

# SERIES 12200 5-PLY

STAINLESS STEEL COOKWARE  
PENTOLAME INOX



Professional and elegant. Stainless steel stay-cool handles, mirror finish, designed to provide a secure and ergonomic grip. Securely attached to the pan with stainless steel rivets. The integral multilaminated body ensures rapid and uniform heating. Interior in 18/10 stainless steel satin finish, 3-ply aluminum core, induction stainless steel mirror finish exterior. Average thickness 2,7 mm. Suitable for use on all cooking hobs including induction.

Professionale ed elegante. Manici in acciaio inox finitura lucida, resistenti al calore e progettati per fornire una presa sicura ed ergonomica. Sono fissati saldamente ai corpi con rivetti in acciaio inossidabile. I corpi integralmente in multilaminato garantiscono un riscaldamento rapido e uniforme. Interno in acciaio inossidabile 18/10 satinato, anima in alluminio trilaminato, esterno in acciaio inossidabile per induzione con finitura a specchio. Spessore medio 2,7 mm. Adatta per l'uso su tutti i piani cottura compresa l'induzione.

## STAINLESS STEEL COOKWARE PENTOLAME INOX SERIES 12200 5-PLY



### Saucepan

Casseruola alta  
Stielkasserolle  
Casserole haute  
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	€
12206-16	16	8,0	1,4	83,50
12206-18	18	8,5	1,9	96,50
12206-20	20	10,0	2,8	109,50



### Saucepot

Casseruola alta  
Fleischtopf  
Brasière  
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	€
12207-24	24	14	5,9	149,50
12207-28	28	14	7,8	176,50



### Sauté pan

Casseruola bassa  
Stielkasserolle  
Plat à sauter  
Cazo recto bajo

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	€
12208-16	16	5,5	0,9	76,50
12208-20	20	7,0	1,8	97,90
12208-24	24	7,5	2,9	129,50
12208-28*	28	7,5	4,0	151,50

With loop handle. – Con contromaniglia.



### Frypan

Padella  
Bratpfanne  
Poêle à frire  
Sartén

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	€
12214-20	20	4,0	0,9	75,50
12214-26	26	4,5	1,7	98,50
12214-30	30	5,0	2,4	116,90
12214-36*	36	5,5	3,8	182,50

With loop handle. – Con contromaniglia.



### Frypan non stick coated

Padella antiaderente  
Bratpfanne Antihafbeschichtet  
Poêle anti-adhérente  
Sartén antiaderente

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	€
12217-20	20	4,0	0,9	86,90
12217-26	26	4,5	1,7	112,50
12217-30	30	5,0	2,4	134,50
12217-36*	36	5,5	3,8	207,90

With loop handle. – Con contromaniglia.



### Oval baker

Tegame ovale  
Ovaler Bräter  
Plat ovale  
Sartén ovalada

art.	dim. cm.	h. cm.	lt.	€
12238-30	30x18	5	1,4	131,90
12238-35	35x23	5	2,3	152,50



### Lid

Coperchio  
Deckel  
Couvercle  
Tapa

art.	Ø cm.	€
12261-16	16	20,90
12261-18	18	22,50
12261-20	20	24,90
12261-24	24	29,50
12261-28	28	34,90





# SERIES 15600 3-PLY

COPPER COOKWARE  
PENTOLAME RAME



Flagship show cooking tool and also ideal for cooking and serving from the kitchen to the table. Body made of three metals, copper, aluminum and steel. Thickness 2,5 mm. A mix for a homogenous and sweet thermal spread that ensures cooking without attacking the foods, preserving its nutritional properties and organoleptic characteristics. Inside stainless steel, practical and easy to clean. Middle layer aluminum, lightweight and a very good heat conductor. Exterior glossy copper finishing, a tradition in the kitchen, fascinating and beautiful to see. Cast stainless steel handles assembled with strong section stainless steel rivets. Suitable for use on all cooking hobs including induction.

Strumento di punta per lo show cooking e anche l'ideale per cucinare e servire dalla cucina alla tavola. Corpo formato da tre metalli, rame, alluminio e acciaio. Spessore 2,5 mm. Un mix per un'omogenea e dolce diffusione termica che assicura una cottura senza aggredire i cibi, preservandone le proprietà nutrizionali e le caratteristiche organolettiche. Lamina interna in acciaio inox, pratico e facile da pulire. Strato intermedio in alluminio, leggero e ottimo conduttore di calore. Esterno in rame finitura lucida, una tradizione in cucina, affascinante e bello da vedere. Manici e maniglie in acciaio inox assemblati con rivetti inox di forte sezione. Adatto ad uso su tutti i fuochi inclusa l'induzione.

## COPPER COOKWARE PENTOLAME RAME SERIES 15600 3-PLY



### Saucepan

Casseruola alta  
Stielkasserolle, hoch  
Casserole haute  
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	€
15606-16	16	8	1,6	99,50
15606-20	20	11	3,5	153,90
15606-24*	24	14	6,3	207,90
15606-28*	28	16	9,8	258,50

With loop handle. – Con contromaniglia.



### Casserole pot

Casseruola bassa  
Stielkasserolle, niedrig  
Sautoir  
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	€
15608-20	20	7	2,2	128,90
15608-24	24	8	3,6	163,50
15608-28*	28	9	5,5	201,90

With loop handle. – Con contromaniglia.



### Frypan

Padella  
Bratpfanne  
Poêle à frire  
Sartén

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	€
15614-20	20	4,0	1,2	97,90
15614-24	24	4,5	2,0	129,50
15614-28	28	5,0	3,0	159,90
15614-32*	32	5,5	4,4	195,90

With loop handle. – Con contromaniglia.



### Saucepot

Casseruola alta  
Fleischtopf  
Brsière  
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	€
15607-16	16	8	1,6	113,50
15607-20	20	11	3,5	160,90
15607-24	24	14	6,3	214,50
15607-28	28	16	9,8	264,90



### Casserole pot

Casseruola bassa  
Brätentopf  
Sautoir  
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	€
15609-20	20	7	2,2	136,50
15609-24	24	8	3,6	170,50
15609-28	28	9	5,5	207,90



### French omelet pan

Tegame  
Bratpfanne  
Poêle à paella  
Paellera

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	€
15615-20	20	4,5	1,4	110,90
15615-24	24	4,5	2,0	136,50
15615-28	28	5,5	3,4	165,90
15615-32	32	6,0	4,8	201,90



### Oval baker

Tegame ovale  
Ovaler Bräter  
Plat ovale  
Sartén ovalada

art.	dim. cm.	h. cm.	lt.	€
15638-30	30x18	5,0	1,4	143,90
15638-35	35x23	5,0	2,3	173,50

NOT suitable for induction hobs.  
NON adatto per piani cottura a induzione.



### Lid

Coperchio  
Deckel  
Couvercle  
Tapa

art.	Ø cm.	€
15661-16	16	37,50
15661-20	20	47,50
15661-24	24	60,90
15661-28	28	77,50



COPPER/RAME SERIES 15300-15400  
COMPLEMENTARY ITEMS - COMPLEMENTARI

Complementary items in solid copper, thickness from 1.5 to 2.5 mm. The interiors are tinned over the fire by hand. Handles in highly polished solid brass, assembled with wide rivets. Suitable for use on any heating element (except on induction hob).

Articoli complementari in rame massiccio, spessore da 1,5 a 2,5 mm. Interno stagnato a mano sulla fiamma. Manici e maniglie in ottone massiccio lucidato a specchio ed assemblati con rivetti di forte sezione. Adatto ad uso su tutti i fuochi (eccetto induzione).



