



Catálogo de las
PAELLERAS
distribuidas en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre las [Paelleras](#) 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 Paellas que forman parte de este catálogo son:

Bartscher	Lacor
Comas	NTgas
DBmark	Pujadas
Flames	Vaello
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 o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.

Quemador de gas Paella 2K300



- Material
- Seguridad de encendido
- Tipo de gas

Acero
Sí
Gas licuado



► Utilizable únicamente en combinación con Trípode Paella



Quemador de gas Paella 3K500

Quemador de gas Paella 2K300

- Cantidad de circuitos de calentamiento 2
- Circuitos con regulación independiente No
- Diámetro quemadores 300 mm
- Apto para sartenes Ø 360 - 420 mm
- Potencia nominal 10,37 kW
- Indicación importante Se debe utilizar únicamente con la base adecuada (trípode Paella 2K300 o 2K300/3K500-T)
- Medidas Solo aprobado para Alemania an. 330 x prof. 605 x al. 135 mm
- Peso 1,7 kg
- GTIN 4015613710990

A153440

PVP* 98,- €

Quemador de gas Paella 3K500

- Cantidad de circuitos de calentamiento 3
- Circuitos con regulación independiente Sí
- Diámetro quemadores 500 mm
- Apto para sartenes Ø 420 - 800 mm
- Potencia nominal 22,66 kW
- Indicación importante Se debe utilizar únicamente con la base adecuada (trípode Paella 3K500 o 2K300/3K500-T)
- Medidas Solo aprobado para Alemania an. 505 x prof. 775 x al. 120 mm
- Peso 4,1 kg
- GTIN 4015613711003

A153460

PVP* 209,- €

Accesorio

Trípode Paella 2K300

- Material: Acero, Esmaltado
- Medidas: an. 25 x prof. 25 x al. 750 mm
- Peso: 1,38 kg
- GTIN: 4015613727790



A153145

PVP* 21,- €

Trípode Paella 3K500

- Material: Acero, Esmaltado
- Medidas: an. 25 x prof. 25 x al. 750 mm
- Peso: 1,9 kg
- GTIN: 4015613724508



A153144

PVP* 36,- €

Trípode Paella 2K300/3K500-T

- Material: Acero, Esmaltado
- Medidas: an. 25 x prof. 25 x al. 145 mm
- Peso: 0,31 kg
- GTIN: 4015613724515



A153143

PVP* 17,50 €

Paellera STP340



- Material
- Modelo superficie de asado
- Características mango

Acero
Pulido
Acero pulido
Estructurado
Resistente al calor
Pintadas de color rojo

	Diámetro	Altura interior	Diámetro superficie	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
STP340	340 mm	44 mm	280 mm	an. 450 x prof. 340 x al. 45 mm	0,76 kg	A153234	10,50 €	4015613696911
STP380	380 mm	44 mm	330 mm	an. 485 x prof. 385 x al. 45 mm	1,1 kg	A153238	12,50 €	4015613696928
STP420	420 mm	47 mm	370 mm	an. 530 x prof. 430 x al. 48 mm	1,4 kg	A153242	15,- €	4015613696935
STP460	460 mm	49 mm	405 mm	an. 655 x prof. 465 x al. 50 mm	1,9 kg	A153246	17,50 €	4015613696942
STP550	550 mm	56 mm	480 mm	an. 730 x prof. 550 x al. 58 mm	3,27 kg	A153255	27,- €	4015613696959
STP600	600 mm	52 mm	535 mm	an. 780 x prof. 600 x al. 55 mm	4 kg	A153260	33,- €	4015613696966
STP650	650 mm	56 mm	585 mm	an. 835 x prof. 660 x al. 58 mm	5,03 kg	A153265	42,- €	4015613696973
STP700	700 mm	62 mm	640 mm	an. 890 x prof. 710 x al. 65 mm	6,68 kg	A153270	61,- €	4015613696980
STP800	800 mm	70 mm	720 mm	an. 1.005 x prof. 810 x al. 73 mm	11,4 kg	A153280	82,- €	4015613696997

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. 2412 OLLA SUPER RAPIDA 4L INOX BRA

Und Venta
UNIDAD



Tabla Técnica

Altura	12,5 cm
Capacidad	4 l
Diámetro	22 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 2413 OLLA SUPER RAPIDA 7L INOX BRA

Und Venta
UNIDAD



Tabla Técnica

Altura	20,5 cm
Capacidad	7 l
Diámetro	22 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 2559 OLLA SUPER RAPIDA 9L INOX BRA

Und Venta
UNIDAD



Tabla Técnica

Altura	22 cm
Capacidad	9 l
Diámetro	24 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 2414 OLLA SUPER RAPIDA SET DUO 4 Y 7L INOX BRA

Und Venta
UNIDAD



Tabla Técnica

Altura	19,5+13 cm
Capacidad	4+7 l
Diámetro	22 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 016022 PAELLERA 10 cm. ESMALTADA

Und Venta
UNIDAD



Tabla Técnica

Diámetro	10 cm
Material	HIERRO
Raciones	TAPA
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ

Ref. 0160019 PAELLERA 100 cm. PULIDA

Und Venta
UNIDAD



Tabla Técnica

Descripción	4 ASAS
Diámetro	100 cm
Material	HIERRO
Raciones	85
Revestimiento	PULIDA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	NO

Ref. 0160020 PAELLERA 115 cm. PULIDA

Und Venta
UNIDAD



Tabla Técnica

Diámetro	115 cm
Material	HIERRO
Raciones	120
Revestimiento	PULIDA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso con leña	SÍ

Ref. 3802 PAELLERA 12CM ESMALTADA

Und Venta
UNIDAD



Tabla Técnica

Diámetro	12 cm
Raciones	TAPA
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ

Ref. 0160023 PAELLERA 15CM ESMALTADA

Und Venta
UNIDAD



Tabla Técnica

Diámetro	15 cm
Material	HIERRO
Raciones	TAPA
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ

Ref. 0160107 PAELLERA 20cm ESMALTADA

Und Venta
UNIDAD



Tabla Técnica

Diámetro	20 cm
Material	HIERRO
Raciones	1/2
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ

Ref. 0160001 PAELLERA 24 cm. PULIDA



Tabla Técnica

Diámetro	24 cm
Material	HIERRO
Raciones	1
Revestimiento	PULIDA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	NO

**Und Venta
UNIDAD**

Ref. 0160024 PAELLERA 26 cm. ESMALTADA



Tabla Técnica

Diámetro	26 cm
Material	HIERRO
Raciones	2
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ

**Und Venta
UNIDAD**

Ref. 0160002 PAELLERA 26 cm. PULIDA



Tabla Técnica

Diámetro	26 cm
Material	HIERRO
Raciones	2
Revestimiento	PULIDA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	NO

**Und Venta
UNIDAD**

Ref. 0160025 PAELLERA 28 cm. ESMALTADA



Tabla Técnica

Diámetro	28 cm
Material	HIERRO
Raciones	3
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ

**Und Venta
UNIDAD**

Ref. 0160003 PAELLERA 28 cm. PULIDA



Tabla Técnica

Diámetro	28 cm
Material	HIERRO
Raciones	3
Revestimiento	PULIDA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	NO

**Und Venta
UNIDAD**

Ref. 0160026 PAELLERA 30 cm. ESMALTADA

Und Venta
UNIDAD



Tabla Técnica

Diámetro	30 cm
Material	HIERRO
Raciones	4
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ

Ref. 0160004 PAELLERA 30 cm. PULIDA

Und Venta
UNIDAD



Tabla Técnica

Diámetro	30 cm
Material	HIERRO
Raciones	4
Revestimiento	PULIDA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	NO

Ref. 0160027 PAELLERA 32 cm. ESMALTADA

Und Venta
UNIDAD



Tabla Técnica

Diámetro	32 cm
Material	HIERRO
Raciones	5
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ

Ref. 0160005 PAELLERA 32 cm. PULIDA

Und Venta
UNIDAD



Tabla Técnica

Diámetro	32 cm
Material	HIERRO
Raciones	5
Revestimiento	PULIDA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	NO

Ref. 4365 PAELLERA 32cm.5R. INOX INDUCCION

Und Venta
UNIDAD



Tabla Técnica

Diámetro	32 cm
Material	ACERO INOX
Raciones	5
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso con leña	SÍ

Ref. 0160028 PAELLERA 34 cm. ESMALTADA



Tabla Técnica

Diámetro	34 cm
Material	HIERRO
Raciones	6
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ

**Und Venta
UNIDAD**

Ref. 0160006 PAELLERA 34 cm. PULIDA



Tabla Técnica

Diámetro	34 cm
Material	HIERRO
Raciones	6
Revestimiento	PULIDA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	NO

**Und Venta
UNIDAD**

Ref. 0160029 PAELLERA 36 cm. ESMALTADA



Tabla Técnica

Diámetro	36 cm
Material	HIERRO
Raciones	7
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ

**Und Venta
UNIDAD**

Ref. 0160007 PAELLERA 36 cm. PULIDA



Tabla Técnica

Diámetro	36 cm
Material	HIERRO
Raciones	7
Revestimiento	PULIDA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	NO

**Und Venta
UNIDAD**

Ref. 0160030 PAELLERA 38 cm ESMALTADA



Tabla Técnica

Diámetro	38 cm
Material	HIERRO
Raciones	8
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ

**Und Venta
UNIDAD**

Ref. 0160008 PAELLERA 38 cm. PULIDA



Tabla Técnica

Diámetro	38 cm
Material	HIERRO
Raciones	8
Revestimiento	PULIDA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso con leña	SÍ

**Und Venta
UNIDAD**

Ref. 0160031 PAELLERA 40 cm. ESMALTADA



Tabla Técnica

Diámetro	40 cm
Material	HIERRO
Raciones	9
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ

**Und Venta
UNIDAD**

Ref. 0160009 PAELLERA 40 cm. PULIDA



Tabla Técnica

Diámetro	40 cm
Material	HIERRO
Raciones	9
Revestimiento	PULIDA
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso con leña	SÍ

**Und Venta
UNIDAD**

Ref. 4366 PAELLERA 40cm.9R. INOX INDUCCION



Tabla Técnica

Diámetro	40 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Raciones	9
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso con leña	SÍ

**Und Venta
UNIDAD**

Ref. 0160032 PAELLERA 42 cm. ESMALTADA



Tabla Técnica

Diámetro	42 cm
Material	HIERRO
Raciones	10
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ

**Und Venta
UNIDAD**

Ref. 0160010 PAELLERA 42 cm. PULIDA



Tabla Técnica

Diámetro	42 cm
Material	HIERRO
Raciones	10
Revestimiento	PULIDA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	NO

**Und Venta
UNIDAD**

Ref. 0160033 PAELLERA 46 cm. ESMALTADA



Tabla Técnica

Diámetro	46 cm
Material	HIERRO
Raciones	12
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ

