

COOL • LINE

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
 ANSES EN FONTE D'ACIER INOXYDABLE, ERGONOMIQUES /
 GRIFFE AUS GUSSEDELSTAHL HERGESTELLT. ABSOLUT ERGONOMISCH



PULIDO BRILLANTE /
 MIRROR POLISHING /
 POLISSAGE BRILLANT /
 GLÄNZEND POLIERT




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 SEITENGRIF

FONDO TERMO DIFUSOR TÉCNICO /
 TECH SANDWICH BASE /
 FOND THERMO-DIFFUSEUR TECHNIQUE /
 TECH-THERMODIFFUSIONSBODEN


P4906 Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490.616	16	11,0	2,00	1
P490.620	20	13,0	3,70	1
P490.624	24	14,0	5,80	1
P490.628	28	17,5	9,50	1


P4907 Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490.716	16	7,5	1,50	1
P490.720	20	8,0	2,50	1
P490.724	24	9,5	3,90	1
P490.728	28	11,0	5,80	1
P490.732	32	12,5	8,90	1

P4900 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490.014	14	7,0	1,00	1
P490.016	16	7,5	1,50	1
P490.018	18	9,0	2,10	1
P490.020	20	10,0	3,00	1