

2.4 INOX FIRST



COOKWARE
BATERIA
BATTERIE

Lid included with pots and saucepans.
Tapa incluida en ollas y cacerolas.
Couvercle inclus sur les faitouts et casseroles.

Bodies and handles in mirror-effect polished stainless steel.

Cuerpos y asas en acero inoxidable pulido efecto espejo.

Corps et poignées en acier inoxydable poli effet miroir.

Encapsulated diffuser base that leaves no empty cavities to ensure fast, even heat diffusion.

Fondo difusor encapsulado, sin dejar cavidades vacías para una difusión del calor rápida y uniforme.

Fond diffuseur encapsulé, sans laisser de cavités vides pour une répartition de la chaleur rapide et uniforme.

Large-surface Full Induction Base.

Base Full Induction de máxima superficie.
Base Full Induction de surface maximale.



P458 Stock pot with lid
Olla con tapa
Marmite traiteur avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P458024	24	20,0	9,00	1
P458028	28	24,0	14,50	1

P457 Casserole with lid
Cacerola baja con tapa
Faitout avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P457016	16	7,5	1,50	1
P457020	20	8,0	2,50	1
P457024	24	9,5	4,30	1
P457028	28	11,0	6,70	1

Inox First 2.4

COOKWARE
BATERIA
BATTERIE

P456 Sauce pot with lid
Cacerola alta con tapa
Braisinge avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P456016	16	11,0	2,20	1
P456020	20	13,0	4,10	1
P456024	24	14,0	6,30	1
P456028	28	16,0	9,80	1

P454 Saucepan
Cazo recto
Casserole


















REF	Ø cm	H cm	Lts	
P454012	12	7,0	0,70	1
P454014	14	7,0	1,00	1
P454016	16	7,5	1,50	1
P454018	18	9,0	2,30	1

Which cookware do you need?

¿Qué batería necesitas?
Quelle batterie de cuisine vous faut-il ?



	Stainless Steel <i>Acero Inoxidable</i> <i>Acier Inox</i>			Stainless Steel <i>Acero Inoxidable</i> <i>Acier Inox</i>		Aluminium <i>Aluminio</i> <i>Aluminium</i>		Multiply <i>Multimetal</i> <i>Multi-metal</i>
	INOX PRO	TOP LINE	COOL LINE	INOX FIRST	BLACK SERIES	CENTURY	TRIBUTE	
ATTRIBUTES <i>ATRIBUTOS</i> <i>ATTRIBUTS</i>								
								
INDUCTION TYPE <i>TIPO INDUCCIÓN</i> <i>TYPE INDUCTION</i>	 FULL INDUCTION	 FULL INDUCTION	 FULL INDUCTION	 FULL INDUCTION	 INDUCTION	-	 FULL INDUCTION	
WALL/BASE THICKNESS <i>GROSOR PARED/BASE</i> <i>ÉPAISSEUR PAROI/BASE</i>	0,8 / 6,5 mm	0,8 / 6,5 mm	0,8 / 6,5 mm	0,6 / 6 mm	3 / 5 mm	3 / 5 mm	3,5 mm	
DIFFUSER BOTTOM TYPE <i>TIPO FONDO INDUCCIÓN</i> <i>TYPE FOND DIFFUSEUR</i>	Technical <i>Técnico</i> <i>Technique</i>	Technical <i>Técnico</i> <i>Technique</i>	Technical <i>Técnico</i> <i>Technique</i>	Encapsulated <i>Encapsulado</i> <i>Encapsulé</i>	Induction Disc <i>Disco Inducción</i> <i>Disque Induction</i>	-	Multiply <i>Multimetal</i> <i>Multi-metal</i>	
HANDLE TYPE <i>TIPO DE ASA</i> <i>TYPE DE POIGNÉE</i>	Rod + Shim <i>Varilla + Pletina</i> <i>Tige + Plaque d'assemblage</i>	Tubular <i>Tubular</i> <i>Tubulaire</i>	Stainless steel casting <i>Fundición acero Inoxidable</i> <i>Fonte d'acier inoxydable</i>	Stainless steel sheet <i>Chapa Acero Inoxidable</i> <i>Plaque en acier inoxydable</i>	Cast Aluminium <i>Aluminio Fundición</i> <i>Fonte d'aluminium</i>	Tube <i>Tubular</i> <i>Forme de tube</i>	Stainless Steel <i>Acero Inoxidable</i> <i>Acier Inoxydable</i>	
FRYING PAN AVAILABLE <i>SARTÉN DISPONIBLE</i> <i>POÊLE DISPONIBLE</i>	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	
MECHANICAL RESISTANCE <i>RESISTENCIA MECÁNICA</i> <i>RÉSISTANCE MÉCANIQUE</i>	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	
TEMPERATURE TRANSMISSION <i>TRANSMISIÓN DE TEMPERATURA</i> <i>TRANSMISSION DE LA TEMPÉRATURE</i>	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	
TEMP. UNIFORMITY AT THE BASE <i>UNIFORMIDAD DE TEMP. EN LA BASE</i> <i>UNIFORMITÉ DE LA TEMP. À LA BASE</i>	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	