**Oval saucepan**  
Casseruola ovale  
Ovaler Bratentopf  
Casserole ovale  
Cacerola oval

art.	dim. cm.	h. cm.	€
15338-38	38x25	13	868,90



**Bake roasting pan**  
Tegame rettangolare  
Rechteckige Pfanne  
Plat à four  
Rustidera

art.	dim. cm.	h. cm.	€
15343-36	38x28	11	849,50



**Oval pan**  
Tegame ovale  
Ovale Bratpfanne  
Plat ovale à poignées  
Bandeja oval

art.	dim. cm.	h. cm.	€
15339-36	38x26	11	802,90



**Fish kettle**  
Pesciera  
Fischkochkessel  
Poissonnière  
Hervidor pescado

art.	dim. cm.	h. cm.	€
15438-50	50x18	11	974,50



**Bain-marie with porcelain**  
Bagnomaria con porcellana  
Wasserbadkasserolle mit Porzellan  
Bain-marie avec porcelaine  
Baño maría con porcelana

art.	Ø cm.	h. cm.	€
15403-16	16	17	623,50



**Fondue set with porcelain**  
Set fonduta con porcellana  
Fondue-Service mit Porzellan  
Service à fondue avec porcelaine  
Servicio fondue con porcelana

art.	Ø cm.	h. cm.	€
15430-11	16	26	596,50



**Sugar saucepan**  
Casseruola per zucchero  
Zuckerpfännchen  
Poelon à sucre

art.	Ø cm.	h. cm.	€
15406-16	16	9	237,90
15406-20	20	10	310,90



**Zabalone bowl**  
Casseruola per zabaione  
Zabaionekasserolle  
Poelon à zabaione  
Cacerola sabayón

art.	Ø cm.	€
15407-16	16	238,50
15407-20	20	310,90



**Mixing bowl frosted finishing**  
Bastardella semisferica smerigliata  
Schneeschlageskessel mattiert  
Bassine hémisphérique givrée  
Caldero esmerilado

art.	Ø cm.	€
15409-26	26	186,90
15409-30	30	261,90
15409-36	36	364,50



**Set 3 pcs bordelais mould**  
Set 3 stampi scanalati  
Bordelais-Kuchenform 3 Stk  
Set 3 moules à cannelés Bordelais  
Juego 3 moldes para bordelais

art.	Ø cm.	h. mm.	€
15415-03	5,5	5	60,90



# MINI COOKWARE MINIATURE

COOKWARE  
PENTOLAME



Small pots ideal for side dishes and individual servings, soufflés, baked pasta, rice creams, raclette, savory as well as sweet pastries, desserts, etc., etc.. Versatile, functional, ready to be served from the kitchen to the table. Original and yet traditional, they come from the world of haute cuisine, ideal for enhancing creations or the simplest recipes, for the sake of conviviality, to give a more playful aspect to our meals.

Una gamma di miniature ideali per contorni e singole porzioni, soufflé, pasta al forno, creme di riso, raclette, brioches salate e dolci, dessert, ecc., ecc.. Polivalenti, funzionali, pronte per essere servite dalla cucina alla tavola. Originali eppure tradizionali, provengono dal mondo dell'alta gastronomia, strumento ideale per valorizzare creazioni estrose o le più semplici ricette, per amore della convivialità, per donare un aspetto più ludico ai nostri pasti.

COPPER 3-PLY SERIES 15600  
RAME 3-PLY SERIE 15600



Paderno Serie 15600 3-ply, inside stainless steel satin polished, intermediate layer in aluminum, outside copper mirror polished. Thickness 2 mm. Stainless steel cast handles, stainless steel rivets. Suitable for use on any heating element (except on induction hob).

Serie Paderno 15600 3-ply, lamina interna in acciaio inox finitura satinata, strato intermedio in alluminio, esterno rame lucido. Spessore 2 mm. Manicatura in acciaio inox, rivetti inox. Adatte ad uso su tutti i fuochi (eccetto induzione).



**Saucepan**

Casseruola  
Stielkasserolle  
Casserole

Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack	€
15606-09	9	4,7	0,30	2	44,50
15606-10	10	6,5	0,50	2	49,90



**Butter warmer**

Scalda burro  
Butterpfännchen  
Casserole à beurre

Cacerola mantequilla

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack	€
15606-12	12	7	0,70	1	65,50



**Saucepot**

Casseruola  
Fleischtopf  
Brasière

Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack	€
15607-10	10	6,5	0,50	2	58,90



**Ramekin**

Ramekin  
Ramekin  
Ramekin  
Ramekin

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack	€
15611-12	12	6	0,60	2	65,90



**Frypan**

Padella  
Bratpfanne  
Poêle  
Sartén

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack	€
15614-12	12	3,0	0,35	2	45,90



**Omelet pan**

Tegame  
Servierpfanne  
Poêle à paella  
Paellera

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack	€
15615-12	12	3,0	0,35	2	53,90



**Gratin**

Gratin  
Gratin-Pfanne  
Gratin  
Gratin

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack	€
15615-16	16	3,5	0,50	2	64,90



**Oval baker**

Tegame ovale  
Oval-Pfanne  
Casserole ovale  
Sartén ovalada

art.	cm.	h.	lt.	U. Pack	€
15638-17	17x13	3,5	0,48	2	90,90



**Rectangular baker**

Tegame rettangolare  
Röster  
Plat à four  
Sartén rectangular

art.	cm.	h.	U. Pack	€
15643-12	12x10	4	2	69,50



**Lid**

Coperchio  
Deckel  
Couverture  
Tapa

art.	Ø cm.	U. Pack	€
15661-10	10	1	26,90
15661-12	12	1	32,50
15661-16	16	1	37,50





Paderno Serie 12200 3-ply, inside stainless steel satin polished, intermediate layer in aluminum, outside stainless steel mirror polished. Thickness 2 mm. Stainless steel cast handles, stainless steel rivets. Suitable for use on any heating element.

Serie Paderno 12200 3-ply, lamina interna in acciaio inox finitura satinata, strato intermedio in alluminio, esterno inox lucido. Spessore 2 mm. Manicatura in acciaio inox, rivetti inox. Adatte ad uso su tutti i fuochi.



**Saucepan**

Casseruola  
Stielkasserolle  
Casserole

Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack	€
12206-09	9	4,7	0,30	2	36,90
12206-10	10	6,5	0,50	2	39,50



**Butter warmer**

Scalda burro  
Butterpfännchen  
Casserole à beurre

Cacerola mantequilla

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack	€
12206-12	12	7	0,70	1	47,50



**Saucepot**

Casseruola  
Fleischtopf  
Brasière

Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack	€
12207-10	10	6,5	0,50	2	47,90



**Ramekin**

Ramekin

Ramekin

Poêle

Sartén

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack	€
12211-12	12	6	0,60	2	48,90



**Frypan**

Padella

Bratpfanne

Poêle

Sartén

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack	€
12214-12	12	3,0	0,35	2	35,50



**Omelet pan**

Tegamino

Servierpfanne

Poêle à paella

Paeliera

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack	€
12215-12	12	3,0	0,35	2	43,50



**Gratin**

Gratin

Gratin-Pfanne

Gratin

Sartén

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack	€
12215-16	16	3,5	0,50	2	49,90



**Oval baker**

Tegame ovale

Oval-Pfanne

Casserole ovale

Sartén ovalada

art.	cm.	h.	lt.	U. Pack	€
12238-17	17x13	3,5	0,48	2	64,50



**Rectangular baker**

Tegame rettangolare

Röster

Plat à four

Sartén rectangular

art.	cm.	h.	U. Pack	€
12243-12	12x10	4	2	54,50



**Lid**

Coperchio

Deckel

Couvercle

Tapa

art.	Ø cm.	U. Pack	€
12261-10	10	1	21,90
12261-12	12	1	23,50



ALUMINUM SERIES 16130  
ALLUMINIO SERIE 16130



Aluminum body non-stick coated, brass handles. To add a touch of originality to any dish.

Corpo in alluminio con rivestimento antiaderente, manichatura in ottone. Per aggiungere un tocco di originalità a qualsiasi piatto.



**Saucepan**  
Casseruola alta  
Stielkasserole, hoch  
Casserole haute  
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
16136-10	10	6	0,45	34,90



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

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
16138-10	10	4	0,3	34,90



**Frypan**  
Padella  
Bratpfanne  
Poêle à frir  
Sarten

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
16134-12	12	4	0,4	34,50



**Saucepan**  
Casseruola alta  
Fleischtopf  
Casserole haute  
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
16137-10	10	6	0,45	36,90



**Casserole pot**  
Casseruola bassa  
Bratentopf  
Sautoir  
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
16139-10	10	4	0,3	34,90



**French omelet pan**  
Tegamino  
Servierpfanne  
Poêle à paella  
Paellera

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
16135-12	12	4	0,4	34,90

ALUMINUM SERIES 16140  
ALLUMINIO SERIE 16140



Ideal for serving from stovetop to table. Aluminum 99,5%. Thickness 3 mm. HP Dylon internal and external non-stick coating. Handle and rivets in stainless steel. Although the product can be washed in the dishwasher, we recommend hand washing to ensure beauty and performance over time.

Ideali per servire dal piano di cottura alla tavola. Alluminio 99,5%. Spessore 3 mm. Rivestimento antiaderente interno ed esterno HP Dylon. Manichatura e rivetti in acciaio inox. Anche se il prodotto può essere lavato in lavastoviglie, consigliamo di lavare a mano per conservare nel tempo bellezza e performance.



