad**

Maximum guarantee in resistance and durability

## Cacerola sin tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
57016	28,40	16	8,0	0,6	1,60	1
57020	34,90	20	9,0	0,6	2,80	1
57024	38,30	24	9,5	0,7	4,25	1
57028	60,70	28	11,0	0,7	6,75	1
57032	72,30	32	12,5	0,7	10,00	1
57036	104,00	36	14,5	0,7	14,20	1
57040	118,40	40	15,5	0,9	19,40	1

## Cacerola alta sin tapa

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



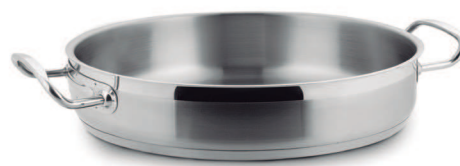
Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
57017	30,30	16	11,0	0,6	2,20	1
57021	36,90	20	13,0	0,6	4,00	1
57025	45,10	24	15,0	0,7	7,00	1
57029	66,30	28	17,5	0,7	10,00	1
57033	80,20	32	18,0	0,7	14,40	1
57037	114,00	36	21,5	0,9	21,80	1
57041	139,90	40	24,5	0,9	30,70	1



### Olla recta sin tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
57116	34,60	16	16,0	0,7	3,20	1
57120	40,50	20	20,0	0,7	6,20	1
57124	56,90	24	24,0	0,7	10,50	1
57128	84,10	28	25,5	0,9	16,50	1
57132	117,40	32	32,0	0,9	25,70	1
57136	147,40	36	36,0	0,9	36,60	1
57140	181,50	40	40,0	1,0	50,00	1



### Paellera sin tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
57624	37,60	24	6,5	0,7	3,00	1
57628	52,10	28	6,5	0,7	4,00	1
57632	66,50	32	7,0	0,7	5,00	1
57636	85,40	36	7,0	0,9	7,10	1
57640	98,40	40	8,0	0,9	10,00	1



### Cazo Recto

Casserole  
Stielkasserolle, flach  
Saucepan  
Çaçarola direita

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
57212	21,60	12	7,0	0,6	0,75	1
57214	23,10	14	7,5	0,6	1,10	1
57216	24,50	16	8,0	0,6	1,60	1
57218	26,90	18	8,5	0,6	2,00	1
57220	30,10	20	9,0	0,6	2,80	1
57224	38,80	24	9,5	0,7	4,25	1



### Cazo Recto Alto

Casserole haute  
Stielkasserolle, hoch  
Deep saucepan  
Çaçarola alta direita

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
57217	26,90	16	11,0	0,6	2,10	1
57219	31,30	18	12,0	0,6	3,00	1
57221	35,60	20	13,0	0,6	4,00	1
57225	48,90	24	15,0	0,7	6,50	1



### Baño María con fondo

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

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
57717	31,60	16	16,0	0,7	3,20	1
57721	42,40	20	20,0	0,7	6,20	1



### Sautex

Sauteuse  
Sauteuse  
Sauteuse  
Frigideira

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
57625	35,60	24	6,5	0,7	2,70	1
57629	53,80	28	6,5	0,7	4,00	1



### Tapa

Couvercle  
Deckel  
Lid  
Tampa

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
57916	10,20	16	1
57920	12,90	20	1
57924	14,00	24	1
57928	16,20	28	1
57932	20,90	32	1
57936	25,70	36	1
57940	29,10	40	1



# Batería CHEF-ALUMINIO



- **Cuerpo fabricado en Aluminio puro (99,5%).**
  - **Asas y mangos atérmicos en tubo de acero inoxidable 18/10.**
  - **Espesor 2,5 - 5 mm.**
  - **Tapas diseñadas para el ahorro energético.**
  - **Apta para todos los tipos de cocina (excepto inducción).**
  - **Acabado mate interior y exterior mate lijado.**
  - **Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.**
- Corps fabriqué en aluminium pur (99,5%).
  - Poignées et manches athermiques en tube d'acier inoxydable 18/10.
  - Épaisseur 2,5 - 5 mm.
  - Couvercles conçus pour une économie d'énergie.
  - Compatible avec tous les types de cuisinières (excepté l'induction).
  - Finition intérieure mate et extérieure mate lissé.
  - Garantie maximale en termes de résistance, de durabilité et d'hygiène.
- Körper aus reinem Aluminium (99,5%).
  - Griffe und Stiele aus hitzeabweisendem Edelstahlrohr 18/10.
  - 2,5 - 5 mm dick.
  - Energiesparende Deckel.
  - Für alle Herdarten geeignet (außer Induktion).
  - Innen und außen matt glänzend.
  - Garantiert robust, langlebig und hygienisch.
- Body made in pure (99.5%) aluminium.
  - Heatproof handles and grips in a 18/10 stainless steel tube.
  - Thickness 2.5 - 5 mm.
  - Covers designed for saving energy.
  - Suitable for all types of cooking surfaces (except induction).
  - Interior matte finish and exterior sanded matte finish.
  - Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.
- Corpo fabricado em alumínio puro (99,5%).
  - Asas e mangos térmicos em tubo de aço inoxidável 18/10.
  - Espessura 2,5 - 5 mm.
  - Tampas desenhadas para poupar energia.
  - Apta para todos os tipos de fogões (exceto placas de indução).
  - Acabamento mate interior e exterior mate lixado.
  - Máxima garantia de resistência, durabilidade e higiene.



**Aluminio puro (99,5%)**

Made in pure (99,5%) aluminium



## Cacerola con tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
20020	44,40	20	8,0	2,5	2,50	1
20024	49,50	24	9,5	2,5	4,30	1
20028	59,60	28	11,0	2,5	6,75	1
20030	64,10	30	11,5	2,5	8,15	1
20032	68,50	32	12,0	2,5	9,65	1
20034	74,50	34	13,0	3,0	11,80	1
20036	79,00	36	14,0	3,0	14,25	1
20038	88,60	38	15,0	3,0	17,00	1
20040	93,40	40	16,0	3,0	21,10	1
20045	111,60	45	18,0	3,5	28,00	1
20050	133,40	50	21,0	3,5	41,00	1
20060	190,00	60	25,0	4,5	70,00	1



## Cacerola Alta con tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
20021	48,30	20	13,0	2,5	4,10	1
20025	55,40	24	15,0	2,5	6,80	1
20029	64,00	28	17,0	2,5	10,45	1
20031	69,80	30	18,0	2,5	12,70	1
20033	80,90	32	19,0	3,0	15,25	1
20035	87,20	34	21,0	3,0	18,05	1
20037	89,30	36	22,0	3,0	22,40	1
20039	96,90	38	23,0	3,0	26,10	1
20041	111,60	40	25,0	3,5	31,40	1
20046	127,50	45	28,0	4,5	45,00	1
20051	169,10	50	31,0	4,5	60,00	1
20061	224,40	60	37,0	4,5	104,00	1



### Olla Recta con tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
20120	55,00	20	20,0	2,5	6,30	1
20124	64,10	24	24,0	2,5	10,85	1
20128	80,60	28	28,0	3,0	17,25	1
20130	88,20	30	30,0	3,0	21,20	1
20132	97,10	32	32,0	3,0	25,75	1
20134	107,40	34	34,0	3,5	30,90	1
20136	115,50	36	36,0	3,5	36,65	1
20138	123,50	38	38,0	3,5	43,10	1
20140	138,40	40	40,0	4,0	50,30	1
20145	170,80	45	45,0	4,5	72,00	1
20150	192,40	50	50,0	4,5	100,00	1
20160	280,60	60	55,0	5,0	155,50	1



### Paellera

Plat rond  
Pfanne  
Round  
Paelheira

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
20628	38,10	28	7,0	2,5	4,30	1
20630	40,50	30	6,5	2,5	4,75	1
20632	43,30	32	7,0	2,5	5,50	1
20634	45,80	34	7,0	2,5	6,35	1
20636	48,40	36	7,5	2,5	7,45	1
20638	49,10	38	7,5	3,0	8,60	1
20640	57,80	40	8,0	3,0	10,05	1
20645	63,20	45	8,0	3,0	12,50	1
20650	73,60	50	8,0	3,0	15,50	1
20660	105,30	60	10,0	3,5	28,00	1



### Cazo Recto

Casserole  
Stielkasserolle, flach  
Saucepan  
Çaçarola direite

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
20216	24,80	16	7,0	2,5	1,40	1
20220	29,60	20	8,0	2,5	2,50	1
20224	33,70	24	9,5	2,5	4,30	1
20228	40,00	28	11,0	2,5	6,80	1



### Cazo Recto Alto

Casserole haute  
Stielkasserolle, hoch  
Deep saucepan  
Çaçarola alta direite

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
20217	29,30	16	11,0	2,5	2,20	1
20221	34,00	20	13,0	2,5	4,10	1
20225	39,60	24	15,0	2,5	6,80	1
20229	45,80	28	17,0	2,5	10,50	1



### Cazo Bombado

Casserole bombée  
Kasserolle, Bauchig  
Rounded saucepan  
Çaçarola bojuda

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
21216	25,00	16	8,0	2,5	1,50	1
21220	29,90	20	10,0	2,5	2,50	1
21224	35,40	24	12,0	2,5	4,00	1
21228	41,80	28	14,0	2,5	6,50	1



### Pote cilíndrico

Pot-cilindrique  
Milchtopf  
Cylindrical pot  
Caneca cilíndrica

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
20716	31,40	16	16,0	2,5	3,20	1
20720	36,90	20	20,0	2,5	6,30	1



### Rustidera con asa abatible

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

Ref	€	cm	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
20540A	49,10	40x30	6,2	2,5	7,45	1
20545A	52,70	45x32	6,2	2,5	10,40	1
20550A	66,20	50x35	7,0	3,0	12,60	1
20555A	71,80	55x37	7,7	3,0	16,30	1
20560A	77,20	60x40	7,7	3,0	18,95	1
20565A	86,40	65x43	7,9	3,0	24,30	1
20570A	91,40	70x45	9,0	3,0	28,65	1



### Rustidera con asa fija

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

Ref	€	cm	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
20540F	49,10	40x30	6,2	2,5	7,45	1
20545F	52,70	45x32	6,2	2,5	10,40	1
20550F	66,20	50x35	7,0	3,0	12,60	1
20555F	71,80	55x37	7,7	3,0	16,30	1
20560F	77,70	60x40	7,7	3,0	18,95	1
20565F	86,40	65x43	7,9	3,0	24,30	1
20570F	91,40	70x45	9,0	3,0	28,65	1



### Hervidor de pescado

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

Ref	€	cm	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
20470	191,20	70x22	20,80	2,5	14,0	1



### Bandeja horno

Plaque à four  
Backblech  
Oven tray  
Bandeja forno

Ref	€	cm	h (cm)	e (mm)	U.Venta
20551	36,90	50x35	2,0	2,5	1
20561	45,00	60x40	2,0	2,5	1

### Tapa

Couvercle  
Deckel  
Lid  
Tampa



Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
20920	13,20	20	1
20924	14,10	24	1
20928	17,10	28	1
20930	17,90	30	1
20932	19,80	32	1
20934	20,20	34	1
20936	21,70	36	1
20938	22,60	38	1
20940	25,20	40	1
20945	27,40	45	1
20950	32,60	50	1
20960	38,50	60	1





*Baterias  
Domésticas*  
Household Cookware

# Batería FOODIE



- Fabricadas en acero inoxidable 18/10 de la mejor calidad.
- Asas y mangos ergonómicos de acero inoxidable fundido.
- Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.
- Acabado interior y exterior lijado satinado.
- Marcaje de capacidades en el interior (Litros).
- Fondo termodifusor sandwich (Inox 18/10 - Aluminio - Inoxidable).
- Distribución rápida y uniforme del calor.
- Aptas para todos los fuegos (incluido inducción y horno).

- Fabriquées en acier inoxydable 18/10 de la meilleure qualité.
- Poignées et manches ergonomiques en acier inoxydable fondu.
- Garantie maximale en termes de résistance, de durabilité et d'hygiène.
- Finition intérieure et extérieure en polissage satiné.
- Marquage des contenances à l'intérieur (Litres).
- Fond thermodiffuseur sandwich (Inox 18/10 - Aluminium - Inoxydable).
- Distribution rapide et uniforme de la chaleur.
- Aptes pour tous les types de feux (y compris l'induction et le four).

- Aus Edelstahl 18/10 bester Qualität.
- Ergonomische Griffe und Stiele aus gegossenem Edelstahl.
- Garantiert robust, langlebig und hygienisch.
- Außen- und Innenseite in mattem Schliff.
- Füllstandsanzeige (in Liter) auf der Innenseite.
- Wärmeleitender Sandwichboden (Edelstahl 18/10 - Aluminium - Edelstahl).
- Gleichmäßige und schnelle Wärmeverteilung.
- Für alle Herdarten geeignet (inkl. Induktion und Ofen).

- Maximum guarantee in resistance, durability and hygiene.
- Ergonomic handles and grips made of cast stainless steel.
- Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.
- Glossy sanded interior and exterior finish.
- Capacity markings on the inside (Litres).
- Heat-diffusing sandwiched base (18/10 Stainless Steel - Aluminium - St. Steel).
- Quick and even heat distribution.
- Suitable for all types of cookers (including induction hobs and ovens).

- Fabricadas em aço inoxidável 18/10 da melhor qualidade.
- Asas e cabos ergonómicos em aço inoxidável fundido.
- Máxima garantia de resistência, durabilidade e higiene.
- Acabamento interior e exterior lixado acetinado.
- Indicação de capacidades no interior (em litros).
- Fundo termodifusor tipo sanduíche (Inox 18/10 - Alumínio - Inoxidável).
- Distribuição rápida e uniforme do calor.
- Apta para todo o tipo de fogões (incluindo placas de indução e fornos).



**Marcaje de capacidades en el interior (Litros)**  
Capacity markings on the inside (Litres)

## Cacerola con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
45016	42,50	16	7,5	1,50	1
45018	46,10	18	8,5	2,00	1
45020	50,40	20	9,5	3,00	1
45022	57,20	22	10,5	4,00	1
45024	63,10	24	11,5	5,00	1
45026	69,80	26	12,5	6,50	1
45028	75,40	28	12,5	7,50	1

## Olla con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
45116	46,70	16	13,0	2,50	1
45118	50,00	18	14,0	3,50	1
45120	56,50	20	15,5	4,80	1
45122	61,50	22	15,5	5,50	1
45124	68,50	24	16,0	7,00	1
45126	74,90	26	16,0	8,00	1
45128	85,00	28	17,0	10,00	1



### Cazo recto

Casserole  
Stielkasserolle, flach  
Saucepan  
Çaçarola direite



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
45214	30,50	14	7,5	1,00	1
45216	32,80	16	7,5	1,50	1
45218	36,60	18	8,5	2,00	1
45220	41,50	20	9,5	3,00	1

### Tartera con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
45624	58,10	24	6,5	2,80	1
45626	63,70	26	6,5	3,00	1
45628	68,90	28	6,5	4,00	1

### Tapa

Couvercle  
Deckel  
Lid  
Tampa



Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
45916	11,40	16	1
45918	12,00	18	1
45920	12,90	20	1
45922	13,90	22	1
45924	15,30	24	1
45926	16,40	26	1
45928	18,10	28	1

### Sartén

Poêle  
Pfanne  
Frying pan  
Sertã



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	U.Venta
45420	29,00	20	5,5	0,6	1
45424	34,60	24	6,0	0,6	1
45428	40,60	28	6,5	0,6	1



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

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

· Antihafbeschichtung QuanTanium® mit Titanbeimischung, frei von Giftstoffen und Schwermetallen, umweltfreundlich und ohne PFOA.

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

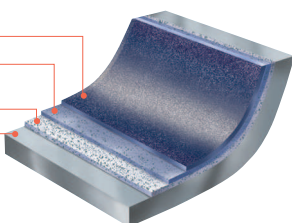
· Material antiadherente QuanTanium® reforçado com partículas de titânio, ecológico e livre de PFOA. Não contém materiais tóxicos e pesados.

High release topcoat

Partially reinforced midcoat

Reinforced primer  
(titanium-based particles)

Metal substrate



### Sartén antiadherente

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

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	U.Venta
45320	34,00	20	5,5	0,6	1
45324	41,60	24	6,0	0,6	1
45328	49,90	28	6,5	0,6	1

# Batería PROFESIONAL



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

- Toute la pièce (corps, poignées et manches) est fabriquée en acier inoxydable 18/10.
- Favorise une distribution rapide et homogène de la chaleur.
- Finition extérieur polie brillante et intérieur polie mate.
- Garantie maximale en termes de résistance, de durabilité et d'hygiène.
- Compatible avec tout type de cuisinières (y compris induction et four).
- Fond thermo-diffuseur sandwich (Inox 18/10 - Aluminium - Inox).

- Ganzes Stück (Topf, Griffe und Stiele) aus rostfreiem Stahl 18/10.
- Fördert eine gleichmäßige und schnelle Wärmeverteilung.
- Hochglanzpolierte Außen- und glänzend matte Innenseite.
- Garantiert robust, langlebig und hygienisch.
- Für alle Herdarten geeignet (inkl. Induktion und Ofen).
- Wärmeleitender Sandwichboden (Edelstahl 18/10 - Aluminium - Edelstahl).

- The whole product (body, handles and grips) is made in 18/10 stainless steel.
- It favours quick and homogeneous heat distribution.
- Exterior glossy, polished finish and sanded matte interior.
- Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.
- Suitable for all types of cooking surfaces (including induction and the oven).
- Sandwich heat diffuser (18/10 stainless steel - Aluminium - Stainless steel).

- Peça fabricada inteiramente (corpo, asas e mangos) em aço inoxidável 18/10.
- Favorece a distribuição rápida e homogénea do calor.
- Acabamento exterior brilhante polido, e interior mate lixado.
- Máxima garantia de resistência, durabilidade e higiene.
- Apta para todo o tipo de fogões (incluindo placas de indução e forno).
- Fundo termodifusor tipo sanduiche (Inox 18/10 - Alumínio - Inox).



## Cacerola con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
72016	47,20	16	8,0	1,50	1
72020	55,10	20	8,5	2,50	1
72024	64,50	24	9,5	3,50	1
72028	82,60	28	11,0	6,50	1
72032	112,10	32	12,5	9,00	1

## Olla con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
72116	51,00	16	13,0	2,50	1
72120	58,90	20	14,5	4,50	1
72124	70,90	24	15,0	6,50	1
72128	92,10	28	17,0	10,00	1
72132	117,70	32	17,5	13,50	1

## Olla super alta con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
72125	77,40	24	20,0	9,00	1
72129	101,30	28	22,0	13,50	1

## Cazo Recto

Casserole  
Stielcasserole, flach  
Saucepan  
Çaçarola direite



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
72214	25,30	14	7,5	1,00	1
72216	28,60	16	8,0	1,50	1
72218	30,70	18	8,5	2,00	1
72220	34,60	20	8,5	2,50	1

### Colador esférico

Passoire à queue  
Seiher, mit Stiel  
Strainer  
Coador esférico



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	U.Venta
72318	30,30	18	8,5	1

### Escurridera

Passoire sur pied  
Abtropfschüssel  
Colander with stand  
Escorredor



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	U.Venta
72324	46,50	24	11,0	1

### Cacerola vapor

Panier vapeur  
Dampfkoch-Aufsatz  
Steam casserole  
Caçarola a vapor



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
72420	39,10	20	8,5	2,50	1
72424	47,60	24	9,5	3,50	1
72428	53,00	28	11,0	6,50	1

### Cuecepastas sin tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
72423	66,00	24	17,5	9,50	1

### Tartera con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
72620	53,00	20	6,5	2,00	1
72624	62,50	24	7,0	3,00	1
72628	79,10	28	8,0	4,50	1
72632	104,40	32	8,0	6,00	1

### Sautex

Sauteuse  
Sauteuse  
Sauteuse  
Frigideira



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
72625	46,40	24	7,0	3,00	1
72629	58,00	28	8,0	4,50	1

### Pote cilíndrico

Pot-cilindrique  
Milchtopf  
Cylindrical pot  
Caneca cilíndrica



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
72714	29,70	14	12,5	1,50	1
72716	33,60	16	13,0	2,50	1
72720	38,00	20	14,5	4,50	1

### Tapa

Couvercle  
Deckel  
Lid  
Tampa



Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
72916	12,80	16	1
72918	13,40	18	1
72920	15,50	20	1
72924	17,90	24	1
72928	23,20	28	1
72932	25,10	32	1

Cacerola Ø16-20-24 cm  
Olla Ø16-20 cm  
Cazo Ø14-16 cm  
Pote Ø14 cm

### Batería 8 piezas

Batterie 8 pcs.  
8-Tlg-Batterie  
Battery 8 pcs.  
Bateria 8 pcs.

Ref	€	U.Venta
72000	360,30	1





# Batería BELLY



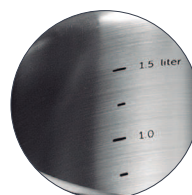
- Toda la pieza (cuerpo y asas) fabricada en acero inoxidable 18/10.
- Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.
- El diseño de cuerpos bombeados proporciona mayor capacidad.
- Marcaje de capacidades en el interior (Litros).
- Fondo termodifusor sandwich (Inox 18/10 - Aluminio -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

- Toute la pièce (corp et poignées) est fabriquée en acier inoxydable 18/10.
- Garantie maxi. en termes de résistance, de durabilité et d'hygiène.
- La forme bombée des corps confère une plus grande capacité.
- Marquage des contenances à l'intérieur (Litres).
- Fond thermodiffuseur sandwich (Inox 18/10 - Aluminium - Inoxydable).
- Distribution rapide et uniforme de la chaleur.
- Apte pour tous les types de feux (y compris l'induction et le four).
- Inclut un couvercle en verre avec soupape résistante aux chocs et bord en acier inoxydable 18/10.

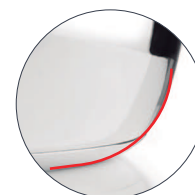
- Ganzes Stück (Topf und Griffes) aus rostfreiem Stahl 18/10.
- Garantiert robust, langlebig und hygienisch.
- Konvex geformter Körper mit höherem Fassungsvermögen. Füllstandsanzeige (in Liter) auf der Innenseite.
- Wärmeleitender Sandwichboden (Edelstahl 18/10 - Aluminium - Edelstahl).
- Gleichmäßige.
- Für alle Herdarten geeignet (inkl. Induktion und Ofen). Waschmaschinen tauglich.
- Deckel aus Glas mit stoßfestem Ventil un rand aus nicht rostendem 18/10-Stahl.

