

INOX-PRO



Diseñada para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional /
 Specially designed to achieve the best performance in the professional cooking /
 Conçue pour offrir le plus haut rendement dans la cuisine professionnelle /
 Spezielles Design für die Beste Performanz in der Professionellen Küche

Cuerpo en acero inoxidable 18/10 /
 Cookware body made of 18/10 stainless steel /
 Corps en acier inoxydable 18/10 /
 Kochkörper aus Edelstahl 18/10



SEGURA: ASAS SOLDADAS POR APORTACIÓN DE MATERIALES /
 SAFETY : WELDED HANDLES BY BUILD-UP PROCESS /
 SÉCURITÉ : SOUDURES DES ANSES PAR RÉSTANCE /
 SICHERHEIT: ANGESCHWEISSTE GRIFFE FÜR DIE RESISTENZ



SOLIDA Y ROBUSTA: ASAS DE VARILLAS
 MATIZADA
 EN INOX ULTRARESISTENTES, 500 KG /

SOLID AND ROBUST: ST/STEEL WIRE HANDLE
 ULTRA-RESISTANT, 500KG /

SOLIDE ET ROBUSTE : ANSES EN FIL INOX
 ULTRA-RÉSISTANTES, 500KG /

SOLIDE UND ROBUST: GRIFFE AUS
 EDELSTAHL DRAHT, ULTRA RESISTENT,
 500KG



EFICIENTE: TAPAS DISEÑADAS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA /
 EFFICIENT: LIDS DESIGNED TO SAVE ENERGY /
 EFFICIENT : COUVERCLES CONÇUS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE /
 EFFIZIENT: ENERGIESPARENDES DECKELDESIGN

ÚNICA: IDENTIFICACIÓN DE ORIGEN Y TIPO FUENTE DE CALOR /
 UNIQUE: ORIGIN IDENTIFICATION AND TYPE OF COOKING SYSTEM /
 UNIQUE : IDENTIFICATION DE L'ORIGINE ET TYPE DE SYSTEME DE CUISSON /
 UNIKAT: HERKUNFTSIDENFIERZUNG UND TYP DES KOCHSYSTEMS



INDUC



GAS



VITRO



ELECTR



**BEST
SELLER**

**GARANTÍA: CONTROL DE TODOS LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN /
WARRANTY: CONTROL OF ALL PRODUCTION PROCESSES /
GARANTIE : CONTRÔLE DE TOUS LES PROCESSUS DE PRODUCTION /
GARANTIE: KONTROLLE ALLER FABRIKATIONSPROZESSE**

**CALIDAD: PULIDO SATINADO INTERIOR Y EXTERIOR
UNIFORME EN TODOS LOS MODELOS /**

**QUALITY: INNER AND OUTER SIDES OF ALL MODELS WITH
UNIFORM SATIN POLISHING /**

**QUALITÉ : POLISSAGE SATINÉ UNIFORME À L'INTÉRIEUR ET
L'EXTÉRIEUR DE TOUS LES MODÈLES /**

**QUALITÄT: SATINIERTE POLIERUNG INNEN UND AUSSEN
EINHEITLICH FÜR ALLE MODELLE**

**RADIOS INTERIORES DISEÑADOS PARA UNA LIMPIEZA FÁCIL Y RÁPIDA /
RADIUS SPECIALLY DESIGNED FOR EASY AND FAST CLEANING /
RAYONS PERMETTANT UN ENTRETIEN FACILE ET RAPIDE /
INNEN-RADIUS DESIGNT FÜR EINFACHE UND SCHNELLE REINIGUNG**

**CONTROL: SOLDADURA ARTESANAL E INSPECCIÓN EN CADA UNIDAD /
CONTROL: HANDCRAFTED WELDING AND CHECKING EVERY UNIT /
CONTRÔLE : SOUDURE ARTISANALE ET VERIFICATION DE CHAQUE UNITÉ /
KONTROLLE: HANDANGESCHWEISST UND ÜBERPRÜFUNG JEDER EINHEIT**

