



OLLAS Y SARTENES

COCCIÓN COOKING

- 310 BATERÍAS
- 318 SARTENES
- 322 RISOLÍ
- 324 PAELLERAS

CORTE CUTTING

- 332 130 COLLETION
- 334 MESTRE MAURICI
- 338 ZEN
- 342 MARBLE
- 346 IBÉRICA - GRAFIT
- 350 PUNTILLAS
- 352 TABLAS DE CORTE
- 356 ACCESORIOS CORTE
- 360 MANTENIMIENTO Y CUIDADO
- 362 RALLADORES Y ACCESORIOS



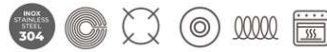


Baterías profesionales

Cubriendo las diversas necesidades de la cocina profesional y dando respuesta a las mayores exigencias de cada uso. En Comas, nuestras ollas y sartenes han sido diseñadas para resistir los servicios más exigentes. Cada una de nuestras ollas y sartenes cumple con los criterios de los expertos que trabajan con su pasión y compromiso en los fogones, para lograr resultados extraordinarios en sus platos.

Professional cookware

It covers the diverse needs of the professional kitchen, responding to the greatest demands with each use. At Comas, our pots and pans have been designed to withstand the most demanding service. Each of our pots and pans are designed to meet the criteria of the expert chefs who are passionate about achieving extraordinary results in their dishes.



Asas de acero inoxidable unidas por múltiples puntos de soldadura estratégicamente distribuidos. Garantiza una sujeción robusta y duradera.

Stainless steel handles joined by multiple strategically distributed weld points. Guarantees a robust and durable hold.

7 diámetros disponibles en ollas: de 20 hasta 45 cm.

7 diameters available for pots: from 20 to 45 cm.

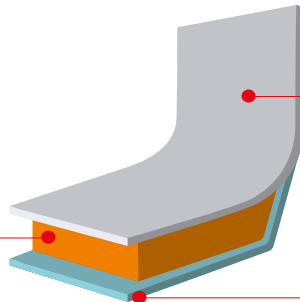


DIFUSOR SISTEMA SANDWICH ENCAPSULADO

Capa intermedia ALUMINIO.

Excelente conductividad térmica y distribución uniforme del calor.

Core Aluminum layer. Delivers excellent thermal conductivity and even heat distribution.



Interior INOX 18/10 (AISI 304)

Máxima seguridad alimentaria, fácil limpieza e higiene garantizada.

Interior S.S. 18/10 (AISI 304) Ensures food safety, easy cleaning, and maximum hygiene.

Exterior INOX 18/0 (AISI 430)

Alta durabilidad y compatibilidad con cocinas de inducción.

Exterior S.S. (AISI 430) Exceptional durability and induction compatibility.



Interior liso libre de remaches que puedan acumular residuos o dificultar la higiene.

Smooth interior free of rivets that could accumulate debris or hinder hygiene.

Diámetro y material grabado en la pletina de la asa en cada pieza.

Diameter and material engraved on the handle plate of each piece.



Base grabada con información técnica de material y tipo de fuente de calor compatible.

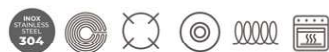
Bottom engraved with technical information on material and compatible heat source type.

Tapas adaptables a toda la gama: de 20 a 45 cm de diámetro.

Lids adaptable to the entire range: from 20 to 45 cm in diameter.

Mango fabricado en acero inoxidable de forma tubular para facilitar la sujeción de la sartén.

Tubular stainless steel handle for easy handling.



71,6L

25,7L

6,3L

Olla

Pot
Marmite
Pentola
Topf

REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
12129	200	200	6,3	47,71	1-0-4 / 1
12130	240	240	10,9	60,88	1-0-4 / 1
12131	280	280	17,2	88,63	1-0-2 / 1
12132	320	320	25,7	124,00	1-0-2 / 1
12133	360	360	36,6	150,00	1-0-1 / 1
12134	400	400	50,3	180,00	1-0-1 / 1
12135	450	450	71,6	230,00	1-0-1 / 1