- The whole product (body and handles) is made in 18/10 st. steel.
- Max. guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.
- Its rounded body provides greater capacity.
- Capacity markings on the inside (Litres).
- Heat-diffusing sandwiched base (18/10 Stainless Steel - Aluminium - Stainless Steel).
- Quick and even heat distribution.
- Suitable for all types of cookers (including induction hobs and ovens).
- It includes a glass cover with pressure valve resistant to bumps and 18/10 stainless steel rim.

- Peça fabricada integralmente (corpo e asas) em aço inoxidável 18/10.
- Máx. garantia de resistência, durabilidade e higiene.
- O design côncavo proporciona maior capacidade.
- Indicação de capacidades no interior (em litros).
- Fundo termodifusor tipo sanduíche (Inox 18/10 - Alumínio - Inoxidável).
- Distribuição rápida e uniforme do calor.
- Apta para todo o tipo de fogões (incluindo placas de indução e fornos).
- Tampa de vidro com válvula, resistente aos golpes e rebordo em aço inoxidável 18/10.



**Marcajes de capacidad (L)**  
Capacity markings (L)



**Fondo curvo**  
Curved bottom

## Cacerola con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
79016	41,70	16	8,5	1,20	1
79020	56,60	20	9,5	2,50	1
79024	77,10	24	11,5	4,40	1
79028	101,30	28	15,0	8,20	1

## Olla con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
79116	46,60	16	10,0	1,60	1
79120	64,00	20	12,0	3,50	1
79124	82,10	24	14,0	5,50	1
79128	108,70	28	17,0	9,50	1

### Cazo Recto

Casserole  
Stielkasserole, flach  
Saucepan  
Caçarola direite



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
79214	29,20	14	9,0	1,20	1
79216	34,10	16	9,5	1,60	1
79218	38,70	18	10,5	2,50	1
79220	44,70	20	11,5	3,50	1

### Cacerola vapor

Panier vapeur  
Dampfkoch-Aufsatz  
Steam casserole  
Caçarola a vapor



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
79420	36,30	20	9,5	3,00	1
79424	48,40	24	12,0	4,50	1

### Tartera con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
79624	64,30	24	7,5	2,60	1
79628	81,60	28	7,5	3,0	1

### Pote

Pot  
Milchtopf  
Pot  
Caneca



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
79714	29,20	14	11,0	1,50	1

### Wok

Wok  
Wok  
Wok  
Wok



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
79830	65,50	30	10,0	4,50	4

### Tapa

Couvercle  
Deckel  
Lid  
Tampa



Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
79916	13,30	16	1
79920	17,80	20	1
79924	22,10	24	1
79928	27,90	28	1

Cacerola Ø16-20-24 cm  
Olla Ø16-20 cm  
Cazo Ø14-16 cm  
Pote Ø14 cm

### Batería 8 piezas

Batterie 8 pcs.  
8-Tig-Batterie  
Battery 8 pcs.  
Bateria 8 pcs.

Ref	€	U.Venta
79000	378,50	1



# Batería VITROCOR



- Toda la pieza (Cuerpo, asas y mangos) fabricada en Acero Inoxidable 18/10.
- Favorece una distribución rápida y homogénea del calor.
- Destaca por su diseño clásico, funcionalidad y sencillez.
- Acabado pulido brillante exterior y lijado mate interior.
- Apta para todo tipo de cocinas (incluido inducción y horno).
- Fondo Termodifusor sándwich (Inox 18/10 - Aluminio - Inox).
- Apta para el lavavajillas.

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

- Ganzes Stück (Topf, Griffe und Stiele) aus rostfreiem Stahl 18/10.
- Fördert gleichmäßige und schnelle Wärmeverteilung.
- Punktet mit klassischem Design, Funktionalität und einfacher Handhabung.
- Hochglanzpolierte Außen- und glänzend matte Innenseite.
- Für alle Herdarten geeignet (inkl. Induktion und Ofen).
- Wärmeleitender Sandwichboden (Edelstahl 18/10 - Aluminium - Edelstahl).
- Waschmaschinen tauglich.

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

- Peça fabricada integralmente (corpo, asas e mangos) em aço inoxidável 18/10.
- Favorece a distribuição rápida e homogénea do calor.
- Design clássico, simples e funcional.
- Acabamento exterior polido brilhante, e mate lixado no interior.
- Apta para todo o tipo de fogões (incluindo placas de indução e forno).
- Fundo termodifusor tipo sanduiche (Inox 18/10 - Alumínio - Inox).
- Apta para máquinas de lavar louça.



## Cacerola con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
40016	36,10	16	8,0	1,50	1
40018	39,30	18	8,5	2,00	1
40020	43,40	20	8,5	2,50	1
40022	47,70	22	9,0	3,00	1
40024	51,00	24	9,5	3,50	1
40026	57,80	26	9,5	4,50	1
40028	74,00	28	11,0	6,50	1
40032	93,20	32	12,5	9,50	1
40036	126,80	36	14,0	14,20	1
40040	147,10	40	15,5	19,50	1

## Olla con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
40116	40,60	16	13,0	2,50	1
40118	43,30	18	14,0	3,50	1
40120	47,30	20	14,5	4,50	1
40122	52,40	22	14,5	5,50	1
40124	58,90	24	15,0	6,50	1
40126	64,00	26	15,0	7,50	1
40128	81,00	28	17,0	10,00	1
40132	97,80	32	17,5	13,50	1
40136	138,70	36	21,5	22,00	1
40140	169,00	40	24,5	30,80	1

## Olla super alta con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
40121	51,70	20	17,5	5,50	1
40125	67,30	24	20,0	9,00	1
40129	90,20	28	22,0	13,50	1
40133	133,50	32	28,0	22,50	1

## Cazo Recto

Casserole  
Stielkasserole, flach  
Saucepan  
Çaçarola direita



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
40212	22,60	12	7,0	0,80	1
40214	23,50	14	7,5	1,00	1
40216	26,60	16	8,0	1,50	1
40218	29,00	18	8,5	2,00	1
40220	33,70	20	8,5	2,50	1



### Cacerola vapor

Panier vapeur  
Dampfkoch-Aufsatz  
Steam casserole  
Çaçarola a vapor



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
40420	32,20	20	8,5	2,50	1
40424	40,60	24	9,5	3,50	1
40428	44,50	28	11,0	6,50	1

### Cuecepastas sin tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
40426	61,20	24	17,5	9,50	1

### Escurridera

Passoire sur pied  
Abtropfschüssel  
Colander with stand  
Escorredor



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	U.Venta
40324	45,00	24	11,0	1

### Colador esférico

Passoire à queue  
Seiher, mit Stiel  
Strainer  
Coador esférico



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	U.Venta
40318	28,80	18	8,5	1

### Tapa

Couvercle  
Deckel  
Lid  
Tampa

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
40916	9,80	16	1
40918	9,90	18	1
40920	10,50	20	1
40922	11,10	22	1
40924	12,20	24	1
40926	13,10	26	1
40928	16,50	28	1
40932	20,60	32	1
40936	27,60	36	1
40940	31,40	40	1



### Tartera con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
40620	43,30	20	6,5	2,00	1
40622	46,10	22	6,5	2,50	1
40624	50,80	24	7,0	3,00	1
40626	55,00	26	7,0	3,50	1
40628	68,60	28	8,0	4,50	1
40632	83,30	32	8,0	6,00	1
40636	110,40	36	8,5	7,50	1
40640	127,60	40	8,5	11,00	1

### Pote cilíndrico

Pot-cilindrique  
Milchtopf  
Cylindrical pot  
Caneca cilíndrica



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
40712	26,70	12	12,0	1,00	1
40714	28,50	14	12,5	1,50	1
40716	31,40	16	13,0	2,50	1
40718	34,70	18	14,0	3,50	1

### Sartén

Poêle  
Pfanne  
Frying pan  
Sertã



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	U.Venta
40619	30,30	18	4,5	0,7	1
40621	32,20	20	4,5	0,7	1
40623	33,40	22	5,0	0,7	1
40625	35,70	24	5,2	0,7	1
40627	36,80	26	6,0	0,7	1
40629	39,50	28	6,5	0,7	1



Cacerola Ø16-20-24 cm  
Olla Ø16-20 cm  
Cazo Ø14-16 cm  
Pote Ø14 cm

### Batería 8 piezas

Batterie 8 pcs.  
8-Tlg-Batterie  
Battery 8 pcs.  
Bateria 8 pcs.

Ref	€	U.Venta
40000	297,00	1

# Batería GOURMET



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

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

- Ganzes Stück (Topf, Griffe und Stiele) aus rostfreiem Stahl 18/10.
- Fördert gleichmäßige und schnelle Wärmeverteilung.
- Sehr robust.
- Hochglanzpolierte Außen- und glänzend matte Innenseite.
- Für alle Herdarten geeignet (inkl. Induktion und Ofen).
- Dreifachboden gewährleistet leistungsstarke Wärmeleitung.

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

- Peça fabricada integralmente (corpo, asas e mangos) em aço inoxidável 18/10.
- Favorece a distribuição rápida e homogénea do calor.
- Extremamente robustas.
- Acabamento exterior polido brilhante, e mate lixado no interior.
- Aptas para todo o tipo de fogões (incluindo placas de indução e forno).
- Fundo difusor triplo, para uma distribuição eficiente do calor.



## Cacerola con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
90016	40,10	16	8,0	1,50	1
90018	43,00	18	8,5	2,00	1
90020	47,20	20	8,5	2,50	1
90022	51,20	22	9,0	3,00	1
90024	55,30	24	9,5	3,50	1
90026	62,00	26	9,5	4,50	1
90028	76,10	28	11,0	6,50	1
90032	94,60	32	12,5	9,50	1

## Olla con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
90116	44,00	16	13,0	2,50	1
90118	47,60	18	14,0	3,50	1
90120	50,40	20	14,5	4,50	1
90122	56,10	22	14,5	5,50	1
90124	62,20	24	15,0	6,50	1
90126	67,10	26	15,0	7,50	1
90128	83,40	28	17,0	10,00	1
90132	108,00	32	17,5	13,50	1

## Olla super alta con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
90125	71,40	24	20,0	9,00	1
90129	92,70	28	22,0	13,50	1

## Cazo Recto

Casserole  
Stielkasserole, flach  
Saucepan  
Caçarola direite



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
90212	24,50	12	7,0	0,80	1
90214	25,90	14	7,5	1,00	1
90216	29,00	16	8,0	1,50	1
90218	31,40	18	8,5	2,00	1
90220	35,20	20	8,5	2,50	1



### Cacerola vapor

Panier vapeur  
Dampfkoch-Aufsatz  
Steam casserole  
Caçarola a vapor

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
90420	36,50	20	8,5	2,50	1
90424	44,90	24	9,5	3,50	1



### Tartera con tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
90620	47,20	20	6,5	2,00	1
90622	50,50	22	6,5	2,50	1
90624	54,00	24	7,0	3,00	1
90626	58,50	26	7,0	3,50	1
90628	69,70	28	8,0	4,50	1
90632	86,70	32	8,0	6,00	1



### Escurridera

Passoire sur pied  
Abtropfschüssel  
Colander with stand  
Escorredor

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	U.Venta
90324	43,60	24	11,0	1



### Colador esférico

Passoire à queue  
Seiher, mit Stiel  
Strainer  
Coador esférico

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	U.Venta
90318	28,80	18	8,5	1



### Pote cilíndrico

Pot-cilindrique  
Milchtopf  
Cylindrical pot  
Caneca cilíndrica

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
90712	27,20	12	12,0	1,00	1
90714	28,80	14	12,5	1,50	1
90716	32,40	16	13,0	2,50	1
90718	35,10	18	14,0	3,50	1



### Tapa

Couvercle  
Deckel  
Lid  
Tampa

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
90916	10,80	16	1
90918	10,80	18	1
90920	10,90	20	1
90922	11,00	22	1
90924	12,10	24	1
90926	13,10	26	1
90928	17,10	28	1
90932	22,10	32	1

Cacerola Ø16-20-24 cm  
Olla Ø16-20 cm  
Cazo Ø14-16 cm  
Pote Ø14 cm

### Batería 8 piezas

Batterie 8 pcs.  
8-Tlg-Batterie  
Battery 8 pcs.  
Bateria 8 pcs.

Ref	€	U.Venta
90000	320,70	1





# Batería BASIC



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

- Toute la pièce (corps, poignées et manches) est fabriquée en acier inoxydable.
- Le couvercle, avec fermeture de précision, préserve les arômes et retient la chaleur.
- Idéal pour cuisiner sainement et réaliser des économies d'énergie.
- Finition intérieur limée satinée et extérieur polie brillante.
- Compatible avec tout type de cuisinières (y compris induction et four).
- Apte pour le lave-vaisselle.

- Ganzes Stück (Topf, Griffe und Stiele) aus rostfreiem Stahl.
- Deckel mit Druckverschluss bewahrt Geschmack und Wärme.
- Ideal für gesundheitsbewusste und energiesparende Küche.
- Außenseit mit mattem Schliff und Innenseite hochglanzpoliert.
- Für alle Herdarten geeignet (inkl. Induktion und Ofen).
- Waschmaschinen tauglich.

- The whole product (body, handles and grips) is made in stainless steel .
- The cover, with precision fit, retains the aromas and heat.
- Ideal for cooking healthy while saving energy.
- A sanded, satin interior finish and shiny, polished exterior.
- Suitable for all types of cooking surfaces (including induction and the oven).
- Dishwasher safe.

- Peça fabricada integralmente (corpo, asas e mangos) em aço inoxidável.
- Tampa com fecho de precisão, para preservar melhor os aromas e conservar o calor.
- Ideal para cozinhar de forma saudável e poupar energia.
- Acabamento interior acetinado lixado, e brilhante polido no exterior.
- Apta para todo o tipo de fogões (incluindo placas de indução e forno).
- Apta para máquinas de lavar louça.



## Cacerola con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
32016	30,10	16	8,0	1,50	1
32020	36,60	20	8,5	2,50	1
32024	45,40	24	9,5	3,50	1
32028	58,70	28	11,0	6,50	1

## Olla con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
32116	36,60	16	13,0	2,50	1
32120	40,60	20	13,5	4,50	1
32124	51,40	24	15,0	6,50	1
32128	66,80	28	17,0	10,00	1

## Olla super alta con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
32125	63,00	24	20,0	9,00	1
32129	79,50	28	22,5	13,50	1

## Cazo Recto

Casserole  
Stielkasserole, flach  
Saucepan  
Caçarola direite



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
32214	17,70	14	7,5	1,00	1
32216	20,40	16	8,0	1,50	1
32218	22,60	18	8,5	2,00	1
32220	25,80	20	8,5	2,50	1

### Cacerola vapor

Panier vapeur  
Dampfkoch-Aufsatz  
Steam casserole  
Çaçarola a vapor



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
32420	23,30	20	8,5	2,50	1
32424	27,30	24	9,5	3,50	1

### Tartera con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
32624	38,10	24	7,0	3,00	1
32628	53,40	28	8,0	4,50	1

### Escurridera

Passoire sur pied  
Abtropfschüssel  
Colander with stand  
Escorredor



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	U.Venta
32324	48,00	24	11,0	1

### Tapa

Couvercle  
Deckel  
Lid  
Tampa



Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
32916	8,60	16	1
32920	10,40	20	1
32924	12,20	24	1
32928	15,20	28	1

### Colador esférico

Passoire à queue  
Seiher, mit Stiel  
Strainer  
Coador esférico



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	U.Venta
32318	34,70	18	8,5	1

### Pote cilíndrico

Pot-cilindrique  
Milchtopf  
Cylindrical pot  
Caneca cilíndrica



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
32714	22,90	14	12,5	1,50	1
32716	26,80	16	13,0	2,50	1

Cazo Ø14 cm  
Ø16 cm  
Ø18 cm  
Ø20 cm

### Lote 4 cazos

Ensemble 4 casseroles  
Set 4 Tlg. Stielkasserollen  
Set 4 saucepans  
Lote de 4 çaçarola



Ref	€	U.Venta
32003	86,50	1

Cacerola Ø16-20-24 cm  
Olla Ø16-20 cm  
Cazo Ø14-16 cm  
Pote Ø14 cm

### Batería 8 piezas

Batterie 8 pcs.  
8-Tlg-Batterie  
Battery 8 pcs.  
Bateria 8 pcs.

Ref	€	U.Venta
32000	250,30	1





# Batería NOVA-LADYCOR



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

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

- Körper aus nicht rostendem 18/10-Stahl.
- Griffe, Stiele und Deckelgriff aus wärmeabweisendem Bakelit.
- Punktet mit klassischem Design, Funktionalität und einfacher Handhabung.
- Hochglanzpolierte Außen- und glänzend matte Innenseite.
- Dreifachboden garantiert leistungsstarke Wärmeleitung.
- Für alle Herdarten geeignet (inkl. Induktion). Waschmaschinen tauglich.

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

- Corpo fabricado em aço inoxidável 18/10.
- Asas, mangos e pomo em baquelite termo-isolante.
- Design clássico, prático e funcional.
- Acabamento exterior brilhante polido, e interior mate lixado.
- Fundo difusor triplo, para uma distribuição eficiente do calor.
- Apta para todo o tipo de fogões (incluido indução). Apta para máquinas de lavar louça.



## Cacerola con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
88016	40,90	16	8,0	1,50	1
88018	43,70	18	8,5	2,00	1
88020	47,60	20	8,5	2,50	1
88022	52,10	22	9,0	3,00	1
88024	55,60	24	9,5	3,50	1
88026	62,30	26	9,5	4,50	1
88028	75,80	28	11,0	9,50	1
88032	96,40	32	12,5	9,50	1

## Olla con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
88116	45,00	16	13,0	2,50	1
88118	47,50	18	14,0	3,50	1
88120	50,80	20	14,5	4,50	1
88122	55,60	22	14,5	5,50	1
88124	62,10	24	15,0	6,50	1
88126	69,00	26	15,0	7,50	1
88128	84,00	28	17,0	10,00	1
88132	101,40	32	17,5	13,50	1

## Olla super alta con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
88121	55,50	20	17,5	5,50	1
88125	70,60	24	20,0	9,00	1
88129	99,40	28	22,0	13,50	1

## Cazo Recto

Casserole  
Stielkasserole, flach  
Saucepan  
Caçarola direita



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
88212	24,30	12	7,0	0,80	1
88214	25,10	14	7,5	1,00	1
88216	27,60	16	8,0	1,50	1
88218	30,30	18	8,5	2,00	1
88220	34,70	20	8,5	2,50	1

### Cacerola vapor

Panier vapeur  
Dampfkoch-Aufsatz  
Steam casserole  
Çaçarola a vapor



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
88420	38,00	20	9,0	2,50	1
88424	46,70	24	10,5	3,50	1

### Tartera con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
88620	47,20	20	6,5	2,00	1
88622	50,80	22	6,5	2,50	1
88624	54,50	24	7,0	3,00	1
88626	58,60	26	7,0	3,50	1
88628	66,70	28	8,0	4,50	1
88632	85,20	32	8,0	6,00	1

### Colador esférico

Passoire à queue  
Seiher, mit Stiel  
Strainer  
Coador esférico



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	U.Venta
88318	31,10	18	8,5	1

### Escurridera

Passoire sur pied  
Abtropfschüssel  
Colander with stand  
Escorredor



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	U.Venta
88324	44,00	24	11,0	1

### Pote cilíndrico

Pot-cilindrique  
Milchtopf  
Cylindrical pot  
Caneca cilíndrica



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
88712	26,60	12	12,0	1,00	1
88714	28,80	14	12,5	1,50	1
88716	31,50	16	13,0	2,50	1
88718	34,70	18	14,0	3,50	1

### Tapa

Couvercle  
Deckel  
Lid  
Tampa



Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
88916	9,60	16	1
88918	9,80	18	1
88920	10,30	20	1
88922	10,60	22	1
88924	11,30	24	1
88926	12,70	26	1
88928	15,70	28	1
88932	21,50	32	1

Cacerola Ø16-20-24 cm  
Olla Ø16-20 cm  
Cazo Ø14-16 cm  
Pote Ø14 cm

### Batería 8 piezas

Batterie 8 pcs.  
8-Tlg-Batterie  
Battery 8 pcs.  
Bateria 8 pcs.

Ref	€	U.Venta
88000	321,40	1





# Batería ESTUDIO



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

- Corps fabriqué en acier inoxydable 18/10.
- Poignées, manches et pommeau en bakélite thermo-isolante.
- Son pommeau rabattable permet un gain d'espace en conservant une ergonomie parfaite.
- Finition extérieure polie brillante et intérieur limage mat .
- Triple fond diffuseur qui garantit une répartition efficace de la chaleur.
- Compatible avec tout type de cuisinières (y compris induction). Apte pour le lave-vaisselle.

- Körper aus nicht rostendem 18/10-Stahl.
- Griffe, Stiele und Deckelgriff aus wärmeabweisendem Bakelit.
- Mit umklappbarem Deckelgriff - platzsparend und sehr ergonomisch.
- Hochglanzpolierte Außen- und matt geschliffene Innenseite.
- Dreifachboden garantiert leistungsstarke Wärmeleitung.
- Für alle Herdarten geeignet (inkl. Induktion). Waschmaschinen tauglich.

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

- Corpo fabricado em aço inoxidável 18/10.
- Asas, mangos e pomo em baquelite termo-isolante.
- O pomo rebatível permite reduzir o espaço ocupado conservando a sua ergonomia.
- Acabamento exterior brilhante polido, e mate lixado no interior.
- Fundo difusor triplo, para uma distribuição eficiente do calor.
- Apta para todo o tipo de fogões (incluindo placas de indução).
- Apta para máquinas de lavar louça.



