



7 diámetros disponibles en ollas:
de 20 hasta 45 cm.

7 diameters available for pots: from
20 to 45 cm.

Asas de acero inoxidable unidas por múltiples
puntos de soldadura estratégicamente distribui-
dos. Garantiza una sujeción robusta y duradera.

Stainless steel handles joined by multiple strategi-
cally distributed weld points. Guarantees a robust
and durable hold.

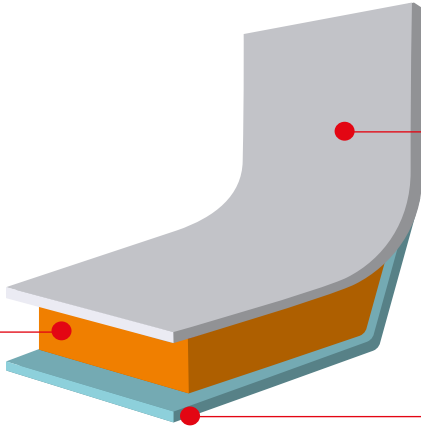


DIFUSOR
SISTEMA SANDWICH
ENCAPSULADO

Capa intermedia
ALUMINIO.

Excelente conductividad térmica
y distribución uniforme del calor.

Core Aluminum layer.
Delivers excellent thermal
conductivity and even heat
distribution.



Interior
INOX 18/10 (AISI 304)

Máxima seguridad alimentaria, fácil limpieza e
higiene garantizada.

Interior S.S. 18/10 (AISI 304)
Ensures food safety, easy cleaning, and maxi-
mum hygiene.

Exterior
INOX 18/0 (AISI 430)

Alta durabilidad y compatibilidad con cocinas
de inducción.

Exterior S.S. (AISI 430)
Exceptional durability and induction compati-
bility.



Interior liso libre de remaches que pue-
dan acumular residuos o dificultar la
higiene.

Smooth interior free of rivets that could
accumulate debris or hinder hygiene.

Diámetro y material grabado en la ple-
tina de la asa en cada pieza.

Diameter and material engraved on the
handle plate of each piece.



Base grabada con información
técnica de material y tipo de fuen-
te de calor compatible.

Bottom engraved with technical
information on material and com-
patible heat source type.

Tapas adaptables a toda la gama:
de 20 a 45 cm de diámetro.

Lids adaptable to the entire range:
from 20 to 45 cm in diameter.

Mango fabricado en acero
inoxidable de forma tubular
para facilitar la sujeción de la
sartén.

Tubular stainless steel handle
for easy handling.

MAGNA EXPERT COLLECTION

Olla
Pot
Marmite
Pentola
Topf



71,6L

25,7L

6,3L

REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
12129	200	200	6,3		1-0-4 / 1
12130	240	240	10,9		1-0-4 / 1
12131	280	280	17,2		1-0-2 / 1
12132	320	320	25,7		1-0-2 / 1
12133	360	360	36,6		1-0-1 / 1
12134	400	400	50,3		1-0-1 / 1
12135	450	450	71,6		1-0-1 / 1

Cacerola baja
Low casserole
Faitout
Casseruola bassa
Niedriger kochtopf



23,9L

10,6L

2,6L

REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
12136	200	80	2,6		1-0-8 / 1
12137	240	110	5		1-0-6 / 1
12138	280	130	8		1-0-6 / 1
12139	320	125	10,6		1-0-4 / 1
12140	360	140	14,3		1-0-2 / 1
12141	400	150	18,8		1-0-2 / 1
12142	450	150	23,9		1-0-2 / 1

Cacerola alta
Deep casserole
Braising
Casseruola alta
Hoher kochtopf



44,5L

16,1L

4,4L

REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
12143	200	140	4,4		1-0-6 / 1
12144	240	160	7,2		1-0-4 / 1
12145	280	180	11,1		1-0-4 / 1
12146	320	200	16,1		1-0-2 / 1
12147	360	220	22,4		1-0-2 / 1
12148	400	250	31,4		1-0-2 / 1
12149	450	280	44,5		1-0-1 / 1

NEW

BATERÍAS PROFESIONALES DE ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL ROFESSIONAL COOKWARE

Cazo alto
High saucepan
Casserole haute
Pentola alta
Hoher Stieltopf



REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
12161	160	120	2,5		1-0-12 / 1
12162	180	105	2,7		1-0-12 / 1
12163	200	140	4,4		1-0-6 / 1
12164	240	110	5		1-0-4 / 1

Cazo bajo
Low saucepan
Casserole basse
Pentola bassa
Niedriger Stieltopf



REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
12157	160	95	2		1-0-12 / 1
12158	180	80	2		1-0-12 / 1
12159	200	105	3,3		1-0-6 / 1
12160	240	75	3,3		1-0-6 / 1

Tapa acero inoxidable
Stainless steel lid
Couvercle en acier inoxyable
Coperchio in acciaio inox
Deckel aus edelstahl



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
12150	200		1-6-12 / 1
12151	240		1-6-12 / 1
12152	280		1-6-12 / 1
12153	320		1-6-12 / 1
12154	360		1-0-6 / 1
12155	400		1-0-6 / 1
12156	450		1-0-6 / 1

Colador pasta acero inoxidable
Stainless Steel pasta colander
Cuit-pâtes en acier inoxyable
Colino per pasta in acciaio inox
Nudelsieb aus Edelstahl



REF.	H(mm)	W(mm)	COMPATIBLE Ø(mm)	€	UE / MOQ
12365	360	230	360		1-0-2 / 1
12366	400	260	400		1-0-2 / 1