



# SERIE 1100



Finitura esterna ed interna satinata, bordo lucido.  
Manicatura tubolare in acciaio inox, anatomica, resistente al calore.  
Bordo rinforzato.  
Doppio spessore del fondo.  
Fondo termodiffusore sandwich (inox-alluminio-inox).  
Concavo a freddo e piano a caldo (sfruttamento del calore al 100%).  
Ideali per ogni tipo di cottura, gas, elettrica, vetroceramica e induzione.  
Tutti gli articoli sono dotati di speciale fondo termodiffusore adatto anche per piastre ad induzione.

*Outside and inside satin polished. Top edges mirror polished.  
Hollow tubular stay cool handles in stainless steel, ergonomically shaped.  
Extra thick edges.  
Double thick bottom.  
Sandwich thermoradiant bottom (stainless steel-aluminum-stainless steel).  
Concave bottom when cold and flat when hot (100% heat exploiting).  
Perfect for use on any type of stove, whether gas, electric, glass ceramic cooking surface or induction stove. All items have an induction-suited sandwich bottom.*



NSF

Pentola  
Stock pot  
Hoher Suppentopf  
Marmite traiteur  
Olla recta

art.	Ø cm.	h.	lt.
11101-16	16	16	3,2
11101-20	20	20	6,2
11101-24	24	24	10,0
11101-28	28	28	16,5
11101-32	32	32	24,0
11101-36	36	36	36,0
11101-40	40	40	50,0
11101-45	45	45	70,0
11101-50	50	50	100,0



NSF

Pentola bassa  
Low stock pot  
Gemüsetopf  
Faitout  
Olla recta baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
11105-16	16	14	2,7
11105-20	20	17	5,0
11105-24	24	21	8,5
11105-28	28	23	14,5
11105-32	32	26	22,0
11105-36	36	28	29,0
11105-40	40	32	40,0



NSF

Casseruola alta  
Saucepot  
Fleischtopf  
Brasière  
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.
11107-16	16	11,0	2,1
11107-20	20	13,0	4,0
11107-24	24	15,0	6,5
11107-28	28	17,5	10,8
11107-32	32	19,5	15,7
11107-36	36	21,5	22,0
11107-40	40	24,5	30,8
11107-45	45	27,5	44,0
11107-50	50	32,0	63,0



NSF

Casseruola bassa  
Casserole pot  
Bratentopf  
Sautoir  
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
11109-16	16	7,5	1,3
11109-20	20	8,0	2,5
11109-24	24	9,5	4,3
11109-28	28	11,0	6,7
11109-32	32	12,5	10,0
11109-36	36	14,0	14,2
11109-40	40	15,5	19,5
11109-45	45	17,0	27,0
11109-50	50	19,0	37,0



NSF

Colapasta per pentola  
Colander for stock pot  
Seiher für Suppentopf  
Passoire pour marmite  
Colador para olla recta

art.	Ø cm.	h.
11123-20	20	22,0
11123-24	24	26,5
11123-28	28	29,5

Per art. 11105 e art. 11101.  
Suitable for both item 11105 and 11101.



Pentola con rubinetto  
Stock pot with tap  
Hochtopf mit Hahn  
Marmite avec robinet  
Olla con grifo

art.	Ø cm.	h.	lt.
11102-28	28	28	16,5
11102-32	32	32	24,0
11102-36	36	36	36,0
11102-40	40	40	50,0
11102-45	45	45	70,0
11102-50	50	50	100,0



NSF

Inserto a vapore, fondo forato  
Steamer pot, perforated bottom  
Dampf-Siebeinsatz  
Casserole à vapeur, perforée  
Parte superior de cuscusera

art.	Ø cm.	h.
11119-20	20	12,5
11119-24	24	15,0
11119-28	28	17,0
11119-32	32	19,0



11161

11119

11105



NSF

Casseruola alta  
Saucepan  
Stielkasserolle, hoch  
Casserole haute  
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.	lt.
11106-14	14	8,0	1,2
11106-16	16	11,0	2,1
11106-20	20	13,0	4,0
11106-24	24	15,0	6,5
11106-28*	28	17,5	10,8
11106-32*	32	19,5	15,7
11106-36*	36	21,5	22,0

\* Con contromaniglia. - With loop handle.





NSF

Casseruola bassa  
Sauté pan  
Stielkasserolle, niedrig  
Plat à sauter  
Cazo recto bajo

art.	Ø cm.	h.	lt.
11108-16	16	6,5	1,3
11108-20	20	8,0	2,5
11108-24	24	9,5	4,3
11108-28*	28	11,0	6,7
11108-32*	32	12,5	10,0
11108-36*	36	14,0	14,2

\* Con contromaniglia. - With loop handle.



