

# 3.4 Aluminum

Aluminio  
Aluminium



FRY PANS  
SARTENES  
POÊLES

**P125** Non-stick FRY pan for fish "ERGOS"  
*Sartén pescado "ERGOS" antiadherente*  
Poêle à poisson "ERGOS" anti-adhésive



REF	cm	H cm	
P125038	38 x 26	5	1

**P131** Non-stick crêpe fry pan "HERCULES"  
*Sartén para crêpes "HERCULES" antiadherente*  
Poêle à crêpes "HERCULES" anti-adhésive



REF	Ø cm	H cm	
P131022	22	2,5	12
P131026	26	2,5	12

**P139** Non-stick blinis fry pan  
*Sartén para blinis antiadherente*  
Poêle à blinis anti-adhésive



**IDEA!** Specially for fried egg  
*Especial para huevo frito*  
Spécialement pour œuf frit

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P139012	12	2	10,05	36

## ALU FIRST INDUCTION

**P1939** Non-stick light fry pan  
*Sartén antiadherente ligera*  
Poêle antiadhesive légère



**PFOA FREE**  
Non-stick coating  
*Antiadherente*  
Anti-adhésif

3,5 mm  
Thickness  
*Espesor*  
Épaisseur



Sold in whole boxes only  
*Se venden sólo por cajas completas*  
Vendues uniquement par boîtes complètes

REF	Ø cm	H cm	
P193918	18	4,0	6
P193920	20	4,0	6
P193922	22	4,5	6
P193924	24	4,5	6
P193926	26	5,0	6
P193928	28	5,0	6
P193932	32	5,5	6
P193936	36	6,0	6

## EASY APOLO

**P460** Aluminium non-stick fry pan  
*Sartén aluminio antiadherente*  
Poêle aluminium anti-adhésive



2,5 mm  
Thickness  
*Espesor*  
Épaisseur



Bakelite handle  
*Mango baquelita*  
Queue en bakélite

REF	Ø cm	H cm	
P460018	18	4,0	12
P460020	20	4,0	12
P460024	24	4,0	12
P460026	26	4,5	12
P460028	28	4,5	12
P460030	30	4,5	12
P460032	32	5,0	12

# Which material should I choose?

¿Qué material debo elegir?  
Quel matériau choisir ?

