



St/steel 3.1

Acero inoxidable

Acier inoxydable

INOX PRO CERAMIC



FRY PANS
SARTENES
POÊLES

2 LAYERS - PFAS-FREE
CAPAS - LIBRE DE PFAS
COUCHES - SANS PFAS



Ergos strong and durable tubular handle

Mango tubular Ergos sólido y robusto
Poignée tubulaire Ergos solide et robuste

Safety: 3-point riveted handles

Seguridad: mangos remachados en 3 puntos
Sécurité : poignées rivetées à 3 points

2 layers of extremely hard PPG Fusion non-stick ceramic coating on the inside.

Interior con 2 capas de recubrimiento antiadherente cerámico
Fusión de PPG de gran dureza.

Intérieur avec 2 couches de revêtement antiadhésif en céramique
PPG Fusion de grande dureté.

Induction: 6 mm technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel).

Inducción: base técnica de 6 mm en sándwich
(Acero Inoxidable - Aluminio - Acero Inoxidable).

Induction : base technique de 6 mm en sandwich
(Acier inoxydable - Aluminium - Acier inoxydable).

P2208 Ceramic non-stick fry pan

Sarten con antiadherente cerámico

Poêle antiadhésive ceramique



REF	Ø cm	H cm	
P220820	20	3,8	1
P220824	24	4,6	1
P220828	28	5,5	1
P220832	32	6,0	1

Which fry pan do you need?

¿Qué sartén necesitas?
Quelle poêle vous faut-il ?

FRY PANS
SARTÈNES
POÊLES

FRY PANS
SARTÈNES
POÊLES

	Stainless Steel Acero Inoxidable Acier Inox					Multiply Multimetal Multi-metal
	INOX PRO	COOL LINE	INOX PRO CERAMIC	INOX PRO EXPERT	INOX FIRST	TRIBUTE
INDUCTION TYPE TIPO INDUCCIÓN TYPE INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION
COATING ANTIADHERENTE REVÊTEMENT				-		CERAMIGUARD® II
WALL/BASE THICKNESS GROSOR PARED/BASE ÉPAISSEUR PAROI/BASE	0,8/6,5 mm	0,8/6 mm	0,8/6 mm	0,8/6 mm	0,6/6 mm	3,5 mm
INDUCTION BASE TYPE TIPO FONDO INDUCCIÓN TYPE DE FOND INDUCTION	Technical Técnico Technique	Technical Técnico Technique	Technical Técnico Technique	Technical Técnico Technique	Encapsulated Encapsulado Encapsulé	Multi-ply Multimetal Multi-metal
NON-STICK ANTIADHERENCIA ANTI-ADHÉRENCE	★★★★★	★★★★★	★★★	★★	★★★★★	★★★★★
MECH. STRENGTH* RESIST. MECÁNICA* RES. MÉCANIQUE*	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
ABRASION RESIST.** RESIST. ABRASION** RESIST. ABRASION**	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★
TEMP. TRANSM. TRANSM. TEMP. TRANSM. TEMP.	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★★
TEMPER. ON BASE TEMP. EN LA BASE TEMP. À LA BASE	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★

* Pan's physical specifications that ensure it will last for the longest possible time.
Capacidad física de la sartén para aguantar durante el mayor tiempo posible.
Capacité physique de la poêle à tenir le plus longtemps possible.

	Aluminium Aluminio Aluminium					Carbon Steel Acero al carbono Acier au carbone	
	BLACK PRO	ALU PRO	ALU PRO CERAMIC	ALU PRO EXPERT	ALU FIRST	STEEL PRO	STEEL EXPERT
INDUCTION TYPE TIPO INDUCCIÓN TYPE INDUCTION	INDUCTION	INDUCTION	INDUCTION	-	INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION
COATING ANTIADHERENTE REVÊTEMENT				-			-
WALL/BASE THICKNESS GROSOR PARED/BASE ÉPAISSEUR PAROI/BASE	4,2/4,5 mm	4 mm	4 mm	4 mm	3,5 mm	4,5 mm	1,5 mm
INDUCTION BASE TYPE TIPO FONDO INDUCCIÓN TYPE DE FOND INDUCTION	Induction disc Disco inducción Disque à induction	Induction disc Disco inducción Disque à induction	Induction disc Disco inducción Disque à induction	-	Induction disc Disco inducción Disque à induction	Carbon steel Acero al carbono Acier au carbone	Carbon steel Acero al carbono Acier au carbone
NON-STICK ANTIADHERENCIA ANTI-ADHÉRENCE	★★★★★	★★★★★	★★★	★★	★★★	★★★	★★
MECH. STRENGTH* RESIST. MECÁNICA* RES. MÉCANIQUE*	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
ABRASION RESIST.** RESIST. ABRASION** RESIST. ABRASION**	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★	★★★★	★★★★
TEMP. TRANSM. TRANSM. TEMP. TRANSM. TEMP.	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
TEMPER. ON BASE TEMP. EN LA BASE TEMP. À LA BASE	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★

** Ability of the cooking surface to resist wear and tear under normal usage conditions.
Capacidad de la superficie útil de cocción para resistir el desgaste por el uso del producto en condiciones normales.
Capacité de la surface utile de cuisson à résister à l'usure exercée du fait de l'utilisation du produit dans des conditions normales.