**Pomo abatible**  
Folding knob

## Cacerola con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
85016	41,30	16	8,0	1,50	1
85018	44,50	18	8,5	2,00	1
85020	48,60	20	8,5	2,50	1
85022	52,20	22	9,0	3,00	1
85024	56,20	24	9,5	3,50	1
85026	61,40	26	9,5	4,50	1
85028	70,70	28	11,0	6,50	1
85032	87,70	32	12,5	9,50	1

## Olla con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
85118	47,40	18	14,0	3,50	1
85120	52,10	20	14,5	4,50	1
85122	56,90	22	14,5	5,50	1
85124	62,30	24	15,0	6,50	1
85126	67,10	26	15,0	7,50	1
85128	79,20	28	17,0	10,00	1

## Olla super alta con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
85125	70,90	24	20,0	9,00	1
85129	87,40	28	22,0	13,50	1

## Cazo Recto

Casserole  
Stielkasserole, flach  
Saucepan  
Caçarola direita



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
85212	24,00	12	7,0	0,80	1
85214	25,10	14	7,5	1,00	1
85216	27,60	16	8,0	1,50	1
85218	30,60	18	8,5	2,00	1
85220	34,50	20	8,5	2,50	1

### Cacerola vapor

Panier vapeur  
Dampfkoch-Aufsatz  
Steam casserole  
Çaçarola a vapor



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
85420	36,40	20	9,0	2,50	1
85424	44,60	24	10,5	3,50	1

### Sautex

Sauteuse  
Sauteuse  
Sauteuse  
Frigideira



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
85624	37,20	24	7,0	3,50	1

### Pote cilíndrico

Pot-cilindrique  
Milchtopf  
Cylindrical pot  
Caneca cilíndrica



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
85712	27,10	12	12,0	1,00	1
85714	29,10	14	12,5	1,50	1
85716	30,80	16	13,0	2,50	1
85718	34,20	18	14,0	3,50	1

### Tapa

Couvercle  
Deckel  
Lid  
Tampa



Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
85916	8,50	16	1
85918	9,10	18	1
85920	10,00	20	1
85922	10,20	22	1
85924	11,30	24	1
85926	11,80	26	1
85928	15,20	28	1

### Sartén

Poêle  
Pfanne  
Frying pan  
Sertãs



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
85625	35,20	24	7,0	3,50	1
85629	38,20	28	8,0	4,50	1

### Lote 5 cazos

Ensemble 5 casseroles  
Set 5 Tlg. Stielkasserollen  
Set 5 saucepans  
Lote de 5 çaçarola



Ref	€	U.Venta
85003	141,80	1

Cacerola Ø16-20-24 cm  
Olla Ø16-20 cm  
Cazo Ø14-16 cm  
Pote Ø14 cm

### Bateria 8 piezas

Batterie 8 pcs.  
8-Tlg-Batterie  
Battery 8 pcs.  
Bateria 8 pcs.

Ref	€	U.Venta
85000	325,50	1





# Batería TRIMETAL



- Cuerpo fabricado en 3 capas: acero inoxidable 18/10, aluminio, acero inoxidable 18%.
- El aluminio interior garantiza una cocción uniforme de los alimentos, además de un ahorro importante en el uso de energía.
- La capa exterior, es de acero inoxidable con componentes ferríticos, lo que la convierte totalmente compatible con las cocinas de inducción.
- Las asas y los mangos están fabricados en acero inoxidable 18/10 y recubiertas con un protector térmico de silicona para un agarre perfecto y seguro.
- La tapa de vidrio cuenta con un borde de silicona que le permite un cierre más eficiente y retener mayor calor, logrando así una mejor cocción.

- Corps fabriqué avec 3 couches : acier inoxydable 18/10, aluminium, acier inoxydable 18%.
- L'aluminium intérieur garantit une cuisson uniforme des aliments, ainsi qu'une importante économie de l'utilisation de l'énergie nécessaire.
- La couche extérieure est en acier inoxydable avec des composants ferritiques, ce qui lui permet d'être totalement compatible avec les cuisinières à induction.
- Les poignées et les manches sont fabriqués en acier inoxydable 18/10 et recouverts d'une protection thermique en silicone pour faciliter une prise en main parfaite et sûre.
- Le couvercle en verre possède un bord en silicone qui lui permet une fermeture plus efficace et de retenir davantage de chaleur, obtenant ainsi une meilleure cuisson.

- Körper aus dreilagigem Material: rostfreier Stahl 18/10, Aluminium, rostfreier Stahl 18%.
- Zwischenlage aus Aluminium gewährleistet gleichmäßigen Kochvorgang und wirkt energiesparend.
- Induktionsherdgeeignet dank Außenschicht aus rostfreiem Stahl mit ferritischen.
- Bestandteilen Die Griffe und Stiele aus rostfreiem Stahl 18/10 und mit wärmeabweisender Silikonummantelung geben sicheren und perfekten Halt.
- Der Glasdeckel mit Silikonumrandung sorgt für festen Verschluss und Wärmerückhalt und damit für einen optimierten Kochvorgang.

- Body manufactured in a 3-layered: 18/19 stainless steel, aluminium, 18% stainless steel.
- The interior aluminium guarantees uniform cooking of the food. Besides an important savings in the use of the necessary energy.
- Exterior layer, of stainless steel with ferrite materials, making it completely compatible with induction cookers.
- The handles and grips are made in 18/10 stainless steel and covered in a silicon heat protection for easy and safe gripping.
- The glass cover has a silicone border permitting a more efficient covering and heat retention, resulting in better cooking.

- Corpo fabricado em 3 capas: aço inoxidável 18/10, alumínio, aço inoxidável 18%.
- O interior de alumínio garante uma cocção uniforme dos alimentos, e uma grande poupança de energia.
- Capa exterior de aço inoxidável com componentes ferríticos, totalmente compatível com as placas de indução.
- Asas e mangos fabricados em aço Inoxidável 18/10, revestidos com um protetor térmico de silicone para uma sujeição perfeita e segura.
- Tampa de vidro com rebordo de silicone, para um fecho mais eficiente e uma maior retenção do calor, proporcionando uma cocção melhor dos alimentos.



## Cacerola con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
53016	69,70	16	9,0	1,80	1
53018	81,00	18	10,0	2,50	1
53020	90,30	20	11,0	3,50	1
53024	107,20	24	13,0	5,50	1

## Cazo recto

Casserole  
Stielkasserole, flach  
Saucepan  
Caçarola direita



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
53214	46,50	14	7,0	0,80	1
53216	50,80	16	8,0	1,30	1
53218	56,10	18	9,0	2,00	1
53220	62,60	20	10,0	3,00	1

## Tapa

Couvercle  
Deckel  
Lid  
Tampa



Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
53916	18,20	16	1
53918	18,70	18	1
53920	19,50	20	1
53924	20,30	24	1

## Sautex

Sauteuse  
Sauteuse  
Sauteuse  
Frigideira



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
53625	70,00	24	7,0	2,60	1

## Wok

Wok  
Wok  
Wok  
Wok



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
53828	78,20	28	8,0	3	1

## Sartén

Poêle  
Pfanne  
Frying pan  
Sertã



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
53720	52,70	20	4,5	1,00	1
53724	58,70	24	5,0	1,50	1
53728	71,90	28	5,5	2,50	1



· Recubrimiento antiadherente TRlcapa Eclipse Plus de dureza extrema, libre de PFOA.

· Aptas para todo tipo de fuegos.

· Dotée d'un revêtement antiadhésif Tri-couche Eclipse Plus d'une dureté extrême, sans PFOA.

· Compatibles avec tout type de feux.

· Pfanne mit sehr harter Antihafbeschichtung TRlcapa Eclipse Plus ohne PFOA.

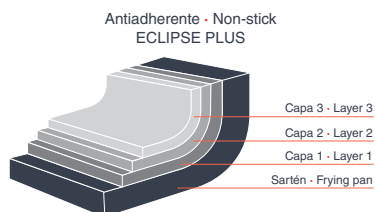
· Für alle Herdarten geeignet.

· This pan with TRlcapa Eclipse Plus non-stick coating offers extreme hardness, and is PFOA-free.

· Suitable for all types of cookers.

· Revestimento antiaderente TRlcapa Eclipse Plus de dureza extrema, sem PFOA.

· Aptas para todo tipo de fuegos.



## Sartén antiadherente

Poêle antiadherent  
Pfanne, Antihalt  
Non-stick frying pan  
Sertã anti-aderente



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
53721	62,00	20	4,5	1,00	1
53725	74,20	24	5,0	1,50	1
53729	93,70	28	5,5	2,50	1

## Wok antiadherente

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
53829	88,90	28	8,0	3	1

# Batería GARINOX



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

- Corps fabriqué en acier inoxydable 18/10.
- Poignées, manches et pommeau en bakélite thermo-isolante.
- Finition polie brillante.
- Fond thermo-diffuseur (Inox 18/10 - Aluminium - Inox).
- Compatible avec tout type de cuisinières (y compris induction).
- Apte pour le lave-vaisselle.

- Körper aus nicht rostendem 18/10-Stahl.
- Griffe, Stiele und Deckelgriff aus wärmeabweisendem Bakelit.
- Hochglanzpoliert.
- Wärmeleitender Boden (Edelstahl 18/10 - Aluminium - Edelstahl).
- Für alle Herdarten geeignet (inkl. Induktion).
- Waschmaschinen tauglich.

- Body made in 18/10 stainless steel.
- Handles, grips and knob in heat resistant bakelite.
- Glossy polished finish.
- Heat diffuser bottom (18/10 stainless steel - Aluminium - Stainless Steel).
- Suitable for all types of cooking surfaces (including induction).
- Dishwasher safe.

- Corpo fabricado em aço inoxidável 18/10.
- Asas, mangos e pomo em baquelite termo-isolante.
- Acabamento brilhante polido.
- Fundo termodifusor (Inox 18/10 - Alumínio - Inox).
- Apta para todo o tipo de fogões (incluindo placas de indução).
- Apta para máquinas de lavar louça.



## Cacerola con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
14318	26,60	18	9,0	2,00	1
14320	30,70	20	10,0	3,00	1
14322	36,20	22	11,0	4,00	1
14324	41,80	24	12,0	5,00	1

## Olla con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
14420	32,90	20	12,0	3,80	1
14422	38,60	22	13,0	5,00	1
14424	46,20	24	15,0	7,00	1

## Cazo Recto

Casserole  
Stielkasserole, flach  
Saucepan  
Caçarola direite



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
14212	9,50	12	5,5	0,60	1
14214	11,80	14	6,5	1,50	1
14216	14,70	16	7,5	1,50	1
14218	17,70	18	9,0	2,00	1
14220	20,90	20	10,0	3,00	1

Cazo Ø12 cm  
Ø14 cm  
Ø16 cm  
Ø18 cm  
Ø20 cm



## Lote 5 cazos

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

Ref	€	U.Venta
14205	74,50	1



# Batería FORTE



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

- Fabriquée en fonte d'aluminium et construite en une seule pièce.
- Robustesse maximale et grande résistance à la déformation.
- Idéale pour les ragoûts, pot-au-feu, soupes et sauces.
- Revêtement antiadhésif intérieur et extérieur sans PFOA.
- Compatible avec tout type de cuisinières (y compris induction).
- Inclut un couvercle en verre trempé avec soupape résistante aux chocs.

- In einem Stück aus Aluminium gegossen.
- Höchst widerstandsfähig und formbeständig.
- Ideal für Schmorgerichte, Eintöpfe, Suppen und Soßen.
- Antihafbeschichtung innen und außen, ohne PFOA.
- Für alle Herdarten geeignet (inkl. Induktion).
- Deckel aus gehärtetem Glas mit stoßfestem Ventil.

- Made in Cast Aluminium and in a single piece.
- Maximum robustness and great resistance to deformation.
- Ideal product for stews, soups and sauces.
- Interior non-stick coating and exterior, PFOA free.
- Suitable for all types of cooking surfaces (including induction).
- It includes a tempered glass cover with pressure valve resistant to bumps.

- Fabricada em alumínio fundido e como uma única peça.
- Máxima robustez e grande resistência à deformação.
- Ideal para estofados, cozidos, sopas e molhos.
- Revestimento antiaderente interior e exterior, isento de PFOA.
- Apta para todo o tipo de fogões (incl. placas de indução).
- Tampa de vidro temperado com válvula, resistente aos golpes.



## Cacerola con tapa cristal

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
25816	29,40	16	8,5	1,50	1
25820	31,80	20	8,5	2,50	1
25824	39,70	24	10,5	4,50	1
25828	48,60	28	12,5	7,00	1
25831	57,70	30	13,5	8,70	1

## Cacerola baja con tapa cristal

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
25823	39,90	24	7,5	2,60	1
25827	48,90	28	7,5	3,60	1
25832	63,30	32	7,5	5,20	1
25835	73,20	36	8,5	7,50	1

## Cacerola cuadrada con tapa cristal

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



Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
25825	45,70	24x24	10,0	4,70	1
25829	57,40	28x28	12,0	7,50	1

## Cacerola baja cuadrada c/tapa cristal

Faitout basse carré a/couvercle verre  
Bratentopf mit Glasdeckel  
Square low square casserole w/lass lid  
Çaçarola baixa quadrada c/ tampa de vidro



Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
25830	55,70	28x28	9,0	4,20	1



# Batería TITANIUM<sup>PRO</sup>



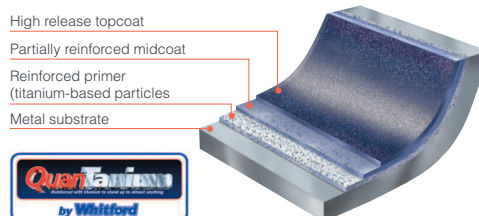
- Cacerola robusta y duradera gracias a su cuerpo fabricado en aluminio fundido.
- Fabricada en una sola pieza.
- Antiadherente TRIcapa Quantanium. Recubrimiento de máxima calidad reforzada con partículas a base de titanio.
- Libre de materiales pesados y tóxicos. ECO y libre de PFOA.
- Compatible con todas las fuentes de calor, incluida la inducción.
- Fácil limpieza interior y exterior.

- Casserole robuste et durable grâce à son corps fabriqué en fonte d'aluminium.
- Fabriquée en une seule pièce.
- Antiadhésif Tri-couche Quantanium. Revêtement de la plus grande qualité renforcé avec des particules à base de titane.
- Sans matériaux lourds et toxiques. ECO et sans PFOA.
- Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.
- Nettoyage intérieur et extérieur facile.

- Solider und haltbarer Kochtopf aus Aluminiumguss.
- Aus einem Stück.
- Dreilagige Antihafbeschichtung Quantanium Äußerst hochwertige Beschichtung mit Titanbeimischung Frei von Schwermetallen und Giftstoffen ECO-zertifiziert und PFOA-frei.
- Für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion. Innen und außen einfach zu reinigen.

- Robust and durable casserole thanks to its cast aluminium body.
- One piece construction.
- Non-stick TRI-layer. Quantanium top quality coating reinforced with titanium-based particles.
- Free of heavy and toxic materials. ECO and PFOA-free.
- Compatible with all heat sources, including induction.
- Easy to clean interior and exterior

- Caçarola robusta e durável, graças ao seu corpo fabricado em alumínio fundido
- Fabricada numa só peça.
- Antiaderente TRIcapa Quantanium. Revestimento da máxima qualidade, reforçado com partículas à base de titânio.
- Não contém materiais pesados e tóxicos. ECO e livre de PFOA.
- Compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução.
- Fácil limpeza interior e exterior.



**Tapa de vidrio templado reforzada con un aro protector de silicona anti impactos y una válvula de salida de vapor.**  
 Couverture en verre trempé renforcé avec un pourtour de protection en silicone anti-impacts et une valve de sortie de vapeur.  
 Deckel aus gehärtetem Glas, stoßfest, verstärkt mit Schutzring aus Silikon, mit Druckregelventil.  
 Tempered glass lid reinforced with an anti-shock silicone protective ring and a steam outlet valve.  
 Tampa de vidro temperado, reforçada com um aro protetor de silicone anti-impactos e com válvula de saída de vapor.



**Asas EXTRAÍBLES fabricadas en silicona de máxima calidad, termo aislantes, altamente resistentes y ergonómicas, permiten un agarre seguro. Mango con acabado SOFT TOUCH, termo aislante, altamente resistente y ergonómico, permite un agarre seguro.**  
 Poignées AMOVIBLES fabriquées en silicone de la plus grande qualité, thermo-isolantes, hautement résistantes et ergonomiques, qui permettent de tenir l'ustensile en toute sécurité. Manche avec finition SOFT TOUCH, thermo-isolant, hautement résistant et ergonomique, permet une prise en main sûre.  
 Hochwertige, ergonomische ABNEHMBARE Silikongriffe mit hoher Temperaturfestigkeit gewährleisten ein sicheres Halten des Geschirrs.  
 Soft-Touch-Stiel, wärmeisoliert, hoch widerstandsfähig und ergonomisch, sorgt für sicheren Halt.  
 Heat insulating, highly resistant, ergonomic REMOVABLE handles made of high quality silicone which provide a secure grip on pots and pans. Handle with SOFT TOUCH finish, heat insulating, highly resistant and ergonomic, allows a secure grip.  
 Asas REMOVÍVEIS fabricadas em silicone de grande qualidade, termo-aislantes, altamente resistentes e ergonómicas, que permitem agarrar a peça com segurança. Mango com acabamento SOFT TOUCH, termo-aislante, altamente resistente e ergonómico, que permite uma sujeição segura.



**Fondo difusor FULL INDUCTION; asegura un rendimiento óptimo en todo tipo de cocinas, con un reparto de calor inmejorable logrando la máxima eficiencia y ahorro de energía.**  
 Fond diffuseur FULL INDUCTION ; garantit un rendement optimal sur tout type de cuisinière, avec une répartition de la chaleur unique, obtenant ainsi une efficacité et une économie d'énergie maximales.  
 Wärmever teilender Boden FULL INDUCTION für optimale Leistung bei allen Herdtypen, mit hervorragender Wärmever teilung, maximale Effizienz und Energieeinsparung.  
 The FULL INDUCTION diffuser base ensures optimum performance with all kinds of cookers. Its unbeatable heat distribution achieves the best efficiency and energy savings.  
 Fundo difusor FULL INDUCTION, que assegura um ótimo rendimento em todo o tipo de placas de cocção e fogões, com excelente distribuição do calor, para máxima eficiência e economia energética.

Incluye asas de silicona  
Includes silicone handles



### Cacerola con tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
27520	47,50	20	9,5	2,60	1
27524	57,40	24	11,0	4,40	1
27528	69,90	28	12,0	6,60	1



### Cazo Recto

Casserole  
Stielkasserolle, flach  
Saucepan  
Caçarola direita



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
27516	27,50	16	8,0	1,35	1

Incluye asas de silicona  
Includes silicone handles



### Tartera con tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
27728	65,40	28	7,5	4,10	1
27732	78,40	32	8,0	5,70	1
27736	92,40	36	8,0	7,30	1



### Sartén

Poêle  
Pfanne  
Frying-pan  
Sertã



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	U.Venta
27820	28,80	20	5,0	6
27824	35,50	24	5,5	4
27828	43,10	28	6,0	6



### Grill

Grill  
Grill Induktionfähig  
Grill  
Grelhador



Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
27827	50,10	28x28	4,0	1



Compartimentos individuales  
Individual compartments



### Sartén 4 cavidades

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



Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
27832	43,30	32x26	3,5	1



Aro protector de silicona  
Silicone protective ring



### Tapa de cristal

Couvercle en verre  
Glasdeckel  
Glass lid  
Tampa de vidro

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
27420	9,80	20	1
27424	11,40	24	1
27428	13,10	28	1
27432	14,90	32	1
27436	16,60	36	1

### Si

Silicone

### Asas para batería TITANIUM

Poignées  
Griffchutz, Silikon  
Handles  
Asas



Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
R27520A	4,00	20	1
R27528A	4,10	24-28	1
R27732A	5,20	32-36	1

# Batería FIT



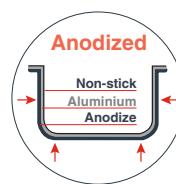
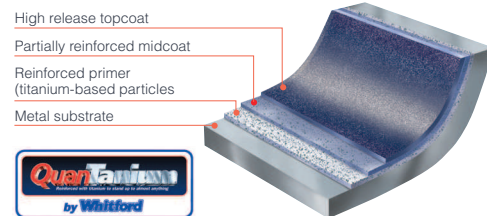
- Gracias al tratamiento electrolítico empleado en su proceso de fabricación, el aluminio se sella completamente y se endurece para que no pase a los alimentos.
- Antiadherente QuanTanium® reforzado con partículas de titanio; libre de tóxicos, materiales pesados y sin PFOA.
- Gran durabilidad y ultra resistente: Superficie robusta altamente resistente a roces, deformación y corrosión.
- Difunde el calor de forma uniforme evitando el sobrecalentamiento y obteniendo excelentes resultados de cocción.
- Mangos / Asas de acero inoxidable con remaches de aluminio que impiden la transferencia de calor.
- Tapas de vidrio templado reforzadas en el borde con acero inoxidable.
- Compatible con todas las fuentes de calor, incluida la inducción.

- Grâce au traitement électrolytique utilisé lors de son processus de fabrication, l'aluminium est totalement scellé et durci pour ne pas pouvoir atteindre les aliments.
- Revêtement antiadhésif QuanTanium® renforcé avec des particules de titane; sans produits toxiques, sans matériaux lourds et sans PFOA.
- Grande durabilité et ultra résistante : Surface robuste hautement résistante aux rayures, à la déformation et à la corrosion.
- Diffuse la chaleur de façon uniforme, évitant ainsi la surchauffe et obtenant d'excellents résultats de cuisson.
- Anses et poignées en acier inoxydable avec des rivets en aluminium qui empêchent le transfert de chaleur.
- Couvercles en verre trempé renforcés avec le bord en acier inoxydable.
- Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

- Dank der elektrolytischen Behandlung während des Herstellungsprozesses wird das Aluminium komplett versiegelt und härtet aus, um die Lebensmittel nicht zu kontaminieren.
- Antihafbeschichtung QuanTanium®, verstärkt mit Titanpartikeln; frei von Giftstoffen, Schwermetallen und PFOA-frei.
- Lange Haltbarkeit und äußerst beständig: robuste, verformungs-, kratz- und korrosionsbeständige Oberfläche.
- Gleichmäßige Wärmeverteilung bei Vermeidung von Überhitzungen für hervorragende Kochergebnisse.
- Griffe / Stiele aus Edelstahl mit Aluminiumnieten zur Vermeidung von Wärmeübertragungen.
- Gehärteter Glasdeckel mit edelstahlverstärktem Rand.
- Für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion.

