

STEEL CLASSIC

 INDUCTION



FOOD CONTACT
APPROVED

Mango hérocles /
Hercules long handle /
Manche hercules /
Hérocles-stiel

Excelentes propiedades térmicas
y antiadherentes naturales /

Excellent thermal and natural
nonstick properties /


Excellentes propriétés thermiques et
antiadhésives naturelles /

Ausgezeichnete wärmeleit- und
natürliche antihafteigenschaft

Fabricadas en acero /
Manufactured in steel /
Fabriquées en acier /
Aus stahl gefertigt

P1351 Sartén "Lionesa" 1,5 mm / "Lyonnaise" Steel fry pan 1,5 mm / Poêle "Lyonnaise" 1,5 mm / Bratpfanne "Lyoner" 1,5 mm



| REF | Ø cm | H cm |  |
|----------|------|------|---|
| P135.120 | 20 | 4,5 | 1 |
| P135.124 | 24 | 5,0 | 1 |
| P135.128 | 28 | 5,5 | 1 |
| P135.132 | 32 | 6,0 | 1 |
| P135.140 | 40 | 7,0 | 1 |

P1353 Wok / Wok / Wok / Wok



| REF | Ø cm | H cm |  |
|----------|------|------|---|
| P135.330 | 30 | 9,5 | 1 |

P1354 Sartén para crêpes / Crêpe fry pan / Poêle à crêpes / Crêpesbratpfanne



| REF | Ø cm | H cm | €/u |  |
|----------|------|------|-------|---|
| P135.424 | 24 | 2,0 | 21,85 | 1 |

| | ACERO INOXIDABLE / STAINLESS STEEL / ACIER INOXYDABLE / ROSTFREIER STAHL | | | ALUMINIO / ALUMINIUM / ALUMINIUM / ALUMINIUM | |
|--|---|---|--|---|--|
| | INOX PRO | INOX CERAMIC | IDEA | ALU PRO INDUCTION | ALU PRO |
| REF / ITEM / CODE / ART.NR. |  BEST SELLER P. 64 |  P. 65 |  P. 66 |  P. 67 |  BEST SELLER P. 68 |
| COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH / COMPATIBLE AVEC / GEEIGNET FÜR |  INDUCTION  |  INDUCTION  |  INDUCTION  |  INDUCTION  |  NO INDUCTION  |
| PRECIO / PRICE / PRIX / PREIS |  |  |  |  |  |
| ESPESOR / THICKNESS / EPAISSEUR / DICKE | 0,8 mm | 0,8 mm | 0,7 mm | 4 mm | 4 mm |
| ANTIADHERENTE / COATING / REVÊTEMENT / ANTIHAFTBESCHICHTUNG |  |  |  |  |  |
| MANGO / HANDLE / QUEUE / GRIFF | INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI | INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI | INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI | INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI | INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI |
| RECOMENDADA / RECOMMENDED / RECOMMANDÉE / EMPFEHLUNG | ALTA RESISTENCIA A LA ABRASIÓN / HIGH RESISTANCE TO ABRASION / HAUTE RÉSIDENCE À L'ABRASION / HOHE RESISTENZ GEGEN VERSCHLEISS | ALTA RESISTENCIA A LA ABRASIÓN / HIGH RESISTANCE TO ABRASION / HAUTE RÉSIDENCE À L'ABRASION / HOHE RESISTENZ GEGEN VERSCHLEISS | RESISTENCIA PROFESIONAL / PROFESSIONAL STRENGTH / DURETÉ PROFESSIONNEL / PROFESSIONELLE RESISTENZ | ALTA RESISTENCIA A LA ABRASIÓN / HIGH RESISTANCE TO ABRASION / HAUTE RÉSIDENCE À L'ABRASION / HOHE RESISTENZ GEGEN VERSCHLEISS | COCCIÓN A FUEGO LENTO / SLOW BAKING / CUISSON À FEU LENT / KOCHEN MIT KLEINER FLAMME |