NSF

Casseruola conica  
Sauté pan  
Sauteuse  
Sauteuse  
Cazo cónico

art.	Ø cm.	h.	lt.
11112-16	16	6,0	1,0
11112-18	18	6,0	1,2
11112-20	20	6,5	1,6
11112-24	24	7,5	2,7



NSF

Casseruola "bombé"  
Curved sauté pan  
Sauteuse mit Schüttrand  
Sauteuse bombé  
Cazo bombeado

art.	Ø cm.	h.	lt.
11113-18	18	7,0	1,7
11113-20	20	7,5	2,2
11113-24	24	8,5	3,3
11113-26	26	9,0	4,2



NSF

Padella  
Frypan  
Bratpfanne  
Poêle à frire  
Sartén

art.	Ø cm.	h.
11114-20	20	5,0
11114-24	24	5,0
11114-28	28	5,5
11114-32	32	6,0
11114-36*	36	6,0
11114-40*	40	6,0
11114-45*	45	6,5

\* Con contromaniglia. - With loop handle.



NSF

PFOA free

Padella, antiaderente  
Frypan, non stick coating  
Bratpfanne mit Antihftbeschichtung  
Poêle avec revêtement anti-adhésif  
Sartén antiaderente

art.	Ø cm.	h.
11117-20	20	5,0
11117-24	24	5,0
11117-28	28	5,5
11117-32	32	6,0
11117-36	36	6,0
11117-40	40	6,0



NSF

Tegame  
French omelet pan  
Pfanne  
Poêle à paella  
Paellera

art.	Ø cm.	h.
11115-20	20	5,0
11115-24	24	5,0
11115-28	28	5,5
11115-32	32	6,0
11115-36	36	6,0
11115-40	40	6,0
11115-45	45	6,5
11115-50	50	8,0



Coperchio, bordo rinforzato  
Cover, reinforced edge  
Deckel mit Randverstärkung  
Couvercle, bord renforcé  
Tapa, borde reforzado

art.	Ø cm.
11161-14	14
11161-16	16
11161-20	20
11161-24	24
11161-28	28
11161-32	32
11161-36	36
11161-40	40
11161-45	45
11161-50	50
11161-60	60



# SERIE 2100

**INDUCTION  
READY!**



La serie 2100 ha le stesse caratteristiche della serie 1100.  
Differisce solo per una diversa manicatura sugli articoli a 2 maniglie.  
Ideali per ogni tipo di cottura, gas, elettrica, vetroceramica e induzione.  
Tutti gli articoli sono dotati di speciale fondo termodiffusore adatto  
anche per piastre ad induzione.

*The serie 2100 has the same characteristics of the serie 1100.  
It varies only for the shape of the handles of 2 handles items.  
Perfect for use on any type of stove, whether gas, electric, glass ceramic  
cooking surface or induction stove. All items have an induction-suited  
sandwich bottom.*



Pentola  
Stock pot  
Hoher Suppentopf  
Marmite traiteur  
Olla recta

art.	Ø cm.	h.	lt.
12101-16	16	16	3,2
12101-20	20	20	6,2
12101-24	24	24	10,0
12101-28	28	28	16,5
12101-32	32	32	24,0
12101-36	36	36	36,0
12101-40	40	40	50,0
12101-45	45	45	70,0
12101-50	50	50	100,0



Casseruola alta  
Saucepot  
Fleischtopf  
Brasière  
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.
12107-16	16	11,0	02,1
12107-20	20	13,0	04,0
12107-24	24	15,0	06,5
12107-28	28	17,5	10,8
12107-32	32	19,5	15,7
12107-36	36	21,5	22,0
12107-40	40	24,5	30,8
12107-45	45	27,5	44,0
12107-50	50	32,0	63,0



Casseruola bassa  
Casserole pot  
Bratentopf  
Sautoir  
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
12109-16	16	7,5	01,3
12109-20	20	08,0	02,5
12109-24	24	09,5	04,3
12109-28	28	11,0	06,7
12109-32	32	12,5	10,0
12109-36	36	14,0	14,2
12109-40	40	15,5	19,5
12109-45	45	17,0	27,0
12109-50	50	19,0	37,0

# SERIE 1000



**INDUCTION  
READY!**



Finitura esterna ed interna satinata.  
Bordo a versare.  
Manicatura tubolare in acciaio inox, anatomica, resistente al calore.  
Parete e fondo a spessore uniforme.  
Fondo termodiffusore sandwich (inox-alluminio-inox).  
Concavo a freddo e piano a caldo (sfruttamento del calore al 100%).  
Ideali per ogni tipo di cottura, gas, elettrica, vetroceramica e induzione.  
Tutti gli articoli sono dotati di speciale fondo termodiffusore adatto anche per piastre ad induzione.