**Und Venta
UNIDAD**

Ref. 0160011 PAELLERA 46 cm. PULIDA



Tabla Técnica

Diámetro	46 cm
Material	HIERRO
Raciones	12
Revestimiento	PULIDA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	NO

**Und Venta
UNIDAD**

Ref. 0160034 PAELLERA 50 cm. ESMALTADA



Tabla Técnica

Diámetro	50 cm
Material	HIERRO
Raciones	14
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ

**Und Venta
UNIDAD**

Ref. 0160012 PAELLERA 50 cm. PULIDA



Tabla Técnica

Diámetro	50 cm
Material	HIERRO
Raciones	14
Revestimiento	PULIDA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	NO

**Und Venta
UNIDAD**

Ref. 4367 PAELLERA 50cm.14R. INOX INDUCCION

Und Venta
UNIDAD



Tabla Técnica

Diámetro	50 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Raciones	14
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN
Uso con leña	SÍ

Ref. 0160035 PAELLERA 55 cm. ESMALTADA

Und Venta
UNIDAD



Tabla Técnica

Diámetro	55 cm
Material	HIERRO
Raciones	16
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ

Ref. 0160013 PAELLERA 55 cm. PULIDA

Und Venta
UNIDAD



Tabla Técnica

Diámetro	55 cm
Material	HIERRO
Raciones	16
Revestimiento	PULIDA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	NO

Ref. 0160036 PAELLERA 60 cm. ESMALTADA

Und Venta
UNIDAD



Tabla Técnica

Diámetro	60 cm
Material	HIERRO
Raciones	19
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ

Ref. 0160014 PAELLERA 60 cm. PULIDA

Und Venta
UNIDAD



Tabla Técnica

Diámetro	60 cm
Material	HIERRO
Raciones	19
Revestimiento	PULIDA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	NO

Ref. 0160037 PAELLERA 65 cm. ESMALTADA

Und Venta
UNIDAD



Tabla Técnica

Diámetro	65 cm
Material	HIERRO
Raciones	22
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ

Ref. 0160015 PAELLERA 65 cm. PULIDA

Und Venta
UNIDAD



Tabla Técnica

Diámetro	65 cm
Material	HIERRO
Raciones	22
Revestimiento	PULIDA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	NO

Ref. 0160038 PAELLERA 70 cm. ESMALTADA

Und Venta
UNIDAD



Tabla Técnica

Diámetro	70 cm
Material	HIERRO
Raciones	25
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ

Ref. 0160016 PAELLERA 70 cm. PULIDA

Und Venta
UNIDAD



Tabla Técnica

Diámetro	70 cm
Material	HIERRO
Raciones	25
Revestimiento	PULIDA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	NO

Ref. 0160039 PAELLERA 80 cm. ESMALTADA

Und Venta
UNIDAD



Tabla Técnica

Diámetro	80 cm
Material	HIERRO
Raciones	40
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ

Ref. 0160017 PAELLERA 80 cm. PULIDA



Tabla Técnica

Diámetro	80 cm
Material	HIERRO
Raciones	40
Revestimiento	PULIDA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	NO

**Und Venta
UNIDAD**

Ref. 0160040 PAELLERA 90 cm. ESMALTADA



Tabla Técnica

Descripción	4 ASAS
Diámetro	90 cm
Material	HIERRO
Raciones	50
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ

**Und Venta
UNIDAD**

Ref. 0160018 PAELLERA 90 cm. PULIDA



Tabla Técnica

Descripción	4 ASAS
Diámetro	90 cm
Material	HIERRO
Raciones	50
Revestimiento	PULIDA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	NO

**Und Venta
UNIDAD**

Ref. 0160098 PAELLERO 300 GAS 1F. ESMALTADO



Tabla Técnica

Material	HIERRO
Potencia	6,5 kw
Presión	28-37 mbar
Revestimiento	ESMALTADO
Tipo fuego	1 FUEGO
Tipo gas	GAS BUTANO/PROPANO

**Und Venta
UNIDAD**

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. 0070363 SARTEN WOK ANTIAD 30 23830 CHEF ALUM

**Und Venta
UNIDAD**



Tabla Técnica

Altura	7 cm
Diámetro total	30 cm
Espesor	4 mm
Material	ALUMINIO
Recubrimiento	ANTIADHERENTE
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS EXCEPTO INDUCCIÓN

Ref. 0100006 TAPA 20 cm. PAELLERA ALUMINIO

**Und Venta
UNIDAD**



Tabla Técnica

Ref. 0100007 TAPA 22 cm. PAELLERA ALUMINIO

**Und Venta
UNIDAD**



Tabla Técnica

Ref. 0100008 TAPA 24 cm. PAELLERA ALUMINIO

**Und Venta
UNIDAD**



Tabla Técnica

Ref. 0100009 TAPA 26 cm. PAELLERA ALUMINIO

**Und Venta
UNIDAD**



Tabla Técnica

Ref. 0100010 TAPA 28 cm. PAELLERA ALUMINIO

**Und Venta
UNIDAD**

Tabla Técnica



Ref. 0100011 TAPA 30 cm. PAELLERA ALUMINIO

**Und Venta
UNIDAD**

Tabla Técnica



Ref. 0100012 TAPA 32 cm. PAELLERA ALUMINIO

**Und Venta
UNIDAD**

Tabla Técnica



Ref. 0100013 TAPA 34 cm. PAELLERA ALUMINIO

**Und Venta
UNIDAD**

Tabla Técnica



Ref. 0100014 TAPA 36 cm. PAELLERA ALUMINIO

**Und Venta
UNIDAD**

Tabla Técnica



Ref. 0100015 TAPA 38 cm. PAELLERA ALUMINIO

**Und Venta
UNIDAD**

Tabla Técnica



Ref. 0100016 TAPA 40 cm. PAELLERA ALUMINIO

**Und Venta
UNIDAD**

Tabla Técnica



Ref. 0100017 TAPA 45 CM. PAELLERA ALUMINIO

**Und Venta
UNIDAD**

Tabla Técnica



Ref. 0100018 TAPA 50 cm. PAELLERA ALUMINIO

**Und Venta
UNIDAD**

Tabla Técnica



Ref. 0100019 TAPA 55 cm. PAELLERA ALUMINIO

**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





FRONT OFFICE / SALA
FRONT OFFICE / DINING ROOM



Cuchara servir
Server spoon
Cuillère servir
Cucchiaio
Eisenlöffel

REF.	L _(cm)	€	UE / MOQ
7513	30	6,64	1-10-50-1600-3200 / 10

Cuchara mesa
Table spoon
Cuillère
Cucchiaio
Eisenlöffel

REF.	L _(cm)	€	UE / MOQ
7512	20	3,99	1-12-120-3000-6000 / 12

Cuchara té
Tea spoon
Cuillère à thé
Cucchiaio
Eisenlöffel

REF.	L _(cm)	€	UE / MOQ
7511	15	3,19	1-12-120-3000-6000 / 12

Lechera
Creamer
Laitière
Bidone del latte
Eisenkännchen

REF.	Ø _(cm)	H _(cm)	ml	€	UE / MOQ
7514	7	6,5	190	7,31	1-12-96-384-768 / 4



Las medidas indicadas no incluyen las asas.
All measurements are excluding handles

SERVICIO MESA / MINIATURAS / HIERRO ESMALTADO
TABLE TOP / MINIATURES / ENAMELLED IRON



Sartén honda
Deep frying pan
Poêle profonde
Padelle
Mini-pfannen

REF.	Ø _(cm)	H _(cm)	€	UE / MOQ
7826	14	3,8	5,04	1-10-60-360-1020 / 10
7827	16	4,3	5,50	1-10-50-200-1000 / 10
7828	18	4,8	6,16	1-6-36-1008-1008 / 6
7829	20	5,3	6,81	1-6-42-924-924 / 6



Paellera
Paella pan
Poêle à paella
Padelle
Paella-pfannen

REF.	Ø _(cm)	H _(cm)	€	UE / MOQ
7792	10	2	4,80	1-10-100-300-1000 / 10
7793	12	2,2	5,27	1-10-100-400-1000 / 10
7794	15	2,4	5,69	1-10-80-320-960 / 10
7795	20	2,6	7,23	1-6-36-648-648 / 6



Cazuela 2 asas marrón
Brown casserole 2 handle
Mini cocotte émaillé 2 poignées brown
Casseruola ferro smaltato 2 manici brown
Emailierte mini kasserole mit griff brown

REF.	Ø _(cm)	H _(cm)	ml	€	UE / MOQ
7524	10	5	310	7,49	1-12-96-384-768 / 6



Mini cazuela 2 asas marrón
Brown mini casserole 2 handle
Mini cocotte émaillé 2 poignées brown
Casseruola ferro smaltato 2 manici brown
Emailierte mini kasserole mit griff brown

REF.	Ø _(cm)	H _(cm)	ml	€	UE / MOQ
7523	10	3	125	5,58	1-12-48-576-1728 / 6

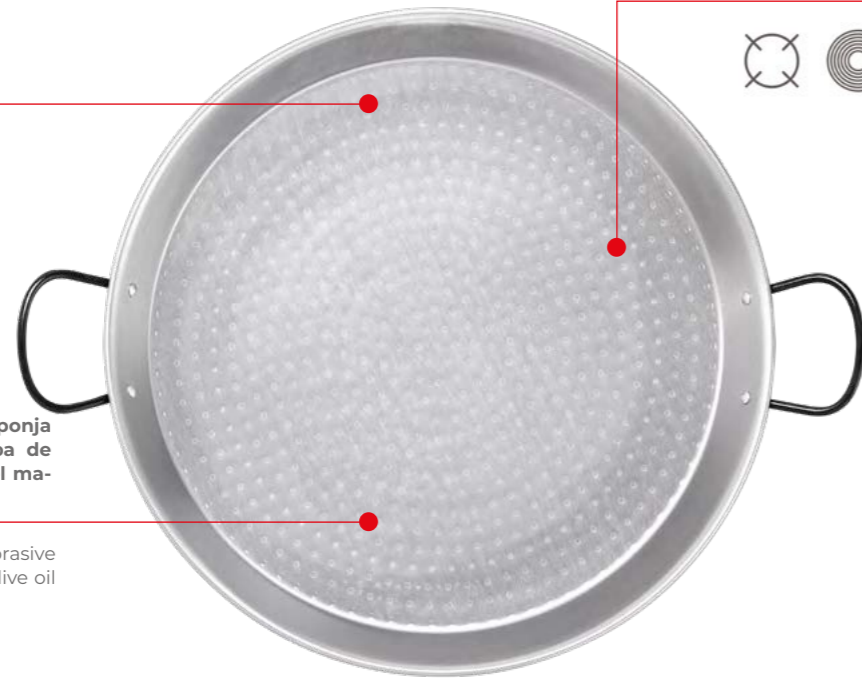
PELTRE



BACK OFFICE / COCINA BACK OFFICE / KITCHEN

Paellera de acero pulido ideal para cocción de llama.