	MULTI-PLY	STAINLESS STEEL	ALUMINIUM	CAST ALUMINIUM	CARBON STEEL
	MULTIMETAL MULTIMÉTAL	ACERO INOX ACIER INOX	ALUMINIO ALUMINIUM	ALUMINIO FUNDICION ALUMINIUM DE FONTE	ACERO AL CARBONO ACIER AU CARBONE
	<b>Mp</b> Multiply	<b>SS</b> Stainless steel	<b>Al</b> Aluminium	<b>CA</b> Cast Aluminium	<b>CS</b> Carbon steel
<b>MATERIAL MATERIAL MATÉRIAU</b>	<b>Solid and impact resistant.</b> <i>Sólido y resistente a impactos.</i> Solide et résistant aux impacts.	<b>High resistance to impact, maintaining a perfect physical state.</b> <i>Alta resistencia a impactos, manteniendo un perfecto estado físico.</i> Haute résistance aux chocs, conserve un aspect physique parfait.	<b>Extremely light and very malleable. Little resistance to impacts.</b> <i>Extremadamente ligero y muy maleable. Poco resistente a los golpes.</i> Extrêmement léger et très malléable. Peu résistant aux coups.	<b>High resistance to deformation. Temperatures up to 160°C.</b> <i>Gran resistencia a la deformación. Temperaturas hasta 160°C.</i> Haute résistance à la déformation. Températures jusqu'à 160°C.	<b>Very high weight. Highly vulnerable to corrosion (oxidization).</b> <i>Peso muy elevado. Altamente vulnerable a la corrosión (oxidación).</i> Poids très élevé. Haute vulnérabilité à la corrosion (oxydation).
<b>THERMAL CONDUCTIVITY CONDUCTIVIDAD TÉRMICA CONDUCTIVITÉ THERMIQUE</b>	<b>High thermal conductivity thanks to its inner layer of aluminium.</b> <i>Conductividad térmica alta gracias a la capa interior de aluminio que posee.</i> Haute conductivité thermique grâce à la couche intérieure d'aluminium.	<b>Perfect sealing of the thermodiffusing base. Efficient heat distribution.</b> <i>Perfecta fijación del fondo difusor. Eficiente distribución del calor.</i> Parfaite fond thermodiffuseur. Distribution efficace de la chaleur.	<b>Good conductivity and uniform heat distribution. Optimum material for energy saving.</b> <i>Buena conductividad y distribución uniforme del calor. Óptimo material para ahorro de energía.</i> Bonne conductivité et distribution très uniforme. Matériau optimal pour l'économie d'énergie.	<b>Excellent energy efficiency thanks to its induction base.</b> <i>Excelente eficiencia energética gracias a la base de inducción que posee.</i> Efficacité énergétique excellente grâce à sa base à induction.	<b>Very stable temperature for long cooking times.</b> <i>Temperatura muy estable para cocinados de larga duración.</i> Haute conductivité thermique grâce à la couche intérieure d'aluminium.
<b>USE USO UTILISER</b>	induction vitro gas electric oven	induction vitro gas electric oven	vitro gas electric oven	induction vitro gas electric oven	induction vitro gas electric
<b>MAINTENANCE AND HYGIENE MANTENIMIENTO E HIGIENE ENTRETIEN ET HYGIÈNE</b>	<b>Cover with professional hygienic material (stainless steel). Dishwasher is not recommended.</b> <i>Recubrimiento de material higiénico profesional (acero inoxidable). No se recomienda el uso de lavavajillas.</i> Revêtement en matériau hygiénique professionnel (acier inoxydable). L'utilisation du lave-vaisselle est déconseillée.	<b>Non porous-material. Easy to clean. Not adherence for food residues.</b> <i>Material no poroso. Fácil de limpiar. No adherencia de resto de alimentos.</i> Matériau non poreux. Facile à nettoyer. Difficile attacher du restes d'aliments.	<b>Porous material. Very important to clean it properly to avoid contaminate food.</b> <i>Material poroso. Limpieza correcta para evitar posible adherencia de bacterias.</i> Matériau poreux. Nettoyage correct pour éviter une éventuelle adhérence de bactéries.	<b>Wash with hot water, neutral soap and non-abrasive sponge. Rinse plenty of water.</b> <i>Lavar con agua caliente, jabón neutro y esponja no abrasiva. Enjuagar con abundante agua.</i> Laver avec de l'eau chaude, du savon neutre et une éponge non abrasive. Rincer abondamment à l'eau.	<b>Before first use, it is advisable to use it to cook a disposable product. This allows the initial impurities to be cleaned from the pan.</b> <i>Antes del primer uso, se aconseja cocinar algún producto desechable. Esto permitirá limpiar las impurezas iniciales del recipiente.</i> Avant la première utilisation, il est conseillé de faire cuire un produit jetable. Ce qui permettra de nettoyer les impuretés du récipient.

# Handles

Mangos  
Manches

## ERGOS

MORE ERGONOMIC  
MAYOR ERGONOMÍA  
PLUS ERGONOMIQUE



Tubular  
Tubular  
Tubulaire

**Pujadas ERGOS handles are characterized by being made from stainless steel tubing. Thanks to a flattening process, the tubing becomes an ergonomic and heat insulating handle.**

**These handles are made with two holes at the two innermost end, to ensure that no water from the washing process remains inside and comes out in the form of steam when the pan is heated.**

*Los mangos ERGOS de Pujadas se caracterizan por estar fabricados en tubo de acero inoxidable. Gracias a un proceso de allanado, lo convierte en un mango ergonómico y aislante del calor. Estos mangos se presentan con dos agujeros en los dos extremos interiores, para asegurar que ninguna gota de agua quede dentro en el proceso de lavado y ésta salga en forma de vapor durante el calentamiento de la sartén.*