23,9L

10,6L

2,6L

Cacerola baja

Low casserole
Faitout
Casseruola bassa
Niedriger kochtopf

REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
12136	200	80	2,6	39,00	1-0-8 / 1
12137	240	110	5	43,13	1-0-6 / 1
12138	280	130	8	60,00	1-0-6 / 1
12139	320	125	10,6	81,63	1-0-4 / 1
12140	360	140	14,3	97,63	1-0-2 / 1
12141	400	150	18,8	116,55	1-0-2 / 1
12142	450	150	23,9	138,50	1-0-2 / 1



44,5L

16,1L

4,4L

Cacerola alta

Deep casserole
Braising
Casseruola alta
Hoher kochtopf

REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
12143	200	140	4,4	40,99	1-0-6 / 1
12144	240	160	7,2	48,75	1-0-4 / 1
12145	280	180	11,1	65,00	1-0-4 / 1
12146	320	200	16,1	83,00	1-0-2 / 1
12147	360	220	22,4	114,50	1-0-2 / 1
12148	400	250	31,4	145,65	1-0-2 / 1
12149	450	280	44,5	164,38	1-0-1 / 1



Cazo alto

High saucepan
Casserole haute
Pentola alta
Hoher Stieltopf

REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
12161	160	120	2,5	31,25	1-0-12 / 1
12162	180	105	2,7	33,50	1-0-12 / 1
12163	200	140	4,4	37,50	1-0-6 / 1
12164	240	110	5	45,00	1-0-4 / 1



Cazo bajo

Low saucepan
Casserole basse
Pentola bassa
Niedriger Stieltopf

REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
12157	160	95	2	28,75	1-0-12 / 1
12158	180	80	2	30,50	1-0-12 / 1
12159	200	105	3,3	32,00	1-0-6 / 1
12160	240	75	3,3	37,25	1-0-6 / 1



Tapa acero inoxidable

Stainless steel lid
Couvercle en acier inoxydable
Coperchio in acciaio inox
Deckel aus edelstahl

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
12150	200	9,13	1-6-12 / 1
12151	240	12,00	1-6-12 / 1
12152	280	14,62	1-6-12 / 1
12153	320	18,13	1-6-12 / 1
12154	360	21,25	1-0-6 / 1
12155	400	25,25	1-0-6 / 1
12156	450	31,00	1-0-6 / 1



Colador pasta acero inoxidable

Stainless Steel pasta colander
Cuit-pâtes en acier inoxydable
Colino per pasta in acciaio inox
Nudelsieb aus Edelstahl

REF.	H(mm)	W(mm)	COMPATIBLE Ø(mm)	€	UE / MOQ
12365	360	230	360	43,70	1-0-2 / 1
12366	400	260	400	53,13	1-0-2 / 1



Cazo Recto
Straight Ladle
Casserole Droite
Mestolo Dritto
Stieltopf

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
11789	140	3	68	0,95	16,97	1-0-6 / 6
11790	160	3	76	1,4	19,26	1-0-6 / 6
11791	180	3	85	2	21,65	1-0-6 / 6
11792	200	3	98	2,88	24,68	1-0-6 / 6



Olla
Saucepan
Casserole
Pentola
Topf

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
11780	200	3	140	4,18	28,17	1-0-4 / 4
11781	240	3	150	6,46	35,63	1-0-4 / 1
11782	280	3	170	9,98	43,69	1-0-4 / 1
11951	300	3	180	12,22	50,91	1-0-4 / 1
11952	320	3	185	14,32	55,14	1-0-4 / 1



Cacerola
Casserole
Fait-Tout
Casseruola
Stielkasserolle

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
11787	240	3	100	4,25	29,91	1-0-4 / 4
11788	280	3	110	6,27	36,03	1-0-4 / 4
11953	300	3	120	8	42,70	1-0-4 / 1



Tapa Borosilicato
Borosilicate Lid
Couvercle Borosilicate
Coperchio In Vetro Borosilicato
Deckel Borosilikat Glasdeckel

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
11794	200	7,19	1-0-12 / 1
11795	240	7,76	1-0-12 / 1
11796	280	8,59	1-0-12 / 1
11954	300	9,15	1-0-12 / 1
11955	320	9,52	1-0-12 / 1



Sartén aluminio antiadherente alta mango inox
Deep frypan, non stick coating
Poêle avec revêtement anti-adhésif
Padella inox antiaderente
Bratpfanne mit antihafthbes

SARTÉN HONDA
DEEP PAN

Asa adicional en diámetros grandes.
Additional handle on large diameters.