**Mussel pot**  
Cocotte per molluschi  
Muscheltopf  
Casserole coquillage  
Cacerola para mejillones

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
16140-01	16	12	2,2	46,90



**Sauce pot**  
Casseruola  
Kasserolle  
Brasière  
Cacerola

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
16140-02	16	7,5	1,4	41,50



**Frypan**  
Padella  
Bratpfanne  
Poêle  
Sarten

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
16140-03	16	4	0,6	32,50



**Low sauce pot**  
Casseruola bassa  
Flache Kasserolle  
Faitout bas  
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
16140-04	16	4,5	0,8	38,90



**Wok pan**  
Wok  
Wok-Pfanne  
Poêle chinoise  
Wok

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
16140-05	16	6	0,9	35,90



STONEWARE SERIES 41210



The stoneware gives a rustic and informal tone but can also create an atmosphere with an antique flavor in the most modern environments. Similar to porcelain, it can be used in the oven and in the microwave. Suitable for storing food in the freezer. Avoid thermal shocks. Stoneware retains heat very well and distributes it evenly. Perfect for serving from the oven to the table, keeping food warm during meals. Moreover the water absorption is equal to 0%, a feature that allows to keep the flavors of the food served unchanged. Easy to clean, dishwasher safe.

Lo stoneware regala un tono rustico ed informale, ma può anche creare un'atmosfera dal sapore antico negli ambienti più moderni. Simile alla porcellana, può essere utilizzato in forno e nel microonde. Adatto alla conservazione dei cibi nel congelatore. Evitare shock termici. I pezzi in stoneware trattengono molto bene il calore e lo distribuiscono in modo uniforme. Perfetto per servire dal forno alla tavola, mantenendo il cibo caldo durante i pasti. Facile da utilizzare e pulire, inoltre l'assorbimento di acqua è pari allo 0%, caratteristica che consente di mantenere invariati i sapori dei cibi serviti. Lavabile in lavastoviglie.



**Oval saucepan**  
Casseruola ovale  
Kasserolle oval  
Casserole, ovale  
Cacerola oval

art.	cm.	h.	€
41210-03	13x8,2	3,9	7,90



**Saucepan**  
Tegamimo  
Pfännchen  
Sautoir  
Fuente huevo

art.	Ø cm.	h.	€
41210-12	13	5	10,50
41210-13	15	5	13,90
41210-14	17	5	16,90



**Rectangular saucepan**  
Casseruola rettangolare  
Kasserolle rechteckig  
Casserole, rectangulaire  
Cacerola rectangular

art.	cm.	h.	€
41210-05	13x8,2	3,9	8,50



**Piepan**  
Tortiera  
Kuchenform  
Ramequin  
Molde tarta

art.	Ø cm.	h.	€
41210-10	11	3,9	7,50



**Saucepan, round**  
Casseruola tonda  
Kasserolle rund  
Casserole, ronde  
Cacerola redonda

art.	Ø cm.	h.	€
41210-01	13	3,9	8,90



**Saucepan with lid**  
Casseruola con coperchio  
Kasserolle mit Deckel  
Casserole avec couvercle  
Cacerola con tapa

art.	Ø cm.	h.	€
41210-07	11,5	5,5	19,50
41210-08	13,0	7,5	21,90

ENAMELLED CAST IRON  
GHISA SMALTATA



Manufactured in Turkey from cast iron and liquid enamel with high standards and advanced technology. Three layers of beautiful porcelain enamel fired twice for maximum beauty, durability and cooking performance. Beautiful design and individual serving size offers delightful presentation options for your entrées, appetizers or tempting desserts.

Prodotte in Turchia da ghisa e smalto liquido di elevati standard e tecnologia all'avanguardia. Tre strati di ottimo smalto porcellanato cotti due volte per il massimo in bellezza, durata e prestazioni al top. Un bel design e porzioni individuali offrono deliziose opzioni di presentazione per gustosi antipasti, contorni e dessert.



**Saucepot round with lid**  
Casseruola tonda con coperchio  
Fleischtopf, rund mit Deckel  
Brasière avec couvercle  
Cacerola redonda con tapa

art.	Ø cm.	lt.	col.	€
44201R10	10	0,35	●	69,50
44201V10	10	0,35	●	69,50
44201B10	10	0,35	●	69,50
44201O10	10	0,35	●	69,50
44201N10	10	0,35	●	69,50

Portion: - Porzioni: 1



**Saucepot round with lid**  
Casseruola tonda con coperchio  
Ovaler Bratentopf mit Deckel  
Brasière avec couvercle  
Cacerola redonda con tapa

art.	Ø cm.	lt.	col.	€
44201R12	12	0,53	●	79,90
44201V12	12	0,53	●	79,90
44201B12	12	0,53	●	79,90
44201O12	12	0,53	●	79,90
44201N12	12	0,53	●	79,90

Portion: - Porzioni: 1



**Oval saucepan with lid**  
Casseruola ovale con coperchio  
Ovaler Bratentopf mit Deckel  
Casserole ovale avec couvercle  
Cacerola oval con tapa

art.	cm.	lt.	col.	€
44202R12	12x9x6	0,36	●	70,90
44202N12	12x9x6	0,36	●	70,90

Portion: - Porzioni: 1



**Saucepot stand**  
Supporto casseruolina  
Fleischtopf-Träger  
Support pour brasière  
Soporte para cacerola

art.	Ø cm.	€
44201-01	10	30,50



**Saucepot stand**  
Supporto casseruolina  
Fleischtopf-Träger  
Support pour brasière  
Soporte para cacerola

art.	Ø cm.	€
44201-03	10	49,50



**Saucepot platter**  
Sottopentola  
Fleischtopfbrett  
Planche à casserole  
Tabla para cacerola

art.	Ø cm.	€
44201-10	10-12	18,90



**Saucepot platter**  
Sottopentola  
Fleischtopfbrett  
Planche à casserole  
Tabla para cacerola

art.	cm.	€
44202-10	12x9	19,90



**Mini wok**  
Mini wok  
Mini-Wok  
Mini wok  
Mini wok

art.	Ø cm.	h.	lt.	Por.	€
44270-16	16	8	0,75	1	79,90



**Pan with wooden platter**  
Tegame con tagliere legno  
Pfanne mit Holzbrett  
Poêle avec plaque bois  
Paellera con tabla madera

art.	Ø cm.	lt.	Por.	€
44247S16	16	0,44	1-2	115,50

**Beechwood.** – Faggio.



**Round pan**  
Padella tonda  
Pfanne, rund  
Poêle ronde  
Sartén grill redonda

art.	Ø cm.	Por.	€
44234-12	12	1	47,90
44234-16	16	1-2	61,90



**Blinis pan, non-stick aluminum**  
Padella blini, alluminio antiaderente  
Blinis-Pfännchen, Alu-Nichthaftend  
Poêle à blinis, alu anti-adhérente  
Sartén blinis, aluminio antiaderente

art.	Ø cm.	h.	€
16719-12	12	2	25,50



**Blinis pan, steel**  
Padella blini, ferro  
Blinis-Pfännchen, Eisen  
Poêle à blinis, acier  
Sartén blinis, hierro

art.	Ø cm.	h.	€
11715-12	12	2	14,90

# SERIES 1100

STAINLESS STEEL COOKWARE  
PENTOLAME INOX



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.

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.



**Stock pot**  
Pentola  
Hoher Suppentopf  
Marmite traiteur  
Olla recta

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
11101-16	16	16	3,2	86,90
11101-20	20	20	6,2	114,90
11101-24	24	24	10,0	153,90
11101-28	28	28	16,5	204,90
11101-32	32	32	24,0	249,90
11101-36	36	36	36,0	359,90
11101-40	40	40	50,0	450,90
11101-45	45	45	70,0	589,50
11101-50	50	50	100,0	785,50



**Saucepot**  
Casseruola alta  
Fleischtopf  
Brasière  
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
11107-16	16	11,0	2,1	84,90
11107-20	20	13,0	4,0	102,50
11107-24	24	15,0	6,5	135,50
11107-28	28	17,5	10,8	171,90
11107-32	32	19,5	15,7	211,90
11107-36	36	21,5	22,0	268,90
11107-40	40	24,5	30,8	386,50
11107-45	45	27,5	44,0	511,50
11107-50	50	32,0	63,0	606,90



**Casserole pot**  
Casseruola bassa  
Bratentopf  
Sautoir  
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
11109-16	16	7,5	1,3	78,90
11109-20	20	8,0	2,5	96,50
11109-24	24	9,5	4,3	122,90
11109-28	28	11,0	6,7	152,50
11109-32	32	12,5	10,0	191,90
11109-36	36	14,0	14,2	232,90
11109-40	40	15,5	19,5	337,50
11109-45	45	17,0	27,0	435,50
11109-50	50	19,0	37,0	538,90



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

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
11102-28	28	28	16,5	487,50
11102-32	32	32	24,0	537,90
11102-36	36	36	36,0	622,90
11102-40	40	40	50,0	738,50
11102-45	45	45	70,0	888,50
11102-50	50	50	100,0	1067,50



**Steamer pot, perforated bottom**  
Inserto a vapore, fondo forato  
Dampf-Siebeinsatz  
Casserole à vapeur, perforée  
Cacerola base perforada

art.	Ø cm.	h.	€
11119-20	20	12,5	76,50
11119-24	24	15,0	79,90
11119-32	32	19,0	132,90



**Saucepan**  
Casseruola alta  
Stielkasserolle, hoch  
Casserole haute  
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
11106-14	14	8,0	1,2	78,90
11106-16	16	11,0	2,1	87,90
11106-20	20	13,0	4,0	107,50
11106-24	24	15,0	6,5	137,90
11106-28*	28	17,5	10,8	178,90
11106-32*	32	19,5	15,7	228,50
11106-36*	36	21,5	22,0	288,90



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

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
11108-16	16	6,5	1,3	81,50
11108-20	20	8,0	2,5	99,90
11108-24	24	9,5	4,3	135,90
11108-28*	28	11,0	6,7	169,50
11108-32*	32	12,5	10,0	210,90
11108-36*	36	14,0	14,2	261,90



**Sauté pan**  
Casseruola conica  
Sautreuse  
Sautreuse  
Cazo conico

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
11112-16	16	6,0	1,0	74,90
11112-18	18	6,0	1,2	82,50
11112-20	20	6,5	1,6	89,90
11112-24	24	7,5	2,7	106,90

\*With loop handle. - Con contromaniglia.