- Because of the electrolytic treatment used in the manufacturing process, the aluminium is completely sealed and hardened so no metal is passed on to the food.
- Non-stick QuanTanium®, reinforced with titanium particles, is free of toxins, heavy metals and PFOA.
- Extremely durable and ultra-high strength: It has a robust surface that is highly resistant to abrasion, warping and corrosion.
- It distributes heat evenly to avoid overheating and provide excellent cooking results.
- Stainless steel handles with aluminium rivets that avoid heat transfer.
- The lid is tempered glass with stainless steel reinforcement around the edge.
- Compatible with all heat sources, including induction.

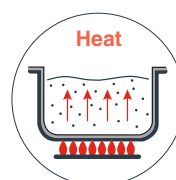
- O tratamento eletrolítico utilizado no processo de fabrico sela e endurece o alumínio, evitando a contaminação dos alimentos com partículas de metal.
- Antiaderente QuanTanium® reforçado com partículas de titânio, sem produtos tóxicos, materiais pesados ou PFOA.
- Grande durabilidade e ultra resistente: superfície robusta, altamente resistente à fricção, deformação e corrosão.
- Difunde o calor de forma uniforme, evitando o sobreaquecimento, com excelentes resultados de cocção.
- Mango/Asas em aço inoxidável com rebites de alumínio que impedem a transferência do calor.
- Tampus de vidro temperado, com rebordo reforçado em aço inoxidável.
- Compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução.



**Capa de óxido natural de protección muy gruesa**  
 Couche d'oxydation naturelle de protection très épaisse  
 Natürliche, sehr dicke Oxidationsschutzschicht  
 Thick natural oxide protective layer  
 Capa de óxido natural com proteção grossa



**Muy resistentes a arañazos, deformaciones y corrosión**  
 Très résistante aux rayures, à la déformation et à la corrosion  
 Äußerst kratzfest, verformungssteif und korrosionsbeständig  
 Very resistant to scratches, deformation and corrosion  
 Muito resistentes a riscos, deformação e corrosão



**Distribuye uniformemente el calor, sin áreas de sobrecalentamientos**  
 Distribue uniformément la chaleur, sans zones de surchauffe  
 Gleichförmige Wärmeübertragung ohne Überhitzungen  
 Hot spot free, uniform heat distribution  
 Distribui uniformemente o calor, sem áreas de sobreaquecimento



### Cacerola con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	e (mm)	U.Venta
48016	40,00	16	8,0	1,50	4,5	1
48020	48,50	20	9,0	2,60	4,5	1
48024	59,60	24	10,0	4,20	4,5	1
48028	70,00	28	11,0	6,30	4,5	1

### Olla con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	e (mm)	U.Venta
48116	46,10	16	13,0	2,50	4,5	1
48120	54,50	20	14,0	4,20	4,5	1
48124	68,50	24	15,0	6,50	4,5	1
48128	81,80	28	17,0	10,00	4,5	1

### Cazo recto

Casserole  
Stielkasserolle, flach  
Saucepan  
Caçarola direite



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	e (mm)	U.Venta
48214	27,80	14	7,5	1,00	4,5	1
48216	31,00	16	8,0	1,50	4,5	1
48218	34,80	18	9,0	2,10	4,5	1
48220	39,40	20	10,0	2,90	4,5	1

### Tartera con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	e (mm)	U.Venta
48624	53,80	24	7,0	2,90	4,5	1
48628	64,30	28	8,0	4,50	4,5	1

### Sartén

Poêle  
Pfanne  
Frying pan  
Sertã



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	e (mm)	U.Venta
48720	30,30	20	4,0	0,90	4,5	6
48724	37,90	24	4,5	1,50	4,5	6
48728	45,20	28	5,0	2,70	4,5	6

**Aro protector de acero inoxidable**  
Stainless steel protective ring

**Vidrio templado**  
Tempered glass

### Tapa

Couvercle  
Deckel  
Lid  
Tampa



Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
48916	11,30	16	1
48920	12,70	20	1
48924	14,00	24	1
48928	15,60	28	1



# Batería STILO



- Construidas en aluminio fundido de una sola pieza.
- Garantiza una resistencia máxima y una distribución homogénea del calor.
- Revestimiento antiadherente de alta calidad y ecológico, libre de PFOA.
- Reforzada con un acabado en piedra.
- Pomo y asa SOFT TOUCH.
- Tapa de cristal con cierre de silicona.
- Apta para todo tipo de cocinas, incluida la inducción.

- Fabriquées en fonte d'aluminium d'une seule pièce.
- Garantit une résistance maximale et une distribution homogène de la chaleur.
- Revêtement antiadhésif de grande qualité et écologique, sans PFOA.
- Renforcée avec une finition en pierre.
- Pommeau et poignée SOFT TOUCH.
- Couvercle en verre avec fermeture en silicone.
- Compatible avec tout type de cuisinières, y compris à induction.

- In einem Stück aus Aluminium gegossen.
- Gewährleistet höchste Widerstandsfähigkeit und gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Umweltfreundliche und qualitätsvolle Antihafbeschichtung ohne PFOA.
- Mit Steinbeschichtung gehärtet.
- SOFT TOUCH-Griffe, Glasdeckel mit Silikondichtung.
- Für alle Herdarten geeignet, inkl. Induktion.

- Made in a single, cast aluminum body.
- This guarantees maximum resistance and a homogeneous distribution of heat.
- Its high quality and eco-friendly non-stick coating is PFOA-free.
- Reinforced with a stone finish.
- SOFT TOUCH knob and handle Glass cover with silicone seal.
- Apt for all types of cooking surfaces (including induction).

- Fabricadas em alumínio fundido de uma só peça.
- Oferece máxima resistência e uma distribuição homogênea do calor.
- Revestimento antiaderente de alta qualidade e ecológico, isento de PFOA.
- Reforçadas com acabamento em pedra.
- Pomo e asa SOFT TOUCH.
- Tampa de vidro com fecho de silicone.
- Aptas para todo o tipo de placas, incluindo as de indução.



## Pomos y asas presentan un aspecto de madera Acabado SOFT TOUCH

Knobs and handles have a wooden look  
SOFT TOUCH finish

## La tapa de cristal se ajusta perfectamente con el cierre de silicona

The glass lid fits perfectly with silicone seal



## Recubrimiento antiadherente acabado en piedra Non-stick coating finished in stone





### Cacerola con tapa cristal

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

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
27320	48,90	20	10,5	2,50	1
27324	56,70	24	12,0	4,00	1
27328	66,80	28	12,5	6,00	1



### Cacerola baja con tapa cristal

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

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
27327	63,30	28	8,5	4,00	1

### Cazo recto

Casserole  
Stielkasserole, flach  
Saucepan  
Caçarola direite



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
27416	31,20	16	7,5	1,20	1
27418	33,20	18	8,8	1,80	1

### Aro protector de silicona

Silicone protective ring



### Tapa cristal

Couvercle verre  
Glasdeckel  
Glass lid  
Tampa de vidro

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
27920	8,40	20	1
27924	9,70	24	1
27928	11,90	28	1

### Sartén

Poêle  
Pfanne  
Frying pan  
Sertã



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	U.Venta
27620	32,50	20	4,5	6
27624	37,10	24	5,2	6
27626	40,90	26	5,5	6
27628	44,20	28	6,0	6

### Grill

Grill  
Grill Induktionfähig  
Grill  
Grelhador



Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
27625	40,90	24x24	4,8	1
27629	47,40	28x28	5,2	1

# Batería COCOTTES



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

- Fabriqué en fonte d'aluminium.
- Garantit l'absorption et la distribution uniforme de la chaleur, sans points de surchauffe.
- La distribution de la chaleur uniforme sur toute la pièce permet aux aliments de ne pas perdre leur jus pendant la cuisson, conservant ainsi tous leurs nutriments et vitamines.
- Les pointes situées sous le couvercle permettent aux gouttes issues de la condensation de retomber sur les aliments, formant ainsi un flux permanent de circulation qui réduit la perte des saveurs et des jus des aliments.
- C'est la pièce parfaite pour : riz, viandes, poissons, légumes, ragoûts, crèmes, sauces, soupes, etc.
- Revêtement antiadhésif ILAG: ULTIMATE.
- Style attractif et grande fonctionnalité.

- Aus gegossenem Aluminium.
- Garantiert gleichmäßige Wärmeaufnahme und -verteilung ohne Überhitzungspunkte.
- Gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Kessel erhalten die Lebensmittel beim Kochen saftig und somit auch alle ihre Nährstoffe und Vitamine.
- Die Spitzen unter dem Deckel bewirken, dass die Kondensationstropfen wieder auf das Kochgut tropfen und so einen permanent zirkulierenden Fluss darstellen, der den Verlust von Geschmack und Flüssigkeit der Lebensmittel verhindert.
- Ideal für Reis, Fleisch, Fisch, Hülsenfrüchte, Gemüse, Schmorgerichte, Cremes, Soßen, Suppen usw.
- Antihafbeschichtung ILAG: ULTIMATE.
- Attraktives Design und funktionelle Beschaffenheit.

- Made in cast aluminium.
- It guarantees the absorption and uniform distribution of heat, without overheating points.
- The uniform distribution of heat throughout the product makes keep its juices during cooking, preserving all its nutrients and vitamins.
- The points located under the lid cause the condensation drops to fall back onto the food, forming a permanent and circulating flow and reducing the loss of the food's flavours and juices.
- This is an ideal product for: rice, meats, fish, beans, vegetables, stews, creams, sauces, soups, etc.
- Non-stick coating ILAG: ULTIMATE.
- Attractive design and great functionality.

- Fabricadas em alumínio fundido.
- Garantem a absorção e a distribuição uniforme do calor, sem pontos de sobreaquecimento.
- A distribuição uniforme do calor por toda a peça faz com que os alimentos não percam o seu suco durante a cocção, conservando assim todos os seus nutrientes e vitaminas.
- As pontas situadas sob a tampa fazem com que as gotas produzidas pela condensação voltem a cair sobre os alimentos, formando um fluxo circulante e permanente, reduzindo a perda de sabores e de líquidos dos alimentos.
- Ideal para cozinhar arrozes, carnes, peixes, legumes, verduras, guisados, cremes, molhos, sopas, etc.
- Revestimento antiaderente ILAG: ULTIMATE.
- Design atraente funcional.



**Las puntas situadas bajo la tapa, hacen que las gotas fruto de la condensación, vuelvan a caer sobre los alimentos formando un flujo circulante y permanente reduciendo la pérdida de sabores y jugos de los alimentos**

The points located under the lid cause the condensation drops to fall back onto the food, forming a permanent and circulating flow and reducing the loss of the food's flavours and juices.

**HINWEIS:** In Deutschland nicht verfügbar



### Cacerola con tapa MINI

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
25909	21,10	10	5,0	0,24	12
25914	31,00	14	7,5	0,90	1

### Cacerola con tapa MINI negra

Faitout avec couvercle MINI noir  
MINI Bratentopf mit Deckel, grau  
"MINI" black round casserole with lid  
Çaçarola com tampa MINI negra



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
25910	21,10	10	5,0	0,24	1
25915	31,00	14	7,5	0,90	1

### Cacerola oval con tapa MINI

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



Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
25911	22,20	12x8,5	5,0	0,25	1

### Cacerola oval c/tapa MINI negra

Faitout ovale avec couvercle MINI noir  
MINI Oval Bratentopf mit Deckel, grau  
"MINI" black oval round casserole with lid  
Çaçarola oval com tampa MINI negra



Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
25912	21,00	12x8,5	5,0	0,25	1

### Cacerola con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
25916	45,60	16	7,0	1,30	1
25920	59,40	20	8,0	2,40	1
25924	76,60	24	10,0	4,20	1
25928	97,80	28	11,5	6,70	1

Incluye asas de silicona  
Includes silicone handles

### Cacerola con tapa negra

Faitout avec couvercle noir  
Bratentopf mit Deckel, grau  
Black round casserole with lid  
Çaçarola com tampa negra



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
25917	50,70	16	7,0	1,30	1
25921	66,80	20	8,0	2,40	1
25925	83,60	24	10,0	4,20	1
25929	102,30	28	11,5	6,70	1

### Cacerola oval con tapa

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



Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
25927	70,60	26x20	9,0	3,50	1
25931	97,00	31x25	11,0	6,30	1

Incluye asas de silicona  
Includes silicone handles

### Cacerola oval c/apa negra

Faitout ovale avec couvercle noir  
Oval Bratentopf mit Deckel, grau  
Black oval round casserole with lid  
Çaçarola oval com tampa negra



Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
25933	76,30	26x20	9,0	3,50	1
25935	105,10	31x25	11,0	6,30	1

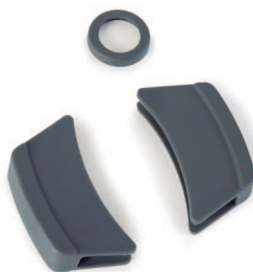
### Si

Silicone

### Manoplas de silicona GRIS

Mouflettes en silicone  
Griffchutz aus Silikon  
Silicone mitteln  
Pegas de silicone

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
R25917G	7,70	16	6
R25921G	7,30	20-24-28	6
R25933G	7,70	26x20	6
R25935G	7,30	31x25	6





# Batería MAGMA



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

- Construite en une seule pièce.
- Revêtu d'une couche d'huile végétale.
- Idéal pour cuisiner, prolonge délicatement la cuisson.
- Grand conducteur de chaleur, maintient le plat au chaud pendant que vous dégustez la nourriture.
- Base en bois pour servir et présenter le plat fraîchement cuisiné.

- Aus einem Stück gefertigt.
- Beschichtet mit einer Schicht von Pflanzenöl.
- Ideal zum Kochen, verlängert den Kochvorgang auf sanfte Weise.
- Hervorragender Wärmeleiter; erhält die Wärme während Sie die Speisen genießen.
- Holzbasis, auf der das soeben zubereitete Gericht serviert und präsentiert wird.

- Built in one piece.
- Coated with a layer of vegetable oil.
- Ideal for cooking; gently continues to cook.
- Great heat conductor; retains heat while you enjoy and savour the food.
- Wooden base to serve and present freshly cooked food.

- Elementos fabricados a partir de uma única peça.
- Revestidos com uma camada de óleo vegetal.
- Ideal para cozinhar, prolonga suavemente a cocção.
- Excelente condutor do calor, mantém o calor enquanto desfrutas da comida.
- Base de madeira para servir e apresentar a comida recém-preparada.



**Hierro Fundido**  
Cast Iron



## Cacerola con base

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

Ref	€	Ø (cm)	ml	U.Venta
25871	14,50	12,5	230	4
25872	19,70	16,2	470	1
25873	25,30	18,5	720	1



## Cacerola

Faitout  
Bratentopf  
Casserola  
Caçarola

Ref	€	Ø (cm)	ml	U.Venta
25771	10,00	12,5	230	4
25772	14,60	16,2	470	4
25773	17,60	18,5	720	1



## Cacerola oval con base

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

Ref	€	cm	ml	U.Venta
25881	14,60	15x10	200	4
25882	22,50	17,5x12,5	300	1
25883	25,10	21,7x15	700	1



## Cacerola oval

Faitout ovale  
Oval Bratentopf  
Oval casserola  
Caçarola oval

Ref	€	cm	ml	U.Venta
25781	11,40	15x10	200	4
25782	17,80	17,5x12,5	300	1
25783	20,30	21,7x15	700	1



### Mini Plancha Grill lisa rectangular con base

Mini Plaque Grill lisse rectangulaire avec basse  
Mini Platte Grill, glatt, rechteckiger mit Holzsocket  
Mini rectangular Grill plaque flat with base  
Mini Plancha Grill liso rectangular com base

Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
25874	14,10	17x10	2,5	4



### Mini Plancha Grill lisa rectangular

Mini Plaque Grill lisse rectangulaire  
Mini Platte Grill, glatt, rechteckiger  
Mini rectangular Grill plaque flat  
Mini Plancha Grill liso rectangular

Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
25774	9,60	17x10	2,5	4



### Mini Plancha Grill cuadrado c/base

Mini Plaque Grill carré ave basse  
Mini Platte Grill, Quadrat mit Holzsocket  
Mini square Grill plaque with base  
Mini Plancha Grill cuadrado com base

Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
25875	14,10	14x14	1,7	4



### Mini Plancha Grill cuadrado

Mini Plaque Grill carré  
Mini Platte Grill, Quadrat  
Mini square Grill plaque  
Mini Plancha Grill cuadrado

Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
25775	10,00	14x14	1,7	4



### Mini Grill con base

Mini Grill avec basse  
Mini Grill mit Holzsocket  
Mini Grill with base  
Mini Grill com base

Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
25876	16,20	14x14	2,5	1



### Mini Grill

Mini Grill  
Mini Grill  
Mini Grill  
Mini Grill

Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
25776	10,40	14x14	2,5	4



### Mini sartén lisa c/base

Mini poêle lisse avec basse  
Mini Pfanne mit Holzsocket  
Mini frying pan flat with base  
Mini sertã lisa com base

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	U.Venta
25877	15,10	13	1,7	1



### Mini sartén lisa

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

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	U.Venta
25777	10,50	13	1,7	4

# Batería MAGMA GREY & RED



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

- Finition extérieure et intérieure émaillée. Émail très résistant et d'une grande durabilité.
- Très versatile : idéale pour cuisiner des ragoûts, du riz, des pâtes, cuire à feu doux et même enfourner des gâteaux et du pain.
- Conserve tous les nutriments, les vitamines et les saveurs des aliments.
- Excellente rétention et distribution uniforme de la chaleur.
- Inclut une base en bois, idéale pour servir et présenter.
- Apte pour tous types de feux.

- Emaillierte Außen- und Innenflächen. Sehr beständige und langlebige Emaillierung.
- Sehr vielseitig: ideal zum Kochen, Braten und Garen, zum Bereiten von Nudeln und Reis und sogar zum Kuchen und Brot backen.
- Erhält Nährstoffe, Vitamine und Geschmack der Nahrungsmittel.
- Äußerst gleichmäßige Wärmeaufnahme und -verteilung.
- Inkl. Holzuntersatz -ideal zum Servieren und Anrichten.
- Für alle Herdarten geeignet.

- Enamel finish inside and outside. Very strong and durable enamel.
- Extremely versatile: perfect for roasts, rice, pasta, low heat cooking and even baking bread or cake.
- Preserves all the nutrients, vitamins and flavours of the food.
- Excellent heat retention and uniform heat distribution.
- Wooden base included, perfect for serving or presentation.
- Appropriate for all kinds of cookers.

- Acabamento exterior e interior esmaltado, muito resistente e de grande durabilidade.
- Grande versatilidade: ideal para cozinhar assados, arroz, massas, cocção a fogo lento e inclusive para cozer no forno tartes doces e pão.
- Conserva todos os nutrientes, vitaminas e sabores dos alimentos.
- Excelente retenção e distribuição uniforme do calor.
- Inclui base de madeira, ideal para servir e apresentar.
- Aptas para todo o tipo de fogões.