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10897	240	3	70	24,13	1-0-6 / 1
10898	280	3	70	29,11	1-0-6 / 1
10899	320	3	80	34,88	1-0-6 / 1
11599	360	3	80	46,43	1-0-4 / 1 *
11601	400	3	90	53,67	1-0-4 / 1 *

Cazuela aluminio
Aluminium casserole
Casserole aluminium
Casseruola in alluminio
Aluminiumkasserolle



REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11611	280	3	70	27,82	1-0-6 / 1
11612	320	3	80	33,39	1-0-6 / 1
11613	360	3	80	38,17	1-0-4 / 1
11615	400	3	90	45,63	1-0-4 / 1

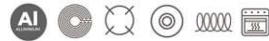
MAGNA EXPERT COLLECTION

BATERIA PROFESIONAL ACERO INOXIDABLE.
STAINLESS STEEL PROFESSIONAL FRY PANS AND COOKWARE



CROSCAT COLLECTION

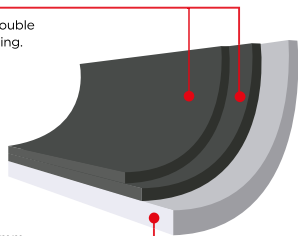
BATERIA PROFESIONAL ALUMINIO CON ANTIADHERENTE.
ALUMINIUM PROFESSIONAL FRY PANS AND COOKWARE WITH NON-STICK COATING



ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING

Doble capa antiadherente de alta calidad.

High quality double non-stick coating.



Aluminio de 3mm de espesor

3mm thick aluminium

El revestimiento antiadherente de fluororesina universal de PFLUON, con sistema de dos capas, es denso, fácil de limpiar y altamente eficaz. PFLUON colabora con SGS para certificar que sus productos, como el antiadherente COOKMARK, cumplen normas nacionales e internacionales.

PFLUON's universal-grade fluoro-resin nonstick coating features a dense, two-layer system that is easy to clean and highly effective. In partnership with globally recognized certification body SGS, PFLUON ensures that products like COOKMARK meet both international and local standards.



GAMA SARTENES PROFESIONALES

	CUERPO BODY	MANGO HANDLE	ANTIADHERENTE NON STICK COATING	COMPATIBILIDAD SUITABILITY
 ETNA	ALUMINIO ALUMINIUM	INOX	 	   
 TEIDE	ALUMINIO ALUMINIUM	INOX	 	   
 VULCANO	ALUMINIO ALUMINIUM	INOX	 	   
 STROMBOLI	ALUMINIO ALUMINIUM	INOX		   
 CROSCAT	ALUMINIO ALUMINIUM	INOX	 	   
 AUVERNIA	ALUMINIO ALUMINIUM	HIERRO IRON	 	   
 USSON	ALUMINIO ALUMINIUM	HIERRO IRON	 	   
 FUJI	ACERO INOXIDABLE STAINLESS STEEL	INOX		   
 VESUVIO	ACERO INOXIDABLE STAINLESS STEEL	INOX	 	   
 ARENAL	TRIMETAL INOX + ALUMINIUM + INOX TRIMETAL INOX + ALUMINIUM + INOX	INOX		   



Mango fabricado en acero inoxidable de forma tubular para facilitar la sujeción de la sartén.

Tubular stainless steel handle for easy handling.



ETNA

Sartén aluminio mango inox
Aluminium fry pan with inox handle
Poêle aluminium manche en inox
Padella in alluminio manico en inox
Bratpfanne aluminium mit inoxgriff

REF.	Ø(mm)	€(mm)	€	UE / MOQ
8342	180	2,5	15,09	1-0-6 / 1
8343	200	3,5	17,49	1-0-6 / 1
8344	220	3,5	20,93	1-0-6 / 1
8345	240	3,5	23,42	1-0-6 / 1
8346	260	4	26,82	1-0-6 / 1
8347	280	4	29,21	1-0-6 / 1
8348	320	4	36,27	1-0-6 / 1
8349	360	4	43,24	1-0-6 / 1
8350	400	4	52,20	1-0-6 / 1



Recubrimiento totalmente libre de PFOA.

Coating totally PFOA-free.