Polished steel paella pan,
ideal for use over flame.



Después de usar lavar con esponja
suave, secar y aplicar una capa de
aceite de oliva para conservar el ma-
terial.

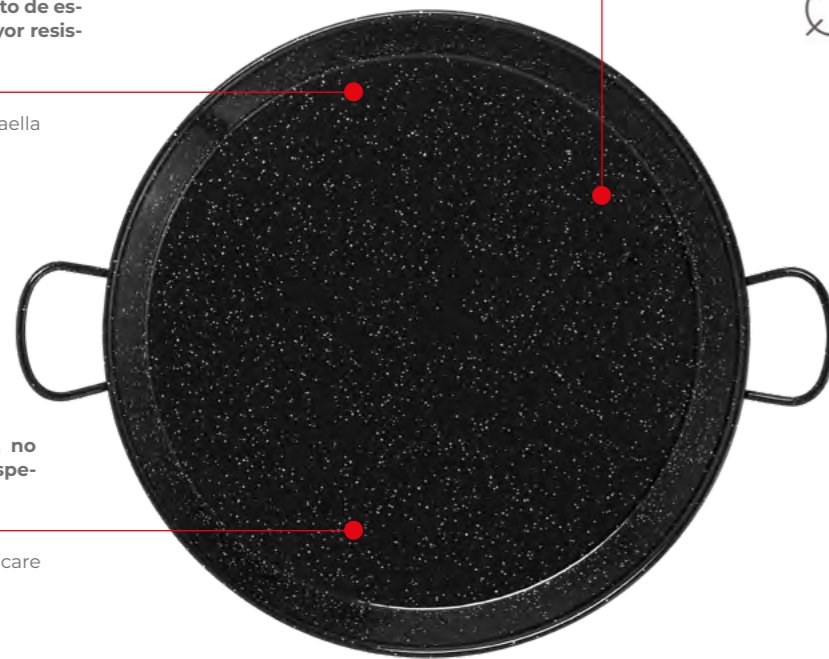
After use, wash with a non-abrasive
sponge, dry and apply a coat of olive oil
to protect the material.

Apto para / Suitable for



Paellera de acero con recubrimiento de es- malte que le proporciona una mayor resis- tencia al óxido.

Rust-resistant enamelled steel paella
pan.



Fácil de limpiar y de almacenar, no
precisan de un mantenimiento espe-
cífico.

Easy to clean and store, no special care
is required.

Apto para / Suitable for



COCCIÓN / PAELLERAS / ACERO COOKING / PAELLA PAN / STEEL



EL SALER

Paellera acero pulido

Polished steel spanish paella pan

Plat à paella toile acier

Padella valenciana lucida

Spanische paellapfanne aus poliertem stahl

REF.	Ø(cm)	Raciones	€	UE / MOQ
8964	30	4	6,82	1-0-0-0-0 / 1
8965	34	6	8,21	1-0-0-0-0 / 1
8966	38	8	9,97	1-0-0-0-0 / 1
8967	42	10	12,25	1-0-0-0-0 / 1
8968	46	12	13,64	1-0-0-0-0 / 1
8969	50	13	16,16	1-0-0-0-0 / 1
8970	60	20	34,09	1-0-0-0-0 / 1

RIBA ROJA

Paellera acero esmaltado

Enamelled steel paella pan

Plat à paella acier émaillé

Padella valenciana smaltata

Paellapfanne aus emailliertem stahl

REF.	Ø(cm)	Raciones	€	UE / MOQ
8971	30	4	10,61	1-0-0-0-0 / 1
8972	34	6	13,13	1-0-0-0-0 / 1
8973	38	8	16,92	1-0-0-0-0 / 1
8974	42	10	19,19	1-0-0-0-0 / 1
8975	46	12	27,78	1-0-0-0-0 / 1
8976	50	13	29,29	1-0-0-0-0 / 1
8977	60	20	45,20	1-0-0-0-0 / 1



También para raciones individuales.

Also for individual portions.

COLECCIÓN PELTRE (p.000)



También para raciones individuales.

Also for individual portions.

COLECCIÓN PELTRE (p.000)

ALBUFERA

Sartén honda acero esmaltado

Deep enamelled fry pan with handles.

Poele haute avec anses.

Padella smaltata con manici.

Tiefe paellapfanne aus emailliertem stahl mit griffen.

REF.	Ø(cm)	€	UE / MOQ
8978	28	9,09	1-0-0-0-0 / 1
8979	32	11,36	1-0-0-0-0 / 1
8980	36	15,40	1-0-0-0-0 / 1
8981	40	19,44	1-0-0-0-0 / 1
8982	45	31,21	1-0-0-0-0 / 1
8983	50	39,64	1-0-0-0-0 / 1



■ 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
12
3,81 €
● INOX.



10290
Mini paellera con asas
15 cm Ø
190 ml
12
4,76 €
● INOX.



10291
Mini cazuela con asas
12,5 cm Ø
355 ml
12
4,29 €
● INOX.



10292
Mini cazuela con asas
15 cm Ø
473 ml
12
6,19 €
● INOX.



10303
Mini cacerola apilable
12,7 cm Ø x 5,1cm
12
7,97 €
● INOX.



10304
Tapa para cacerola 10303
12,7 cm Ø
12
3,58 €
● INOX.



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



PAELLERA ACERO PULIDO

Paellera fabricada en chapa de acero pulido, acabado con borde redondeado y asas remachadas. El picado especial de la paellera evita deformaciones producidas por el calor, por lo que se conserva la curvatura original.

Limpieza Tras el uso de la paellera limpiar con agua jabonosa y secar rápidamente. Para evitar la oxidación, es recomendable después de su limpieza recubrir la paellera con una capa de aceite mineral.

Ø	Raciones Portions Rations Portionen	Asas Handles Anses Henkel
22 cm.	Snack	2
24 cm.	1	2
26 cm.	2	2
28 cm.	3	2
30 cm.	4	2
32 cm.	5	2
34 cm.	6	2
36 cm.	7	2
38 cm.	8	2
40 cm.	9	2
42 cm.	10	2
46 cm.	12	2
50 cm.	13	2
55 cm.	16	2
60 cm.	20	2
65 cm.	25	2
70 cm.	30	2
80 cm.	40	4
90 cm.	50	4
100 cm.	85	4
115 cm.	120	4
130 cm.	200	6



PAELLERA ACERO PULIDO GROSOR ESPECIAL

Paellera fabricada en chapa de acero pulido con grosor especial para uso profesional. Este grosor hace que la paellera sea más duradera y por ello está indicada para el uso en el canal Horeca. El picado especial de la paellera evita deformaciones producidas por el calor, por lo que se conserva la curvatura original. Acabado con borde redondeado y asas remachadas.

Limpieza Tras el uso de la paellera limpiar con agua jabonosa y secar rápidamente. Para evitar la oxidación, es recomendable después de su limpieza recubrir la paellera con una capa de aceite mineral.

Ø	Raciones Portions Rations Portionen	Asas Handles Anses Henkel
30 cm.	4	2
34 cm.	6	2
38 cm.	8	2
42 cm.	10	2
46 cm.	12	2
50 cm.	13	2
55 cm.	16	2
60 cm.	20	2
65 cm.	25	2



PAELLERA ACERO ESMALTADO

Paellera fabricada en chapa de acero esmaltado, acabado con borde redondeado y asas remachadas.

Limpieza Tras el uso de la paellera limpiar con agua jabonosa y secar.

Ø	Raciones Portions Rations Portionen	Asas Handles Anses Henkel
22 cm.	Snack	2
24 cm.	1	2
26 cm.	2	2
28 cm.	3	2
30 cm.	4	2
32 cm.	5	2
34 cm.	6	2
36 cm.	7	2
38 cm.	8	2
40 cm.	9	2
42 cm.	10	2
46 cm.	12	2
50 cm.	13	2
55 cm.	16	2
60 cm.	20	2
65 cm.	25	2
70 cm.	30	2
80 cm.	40	4
90 cm.	50	4
100 cm.	85	4
115 cm.	120	4

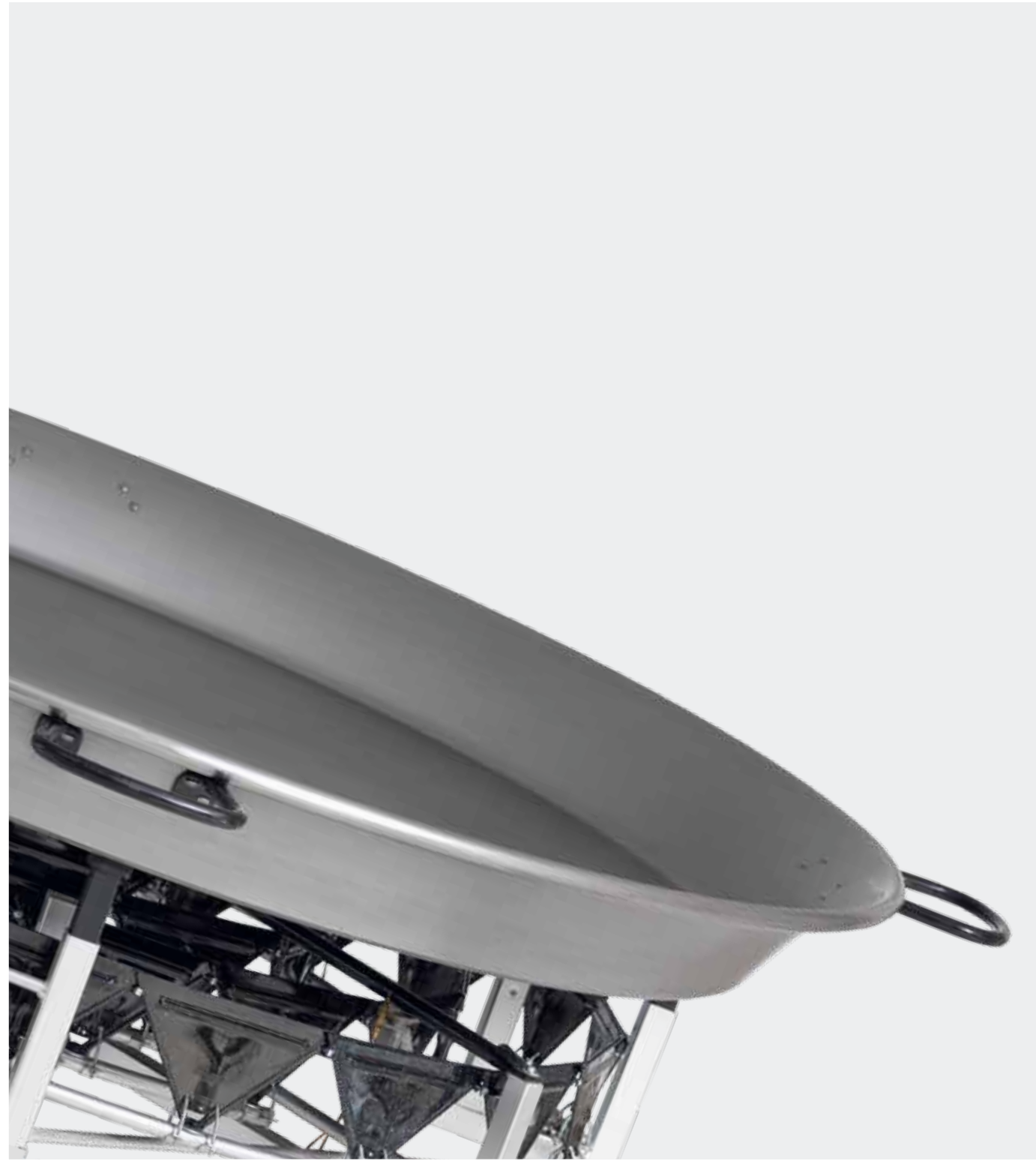


PAELLERA DE ACERO ESMALTADO PARA INDUCCIÓN-VITRO

Paellera fabricada en chapa de acero esmaltado con grosor extra, acabado con borde redondeado y asas remachadas.