**Curved sauté pan**  
Casseruola "bombé"  
Sautreuse mit Schütttrand  
Sautreuse bombé  
Cazo bombeado

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
11113-18	18	7,0	1,7	90,90
11113-20	20	7,5	2,2	101,90
11113-24	24	8,5	3,3	118,90
11113-26	26	9,0	4,2	136,50



**Frypan**  
Padella  
Bratpfanne  
Poêle à frire  
Sartén

art.	Ø cm.	h.	€
11114-20	20	5,0	76,90
11114-24	24	5,0	96,50
11114-28	28	5,5	124,50
11114-32	32	6,0	148,90
11114-36*	36	6,0	194,90
11114-40*	40	6,0	244,90
11114-45*	45	6,5	364,50

\*With loop handle. - Con contromaniglia.



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

art.	Ø cm.	h.	€
11117-20	20	5,0	115,50
11117-24	24	5,0	135,50
11117-28	28	5,5	163,50
11117-32	32	6,0	197,90
11117-36	36	6,0	254,90
11117-40	40	6,0	313,90



**French omelet pan**  
Tegame  
Servierpfanne  
Poêle à paella  
Paellera

art.	Ø cm.	h.	€
11115-20	20	5,0	63,90
11115-24	24	5,0	77,90
11115-28	28	5,5	105,50
11115-32	32	6,0	135,90
11115-36	36	6,0	177,90
11115-40	40	6,0	222,50
11115-45	45	6,5	338,90
11115-50	50	8,0	473,90



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

art.	Ø cm.	€
11161-12	12	15,50
11161-14	14	17,90
11161-16	16	20,50
11161-18	18	21,90
11161-20	20	23,50
11161-22	22	24,90
11161-24	24	26,90



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

art.	Ø cm.	€
11161-28	28	31,90
11161-32	32	41,50
11161-36	36	46,90
11161-40	40	55,50
11161-45	45	63,50
11161-50	50	77,50
11161-60	60	184,90



# SERIES 2100

STAINLESS STEEL COOKWARE  
PENTOLAME INOX



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.

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.



**Stock pot**  
Pentola  
Hoher Suppentopf  
Marmite traiteur  
Olla recta

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
12101-16	16	16	3,2	86,90
12101-20	20	20	6,2	114,90
12101-24	24	24	10,0	153,90
12101-28	28	28	16,5	204,90
12101-32	32	32	24,0	249,90
12101-36	36	36	36,0	359,90
12101-40	40	40	50,0	450,90
12101-45	45	45	70,0	589,50
12101-50	50	50	100,0	785,50



**Saucepot**  
Casseruola alta  
Fleischtopf  
Brasière  
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
12107-16	16	11,0	2,1	84,90
12107-20	20	13,0	4,0	102,50
12107-24	24	15,0	6,5	135,50
12107-28	28	17,5	10,8	171,90
12107-32	32	19,5	15,7	211,90
12107-36	36	21,5	22,0	268,90
12107-40	40	24,5	30,8	386,50
12107-45	45	27,5	44,0	511,50
12107-50	50	32,0	63,0	606,90



**Casserole pot**  
Casseruola bassa  
Bratentopf  
Sautoir  
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
12109-16	16	7,5	1,3	78,90
12109-20	20	8,0	2,5	96,50
12109-24	24	9,5	4,3	122,90
12109-28	28	11,0	6,7	152,50
12109-32	32	12,5	10,0	191,90
12109-36	36	14,0	14,2	232,90
12109-40	40	15,5	19,5	337,50
12109-45	45	17,0	27,0	435,50
12109-50	50	19,0	37,0	538,90

# SERIES 1000

STAINLESS STEEL COOKWARE  
PENTOLAME INOX



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.

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.



**Stock pot**  
Pentola  
Hoher Suppentopf  
Marmite traiteur  
Olla recta

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
11001-16	16	16,0	3,2	55,90
11001-18	18	16,0	4,0	65,50
11001-20	20	18,0	5,5	69,50
11001-22	22	22,0	8,3	78,50
11001-24	24	24,0	10,5	82,50
11001-28	28	28,0	17,0	119,50
11001-32	32	27,5	20,4	145,90
11001-36	36	36,0	36,5	197,90
11001-40	40	40,0	50,0	249,50
11001-45	45	40,0	63,5	365,90
11001-50	50	50,0	98,0	559,90
11001-60	60	55,0	150,0	1075,50



**Saucepot**  
Casseruola alta  
Fleischtopf  
Brsièrre  
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
11007-16	16	9,5	1,9	50,90
11007-18	18	10,8	2,7	54,90
11007-20	20	12,0	3,8	60,90
11007-22	22	13,0	5,0	67,50
11007-24	24	14,5	6,5	73,90
11007-28	28	16,0	9,8	99,50
11007-32	32	19,5	15,4	126,50
11007-36	36	21,5	20,5	156,90
11007-40	40	24,0	30,1	210,90
11007-45	45	27,0	42,9	311,50
11007-50	50	30,0	58,0	421,90
11007-60	60	35,0	99,0	839,50



**Casserole pot**  
Casseruola bassa  
Bratentopf  
Sautoir  
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
11009-16	16	6,5	1,3	47,50
11009-18	18	7,0	1,8	52,50
11009-20	20	7,5	2,5	57,50
11009-24	24	8,0	3,7	65,90
11009-28	28	9,5	5,8	89,90
11009-32	32	11,0	9,2	115,90
11009-36	36	13,0	13,0	145,90
11009-40	40	14,5	18,0	180,90
11009-45	45	15,5	24,6	269,90
11009-50	50	19,0	37,0	365,50
11009-60	60	25,0	70,7	687,90



**Saucepan**  
Casseruola mezza alta  
Stielkasserolle, hoch  
Casserole haute  
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
11006-12	12	7,0	0,8	33,90
11006-14	14	8,0	1,2	39,50
11006-16	16	9,5	1,9	45,50
11006-18	18	10,8	2,7	49,90
11006-20	20	12,0	3,8	53,90
11006-22	22	13,0	5,0	64,50
11006-24	24	14,5	6,5	70,90
11006-28*	28	16,0	9,8	101,50
11006-32*	32	19,5	15,4	133,90
11006-36*	36	21,5	20,5	174,90

\*With loop handle. – Con contromaniglia.



**Saucepan**  
Casseruola mezza alta  
Stielkasserolle, mittelhoch  
Casserole  
Cazo recto francés

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
11011-16	16	8	1,6	43,50
11011-18	18	9	2,3	47,50
11011-20	20	10	3,1	51,50
11011-24	24	12	5,4	66,90



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

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
11008-16	16	6,5	1,3	43,50
11008-18	18	7,0	1,8	47,90
11008-20	20	7,5	2,5	49,90
11008-24	24	8,0	3,7	61,90
11008-28*	28	9,5	5,8	91,90
11008-32*	32	11,0	9,2	123,50
11008-36*	36	13,0	13,0	163,50

\*With loop handle. – Con contromaniglia.



**Saucepan**  
Casseruola mezza alta  
Bratentopf, mittelhoch  
Casserole  
Cacerola francés

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
11010-16	16	8	1,6	50,90
11010-18	18	9	2,3	54,90
11010-20	20	10	3,1	61,50
11010-24	24	12	5,4	73,90



**Sauté pan**  
Casseruola conica  
Sautéuse  
Sautéuse  
Cazo cónico

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
11012-16	16	6,0	1,0	48,90
11012-18	18	6,0	1,2	54,50
11012-20	20	6,5	1,6	59,90
11012-24	24	7,5	2,7	71,50



**Curved sauté pan**  
Casseruola bombe  
Sautéuse mit Schüttrand  
Sautéuse bombé  
Cazo bombeado

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
11013-18	18	7,0	1,7	56,90
11013-20	20	7,5	2,2	62,90
11013-24	24	8,5	3,3	75,50
11013-26	26	9,0	4,2	83,50



**Frypan**  
Padella  
Bratpfanne  
Poêle à frître  
Sartén

art.	Ø cm.	h.	€
11014-20	20	5,0	46,90
11014-24	24	5,0	56,50
11014-28	28	5,5	75,90
11014-32	32	6,0	99,90
11014-36*	36	6,0	130,90
11014-40*	40	6,0	163,90
11114-45*	45	6,5	364,50

\*With loop handle. – Con contromaniglia.