Remachado al cuerpo de la sartén para proporcionar una sujeción superior y una máxima seguridad en el momento de su uso.

Riveted to the pan for strength and safety in use.



TEIDE

Sartén aluminio mango inox / Inducción
Aluminium induction fry pan with inox handle
Poêle induction aluminium manche en inox
Padella induzione in alluminio manico en inox
Bratpfanne aluminium mit inoxgriff induktion

REF.	Ø(mm)	€(mm)	€	UE / MOQ
8954	200	3	17,06	1-0-6 / 1
8955	240	3	21,53	1-0-6 / 1
8956	280	3	26,51	1-0-6 / 1
8957	320	3	31,75	1-0-6 / 1
11778	360	3	40,56	1-0-6 / 1
11996	400	4	54,74	1-0-6 / 1

El cuerpo de aluminio de alta calidad capta y distribuye de la mejor manera el calor por toda la superficie.

The high-quality aluminium body captures and conducts heat across the whole surface.



VULCANO

Sartén aluminio antiadherente alta mango inox
Deep frypan, non stick coating
Poêle avec revêtement anti-adhésif
Padella inox antiaderente
Bratpfanne Aluminium mit inoxgriff

REF.	Ø(mm)	€(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
9971	200	3	55	17,32	1-0-6 / 1
9972	240	3	60	21,98	1-0-6 / 1
9973	280	3	65	28,64	1-0-6 / 1
9974	300	3	75	33,89	1-0-6 / 1
9975	360	3	80	43,81	1-0-6 / 1
9976	400	3	85	51,13	1-0-6 / 1



4mm de grosor en tamaños grandes.
4mm thickness in large sizes.



AUVERNIA

Sartén aluminio mango hierro
Aluminium fry pan with iron handle
Poêle aluminium manche en fer
Padella in alluminio manico en ferro
Aluminium-Bratpfanne mit Eisengriff

REF.	Ø(mm)	€(mm)	€	UE / MOQ
8351	180	2,5	12,99	1-0-6 / 1
8352	200	3,5	16,52	1-0-6 / 1
8353	220	3,5	19,01	1-0-6 / 1
8354	240	3,5	22,14	1-0-6 / 1
8355	260	4	26,77	1-0-6 / 1
8356	280	4	29,06	1-0-6 / 1
8357	320	4	35,93	1-0-6 / 1
8358	360	4	42,30	1-0-6 / 1
8359	400	4	51,21	1-0-6 / 1



NEW



STROMBOLI

Sartén aluminio alta mango inox
Aluminium deep fry pan with inox handle
Poêle profond aluminium manche en inox
Padella alta in alluminio manico en inox
Aluminium-bratpfanne tief griff inox

REF.	Ø(mm)	€(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
9977	200	3	55	13,88	1-0-6 / 1
9978	240	3	60	18,75	1-0-6 / 1
9979	280	3	65	23,57	1-0-6 / 1
9980	320	3	75	26,25	1-0-6 / 1
9981	360	3	80	36,55	1-0-6 / 1
9982	400	3	85	42,47	1-0-6 / 1



USSON

Sartén aluminio mango hierro / Inducción
Aluminium induction fry pan with iron handle
Poêle induction aluminium manche en inox
Padella induzione in alluminio manico en inox
Induktion aluminium-Bratpfanne mit inoxgriff induktion

REF.	Ø(mm)	€(mm)	€	UE / MOQ
8958	200	3	19,08	1-0-6 / 1
8959	240	3	24,11	1-0-6 / 1
8960	280	3	28,28	1-0-6 / 1
8961	320	3	33,88	1-0-6 / 1

CAPA INTERIOR
ALUMINIO
INTERIOR LAYER
ALUMINIUM



CAPAS EXTERIORES
ACERO INOXIDABLE SUPERIOR
Mezcla cromo, titanio y cobre.
EXTERIOR LAYERS
SUPERIOR STAINLESS STEEL
Mixing chrome, titanium and copper.



- **Alta resistencia a la corrosión y los ácidos alimentarios.**
Highly resistant to rust and food acids.
- **Óptima difusión del calor por toda la superficie.**
Optimum heat distribution across the whole base.
- **Muy resistente a las altas temperaturas y al desgaste.**
Hard-wearing and tolerant of high temperatures.