Limpieza Tras el uso de la paellera limpiar con agua jabonosa y secar.

Ø	Raciones Portions Rations Portionen	Asas Handles Anses Henkel
30 cm.	4	2
32 cm.	5	2
34 cm.	6	2
36 cm.	7	2
38 cm.	8	2



PAELLERA GIGANTE ACERO PULIDO

Paellera valenciana apta para uso en eventos gastronómicos, catering o fiestas populares.

Fabricada en chapa de acero pulido de 4 mm. Acabado con borde redondeado y asas remachadas. Apta para gas y leña.

Limpieza Tras el uso de la paellera, limpiar con agua jabonosa y secar rápidamente. Para evitar la oxidación, es recomendable después de su limpieza recubrir la paellera con una capa de aceite mineral.

Nº RGSEAA / nº RSEAM 39.005086 / V Nº DCA: 5173



Ø	Raciones Portions Rations Portionen	Asas Handles Anses Henkel	Espesor de chapa Sheet thickness Epaisseur de tôle Blechstärke	Ø Externo Ø External Ø Externe Ø Außen	Ø Interno Ø Internal Ø Interne Ø Innen	Altura Height Hauteur Höhe	Volumen Volume Volume Fassungsvermögen
160 cm.	200 - 400	4	4 mm.	162 cm.	140 cm.	13,5 cm.	210 l.
190 cm.	300 - 800	4	4 mm.	190 cm.	170 cm.	16 cm.	360 l.



PAELLERA ACERO PULIDO



EN_ Paella pan made of polished sheet steel, finished with rounded edge and riveted handles. The special pitting the paella pan prevents deformation caused by heat, thus preserving the original curvature.

Cleaning After using the paella pan, clean with soapy water and dry quickly. To prevent rusting, we recommend coating the pan with a fine layer of mineral oil after cleaning.

FR_ Poêle à paella en tôle d'acier poli , finition en bord arrondi et anses rivetées. Le fond martelé spécial de la poêle à paella évite les déformations produites par la chaleur, ce qui lui permet de conserver sa courbure originale.

Nettoyage Après utilisation de la poêle à paella, la nettoyer à l'aide d'eau savonneuse. Afin d'éviter l'oxydation, il est recommandé après avoir nettoyé la poêle à paella de la recouvrir d'une couche d'huile minérale.

DE_ Paellapfanne aus poliertem Stahlblech mit abgerundeten Kanten und vernieteten Henkeln: Die spezielle Bearbeitung der Paellapfanne verhindert wärmebedingte Verformungen, wodurch die ursprüngliche Wölbung der Pfanne erhalten bleibt.

Reinigung Die Paellapfanne nach Benutzung mit Seifenwasser säubern und schnell trocknen. Um eine Oxidation zu vermeiden ist es ratsam, die Pfanne mit Mineralöl einzuölen.



PAELLERA ACERO PULIDO GROSOR ESPECIAL



EN_ Paella pan made from polished sheet steel with special thickness for professional use. This thickness makes for a more durable pan that is suitable for use in the HORECA channel. The special pitting in the paella pan prevents deformation caused by heat, thus preserving the original curvature. Finished with rounded edge and riveted handles.

Cleaning After using the paella pan, clean with soapy water and dry quickly. To prevent rusting, we recommend coating the pan with a fine layer of mineral oil after cleaning.

FR_ Poêle à paella fabriquée en tôle d'acier poli d'épaisseur spéciale à usage professionnel. Cette épaisseur permet que la poêle soit plus durable dans le temps, et c'est pour cette raison qu'elle est recommandée pour usage dans le secteur CHR. Le fond martelé spécial de la poêle à paella évite les déformations produites par la chaleur, ce qui lui permet de conserver sa courbure originale. Finition en bord arrondi et anses rivetées.

Nettoyage Après utilisation de la poêle à paella, la nettoyer à l'aide d'eau savonneuse. Afin d'éviter l'oxydation, il est recommandé après avoir nettoyé la poêle à paella de la recouvrir d'une couche d'huile minérale.

DE_ Paellapfanne aus extra starkem poliertem Stahlblech für den professionellen Einsatz: Durch diese Stahlblechstärke ist die Paellapfanne haltbarer und deshalb für das Hotel- und Gaststättengewerbe geeignet. Die spezielle Bearbeitung der Paellapfanne verhindert wärmebedingte Verformungen, wodurch die ursprüngliche Wölbung der Pfanne erhalten bleibt. Mit abgerundeten Kanten und vernieteten Henkeln.

Reinigung Die Paellapfanne nach Benutzung mit Seifenwasser säubern und schnell trocknen. Um eine Oxidation zu vermeiden ist es ratsam, die Pfanne mit Mineralöl einzuölen.



PAELLERA GIGANTE ACERO PULIDO



EN_ Valencian paella pan suitable for use in culinary events, catering sector or festivals.

Made of 4 mm polished steel plate. Finished with rounded edge and riveted handles. Suitable for gas and firewood.

Cleaning After using the paella pan, clean with soapy water and dry quickly. To prevent rusting, we recommend coating the pan with a fine layer of mineral oil after cleaning.

FR_ Poêle à paella valencienne apte pour utilisation lors d'évènements gastronomiques, catering ou fêtes populaires.

Fabriquée en tôle d'acier poli de 4 mm. Finition en bord arrondi et anses rivetées. Apte pour gaz et bois.

Nettoyage Après utilisation de la poêle à paella, la nettoyer à l'aide d'eau savonneuse. Afin d'éviter l'oxydation, il est recommandé après avoir nettoyé la poêle à paella de la recouvrir d'une couche d'huile minérale.

DE_ Valencianische Paellapfanne, geeignet für gastronomische Veranstaltungen, Catering oder Volksfeste.

Aus 4 mm starkem poliertem Stahlblech. Mit abgerundeten Kanten und vernieteten Henkeln. Geeignet für Gas und Brennholz.

Reinigung Die Paellapfanne nach Benutzung mit Seifenwasser säubern und schnell trocknen. Um eine Oxidation zu vermeiden ist es ratsam, die Pfanne mit Mineralöl einzuölen.



PAELLERA ACERO ESMALTADO



EN_ Paella pan made of sheet steel enamel, with rounded edge and riveted handles.

Cleaning After use, clean the pan clean with soapy water and dry.

FR_ Poêle à paella fabriquée en tôle d'acier émaillé, finition en bord arrondi et anses rivetées.

Nettoyage Après utilisation de la poêle à paella, la nettoyer à l'aide d'eau savonneuse et sécher.

DE_ Paellapfanne aus emailliertem Stahlblech mit abgerundeten Kanten und vernieteten Henkeln.

Reinigung Die Paellapfanne nach Benutzung mit Seifenwasser säubern und trocknen.



PAELLERA ACERO ESMALTADO PARA INDUCCIÓNN-VITRO



EN_ Paella pan made of extra-thick enamelled sheet steel, with rounded edge and riveted handles.

Cleaning After use, clean the pan clean with soapy water and dry.

FR_ Poêle à paella fabriquée en tôle d'acier émaillé de grosse épaisseur, finition en bord arrondi et anses rivetées.

Nettoyage Après utilisation de la poêle à paella, la nettoyer à l'aide d'eau savonneuse et sécher.

DE_ Paellapfanne aus extra starkem emailliertem Stahlblech mit abgerundeten Kanten und vernieteten Henkeln.

Reinigung Die Paellapfanne nach Benutzung mit Seifenwasser säubern und trocknen.

Paella valenciana para 10 personas. Paellera recomendada Ø60 cm.

Valencian paella for 10 people. Recommended diameter of paella pan: 60 cm

Paella valencienne pour 10 personnes. Diamètre de poêle à paella recommandée: 60 cm

Valencianische Paella für 10 Personen. Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne: 60 cm

Pollo 1.500 grs.
Conejo 700 grs.
4 Tomates naturales rallados
Judía verde ancha 750 grs.
Garrofón 250 grs.
3 o 4 alcachofas (opcional)
2 Dientes de ajo
Pimentón rojo dulce molido
Hebras de azafrán
Colorante alimentario
Agua
Aceite de oliva virgen 25 cl.
Arroz 100 grs. por persona
Sal



EN_ 1.500 g chicken
700 g. rabbit
4 grated fresh tomatoes
750 g. broad green beans
250 g. lima beans
3 or 4 artichokes (optional)
2 cloves chopped garlic
Ground red paprika
Saffron
Yellow food colorant
Water
25 cl. virgin olive oil
100 g. rice per person
Salt

FR_ Poulet 1.500 gr.
Lapin 700 gr.
4 tomates naturelles concassées
Haricot vert plat 750 gr.
Gros haricot blanc 250 gr.
3 ou 4 artichauts (facultatif)
2 gousses d'ail
Piment rouge doux en poudre
Safran en pistils
Colorant alimentaire
Eau
Huile d'olive vierge 25 cl.
Riz 100 gr. par personne
Sel

DE_ 1.500 g. Huhn
700 g. Kaninchen
4 fein gehackte Tomaten
750 g. breite grüne Bohnen
250 g. spanische weiße Bohnen
3 oder 4 Artischocken (wahlweise)
2 Zehen Knoblauch
Paprikapulver süß
Safran
Gelbe Lebensmittelfarbe
Wasser
25 cl. Natives Olivenöl
100 g. Reis pro Person
Salz

Vertemos el aceite en el centro de la paella, la nivelamos, encendemos el fuego y lo calentamos. Cuando el aceite comienza a humear, incorporamos la carne en trozos muy pequeños y salada, dorándola cuidadosamente a fuego medio. Es muy importante que toda la carne esté muy dorada.



