



# Steel 3.7

Acero  
Acier



## STEELEXPERT



**Hercules long handle**  
Mango hércules  
Manche hercules

**Excellent thermal and natural nonstick properties**  
Excelentes propiedades térmicas y antiadherentes naturales  
Excellentes propriétés thermiques et antiadhésives naturelles

**Manufactured in steel**  
Fabricadas en acero  
Fabriquées en acier



**P1351 "Lyonnaise" Steel fry pan 1,5 mm**  
Sartén "Lionesa" 1,5 mm  
Poêle "Lyonnaise" 1,5 mm



REF	Ø cm	H cm	
P135120	20	4,5	1
P135124	24	5,0	1
P135128	28	5,5	1
P135132	32	6,0	1
P135140	40	7,0	1

**P1353 Wok**



REF	Ø cm	H cm	
P135330	30	9,5	1

**P1354 Crêpe fry pan**  
Sartén para crêpes  
Poêle à crêpes



REF	Ø cm	H cm	
P135424	24	2,0	1

FRY PANS  
SARTÈNS  
POÊLES

# Which fry pan do you need?

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

FRY PANS  
SARTENES  
POÊLES

FRY PANS  
SARTENES  
POÊLES

## Stainless Steel

Acero Inoxidable  
Acier Inox

## Aluminium

Aluminio  
Aluminium

## Cast aluminium

Aluminio fundición  
Fonte d'aluminium

## Steel

Acero  
Acier

	TRIBUTE	INOX PRO	INOX FIRST	WEAR EVER	ALU PRO	ALU FIRST	BLACK PRO	BLACK FORGED	BLACK FIRST	STEEL PRO	STEEL EXPERT
											
	NEW!	BEST SELLER		NEW!							
	P. 69	P. 70	P. 72	P. 68	P. 73	P. 76	P. 78	P. 80	P. 80	P. 81	P. 83
COMPATIBLE WITH CON AVEC	<b>INDUCTION</b> 	<b>INDUCTION</b> 	<b>INDUCTION</b> 	<b>NO INDUCTION</b> 	<b>INDUCTION</b> 	<b>INDUCTION</b> 	<b>INDUCTION</b> 	<b>INDUCTION</b> 	<b>NO INDUCTION</b> 	<b>INDUCTION</b> 	<b>INDUCTION</b> 
PRICE PRECIO PRIX											
THICKNESS ESPESOR EPAISSEUR	4 mm	0,8 mm	0,7 mm	4 mm	4 mm	3,5mm	4 mm	3 mm	4 mm	2 mm	1,5 mm
COATING ANTIADHERENTE REVÊTEMENT	CERAMIGUARD® II			STEELCOAT X 3®							NINGUNO NONE AUCUN
HANDLE MANGO QUEUE	ST/STEEL INOXIDABLE INOXYDABLE	ST/STEEL INOXIDABLE INOXYDABLE	ST/STEEL INOXIDABLE INOXYDABLE	ST/STEEL INOXIDABLE INOXYDABLE	ST/STEEL INOXIDABLE INOXYDABLE	ST/STEEL INOXIDABLE INOXYDABLE	ST/STEEL INOXIDABLE INOXYDABLE	BAKELITE BAQUELITA BAKELIT (MAX. TEMP. 160 °C)	WOODEN MADERA BOIS	ST/STEEL INOXIDABLE INOXYDABLE	FLAT IRON HIERRO FER



# Which material should I choose?








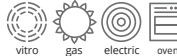


¿Qué material debo elegir?  
Quel matériau choisir ?