Base sistema SANDWICH
SADWICH system base



FUJI

Sartén inox mango inox
Frypan inox
Poêle à frire inox
Padella inox
Inox-Bratpfanne

REF.	∅(mm)	∅(mm)	€	UE / MOQ
8515	200	0,7	21,37	1-0-6 / 1
8516	240	0,7	26,24	1-0-6 / 1
8517	280	0,7	34,43	1-0-6 / 1
* 8518	320	1	50,42	1-0-4 / 1
* 8519	360	1	60,48	1-0-4 / 1
* 8520	400	1	72,22	1-0-4 / 1



Asa adicional en diámetros grandes.
Additional handle on large diameters.



VESUVIO

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

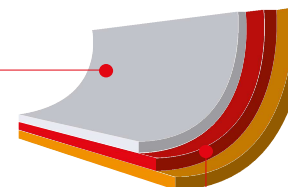
REF.	∅(mm)	∅(mm)	€	UE / MOQ
8509	200	0,7	26,56	1-0-6 / 1
8510	240	0,7	33,65	1-0-6 / 1
8511	280	0,7	43,68	1-0-6 / 1
* 8512	320	1	62,28	1-0-4 / 1
* 8513	360	1	75,77	1-0-4 / 1
* 8514	400	1	89,97	1-0-4 / 1

NEW

Sartén Trimetal Profesional
Professional Trimetal Frying pan

Interior INOX 18/10 (AISI 304)
Máxima seguridad alimentaria, fácil limpieza e higiene garantizada.

Interior S.S. 318/10 (AISI 304)
Ensures food safety, easy cleaning, and maximum hygiene.

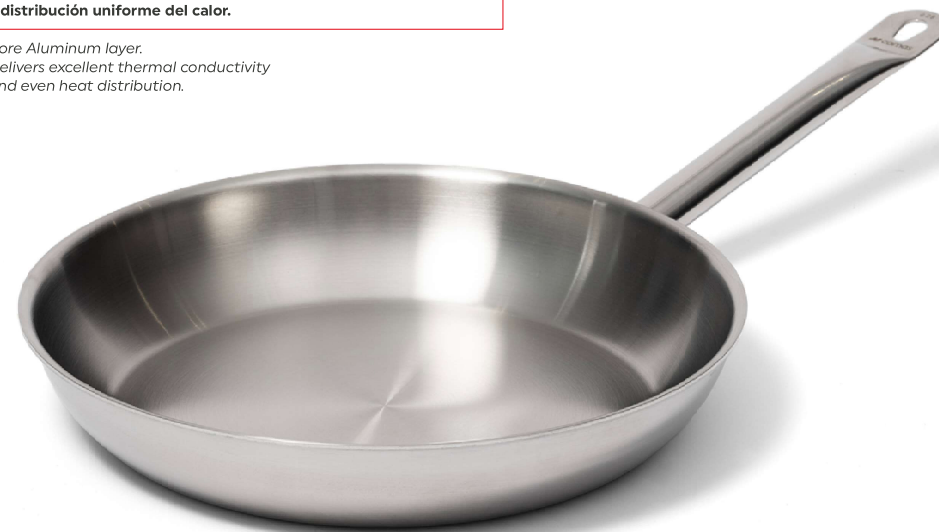


Exterior INOX 18/0 (AISI 430)
Alta durabilidad y compatibilidad con cocinas de inducción.

Exterior S.S. (AISI 430)
Exceptional durability and induction compatibility.

Capa intermedia de aluminio.
Excelente conductividad térmica y distribución uniforme del calor.

Core Aluminum layer.
Delivers excellent thermal conductivity and even heat distribution.



- **Reparto homogéneo del calor: Fabricación en una sola pieza que permite una cocción uniforme en fondo y paredes.**
Uniform heat distribution: One-piece design allows for consistent heating across the base and sides.

- **Calentamiento rápido y eficaz: Ahorra tiempo y energía en cada preparación.**
Fast and efficient heating: Saves energy and reduces cooking time.

- **Apta para uso profesional: Rendimiento fiable en cocinas de alto rendimiento y uso cotidiano.**
Suitable for professional use: Reliable performance for demanding kitchens and everyday cooking.