EN_ Pour the oil evenly into the centre of the paella pan and heat. When the oil begins to smoke, add and then brown very small pieces of salted meat at medium heat. Ensure that all the meat is fully browned.

FR_ Versez l'huile au centre de la poêle à paella, nivelez-la, allumez le feu et faites chauffer. Lorsque l'huile est bien chaude, ajoutez la viande coupée en petits morceaux et salez, en la laissant revenir à feu moyen. Il est très important que la viande soit bien dorée.

DE_ Das Öl in die Mitte der Paellapfanne geben, gleichmäßig verteilen, den Brenner anstellen und die Pfanne erhitzen. Wenn das Öl zu dampfen beginnt, das in sehr kleine Stücke geschnittene und gesalzene Fleisch dazugeben und vorsichtig bei mittlerer Hitze leicht anbraten. Das Fleisch muss gut angebräunt sein.

Añadimos la judía verde troceada y la rehogamos hasta dorarla durante unos minutos. Hacemos un hueco en el centro de la paella apartando la carne y la verdura e incorporamos los tomates junto con los dientes de ajo picados, lo sofreímos unos minutos y añadimos el pimentón con fuego suave. Dejamos rehogar un minuto más removiendo todo el contenido.



EN_ Add the chopped green beans and sauté for a few minutes until golden. We make a space in the centre of the paella pan and add the tomatoes and the crushed garlic. Fry lightly for a few minutes and add the paprika at low heat. Sauté for another minute, stirring all the content of the pan.

FR_ Ajoutez les haricots verts coupés en morceaux et laissez revenir quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Faites de la place au centre de la paella en disposant sur le côté la viande et les légumes, et ajoutez les tomates avec les gousses d'ail hâché; faites revenir quelques minutes et ajoutez le piment à feu doux. Laissez revenir une minute de plus en remuant le tout.

DE_ Die grünen, in Stücke geschnittenen Bohnen hinzugeben und einige Minuten schmoren, bis sie leicht anbräunen. In der Mitte der Paellapfanne das Fleisch und das Gemüse beiseiteschieben und dort die Tomaten zusammen mit dem fein geschnittenen Knoblauch hinzugeben. Einige Minuten leicht anbraten und das Paprikapulver bei niedriger Hitze hinzugeben. Das Ganze eine weitere Minute schmoren lassen und umrühren.

A continuación vertemos 3 l. de agua y medimos el nivel con la paleta. Añadimos 3 l. más de agua y algo de sal. Dejamos cocer 25 minutos a fuego medio controlando el hervor para no tener que añadir más agua. Cuando el agua llegue al nivel tomado con la paleta probamos de sal. El caldo deberá estar ligeramente salado ya que durante la cocción el arroz absorberá parte de la sal.



EN_ Pour in 3 litres of water and measure the level with a palette. Add more than 3 litres of water and some salt. Cook for 25 minutes at medium heat, making sure that it does not boil excessively in order to avoid adding further water. When the water reaches the level previously measured with the palette, taste for salt. The stock should be slightly salty, as part of the salt will be absorbed by the rice during cooking.

FR_ Ensuite versez 3 litres d'eau et mesurez le niveau avec la spatule. Ajoutez 3 litres d'eau de plus et un peu de sel. Laissez cuire 25 minutes à feu moyen en contrôlant la cuisson afin de ne pas avoir à ajouter davantage d'eau. Lorsque l'eau est au niveau désiré, goûtez si c'est bien salé, le bouillon doit être légèrement salé, étant donné que le riz en absorbera une grande partie durant la cuisson.



DE_ Die weißen Bohnen und eine Minute später den Reis hinzugeben. Wenn das Ganze erneut zu kochen beginnt, die geachtelten Artischocken dazugeben. Den Safran hinzufügen und den Reis in der Pfanne gleichmäßig vermischen und dabei darauf achten, dass keine Reiskörner auf dem Fleisch oder dem Gemüse liegen bleiben, die nicht von der Brühe bedeckt sind. Ca. 7-8 Minuten bei sehr starker Hitze aufkochen, bis der Reis halb gekocht ist. In diesem Moment das Feuer auf fast die niedrigste Stufe stellen und, wenn man möchte, ein paar Zweige frischen Rosmarin auf den Reis legen.

Incorporamos el garrofón y un minuto después el arroz. Cuando el empieza a hervir echamos las alcachofas troceadas en 8 partes. Agregamos el azafrán y mezclamos uniformemente el arroz en el recipiente procurando que no queden granos de arroz sobre la carne o la verdura sin estar sumergidos en el caldo. Cocemos a fuego muy fuerte unos 7-8 minutos aproximadamente. En este momento debemos bajar el fuego casi al mínimo y podemos colocar por encima un par de ramitas de romero fresco.

EN_ Add the broad beans and, one minute later, the rice. When it starts to boil again, add the artichokes cut into 8 parts. Add the saffron and stir the rice evenly in the pan, ensuring that it does not stick to the meat or vegetables without being submerged in the stock. Cook at a very high heat until the half-cooked rice begins to surface (about 7-8 minutes). Lower the heat almost to a minimum and add a couple of sprigs of fresh rosemary.

FR_ A joutez les gros haricots blancs et une minute après le riz. Lorsque cela recommence à bouillir, mettez les artichauts coupés en 8 morceaux. Ajoutez le safran, mélangez de façon uniforme le riz dans le récipient et tâchez à ce qu'aucun grain de riz ne reste sur la viande ou les légumes et qu'ils soient bien submergés dans le bouillon. Faites cuire à feu très fort jusqu'à ce que le riz à moitié cuit apparaisse, au bout de 7-8 minutes environ. A ce moment-là, baissez le feu presque au minimum et disposez au dessus quelques branches de romarin frais.

Dejamos que cueza los últimos 3 o 4 minutos a fuego muy suave y apagamos el fuego. Es importante saber que la tenemos que dejar reposar unos minutos.



EN_ Cook for a further 3 or 4 minutes at a low heat before turning off the burner. Remember: it is important to let the paella stand for a few minutes.

FR_ laissez cuire les 3 ou 4 dernières minutes à feu doux et éteignez le feu. Il est important de laisser reposer quelques minutes avant de déguster.

DE_ Noch 3 oder 4 weitere Minuten bei sehr geringer Temperatur kochen und den Brenner ausschalten. Die Paella vor dem Verzehr unbedingt noch einige Minuten ziehen lassen.



PAELLERAS



INOXIDABLE	
Cm.	REF.
34	BZ510079

PULIDA		
Cm.	Rac.	REF.
28	3	BZ510001
30	4	BZ510002
32	5	BZ510003
34	6	BZ510004
36	7	BZ510005
38	8	BZ510006
40	9	BZ510007
42	10	BZ510008

PULIDA		
Cm.	Rac.	REF.
46	12	BZ510009
50	14	BZ510010
60	19	BZ510011
70	25	BZ510089
80	40	BZ510084
90	50	BZ510085
100	85	BZ510081



Paellera SMALT



- Perfectas para presentar y servir sabrosas tapas, raciones o pinchos.
- Parfaites pour présenter et servir de savoureuses tapas, de petites portions ou des amuse-bouches.
- Ideal zum Anrichten und Servieren von leckeren Tapas, Gerichten oder Snacks.
- Perfect for serving or presenting delicious tapas, dishes or pinchos.
- Perfeitas para apresentar e servir saborosas tapas, rações ou aperitivos.

Esmalte vitrificado
Vitrified enamel

Asas altamente reforzadas
Heavily reinforced handles



Paellera esmaltada SMALT

Plat à paella
Paellapfanne, emailiert
Round dish for paella
Paelheira esmaltada

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
60170	4,70	10	10
60172	5,30	12	10
60175	6,20	15	6
60180	8,00	20	6

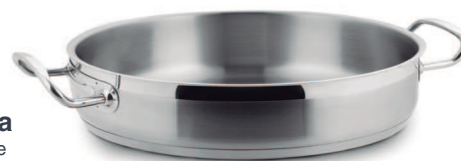




Olla recta sin tapa

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
Caçarola direite

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
Caçarola alta direite

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

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
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
Çaçarola 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

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

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 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





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
Caçarola 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
Caçarola 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
Caçarola 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

Colección **ECO-PIEDRA**



- Fabricadas en aluminio fundido de gran calidad y espesor, están reforzadas con partículas a base de piedra y una máxima resistencia al rayado, duración y desgaste.
- La base de aluminio permite una distribución homogénea del calor, permitiendo que los alimentos se cocinen rápidamente y de manera uniforme, sin apenas utilizar aceite.
- Su antiadherente TRlcapa de máxima calidad y ecológico, es libre de PFOA.
- Fácil limpieza interior y exterior gracias al antiadherente.
- Son aptas para todo tipo de fuegos y se puede lavar en el lavavajillas.
- **Paelleras · Planchas:** Asas fabricadas en silicona de máxima calidad, termo aislantes, altamente resistentes y ergonómicas, permiten un agarre seguro en la pieza.

- Fabriquéés en fonte d'aluminium de grande qualité et épaisseur, elles sont renforcées par particules à base de pierre et confère une résistance maximale aux rayures et à l'usure pour allonger la durée de vie.
- La base en aluminium permet une distribution homogène de la chaleur, permettant aux aliments de se cuire rapidement et de façon uniforme, sans à peine utiliser d'huile Leur antiadhésif.
- Tri-couche d'une qualité maximale et écologique, est sans PFOA.
- Intérieur et extérieur faciles à nettoyer grâce à la protection antiadhésive.
- Elles sont compatibles avec tout type de feux et peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- **Plat à paella · Planchas :** Poignées fabriquéés en silicone de la plus grande qualité, thermo-isolantes, hautement résistantes et ergonomiques, qui permettent de tenir l'ustensile en toute sécurité.

- Aus besonders dickem und qualitätsvollem Aluminium gegossen und mit Steinbeschichtung mit Steinbeimischung und maximaler Lebensdauer, Kratzfestigkeit und Widerstandsfähigkeit.
- Aluminiumgrundlage sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung um Lebensmittel schnell und gleichmäßig und ohne viel Öl zu kochen Umweltfreundliche und qualitätsvolle.
- Antihafbeschichtung TRlcapa ohne PFOA.
- Innen und außen einfach zu reinigen, dank Antihafbeschichtung.
- Für alle Herdarten geeignet und Waschmaschinen tauglich.
- **Pfanne · Platte Grill:** Hochwertige, ergonomische Silikongriffe mit hoher Temperaturfestigkeit gewährleisten ein sicheres Halten des Geschirrs.

- Made in high quality and thickness cast aluminium, it is reinforced with stone-based particles and maximum scratch and wear resistance and durability.
- The aluminium base allows for a homogeneous heat distribution, allowing the food to cook quickly and uniformly, without barely any oil.
- Its high quality and eco-friendly non-stick coating TRlcapa is PFOA-free.
- Easy to clean interior and exterior with its non-stick protection.
- They are suitable for all range cookers and they are dishwasher safe.
- **Round dish · Grill plaque:** Heat insulating, highly resistant, ergonomic handles made of high quality silicone which provide a secure grip on pots and pans.