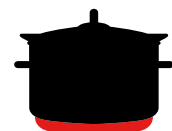
**INDUCCIÓN: FONDO SANDWICH TÉCNICO
(INOX - ALU - INOX) /**

**INDUCTION: TECHNICAL SANDWICH
BASE (STAINLESS STEEL - ALUMINIUM -
STAINLESS STEEL) /**

**INDUCTION : FOND SANDWICH
TECHNIQUE (INOX - ALU - INOX) /**

**INDUKTION: TECH-SANDWICHBODEN
(INOX - ALU - INOX)**

**EFICACIA / EFFICACY /
EFFICACITÉ / EFFIZIENZ**



FRÍO / COLD / FROID / KÄLTE

CALIENTE / WARM / CHAUD / HITZE


Las baterías de cocina se venden sin tapa.
The cookware sold without lids.
Les batteries de cuisine sont-elles vendues sans couvercle.
Das Kochgeschirr wird ohne Deckel verkauft.

P218 Olla recta sin tapa / Stock pot without lid / Marmite traiteur sans couvercle / Hoher Kochtopf ohne Deckel

CLASS
INDUCTION

NSF




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

NSF




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

NSF




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

NSF



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

P209 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	📦
P209.014	14	1
P209.016	16	1
P209.018	18	1
P209.020	20	1
P209.022	22	1
P209.024	24	1
P209.028	28	1
P209.030	30	1
P209.032	32	1
P209.035	35	1
P209.040	40	1
P209.045	45	1
P209.050	50	1
P209.060	60	1

P201 Cazo recto bajo / Saucepan /
Casserole / Stielkasserolle

CLASS
INDUCTION

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P201.016	16	7,5	1,50	1
P201.018	18	8,0	2,00	1
P201.020	20	8,0	2,50	1
P201.024	24	9,5	4,30	1
P201.028	28	11,0	6,70	1
P201.032	32*	12,50	10,00	1

* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse / Mit Zusatzgriff

P202 Cazo recto alto / Deep saucepan /
Casserole haute / Hohe Stielkasserolle

CLASS
INDUCTION

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P202.016	16	11,0	2,10	1
P202.018	18	12,0	3,00	1
P202.020	20	13,0	4,00	1
P202.024	24	14,0	6,30	1
P202.028	28	17,5	10,20	1
P202.032	32*	19,0	15,20	1

* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse / Mit Zusatzgriff

P200 Cazo tipo francés /
French style saucepan /
Casserole forme française /
Französische Kasserolle

CLASS
INDUCTION

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P200.012	12	7,0	0,70	1
P200.014	14	7,0	1,00	1
P200.016	16	7,5	1,50	1
P200.018	18	9,0	2,30	1
P200.020	20	10,0	3,10	1
P200.022	22	11,0	4,20	1
P200.024	24	12,0	5,40	1
P200.028	28	14,0	8,60	1

P2001 Cazo con picos laterales /
Saucepan with side spouts /
Casserole avec becs verseurs /
Stielkasserolle mit Ausgüssen

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P200.116	16	7,5	1,50	1
P200.120	20	10,0	3,10	1

P214 Cazo cónico /
Conical sauté pan /
Sauteuse evasée /
Konische Stielkasserolle

CLASS
INDUCTION

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P214.016	16	6,0	1,00	1
P214.018	18	6,0	1,20	1
P214.020	20	6,5	1,60	1
P214.022	22	7,0	2,10	1
P214.024	24	7,5	2,70	1

P2003 Cazo bombeado / Rounded saucepan / Casserole bombée / Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P200.320	20	7,5	1,80	1
P200.324	24	8,5	3,00	1

P203 Baño maría / Bain marie / Bain-marie / Wasserbad

CLASS
INDUCTION

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P203.016	16	16,0	3,00	1
P203.018	18	18,0	4,50	1
P203.020	20	20,0	6,20	1
P203.024	24	24,0	10,00	1

Con fondo termodifusor tipo sandwich
With diffusing bottom sandwich type
Avec fond thermo diffuseur type sandwich
Mit Thermodiffusionsboden Typ Sandwich

P204 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse

CLASS
INDUCTION

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P204.020	20	6,0	1,90	1
P204.024	24	6,0	2,70	1
P204.028	28	6,0	3,70	1
P204.030	30	6,0	4,30	1
P204.032	32	6,0	4,70	1
P204.035	35	7,0	6,70	1
P204.040*	40	8,0	10,00	1

* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse / Mit Zusatzgriff

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

INOX - PRO
SARTEN / FRYING
PAN / POÊLE /
BRATPFANNE
18/10



Made with
INOX-PRO
Multi-layer patented nonstick reinforced with stainless steel

BEST
SELLER

APPROVED
FCA
FOOD
CONTACT

P. 50

P240 Conjunto cuscusera bombeada, con tapa /
Conical couscous set with lid /
Couscoussier bombée avec couvercle /
Konisches Couscoustopfset mit Deckel

CLASS
INDUCTION



REF		Ø cm	H cm	Lts	
P240.040	A	40	20,0	20,00	1
	B	32	32,0	24,00	
P240.050	A	50	25,0	40,00	1
	B	40	40,0	50,00	

P242 Conjunto cuscusera forma recta /
Straight couscous set /
Couscoussier forme droite /
Couscoustopfset gerade Form

CLASS
INDUCTION



REF		Ø cm	H cm	Lts	
P242.024	A	24	14,0	6,30	1
	B	24	24,0	10,00	
P242.028	A	28	17,5	10,00	1
	B	28	28,0	16,50	
P242.032	A	32	19,0	15,00	1
	B	32	32,0	24,00	
P242.035	A	35	21,0	20,00	1
	B	35	35,0	33,60	

Con tapa / With lid / Avec couvercle / Mit Deckel

P241

Parte superior de cuscusera bombeada /
Top for couscous set conical shape /
Dessus seul pour couscoussier forme bombée /
Oberteil vom konischen Couscoustopfset



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P241.040	40	20,0	20,00	1
P241.050	50	25,0	40,00	1

Ø agujeros / holes / trous / Löcher 4 mm
Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel

P243

Parte superior de vaporera y cuscusera /
Top for steam pot and couscous set straight shape /
Dessus seul pour couscoussier forme droite et cuit vapeur /
Oberteil Dampfgarer und Couscoustopf



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P243.024	24	14,0	6,30	1
P243.028	28	17,5	10,00	1
P243.032	32	19,0	15,00	1
P243.035	35	21,0	20,00	1

Ø agujeros / holes / trous / Löcher 3,25 mm
Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel

P244 Conjunto vaporera / Steam pot /
Cuit vapeur / Dampfgarset

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦	
P244.020	A	20	13,0	4,00	1
	B	20	13,0	4,00	
P244.024	A	24	14,0	6,30	1
	B	24	14,0	6,30	
P244.028	A	28	17,5	10,00	1
	B	28	17,5	10,00	
P244.032	A	32	19,0	15,00	1
	B	32	19,0	15,00	
P244.035	A	35	21,0	20,00	1
	B	35	21,0	20,00	

Con tapa / With lid / Avec couvercle / Mit Deckel

P224 Colapasta / Pasta colander /
Cuit-pâtes / Nudelsieb



REF	H cm	📦
P224.023	A 23,0	1
P224.026	B 26,0	1

A Utilizable para la ref. 216 - Ø 35 cm
A It fits ref. 216 - Ø 35 cm
A Utilisable pour la ref. 216 - Ø 35 cm
A Benutzbar für Art.Nr. 216 - Ø 35 cm

B Utilizable para la ref. 216 - Ø 40 cm
B It fits ref. 216 - Ø 40 cm
B Utilisable pour la ref. 216 - Ø 40 cm
B Benutzbar für Art.Nr. 216 - Ø 40 cm

P223 Conjunto cacerola + 4 colapastas /
Casserole set + 4 pasta colander /
Ensemble braisière + 4 cuit-pâtes /
Kasserolleset + 4 Nudelsiebe

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P223.035	35	21,0	20,20	1
P223.040	40	25,0	31,40	1

Datos relativos a la cacerola 216.
Casserole data 216.
Caractéristiques afférentes au braisière 216.
Entsprechende Eigenschaften der Kasserolle 216.

Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel

P248 Olla con grifo y tapa /
Stock pot with tap and lid /
Marmite traiteur avec robinet et couvercle /
Topf mit Ablaufahn und Deckel

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P248.028	28	28,0	16,50	1
P248.032	32	32,0	24,00	1
P248.035	35	35,0	33,60	1
P248.040	40	40,0	50,00	1
P248.045	45	45,0	72,00	1