ARENAL

Sartén inox TRIMETAL
3-ply multi-layer frying pan
Poêle multicouche 3 plis
Padella multistrato a 3 strati
Mehrschichtige 3-lagige bratpfanne

REF.	∅(mm)	∅(mm)	€	UE / MOQ
12183	200	2,5	26,61	1-0-6 / 1
12184	240	2,5	32,18	1-0-6 / 1
12185	280	2,5	39,62	1-0-6 / 1
12186	320	2,5	52,83	1-0-4 / 1
12187	360	2,5	69,30	1-0-4 / 1



Grill asa BK
Grill BK handle
Gril asa BK
Griglia manico BK
Grillgriff BK



REF.	WxL(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
10044	260x260	0,7	87,83	1-0-8 / 1

MANGO
BAQUELITE
MANICO
200°C



Grill ovalado para pescado
Oval fish grill
Grill à poisson ovale
Pesciera ovale
Ovale Fischpfanne



REF.	WxL(mm)	€	UE / MOQ
10039	460x265	74,98	1-0-6 / 1

ALUMINIO
FUNDIDO
CAST
ALUMINIUM



Disponibile en 3 colores
Available in 3 colours



Grill mango silicona abatible
Grill "xl" silicone handle
grill manche rabattabile
griglia maniglie estraibile
grill ausziehbar griff



REF.	WxL(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10011	260x330	0,7	50	69,70	1-0-6 / 1



Huevo & dulce
Egg & sweet
Oeuf & sucré
Uovo e dolce
Ei & süß



REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10022	140/5,5"	0,5	30	30,03	1-0-0 / 1

PORCIÓN
INDIVIDUAL
INDIVIDUAL
PORTION

Compatible con (p.327)
10066 - 10067 - 10068 - 10069

Cacerola grand gourmet
Grand gourmet saucepan
Casserole grand gourmet
Casseruola grand gourmet
Kasserolle grand gourmet



REF.	Ø(mm)	ml	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10027	240/9,4"	200	0,6	70	61,27	1-0-6 / 1
10028	280/11"	300	0,6	75	75,47	1-0-6 / 1
10029	320/12,5"	450	0,6	85	87,90	1-0-4 / 1
10030	360/14,1"	550	0,6	85	117,65	1-0-5 / 1



Plancha grill GN
GN grill
Plaque de cuisson GN
Piastria Griglia GN
Grill Platte GN



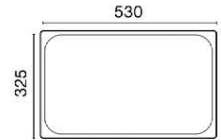
SIZE
1/1
GN

REF.	WxL(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10045	530x325	0,7	20	276,89	1-0-10 / 1



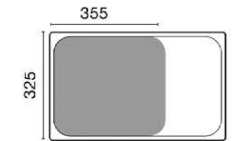
GN 1/1

REF.	WxL(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10046	530x320	1,5	20	64,10	1-0-10 / 1
10047	530x320	1,5	40	71,56	1-0-10 / 1
10048	530x320	1,5	65	84,87	1-0-10 / 1



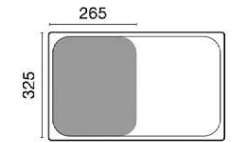
GN 2/3

REF.	WxL(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10051	355x325	1,5	65	62,30	1-0-10 / 1



GN 1/2

REF.	WxL(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10053	265x325	1,5	20	43,69	1-0-10 / 1
10963	265x325		40	52,90	





EL SALER

Paellera acero pulido
Polished steel spanish paella pan
Plat à paella toile acier
Padella valenciana lucida
Paellapfanne aus poliertem Stahl

REF.	Ø(mm)	RACIONES	€	UE / MOQ
8964	300	4	9,46	1-0-6 / 1
8965	340	6	11,47	1-0-6 / 1
8966	380	8	14,17	1-0-6 / 1
8967	42	10	17,57	1-0-6 / 1
8968	460	12	20,67	1-0-4 / 1
8969	500	13	23,65	1-0-4 / 1
8970	600	20	44,99	1-0-4 / 1
10937	650	25	61,10	1-0-0 / 1
10938	700	30	80,36	1-0-0 / 1
10939	800	40	110,15	1-0-0 / 1
10940	900	50	152,49	1-0-0 / 1



Paellera grande acero pulido
Polished steel spanish paella pan
Plat à paella toile acier
Padella valenciana lucida
Paellapfanne aus poliertem Stahl

