

# Colección **COCOTTES**



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

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

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



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

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

## Cacerola con tapa MINI

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



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

## Cacerola con tapa MINI negra

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



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

## Cacerola oval con tapa MINI

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



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

## Cacerola oval c/tapa MINI negra

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



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