

P3011 Cacillo monobloc /
One piece ladle /
Louche monobloc /
Monoblock Schöpflöffel

Capacidad marcada en el mango /
Capacity marked on the handle /
Capacité marqué à la queue /
Volumenangabe am Griff markiert



REF	Ø cm	L cm	Lts	
P301.165	6,5	31	0,07	12
P301.108	8	32	0,13	12
P301.109	9	33	0,20	12
P301.110	10	37	0,25	6
P301.112	12	42	0,45	6
P301.114	14	43	0,75	6
P301.116	16	45	1,00	6
P301.118	18	48	1,50	6

P3012 Cacillo monobloc económico /
Economical one piece ladle /
Louche monobloc économique /
Monoblock Schöpflöffel ökonomisch

Capacidad marcada en el mango /
Capacity marked on the handle /
Capacité marqué à la queue /
Volumenangabe am Griff markiert



REF	Ø cm	L cm	Lts	
P301.206	6	27	0,05	10
P301.208	8	31	0,12	10
P301.210	10	33	0,25	10
P301.212	12	36	0,42	10
P301.214	14	39	0,75	10
P301.216	16	43	1,20	10

P392 Cacillo para salsas con 2 picos laterales /
One piece sauce ladle with 2 spouts /
Cuillère à sauces monobloc avec 2 becs verseurs /
Schöpflöffel für Sossen mit 2 seitlichen Ausgüssen

Capacidad marcada en el mango /
Capacity marked on the handle /
Capacité marqué à la queue /
Volumenangabe am Griff markiert



REF	Ø cm	L cm	Lts	
P392.065	6,5	31	0,08	10

P30326 Cacillo monobloc mango corto /
One piece ladle short handle /
Louche monobloc manche court /
Monoblock Schöpflöffel kurzer Stiel

Capacidad marcada en el mango /
Capacity marked on the handle /
Capacité marqué à la queue /
Volumenangabe am Griff markiert



REF	Ø cm	L cm	Lts	
P303.265	6,5	22	0,07	10

P396 Cacillo monobloc con agujeros /
Perforated one piece ladle /
Louche monobloc perforée /
Gelochter Monoblock Schöpflöffel



REF	Ø cm	L cm	
P396.009	9	33	10
P396.010	10	37	10
P396.012	12	42	10

4980120 Cacillo monobloc Kool-Touch® /
One-Piece ladle Kool-Touch® handle /
Louche monobloc manche Kool-Touch® /
Monoblock Schöpflöffel Kool-Touch® Griffen




REF		Ø cm	L cm	ml	
4980120	Black	4,5	25,0	30	12
4980230	Blue	6,0	25,0	60	12
4980335	Yellow	7,5	32,0	90	12
4980445	Grey	8,5	32,0	120	12
4980655	Green	9,0	31,5	175	12
4980865	Orange	10,0	32,0	235	12

82 °C Revestimiento mango / Coated handle /
Revêtement queue / Griffbeschichtung


P3021 Espumadera monobloc /
One piece skimmer /
Écumoire monobloc /
Schaumlöffel Monoblock



REF	Ø cm	L cm	
P302.108	8	29	10
P302.110	10	32	10
P302.112	12	35	10
P302.114	14	37	10
P302.116	16	44	5
P302.118	18	44	5
P302.120	20	47	5


P3141 Espátula monobloc sin perforar /
One piece spatula /
Spatule monobloc /
Pfannenwender Monoblock



REF	Ø cm	L cm	
P314.110	10	36	5
P314.112	12	39	5


P3143 Pala pescado monobloc /
One piece fish spatula /
Pelle à poisson monobloc /
Fischwender Monoblock



REF	cm	L cm	
P314.300	16 x 12	42	5


P3022 Espumadera monobloc económica /
Economical one piece skimmer /
Écumoire monobloc économique /
Schaumlöffel Monoblock ökonomisch



REF	Ø cm	L cm	
P302.210	10	33	10
P302.212	12	36	10
P302.214	14	39	10
P302.216	16	42	10