BAJO PEDIDO
ON DEMAND

REF.	Ø(mm)	RACIONES	€	UE / MOQ
10941	1000	85	287,38	1-0-0 / 1
10942	1150	120	357,87	1-0-0 / 1
10943	1300	200	717,09	1-0-0 / 1



ENAMELLED
250°C



RIBA ROJA

Paellera acero esmaltado
Enamelled steel paella pan
Plat à paella acier émaillé
Padella valenciana smaltata
Paellapfanne aus emailiertem Stahl

REF.	Ø(mm)	RACIONES	€	UE / MOQ
8971	300	4	13,67	1-0-6 / 1
8972	340	6	16,43	1-0-6 / 1
8973	380	8	20,27	1-0-6 / 1
8974	420	10	26,90	1-0-6 / 1
8975	460	12	31,44	1-0-4 / 1
8976	500	13	36,68	1-0-4 / 1
8977	600	20	59,74	1-0-4 / 1



ALBUFERA

Sartén honda acero esmaltado
Deep enamelled fry pan with handles.
Poele haute avec anses.
Padella smaltata con manici.
Tiefe Paellapfanne aus emailiertem Stahl mit Griffen.

REF.	Ø(mm)	RACIONES	€	UE / MOQ
8978	280		13,60	1-0-6 / 1
8979	320		16,39	1-0-6 / 1
8980	360		20,03	1-0-4 / 1
8981	400		24,90	1-0-4 / 1
8982	450		34,51	1-0-3 / 1
8983	500		45,65	1-0-3 / 1

Paellera ración
Paella pan
Poêle à paella
Padella
Paella-pfannen



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7792	100	20	4,76	1-10-100 / 1
7793	120	22	5,21	1-10-100 / 1
7794	150	24	6,26	1-10-80 / 1
7795	200	26	8,06	1-6-36 / 1



Fuente acero esmaltada con asas
Deep enamelled fry pan with handles
Poele haute avec anses
Padella smaltata con manici
Emailierte platte mit griffen

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
10934	120	5,25	1-6-48 / 1
10935	160	6,41	1-6-48 / 1
10936	200	7,46	1-6-48 / 1



* Tripode no incluido.
Tripod not included.

Tripode regulable para quemador
Base for burner
Pied pour bruleur
Trepiede padella
Dreifußständer für Gasbrenner

REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8984	300	300	44,01	1-0-1 / 1

Paravientos 3 piezas
Windshield
Pare-bris 3 piezas
Paravento 3 pezzi
Windschutzblech

REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8505	670	160	42,54	1-0-1 / 1

Sartén honda ración
Deep frying pan
Poêle profonde
Padella
Mini-pfannen



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7826	140	38	5,81	1-10-60 / 1
7827	160	43	6,34	1-10-50 / 1
7828	180	48	7,16	1-6-36 / 1
7829	200	53	7,69	1-6-42 / 1

Quegador de cocción para uso doméstico y/o profesional. Fabricado en acero y recubierto de una capa de esmalte. Diseñado para ser utilizado en el exterior.

Burner for domestic or professional use. Made of enameled steel. Designed for outdoor use.



Quegador paellero a gas
Enamelled gas burner
Brulleur émaillé
Bruciatore smaltato padella
Emaillierter Gasbrenner



REF.	Ø(mm)	COMPATIBLE CON	€	UE / MOQ
8985	30	36 - 42cm	38,30	1-0-1 / 1
8986	40	26 - 60CM	67,52	1-0-1 / 1
8987	50	36 - 70CM	79,52	1-0-1 / 1



Quegador paellero a gas grande
Enamelled gas burner
Brulleur émaillé
Bruciatore smaltato padella
Emaillierter Gasbrenner

REF.	Ø(mm)	COMPATIBLE CON	€	UE / MOQ
10944	90		883,05	1-0-1 / 1

Este producto está certificado según la normativa de gas vigente. Conexión rosca especial para Gas Natural.

También disponible bajo demanda para otras conexiones europeas.

This product has been certified under the law relating to gas appliances. Threaded Natural Gas connector.

Available on request to fit other European connectors.

BAJO PEDIDO
ON DEMAND

* Tripode incluido.
Funciona con 2 botellas de butano o propano.

Tripod included.
Works with 2 butane or propane bottles.