*Outside and inside satin polished.  
Non-drip edge.  
Hollow tubular stay cool handles in stainless steel, ergonomically shaped.  
Uniform thickness in sides and bottoms.  
Sandwich thermoradiant bottom (stainless steel-aluminum-stainless steel).  
Concave bottom when cold and flat when hot (100% heat exploiting).  
Perfect for use on any type of stove, whether gas, electric, glass ceramic cooking surface or induction stove. All items have an induction-suited sandwich bottom.*



Casseruola mezza alta  
Saucepan  
Stielkasserolle, mittelhoch  
Casserole  
Cazo recto francés

art.	Ø cm.	h.	lt.
11010-16	16	8	1,6
11010-18	18	9	2,3
11010-20	20	10	3,1
11010-24	24	12	5,4



Casseruola mezza alta  
Saucepan  
Stielkasserolle, mittelhoch  
Casserole  
Cazo recto francés

art.	Ø cm.	h.	lt.
11011-16	16	8	1,6
11011-18	18	9	2,3
11011-20	20	10	3,1
11011-24	24	12	5,4



Casseruola conica  
Sauté pan  
Sauteuse  
Sauteuse  
Cazo cónico

art.	Ø cm.	h.	lt.
11012-16	16	6,0	1,0
11012-18	18	6,0	1,2
11012-20	20	6,5	1,6
11012-24	24	7,5	2,7



Casseruola bombé  
Curved sauté pan  
Sauteuse mit Schüttrand  
Sauteuse bombé  
Cazo bombeado

art.	Ø cm.	h.	lt.
11013-18	18	7,0	1,7
11013-20	20	7,5	2,2
11013-24	24	8,5	3,3
11013-26	26	9,0	4,2



Pentola  
Stock pot  
Hoher Suppentopf  
Marmite traiteur  
Olla recta

art.	Ø cm.	h.	lt.
11001-16	16	16	3,2
11001-18	18	16	4,0
11001-20	20	18	5,5
11001-22	22	22	8,3
11001-24	24	24	10,5
11001-28	28	28	17,0
11001-32	32	32	25,5
11001-36	36	36	36,5
11001-40	40	40	50,0
11001-45	45	40	63,5
11001-50	50	50	98,0
11001-60	60	55	150,0



Casseruola alta  
Saucepot  
Fleischtopf  
Brasière  
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.
11007-16	16	9,5	1,9
11007-18	18	10,8	2,7
11007-20	20	12,0	3,8
11007-22	22	13,0	5,0
11007-24	24	14,5	6,5
11007-28	28	16,0	9,8
11007-32	32	19,5	15,4
11007-36	36	21,5	20,5
11007-40	40	24,0	30,1
11007-45	45	27,0	42,9
11007-50	50	30,0	58,0
11007-60	60	35,0	99,0



Casseruola bassa  
Casserole pot  
Bratentopf  
Sautoir  
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
11009-16	16	6,5	1,3
11009-18	18	7,0	1,8
11009-20	20	7,5	2,5
11009-24	24	8,0	3,7
11009-28	28	9,5	5,8
11009-32	32	11,0	9,2
11009-36	36	13,0	13,0
11009-40	40	14,5	18,0
11009-45	45	15,5	24,6
11009-50	50	19,0	37,0
11009-60	60	25,0	70,7



Padella  
Frypan  
Bratpfanne  
Poêle à frire  
Sartén

art.	Ø cm.	h.
11014-20	20	5,0
11014-24	24	5,0
11014-28	28	5,5
11014-32	32	6,0
11014-36*	36	6,0
11014-40*	40	6,0
11114-45*	45	6,5

\* Con contromaniglia. - With loop handle.



Padella, antiaderente  
Frypan, non stick  
Bratpfanne, nichttaftend  
Poêle, anti-adhérente  
Sartén antiadherente

art.	Ø cm.	h.
11117-20	20	5,0
11117-24	24	5,0
11117-28	28	5,5
11117-32	32	6,0
11117-36	36	6,0
11117-40	40	6,0



Tegame  
French omelet pan  
Pfanne  
Poêle à paella  
Paellera

art.	Ø cm.	h.
11115-20	20	5,0
11115-24	24	5,0
11115-28	28	5,5
11115-32	32	6,0
11115-36	36	6,0
11115-40	40	6,0
11115-45	45	6,5
11115-50	50	8,0



Casseruola alta  
Saucepan  
Stielkasserolle, hoch  
Casserole haute  
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.	lt.
11006-12	12	7,0	0,8
11006-14	14	8,0	1,2
11006-16	16	9,5	1,9
11006-18	18	10,8	2,7
11006-20	20	12,0	3,8
11006-22	22	13,0	5,0
11006-24	24	14,5	6,5
11006-28*	28	16,0	9,8
11006-32*	32	19,5	15,4
11006-36*	36	21,5	20,5

\* Con contromaniglia. - With loop handle.



