

# 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*



**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 designt 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 / Stock pot 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	3	1
P200.324	24	8,5	3,00	3	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	0	1
P203.018	18	18,0	4,50	5	1
P203.020	20	20,0	6,20	0	1
P203.024	24	24,0	10,00	0	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

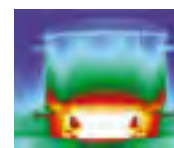
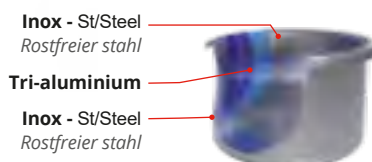


REF	Ø cm	H cm	Lts		
P204.020	20	6,0	1,90	3	1
P204.024	24	6,0	2,70	4	1
P204.028	28	6,0	3,70	5	1
P204.030	30	6,0	4,30	6	1
P204.032	32	6,0	4,70	6	1
P204.035	35	7,0	6,70	9	1
P204.040*	40	8,0	10,00	10	1

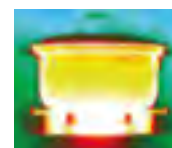
\* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse / Mit Zusatzgriff

# MULTIMETAL

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



Innox - 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 /*  
**Conjoussier 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	1
	B	20	13,0	4,00	
P244.024	A	24	14,0	6,30	1
	B	24	14,0	6,30	
P244.028	A	28	17,5	10,00	1
	B	28	17,5	10,00	
P244.032	A	32	19,0	15,00	1
	B	32	19,0	15,00	
P244.035	A	35	21,0	20,00	1
	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	1
P224.026	B 26,0	1

**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 cult-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

ACERO INOXIDABLE /  
 STAINLESS STEEL /  
 ACIER INOX /  
 ROSTFREIER STAHL

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