## Cacerola redonda GREY

Faitout rond  
Rund Bratentopf  
Round casserole  
Caçarola redonda



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	ml	U.Venta
25841	16,50	12,0	3,0	200	1
25848	25,60	16,2	3,0	470	1
25849	31,80	18,5	3,0	720	1

## Cacerola redonda RED

Faitout rond  
Rund Bratentopf  
Round casserole  
Caçarola redonda



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	ml	U.Venta
25851	16,50	12,0	3,0	200	1
25858	25,60	16,2	3,0	470	1
25859	31,80	18,5	3,0	720	1

## Cacerola oval GREY

Faitout ovale  
Oval Bratentopf  
Oval casserole  
Caçarola oval



Ref	€	cm	h (cm)	ml	U.Venta
25842	22,00	17,5x12,5	3,0	250	1
25840	31,70	21,7x15	3,0	700	1

## Cacerola oval RED

Faitout ovale  
Oval Bratentopf  
Oval casserole  
Caçarola oval



Ref	€	cm	h (cm)	ml	U.Venta
25852	22,00	17,5x12,5	3,0	250	1
25850	31,70	21,7x15	3,0	700	1



### Sartén GREY

Poêle  
Pfanne  
Frying pan  
Sertã



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	ml	U.Venta
25843	16,60	13,5	3,0	275	1

### Sartén RED

Poêle  
Pfanne  
Frying pan  
Sertã



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	ml	U.Venta
25853	16,60	13,5	3,0	275	1

### Cacerola rectang. c/tapa GREY

Faitout rectangulaire avec couvercle  
Bratentopf, rechteckig mit Deckel  
Rectangular casserole with lid  
Çaçarola rectangular com tampa



Ref	€	cm	h (cm)	ml	U.Venta
25845	31,30	13x9	4,5	300	1

### Cacerola rectang. c/tapa RED

Faitout rectangulaire avec couvercle  
Bratentopf, rechteckig mit Deckel  
Rectangular casserole with lid  
Çaçarola rectangular com tampa



Ref	€	cm	h (cm)	ml	U.Venta
25855	31,30	13x9	4,5	300	1

### Cacerola redonda c/tapa GREY

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	ml	U.Venta
25846	26,70	10	5,0	200	1

### Cacerola redonda c/tapa RED

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	ml	U.Venta
25856	26,70	10	5,0	200	1

### Cacerola oval c/tapa GREY

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



Ref	€	cm	h (cm)	ml	U.Venta
25847	31,70	13x10	5,0	400	1

### Cacerola oval c/tapa RED

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



Ref	€	cm	h (cm)	ml	U.Venta
25857	31,70	13x10	5,0	400	1

**PROFESIONAL / PROFESSIONAL /  
 PROFESSIONNEL / PROFESSIONELL**

**ACERO INOXIDABLE /  
 STAINLESS STEEL /  
 ACIER INOX /  
 ROSTFREIER STAHL**

	INOX-PRO	TOP LINE	COOL • LINE	IDEA
<b>REF / ITEM / CODE / ART.NR.</b>	 <b>BEST SELLER</b> P. 38	 P. 46	 P. 48	 P. 50
<b>COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH / COMPATIBLE AVEC / GEEIGNET FÜR</b>	 <b>INDUCTION</b> induction gas vitro electric	 <b>INDUCTION</b> induction gas vitro electric	 <b>INDUCTION</b> induction gas vitro electric	 <b>INDUCTION</b> induction gas vitro electric
<b>PRECIO / PRICE / PRIX / PREIS</b>				
<b>GARANTÍA AÑOS / WARRANTY YEARS / GARANTIE ANNÉES / GARANTIE JAHRE</b>	5	5	4	3
<b>CERTIFICACIÓN / CERTIFICATION / CERTIFICATION / ZERTIFIKATION</b>				
<b>ASAS / HANDLES / ANSES / GRIFFE</b>	<b>VARILLA / WIRE / FILS / DRAHT</b>	<b> AISLANTES / INSULATION / ISOLANTES / ISOLIERUNG</b>	<b>FUNDICIÓN / CAST / FONTE / GUSSEISEN</b>	<b>DISEÑO / DESIGN / DESIGN / DESIGN</b>
<b>RESTAURANTE / RESTAURANT / RESTAURANT / RESTAURANT</b>	<b>TODO TIPO / ANY KIND / TOUST YPOS / ALLE TYPEN</b>	<b>GASTRONÓMICO / GASTRONOMIC / GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIE</b>	<b>GOURMET</b>	<b>MODERNA / MODERN / MODERNE / MODERN</b>
<b>MEDIDAS Ø / MEASURES Ø / MESURES Ø / MASSE Ø</b>	12-60	12-60	16-32	12-32

ALUMINIO /  
ALUMINIUM /  
ALUMINIUM /  
ALUMINIUM

DAILY

CENTURY

BLACK SERIES

BLACK FORGED

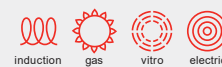


 INDUCTION

 NO INDUCTION

 NO INDUCTION

 INDUCTION



1

1

2

2



TUBULAR /  
TUBULAR /  
TUBULAIRE /  
TUBULÁR

TUBULAR /  
TUBULAR /  
TUBULAIRE /  
TUBULÁR

INTEGRADO /  
INTEGRATED /  
INTÉGRÉ /  
INTEGRIERT

INTEGRADO /  
INTEGRATED /  
INTÉGRÉ /  
INTEGRIERT

TRADICIONAL /  
TRADITIONAL /  
TRADITIONNEL /  
TRADITIONELL

TRADICIONAL /  
TRADITIONAL /  
TRADITIONNEL /  
TRADITIONELL

TRADICIONAL Y PRESENTACIÓN /  
TRADITIONAL AND PRESENTATION /  
TRADITIONNEL ET PRESENTATION /  
TRADITIONELL UND PRÄSENTATION

TRADICIONAL /  
TRADITIONAL /  
TRADITIONNEL /  
TRADITIONELL

14-28

16-60

16-40

16-28



# INOX-PRO



 **INDUCTION**



**Eficacia / Efficacy /  
Efficacité / Effizienz**



**frío / cold /  
froid / kälte**     **caliente / warm /  
chaud / hitze**

**Diseñada para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional /**  
*Specially designed to achieve the best performance in the professional cooking /*  
**Conçue pour offrir le plus haut rendement dans la cuisine professionnelle /**  
*Spezielles Design für die Beste Performanz in der Professionellen Küche*

**Cuerpo en acero inoxidable 18/10 /**  
*Cookware body made of 18/10 stainless steel /*  
**Corps en acier inoxydable 18/10 /**  
*Kochkörper aus Edelstahl 18/10*

**Segura: asas soldadas por aportación de materiales /**  
*Safety : welded handles by build-up process /*  
**Sécurité : soudures des anses par résistance /**  
*Sicherheit: angeschweisste griffe für die resistenz*



**Solida y robusta: asas de varillas  
matizada en inox ultraresistentes,  
500 kg /**

*Solid and robust: st/steel wire handle  
ultra-resistant, 500kg /*

*Solide et robuste : anses en fil inox  
ultra-résistantes, 500kg /*

*Solide und robust: griffe aus  
edelstahldraht, ultra resistant, 500kg*



**Eficiente: tapas diseñadas para el ahorro de energía /**  
*Efficient: lids designed to save energy /*  
**Efficient : couvercles conçus pour économiser de l'énergie /**  
*Effizient: energiesparendes deckeldesign*


**Única: identificación de origen y tipo fuente de calor /**  
*Unique: origin identification and type of cooking system /*  
**Unique : identification de l'origine et type de système de cuisson /**  
*Unikat: herkunftsidentifizierung und typ des kochsystems*

**BEST  
SELLER****Garantía: control de todos los procesos de fabricación /***Warranty: control of all production processes /**Garantie : contrôle de tous les processus de production /**Garantie: kontrolle aller fabrikationsprozesse***Calidad: pulido satinado interior y exterior uniforme en todos los modelos /***Quality: inner and outer sides of all models with uniform satin polishing /**Qualité : polissagesatiné uniforme à l'intérieur et l'extérieur de tous les modèles /**Qualität: satinierte polierung innen und aussen einheitlich für alle modelle***Radios interiores diseñados para una limpieza fácil y rápida /***Radius specially designed for easy and fast cleaning /**Rayonspermettant un entretien facile et rapide /**Innen-radius design für einfache und schnelle reinigung***Inducción: fondo sandwich técnico (inox - alu - inox) /***Induction: technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel) /**Induction : fond sandwich technique inox - alu - inox) /**Induktion: tech-sandwichboden (inox - alu - inox)***Control: soldadura artesanal e inspección en cada unidad /***Control: handcrafted welding and checking every unit /**Contrôle : soudure artisanale et verification de chaque unité /**Kontrolle: handangeschweisst und überprüfung jeder einheit***Las baterias de cocina se venden sin tapa.***The cookware sold without lids.**Les batteries de cuisine sont-elles vendues sans couvercle.**Das Kochgeschirr wird ohne Deckel verkauft.*

**P218** Olla recta sin tapa / Stockpot without lid / Marmite traiteur sans couvercle / Hoher Kochtopf ohne Deckel

CLASS  
INDUCTION




REF	Ø cm	H cm	Lts	
P218.016	16	16,0	3,00	1
P218.018	18	18,0	4,50	1
P218.020	20	20,0	6,20	1
P218.024	24	24,0	10,00	1
P218.028	28	28,0	16,50	1
P218.030	30	30,0	21,20	1
P218.032	32	32,0	24,00	1
P218.035	35	35,0	33,60	1
P218.040	40	40,0	50,00	1
P218.045	45	45,0	72,00	1
P218.050	50	50,0	98,00	1
P218.060	60	55,0	155,00	1

**P217** Cacerola baja sin tapa / Casserole without lid / Faitout sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel

CLASS  
INDUCTION




REF	Ø cm	H cm	Lts	
P217.016	16	7,5	1,50	1
P217.018	18	8,0	2,00	1
P217.020	20	8,0	2,50	1
P217.024	24	9,50	4,30	1
P217.028	28	11,0	6,70	1
P217.030	30	12,0	8,40	1
P217.032	32	12,5	10,00	1
P217.035	35	14,0	13,60	1
P217.040	40	15,5	19,50	1
P217.045	45	17,0	27,00	1
P217.050	50	20,0	39,00	1
P217.060	60	23,0	65,00	1

**P216** Cacerola alta sin tapa / Sauce pot without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel

CLASS  
INDUCTION




REF	Ø cm	H cm	Lts	
P216.016	16	11,0	2,10	1
P216.018	18	12,0	3,00	1
P216.020	20	13,0	4,00	1
P216.024	24	14,0	6,30	1
P216.028	28	17,5	10,20	1
P216.030	30	18,0	12,70	1
P216.032	32	19,0	15,20	1
P216.035	35	21,0	20,20	1
P216.040	40	25,0	31,40	1
P216.045	45	28,0	44,50	1
P216.050	50	30,0	59,00	1
P216.060	60	35,0	99,00	1

**P205** Paellera sin tapa / Paella pan without lid / Plat à paella sans couvercle / Paellapfanne ohne Deckel

CLASS  
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P205.020	20	6,0	1,90	1
P205.024	24	6,0	2,70	1
P205.028	28	6,0	3,70	1
P205.030	30	6,0	4,30	1
P205.032	32	6,0	4,70	1
P205.035	35	7,0	6,70	1
P205.040	40	8,0	10,00	1
P205.045	45	8,5	12,00	1
P205.050	50	9,0	17,50	1
P205.060	60	10,0	28,00	1



**P209** Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm		
P209.016	16	1	
P209.018	18	1	
P209.020	20	1	
P209.024	24	1	
P209.028	28	1	
P209.030	30	1	
P209.032	32	1	
P209.035	35	1	
P209.040	40	1	
P209.045	45	1	
P209.050	50	1	
P209.060	60	1	

**P201** Cazo recto bajo / Saucepan /  
Casserole / Stielkasserolle

CLASS  
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P201.016	16	7,5	1,50	1
P201.018	18	8,0	2,00	1
P201.020	20	8,0	2,50	1
P201.024	24	9,5	4,30	1
P201.028	28	11,0	6,70	1
P201.032	32*	12,50	10,00	1

\* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse / Mit Zusatzgriff

**P202** Cazo recto alto / Deep saucepan /  
Casserole haute / Hohe Stielkasserolle

CLASS  
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P202.016	16	11,0	2,10	1
P202.018	18	12,0	3,00	1
P202.020	20	13,0	4,00	1
P202.024	24	14,0	6,30	1
P202.028	28	17,5	10,20	1
P202.032	32*	19,0	15,20	1

\* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse / Mit Zusatzgriff

**P200** Cazo tipo francés /  
French style saucepan /  
Casseroleforme française /  
Französische Kasserolle

CLASS  
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P200.012	12	7,0	0,70	1
P200.014	14	7,0	1,00	1
P200.016	16	7,5	1,50	1
P200.018	18	9,0	2,30	1
P200.020	20	10,0	3,10	1
P200.022	22	11,0	4,20	1
P200.024	24	12,0	5,40	1
P200.028	28	14,0	8,60	1

**P2001** Cazo con picos laterales /  
Saucepan with side spouts /  
Casserole avec becs verseurs /  
Stielkasserolle mit Ausgüssen

CLASS  
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P200.116	16	7,5	1,50	1
P200.120	20	10,0	3,10	1

**P214** Cazo cónico /  
Conical sauté pan /  
Sauteuse evasée /  
Konische Stielkasserolle

CLASS  
INDUCTION




REF	Ø cm	H cm	Lts	
P214.016	16	6,0	1,00	1
P214.018	18	6,0	1,20	1
P214.020	20	6,5	1,60	1
P214.022	22	7,0	2,10	1
P214.024	24	7,5	2,70	1

**P2003** Cazo bombeado / Rounded saucepan / Casserole bombée / Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand

CLASS  
INDUCTION




REF	Ø cm	H cm	Lts	
P200.320	20	7,5	1,80	1
P200.324	24	8,5	3,00	1

Con fondo termodifusor tipo sandwich  
With diffusing bottom sandwich type  
Avecfond thermo diffuseur type sandwich  
Mit Thermodiffusionsboden Typ Sandwich

**P203** Baño maría / Bain marie / Bain-marie / Wasserbad

CLASS  
INDUCTION




REF	Ø cm	H cm	Lts	
P203.016	16	16,0	3,00	1
P203.018	18	18,0	4,50	1
P203.020	20	20,0	6,20	1
P203.024	24	24,0	10,00	1

Con fondo termodifusor tipo sandwich  
With diffusing bottom sandwich type  
Avecfond thermo diffuseur type sandwich  
Mit Thermodiffusionsboden Typ Sandwich

**P204** Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse

CLASS  
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P204.020	20	6,0	1,90	1
P204.024	24	6,0	2,70	1
P204.028	28	6,0	3,70	1
P204.030	30	6,0	4,30	1
P204.032	32	6,0	4,70	1
P204.035	35	7,0	6,70	1
P204.040*	40	8,0	10,00	1

\* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse / Mit Zusatzgriff

# MULTIMETAL


**P234** Cazo bombeado / Rounded saucepan / Casserole bombée / Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand



Inox - st/steel  
Rostfreier stahl



Multimetal

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P234.020	20	7,5	1,80	1
P234.024	24	8,5	3,00	1

**Conjunto cuscusera bombeada, con tapa /**  
*Conical couscous set with lid /*  
**Couscoussier bombée avec couvercle /**  
*Konisches Couscoustopfset mit Deckel*

**P240**

CLASS  
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P240.040	A 40	20,0	20,00	1
	B 32	32,0	24,00	
P240.050	A 50	25,0	40,00	1
	B 40	40,0	50,00	

**Conjunto cuscusera forma recta /**  
*Straight couscous set /*  
**Couscoussierforme droite /**  
*Couscoustopfset gerade Form*

**P242**

CLASS  
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P242.024	A 24	14,0	6,30	1
	B 24	24,0	10,00	
P242.028	A 28	17,5	10,00	1
	B 28	28,0	16,50	
P242.032	A 32	19,0	15,00	1
	B 32	32,0	24,00	
P242.035	A 35	21,0	20,00	1
	B 35	35,0	33,60	

Con tapa / With lid / Avec couvercle / Mit Deckel

**P241**

**Parte superior de cuscusera bombeada /**  
*Top for couscous set conical shape /*  
**Dessusseul pour couscoussier forme bombée /**  
*Oberteil vom konischen Couscoustopfset*



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P241.040	40	20,0	20,00	1
P241.050	50	25,0	40,00	1

Ø agujeros / holes / trous / Löcher 4 mm  
Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel

**P243**

**Parte superior de vaporera y cuscusera /**  
*Top for steam pot and couscous set straight shape /*  
**Dessusseul pour couscoussierforme droite et cuit vapeur /**  
*Oberteil Dampfgarer und Couscoustopf*



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P243.024	24	14,0	6,30	1
P243.028	28	17,5	10,00	1
P243.032	32	19,0	15,00	1
P243.035	35	21,0	20,00	1

Ø agujeros / holes / trous / Löcher 4 mm  
Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel



**P244** Conjunto vaporera / Steam pot /  
Cuit vapeur / Dampfgarset

CLASS  
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P244.020	A	20	13,0	4,00
	B	20	13,0	4,00
P244.024	A	24	14,0	6,30
	B	24	14,0	6,30
P244.028	A	28	17,5	10,00
	B	28	17,5	10,00
P244.032	A	32	19,0	15,00
	B	32	19,0	15,00
P244.035	A	35	21,0	20,00
	B	35	21,0	20,00

Con tapa / With lid / Avec couvercle / Mit Deckel

**P224** Colapasta / Pasta colander /  
Cuit-pâtes / Nudelsieb



REF	H cm	
P224.023	A	23,0
P224.026	B	26,0

**A Utilizable para la ref. 216 - Ø 35 cm**  
A It fits ref. 216 - Ø 35 cm  
A Utilisable pour la ref. 216 - Ø 35 cm  
A Benutzbar für Art.Nr. 216 - Ø 35 cm

**B Utilizable para la ref. 216 - Ø 40 cm**  
B It fits ref. 216 - Ø 40 cm  
B Utilisable pour la ref. 216 - Ø 40 cm  
B Benutzbar für Art.Nr. 216 - Ø 40 cm

**P223** Conjunto cacerola + 4 colapastas /  
Casserole set + 4 pasta colander /  
Ensemble braisière + 4 cuit-pâtes /  
Kasserolleset + 4 Nudelsiebe

CLASS  
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P223.035	35	21,0	20,20	1
P223.040	40	25,0	31,40	1

Datos relativos a la cacerola 216.

Casserole data 216.

Caractéristiques afférentes au braisière 216.

Entsprechende Eigenschaften der Kasserolle 216.

Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel

**P248** Olla con grifo y tapa /  
Stock pot with tap and lid /  
Marmite traiteur avec robinet et couvercle /  
Topf mit Ablaufahn und Deckel

CLASS  
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P248.028	28	28,0	16,50	1
P248.032	32	32,0	24,00	1
P248.035	35	35,0	33,60	1
P248.040	40	40,0	50,00	1
P248.045	45	45,0	72,00	1



## INDUCTION



**Eficacia / Efficacy /  
Efficacité / Effizienz**



frio / cold /  
froid / kälte

caliente / warm /  
chaud / hitze

**Eficiencia / Efficacy /  
Efficacité / Effizienz**



acero / aluminio / aluminium  
inox-st/steel / edelstahl / aluminium

**La batería más exclusiva para la alta cocina /  
The most exclusive cookware lead to high cuisine /  
La plus exclusive batterie pour la haute cuisine /  
Exklusivster Kochbedarf für die Gehobene Küche**

**Cuerpo en acero inoxidable 18/10 /  
Cookware body made of 18/10 stainless steel /  
Corps en acier inoxydable 18/10 /  
Kochbedarf aus Edelstahl 18/10**

**Facilidad: etiquetas identificativas de fácil extracción /  
Easy: identification sticker easy to remove /  
Facile: étiquettes identificatrices faciles à enlever /  
Einfach: identifizierungsetiketten leicht zu entfernen**

**Eficiente: tapas diseñadas para el  
ahorro de energía /  
Efficient: lids designed to save energy /  
Efficient : couvercles conçus pour écono-  
miser de l'énergie /  
Effizienz: energiesparendes deckeldesign**

**Vertido fácil /  
Easy pouring /  
Vercement facile /  
Schüttrand**

**Aislante: asas de inox resistentes  
al calor /  
Insulating: st/steel heat resistant  
handles /  
Isolant : anses en acier inoxydable  
résistantes à la chaleur /  
Isolierung: hitzebeständige griffe aus  
edelstahl**

**Estética: acabado  
satinado /  
Aesthetics: satin finish /  
Esthétique : finition  
satinée /  
Ästhetik: satinierte  
ausführung**

**Calidad: satinado uniforme  
en todos los modelos /  
Quality: uniform satin polishing  
in all models /  
Qualité : polissage satiné  
uniforme sur tous les modèles /  
Qualität: einheitlich matt  
glänzend für alle modelle**


**Control: soldadura artesanal e  
inspección en cada unidad /  
Control: handcrafted welding and  
checking every unit /  
Contrôle: soudure artisanale et  
verification de chaque unité /  
Kontrolle: handangeschweisst und  
überprüfung jeder einheit**

**Inducción: fondo sandwich técnico  
(inox - alu - inox) /  
Induction: technical sandwich base  
(stainless steel - aluminium - stainless steel) /  
Induction : fond sandwich technique  
(inox - alu - inox) /  
Induktion: tech-sandwichboden  
(inox - alu - inox)**

**P2901** Olla recta sin tapa / *Stock pot without lid* / Marmite traiteur sans couvercle / *Hoher Kochtopf ohne Deckel*

CLASS  
INDUCTION




REF	Ø cm	H cm	Lts	
P290.120	20	20,0	6,20	1
P290.124	24	24,0	10,00	1
P290.128	28	28,0	16,50	1
P290.130	30	30,0	21,20	1
P290.132	32	32,0	24,00	1
P290.135	35	35,0	33,60	1
P290.140	40	40,0	50,00	1
P290.145	45	45,0	72,00	1
P290.150	50	50,0	98,00	1

**P2911** Cacerola baja sin tapa / *Casserole without lid* / Faitout sans couvercle / *Flache Kasserolle ohne Deckel*

CLASS  
INDUCTION




REF	Ø cm	H cm	Lts	
P291.120	20	8,0	2,50	1
P291.124	24	9,5	4,30	1
P291.128	28	11,0	6,70	1
P291.130	30	12,0	8,40	1
P291.132	32	12,5	10,00	1
P291.135	35	14,0	13,60	1
P291.140	40	15,5	19,50	1
P291.145	45	17,0	27,00	1
P291.150	50	20,0	39,00	1
P291.160	60	23,0	65,00	1

**P2921** Cacerola alta sin tapa / *Sauce pot without lid* / Braisière sans couvercle / *Hohe Kasserolle ohne Deckel*

CLASS  
INDUCTION




REF	Ø cm	H cm	Lts	
P292.120	20	13,0	4,00	1
P292.124	24	14,0	6,30	1
P292.128	28	17,5	10,20	1
P292.130	30	18,0	12,70	1
P292.132	32	19,0	15,20	1
P292.135	35	21,0	20,20	1
P292.140	40	25,0	31,40	1
P292.145	45	28,0	44,50	1
P292.150	50	30,0	59,00	1
P292.160	60	35,0	99,00	1

**P2931** Paellera sin tapa / *Paella pan without lid* / Plat à paella sans couvercle / *Paellapfanne ohne Deckel*


CLASS  
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P293.132	32	6,0	4,70	1
P293.135	35	7,0	6,70	1
P293.140	40	8,0	10,00	1

**P299** Tapa / *Lid* / Couvercle / *Deckel*



REF	Ø cm	
P299.020	20	1
P299.024	24	1
P299.028	28	1
P299.030	30	1
P299.032	32	1
P299.035	35	1
P299.040	40	1
P299.045	45	1
P299.050	50	1
P299.060	60	1



# COOL • LINE



 **INDUCTION**



## Cuerpo en acero inoxidable 18/10 /

*Cookware body made of 18/10 Stainless Steel /*

*Corps en acier inoxydable 18/10 /*

*Kochbedarf aus Edelstahl 18/10*

## Asas ergonómicas fabricadas en acero inoxidable de fundición /

*Ergonomic handles made of cast st/steel*

*Ansesen fonte d'acier inoxydable, ergonomiques /*

*Griffe aus gussedelstahl hergestellt. Absolut ergonomisch*



## Fondo termo difusor técnico /

*Tech sandwich base /*

*Fond thermo-diffuseur technique /*

*Tech-thermodiffusionsboden*



## Tapa con diseño especial para apoyo en asa lateral /

*Special lid designed to hold on the side handle /*

*Couvercle spécial, conçu pour reposer sur la poignée /*

*Spezielles deckeldesign zum halten im seitengriff*



Ref. color /  
Ref. colour /  
Ref. couleur couvercle /  
Art.Nr. Farben

**EXCLUSIVE**

**P4906CO** Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel



**EXCLUSIVE**



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490.620 + COLOR	20	13,0	3,70	1
P490.624 + COLOR	24	14,0	5,80	1
P490.628 + COLOR	28	17,5	9,50	1
P490.632 + COLOR	32	19,0	14,00	1

**P4907CO** Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel



**EXCLUSIVE**



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490.724 + COLOR	24	9,5	3,90	1
P490.728 + COLOR	28	11,0	5,80	1
P490.732 + COLOR	32	12,5	8,90	1

**P4909** Paellera con tapa / Paella pan with lid / Plat à paella avec couvercle / Paellapfanne mit Deckel



**EXCLUSIVE**



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490.928 + COLOR	28	6,0	3,70	1
P490.932 + COLOR	32	6,0	4,70	1

**P4900CO** Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle



**EXCLUSIVE**



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490.014 + COLOR	14	7,0	1,00	1
P490.016 + COLOR	16	7,5	1,50	1

# IDEA COOKWARE



FOOD CONTACT  
APPROVED



INDUCTION



induction



gas



vitro



electric

LOS CONCURSANTES DE  
CONTESTANTS  
LES CONCURENENTS DE  
DIE KANDIDATEN

MASTERCHEF  
COCINAN CON  
COOK WITH  
CUISINENT AVEC  
KOCHEIN MIT

IDEA

**Muchas veces lo más importante es la idea /**  
*So often, the most important point is the idea /*  
*Très souvent, le plus important c'est l'idée /*  
*Oftmals ist die Idee das Wichtigste*

**Asas en acero inoxidable /**  
*Stainless steel handles /*  
*Ansen en acier inoxydable /*  
*Griffe aus edelstahl*

**Acero inoxidable pulido brillante /**  
*Stainless steel mirror finished /*  
*Acier inoxydable polissage /*  
*Glänzend polierter edelstahl*

**Fondo difusor encapsulado all over /**  
*All over encapsulated sandwich base /*  
*Fond thermodiffuseur encapsulé all over /*  
*All over verkapselter thermodiffusionsboden*

## ALL OVER TECHNOLOGY

Es el nombre que recibe el proceso tecnológico que aplicamos para realizar la soldadura del fondo difusor, que permite rellenar todo el interior del fondo con una espesa capa de aluminio, sin dejar cavidades vacías y permitiendo una difusión del calor más rápida y uniforme hasta los bordes del recipiente.