- Fabricadas em alumínio fundido de grande qualidade e espessura, reforçadas com partículas à base de pedra, durável e resistente aos riscos e ao desgaste.
- A base de alumínio permite uma distribuição homogénea do calor, e uma cocção mais rápida de uniforme dos alimentos, com uma quantidade mínima de óleo.
- Revestimento antiaderente TRlcapa de máxima qualidade e ecológico, sem PFOA.
- Fácil limpeza interior e exterior graças à sua proteção antiaderente.
- Aptas para todo o tipo de fogões, e para máquinas de lavar louça.
- **Paelheiras · Planchas:** Asas fabricadas em silicone de grande qualidade, termoisolantes, altamente resistentes e ergonómicas, que permitem agarrar a peça com segurança.



Sartén
Poêle
Pfanne
Frying pan
Sertá



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	U.Venta
24118	25,30	18	5,0	4,0	6
24120	28,70	20	5,0	4,0	6
24122	30,60	22	5,5	4,0	6
24124	33,20	24	6,0	4,0	6
24126	37,00	26	6,0	4,0	6
24128	39,30	28	6,0	4,0	6
24130	41,80	30	6,0	4,0	6

new

new



Wok
Wok
Wok
Wok
Wok



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	U.Venta
24138	40,00	28	9,0	4,0	1



Fondo FULL INDUCTION
FULL INDUCTION bottom

Incluye asas de silicona
Includes silicone handles



Paellera
Plat à paella
Pfanne
Round dish
Paelheira

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	Raciones	e (mm)	U.Venta
25432	69,20	32	4,5	5	1,6	1
25436	74,10	36	4,5	7	2,0	1
25440	86,40	40	4,5	9	2,0	1

Si

Silicone

Asas para paellera ECO-PIEDRA

Poignées pour plat rond
Griffschutz for Pfanne
Handles for round dish
Asas para paelheira



Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
R25436A	10,80	32-36-40	1



Grill liso

Grill lisse
Grill glatt
Grill flat
Grelhador liso



Ref	€	cm	h (cm)	e (mm)	U.Venta
24123	34,50	24x24	4,5	4,0	1
24127	41,40	28x28	4,5	4,0	1



Grill

Grill
Grill
Grill
Grelhador



Ref	€	cm	h (cm)	e (mm)	U.Venta
24125	34,60	24x24	4,5	4,0	1
24129	41,50	28x28	4,5	4,0	1

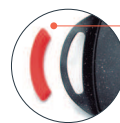


Crepera

Crêpiere
Crêpes Pfanne
Crepiere
Crepeira



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	U.Venta
24137	30,20	24	1,8	4,0	1
24136	33,50	26	1,8	4,0	1



Incluye asas de silicona
Includes silicone handles

Plancha Grill

Plaque à Grill
Platte Grill
Grill plaque
Plancha Grill



Ref	€	Area cocción (cm)	h (cm)	cm (Total)	e (mm)	U.Venta
25536	34,40	25,5x20	1,5	37,5x23x4,5	4,0	1
25547	47,70	33,5x25	2,0	47,5x29x5,5	4,0	1



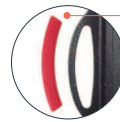
Incluye asas de silicona
Includes silicone handles

Plancha Grill

Plaque à Grill
Platte Grill
Grill plaque
Plancha Grill



Ref	€	Area cocción (cm)	h (cm)	cm (Total)	e (mm)	U.Venta
24134	60,50	33x25	2,0	46x27,5x6	4,0	1



Incluye asas de silicona
Includes silicone handles

Plancha Grill lisa

Plaque à Grill lisse
Platte Grill, glatt
Grill flat plaque
Plancha Grill lisa



Ref	€	Area cocción (cm)	h (cm)	cm (Total)	e (mm)	U.Venta
24135	62,90	33x25	2,0	46x27,5x6	4,0	1

Si

Silicone

Asas para plancha Grill GREY

Poignées pour plaque à Grill
Griffschutz for Platte Grill
Handles for grill plaque
Asas para plancha Grill



Ref	€	cm	U.Venta
R25736A	3,70	36	1
R25747A	5,20	47	1

Si

Silicone

Asas para plancha Grill RED

Poignées pour plaque à Grill
Griffschutz for Platte Grill
Handles for grill plaque
Asas para plancha Grill



Ref	€	cm	U.Venta
R25536A	3,70	36	1
R25547A	5,20	47	1

Sartén honda

Poêle profonde
Tiefe Pfanne
Deep frying-pan
Sertã funda



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	U.Venta
* 63424	46,60	24	7,0	2,5	1
* 63428	54,00	28	8,0	2,5	1
* 63432	79,70	32	8,8	2,5	1

Con asa · With handle

* Compatible con nuestro mango de silicona (Ref.: 23900)
Compatible with our silicone handle (Ref.: 23900)

Cazo bombado

Casserole bombée
Kasserolle, Bauchig
Rounded saucepan
Caçarola bojuda



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	U.Venta
* 63419	42,90	20	10	2,5	1
* 63423	54,00	24	12	2,5	1

* Compatible con nuestro mango de silicona (Ref.: 23900)
Compatible with our silicone handle (Ref.: 23900)

Sartén Blinis

Poêle Blinis
Blinis Pfanne
Blinis frying pan
Sertã Blinis



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	U.Venta
63613	23,20	12	2,1	2,0	6
63614	26,00	14	2,2	2,0	6



Sartén Blinis antiadherente

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	U.Venta
63712	24,50	12	2,1	2,0	6
63714	27,00	14	2,2	2,0	6

Asador

Rôtissoire
Grill
Rotisserie
Grelhador



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	U.Venta
* 63725	34,70	26	3,0	2,5	1

* Compatible con nuestro mango de silicona (Ref.: 23900)
Compatible with our silicone handle (Ref.: 23900)



Asador antiadherente

Rôtissoire, antiadherent
Grill, Antihaf
Non-stick rotisserie
Grelhador anti-aderente



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	U.Venta
* 63727	35,70	26	3,0	2,5	1

* Compatible con nuestro mango de silicona (Ref.: 23900)
Compatible with our silicone handle (Ref.: 23900)

Asas de acero inoxidable
Stainless steel handles

Paellera

Plat à paella
Paellapfanne
Round dish for paella
Paelheira



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	Raciones	U.Venta
63928	53,00	28	4,5	2,5	3	1
63932	60,10	32	4,7	2,5	5	1
63936	75,00	36	5,5	2,5	7	1
63940	82,60	40	5,5	2,5	9	1

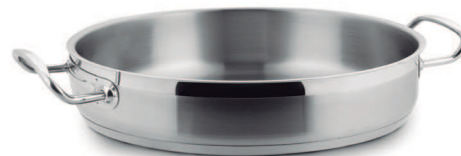
Paelleras INOXIDABLE



Paellera sin tapa ECO-CHEF

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



Paellera con tapa CHEF-CLASSIC

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



Mantiene el diseño de las paelleras clásicas y elegantes

Maintains the classic and elegant paella pan design

Asas con baño dorado
Golden bath handles



Paellera Valenciana

Plat à paella
Paellapfanne
Round dish for paella
Paelheira valenciana



Ref	€	Ø (cm)	Raciones	U.Venta
60130	57,40	30	4	1
60134	69,10	34	6	1
60138	82,20	38	8	1
60142	100,40	42	10	1
60146	119,40	46	12	1
60150	154,60	50	14	1
60155	196,80	55	16	1
60160	244,60	60	18	1



Paellera Valenciana antiadherente

Plat à paella anti-adhesif
Paellapfanne, Antihaft
Round dish for paella non-stick
Paelheira valenciana anti-aderente

Ref	€	Ø (cm)	Raciones	U.Venta
60228	61,20	28	3	1
60232	70,80	32	5	1
60236	83,70	36	7	1
60240	101,20	40	9	1



Paelleras ALUMINIO



ECO PIEDRA

- Fabricadas en aluminio fundido de gran calidad y espesor, reforzadas con partículas a base de piedra y una máxima resistencia al rayado, duración y desgaste.
 - Distribución homogénea del calor, permitiendo que los alimentos se cocinen rápidamente y de manera uniforme, sin apenas utilizar aceite.
 - Antiadherente TR1capa de máxima calidad y ecológico. Libre de PFOA.
 - Fácil limpieza interior y exterior gracias a protección antiadherente.
 - Aptas para todo tipo de fuegos y se puede lavar en el lavavajillas.
 - Asas fabricadas en silicona de máxima calidad, termo aislantes, altamente resistentes y ergonómicas, permiten un agarre seguro en la pieza.
- Fabriquées en fonte d'aluminium de grande qualité et épaisseur, elles sont renforcées par particules à base de pierre et confère une résistance maximale aux rayures et à l'usure pour allonger la durée de vie.
- Distribution homogène de la chaleur, permettant aux aliments de se cuire rapidement et de façon uniforme, sans à peine utiliser d'huile.
- Antiadhésif Tri-couche d'une qualité maximale et écologique, est sans PFOA.
- Intérieur et extérieur faciles à nettoyer grâce à la protection antiadhésive.
- Compatibles avec tout type de feux et peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- Poignées fabriquées en silicone de la plus grande qualité, thermo-isolantes, hautement résistantes et ergonomiques, qui permettent de tenir l'ustensile en toute sécurité.
- Made in high quality and thickness cast aluminium, it is reinforced with stone-based particles and maximum scratch and wear resistance and durability.
- Allows for a homogeneous heat distribution, allowing the food to cook quickly and uniformly, without barely any oil.
- Its high quality and eco-friendly non-stick coating TR1capa is PFOA-free.
- Easy to clean interior and exterior with its non-stick protection.
- Suitable for all range cookers and they are dishwasher safe.
- Heat insulating, highly resistant, ergonomic handles made of high quality silicone which provide a secure grip on pots and pans.

Incluye asas de silicona
Includes silicone handles



Paellera ECO-PIEDRA

Plat à paella
Pfanne
Round dish
Paelheira

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	Raciones	e (mm)	U.Venta
25432	69,20	32	4,5	5	1,6	1
25436	74,10	36	4,5	7	2,0	1
25440	86,40	40	4,5	9	2,0	1

Si

Silicone



Asas para paellera ECO-PIEDRA

Poignées pour plat rond
Griffe for Pfanne
Handles for round dish
Asas para paelheira

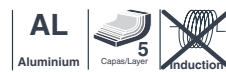
Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
R25436A	10,80	32-36-40	1



Paellera CHEF-ALUM.