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

art.	Ø cm.	h.	€
11117-20	20	5,0	115,50
11117-24	24	5,0	135,50
11117-28	28	5,5	163,50
11117-32	32	6,0	197,90
11117-36	36	6,0	254,90
11117-40	40	6,0	313,90



**French omelet pan**  
Tegame  
Servierpfanne  
Poêle à paella  
Paellera

art.	Ø cm.	h.	€
11115-20	20	5,0	63,90
11115-24	24	5,0	77,90
11115-28	28	5,5	105,50
11115-32	32	6,0	135,90
11115-36	36	6,0	177,90
11115-40	40	6,0	222,50
11115-45	45	6,5	338,90
11115-50	50	8,0	473,90



**Cover**  
Coperchio  
Deckel  
Couvercle  
Tapa

art.	Ø cm.	€
11061-16	16	13,90
11061-18	18	14,90
11061-20	20	16,50
11061-22	22	16,90
11061-24	24	19,90
11061-28	28	23,50
11061-32	32	29,50
11061-36	36	34,50
11061-40	40	42,50
11061-45	45	48,90
11061-50	50	57,50
11161-60	60	184,90



# SERIES 2000

STAINLESS STEEL COOKWARE  
PENTOLAME INOX



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.

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.

## STAINLESS STEEL COOKWARE PENTOLAME INOX SERIES 2000



**Stock pot**  
Pentola  
Hoher Suppentopf  
Marmite traiteur  
Olla recta

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
12001-16	16	16,0	3,2	55,50
12001-18	18	16,0	4,0	65,50
12001-20	20	18,0	5,5	69,50
12001-22	22	22,0	8,3	78,50
12001-24	24	24,0	10,5	82,50
12001-28	28	28,0	17,0	119,50
12001-32	32	27,5	20,4	145,90
12001-36	36	36,0	36,5	197,90
12001-40	40	40,0	50,0	249,50
12001-45	45	40,0	63,5	365,90
12001-50	50	50,0	98,0	559,90
12001-60	60	55,0	150,0	1075,50



**Saucepot**  
Casseruola alta  
Fließtopf  
Brasière  
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
12007-16	16	9,5	1,9	50,90
12007-18	18	10,8	2,7	54,90
12007-20	20	12,0	3,8	60,90
12007-22	22	13,0	5,0	67,50
12007-24	24	14,5	6,5	73,90
12007-28	28	16,0	9,8	99,50
12007-32	32	19,5	15,4	126,50
12007-36	36	21,5	20,5	156,90
12007-40	40	24,0	30,1	210,90
12007-45	45	27,0	42,9	311,50
12007-50	50	30,0	58,0	421,90
12007-60	60	35,0	99,0	839,50



**Casserole pot**  
Casseruola bassa  
Brätentopf  
Sautoir  
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
12009-16	16	6,5	1,3	47,50
12009-18	18	7,0	1,8	52,50
12009-20	20	7,5	2,5	57,50
12009-24	24	8,0	3,7	65,90
12009-28	28	9,5	5,8	89,90
12009-32	32	11,0	9,2	115,90
12009-36	36	13,0	13,0	145,90
12009-40	40	14,5	18,0	180,90
12009-45	45	15,5	24,6	269,90
12009-50	50	19,0	37,0	365,50
12009-60	60	25,0	70,7	687,90



**Sauté pan**  
Casseruola conica  
Sautouse  
Sautouse  
Cazo cónico

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
11012-16	16	6,0	1,0	48,90
11012-18	18	6,0	1,2	54,50
11012-20	20	6,5	1,6	59,90
11012-24	24	7,5	2,7	71,50



**Curved sauté pan**  
Casseruola bombé  
Sautouse mit Schütttrand  
Sautouse bombé  
Cazo bombeado

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
11013-18	18	7,0	1,7	56,90
11013-20	20	7,5	2,2	62,90
11013-24	24	8,5	3,3	75,50
11013-26	26	9,0	4,2	83,50



**Saucepan**  
Casseruola mezza alta  
Stielkasserolle, mittelhoch  
Casserole  
Cazo recto francés

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
11011-16	16	8,0	1,6	43,50
11011-18	18	9,0	2,3	47,50
11011-20	20	10,0	3,1	51,50
11011-24	24	12,0	5,4	66,90





**Asparagus-pot with lid**

Pentola cuociasparagi con coperchio  
Spargeltopf mit Deckel  
Cuit-asperges avec couvercle

**Olla espárragos con tapa**

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
12037-16	16	24,0	4,8	114,90



**Saucepan**

Casseruola alta  
Stielkasserolle, hoch  
Casserole haute

**Cazo recto alto**

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
11006-12	12	7,0	0,8	33,90
11006-14	14	8,0	1,2	39,50
11006-16	16	9,5	1,9	45,50
11006-18	18	10,8	2,7	49,90
11006-20	20	12,0	3,8	53,90
11006-22	22	13,0	5,0	64,50
11006-24	24	14,5	6,5	70,90
11006-28*	28	16,0	9,8	101,50
11006-32*	32	19,5	15,4	133,90
11006-36*	36	21,5	20,5	174,90

\*With loop handle. – Con contromaniglia.



**Sauté pan**

Casseruola bassa  
Stielkasserolle, niedrig  
Plat à sauter

**Cazo recto bajo**

art.	Ø cm.	h.	lt.	€
11008-16	16	6,5	1,3	43,50
11008-18	18	7,0	1,8	47,90
11008-20	20	7,5	2,5	49,90
11008-24	24	8,0	3,7	61,90
11008-28*	28	9,5	5,8	91,90
11008-32*	32	11,0	9,2	123,50
11008-36*	36	13,0	13,0	163,50

\*With loop handle. – Con contromaniglia.



**Frypan**

Pacella  
Bratpfanne  
Poêle à frire

**Sartén**

art.	Ø cm.	h.	€
11014-20	20	5,0	46,90
11014-24	24	5,0	56,50
11014-28	28	5,5	75,90
11014-32	32	6,0	99,90
11014-36*	36	6,0	130,90
11014-40*	40	6,0	163,90
11114-45*	45	6,5	364,50

\*With loop handle. – Con contromaniglia.



**Frypan, non stick**

Pacella, antiaderente  
Bratpfanne, nichthaftend  
Poêle, anti-adhérente

**Sartén antiadherente**

art.	Ø cm.	h.	€
11117-20	20	5,0	115,50
11117-24	24	5,0	135,50
11117-28	28	5,5	163,50
11117-32	32	6,0	197,90
11117-36	36	6,0	254,90
11117-40	40	6,0	313,90



**French omelet pan**

Tegame  
Servietpfanne  
Poêle à paella

**Paellera**

art.	Ø cm.	h.	€
11115-20	20	5,0	63,90
11115-24	24	5,0	77,90
11115-28	28	5,5	105,50
11115-32	32	6,0	135,90
11115-36	36	6,0	177,90
11115-40	40	6,0	222,50
11115-45	45	6,5	338,90
11115-50	50	8,0	473,90



**Cover**

Coperchio  
Deckel  
Couvercle

**Tapa**

art.	Ø cm.	€
11061-16	16	13,90
11061-18	18	14,90
11061-20	20	16,50
11061-22	22	16,90
11061-24	24	19,90
11061-28	28	23,50
11061-32	32	29,50
11061-36	36	34,50
11061-40	40	42,50
11061-45	45	48,90
11061-50	50	57,50
11161-60	60	184,90