*Its name derives from the technological process that we apply to perform the welding of the heat diffusing base, which allows the entire inside of the base to be filled with a thick layer of aluminium, without leaving empty cavities and which allows a faster and more uniform heat diffusion right to the edges of the vessel.*

*C'est le nom du processus technologique que nous appliquons pour la soudure du fond diffuseur, qui permet de remplir tout l'intérieur du fond d'une couche épaisse d'aluminium, sans laisser de cavités vides et permettant une diffusion de la chaleur plus rapide et uniforme jusqu'aux bords du récipient.*

*Das ist die Bezeichnung des technologischen Prozesses, den wir anwenden, um das Verschweißen des Diffusionsbodens durchzuführen. Damit wird ermöglicht, den kompletten Bodenkern mit einer dicken Aluminiumschicht auszufüllen, ohne dass dabei Hohlräume entstehen, wodurch eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung bis hin zum Topfrand sichergestellt wird.*


**Inox / st/steel**  
*Rostfreier stahl*

**Aluminio / aluminium**

**Inox magnético /**  
*Magnetic st/steel /*  
*Inox magnétique /*  
*Magnetischer edelstahl*


**P458** Olla con tapa / Stock pot with lid / Marmite traiteur avec couvercle / Kochtopf mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P458.024	24	20,0	9,00	1
P458.028	28	24,0	14,50	1


**P456** Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P456.016	16	11,0	2,20	1
P456.020	20	13,0	4,10	1
P456.024	24	14,0	6,30	1
P456.028	28	16,0	9,80	1


**P457** Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P457.016	16	7,5	1,50	1
P457.020	20	8,0	2,50	1
P457.024	24	9,5	4,30	1
P457.028	28	11,0	6,70	1

**P454** Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P454.012	12	7,0	0,70	1
P454.014	14	7,0	1,00	1
P454.016	16	7,5	1,50	1
P454.018	18	9,0	2,30	1



 INDUCTION


**Tapa plana /**  
*Flat lid /*  
**Couvercle plain /**  
*Flachem deckel*


**Asas tubulares resistentes al calor /**  
*Heat-resistant tubular handles /*  
**Ansestubulaires résistantes à la chaleur /**  
*Hitzebeständigen rohrgriffen*

**Fondo termo difusor encapsulado /**  
*Encapsulated sandwich base /*  
**Fond thermo-diffuseur encapsulé /**  
*Kapselförmiger thermodiffusionsunterboden*




## P2706 Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P270.620	20	13,0	4,00	1
P270.624	24	14,0	6,00	1
P270.628	28	16,0	9,50	1


## P2707 Cacerola baja con tapa / Casserole pot with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P270.716	16	7,5	1,50	1
P270.720	20	8,0	2,50	1
P270.724	24	9,5	4,00	1
P270.728	28	11,0	6,50	1

## P2701 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Kasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P270.114	14	7,0	1,00	1
P270.116	16	7,5	1,50	1
P270.118	18	9,0	2,00	1



gas



vitro



electric



**Batería de aluminio puro extra fuerte /**  
*Pure extra strength aluminum cookware /*  
**Batterie de cuisine en aluminium pur extra fort /**  
*Kochbedarf Extra Starke Aluminium*

**Bordes reforzados /**  
*Reinforced rims /*  
**Bords renforcés /**  
*Verstärkte Ränder*

**Asas ergonómicas /**  
*Ergonomic handles /*  
**Anses ergonomiques /**  
*Ergonomische Griffe*

**Remache de alta resistencia y seguridad /**  
*Highly resistant and safe riveting /*  
**Rivet à haute résistance et sécurité /**  
*Hohe Festigkeit und Sicherheitsnieten*

**Paredes de mayor grosor /**  
*Extra-thick walls /*  
**Parois plus épaisses /**  
*Dickere Wände*

**Exterior pulido evita alojamiento de bacterias /**  
*Polished exterior preventing the growth of bacteria /*  
**L'extérieur poli prévient l'accumulation de bactéries /**  
*Die polierte Außenseite verhindert bakterielle Ablagerungen*



**Cocción homogénea /**  
*Homogeneous cooking /*  
**Cuisson homogène /**  
*Gleichmäßige Erwärmung für homogenes Kochen*

**Excelente conductividad térmica /**  
*Excellent thermal conductivity /*  
**Excellente conductivité thermique /**  
*Hervorragende Wärmeleitfähigkeit*

**Las baterías de cocina se venden sin tapa.**

*The cookware sold without lids.*

*Les batteries de cuisine sont-elles vendues sans couvercle.*

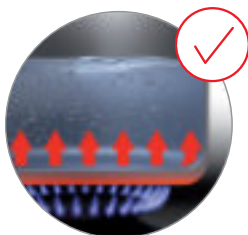
*Das Kochgeschirr wird ohne Deckel verkauft.*

**Fabricadas en chapas de aluminio de hasta 5 mm (según diámetro) de puro aluminio 100% reciclable.**

*Made of 100% recyclable pure aluminum sheets of up to 5 mm (depending on diameter).*

*Faites de tôles d'aluminium à 100 % recyclable, jusqu'à 5 mm d'épaisseur (selon le diamètre).*

*Hergestellt aus Aluminiumblechen von bis zu 5 mm Stärke (je nach Durchmesser des Produktes), die zu 100 % aus recycelbarem Aluminium bestehen.*



**Espesor del fondo que evita la deformación, en contacto total con la fuente de calor que permite un mayor rendimiento energético.**

*Base thickness that prevents deformation, in full contact with the heat source, thus improving energy efficiency.*

*L'épaisseur du fond évite sa déformation, il est intégralement en contact avec la source de chaleur, ce qui permet un meilleur rendement énergétique.*

*Die außergewöhnliche Dicke des Bodens verhindert Verformungen, wodurch der Topf stets in vollem Kontakt mit der Wärmequelle steht und so eine größere Energieeffizienz ermöglicht.*

**P1183** Olla sin tapa / Stock pot without lid / Marmite traiteur sans couvercle / Kochtopf ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P118.324	24	24,0	10,00	1
P118.328	28	28,0	16,50	1
P118.332	32	32,0	25,50	1
P118.335	35	35,0	33,60	1
P118.340	40	40,0	50,00	1
P118.345	45	45,0	72,00	1
P118.350	50	50,0	98,00	1
P118.360	60	60,0	155,00	1

**P1173** Cacerola baja sin tapa / Casserole without lid / Faitout sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P117.324	24	9,5	4,30	1
P117.328	28	11,0	6,70	1
P117.332	32	12,5	10,00	1
P117.335	35	14,0	13,00	1
P117.340	40	16,0	20,00	1
P117.345	45	18,0	28,00	1
P117.350	50	21,0	41,00	1
P117.360	60	25,0	70,00	1

**P1163** Cacerola alta sin tapa / Sauce pot without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P116.324	24	14,0	6,30	1
P116.328	28	17,5	10,20	1
P116.332	32	19,0	15,20	1
P116.335	35	21,0	20,20	1
P116.340	40	25,0	31,40	1
P116.345	45	28,0	44,50	1
P116.350	50	31,0	60,80	1
P116.360	60	37,0	104,60	1


**P1153** Paellera sin tapa / Paella pan without lid / Plat à paella sans couvercle / Paellapfanne ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P115.320	20	5,5	1,75	1
P115.324	24	6,0	2,75	1
P115.340	40	8,0	10,00	1


**P1123** Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	
P112.324	24	1
P112.328	28	1
P112.332	32	1
P112.335	35	1
P112.340	40	1
P112.345	45	1
P112.350	50	1
P112.360	60	1


**P1063** Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P106.320	20	5,5	1,75	1
P106.324	24	6,0	2,75	1


**P1043** Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Kasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P104.318	18	9,0	2,00	1
P104.320	20	10,0	3,00	1
P104.324	24	12,0	5,00	1

**P1033** Cazo bombeado / Rounded saucepan / Casserole bombée / Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P103.322	22	11,0	3,00	1

Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

P.  
67

**SARTÉN ALUMINIO ANTIATHERENTE /  
ALUMINIUM NON-STICK FRY PAN /  
POËL ANTI-ADHÉSIVE /  
ALUMINIUM ANTIHAFT BRATPFANNE**





# BLACK SERIES



**Fabricada en aluminio de fundición de gran resistencia a la deformación y con excelentes prestaciones térmicas /**

*Manufactured from cast aluminium offering high deformation resistance and excellent thermal properties /*

*Fabriqué en fonte d'aluminium très résistante à la déformation et dotée d'excellentes performances techniques /*

*Aus Aluguss von hoher formbeständigkeit und mit ausgezeichneter Wärmeleitfähigkeit*



**Antiadherente de alta resistencia /**

*Highly resistant non-stick surface /*

*Antiadhésif très résistant /*

*Antihaftbeschichtung von hoher beständigkeit*

**Exterior: pintura negra resistente a altas temperaturas /**

*Exterior: black, high temperature resistant paint /*

*Extérieur: peinture noire résistante aux températures élevées /*

*Aussen: hochtemperaturbeständige schwarze lackierung*

## P141 Cazuela baja sin tapa / Shallow casserole without lid / Cocotte sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel



**Fondo torneado /**  
*Ground base /*  
*Fond dressé /*  
*Gedrechselter*  
*Unterboden*



**Ideal para presentación.**  
*Ideal for food presentation.*  
*Idéal pour présentation.*  
*Ideal für die Präsentation.*

**\*MINI-SIZE**



P141.014  
P141.016  
P141.020

REF	Ø cm	H cm	
<b>NEW! P141.014*</b>	14	4,0	1
<b>P141.016*</b>	16	5,0	1
<b>P141.020*</b>	20	5,5	1
P141.024	24	5,8	1
P141.028	28	7,5	1
P141.032	32	8,0	1
P141.036	36	8,5	1
P141.040	40	10,0	1

## P151 Cazuela alta sin tapa / Deep casserole without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel



**Fondo torneado /**  
*Ground base /*  
*Fond dressé /*  
*Gedrechselter*  
*Unterboden*



**Ideal para presentación.**  
*Ideal for food presentation.*  
*Idéal pour présentation.*  
*Ideal für die Präsentation.*

**\*MINI-SIZE**



P151.012  
P151.014  
P151.016

REF	Ø cm	H cm	
<b>P151.012*</b>	12	8,5	1
<b>P151.014*</b>	14	8,5	1
<b>P151.016*</b>	16	8,0	1
P151.020	20	9,0	1
P151.024	24	10,0	1
P151.028	28	12,0	1
P151.032	32	14,0	1

## P161 Paella sin tapa / Paella pan without lid / Plat à paella sans couvercle /



REF	Ø cm	H cm	
<b>P161.034</b>	34	4	1
<b>P161.038</b>	38	4	1



**Ideal para hornos, brasa y barbacoa /**  
*Ideal for ovens, grills and barbecues /*  
*Idéal pour fours, grill et barbecue /*  
*Ideal für Öfen, Kohlenfeuer und Grillanlagen*

# BLACK FORGED



FOOD CONTACT  
APPROVED

BATERIA /  
COOKWARE /  
BATTERIE

**FULL  
INDUCTION**



**Tapa de cristal /**  
*Glass lid /*  
*Couvercle en verre /*  
*Glasseckel*

**Aluminio forjado con antiadherente en su interior,  
i pintura resistente a altas temperaturas en el exterior /**  
*Forged aluminium with a non-stick interior surface and with high  
temperature resistant paint on the outside /*

*Aluminium avec revêtement antiadhésif à l'intérieur, et peinture  
résistante aux températures élevées à l'extérieur /*  
*Schmiedealuminium mit antihftbeschichtung innen und  
hochtemperaturbeständiger lackierung aussen*

**Chapa de acero inoxidable ferrítico que  
cubre la totalidad del fondo /**

*Ferritic stainless steel sheet that covers  
the whole of the base /*

*Plaque en acier inoxydable ferritique qui  
couvre tout le fond /*

*Schicht aus ferritischem edelstahl deckt den  
kompletten boden ab*

**Fondo difusor completo que permite un excelente  
rendimiento en cocinas de inducción**

*Full heat-diffusing base which offers excellent performance on  
induction hobs /*

*Fond diffuseur complet offrant une haute performance sur les  
cuisinières a induction /*

*Kompletter wärmeleitboden für eine ausgezeichnete leistung auf  
induktions-kochfeldern*

## P170

**Cacerola alta con tapa / Saucepot with lid /**

*Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel*



**Asas de silicona incluidas /**  
*Silicone handles included /*  
**Anses en silicone incluses /**  
*Inklusive Silikongriffen*

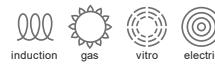


REF	Ø cm	H cm	Lts	
P170.020	20	8,5	2,50	1
P170.024	24	9,0	4,00	1
P170.028	28	12,5	7,50	1

## P171

**Cacerola baja con tapa / Casserole with lid /**

*Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel*



**Asas de silicona incluidas /**  
*Silicone handles included /*  
**Anses en silicone incluses /**  
*Inklusive Silikongriffen*



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P171.024	24	7,5	3,00	1
P171.028	28	7,5	4,50	1

## P173 Cazo / Saucepan / Casserole / Kasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P173.016	16	8,4	1,50	1

**Ver productos en / See products on /**  
*Voir produits en page / Siehe produkte in*

**P.  
74**



**SARTÉN / FRY PAN /**  
**POÊLE/ BRATPFANNE**  
**Mango baquelita / Bakelite handle /**  
*Queue en bakélite / Bakelitestiel*





Ref. 4231 AR699400 DURAPRO CACEROLA C/T 28CM ANTIAD

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Capacidad	400 cL
Descripción	SIN PFOA
Diámetro total	28 cm
Material	ALUMINIO Y ACERO INOXIDABLE
Material tapa	VIDRIO 4mm
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo asa	FIJA
Tipo empuñadura	ACERO INOX
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ
Uso en lavavajillas	SÍ

Ref. 3938 CACEROLA 24 C/T CHEF INOX 4,3L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	9,3 cm
Capacidad	4,3 L
Diámetro	24 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070151 CACEROLA 24 CM C/T 20024 CHEF ALUM 4,3L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	9,5 cm
Capacidad	4,3 L
Diámetro	24 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070152 CACEROLA 26 CM C/T 20026 CHEF ALUM 5,5L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	10,5 cm
Capacidad	5,55 L
Diámetro	26 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ



Ref. 0070010 CACEROLA 28 C/T CHEF INOX 6,7L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	11 cm
Capacidad	6,7 L
Diámetro	28 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070153 CACEROLA 28 CM C/T 20028 CHEF ALUM 6,7L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	11 cm
Capacidad	6,75 L
Diámetro	28 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070154 CACEROLA 30 CM C/T 20030 CHEF ALUM 8L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	11,5 cm
Capacidad	8,15 L
Diámetro	30 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070011 CACEROLA 32 C/T CHEF INOX 10L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	12,5 cm
Capacidad	10 L
Diámetro	32 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070155 CACEROLA 32 CM C/T 20032 CHEF ALUM 9,6L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	12 cm
Capacidad	9,65 L
Diámetro	32 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070156 CACEROLA 34 CM C/T 20034 CHEF ALUM 11,8L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	13 cm
Capacidad	11,8 L
Diámetro	34 cm
Espesor	3 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070012 CACEROLA 35 C/T CHEF INOX 14,2L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	14 cm
Capacidad	13,6 L
Diámetro	35 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070157 CACEROLA 36 CM C/T 20036 CHEF ALUM 14,2L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	14 cm
Capacidad	14,25 L
Diámetro	36 cm
Espesor	3 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070158 CACEROLA 38 CM C/T 20038 CHEF ALUM 17L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	15 cm
Capacidad	17 L
Diámetro	38 cm
Espesor	3 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070013 CACEROLA 40 C/T CHEF INOX 15,5L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	15,5 cm
Capacidad	19,5 L
Diámetro	40 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070159 CACEROLA 40 CM C/T 20040 CHEF ALUM 20L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	16 cm
Capacidad	21,1 L
Diámetro	40 cm
Espesor	3 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070014 CACEROLA 45 C/T CHEF INOX 27L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	17 cm
Capacidad	27 L
Diámetro	45 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

**Ref. 0070160 CACEROLA 45 CM C/T 20045 CHEF ALUM 28L**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	18 cm
Capacidad	28 L
Diámetro	45 cm
Espesor	3,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070015 CACEROLA 50 C/T CHEF INOX 39**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	20 cm
Capacidad	39 L
Diámetro	50 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

**Ref. 0070161 CACEROLA 50 CM C/T 20050 CHEF ALUM 41L**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	21 cm
Capacidad	41 L
Diámetro	50 cm
Espesor	3,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070162 CACEROLA 55 CM C/T 20055 CHEF ALUM 54L**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	23 cm
Capacidad	54 L
Diámetro	55 cm
Espesor	4,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ



Ref. 0070016 CACEROLA 60 C/T CHEF INOX 70L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	23 cm
Capacidad	65 L
Diámetro	60 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070163 CACEROLA 60 CM C/T 20060 CHEF ALUM 70L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	25 cm
Capacidad	70 L
Diámetro	60 cm
Espesor	5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070164 CACEROLA ALTA 24 C/T 20025 CHEF ALUM 7L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	15 cm
Capacidad	6,8 L
Diámetro	24 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 3939 CACEROLA ALTA 24 C/T CHEF INOX 6,3L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	14 cm
Capacidad	6,3 L
Diámetro	24 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070017 CACEROLA ALTA 28 C/T CHEF INOX 10

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	17,5 cm
Capacidad	10,2 L
Diámetro	28 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070166 CACEROLA ALTA 28 C/T 20029 CHEF ALUM 10L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	17 cm
Capacidad	10,45 L
Diámetro	28 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070018 CACEROLA ALTA 32 C/T CHEF INOX 14L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	19 cm
Capacidad	15,2 L
Diámetro	32 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070168 CACEROLA ALTA 32 C/T 20033 CHEF ALUM 15L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	19 cm
Capacidad	15,25 L
Diámetro	32 cm
Espesor	3 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070019 CACEROLA ALTA 35 C/T CHEF INOX 22L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	21 cm
Capacidad	20,2 L
Diámetro	35 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070170 CACEROLA ALTA 36 C/T 20037 CHEF ALUM 22L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	22 cm
Capacidad	22,4 L
Diámetro	36 cm
Espesor	3 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070020 CACEROLA ALTA 40 C/T CHEF INOX 31L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	25 cm
Capacidad	31,4 L
Diámetro	40 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070172 CACEROLA ALTA 40 C/T 20041 CHEF ALUM 31L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	25 cm
Capacidad	31,4 L
Diámetro	40 cm
Espesor	3,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070021 CACEROLA ALTA 45 C/T CHEF INOX 44L**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	28 cm
Capacidad	44,5 L
Diámetro	45 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

**Ref. 0070173 CACEROLA ALTA 45 C/T 20046 CHEF ALUM 45L**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	28 cm
Capacidad	45 L
Diámetro	45 cm
Espesor	3,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070022 CACEROLA ALTA 50 C/T CHEF INOX 59L**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	30 cm
Capacidad	59 L
Diámetro	50 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

**Ref. 0070174 CACEROLA ALTA 50 C/T 20051 CHEF ALUM 60L**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	31 cm
Capacidad	60 L
Diámetro	50 cm
Espesor	4,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ



Ref. 2522 TETERA CAFETERA 1,75L.SILBIDO INOX ZDC



*Tabla Técnica*

*Und Venta*  
**UNIDAD**

Ref. 0070320 VITROCOR ACCESORIO VAPOR 20 CM 40420



*Tabla Técnica*

*Und Venta*  
**UNIDAD**

Altura	8,5 cm
Capacidad	2,5 l
Diámetro	20 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070288 VITROCOR ACCESORIO VAPOR 24 CM 40424



*Tabla Técnica*

*Und Venta*  
**UNIDAD**

Altura	9,5 cm
Capacidad	3,5 l
Diámetro	24 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070264 VITROCOR CACEROLA C/T 16 CM 40016 1,5 L.



