

COOL • LINE



 **INDUCTION**



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

Asas ergonómicas fabricadas en acero inoxidable de fundición /

Ergonomic handles made of cast st/steel

Ansenen fonte d'acier inoxydable, ergonomiques /

Griffe aus gussedelstahl hergestellt. Absolut ergonomisch



Fondo termo difusor técnico /

Tech sandwich base /

Fond thermo-diffuseur technique /

Tech-thermodiffusionsboden



Tapa con diseño especial para apoyo en asa lateral /

Special lid designed to hold on the side handle /

Couvercle spécial, conçu pour reposer sur la poignée /

Spezielles deckeldesign zum halten im seitengriff



Ref. color /
Ref. colour /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Farben

EXCLUSIVE

P4906CO Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel



EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490.620 + COLOR	20	13,0	3,70	1
P490.624 + COLOR	24	14,0	5,80	1
P490.628 + COLOR	28	17,5	9,50	1
P490.632 + COLOR	32	19,0	14,00	1

P4907CO Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel



EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490.724 + COLOR	24	9,5	3,90	1
P490.728 + COLOR	28	11,0	5,80	1
P490.732 + COLOR	32	12,5	8,90	1

P4909 Paellera con tapa / Paella pan with lid / Plat à paella avec couvercle / Paellapfanne mit Deckel



EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490.928 + COLOR	28	6,0	3,70	1
P490.932 + COLOR	32	6,0	4,70	1

P4900CO Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle



EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490.014 + COLOR	14	7,0	1,00	1
P490.016 + COLOR	16	7,5	1,50	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 gas vitro electric	 INDUCTION induction gas vitro electric	 INDUCTION induction gas vitro electric	 INDUCTION induction gas vitro electric
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 / MODERNE / 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