MATERIAL  
MATERIAL  
MATÉRIAU

THERMAL  
CONDUCTIVITY  
CONDUCTIVIDAD  
TÉRMICA  
CONDUCTIVITÉ  
THERMIQUE

USE  
USO  
UTILISER

MAINTENANCE  
AND HYGIENE  
MANTENIMIENTO  
E HIGIENE  
ENTRETIEN ET  
HYGIÈNE

	MULTI-PLY	STAINLESS STEEL	ALUMINIUM	CAST ALUMINIUM	CARBON STEEL
	MULTIMETAL MULTIMÉTAL	ACERO INOX ACIER INOX	ALUMINIO ALUMINIUM	ALUMINIO FUNDICION ALUMINIUM DE FONTE	ACERO AL CARBONO ACIER AU CARBONE
					
	<b>Solid and impact resistant.</b> <i>Sólido y resistente a impactos.</i> Solide et résistant aux impacts.	<b>High resistance to impact, maintaining a perfect physical state.</b> <i>Alta resistencia a impactos, manteniendo un perfecto estado físico.</i> Haute résistance aux chocs, conserve un aspect physique parfait.	<b>Extremely light and very malleable. Little resistance to impacts.</b> <i>Extremadamente ligero y muy maleable. Poco resistente a los golpes.</i> Extrêmement léger et très malléable. Peu résistant aux coups.	<b>High resistance to deformation. Temperatures up to 160°C.</b> <i>Gran resistencia a la deformación. Temperaturas hasta 160°C.</i> Haute résistance à la déformation. Températures jusqu'à 160°C.	<b>Very high weight. Highly vulnerable to corrosion (oxidization)</b> <i>Peso muy elevado. Altamente vulnerable a la corrosión (oxidación)</i> Poids très élevé. Haute vulnérabilité à la corrosion (oxydation).
	<b>High thermal conductivity thanks to its inner layer of aluminium.</b> <i>Conductividad térmica alta gracias a la capa interior de aluminio que posee.</i> Haute conductivité thermique grâce à la couche intérieure d'aluminium.	<b>Perfect sealing of the thermodiffusing base. Efficient heat distribution.</b> <i>Perfecta fijación del fondo difusor. Eficiente distribución del calor.</i> Parfaite fond thermodiffuseur. Distribution efficace de la chaleur.	<b>Good conductivity and uniform heat distribution. Optimum material for energy saving.</b> <i>Buena conductividad y distribución uniforme del calor. Óptimo material para ahorro de energía.</i> Bonne conductivité et distribution très uniforme. Matériau optimal pour l'économie d'énergie.	<b>Excellent energy efficiency thanks to its induction base.</b> <i>Excelente eficiencia energética gracias a la base de inducción que posee.</i> Efficacité énergétique excellente grâce à sa base à induction.	<b>Very stable temperature for long cooking times.</b> <i>Temperatura muy estable para cocinados de larga duración.</i> Haute conductivité thermique grâce à la couche intérieure d'aluminium.
					
	<b>Cover with professional hygienic material (stainless steel). Dishwasher is not recommended.</b> <i>Recubrimiento de material higiénico profesional (acero inoxidable). No se recomienda el uso de lavavajillas.</i> Revêtement en matériau hygiénique professionnel (acier inoxydable). L'utilisation du lave-vaisselle est déconseillée.	<b>Non porous-material. Easy to clean. Not adherence for food residues.</b> <i>Material no poroso. Fácil de limpiar. No adherencia de resto de alimentos.</i> Matériau non poreux. Facile à nettoyer. Difficile d'attacher du restes d'aliments.	<b>Porous material. Very important to clean it properly to avoid contaminate food.</b> <i>Material poroso. Limpieza correcta para evitar posible adherencia de bacterias.</i> Matériau poreux. Nettoyage correct pour éviter une éventuelle adhérence de bactéries.	<b>Wash with hot water, neutral soap and non-abrasive sponge. Rinse plenty of water.</b> <i>Lavar con agua caliente, jabón neutro y esponja no abrasiva. Enjuagar con abundante agua.</i> Laver avec de l'eau chaude, du savon neutre et une éponge non abrasive. Rincer abondamment à l'eau.	<b>Before first use, it is advisable to use it to cook a disposable product. This allows the initial impurities to be cleaned from the pan.</b> <i>Antes del primer uso, se aconseja cocinar algún producto desechable. Esto permitirá limpiar las impurezas iniciales del recipiente.</i> Avant la première utilisation, il est conseillé de faire cuire un produit jetable. Ce qui permettra de nettoyer les impuretés du récipient.