**Les manches ERGOS de Pujadas se caractérisent par leur fabrication à partir d'un tube en acier inoxydable. Le processus d'aplanissement obtient un manche ergonomique doté d'une isolation thermique.**

**Ces manches sont présentés avec deux trous aux deux extrémités intérieures, pour qu'aucune goutte d'eau ne reste à l'intérieur pendant le processus de lavage et que celle-ci sorte sous forme de vapeur lors du chauffage de la poêle.**

## HÉRCULES

GREATER STRENGTH  
MAYOR SUJECIÓN  
MEILLEURE PRISE



Interior channel  
Canal interior  
Canal intérieur

Smoothed edges  
Bordes pulidos  
Bords polis

**HÉRCULES handles are made of flat iron sheet coated with a high temperature resistant protective paint, which prevents rapid oxidation.**

**The handles have smoothed edges and a slight channel in the centre for increased strength.**

*Los mangos HÉRCULES son aquellos fabricados en chapa plana de hierro recubiertos con una pintura protectora resistente a altas temperaturas, que evita una rápida oxidación.*

*Esta chapa se presenta con los bordes pulidos y con una ligera canal en medio para una mejor sujeción.*

**Les manches HÉRCULES sont fabriqués en plaque de fer plate et recouverts d'une peinture protectrice résistante aux températures élevées, qui évite une oxydation rapide.**

**Cette plaque est dotée de bords polis et d'un léger canal au milieu pour une meilleure prise.**

# Which fry pan do you need?

¿Qué sartén necesitas?  
Quelle poêle vous faut-il ?

FRY PANS  
SARTENES  
POÊLES

FRY PANS  
SARTENES  
POÊLES



## Stainless Steel Acero Inoxidable Acier Inox

## Aluminium Aluminio Aluminium

## Cast aluminium Aluminio fundición Fonte d'aluminium

## Steel Acero Acier

	TRIBUTE	INOX PRO	INOX FIRST	WEAR EVER	ALU PRO	ALU FIRST
						
	P. 69	P. 70	P. 72	P. 68	P. 73	P. 76
COMPATIBLE WITH CON AVEC	<b>INDUCTION</b> 	<b>INDUCTION</b> 	<b>INDUCTION</b> 	<b>NO INDUCTION</b> 	<b>INDUCTION</b> 	<b>INDUCTION</b> 
PRICE PRECIO PRIX						
THICKNESS ESPESOR EPAISSEUR	4 mm	0,8 mm	0,7 mm	4 mm	4 mm	3,5mm
COATING ANTIADHERENTE REVÊTEMENT	CERAMIGUARD® II			STEELCOAT X 3®		
HANDLE MANGO QUEUE	ST/STEEL INOXIDABLE INOXYDABLE	ST/STEEL INOXIDABLE INOXYDABLE	ST/STEEL INOXIDABLE INOXYDABLE	ST/STEEL INOXIDABLE INOXYDABLE	ST/STEEL INOXIDABLE INOXYDABLE	ST/STEEL INOXIDABLE INOXYDABLE

	BLACK PRO	BLACK FORGED	BLACK FIRST	STEEL PRO	STEEL EXPERT
					
	P. 78	P. 80	P. 80	P. 81	P. 83
COMPATIBLE WITH CON AVEC	<b>INDUCTION</b> 	<b>INDUCTION</b> 	<b>NO INDUCTION</b> 	<b>INDUCTION</b> 	<b>INDUCTION</b> 
PRICE PRECIO PRIX					
THICKNESS ESPESOR EPAISSEUR	4 mm	3 mm	4 mm	2 mm	1,5 mm
COATING ANTIADHERENTE REVÊTEMENT					NINGUNO NONE AUCUN
HANDLE MANGO QUEUE	ST/STEEL INOXIDABLE INOXYDABLE	BAKELITE BAQUELITA BAKELIT (MAX. TEMP. 160 °C)	WOODEN MADERA BOIS	ST/STEEL INOXIDABLE INOXYDABLE	FLAT IRON HIERRO FER