*Tabla Técnica*

*Und Venta*  
**UNIDAD**

Altura	8 cm
Capacidad	1,5 L
Diámetro	16 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070265 VITROCOR CACEROLA C/T 18 CM 40018 2,0 L.

*Und Venta*  
**UNIDAD**



*Tabla Técnica*

Altura	8,5 cm
Capacidad	2 L
Diámetro	18 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070266 VITROCOR CACEROLA C/T 20 CM 40020 2,5 L.

*Und Venta*  
**UNIDAD**



*Tabla Técnica*

Altura	8,5 cm
Capacidad	2,5 l
Diámetro	20 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070267 VITROCOR CACEROLA C/T 22 CM 40022 3,0 L.

*Und Venta*  
**UNIDAD**



*Tabla Técnica*

Altura	9 cm
Capacidad	3 L
Diámetro	22 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070268 VITROCOR CACEROLA C/T 24 CM 40024 3,5 L.

*Und Venta*  
**UNIDAD**



*Tabla Técnica*

Altura	9,5 cm
Capacidad	3,5 L
Diámetro	24 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070269 VITROCOR CACEROLA C/T 26 CM 40026 4,5 L.**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	9,5 cm
Capacidad	4,5 L
Diámetro	26 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070270 VITROCOR CACEROLA C/T 28 CM 40028 6,5 L.**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	11 cm
Capacidad	6,5 L
Diámetro	28 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070271 VITROCOR CACEROLA C/T 32 CM 40032 9,5 L.**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	12,5 cm
Capacidad	9,5 L
Diámetro	32 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070272 VITROCOR CAZO RECTO 12 CM 40212 0,8 L.**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	7 cm
Capacidad	0,8 L
Diámetro	12 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 2722 CAFETERA EXPRES ALUM 12T BRA  
12 TAZAS



**Tabla Técnica**

Altura	24 cm
Material	ALUMINIO
Raciones	12 tazas
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN

**Und Venta  
UNIDAD**

Ref. 4491 CAFETERA EXPRES ALUM 12T INDUCCION MONIX



**Tabla Técnica**

Material	ALUMINIO
Raciones	12 TAZAS
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

**Und Venta  
UNIDAD**

Ref. 2415 CAFETERA EXPRES INOX 06T BRA  
6 TAZAS



**Tabla Técnica**

Altura	16 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Raciones	6 tazas
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

**Und Venta  
UNIDAD**

Ref. 2416 CAFETERA EXPRES INOX 10T BRA  
10 TAZAS



**Tabla Técnica**

Altura	19 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Raciones	10 tazas
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

**Und Venta  
UNIDAD**

Ref. 0070178 CAZO 16 CM BOMBADO 21216 CHEF ALUM 1,5L



**Tabla Técnica**

Altura	8 cm
Capacidad	1,5 L
Díámetro	16 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Und Venta  
UNIDAD**



Ref. 0070031 CAZO 16 CM RECTO CHEF INOX 1,5L

Und Venta  
UNIDAD

*Tabla Técnica*



Ref. 0070179 CAZO 18 CM BOMBADO 21218 CHEF ALUM 2,3L

Und Venta  
UNIDAD

*Tabla Técnica*



Altura	9 cm
Capacidad	2,3 L
Diámetro	18 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070032 CAZO 18 CM RECTO CHEF INOX 2L

Und Venta  
UNIDAD

*Tabla Técnica*



Ref. 0070180 CAZO 20 CM BOMBADO 21220 CHEF ALUM 2,5L

Und Venta  
UNIDAD

*Tabla Técnica*



Altura	10 cm
Capacidad	2,5 L
Diámetro	20 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070033 CAZO 20 CM RECTO CHEF INOX 2,5L

Und Venta  
UNIDAD

*Tabla Técnica*



Ref. 0070181 CAZO 22 CM BOMBADO 21222 CHEF ALUM 3L

Und Venta  
UNIDAD

*Tabla Técnica*



Altura	11 cm
Capacidad	3 L
Diámetro	22 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070182 CAZO 24 CM BOMBADO 21224 CHEF ALUM 4L

Und Venta  
UNIDAD

*Tabla Técnica*



Altura	12 cm
Capacidad	4 L
Diámetro	24 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070034 CAZO 24 CM RECTO CHEF INOX 4,3L

Und Venta  
UNIDAD

*Tabla Técnica*



Ref. 0070183 CAZO 26 CM BOMBADO 21226 CHEF ALUM 5,3L



*Tabla Técnica*

Altura	13 cm
Capacidad	5,3 L
Diámetro	26 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

*Und Venta*  
UNIDAD

Ref. 0070184 CAZO 28 CM BOMBADO 21228 CHEF ALUM 6,5L



*Tabla Técnica*

Altura	14 cm
Capacidad	6,5 L
Diámetro	28 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

*Und Venta*  
UNIDAD

Ref. 0070035 CAZO 28 CM RECTO CHEF INOX 6,7L



*Tabla Técnica*

*Und Venta*  
UNIDAD

Ref. 0070036 CAZO ALTO 16 CM RECTO CHEF INOX 2L



*Tabla Técnica*

*Und Venta*  
UNIDAD

**Ref. 0070269 VITROCOR CACEROLA C/T 26 CM 40026 4,5 L.**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	9,5 cm
Capacidad	4,5 L
Diámetro	26 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070270 VITROCOR CACEROLA C/T 28 CM 40028 6,5 L.**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	11 cm
Capacidad	6,5 L
Diámetro	28 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070271 VITROCOR CACEROLA C/T 32 CM 40032 9,5 L.**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	12,5 cm
Capacidad	9,5 L
Diámetro	32 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070272 VITROCOR CAZO RECTO 12 CM 40212 0,8 L.**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	7 cm
Capacidad	0,8 L
Diámetro	12 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ



**Ref. 0070273 VITROCOR CAZO RECTO 14 CM 40214 1,0 L.**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	7,5 cm
Capacidad	1 l
Diámetro	14 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070274 VITROCOR CAZO RECTO 16 CM 40216 1,5 L.**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	8 cm
Capacidad	1,5 l
Diámetro	16 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070275 VITROCOR CAZO RECTO 18 CM 40218 2,0 L.**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	8,5 cm
Capacidad	2 l
Diámetro	18 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070276 VITROCOR CAZO RECTO 20 CM 40220 2,5 L.**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	8,5 cm
Capacidad	2,5 l
Diámetro	20 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070277 VITROCOR OLLA RECTA C/T 16 CM 40116 2,5L

*Und Venta*  
**UNIDAD**



*Tabla Técnica*

Altura	13 cm
Capacidad	2,5 L
Diámetro	16 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070278 VITROCOR OLLA RECTA C/T 18 CM 40118 2,5L

*Und Venta*  
**UNIDAD**



*Tabla Técnica*

Altura	14 cm
Capacidad	3,5 L
Diámetro	18 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070279 VITROCOR OLLA RECTA C/T 20 CM 40120 4,5L

*Und Venta*  
**UNIDAD**



*Tabla Técnica*

Altura	14,5 cm
Capacidad	4,5 L
Diámetro	20 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070280 VITROCOR OLLA RECTA C/T 22 CM 40122 5,5L

*Und Venta*  
**UNIDAD**



*Tabla Técnica*

Altura	14,5 cm
Capacidad	5,5 L
Diámetro	22 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070281 VITROCOR OLLA RECTA C/T 24 CM 40124 6,5L



**Tabla Técnica**

Altura	15 cm
Capacidad	6,5 L
Diámetro	24 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Und Venta**  
**UNIDAD**

Ref. 0070282 VITROCOR OLLA RECTA C/T 26 CM 40126 7,5L



**Tabla Técnica**

Altura	15 cm
Capacidad	7,5 L
Diámetro	26 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Und Venta**  
**UNIDAD**

Ref. 0070283 VITROCOR OLLA RECTA C/T 28 CM 40128 10L



**Tabla Técnica**

Altura	17 cm
Capacidad	10 L
Diámetro	28 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Und Venta**  
**UNIDAD**

Ref. 0070285 VITROCOR OLLA SUPER ALTA C/T 24 40125 9L



**Tabla Técnica**

Altura	20 cm
Capacidad	9 L
Diámetro	24 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Und Venta**  
**UNIDAD**

# CATALOGO GENERAL

## MENAJE DE COCINA

Ref. 0070310 ACCESORIO VAPOR 28 CM 50428 CHEF INOX



### Tabla Técnica

Altura	11 cm
Diámetro	28 cm
Espesor	0,8 mm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Und Venta  
UNIDAD

Ref. 0070311 ACCESORIO VAPOR 32 CM 50432 CHEF INOX



### Tabla Técnica

Altura	12,5 cm
Diámetro	32 cm
Espesor	0,8 mm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Und Venta  
UNIDAD

Ref. 4223 AR698000 DURAPRO SARTEN 20CM ANTIAD



### Tabla Técnica

Descripción	SIN PFOA
Diámetro total	20 cm
Material	ALUMINIO Y ACERO INOXIDABLE
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ
Uso en lavavajillas	SÍ

Und Venta  
UNIDAD

Ref. 4224 AR698100 DURAPRO SARTEN 24CM ANTIAD



### Tabla Técnica

Descripción	SIN PFOA
Diámetro total	24 cm
Material	ALUMINIO Y ACERO INOXIDABLE
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo asa	FIJA
Tipo empuñadura	ACERO INOX
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ
Uso en lavavajillas	SÍ

Und Venta  
UNIDAD



Ref. 4225 AR698300 DURAPRO SARTEN 28CM ANTIAD

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Descripción	SIN PFOA
Diámetro total	28 cm
Material	ALUMINIO Y ACERO INOXIDABLE
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo asa	FIJA
Tipo empuñadura	ACERO INOX
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ
Uso en lavavajillas	SÍ

Ref. 4227 AR698600 DURAPRO CAZO 16CM ANTIAD

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Descripción	SIN PFOA
Diámetro total	16 cm
Material	ALUMINIO Y ACERO INOXIDABLE
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo asa	FIJA
Tipo empuñadura	ACERO INOX
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ
Uso en lavavajillas	SÍ

Ref. 4226 AR698800 DURAPRO SARTEN WOK 28CM ANTIAD

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Descripción	SIN PFOA
Diámetro total	28 cm
Material	ALUMINIO Y ACERO INOXIDABLE
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo asa	FIJA
Tipo empuñadura	ACERO INOX
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ
Uso en lavavajillas	SÍ

Ref. 4228 AR699000 DURAPRO CACEROLA C/T 16CM ANTIAD

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Capacidad	150 cL
Descripción	SIN PFOA
Diámetro total	16 cm
Material	ALUMINIO Y ACERO INOXIDABLE
Material tapa	VIDRIO 4mm
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo asa	FIJA
Tipo empuñadura	ACERO INOX
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ
Uso en lavavajillas	SÍ

Ref. 4229 AR699100 DURAPRO CACEROLA C/T 20CM ANTIAD

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Capacidad	300 cL
Descripción	SIN PFOA
Diámetro total	20 cm
Material	ALUMINIO Y ACERO INOXIDABLE
Material tapa	VIDRIO 4mm
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo asa	FIJA
Tipo empuñadura	ACERO INOX
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ
Uso en lavavajillas	SÍ

Ref. 4230 AR699200 DURAPRO CACEROLA C/T 24CM ANTIAD

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Capacidad	400 cL
Descripción	SIN PFOA
Diámetro total	24 cm
Material	ALUMINIO Y ACERO INOXIDABLE
Material tapa	VIDRIO 4mm
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ
Uso en lavavajillas	SÍ

Ref. 4231 AR699400 DURAPRO CACEROLA C/T 28CM ANTIAD

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Capacidad	400 cL
Descripción	SIN PFOA
Diámetro total	28 cm
Material	ALUMINIO Y ACERO INOXIDABLE
Material tapa	VIDRIO 4mm
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo asa	FIJA
Tipo empuñadura	ACERO INOX
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ
Uso en lavavajillas	SÍ

Ref. 3938 CACEROLA 24 C/T CHEF INOX 4,3L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	9,3 cm
Capacidad	4,3 L
Diámetro	24 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070151 CACEROLA 24 CM C/T 20024 CHEF ALUM 4,3L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	9,5 cm
Capacidad	4,3 L
Diámetro	24 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070152 CACEROLA 26 CM C/T 20026 CHEF ALUM 5,5L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	10,5 cm
Capacidad	5,55 L
Diámetro	26 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070010 CACEROLA 28 C/T CHEF INOX 6,7L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	11 cm
Capacidad	6,7 L
Diámetro	28 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070153 CACEROLA 28 CM C/T 20028 CHEF ALUM 6,7L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	11 cm
Capacidad	6,75 L
Diámetro	28 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070154 CACEROLA 30 CM C/T 20030 CHEF ALUM 8L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	11,5 cm
Capacidad	8,15 L
Diámetro	30 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070011 CACEROLA 32 C/T CHEF INOX 10L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	12,5 cm
Capacidad	10 L
Diámetro	32 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN



Ref. 0070155 CACEROLA 32 CM C/T 20032 CHEF ALUM 9,6L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	12 cm
Capacidad	9,65 L
Diámetro	32 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070156 CACEROLA 34 CM C/T 20034 CHEF ALUM 11,8L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	13 cm
Capacidad	11,8 L
Diámetro	34 cm
Espesor	3 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070012 CACEROLA 35 C/T CHEF INOX 14,2L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	14 cm
Capacidad	13,6 L
Diámetro	35 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070157 CACEROLA 36 CM C/T 20036 CHEF ALUM 14,2L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	14 cm
Capacidad	14,25 L
Diámetro	36 cm
Espesor	3 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070158 CACEROLA 38 CM C/T 20038 CHEF ALUM 17L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	15 cm
Capacidad	17 L
Diámetro	38 cm
Espesor	3 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070013 CACEROLA 40 C/T CHEF INOX 15,5L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	15,5 cm
Capacidad	19,5 L
Diámetro	40 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070159 CACEROLA 40 CM C/T 20040 CHEF ALUM 20L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	16 cm
Capacidad	21,1 L
Diámetro	40 cm
Espesor	3 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070014 CACEROLA 45 C/T CHEF INOX 27L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	17 cm
Capacidad	27 L
Diámetro	45 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

**Ref. 0070160 CACEROLA 45 CM C/T 20045 CHEF ALUM 28L**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	18 cm
Capacidad	28 L
Diámetro	45 cm
Espesor	3,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070015 CACEROLA 50 C/T CHEF INOX 39**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	20 cm
Capacidad	39 L
Diámetro	50 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

**Ref. 0070161 CACEROLA 50 CM C/T 20050 CHEF ALUM 41L**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	21 cm
Capacidad	41 L
Diámetro	50 cm
Espesor	3,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070162 CACEROLA 55 CM C/T 20055 CHEF ALUM 54L**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	23 cm
Capacidad	54 L
Diámetro	55 cm
Espesor	4,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070016 CACEROLA 60 C/T CHEF INOX 70L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	23 cm
Capacidad	65 L
Diámetro	60 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070163 CACEROLA 60 CM C/T 20060 CHEF ALUM 70L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	25 cm
Capacidad	70 L
Diámetro	60 cm
Espesor	5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070164 CACEROLA ALTA 24 C/T 20025 CHEF ALUM 7L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	15 cm
Capacidad	6,8 L
Diámetro	24 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 3939 CACEROLA ALTA 24 C/T CHEF INOX 6,3L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	14 cm
Capacidad	6,3 L
Diámetro	24 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN



Ref. 0070017 CACEROLA ALTA 28 C/T CHEF INOX 10

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	17,5 cm
Capacidad	10,2 L
Diámetro	28 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070166 CACEROLA ALTA 28 C/T 20029 CHEF ALUM 10L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	17 cm
Capacidad	10,45 L
Diámetro	28 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070018 CACEROLA ALTA 32 C/T CHEF INOX 14L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	19 cm
Capacidad	15,2 L
Diámetro	32 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070168 CACEROLA ALTA 32 C/T 20033 CHEF ALUM 15L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	19 cm
Capacidad	15,25 L
Diámetro	32 cm
Espesor	3 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070019 CACEROLA ALTA 35 C/T CHEF INOX 22L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	21 cm
Capacidad	20,2 L
Diámetro	35 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070170 CACEROLA ALTA 36 C/T 20037 CHEF ALUM 22L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	22 cm
Capacidad	22,4 L
Diámetro	36 cm
Espesor	3 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070020 CACEROLA ALTA 40 C/T CHEF INOX 31L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	25 cm
Capacidad	31,4 L
Diámetro	40 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070172 CACEROLA ALTA 40 C/T 20041 CHEF ALUM 31L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	25 cm
Capacidad	31,4 L
Diámetro	40 cm
Espesor	3,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070021 CACEROLA ALTA 45 C/T CHEF INOX 44L**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	28 cm
Capacidad	44,5 L
Diámetro	45 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

**Ref. 0070173 CACEROLA ALTA 45 C/T 20046 CHEF ALUM 45L**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	28 cm
Capacidad	45 L
Diámetro	45 cm
Espesor	3,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070022 CACEROLA ALTA 50 C/T CHEF INOX 59L**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	30 cm
Capacidad	59 L
Diámetro	50 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

**Ref. 0070174 CACEROLA ALTA 50 C/T 20051 CHEF ALUM 60L**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	31 cm
Capacidad	60 L
Diámetro	50 cm
Espesor	4,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070031 CAZO 16 CM RECTO CHEF INOX 1,5L

Und Venta  
UNIDAD

*Tabla Técnica*



Ref. 0070179 CAZO 18 CM BOMBADO 21218 CHEF ALUM 2,3L

Und Venta  
UNIDAD

*Tabla Técnica*



Altura	9 cm
Capacidad	2,3 L
Diámetro	18 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070032 CAZO 18 CM RECTO CHEF INOX 2L

Und Venta  
UNIDAD

*Tabla Técnica*



Ref. 0070180 CAZO 20 CM BOMBADO 21220 CHEF ALUM 2,5L

Und Venta  
UNIDAD

*Tabla Técnica*



Altura	10 cm
Capacidad	2,5 L
Diámetro	20 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ



Ref. 0070033 CAZO 20 CM RECTO CHEF INOX 2,5L

Und Venta  
UNIDAD

*Tabla Técnica*



Ref. 0070181 CAZO 22 CM BOMBADO 21222 CHEF ALUM 3L

Und Venta  
UNIDAD

*Tabla Técnica*



Altura	11 cm
Capacidad	3 L
Diámetro	22 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070182 CAZO 24 CM BOMBADO 21224 CHEF ALUM 4L

Und Venta  
UNIDAD

*Tabla Técnica*



Altura	12 cm
Capacidad	4 L
Diámetro	24 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070034 CAZO 24 CM RECTO CHEF INOX 4,3L

Und Venta  
UNIDAD

*Tabla Técnica*



Ref. 0070183 CAZO 26 CM BOMBADO 21226 CHEF ALUM 5,3L



*Tabla Técnica*

Altura	13 cm
Capacidad	5,3 L
Diámetro	26 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

*Und Venta*  
UNIDAD

Ref. 0070184 CAZO 28 CM BOMBADO 21228 CHEF ALUM 6,5L



*Tabla Técnica*

Altura	14 cm
Capacidad	6,5 L
Diámetro	28 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

*Und Venta*  
UNIDAD

Ref. 0070035 CAZO 28 CM RECTO CHEF INOX 6,7L



*Tabla Técnica*

--	--

*Und Venta*  
UNIDAD

Ref. 0070036 CAZO ALTO 16 CM RECTO CHEF INOX 2L



*Tabla Técnica*

--	--

*Und Venta*  
UNIDAD

Ref. 0070037 CAZO ALTO 18 CM RECTO CHEF INOX 3L

*Und Venta*  
**UNIDAD**

*Tabla Técnica*

---

---



Ref. 0070038 CAZO ALTO 20 CM RECTO CHEF INOX 4L

*Und Venta*  
**UNIDAD**

*Tabla Técnica*

---

---



Ref. 0070039 CAZO ALTO 24 CM RECTO CHEF INOX 6L

*Und Venta*  
**UNIDAD**

*Tabla Técnica*

---

---



Ref. 0070040 CAZO ALTO 28 CM RECTO CHEF INOX 10L

*Und Venta*  
**UNIDAD**

*Tabla Técnica*

---

---



Ref. 2390 CAZUELA BAJA 14 BLACK VALIRA

*Und Venta*  
**UNIDAD**

*Tabla Técnica*

---

---



Capacidad	0,35 l
Diámetro	14 cm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 2391 CAZUELA BAJA 16 BLACK VALIRA



*Und Venta*  
**UNIDAD**

*Tabla Técnica*

Capacidad	0,55 l
Diámetro	16 cm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070312 CUSCUSERA (ACC.) 36 CM 50437 CHEF INOX



*Und Venta*  
**UNIDAD**

*Tabla Técnica*

Capacidad	15 l
Diámetro	36x16,5 cm
Diámetro base	28 cm
Material	ACERO INOX 18/10

Ref. 0070313 CUSCUSERA (ACC.) 40 CM 50441 CHEF INOX



*Und Venta*  
**UNIDAD**

*Tabla Técnica*

Capacidad	22 l
Diámetro	40x22 cm
Diámetro base	32 cm
Material	ACERO INOX 18/10

Ref. 2732 EFFICIENT CACEROLA C/T ALTA INDUC 20 BRA



*Und Venta*  
**UNIDAD**

*Tabla Técnica*

Altura	9,5 cm
Capacidad	3 l
Diámetro	20 cm
Espesor	6 mm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN



Ref. 2733 EFFICIENT CACEROLA C/T ALTA INDUC 24 BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	10,5 cm
Capacidad	4 l
Diámetro	24 cm
Espesor	6 mm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 2734 EFFICIENT CACEROLA C/T ALTA INDUC 28 BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	11 cm
Capacidad	5,7 l
Diámetro	28 cm
Espesor	6 mm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 3910 EFFICIENT CACEROLA C/T ALTA INDUC 32 BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	12,5 cm
Capacidad	8,3 l
Diámetro	32 cm
Espesor	6 mm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 3911 EFFICIENT CACEROLA C/T ALTA INDUC 36 BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	13 cm
Capacidad	11,2 l
Diámetro	36 cm
Espesor	6 mm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 2723 EFFICIENT CACEROLA C/T BAJA INDUC 20 BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	6 cm
Capacidad	1,5 l
Diámetro	20 cm
Espesor	6 mm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 2724 EFFICIENT CACEROLA C/T BAJA INDUC 24 BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	6,5 cm
Capacidad	2,3 l
Diámetro	24 cm
Espesor	6 mm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 2725 EFFICIENT CACEROLA C/T BAJA INDUC 28 BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	6,5 cm
Capacidad	3,1 l
Diámetro	28 cm
Espesor	6 mm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 2726 EFFICIENT CACEROLA C/T BAJA INDUC 32 BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	7,5 cm
Capacidad	5 l
Diámetro	32 cm
Espesor	6 mm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 2727 EFFICIENT CACEROLA C/T BAJA INDUC 36 BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	8,5 cm
Capacidad	7,1 l
Diámetro	36 cm
Espesor	6 mm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 2728 EFFICIENT CACEROLA C/T BAJA INDUC 40 BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	9,5 cm
Capacidad	9 l
Diámetro	40 cm
Espesor	6 mm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 3203 EFFICIENT CACEROLA S/T BAJA INDUC 45 BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	9,5 cm
Capacidad	12 l
Diámetro	45 cm
Espesor	6 mm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 3078 EFFICIENT CAZO INDUCCION 16CM BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	8 cm
Diámetro	16 cm
Espesor	6 mm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 2801 EFFICIENT OLLA C/T INDUCCION 20 BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	14,5 cm
Capacidad	4,1 l
Diámetro	20 cm
Espesor	6 mm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 2802 EFFICIENT OLLA C/T INDUCCION 24 BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	17,5 cm
Capacidad	6,8 l
Diámetro	24 cm
Espesor	6 mm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 2803 EFFICIENT OLLA C/T INDUCCION 28 BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	20,5 cm
Capacidad	11,1 l
Diámetro	28 cm
Espesor	6 mm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 2804 EFFICIENT PAELLERA C/ASAS INDUCCION 32 BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	4 cm
Diámetro	32 cm
Espesor	6 mm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Raciones	5
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN



Ref. 2805 EFFICIENT PAELLERA C/ASAS INDUCCION 36 BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	5 cm
Diámetro	36 cm
Espesor	6 mm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Raciones	7
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 2806 EFFICIENT PAELLERA C/ASAS INDUCCION 40 BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	5 cm
Diámetro	40 cm
Espesor	6 mm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Raciones	9
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 2736 EFFICIENT PARRILLA C/ASAS INDUCCION 35CM BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	3 cm
Dimensiones	35 cm
Espesor	6 mm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 2912 EFFICIENT PARRILLA C/ASAS INDUCCION 45CM BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	3 cm
Dimensiones	45 cm
Espesor	6 mm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070186 OLLA 20 CM RECTA C/T 20120 CHEF ALUM 6L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	20 cm
Capacidad	6,3 L
Diámetro	20 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070188 OLLA 24 CM RECTA C/T 20124 CHEF ALUM 11L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	24 cm
Capacidad	10,85 L
Diámetro	24 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 3937 OLLA 24 CM RECTA C/T CHEF INOX 10L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	24 cm
Capacidad	10 L
Diámetro	24 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070189 OLLA 26 CM RECTA C/T 20126 CHEF ALUM 14L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	26 cm
Capacidad	13,8 L
Diámetro	26 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070024 OLLA 28 CM RECTA C/T CHEF INOX 16L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	28 cm
Capacidad	16,5 L
Diámetro	28 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070190 OLLA 28 CM RECTA C/T 20128 CHEF ALUM 17L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	28 cm
Capacidad	17,25 L
Diámetro	28 cm
Espesor	3 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070191 OLLA 30 CM RECTA C/T 20130 CHEF ALUM 21L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	30 cm
Capacidad	21,2 L
Diámetro	30 cm
Espesor	3 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070192 OLLA 32 CM RECTA C/T 20132 CHEF ALUM 26L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	32 cm
Capacidad	25,75 L
Diámetro	32 cm
Espesor	3 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070025 OLLA 32 CM RECTA C/T CHEF INOX 24L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	32 cm
Capacidad	24 L
Diámetro	32 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070193 OLLA 34 CM RECTA C/T 20134 CHEF ALUM 31L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	34 cm
Capacidad	30,9 L
Diámetro	34 cm
Espesor	3,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070026 OLLA 35 CM RECTA C/T CHEF INOX 35L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	35 cm
Capacidad	33,6 L
Diámetro	35 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070194 OLLA 36 CM RECTA C/T 20136 CHEF ALUM 37L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	36 cm
Capacidad	36,65 L
Diámetro	36 cm
Espesor	3,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070195 OLLA 38 CM RECTA C/T 20138 CHEF ALUM 43L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	38 cm
Capacidad	43,1 L
Diámetro	38 cm
Espesor	3,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070196 OLLA 40 CM RECTA C/T 20140 CHEF ALUM 50L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	40 cm
Capacidad	50,3 L
Diámetro	40 cm
Espesor	4 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070027 OLLA 40 CM RECTA C/T CHEF INOX 50L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	40 cm
Capacidad	50 L
Diámetro	40 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070028 OLLA 45 CM RECTA C/T CHEF INOX 70L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	45 cm
Capacidad	72 L
Diámetro	45 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN



Ref. 0070197 OLLA 45 CM RECTA C/T 20145 CHEF ALUM 72L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	45 cm
Capacidad	72 L
Diámetro	45 cm
Espesor	4,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070029 OLLA 50 CM RECTA C/T CHEF INOX 98L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	50 cm
Capacidad	98 L
Diámetro	50 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070198 OLLA 50 CM RECTA C/T 20150 CHEF ALUM100L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	50 cm
Capacidad	100 L
Diámetro	50 cm
Espesor	4,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070199 OLLA 55 CM RECTA C/T 20155 CHEF ALUM130L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	55 cm
Capacidad	130 L
Diámetro	55 cm
Espesor	4,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 2478 PARRILLA DOBLE 45X50



**Tabla Técnica**

Dimensiones	45x50 cm
Material	HIERRO
Revestimiento	ESTAÑADA
Uso con leña	SÍ

**Und Venta  
UNIDAD**

Ref. 4233 PLANCHA HIERRO FUNDIDO 21X27CM ESMALTADA



**Tabla Técnica**

Dimensiones	21x27 cm
Material	HIERRO FUNDIDO
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo asa	ABATIBLE
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ
Uso en lavavajillas	SÍ

**Und Venta  
UNIDAD**

Ref. 2525 PLANCHA HIERRO FUNDIDO ESMAL.24X44CM



**Tabla Técnica**

Dimensiones	24x44 cm
Material	HIERRO FUNDIDO
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo asa	ABATIBLE
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ
Uso en lavavajillas	SÍ

**Und Venta  
UNIDAD**

Ref. 3127 PLANCHA HIERRO FUNDIDO ESMALT. 32CM



**Tabla Técnica**

Díámetro	32 cm
Material	HIERRO FUNDIDO
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo asa	ABATIBLE
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ
Uso en lavavajillas	SÍ

**Und Venta  
UNIDAD**

Ref. 2524 PLANCHA HIERRO FUNDIDO ESMALT. 42CM

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Diámetro	42 cm
Material	HIERRO FUNDIDO
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo asa	ABATIBLE
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ
Uso en lavavajillas	SÍ

Ref. 0070201 POTE CILINDRICO 20 (ASA) 20720 CHEF ALUM

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	20 cm
Capacidad	6,3 l
Diámetro	20 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 4144 PRIOR ASADORA LISA INDUCCION 22X22 BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Ref. 4143 PRIOR ASADORA LISA INDUCCION 28X28 BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

**Ref. 4282 PRIOR ASADORA RAYADA INDUCCION 28X28 BRA**

**Und Venta  
UNIDAD**

***Tabla Técnica***

---

---



**Ref. 4145 PRIOR CACEROLA C/T ALTA INDUCCION 20 BRA**

**Und Venta  
UNIDAD**

***Tabla Técnica***

---

---



**Ref. 4146 PRIOR CACEROLA C/T ALTA INDUCCION 24 BRA**

**Und Venta  
UNIDAD**

***Tabla Técnica***

---

---



**Ref. 4147 PRIOR CACEROLA C/T ALTA INDUCCION 28 BRA**

**Und Venta  
UNIDAD**

***Tabla Técnica***

---

---



**Ref. 4148 PRIOR CACEROLA C/T ALTA INDUCCION 32 BRA**

**Und Venta  
UNIDAD**

***Tabla Técnica***

---

---



**Ref. 4149 PRIOR CACEROLA C/T BAJA INDUCCION 24 BRA**

***Und Venta***  
**UNIDAD**

***Tabla Técnica***

---

---



**Ref. 4150 PRIOR CACEROLA C/T BAJA INDUCCION 28 BRA**

***Und Venta***  
**UNIDAD**

***Tabla Técnica***

---

---



**Ref. 4151 PRIOR CACEROLA C/T BAJA INDUCCION 32 BRA**

***Und Venta***  
**UNIDAD**

***Tabla Técnica***

---

---



**Ref. 4152 PRIOR CACEROLA C/T BAJA INDUCCION 36 BRA**

***Und Venta***  
**UNIDAD**

***Tabla Técnica***

---

---



**Ref. 4155 PRIOR CAZO INDUCCION 16 BRA**

***Und Venta***  
**UNIDAD**

***Tabla Técnica***

---

---





Ref. 4159 PRIOR OLLA C/T INDUCCION 20 BRA

*Und Venta*  
UNIDAD

*Tabla Técnica*

---

---



Ref. 4160 PRIOR OLLA C/T INDUCCION 24 BRA

*Und Venta*  
UNIDAD

*Tabla Técnica*

---

---



Ref. 4154 PRIOR PAELLERA C/ASAS INDUCCION 36 BRA

*Und Venta*  
UNIDAD

*Tabla Técnica*

---

---



Ref. 4153 PRIOR PLANCHA LISA C/ASAS INDUCCION 40 BRA

*Und Venta*  
UNIDAD

*Tabla Técnica*

---

---



Ref. 4488 PRIOR SARTEN DOBLE TORTILLAS INDUCCION 24 BRA

*Und Venta*  
UNIDAD

*Tabla Técnica*

---

---



Diámetro base	19,6 cm
Diámetro total	24 cm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en lavavajillas	SÍ

Ref. 4139 PRIOR SARTEN INDUCCION 20 BRA

*Und Venta*  
UNIDAD

*Tabla Técnica*

---

---



Ref. 4140 PRIOR SARTEN INDUCCION 24 BRA

*Und Venta*  
UNIDAD

*Tabla Técnica*

---

---



Ref. 4141 PRIOR SARTEN INDUCCION 28 BRA

*Und Venta*  
UNIDAD

*Tabla Técnica*

---

---



Ref. 4142 PRIOR SARTEN INDUCCION 32 BRA

*Und Venta*  
UNIDAD

*Tabla Técnica*

---

---



Ref. 4158 PRIOR WOK INDUCCION 28 BRA

*Und Venta*  
UNIDAD

*Tabla Técnica*

---

---



Ref. 0100020 TAPA 60 cm. PAELLERA ALUMINIO

*Und Venta*  
**UNIDAD**

*Tabla Técnica*

---

---



Ref. 0100022 TAPA 70 cm. PAELLERA ALUMINIO

*Und Venta*  
**UNIDAD**

*Tabla Técnica*

---

---



Ref. 3201 TAPA 80CM PAELLERA ALUMINIO

*Und Venta*  
**UNIDAD**

*Tabla Técnica*

---

---



Ref. 0140005 TAPA DE VIDRIO 20 CM VALIRA

*Und Venta*  
**UNIDAD**

*Tabla Técnica*

---

Diámetro	20 cm
Material	VIDRIO

---



Ref. 0140006 TAPA DE VIDRIO 24 CM VALIRA

*Und Venta*  
**CJ3u**

*Tabla Técnica*

---

Diámetro	24 cm
Material	VIDRIO

---



Ref. 0140007 TAPA DE VIDRIO 28 CM VALIRA

Und Venta  
CJ3u



*Tabla Técnica*

Diámetro	28 cm
Material	VIDRIO

Ref. 0140008 TAPA DE VIDRIO 32 CM VALIRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Diámetro	32 cm
Material	VIDRIO

Ref. 2610 TAPA DE VIDRIO 36 CM VALIRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Diámetro	36 cm
Material	VIDRIO

Ref. 2611 TAPA DE VIDRIO 40 CM VALIRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Diámetro	40 cm
Material	VIDRIO

Ref. 4472 TAPA PLATO MICROONDAS 26CM

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	6,5 cm
Descripción	LIBRE DE BISPHENOL A
Diámetro total	26 cm
Material	POLIPROPILENO (PP)
Uso en lavavajillas	SÍ
Uso en microondas	SÍ

Ref. 2522 TETERA CAFETERA 1,75L.SILBIDO INOX ZDC



*Tabla Técnica*

*Und Venta*  
**UNIDAD**

Ref. 0070320 VITROCOR ACCESORIO VAPOR 20 CM 40420



*Tabla Técnica*

*Und Venta*  
**UNIDAD**

Altura	8,5 cm
Capacidad	2,5 l
Diámetro	20 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070288 VITROCOR ACCESORIO VAPOR 24 CM 40424



*Tabla Técnica*

*Und Venta*  
**UNIDAD**

Altura	9,5 cm
Capacidad	3,5 l
Diámetro	24 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070264 VITROCOR CACEROLA C/T 16 CM 40016 1,5 L.



*Tabla Técnica*

*Und Venta*  
**UNIDAD**

Altura	8 cm
Capacidad	1,5 L
Diámetro	16 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ



Ref. 0070265 VITROCOR CACEROLA C/T 18 CM 40018 2,0 L.

*Und Venta*  
**UNIDAD**



*Tabla Técnica*

Altura	8,5 cm
Capacidad	2 L
Diámetro	18 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070266 VITROCOR CACEROLA C/T 20 CM 40020 2,5 L.

*Und Venta*  
**UNIDAD**



*Tabla Técnica*

Altura	8,5 cm
Capacidad	2,5 l
Diámetro	20 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070267 VITROCOR CACEROLA C/T 22 CM 40022 3,0 L.

*Und Venta*  
**UNIDAD**



*Tabla Técnica*

Altura	9 cm
Capacidad	3 L
Diámetro	22 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070268 VITROCOR CACEROLA C/T 24 CM 40024 3,5 L.

*Und Venta*  
**UNIDAD**



*Tabla Técnica*

Altura	9,5 cm
Capacidad	3,5 L
Diámetro	24 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070269 VITROCOR CACEROLA C/T 26 CM 40026 4,5 L.**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	9,5 cm
Capacidad	4,5 L
Diámetro	26 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070270 VITROCOR CACEROLA C/T 28 CM 40028 6,5 L.**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	11 cm
Capacidad	6,5 L
Diámetro	28 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070271 VITROCOR CACEROLA C/T 32 CM 40032 9,5 L.**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	12,5 cm
Capacidad	9,5 L
Diámetro	32 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070272 VITROCOR CAZO RECTO 12 CM 40212 0,8 L.**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	7 cm
Capacidad	0,8 L
Diámetro	12 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070273 VITROCOR CAZO RECTO 14 CM 40214 1,0 L.**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	7,5 cm
Capacidad	1 l
Diámetro	14 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070274 VITROCOR CAZO RECTO 16 CM 40216 1,5 L.**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	8 cm
Capacidad	1,5 l
Diámetro	16 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070275 VITROCOR CAZO RECTO 18 CM 40218 2,0 L.**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	8,5 cm
Capacidad	2 l
Diámetro	18 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

**Ref. 0070276 VITROCOR CAZO RECTO 20 CM 40220 2,5 L.**

**Und Venta  
UNIDAD**



**Tabla Técnica**

Altura	8,5 cm
Capacidad	2,5 l
Diámetro	20 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070277 VITROCOR OLLA RECTA C/T 16 CM 40116 2,5L

*Und Venta*  
**UNIDAD**



*Tabla Técnica*

Altura	13 cm
Capacidad	2,5 L
Diámetro	16 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070278 VITROCOR OLLA RECTA C/T 18 CM 40118 2,5L

*Und Venta*  
**UNIDAD**



*Tabla Técnica*

Altura	14 cm
Capacidad	3,5 L
Diámetro	18 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070279 VITROCOR OLLA RECTA C/T 20 CM 40120 4,5L

*Und Venta*  
**UNIDAD**



*Tabla Técnica*

Altura	14,5 cm
Capacidad	4,5 L
Diámetro	20 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070280 VITROCOR OLLA RECTA C/T 22 CM 40122 5,5L

*Und Venta*  
**UNIDAD**



*Tabla Técnica*

Altura	14,5 cm
Capacidad	5,5 L
Diámetro	22 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070281 VITROCOR OLLA RECTA C/T 24 CM 40124 6,5L

*Und Venta*  
**UNIDAD**



*Tabla Técnica*

Altura	15 cm
Capacidad	6,5 L
Diámetro	24 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070282 VITROCOR OLLA RECTA C/T 26 CM 40126 7,5L

*Und Venta*  
**UNIDAD**



*Tabla Técnica*

Altura	15 cm
Capacidad	7,5 L
Diámetro	26 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070283 VITROCOR OLLA RECTA C/T 28 CM 40128 10L

*Und Venta*  
**UNIDAD**



*Tabla Técnica*

Altura	17 cm
Capacidad	10 L
Diámetro	28 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070285 VITROCOR OLLA SUPER ALTA C/T 24 40125 9L

*Und Venta*  
**UNIDAD**



*Tabla Técnica*

Altura	20 cm
Capacidad	9 L
Diámetro	24 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ



**Ref. 0070300 VITROCOR TARTERA C/T 28 CM 40628**

**Und Venta  
UNIDAD**



***Tabla Técnica***

<b>Altura</b>	<b>8 cm</b>
<b>Capacidad</b>	<b>4,5 l</b>
<b>Diámetro</b>	<b>28 cm</b>
<b>Material</b>	<b>ACERO INOX 18/10</b>
<b>Tipo fondo</b>	<b>DIFUSOR</b>
<b>Tipo fuego</b>	<b>TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN</b>
<b>Uso en horno</b>	<b>SÍ</b>

Ref. 0070186 OLLA 20 CM RECTA C/T 20120 CHEF ALUM 6L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	20 cm
Capacidad	6,3 L
Diámetro	20 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070188 OLLA 24 CM RECTA C/T 20124 CHEF ALUM 11L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	24 cm
Capacidad	10,85 L
Diámetro	24 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 3937 OLLA 24 CM RECTA C/T CHEF INOX 10L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	24 cm
Capacidad	10 L
Diámetro	24 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070189 OLLA 26 CM RECTA C/T 20126 CHEF ALUM 14L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	26 cm
Capacidad	13,8 L
Diámetro	26 cm
Espesor	2,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070024 OLLA 28 CM RECTA C/T CHEF INOX 16L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	28 cm
Capacidad	16,5 L
Diámetro	28 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070190 OLLA 28 CM RECTA C/T 20128 CHEF ALUM 17L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	28 cm
Capacidad	17,25 L
Diámetro	28 cm
Espesor	3 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070191 OLLA 30 CM RECTA C/T 20130 CHEF ALUM 21L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	30 cm
Capacidad	21,2 L
Diámetro	30 cm
Espesor	3 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070192 OLLA 32 CM RECTA C/T 20132 CHEF ALUM 26L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	32 cm
Capacidad	25,75 L
Diámetro	32 cm
Espesor	3 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070025 OLLA 32 CM RECTA C/T CHEF INOX 24L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	32 cm
Capacidad	24 L
Diámetro	32 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070193 OLLA 34 CM RECTA C/T 20134 CHEF ALUM 31L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	34 cm
Capacidad	30,9 L
Diámetro	34 cm
Espesor	3,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070026 OLLA 35 CM RECTA C/T CHEF INOX 35L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	35 cm
Capacidad	33,6 L
Diámetro	35 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070194 OLLA 36 CM RECTA C/T 20136 CHEF ALUM 37L

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	36 cm
Capacidad	36,65 L
Diámetro	36 cm
Espesor	3,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070195 OLLA 38 CM RECTA C/T 20138 CHEF ALUM 43L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	38 cm
Capacidad	43,1 L
Diámetro	38 cm
Espesor	3,5 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070196 OLLA 40 CM RECTA C/T 20140 CHEF ALUM 50L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	40 cm
Capacidad	50,3 L
Diámetro	40 cm
Espesor	4 mm
Material	ALUMINIO
Material tapa	ALUMINIO
Tipo asa	FIJA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 0070027 OLLA 40 CM RECTA C/T CHEF INOX 50L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	40 cm
Capacidad	50 L
Diámetro	40 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 0070028 OLLA 45 CM RECTA C/T CHEF INOX 70L

Und Venta  
UNIDAD



**Tabla Técnica**

Altura	45 cm
Capacidad	72 L
Diámetro	45 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Material tapa	ACERO INOX 18/10
Tipo asa	FIJA
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN



Ref. 4222 SARTEN CASTAÑERA 26CM PULIDA

*Und Venta*  
**UNIDAD**



*Tabla Técnica*

Diámetro	26 cm
Material	HIERRO
Revestimiento	PULIDA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	NO

Ref. 0070326 SARTEN CREPERA 26 CM 23326 CHEF ALUM

*Und Venta*  
**UNIDAD**



*Tabla Técnica*

Altura	1,8 cm
Diámetro	26 cm
Espesor	2,7 mm
Material	ALUMINIO
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN

Ref. 2979 SARTEN INDUCCION 20 CHEF MANGO METAL VALIRA

*Und Venta*  
**UNIDAD**



*Tabla Técnica*

Diámetro	20 cm
Espesor	6 mm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 2980 SARTEN INDUCCION 24 CHEF MANGO METAL VALIRA

*Und Venta*  
**UNIDAD**



*Tabla Técnica*

Diámetro	24 cm
Espesor	6 mm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ

Ref. 2981 SARTEN INDUCCION 28 CHEF MANGO METAL VALIRA

*Und Venta*  
**UNIDAD**



*Tabla Técnica*

Capacidad	3,5 L
Diámetro total	28 cm
Espesor	6 mm
Material	ALUMINIO FUNDIDO
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso en horno	SÍ



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com).

Estaremos encantados de incorporarlas.