Casseruola bassa  
Sauté pan  
Stielkasserolle, niedrig  
Plat à sauter  
Cazo recto bajo

art.	Ø cm.	h.	lt.
11008-16	16	6,5	1,3
11008-18	18	7,0	1,8
11008-20	20	7,5	2,5
11008-24	24	8,0	3,7
11008-28*	28	9,5	5,8
11008-32*	32	11,0	9,2
11008-36*	36	13,0	13,0

\* Con contromaniglia. - With loop handle.



Coperchio, bordo rinforzato  
Cover, reinforced edge  
Deckel mit Randverstärkung  
Couvercle, bord renforcé  
Tapa, borde reforzado

art.	Ø cm.
11061-16	16
11061-18	18
11061-20	20
11061-22	22
11061-24	24
11061-28	28
11061-32	32
11061-36	36
11061-40	40
11061-45	45
11061-50	50
11161-60	60



# SERIE 2000



La serie 2000 ha le stesse caratteristiche della serie 1000. Differisce solo per una diversa manicatura sugli articoli a 2 maniglie. Ideali per ogni tipo di cottura, gas, elettrica, vetroceramica e induzione. Tutti gli articoli sono dotati di speciale fondo termodiffusore adatto anche per piastre ad induzione.

*The serie 2000 has the same characteristics of the serie 1000. It varies only for the shape of the handles of 2 handles items. Perfect for use on any type of stove, whether gas, electric, glass ceramic cooking surface or induction stove. All items have an induction-suited sandwich bottom.*





NSF

Pentola  
Stock pot  
Hoher Suppentopf  
Marmite traiteur  
Olla recta

art.	Ø cm.	h.	lt.
12001-16	16	16	3,2
12001-18	18	16	4,0
12001-20	20	18	5,5
12001-22	22	22	8,3
12001-24	24	24	10,5
12001-28	28	28	17,0
12001-32	32	32	25,5
12001-36	36	36	36,5
12001-40	40	40	50,0
12001-45	45	40	63,5
12001-50	50	50	98,0
12001-60	60	55	150,0



NSF

Casseruola alta  
Saucepot  
Fleischtopf  
Brasière  
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.
12007-16	16	9,5	1,9
12007-18	18	10,8	2,7
12007-20	20	12,0	3,8
12007-22	22	13,0	5,0
12007-24	24	14,5	6,5
12007-28	28	16,0	9,8
12007-32	32	19,5	15,4
12007-36	36	21,5	20,5
12007-40	40	24,0	30,1
12007-45	45	27,0	42,9
12007-50	50	30,0	58,0
12007-60	60	35,0	99,0



NSF

Casseruola bassa  
Casserole pot  
Bratentopf  
Sautoir  
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
12009-16	16	6,5	1,3
12009-18	18	7,0	1,8
12009-20	20	7,5	2,5
12009-24	24	8,0	3,7
12009-28	28	9,5	5,8
12009-32	32	11,0	9,2
12009-36	36	13,0	13,0
12009-40	40	14,5	18,0
12009-45	45	15,5	24,6
12009-50	50	19,0	37,0
12009-60	60	25,0	70,7



NSF

Inserto a vapore, fondo forato  
Steamer pot, perforated bottom  
Dampf-Siebeinsatz  
Casserole à vapeur, perforée  
Parte superior de cuscusera

art.	Ø cm.	h.
12119-20	20	12,5
12119-24	24	15,0
12119-28	28	17,0
12119-32	32	19,0



NSF

Colapasta per pentola  
Colander for stock pot  
Seiher für Suppentopf  
Passoire pour marmite  
Colador para olla recta

art.	Ø cm.	h.
12123-20	20	22,0
12123-24	24	26,5
12123-28	28	29,5



P

Pentola cuociasparagi  
Asparagus-pot  
Spargeltopf  
Cuit-asperges  
Olla espárragos

art.	Ø cm.	h.	lt.
12037-16	16	24	4,8



NSF

Casseruola mezza alta  
Saucepan  
Stielkasserolle, mittelhoch  
Casserole  
Cazo recto francés

art.	Ø cm.	h.	lt.
11011-16	16	8	1,6
11011-18	18	9	2,3
11011-20	20	10	3,1
11011-24	24	12	5,4