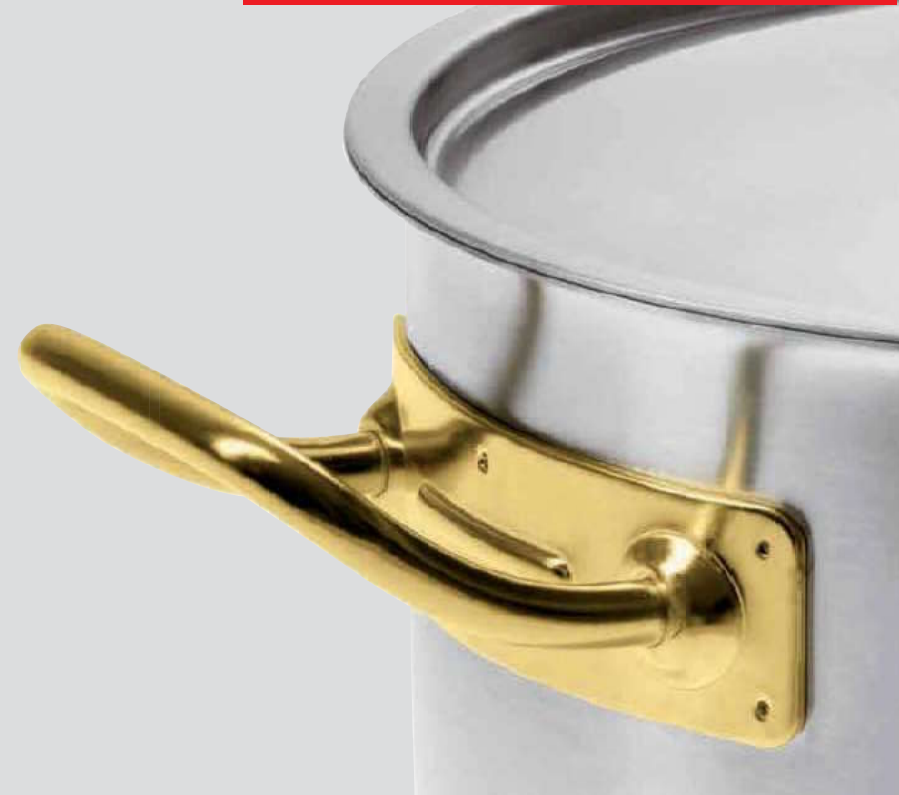


FOR **GLUTEN-FREE**  
**COOKING**



AL SERVIZIO DELLA CUCINA SENZA GLUTINE

FOR PRODUCT # LIST SEE PAGES AFTER SECTION "ELECTRIC APPLIANCES"  
PER L'ELENCO PRODOTTI VEDI PAGINE DOPO LA SEZIONE "APPARECCHI ELETTRICI"



Consistently with the functional approach, which has always marked the brand, Paderno offers a complete product line and professional tools, easily recognizable in the kitchen, which can reduce possible mistakes during their use to protect people affected by celiac disease. Developed and realized in 2013 in collaboration with Associazione Italiana Celiachia Lombardia ONLUS (Italian Society for the Celiac Disease – Lombardy Section), this project makes Sambonet Paderno Industrie S.p.A. the first company in its market that offers to the HoReCa channel a complete line of items intended for gluten-free cooking.

Some distinguished special features, such as golden PVD handles for pans and pots and a special customised logo for utensils, will allow professionals to easily identify all these items in the kitchen.

This product line aims at:

- Reducing the risk of accidental food cross-contamination;
- Making it easier for professionals to work and provide services to clients with food intolerances;
- Raising awareness on the gluten-free diet issue in the industry so as to respond to the new needs of consumers.

Coerentemente all'ottica di servizio che contraddistingue da sempre il marchio, Paderno propone una linea completa di articoli e strumenti professionali facilmente identificabili in cucina, in grado di abbattere eventuali errori durante il loro utilizzo a salvaguardia del cliente celiaco e di tutti gli intolleranti. Sviluppato e concretizzato nel 2013 in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia Lombardia ONLUS, questo progetto colloca Sambonet Paderno Industrie come prima azienda del settore a offrire al canale Ho.Re.Ca una linea completa di articoli da destinare alla preparazione di pietanze senza glutine.

Attraverso alcuni elementi distintivi e differenzianti, come manici in PVD oro per pentole e padelle e personalizzazione con un logo specifico per utensili, tutti gli strumenti saranno facilmente identificabili in cucina.

Questa gamma contribuisce a:

- Diminuire il rischio di accidentali contaminazioni crociate degli alimenti;
- Facilitare il professionista nell'operare e nell'offrire un servizio a favore del cliente con intolleranze alimentari;
- Sensibilizzare il settore sul tema "gluten free" di fronte alle nuove esigenze dei consumatori.



# SERIES 12300 3-PLY

STAINLESS STEEL COOKWARE  
PENTOLAME INOX



Paderno serie 2300 3-ply is especially designed for front cooking and live cooking stations. Features super heat-conductive multi-layer construction that distributes heat from bottom to rim quickly and evenly. An attractive, multifunctional and colored line available in white, yellow, green, blue and orange. External finish with special heat-resistant paint (Whitford technology). Ideal for all types of cooking including induction. The lid equipped with a steam release device can be hooked to the side of the pan.

La serie Paderno 2300 3-ply è concepita per il "front cooking" e per le "live cooking stations". Costruita in materiale multistrato, assicura una distribuzione rapida ed uniforme del calore su tutta la superficie dell'utensile. Una linea attrattiva, multifunzionale e colorata disponibile nelle varianti bianco, giallo, verde, blu e arancio. Finitura esterna con speciale vernice (tecnologia Whitford) resistente al calore. Ideale per ogni tipo di cottura inclusa l'induzione. Il coperchio dotato di dispositivo di rilascio del vapore, può essere agganciato a lato della casseruola.

## STAINLESS STEEL COOKWARE PENTOLAME INOX SERIES 12300 3-PLY



Stew pan with lid

Casseruola con coperchio  
Bratopf mit Deckel  
Sautoir avec couvercle  
Sartén con tapa

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	€
12303W16	16	8	1,6	115,90
12303W20	20	10	3,1	144,90
12303W24	24	12	5,4	181,90



Stew pan with lid

Casseruola con coperchio  
Bratopf mit Deckel  
Sautoir avec couvercle  
Sartén con tapa

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	€
12303Y16	16	8	1,6	115,90
12303Y20	20	10	3,1	144,90
12303Y24	24	12	5,4	181,90



Stew pan with lid

Casseruola con coperchio  
Bratopf mit Deckel  
Sautoir avec couvercle  
Sartén con tapa

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	€
12303G16	16	8	1,6	115,90
12303G20	20	10	3,1	144,90
12303G24	24	12	5,4	181,90



Stew pan with lid

Casseruola con coperchio  
Bratopf mit Deckel  
Sautoir avec couvercle  
Sartén con tapa

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	€
12303B16	16	8	1,6	115,90
12303B20	20	10	3,1	144,90
12303B24	24	12	5,4	181,90



Stew pan with lid

Casseruola con coperchio  
Bratopf mit Deckel  
Sautoir avec couvercle  
Sartén con tapa

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	€
12303O16	16	8	1,6	115,90
12303O20	20	10	3,1	144,90
12303O24	24	12	5,4	181,90



Roasting pan with lid

Casseruola carré con coperchio  
Bräter mit Deckel  
Rôtissoire avec couvercle  
Asadera con tapa

art.	cm.	h. cm.	lt.	€
12304W26	27x27	7	4	215,50



Roasting pan with lid

Casseruola carré con coperchio  
Bräter mit Deckel  
Rôtissoire avec couvercle  
Asadera con tapa

art.	cm.	h. cm.	lt.	€
12304Y26	27x27	7	4	215,50



Roasting pan with lid

Casseruola carré con coperchio  
Bräter mit Deckel  
Rôtissoire avec couvercle  
Asadera con tapa

art.	cm.	h. cm.	lt.	€
12304G26	27x27	7	4	215,50



Roasting pan with lid

Casseruola carré con coperchio  
Bräter mit Deckel  
Rôtissoire avec couvercle  
Asadera con tapa

art.	cm.	h. cm.	lt.	€
12304B26	27x27	7	4	215,50



Roasting pan with lid

Casseruola carré con coperchio  
Bräter mit Deckel  
Rôtissoire avec couvercle  
Asadera con tapa

art.	cm.	h. cm.	lt.	€
12304O26	27x27	7	4	215,50





**Induction station**

Stazione induzione  
Induktionsstation  
Station d'induction  
Estación inducción

art.	Ø cm.	cm.	V	W	€
49999-04	24	35,4x32,5x19	220-240/50HZ	900	432,50

**Induction plate with temperature regulator 60>140°C. Black metal stand, wood insert and stainless steel frame. – Plastra a induzione con regolatore di temperatura 60>140°C. Supporto in metallo nero, inserto in legno e cornice inox.**