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	2,5	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	3,5	15,50	1
20660	105,30	60	10,0	4,5	28,00	1



Paellera ROBUST

Plat rond
Paellapfanne
Round dish
Paelheira

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	U.Venta
23724	21,00	24	4,00	1
23728	27,50	28	4,50	1
23732	32,40	32	5,00	1
23736	39,10	36	5,50	1
23740	48,40	40	6,00	1

Paelleras MASTER



- Clásicas paelleras fabricadas en acero.
- Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.
- Ideales para eventos, catering y fiestas populares.
- Aptas para cocina de Gas, Vitrocerámica, Eléctrica.
- Disponible en diferentes diámetros.

- Poêles à paella classiques en acier.
- Garantie maximale en termes de résistance, durabilité et hygiène.
- Idéal pour les événements, la restauration et les fêtes populaires.
- Convient aux cuisinières à gaz, vitrocéramiques et électriques.
- Disponible en différents diamètres.

- Klassische Paellapfannen aus Stahl.
- Maximale Garantie in Bezug auf Widerstandsfähigkeit, Langlebigkeit und Hygiene.
- Ideal für Events, Catering und beliebte Partys.
- Geeignet für Gas-, Glaskeramik-, Elektroherde.
- Erhältlich in verschiedenen Durchmessern.

- Classic paella pans made of steel.
- Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.
- Ideal for events, catering and popular parties.
- Suitable for Gas, Vitroceramic, Electric cookers.
- Available in different diameters.

- Panelas de paella clássicas em aço.
- Máxima garantia em termos de resistência, durabilidade e higiene.
- Ideal para eventos, catering e festas populares.
- Adequado para fogões a gás, vitrocerâmicos e elétricos.
- Disponível em diferentes diâmetros.



Paellera STEEL PRO

Plat à paella
Paellapfanne
Round dish for paella
Paelheira

Ref	€	Ø (cm)	Raciones	U.Venta
63621	6,20	20	1	6
63623	6,30	22	1	6
63625	6,60	24	1	6
63627	7,20	26	2	6
63629	7,50	28	3	6
63631	8,10	30	4	6
63633	9,00	32	5	6
63635	9,80	34	6	6
63637	10,50	36	7	1
63639	11,80	38	8	1
63641	12,80	40	9	1
63643	14,70	42	10	1
63647	16,60	46	12	1
63651	19,70	50	14	1
63656	32,20	55	16	1
63661	38,10	60	19	1
63666	47,20	65	22	1
63671	67,20	70	25	1
63681	92,30	80	40	1
63691	128,90	90	50	1
63115	384,30	115	120	1
63130	797,80	130	200	1

Con 4 asas
With 4 handles

Con 6 asas
With 6 handles

Asas de acero Inoxidable
Stainless steel handles



Paellera FERRUM

Plat à paella
Paellapfanne
Round dish for paella
Paelheira



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	Raciones	U.Venta
63928	53,00	28	4,5	2,5	3	1
63932	60,10	32	4,7	2,5	5	1
63936	75,00	36	5,5	2,5	7	1
63940	82,60	40	5,5	2,5	9	1



Paellera antiadherente STEEL

Plat à paella, antiadhesive
Paellapfanne, Antihaft
Round dish for paella, non stick
Paelheira anti-aderente

Ref	€	Ø (cm)	Raciones	U.Venta
60127	19,90	28	3	1
60131	22,40	32	5	1
60135	26,00	36	7	1
60139	29,20	40	9	1
60144	38,90	45	12	1
60149	47,00	50	14	1
60159	59,60	60	19	1

Esmalte vitrificado
Vitrified enamel

Paellera SMALT

Plat à paella
Paellapfanne, emailiert
Round dish for paelle
Paelheira esmaltada



Ref	€	Ø (cm)	Raciones	U.Venta
60170	4,70	10	1	10
60172	5,30	12	1	10
60175	6,20	15	1	6
60180	8,00	20	1	6
60184	9,70	24	1	1
60188	11,80	28	3	1
60182	16,20	32	5	1
60186	18,10	36	7	1
60141	22,30	40	9	1
60151	34,20	50	14	1
60161	53,80	60	19	1

new
new
new
new

Mini CUBOS

Inox



Dishwasher

Mini cubo

Mini-cube
Mini-Eimer
Mini cube
Mini cubo



La presentación puede ser sobre papel absorbente o bien directamente sobre el cestillo

Can be presented on absorbent paper or directly on the rack

	Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	ml	U.Venta
A	61107	4,50	7	7,0	200	12
B	61109	5,30	9	9,0	340	1
C	61112	6,90	12	12,0	900	1

Paellera SMART

FE



Hierro/iron



Vitro



Electric



Gas



Induction



Oven



Dishwasher



ECO

Paellera esmaltada SMART

Plat à paella
Paellapfanne, emailliert
Round dish for paelle
Paelheira esmaltada



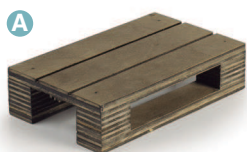
Perfectas para presentar y servir sabrosas tapas, raciones o pinchos

Perfect for serving or presenting delicious tapas, dishes or pinchos

Esmalte vitrificado
Vitrified enamel

	Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
	60170	4,70	10	10
	60172	5,30	12	10
	60175	6,20	15	6
	60180	8,00	20	6

Mini palet PRESENTACIÓN



Abedul
Birch wood

Mini palet presentación

Mini palette de présentation
Minipalette für Präsentation
Mini pallet for presentation
Mini palete de apresentação

Madera de abedul 100% natural

Made of 100% natural birch wood

	Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
A	61060	6,00	13x8	3,0	1
B	61059	8,10	20x12	3,0	1
C	61058	10,80	30x20	3,0	1
D	61057	12,40	40x15	3,0	1



Resistente y duradero

Strong and long-lasting

Mini palet para presentación de alimentos

Mini pallet for presenting food

PAPUL50



PAESM50



PAPUL90



PAESM90




Modelo Model	Uds. Pack	Material Material	Gas/Leña/Horno Gas/Wood/Oven	Ø (mm)	Raciones Portions	Lavavajillas Potwashers	P.V.P./UD.
PAPUL30	6	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	30	4	NO	7,72 €
PAPUL40	6	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	40	9	NO	12,09 €
PAPUL50	4	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	50	14	NO	18,80 €
PAPUL60	4	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	60	19	NO	36,37 €
PAPUL70	1	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	70	25	NO	64,11 €
PAPUL80	1	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	80	40	NO	88,17 €
PAPUL90	1	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	90	50	NO	123,19 €
PAESM30	6	Ac. Esmaltado / Enamelled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	30	4	SI	13,09 €
PAESM40	6	Ac. Esmaltado / Enamelled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	40	9	SI	21,39 €
PAESM50	4	Ac. Esmaltado / Enamelled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	50	14	SI	32,90 €
PAESM60	4	Ac. Esmaltado / Enamelled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	60	19	SI	51,80 €
PAESM70	1	Ac. Esmaltado / Enamelled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	70	25	SI	97,87 €
PAESM80	1	Ac. Esmaltado / Enamelled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	80	40	SI	129,03 €
PAESM90	1	Ac. Esmaltado / Enamelled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	90	50	SI	172,84 €

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

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



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

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

ALU PRO SPECIAL



Paellera antiadherente /
Non-stick paella pan /
Plat à paella anti-adhésif /
Paellapfanne Antihaft

P124



Asas de acero inox / St/Steel handle /
Ansesen acier inox / Griffe aus rostfreiem Stahl

REF	Ø cm	H cm	
P124.024	24	4,5	1
P124.028	28	5,0	1
P124.032	32	5,5	1
P124.036	36	6,0	1
P124.040	40	6,5	1

Sartén pescado "ERGOS" antiadherente /
Non-stick FRY pan for fish "ERGOS" /
Poêle à poisson "ERGOS"anti-adhésive /
Antihaft Fischbratpfanne "ERGOS"

P125



REF	cm	H cm	
P125.038	38 x 26	5,0	1

Sartén para crêpes "HERCULES" antiadherente /
Non-stick crêpe fry pan "HERCULES" /
Poêle à crêpes "HERCULES"anti-adhésive /
Crêpepfanne "HERCULES" Antihaft

P131



REF	Ø cm	H cm	
P131.022	22	2,5	12
P131.026	26	2,5	12

Sartén para blinis antiadherente /
Non-stick blinis fry pan /
Poêle à blinis anti-adhésive /
Bratpfanne für Blinis Antihaft

P139



IDEA! Especial para huevo frito /
Specially for fried egg /
Spécialement pour œuf frit /
Speziell für Spiegeleier

REF	Ø cm	H cm	
P139.012	12	2,0	36

EASY APOLO

P460 Sartén aluminio antiadherente. Mango baquelita / Aluminium non-stick fry pan. Bakelite handle /
Poêle aluminium anti-adhésive. Queue en bakélite / Aluminiumbratpfanne Antihaft. Bakelitestiel



REF	Ø cm	H cm	
P460.018	18	4,0	12
P460.020	20	4,0	12
P460.024	24	4,0	12
P460.026	26	4,5	12
P460.028	28	4,5	12
P460.030	30	4,5	12
P460.032	32	5,0	12

ACERO / STEEL / ACIER/ STAHL



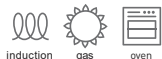
P994 Paellera valenciana en acero pulido / Black steel spanish paella pan / Plat à paella tôle acier / Spanische Paellapfanne aus poliertem Stahl



REF	Ø cm	RACIONES/ PORTIONS/ PORTIONEN	
P994.020	20	1	1
P994.022	22	1	1
P994.024	24	1	1
P994.026	26	2	1
P994.030	30	4	1
P994.032	32	5	1
P994.034	34	6	1
P994.036	36	7	1
P994.038	38	8	1
P994.040	40	9	1
P994.042	42	10	1
P994.046	46	12	1
P994.050	50	14	1
P994.055	55	16	1
P994.065	65	22	1
P994.080	80	40	1
P994.090	90	50	1

ACERO ESMALTADO / ENAMELLED STEEL / ACIERÉMAILLÉ/ EMAILLIERTE STAHL

P995 Paellera acero esmaltado / Enamelled steel paella pan / Plat à paella acier émaillé / Paellapfanne aus emailliertem Stahl



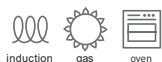
*MINI-SIZE



Ideal para tapas
Recommended for snacks
Recommandé pour tapas
Ideal für Snacks

REF	Ø cm	Raciones / Portions / Portionen	
P995.010*	10	-	1
P995.016*	15	-	1
P995.020	20	2	1
P995.026	26	2	1
P995.030	30	4	1
P995.034	34	6	1
P995.036	36	7	1
P995.038	38	8	1
P995.040	40	9	1
P995.042	42	10	1
P995.050	50	14	1
P995.060	60	19	1

P997 Sartén honda esmaltada con asas / Deep enamelled fry pan with handles / Poêle haute avec anses / Tiefe Paellapfanne aus emailliertem Stahl mit Griffen