NSF

Casseruola conica  
Sauté pan  
Sauteuse  
Sauteuse  
Cazo cónico

art.	Ø cm.	h.	lt.
11012-16	16	6,0	1,0
11012-18	18	6,0	1,2
11012-20	20	6,5	1,6
11012-24	24	7,5	2,7



NSF

Casseruola "bombé"  
Curved sauté pan  
Sauteuse mit Schütterand  
Sauteuse bombé  
Cazo bombeado

art.	Ø cm.	h.	lt.
11013-18	18	7,0	1,7
11013-20	20	7,5	2,2
11013-24	24	8,5	3,3
11013-26	26	9,0	4,2



Casseruola alta  
Saucepan  
Stielkasserolle, hoch  
Casserole haute  
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.	lt.
11006-12	12	7,0	0,8
11006-14	14	8,0	1,2
11006-16	16	9,5	1,9
11006-18	18	10,8	2,7
11006-20	20	12,0	3,8
11006-22	22	13,0	5,0
11006-24	24	14,5	6,5
11006-28*	28	16,0	9,8
11006-32*	32	19,5	15,4
11006-36*	36	21,5	20,5

\* Con contromaniglia. - With loop handle.



Casseruola bassa  
Sauté pan  
Stielkasserolle, niedrig  
Plat à sauter  
Cazo recto bajo

art.	Ø cm.	h.	lt.
11008-16	16	6,5	1,3
11008-18	18	7,0	1,8
11008-20	20	7,5	2,5
11008-24	24	8,0	3,7
11008-28*	28	9,5	5,8
11008-32*	32	11,0	9,2
11008-36*	36	13,0	13,0

\* Con contromaniglia. - With loop handle.



Padella  
Frypan  
Bratpfanne  
Poêle à frire  
Sartén

art.	Ø cm.	h.
11014-20	20	5,0
11014-24	24	5,0
11014-28	28	5,5
11014-32	32	6,0
11014-36*	36	6,0
11014-40*	40	6,0
11114-45*	45	6,5

\* Con contromaniglia. - With loop handle.



Padella, antiaderente  
Frypan, non stick coating  
Bratpfanne mit Antihafbeschichtung  
Poêle avec revêtement anti-adhésif  
Sartén antiadherente

art.	Ø cm.	h.
11117-20	20	5,0
11117-24	24	5,0
11117-28	28	5,5
11117-32	32	6,0
11117-36	36	6,0
11117-40	40	6,0



Tegame  
French omelet pan  
Pfanne  
Poêle à paella  
Paellera

art.	Ø cm.	h.
11115-20	20	5,0
11115-24	24	5,0
11115-28	28	5,5
11115-32	32	6,0
11115-36	36	6,0
11115-40	40	6,0
11115-45	45	6,5
11115-50	50	8,0



Coperchio, bordo rinforzato  
Cover, reinforced edge  
Deckel mit Randverstärkung  
Couvercle, bord renforcé  
Tapa, borde reforzado