INDUCTION



NO INDUCTION

**PROFESIONAL / PROFESSIONAL /
PROFESSIONNEL / PROFESSIONELL**

MULTIMETAL /
MULTI-PLY /
MULTI-METAL /
MULTIMETALL

ALUMINIO FUNDICIÓN /
CAST ALUMINIUM /
FONTED'ALUMINIUM /
ALUMINIUMGUSS

ACERO /
STEEL /
ACIER /
STAHL

MULTIMETAL

**BLACK
PRO**

**BLACK
FORGED**

**BLACK
FIRST**

**STEEL
PRO**

**STEEL
CLASSIC**



P. 71



P. 72



P. 74



P. 74



P. 75



P. 77

 **INDUCTION**

 **INDUCTION**

 **INDUCTION**

 **NO INDUCTION**

 **INDUCTION**

 **INDUCTION**



3,5 mm

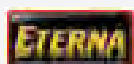
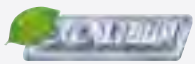
4 mm

3 mm

4 mm

2 mm

1,5 mm



**NINGUNO /
NONE /
AUCUN /
KEINE**

**INOXIDABLE /
ST/STEEL /
INOXYDABLE /
ROSTFREI**

**INOXIDABLE /
ST/STEEL /
INOXYDABLE /
ROSTFREI**

**BAQUELITA /
BAKELITE /
BAKELIT
(MAX. TEMP. 160 °C)**

**MADERA /
WOODEN /
BOIS /
HOLZ**

**INOXIDABLE /
ST/STEEL /
INOXYDABLE /
ROSTFREI**

**HIERRO /
FLAT IRON /
FER /
EISEN**

**HOMOGENEIDAD Y
EFICACIA TÉRMICA /
HOMOGENEITY AND
THERMAL EFFECTIVENESS /
HOMOGÉNÉITÉ ET
EFFICACITÉ THERMIQUE /
HOMOGENITÄT UND
WÄRMEFFIZIENZ**

**ROBUSTEZ Y BUEN
DESLIZAMIENTO /
ROBUSTNESS AND GOOD
SLIDING /
ROBUSTESSE ET BON
GLISSEMENT /
ROBUSTHEIT UND GUTES
RUTSCHEN**

**ROBUSTEZ Y EFICIENCIA /
ROBUSTNESS AND
EFFICIENCY /
ROBUSTESSE ET
EFFICACITÉ /
ROBUSTHEIT UND EFFIZIENZ**

**ROBUSTEZ Y BUEN
DESLIZAMIENTO /
ROBUSTNESS AND
GOOD SLIDING /
ROBUSTESSE ET BON
GLISSEMENT /
ROBUSTHEIT UND GUTES
RUTSCHEN**

**ALTAS TEMPERATURAS /
HIGH TEMPERATURES /
HAUTES TEMPERATURES /
HOHE TEMPERATUREN**

**SELLAR, FREIR, DORAR /
SEALING, FRYING,
BROWNING /
CULOTTAGE, FRIRE ET
DORER /
ANBRATEN, FRITIEREN,
ANBRÄUNEN**

SARTENES /
FRY PANS /
POÊLES

HÉRCULES

MAYOR SUJECIÓN
GREATER STRENGTH
MEILLEURE PRISE
BESSERER HALT



Canal interior
Interior channel
Canal intérieur
Innerer kanal

Bordes pulidos
Smoothed edges
Bords polis
Glatte ränder

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.

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.

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.

Die HÉRCULES Stiele werden aus einem flachen Eisenblech gefertigt, das von einer hochtemperaturbeständigen Schutzlackierung, die ein schnelles Verrosten verhindert, umhüllt ist. Dieses Eisenblech weist glatte Ränder und einen kleinen Kanal in der Mitte für einen besseren Halt auf.