*MINI-SIZE



Ideal para tapas
Recommended for snacks
Recommandé pour tapas
Ideal für Snacks

REF	Ø cm	Lts	
P997.014 *	14	0,40	1
P997.016 *	16	0,50	1
P997.028	28	3,90	1
P997.032	32	5,30	1
P997.036	36	7,80	1
P997.040	40	9,40	1

COOL • LINE COLLECTION



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



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

EXCLUSIVE



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



Ver productos en / See products on /
 Voir produits en page / Siehe produktein

P.
49

**BATERÍA DE COCINA / COOKWARE /
 BATTERIEDE CUISINE / KOCHBEDARF**



Ver productos en / See products on /
 Voir produits en page / Siehe produktein

P.
65

**SARTENES / FRY PANS /
 POÊLES / PFANNEN**



49410 Cacerola baja con tapa / Casseroles /
Faitouts avec couvercle dôme bas / Kasserolle mit Flachhaubendeckel

REF	mm	H mm	L	
49410	200 x 200	95	2,9	1
49411	241 x 241	113	4,8	1

49420 Fuente para gratinar / Oval Au Gratin / Plat à gratin ovale / Ovale Gratin-Pfanne

49420



49412

REF	mm	H mm	L	
49420	254 x 191	52	1,7	1
49412*	305 x 216	51	2,5	1

*Acabado brillante / Mirror-finished interior /
Ultra-brillant / Durchgängige Hochglanzausführung

49413 Sartén / Sauté Pan / Sauteuse / Sautierpfanne

REF	mm	H mm	L	
49413	260 x 260	48	2,1	1

49417 Paellera / French Omelet Pans / Poêle à omelette / Omelettpfanne

49417



49424

REF	mm	H mm	L	
49417	203 x 203	60	1,7	1
49424	260 x 260	60	2,9	1

49418 Sautex bombeado / Stir Fry Pan / Wok/plat de service / Anbratpfanne

49418

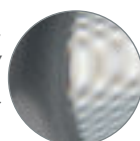


49428

REF	mm	H mm	L	
49418	302 x 302	94	4,9	1
49428	321 x 321	92	6,0	1

**Miniaturas aluminio de fundición / Cast aluminium Miniatures /
Miniatures fonte d'aluminium / Miniaturen Aluminiumguss****Cazuela baja sin tapa /**
Shallow casserole without lid /
Cocotte sans couvercle /
*Flache Kasserolle ohne Deckel***P141****Fondo torneado /**
Ground base /
Fond dressé /
Gedrechselter
Unterboden

REF	Ø cm	H cm	
P141.014	14	4,0	1
P141.016	16	5,0	1
P141.020	20	5,5	1

Cazuela alta sin tapa /
Deep casserole without lid /
Braisière sans couvercle /
*Hohe Kasserolle ohne Deckel***P151****Fondo torneado /**
Ground base /
Fond dressé /
Gedrechselter
Unterboden

REF	Ø cm	H cm	
P151.012	12	8,5	1
P151.014	14	8,5	1
P151.016	16	8,0	1

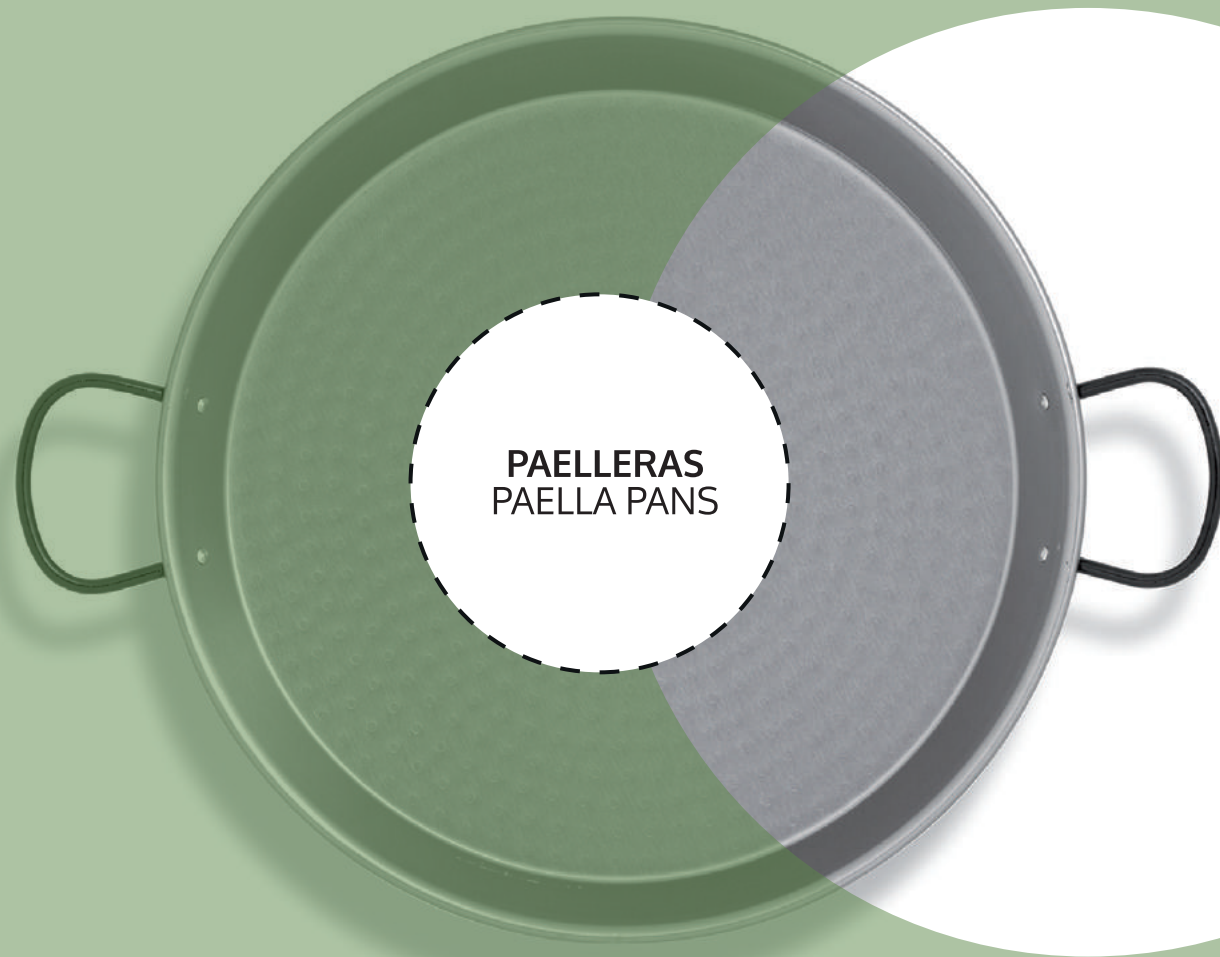
**Miniaturas acero esmaltado / Enamelled steel Miniatures
Miniatures acier émaillé / Miniaturen Emaillierte Stahl****Paellera acero esmaltado /**
Enamelled steel paella pan /
Plat à paella acier émaillé /
*Paellapfanne aus emailliertem Stahl***P995**

REF	Ø cm	Raciones / Portions / Portionen	
P995.010	10	-	1
P995.016	15	-	1

Sartén honda esmaltada con asas /
Deep enamelled fry pan with handles /
Poêle haute avec anses /
*Tiefe Paellapfanne aus emailliertem Stahl mit Griffen***P997**

REF	Ø cm	Lts	
P997.014	14	0,40	1
P997.016	16	0,50	1


Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in**P.**
362**P.**
387**MINIATURAS DE MELAMINA /
MELAMINE MINIATURES /
MINIATURES DE MÉLANINE /
MELAMIN-MINIATUREN**





**PAELLERA VALENCIANA
ACERO PULIDO
POLISHED STEEL
VALENCIAN PAELLA PAN**




REF.01	 UNITS	PORTIONS
CMS	UNIDADES	RACIONES
22	6	colegial
24	6	1
26	6	2
28	6	3
30	6	4
32	6	5
34	6	6
36	6	7
38	6	8
40	6	9
42	6	10
46	4	12
50	4	13
55	4	16
60	4	20
65	2	25
70	2	30
80 *	1	40
90 *	1	50
100 *	1	85
115 *	1	120
130 **	1	200

* Cuatro asas / ** Seis asas


**PAELLA DE ACERO PULIDO
GROSOR ESPECIAL
SPECIAL THICKNESS
POLISHED STEEL PAELLA PAN**



REF.46	 UNITS	PORTIONS
CMS	UNIDADES	RACIONES
30	1	4
34	1	6
38	1	8
42	1	10
46	1	12
50	1	13
55	1	16
60	1	20
65	1	25

**PAELLERA ACERO PULIDO
PARA INDUCCIÓN-VITRO
POLISHED STEEL PAELLA PAN
FOR INDUCTION-GLASS-CERAMIC**




REF.53	 UNITS	PORTIONS
CMS	UNIDADES	RACIONES
30	6	4
32	6	5
34	6	6
36	6	7
38	6	8



PAELLERA VALENCIANA
ACERO INOXIDABLE
 STAINLESS STEEL VALENCIAN
 PAELLA PAN 18/10



REF.03	 UNITS	PORTIONS
CMS	UNIDADES	RACIONES
26	1	2
30	1	4
34	1	6
38	1	8
42	1	10
46	1	12
50	1	13
55	1	16
60	1	20
65	1	25
70	1	30

FRUIT DE MER
 FRUIT DE MER



REF.2801	 UNITS	PORTIONS
CMS	UNIDADES	RACIONES
40	6	10

SOPORTE FRUIT DE MER
SOPORTE FRUIT DE MER
REF.3301
 CMS / 20X20X24

PAELLA ESMALTADA
ENAMELLED STEEL
VALENCIAN PAELLA PAN



**PAELLERA VALENCIANA
ACERO ESMALTADO
ENAMELLED STEEL VALENCIAN
PAELLA PAN**



REF.02  **UNITS** **PORTIONS**

CMS	UNIDADES	RACIONES
10	10	miniatura
12	10	miniatura
15	10	miniatura
20	6	miniatura
22	6	colegial
24	6	1
26	6	2
28	6	3
30	6	4
32	6	5
34	6	6
36	6	7
38	6	8
40	6	9
42	6	10
46	4	12
50	4	13
55	4	16
60	4	20
65	2	25
70	2	30
80*	1	40
90*	1	50
100*	1	85
115*	1	120

* Cuatro asas

**PAELLERA ESMALTADA
PARA INDUCCIÓN-VITRO
ENAMELLED STEEL PAELLA PAN
FOR INDUCTION-GLASS-CERAMIC**



REF.54  **UNITS** **PORTIONS**

CMS	UNIDADES	RACIONES
30	6	4
32	6	5
34	6	6
36	6	7
38	6	8



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.