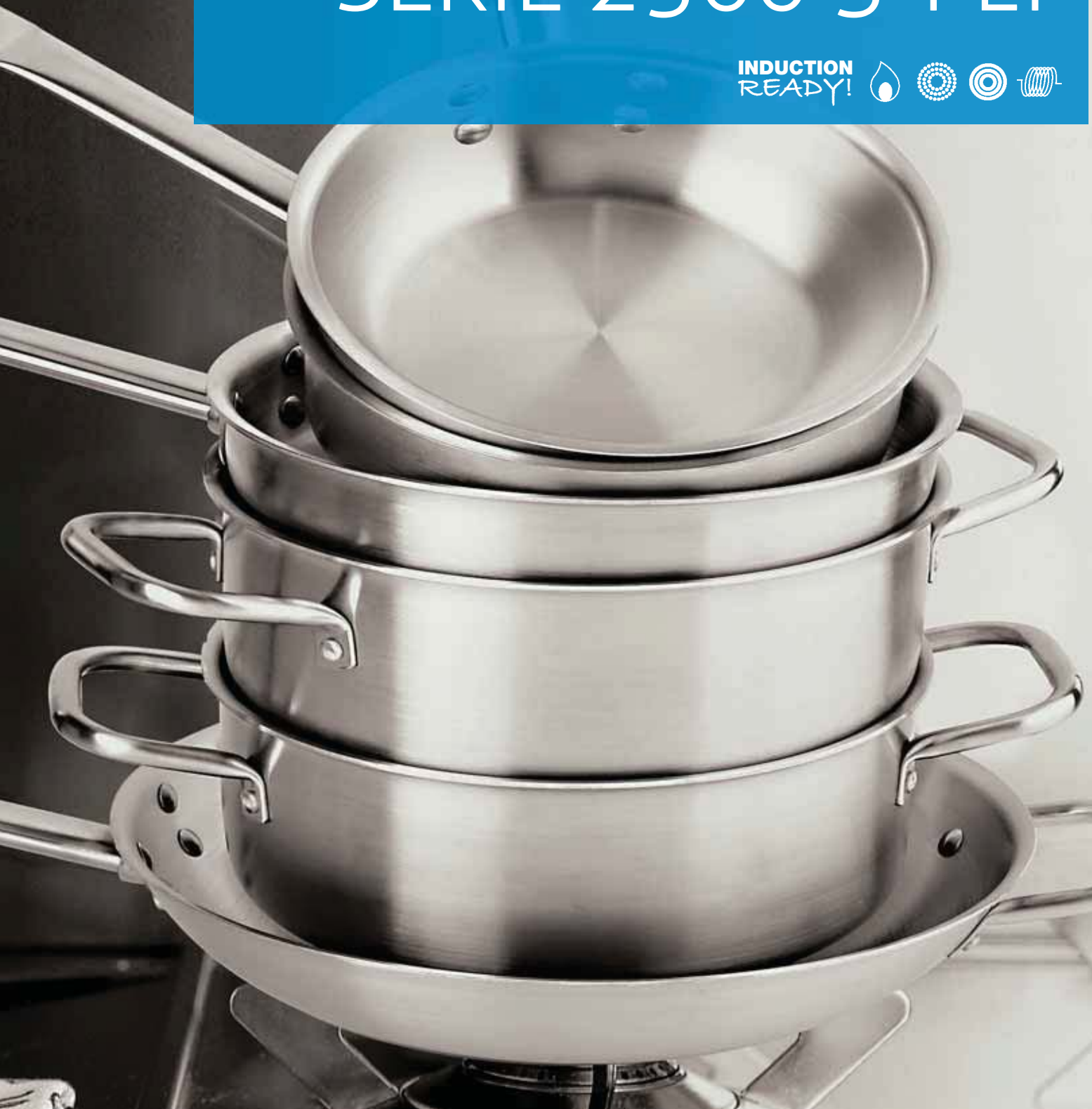
art.	Ø cm.
11061-16	16
11061-18	18
11061-20	20
11061-22	22
11061-24	24
11061-28	28
11061-32	32
11061-36	36
11061-40	40
11061-45	45
11061-50	50
11161-60	60



Pentola a pressione  
Pressure cooker  
Schnellkochtopf  
Autocuiseur  
Olla de presión

art.	Ø cm.	h.	lt.
49800-15	32	19	15

# SERIE 2500 3-PLY

**INDUCTION  
 READY!**


La serie Paderno 2500 3-ply concepita per l'utilizzo nelle cucine professionali è costruita in materiale multistrato che assicura una distribuzione rapida ed uniforme del calore su tutta la superficie dell'utensile.

Finitura esterna ed interna satinata.

Bordo a versare.

Manicatura anatomica in acciaio inox.

Parete e fondo a spessore uniforme.

Risparmio di energia su tutti i piani di cottura.

Ideali per ogni tipo di cottura inclusa l'induzione.

*Paderno serie 2500 3-ply is especially designed for professional kitchens, features super heat-conductive multi-layer construction that distributes heat from bottom to rim quickly and evenly.*

*Outside and inside satin polished.*

*Non-drip edge.*

*Stainless steel handles, ergonomically shaped.*

*Uniform thickness in sides and bottoms.*

*Energy saving on all types of cookers.*

*Suitable for all cooking ranges, induction hobs included.*





Casseruola alta  
Saucepot  
Fleischtopf  
Brasière  
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.
12507-24	24	11,5	5,0
12507-28	28	14,0	8,5



Casseruola bassa  
Casserole pot  
Bratentopf  
Sautoir  
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
12509-20	20	9,5	2,8
12509-24	24	10,5	4,7
12509-28	28	11,0	6,5



Casseruola mezza alta  
Saucepan  
Stielkasserolle, mittelhoch  
Casserole  
Cazo recto francés

art.	Ø cm.	h.	lt.
12511-16	16	7,5	1,5
12511-18	18	8,0	2,0
12511-20	20	8,8	2,5
12511-24	24	10,5	4,6



Casseruola bassa  
Sauté pan  
Stielkasserolle, niedrig  
Plat à sauter  
Cazo recto bajo

art.	Ø cm.	h.	lt.
12508-24	24	5,0	2,0



Casseruola bombé  
Curved sauté pan  
Sauteuse mit Schüttrand  
Sauteuse bombé  
Cazo bombeado

art.	Ø cm.	h.	lt.
12513-16	16	6,0	1,2
12513-18	18	6,5	1,6
12513-20	20	7,0	2,0
12513-24	24	8,5	3,8



Padella  
Frypan  
Bratpfanne  
Poêle à frire  
Sartén

art.	Ø cm.	h.
12514-20*	20	3,0
12514-24	24	5,5
12514-26	26	5,5
12514-28	28	5,5
12514-32	32	4,0
12514-36	36	4,0

\* Finitura lucida. - Mirror finishing.



