

3.4 Aluminum

Aluminio
Aluminium



P125 Non-stick FRY pan for fish "ERGOS"
Sartén pescado "ERGOS" antiadherente
Poêle à poisson "ERGOS" anti-adhésive



REF	cm	H cm	
P125038	38 x 26	5	1

P131 Non-stick crêpe fry pan "HERCULES"
Sartén para crêpes "HERCULES" antiadherente
Poêle à crêpes "HERCULES" anti-adhésive



REF	Ø cm	H cm	
P131022	22	2,5	12
P131026	26	2,5	12

P139 Non-stick blinis fry pan
Sartén para blinis antiadherente
Poêle à blinis anti-adhésive



IDEA! Specially for fried egg
Especial para huevo frito
Spécialement pour œuf frit

REF	Ø cm	H cm	
P139012	12	2	36

ALU FIRST

P1939 Non-stick light fry pan
Sartén antiadherente ligera
Poêle antiadhesive légère

NEW!



PFOA FREE
Non-stick coating
Antiadherente
Anti-adhésif

3,5 mm
Thickness
Espesor
Épaisseur



Sold in whole boxes only
Se venden sólo por cajas completas
Vendues uniquement par boîtes complètes

REF	Ø cm	H cm	
P193918	18	4,0	6
P193920	20	4,0	6
P193922	22	4,5	6
P193924	24	4,5	6
P193926	26	5,0	6
P193928	28	5,0	6
P193932	32	5,5	6
P193936	36	6,0	6

EASY APOLO

P460 Aluminium non-stick fry pan
Sartén aluminio antiadherente
Poêle aluminium anti-adhésive



2,5 mm
Thickness
Espesor
Épaisseur



Bakelite handle
Mango baquelita
Queue en bakélite

REF	Ø cm	H cm	
P460018	18	4,0	12
P460020	20	4,0	12
P460024	24	4,0	12
P460026	26	4,5	12
P460028	28	4,5	12
P460030	30	4,5	12
P460032	32	5,0	12



Multi-PLY 3.5

Multimetal
Multi-metal



MULTI-PLY



It gets all advantages of the aluminium and the st/steel just in one

Aporta todas las ventajas del aluminio y del acero inoxidable en una sola pieza

Apporte tous les avantages de l'aluminium et de l'acier inoxydable en une seule pièce

P2390 Round base wok
P2394 Wok fondo redondo
Wok à fond rond



P239036



P239436*

P2391 Flat base wok
P2395 Wok fondo plano
Wok à fond plain



P239136



P239536*

* Non-stick coating / Antiadherente / Anti-adhésif

* Non-stick coating / Antiadherente / Anti-adhésif

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P239036	36	10	6	1
P239436*	36	10	6	1

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P239136	36	9	5,5	1
P239536*	36	9	5,5	1

Handles

Mangos
Manches

ERGOS

MORE ERGONOMIC
MAYOR ERGONOMÍA
PLUS ERGONOMIQUE

Tubular
Tubular
Tubulaire



Pujadas **ERGOS** handles are characterized by being made from stainless steel tubing. Thanks to a flattening process, the tubing becomes an ergonomic and heat insulating handle.

These handles are made with two holes at the two innermost end, to ensure that no water from the washing process remains inside and comes out in the form of steam when the pan is heated.

*Los mangos **ERGOS** de Pujadas se caracterizan por estar fabricados en tubo de acero inoxidable. Gracias a un proceso de allanado, lo convierte en un mango ergonómico y aislante del calor. Estos mangos se presentan con dos agujeros en los dos extremos interiores, para asegurar que ninguna gota de agua quede dentro en el proceso de lavado y ésta salga en forma de vapor durante el calentamiento de la sartén.*

Les manches **ERGOS** de Pujadas se caractérisent par leur fabrication à partir d'un tube en acier inoxydable. Le processus d'aplanissement obtient un manche ergonomique doté d'une isolation thermique.

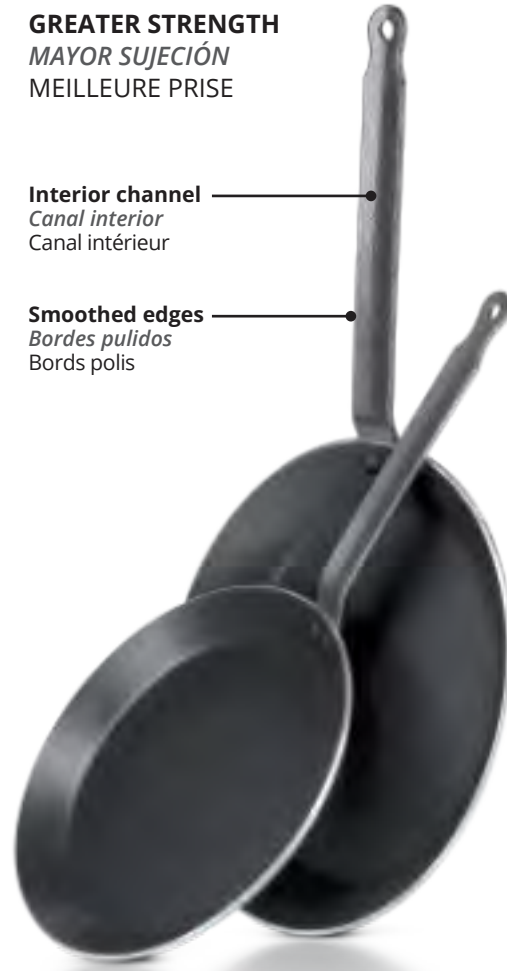
Ces manches sont présentés avec deux trous aux deux extrémités intérieures, pour qu'aucune goutte d'eau ne reste à l'intérieur pendant le processus de lavage et que celle-ci sorte sous forme de vapeur lors du chauffage de la poêle.

HÉRCULES

GREATER STRENGTH
MAYOR SUJECIÓN
MEILLEURE PRISE

Interior channel
Canal interior
Canal intérieur

Smoothed edges
Bordes pulidos
Bords polis



HÉRCULES handles are made of flat iron sheet coated with a high temperature resistant protective paint, which prevents rapid oxidation.

The handles have smoothed edges and a slight channel in the centre for increased strength.

*Los mangos **HÉRCULES** son aquellos fabricados en chapa plana de hierro recubiertos con una pintura protectora resistente a altas temperaturas, que evita una rápida oxidación.*

Esta chapa se presenta con los bordes pulidos y con una ligera canal en medio para una mejor sujeción.

Les manches **HÉRCULES** sont fabriqués en plaque de fer plate et recouverts d'une peinture protectrice résistante aux températures élevées, qui évite une oxydation rapide.

Cette plaque est dotée de bords polis et d'un léger canal au milieu pour une meilleure prise.