

INDUCTION



Eficacia / Efficacy /
Efficacité / Effizienz



frio / cold /
froid / kälte

caliente / warm /
chaud / hitze

Eficiencia / Efficacy /
Efficacité / Effizienz



acero / aluminio / aluminium
inox-st/steel / edelstahl / aluminium

La batería más exclusiva para la alta cocina /
The most exclusive cookware lead to high cuisine /
La plus exclusive batterie pour la haute cuisine /
Exklusivster Kochbedarf für die Gehobene Küche

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

Facilidad: etiquetas identificativas de fácil extracción /
Easy: identification sticker easy to remove /
Facile: étiquettes identificatrices faciles à enlever /
Einfach: identifizierungsetiketten leicht zu entfernen

Efficiente: tapas diseñadas para el ahorro de energía /
Efficient: lids designed to save energy /
Efficient : couvercles conçus pour économiser de l'énergie /
Effizienz: energiesparendes deckeldesign

Vertido fácil /
Easy pouring /
Vercement facile /
Schüttrand

Aislante: asas de inox resistentes al calor /
Insulating: st/steel heat resistant handles /
Isolant : anses en acier inoxydable résistantes à la chaleur /
Isolierung: hitzebeständige griffe aus edelstahl

Estética: acabado satinado /
Aesthetics: satin finish /
Esthétique : finition satinée /
Ästhetik: satinierte ausführung

Calidad: satinado uniforme en todos los modelos /
Quality: uniform satin polishing in all models /
Qualité : polissage satiné uniforme sur tous les modèles /
Qualität: einheitlich matt glänzend für alle modelle

Control: soldadura artesanal e inspección en cada unidad /
Control: handcrafted welding and checking every unit /
Contrôle: soudure artisanale et vérification 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) /
(inox - alu - inox)

P2901 Olla recta sin tapa / Stock pot without lid / Marmite traiteur sans couvercle / Hoher Kochtopf ohne Deckel

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P290.120	20	20,0	6,20	1
P290.124	24	24,0	10,00	1
P290.128	28	28,0	16,50	1
P290.130	30	30,0	21,20	1
P290.132	32	32,0	24,00	1
P290.135	35	35,0	33,60	1
P290.140	40	40,0	50,00	1
P290.145	45	45,0	72,00	1
P290.150	50	50,0	98,00	1

P2911 Cacerola baja sin tapa / Casserole without lid / Faitout sans couvercle / Flache Kasserolle ohne L

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P291.120	20	8,0	2,50	1
P291.124	24	9,5	4,30	1
P291.128	28	11,0	6,70	1
P291.130	30	12,0	8,40	1
P291.132	32	12,5	10,00	1
P291.135	35	14,0	13,60	1
P291.140	40	15,5	19,50	1
P291.145	45	17,0	27,00	1
P291.150	50	20,0	39,00	1
P291.160	60	23,0	65,00	1

P2921 Cacerola alta sin tapa / Sauce pot without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P292.120	20	13,0	4,00	1
P292.124	24	14,0	6,30	1
P292.128	28	17,5	10,20	1
P292.130	30	18,0	12,70	1
P292.132	32	19,0	15,20	1
P292.135	35	21,0	20,20	1
P292.140	40	25,0	31,40	1
P292.145	45	28,0	44,50	1
P292.150	50	30,0	59,00	1
P292.160	60	35,0	99,00	1

P2931 Paellera sin tapa / Paella pan without lid / Plat à paella sans couvercle / Paellapfanne ohne Deckel

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P293.132	32	6,0	4,70	1
P293.135	35	7,0	6,70	1
P293.140	40	8,0	10,00	1

P299 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	€/l	
P299.020	20	12,	1
P299.024	24	14,	1
P299.028	28	18,	1
P299.030	30	19,	1
P299.032	32	21,	1
P299.035	35	25,	1
P299.040	40	28,	1
P299.045	45	34,	1
P299.050	50	43,	1
P299.060	60	56,	1

ACERO INOXIDABLE /
STAINLESS STEEL /
ACIER INOX /
ROSTFREIER STAHL

	INOX-PRO	TOP LINE	COOL • LINE	IDEA
REF / ITEM / CODE / ART.NR.	 BEST SELLER P. 38	 P. 46	 P. 48	 P. 50
COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH / COMPATIBLE AVEC / GEEIGNET FÜR	 INDUCTION 	 INDUCTION 	 INDUCTION 	 INDUCTION 
PRECIO / PRICE / PRIX / PREIS				
GARANTÍA AÑOS / WARRANTY YEARS / GARANTIE ANNÉES / GARANTIE JAHRE	5	5	4	3
CERTIFICACIÓN / CERTIFICATION / CERTIFICATION / ZERTIFIKATION				
ASAS / HANDLES / ANSES / GRIFFE	VARILLA / WIRE / FILS / DRAHT	 AISLANTES / INSULATION / ISOLANTES / ISOLIERUNG	FUNDICIÓN / CAST / FONTE / GUSSEISEN	DISEÑO / DESIGN / DESIGN / DESIGN
RESTAURANTE / RESTAURANT / RESTAURANT / RESTAURANT	TODO TIPO / ANY KIND / TOUST YPOIS / ALLE TYPEN	GASTRONÓMICO / GASTRONOMIC / GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIE	GOURMET	MODERNA / MODERN / MODERNE / MODERN
MEDIDAS Ø / MEASURES Ø / MESURES Ø / MASSE Ø	12-60	12-60	16-32	12-32

ALUMINIO /
ALUMINIUM /
ALUMINIUM /
ALUMINIUM

DAILY

CENTURY

BLACK SERIES

BLACK FORGED



 **INDUCTION**

 **NO INDUCTION**

 **NO INDUCTION**

 **INDUCTION**



1

1

2

2



TUBULAR /
TUBULAR /
TUBULAIRE /
TUBULÁR

TUBULAR /
TUBULAR /
TUBULAIRE /
TUBULÁR

INTEGRADO /
INTEGRATED /
INTÉGRÉ /
INTEGRIERT

INTEGRADO /
INTEGRATED /
INTÉGRÉ /
INTEGRIERT

TRADICIONAL /
TRADITIONAL /
TRADITIONNEL /
TRADITIONELL

TRADICIONAL /
TRADITIONAL /
TRADITIONNEL /
TRADITIONELL

TRADICIONAL Y PRESENTACIÓN /
TRADITIONAL AND PRESENTATION /
TRADITIONNEL ET PRESENTATION /
TRADITIONELL UND PRÄSENTATION

TRADICIONAL /
TRADITIONAL /
TRADITIONNEL /
TRADITIONELL

14-28

16-60

16-40

16-28