Wok c/griglia e coperchio  
Wok with grid and cover  
Wok mit Rost und Deckel  
Wok avec grille et couvercle  
Wok con rejilla y tapa

art.	Ø cm.	h.
12529-32	32	8



Padella, antiaderente  
Frypan, non stick coating  
Bratpfanne mit Antihftbeschichtung  
Poêle avec revêtement anti-adhésif  
Sartén antiaderente

art.	Ø cm.	h.
12517-24	24	5,5
12517-26	26	5,5
12517-28	28	5,5
12517-32	32	5,5
12517-36	36	5,5



Coperchio  
Cover  
Deckel  
Couvercle  
Tapa

art.	Ø cm.
12561-16	16
12561-18	18
12561-20	20
12561-24	24
12561-26	26
12561-28	28



Casseruola alta, con coperchio  
Saucepot with lid  
Fleischtopf mit Deckel  
Brasière avec couvercle  
Cacerola alta con tapa

art.	Ø cm.	h.	lt.
12509-12	12	6	0,7



Casseruola bassa  
Sauté pan  
Stielkasserolle, niedrig  
Plat à sauter  
Cazo recto bajo

art.	Ø cm.	h.	lt.
12511-12	12	6	0,7
12511-14	14	7	1,0



Casseruola bassa con doppio becco  
Sauté pan with double spouts  
Stielkasserolle, niedrig, 2 Schnabel  
Plat à sauter, 2 becs  
Cazo recto bajo, 2 picos

art.	Ø cm.	h.	lt.
12511-10	10	5,0	0,4

Finitura lucida. - Mirror finishing.

# COMPLEMENTI BAKING PANS



Tegame  
Roasting pan  
Bräter  
Plaque à rôtir  
Rustidera

art.	dim. cm.	h.
11941-35	35x25	8
11941-40	40x26	9
11941-45	45x30	9
11941-50	50x30	9
11941-60*	60x35	9

\*Per forno GN 2/1. - For 2/1 GN ovens.



Tegame pesante  
Heavy roasting pan  
Bräter, Schwerausführung  
Plaque à rôtir lourde  
Rustidera pesada

art.	dim. cm.	h.
11943-40	40x26	9
11943-45	45x30	9
11943-50	50x30	9
11943-60	60x35	9
11943-61*	61x43	9

\*Per forno GN 2/1. - For 2/1 GN ovens.



Tegame pesante  
Heavy roasting pan  
Bräter, Schwerausführung  
Plaque à rôtir lourde  
Rustidera pesada

art.	dim. cm.	h.
11944-40	40x26	9
11944-45	45x30	9
11944-50	50x30	9
11944-60	60x35	9
11944-61*	61x43	9

\*Per forno GN 2/1. - For 2/1 GN ovens.



NSF

Coperchio  
Lid  
Deckel  
Couvercle  
Tapa

art.	dim. cm.
11948-40	40x26
11948-45	45x30
11948-50	50x30
11948-60	60x35
11948-61*	61x43

\*Per forno GN 2/1 - For 2/1 GN ovens



Lasagnera  
Lasagne pan  
Lasagneschale  
Bac à lasagne  
Rustidera sin asas

art.	dim. cm.	h.
11940-30	30x18	6,0
11940-40	40x24	7,0
11940-45	45x28	7,5



Gratin ovale  
Oval gratin pan  
Gratinschüssel, oval  
Plat à gratiner ovale  
Fuente honda oval

art.	dim. cm.	h.
11939-27	27x14	3,8
11939-30	30x17	3,8
11939-40	40x23	3,8
11939-45	45x26	3,8



NSF

Brasiera con coperchio  
Roasting pan with cover  
Brasiere mit Deckel  
Braisinge avec couvercle  
Rustidera alta con tapa

art.	dim. cm.	h.
11965-50	50x30	15
11965-60	60x35	15
11965-61*	61x43	15

\*Per forno GN 2/1. - For 2/1 GN ovens.



Pesciera  
Fish kettle  
Fischkochkessel  
Poissonnière  
Hervidor pescado

art.	dim. cm.	h.	lt.
11963-60	60x20	14	14
11963-70	70x21	16	20
11963-99	100x25	20	44

Fornita completa di griglia e coperchio.  
Equipped with grid and cover.