P3142 Espátula monobloc perforada /
One piece perforated spatula /
Spatule monobloc perforée /
Gelochter Pfannenwender Monoblock



REF	Ø cm	L cm	
P314.210	10	36	5
P314.212	12	39	5


P315 Espumadera de alambre / Mesh skimmer /
Écumoire à friture / Drahtschaumlöffel



REF	Ø cm	L cm	
P315.010	10	40	10
P315.012	12	43	10
P315.015	15	50	10
P315.017	17	54	10
P315.020	20	61,5	10

P94101 Araña / Wire skimmer /
Araignée / Schaumlöffel




REF	Ø cm	L cm	
P941.013	13	47,5	10
P941.015	15	49,5	10
P941.018	18	52,5	10
P941.020	20	54,5	10
P941.022	22	67,0	5
P941.024	24	69,0	5
P941.028	28	69,0	5

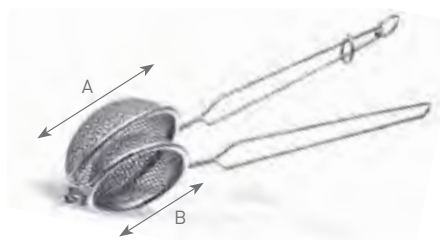
P955 Espumadera malla fina / Mesh skimmer /
Écumoire maillée / Feiner Drahtschaumlöffel




Detalle de la malla a escala real
Detail of the sieve at real scale
Détail de la maille à échelle réelle
Detail Maschen in realer Größe

REF	Ø cm	L cm	
P955.010	10	40	10
P955.012	12	43	10
P955.015	15	50	10
P955.017	17	54	10
P955.020	20	61	10


P394 Molde nido / Bird nest mould /
Moule à nid / Vogelnestform



REF	Ø A cm	Ø B cm	
P394.008	10	8	1
P394.012	12	10	1

P376 Cuchara monobloc profesional /
Professional one piece spoon /
Cuillère monobloc professionnelle /
Professioneller Löffel Monoblock




REF	Ø cm	
P376.037	37	10

P3761

Cuchara honda monobloc profesional /
Professional one piece deep spoon /
Cuillère profonde monobloc professionnelle /
Tiefer professioneller Löffel Monoblock




REF	Ø cm	
P376.137	37	10

P377

Cuchara perforada monobloc profesional /
Professional one piece perforated spoon /
Cuillère perforée monobloc professionnelle /
Gelochter professioneller Löffel Monoblock



REF	Ø cm	
P377.037	37	10

P3771

Cuchara honda monobloc profesional perforada /
Professional one piece perforated deep spoon /
Cuillère profonde monobloc professionnelle perforée /
Tiefer gelochter professioneller Löffel Monoblock



REF	Ø cm	
P377.137	37	10

P395

Cuchara oblicua monobloc /
One piece crosswire spoon /
Cuillère oblique monobloc /
Sossenlöffel Monoblock



REF	L cm	BASE cm	Lts	
P395.038	38	10 x 7	0,075	10

64130 Cuchara / Solid spoons / Cuillères pleines / Massiv Löffel



232 °C

REF	Color	L cm	
64130		35	12
6414015		35	12
6414030		35	12
6414040		35	12
6414050		35	12
6414070		35	12

64132 Cuchara perforada / Perforated spoons / Cuillères perforées / Perforiert Löffel



232 °C

REF	Color	L cm	
64132		35	12
6414215		35	12
6414230		35	12
6414240		35	12
6414250		35	12
6414270		35	12

P3972 Tenedor monobloc / One piece meat fork / Fourchette monobloc / Fleischgabel Monoblock



2 púas / 2 prongs / 2 dents / 2 Zinken

REF	Ø cm	
P397.247	47	10

P3973 Tenedor monobloc / One piece meat fork / Fourchette monobloc / Fleischgabel Monoblock



3 púas / 3 prongs / 3 dents / 3 Zinken

REF	L cm	
P397.347	47	10