**Bowl double wall**

Ciotola doppia parete  
Schüssel, doppelwandig  
Bol à double paroi  
Tazón doble pared

art.	Ø cm.	h. cm.	€
12300-18	18	14,0	47,90
12300-24	24	18,2	70,50



**Bowl double wall**

Ciotola doppia parete  
Schüssel, doppelwandig  
Bol à double paroi  
Tazón doble pared

art.	Ø cm.	h. cm.	€
12300W18	18	14,0	63,90
12300W24	24	18,2	96,50



**Bowl double wall**

Ciotola doppia parete  
Schüssel, doppelwandig  
Bol à double paroi  
Tazón doble pared

art.	Ø cm.	h. cm.	€
12300Y18	18	14,0	63,90
12300Y24	24	18,2	96,50



**Bowl double wall**

Ciotola doppia parete  
Schüssel, doppelwandig  
Bol à double paroi  
Tazón doble pared

art.	Ø cm.	h. cm.	€
12300G18	18	14,0	63,90
12300G24	24	18,2	96,50



**Bowl double wall**

Ciotola doppia parete  
Schüssel, doppelwandig  
Bol à double paroi  
Tazón doble pared

art.	Ø cm.	h. cm.	€
12300B18	18	14,0	63,90
12300B24	24	18,2	96,50



**Bowl double wall**

Ciotola doppia parete  
Schüssel, doppelwandig  
Bol à double paroi  
Tazón doble pared

art.	Ø cm.	h. cm.	€
12300O18	18	14,0	63,90
12300O24	24	18,2	96,50



NEW

**Bowl double wall**

Ciotola doppia parete  
Schüssel, doppelwandig  
Bol à double paroi  
Tazón doble pared

art.	Ø cm.	h. cm.	€
12300K18	18	14,0	63,90
12300K24	24	18,2	96,50



# FRYING PANS MISCELLANEOUS



Iron is ideal for cooking at high temperatures because its low capacity of heat transmission prevents temperature leaps. As it is non-stick, food does not stick to it. It withstands very high temperatures and improves its performance with use. Iron pans are perfect for fried food, omelettes or fine crêpes. Wash the black iron pan in water as little as possible and always keep it greased. Iron pans are ideal also for cooking on induction hobs.

Il ferro è ottimo per le cotture a fuoco molto vivo perché, non avendo un'alta capacità di trasmettere calore, evita improvvisi sbalzi di temperatura. Essendo un materiale antiaderente, evita l'attaccamento dei cibi. Sopporta temperature elevatissime e col tempo migliora il suo rendimento. I recipienti in ferro sono i più adatti per frittture, omelette o sottili crêpes. La padella in ferro nera va lavata con acqua il meno possibile e mantenuta sempre unta. Il ferro è il materiale ideale anche per cotture a induzione.



**Blacksteel fish pan**  
Padella ovale  
Fischeisenpfanne, oval  
Coupe ovale  
Sartén oval

art.	cm.	h. cm.	€
41719-36	36x26	5,0	95,50
41719-40	40x28	5,5	125,50



**Blacksteel crêpes pan**  
Padella per blini  
Crêpes Eisenpfanne  
Coupe lyonnaise à crêpes  
Sartén crêpes

art.	Ø cm.	h. cm.	€
11718-20	20	2	17,90
11718-22	22	2	20,90
11718-24	24	2	21,90



**Blacksteel blinis pan**  
Padella per blini  
Blinis-Eisenpfännchen  
Poêle à blinis  
Sartén blinis

art.	Ø cm.	h. cm.	€
11715-12	12	2	14,90



**Steel fry pan**  
Padella per friggere  
Frittier-Pfanne  
Tuile à frire

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	€
41707-32	32	9,8	6,0	67,90
41707-36	36	11,0	8,8	86,50
41707-40	40	13,4	12,2	104,50
41707-45	45	15,0	17,3	136,50
41707-50	50	17,6	23,5	179,50



**Steel wire basket**  
Cestello per friggere  
Frittier-Rost  
Grille à frire

art.	Ø cm.	h. cm.	€
41708-32	29,5	8,7	68,90
41708-36	32,6	9,3	89,50
41708-40	39,0	12,4	117,90
41708-45	43,0	15,0	166,90



**Fry dripping tray**  
Colafritto  
Pommes-Frites-Seiher  
Egouttoir à friture

art.	Ø cm.	h. cm.	€
41930-39	41	14	115,90

**Detachable drip tray.**  
Vassoio raccogli liquidi removibile.



**Heavy blacksteel frypan**  
Padella lionese, pesante  
Schwere Eisenpfanne  
Coupe lyonnaise extra-forte  
Sartén honda pesada

art.	Ø cm.	h. cm.	€
11714-20	20	3,8	29,90
11714-22	22	4,0	34,90
11714-24	24	4,5	38,50
11714-26	26	4,5	43,90
11714-28	28	4,5	47,90
11714-32	32	5,0	60,50
11714-36	36	5,5	72,50
11714-40	40	5,5	85,90
11714-45	45	5,5	121,50
11714-50	50	6,0	139,50



**Blacksteel frypan**  
Padella lionese  
Eisenpfanne  
Coupe lyonnaise  
Sartén honda

art.	Ø cm.	h. cm.	€
11716-16	16	4,0	14,50
11716-20	20	4,5	16,50
11716-22	22	4,5	18,90
11716-24	24	5,0	21,50
11716-26	26	5,5	23,50
11716-28	28	5,5	26,50
11716-32	32	6,0	32,90
11716-36	36	6,5	48,50
11716-40	40	7,0	56,50
11716-45	45	8,0	73,50



**Blacksteel paella pan**  
Padella per paella  
Paella Eisenpfanne  
Coupe lyonnaise à paella  
Paellera

art.	Ø cm.	h. cm.	€
11717-34	34	5,0	45,50
11717-37	37	5,5	48,90
11717-42	42	6,0	56,50
11717-47	47	6,5	71,50
41717-60	60	6,5	170,50



**Frypan**  
Padella  
Bratpfanne  
Poêle à frire  
Sartén

art.	Ø cm.	h. cm.	€
16114-20	20	4,0	30,90
16114-24	24	5,0	37,50
16114-28	28	5,0	46,90
16114-32	32	5,3	55,50
16114-36	36	6,0	67,50
16114-40	40	7,0	80,90

Aluminum. – Alluminio.



**French omelet pan, non stick**  
Tegame, antiaderente  
Servierpfanne, nichttaffend  
Poêle à paella, anti-adhérente  
Paellera antiaderente

art.	Ø cm.	h. cm.	€
16116-36	36	7	116,90

Aluminum. – Alluminio.



**Frypan, non stick**  
Padella, antiaderente  
Bratpfanne, nichttaffend  
Poêle, anti-adhérente  
Sartén antiaderente

art.	Ø cm.	h. cm.	€
41720-18	18	3,8	17,90
41720-20	20	3,8	20,50
41720-24	24	4,5	25,50
41720-28	28	5,4	29,90
41720-30	30	5,4	33,50
41720-32	32	5,6	34,90

Aluminum. – Alluminio.



**Blacksteel fish pan**  
Padella ovale  
Fischeisenpfanne, oval  
Coupe ovale  
Sartén oval

art.	cm.	€
41703-38	38x26	145,90



**Blacksteel wok pan**  
Wok  
Wok-Pfanne  
Poêle chinoise  
Wok

art.	Ø cm.	h. cm.	€
11713-32	32	10	50,50
11713-40	40	11	68,90



**Silicone sleeve**  
Coprimanico silicone  
Silikon-Stielhülle  
Revêtement manche en silicone  
Cubre mango silicona

art.	Ø cm.	col.	€
11710-AA	20-36	●	6,50
11710-AB	40-50	●	6,50

Heat resistant up to 230°C. Resistenza al calore fino a 230°C. Suits items/Per art: 16717, 16113, 16712, 11714, 11716, 11718, 11713, 11721.



**Frypan, non stick**  
Padella antiaderente  
Bratpfanne, nichttaffend  
Poêle, anti-adhérente  
Sartén antiaderente

art.	Ø cm.	h. cm.	€
16117-20	20	4,0	46,90
16117-24	24	5,0	58,50
16117-28	28	5,0	71,90
16117-32	32	5,3	87,50
16117-36	36	6,0	105,90
16117-40	40	7,0	124,50

Aluminum. – Alluminio.



**Frypan, non stick, cast iron handle**  
Padella bombata antiaderente, manico ferro  
Bratpfanne, nichttaffend, Gusseisen-Stiel  
Poêle bombé, anti-adhérente, queue fonte  
Sartén antiaderente, mango hierro

art.	Ø cm.	h. cm.	€
16113-20	20	5,5	36,90
16113-24	24	6,5	42,50
16113-28	28	7,0	51,50
16113-32	32	7,5	62,50
16113-36	36	8,0	78,90
16113-40	40	8,5	97,90

Aluminum. – Alluminio.



**Frypan, non stick, cast iron handle**  
Padella antiaderente, manico ferro  
Bratpfanne, nichttaffend, Gusseisen-Stiel  
Poêle, anti-adhérente, queue fonte  
Sartén antiaderente, mango hierro

art.	Ø cm.	h. cm.	€
16717-20	20	4,0	26,50
16717-24	24	5,0	34,90
16717-28	28	5,0	43,50
16717-32	32	5,3	55,50
16717-36	36	6,0	71,50
16717-40	40	7,0	93,50

Aluminum. – Alluminio.



**Non-stick blinis pan**

Padella per blini, antiaderente  
Blinis-Pfännchen, nichthaftend  
Poêle à blinis, anti-adhérente

Sartén blinis, antiaderente	art.	Ø cm.	h. cm.	€
	16719-12	12	2	25,50

Aluminum. – Alluminio.



