

BLACK PRO



NEW!

Thick forged aluminium pans with uneven thickness for outstanding thermal conductivity, even heat distribution and high non-deformability.

Sartenes en aluminio forjado de gran espesor con grosors discontinuos para una excelente conductividad térmica, una distribución uniforme del calor y una alta indeformabilidad.

Poêles en aluminium forgé très épais et martelé pour une excellente conductivité thermique, une répartition uniforme de la chaleur et une haute indéformabilité.



Ergos stainless steel tubular handle, 3-point riveted for strength and safety.

Mango tubular Ergos en acero inoxidable remachado en 3 puntos para una gran robustez y seguridad.

Poignée tubulaire Ergos en acier inoxydable rivetée à 3 points pour une grande solidité et plus de sécurité.

3 layers of ILAG Professional S non-stick coating for intensive use.

Antiadherente de 3 capas Ilag Professional S para un uso intensivo.

Surface antiadhésive à 3 couches Ilag Professional S pour une utilisation intensive.

Thick induction base with a large surface area for maximum heat transmission.

Base inducción de gran grosor y superficie para una máxima transmisión térmica.

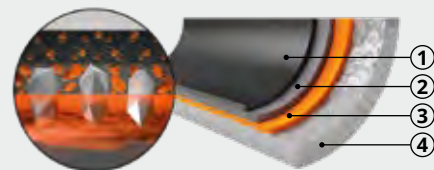
Grande base à induction très épaisse pour une transmission maximale de la chaleur.



Three -coat system with excellent abrasion resistance and extraordinary long-lasting non-stick effect. DEVELOPPÉ POUR UN USAGE PROFESSIONNEL.

Sistema de tres capas con una excelente resistencia a la abrasión un efecto antiadherente extremadamente duradero. DESARROLLADO PARA USO PROFESIONAL.

Système à trois couches avec une excellente résistance à l'abrasion et un effet antiadhésif extrêmement durable. DÉVELOPPÉ POUR UN USAGE PROFESSIONNEL.



- Surface sealing for highest abrasion resistance.**
Sellado superficial para una máxima resistencia a la abrasión.
Scellement de surface pour une résistance maximale à l'abrasion.
- Highly reinforced mid coat for good wear resistance.**
Capa intermedia reforzada para resistir al desgaste.
Couche intermédiaire renforcée pour résister à l'usure.
- Ceramic reinforced primer.**
Imprimación reforzada con cerámico.
Apprêt renforcé en céramique.
- Specially prepared substrate for an optimum adhesion of the coating.**
Sustrato especialmente preparado para una adhesión óptima del recubrimiento.
Substrat spécialement préparé pour une adhérence optimale du revêtement.

Aluminium 3.2

Aluminio
Aluminium



P1450 Non-stick fry pan
Sartén antiadherente
Poêle antiadhésive

NEW!



REF	Ø cm	H cm	☐
P145020	20	4,5	4
P145022	22	5,0	4
P145024	24	5,0	4
P145026	26	5,5	4
P145028	28	6,0	4
P145030	30	6,0	4

P1452 Non-stick crêpe fry pan
Sartén para crêpes antiadherente
Poêle à crêpes antiadhésive



REF	Ø cm	H cm	☐
P145228	28	1,5	4

P1430 Non-stick hot-plate with handles
Parrilla plana antiadherente con asas
Grill plat avec poignées antiadhésif



REF	W x D x H cm	☐	€/u
P143043	43 x 25 x 5	4	57,95

P1451 Non-stick wok
Wok antiadherente
Wok antiadhésif



REF	Ø cm	H cm	☐
P145128	28	8	4

P1453 Non-stick grill pan
Asador grill antiadherente
Grill antiadhésif



REF	W x D x H cm	☐
P145328	28 x 28 x 5	4

P1430 Non-stick grill-plate with handles
Parrilla antiadherente con asas
Grill avec poignées antiadhésif



REF	W x D x H cm	☐	€/u
P143045	45 x 27 x 5	4	59,95



SOLD IN WHOLE BOXES ONLY. APPLIES TO ALL PREVIOUS REFERENCES.
SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS. APLICA A TODAS LAS REFERENCIAS ANTERIORES.
VENDUES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLÈTES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.

Which fry pan do you need?

