

3.2 Aluminium

Aluminio
Aluminium



ALU PRO CERAMIC



Ergos strong and durable tubular handle

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

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.

Stainless steel induction base for excellent performance in professional kitchens.

Base inducción en acero inoxidable de máxima superficie, para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional.

Grande base à induction en acier inoxydable pour un rendement optimal dans une cuisine professionnelle.

3-point riveted handles.

Mangos remachados en 3 puntos.
Poignées rivetées à 3 points.

P1208 Ceramic non-stick fry pan
Sarten con antiadherente cerámico
Poêle antiadhésive céramique



REF	Ø cm	H cm	Box
P120820	20	4,0	6
P120824	24	4,5	6
P120828	28	5,0	6
P120832	32	5,5	6



SOLD IN WHOLE BOXES ONLY. APPLIES TO ALL PREVIOUS REFERENCES.
SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS. APLICA A TODAS LAS REFERENCIAS ANTERIORES.
VENDUES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLÈTES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.

ALU PRO EXPERT



WITHOUT COATING
SIN RECUBRIMIENTO
SANS REVÊTEMENT

Ergos strong and durable tubular handle

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

3-point riveted handles.

Mangos remachados en 3 puntos.
Poignées rivetées à 3 points.

Outstanding natural non-stick properties on the inside.

Extraordinaria propiedad antiadherente natural en el interior.
Propriétés antiadhésives naturelles extraordinaires à l'intérieur.

Outer surface with an even satin polish finish and protective coating.

Cara exterior con pulido satinado uniforme con recubrimiento protector.

Face extérieure avec un polissage satiné uniforme et un revêtement protecteur.

P127 Fry pan
Sartén
Poêle



REF	Ø cm	H cm	Box
P127024	24	4,5	1
P127028	28	5,0	1
P127032	32	5,5	1
P127040	40	6,5	1

Which handle type should I choose?

¿Qué tipo de mango debo elegir?
Quel type poignée choisir ?



ERGOS



With an ergonomic design and manufactured with stainless steel tube to insulate the heat. It has two lower orifices at its ends to allow full water drainage after washing.

De diseño ergonómico y fabricado en tubo de acero inoxidable para aislar el calor. Presenta dos orificios inferiores en los extremos para la completa salida del agua después del lavado.

Conception ergonomique et fabrication à l'aide d'un tube en acier inoxydable pour isoler de la chaleur. Comporte deux orifices inférieurs aux extrémités pour une sortie complète de l'eau après le lavage.

HÉRCULES



Manufactured in flat iron sheeting for improved temperature control. Central longitudinal fold for improved resistance and grip.

Fabricado en chapa plana de hierro para un mejor control de la temperatura. Pliegue central longitudinal para una mayor resistencia y sujeción.

Fabriqué avec une plaque plate en fer pour mieux contrôler la température. Pli central longitudinal pour plus de résistance et de soutien.



Aluminium <i>Aluminio</i> Aluminium					Carbon Steel <i>Acero al carbono</i> Acier au carbone	
BLACK PRO	ALU PRO	ALU PRO CERAMIC	ALU PRO EXPERT	ALU FIRST	STEEL PRO	STEEL EXPERT
						
 INDUCTION	 INDUCTION	 INDUCTION	-	 INDUCTION	 FULL INDUCTION	 FULL INDUCTION
			-			-
4,2/4,5 mm	4 mm	4 mm	4 mm	3,5 mm	4,5 mm	1,5 mm
Induction disc <i>Disco inducción</i> Disque à induction	Induction disc <i>Disco inducción</i> Disque à induction	Induction disc <i>Disco inducción</i> Disque à induction	-	Induction disc <i>Disco inducción</i> Disque à induction	Carbon steel <i>Acero al carbono</i> Acier au carbone	Carbon steel <i>Acero al carbono</i> Acier au carbone
★★★★★	★★★★★	★★★	★★	★★★	★★★	★★
★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★
★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
						

** 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.