Pesciera  
Fish kettle  
Fischkochkessel  
Poissonnière  
Hervidor pescado

art.	dim. cm.	h.
41964-45	47x16	11,5
41964-60	61x19	12,5

Fornita completa di griglia e coperchio.  
Equipped with grid and cover.



Contenitore cilindrico  
Canister  
Behälter  
Bahut  
Contenedor cilíndrico

art.	Ø cm.	h.	lt.
11913-16	16	12	2,4
11913-20	20	16	5,0
11913-24	24	20	9,0
11913-28	28	24	14,5



NSF

Casseruola bagnomaria  
Bain-marie pot  
Wasserbadkasserolle  
Casserole bain-marie  
Baño maria

art.	Ø cm.	h.	lt.
11910-12	12	14	1,4
11910-14	14	16	2,5
11910-16	16	18	3,6
11910-18	18	20	5,0
11910-20	20	22	7,0



Bagnomaria  
Bain-marie pot  
Behälter  
Casserole bain-marie  
Baño maria

art.	Ø cm.	h.	lt.
11911-12	12	14	1,4
11911-14	14	16	2,5
11911-16	16	18	3,6
11911-18	18	20	5,0
11911-20	20	22	7,0





Bollitore  
 Whistling kettle  
 Kocher  
 Bouilloire à sifflet  
 Pava

art.	lt.
41914-03	2,8



Rete paraspruzzi  
 Splatter screen  
 Pfannenspritzschutz  
 Ecran antisplash  
 Red antisalpicadura

art.	Ø. cm.
11917-28	28
11917-34	34

Manico ABS. - ABS handle.



Coperchio bagnomaria  
 Bain-marie lid  
 Wasserbadkasserolle-Deckel  
 Couverte pour bain-marie  
 Tapa para baño maria

art.	dim. cm.
44501-04	24x24
44502-04	15,5x15,5
44503-04	15,5x10,5



Bagno-maria impilabili  
 Bain-marie, stackable  
 Bain-Marie, stapelbar  
 Bain-marie, empilables  
 Baño maria, apilable

art.	dim. cm.	h.	lt.
44501-01	24x24	23,5	13
44501-02	24x24	16	9
44501-03	24x24	7,5	4



Bagno-maria impilabili  
 Bain-marie, stackable  
 Bain-Marie, stapelbar  
 Bain-marie, empilables  
 Baño maria, apilable

art.	dim. cm.	h.	lt.
44502-01	15,5x15,5	23,5	5,0
44502-02	15,5x15,5	16,0	3,5
44502-03	15,5x15,5	7,5	1,5



Bagno-maria impilabili  
 Bain-marie, stackable  
 Bain-Marie, stapelbar  
 Bain-marie, empilables  
 Baño maria, apilable

art.	dim. cm.	h.	lt.
44503-01	15,5x10,5	16,0	2,5
44503-02	15,5x10,5	7,5	1,0
44503-03	15,5x10,5	5,5	0,5



Robusti e maneggevoli, non scottano. Efficienti, la nuova rete aumenta la velocità di colatura e consente di colare anche il riso senza disperdere i chicchi. *Strong and handy, stay cool grip, efficient, the new gauze improves the speed of strain and also perfect for rice.*



Colapasta 1/4  
 1/4-Segment colander  
 1/4 Seiher-Einsatz  
 Passoire cuit-pâtes, 1/4  
 Colador 1/4

art.	Ø cm.	h.	lt.
11922-36	36	23	5,5
11922-40	40	26	7,5



Colapasta 1/4 a rete, manico silicone  
 1/4-Segment wire colander, silicone handle  
 1/4 Netzseiher-Einsatz  
 Passoire cuit-pâtes à gaze, 1/4  
 Colador red 1/4

art.	Ø cm.	h. cm.
11923-36	36	23



Colapasta 1/4 a rete  
 1/4-Segment wire colander  
 1/4 Netzseiher-Einsatz  
 Passoire cuit-pâtes à gaze, 1/4  
 Colador red 1/4

art.	Ø cm.	h. cm.
12992-36	36	23
12992-40	40	26

**PA+**  
**plus**

Adatti alle casseruole art. 11007-11107-12007-12107-16929 - Accessorio indispensabile in cucina. E' possibile cuocere la pasta o sbollentare le verdure ma soprattutto ideale per poter preparare diversi tipi di pasta con diverse cotture contemporaneamente. Uno spicchio può essere utilizzato per cuocere gli gnocchi e un altro per gli spaghetti inseriti entrambi nella stessa casseruola.

*Suit sauce-pots items: 11007-11107-12007-12107-16929 - An essential kitchen accessory. To cook pasta or blanching vegetables. Especially to prepare at the same time different types of pasta with different cooking time. A segment can be used to cook gnocchi and another one spaghetti both cooking in the same pot.*