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

FRY PANS
SARTÈNES
POÊLES

FRY PANS
SARTÈNES
POÊLES

	Stainless Steel <i>Acero Inoxidable</i> Acier Inox					Multi- <i>Multimetal</i> Multi-metal
	INOX PRO	COOL LINE	INOX PRO CERAMIC	INOX PRO EXPERT	INOX FIRST	TRIBUTE
INDUCTION TYPE <i>TIPO INDUCCIÓN</i> TYPE INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION
COATING <i>ANTIADHERENTE</i> REVÊTEMENT				-		CERAMIGUARD® II
WALL/BASE THICKNESS <i>GROSOR PARED/BASE</i> ÉPAISSEUR PAROI/BASE	0,8/6,5 mm	0,8/6 mm	0,8/6 mm	0,8/6 mm	0,6/6 mm	3,5 mm
INDUCTION BASE TYPE <i>TIPO FONDO INDUCCIÓN</i> TYPE DE FOND INDUCTION	Technical <i>Técnico</i> Technique	Technical <i>Técnico</i> Technique	Technical <i>Técnico</i> Technique	Technical <i>Técnico</i> Technique	Encapsulated <i>Encapsulado</i> Encapsulé	Multi-ply <i>Multimetal</i> Multi-metal
NON-STICK <i>ANTIADHERENCIA</i> ANTI-ADHÉRENCE	★★★★★	★★★★★	★★★	★★	★★★★★	★★★★★
MECH. STRENGTH* <i>RESIST. MECÁNICA*</i> RES. MÉCANIQUE*	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
ABRASION RESIST.** <i>RESIST. ABRASION**</i> RESIST. ABRASION**	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★
TEMP. TRANSM. <i>TRASM. TEMP.</i> TRASM. TEMP.	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★★
TEMPER. ON BASE <i>TEMP. EN LA BASE</i> TEMP. À LA BASE	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★

* Pan's physical specifications that ensure it will last for the longest possible time.
Capacidad física de la sartén para aguantar durante el mayor tiempo posible.
Capacité physique de la poêle à tenir le plus longtemps possible.

	Aluminium <i>Aluminio</i> Aluminium					Carbon Steel <i>Acero al carbono</i> Acier au carbone	
	BLACK PRO	ALU PRO	ALU PRO CERAMIC	ALU PRO EXPERT	ALU FIRST	STEEL PRO	STEEL EXPERT
INDUCTION TYPE <i>TIPO INDUCCIÓN</i> TYPE INDUCTION	INDUCTION	INDUCTION	INDUCTION	-	INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION
COATING <i>ANTIADHERENTE</i> REVÊTEMENT				-			-
WALL/BASE THICKNESS <i>GROSOR PARED/BASE</i> ÉPAISSEUR PAROI/BASE	4,2/4,5 mm	4 mm	4 mm	4 mm	3,5 mm	4,5 mm	1,5 mm
INDUCTION BASE TYPE <i>TIPO FONDO INDUCCIÓN</i> TYPE DE FOND INDUCTION	Induction disc <i>Disco inducción</i> Disque à induction	Induction disc <i>Disco inducción</i> Disque à induction	Induction disc <i>Disco inducción</i> Disque à induction	-	Induction disc <i>Disco inducción</i> Disque à induction	Carbon steel <i>Acero al carbono</i> Acier au carbone	Carbon steel <i>Acero al carbono</i> Acier au carbone
NON-STICK <i>ANTIADHERENCIA</i> ANTI-ADHÉRENCE	★★★★★	★★★★★	★★★	★★	★★★	★★★	★★
MECH. STRENGTH* <i>RESIST. MECÁNICA*</i> RES. MÉCANIQUE*	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★
ABRASION RESIST.** <i>RESIST. ABRASION**</i> RESIST. ABRASION**	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★	★★★★	★★★★
TEMP. TRANSM. <i>TRASM. TEMP.</i> TRASM. TEMP.	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★
TEMPER. ON BASE <i>TEMP. EN LA BASE</i> TEMP. À LA BASE	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★

** Ability of the cooking surface to resist wear and tear under normal usage conditions.
Capacidad de la superficie útil de cocción para resistir el desgaste por el uso del producto en condiciones normales.
Capacité de la surface utile de cuisson à résister à l'usure exercée du fait de l'utilisation du produit dans des conditions normales.

Which handle type should I choose?

¿Qué tipo de mango debo elegir?
 Quel type poignée choisir ?



FRY PANS
 SARTENES
 POÊLES

ERGOS



With an ergonomic design and manufactured with stainless steel tube to insulate the heat. It has two lower orifices at its ends to allow full water drainage after washing.

De diseño ergonómico y fabricado en tubo de acero inoxidable para aislar el calor. Presenta dos orificios inferiores en los extremos para la completa salida del agua después del lavado.

Conception ergonomique et fabrication à l'aide d'un tube en acier inoxydable pour isoler de la chaleur. Comporte deux orifices inférieurs aux extrémités pour une sortie complète de l'eau après le lavage.

HÉRCULES



Manufactured in flat iron sheeting for improved temperature control. Central longitudinal fold for improved resistance and grip.

Fabricado en chapa plana de hierro para un mejor control de la temperatura. Pliegue central longitudinal para una mayor resistencia y sujeción.

Fabriqué avec une plaque plate en fer pour mieux contrôler la température. Pli central longitudinal pour plus de résistance et de soutien.