**Crêpes pan, non-stick**

Padella crêpes antiaderente  
Crêpes-Pfanne, nichthaftend  
Tulle à crêpes anti-adhérente

Sartén para crêpes, antiaderente	art.	Ø cm.	h. cm.	€
	16712-22	22	36,50	
	16712-26	26	41,50	
	16712-30	30	49,50	

Aluminum. – Alluminio.



**Frypan 3-ply**

Padella 3-ply  
Bratpfanne, 3-Ply  
Poêle à frir, 3-ply

Sartén 3-ply	art.	Ø cm.	h. cm.	€
	12514-24	24	5,5	40,50
	12514-28	28	5,5	48,90
	12514-32*	32	4,0	66,50
	12514-36*	36	4,0	74,50

\*With loop handle. – Con contromaniglia.



**Frypan 3-ply, non stick**

Padella 3-ply, antiaderente  
Bratpfanne, 3-Ply, nichthaftend  
Poêle, 3-ply, anti-adhérente

Sartén 3-ply antiaderente	art.	Ø cm.	h. cm.	€
	12517-24	24	5,5	52,50
	12517-28	28	5,5	65,90
	12517-32*	32	5,5	84,90
	12517-36*	36	5,5	96,90

\*With loop handle. – Con contromaniglia.



**Frypan, aluminum non stick**

Padella alluminio, antiaderente  
Aluminiumpfanne, antihaftbeschichtet  
Poêle en aluminium, antiadhésive

Sartén de aluminio, antiaderente	art.	Ø cm.	h. cm.	€
	11617-20	20	4,7	44,50
	11617-24	24	4,7	51,90
	11617-28	28	5,5	60,90
	11617-32	32	5,5	70,50
	11617-36	36	5,7	83,50
	11617-40	40	6,0	91,90

An innovative surface characterized by very hard reliefs that protect the coating with 3 times higher scratch resistance. The rough shape increases the heat exchange surface and thermal conductivity, allowing uniform cooking and energy saving. Perfect non-stick: excellent release of food during cooking and easy to clean even in the dishwasher.

Un'innovativa superficie caratterizzata da rilievi durissimi che proteggono il rivestimento con resistenza ai graffi 3 volte superiore. La conformazione rugosa aumenta la superficie di scambio e la conducibilità termica, permettendo cotture uniformi e risparmio di energia. Perfetta antiaderenza: ottimo rilascio del cibo in cottura e facile da pulire anche in lavastoviglie.



**Roasting pan**

Tegame  
Bräter  
Plaque à rôtir  
Rustidera

art.	cm.	h. cm.	€
11941-35	35x25	8	112,50
11941-40	40x26	9	160,50
11941-45	45x30	9	174,90
11941-50	50x30	9	213,50
11941-60	60x35	9	266,90



**Heavy roasting pan**

Tegame pesante  
Bräter, Schwerausführung  
Plaque à rôtir lourde  
Rustidera pesada

art.	cm.	h. cm.	€
11943-40	40x26	9	207,90
11943-45	45x30	9	232,90
11943-50	50x30	9	266,90
11943-60	60x35	9	308,90
11943-61*	61x43	9	318,90

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



**Heavy roasting pan**

Tegame pesante  
Bräter, Schwerausführung  
Plaque à rôtir lourde  
Rustidera pesada

art.	cm.	h. cm.	€
11944-40	40x26	9	207,90
11944-45	45x30	9	232,90
11944-50	50x30	9	279,50
11944-60	60x35	9	323,90
11944-61*	61x43	9	333,90

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



**Fish kettle**

Pesciera  
Fischkochkessel  
Poissonnière  
Hervidor pescado

art.	cm.	h. cm.	€
41964-45	46x15,5	10,5	82,90
41964-60	61,5x18,5	11,0	118,90

Equipped with grid and cover.  
Fornita con griglia e coperchio.



**Roasting pan with lid**

Brasiera con coperchio  
Brasiere mit Deckel  
Braisserie avec couvercle  
Rustidera alta con tapa

art.	cm.	h. cm.	€
11965-50	50x30	15	416,90
11965-60	60x35	15	520,90
11965-61*	61x43	15	577,90

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



**Lid for roasting pans**

Coperchio per tegami  
Deckel für Bräter  
Couvercle pour plaques à rôtir  
Tapa para rustidera

art.	cm.	€
16948-40	40x26	32,90
16948-45	45x30	35,50
16948-50	50x30	39,50
16948-60	60x35	48,90
16948-61	61x43	52,90

Aluminum. – Alluminio.



**Lid**

Coperchio  
Deckel  
Couvercle  
Tapa

art.	cm.	€
11948-40	40x26	72,50
11948-45	45x30	89,50
11948-50	50x30	107,90
11948-60	60x35	128,90
11948-61*	61x43	141,50

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



**Bake roasting pan**

Tegame  
Pfanne  
Plat à four  
Rustidera

art.	cm.	h. cm.	€
16941-40	40x26	7,5	75,90
16941-45	45x30	7,5	81,50

Aluminum. – Alluminio.



**Bake roasting pan**

Tegame  
Pfanne  
Plat à four  
Rustidera

art.	cm.	h. cm.	€
16943-40	40x26	7,5	85,50
16943-45	45x30	7,5	96,50
16943-50	50x30	8	109,90
16943-60	60x35	9	152,50
16943-61*	61x43	9	166,90

Aluminum. \*For 2/1 GN ovens.  
Alluminio. Per forno GN 2/1.



**Bake roasting pan**

Tegame basso  
Deckel für Bräter  
Plat à four bas  
Bandeja horno

art.	cm.	h. cm.	€
16944-50	50x30	4	66,50
16944-60	60x35	4	84,90

Aluminum. – Alluminio.



**Fish kettle**

Pesciera  
Fisch-Kochkessel  
Poissonnière  
Hervidor pescado

art.	cm.	h. cm.	lt.	€
16939-50	50x15	12	9	167,90
16939-60	60x17	13	13	187,90
16939-70	70x19	14	18	237,50
16939-80	80x24	17	30	346,50

Aluminum. Equipped with grid and cover.  
Alluminio. Fornita con griglia e coperchio.



SS

**Canister**  
Contentitore cilindrico  
Behälter

**Bahut**  
Contenedor cilíndrico

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	€
11913-16	16	12	2,4	62,90
11913-20	20	16	5,0	75,90
11913-24	24	20	9,0	93,50
11913-28	28	24	14,5	117,90



SS

NSF

**Bain-marie pot**  
Casseruola bagnomaria  
Wasserbadkasserolle  
Casserole bain-marie

**Baño maria**

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	€
11910-12	12	14	1,4	56,50
11910-14	14	16	2,5	64,90
11910-16	16	18	3,6	73,50
11910-18	18	20	5,0	81,50
11910-20	20	22	7,0	94,50



SS

**Bain-marie pot**  
Bagnomaria  
Behälter  
Casserole bain-marie

**Baño maria**

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	€
11911-12	12	14	1,4	58,50
11911-14	14	16	2,5	65,90
11911-16	16	18	3,6	74,90
11911-18	18	20	5,0	82,90
11911-20	20	22	7,0	94,90



SS

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

art.	cm.	h. cm.	lt.	€
44501-01	24x24	23,5	13,0	316,90
44501-02	24x24	16,0	9,0	246,90
44501-03	24x24	7,5	4,0	178,50



SS

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

art.	cm.	h. cm.	lt.	€
44502-01	15,5x15,5	23,5	5,0	207,50
44502-02	15,5x15,5	16,0	3,5	178,90
44502-03	15,5x15,5	7,5	1,5	132,50



SS

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

art.	cm.	h. cm.	lt.	€
44503-01	15,5x10,5	16,0	2,5	148,90
44503-02	15,5x10,5	7,5	1,0	113,90
44503-03	15,5x10,5	5,5	0,5	109,50



SS

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

art.	cm.	€
44501-04	24x24	59,50
44502-04	15,5x15,5	46,50
44503-04	15,5x10,5	42,50



SS

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

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	€
11922-36	36	23	5,5	67,50
11922-40	40	26	7,5	81,90



SS

**Whistling kettle**  
Bollitore  
Kocher  
Bouilloire à sifflet  
Pava

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	€
41914-03	20	18	2,8	51,90

For items/Per art.: 11007-11107-12007-12107.

# ENAMELLED CAST IRON GHISA SMALTATA

COOKWARE  
PENTOLAME



Suitable for use on all cooking surfaces (gas, electric, ceramic, induction) and in ovens (gas, oil, coal, or wood), excluding microwaves. A perfect combination of cast iron, enamel, non-stick coating, and high quality. Thanks to its design, it absorbs and distributes heat evenly, making it ideal for all cooking techniques. In casserole preparations, the steam generated by the unique lid design condenses and falls back into the food, preserving flavors and aromas while retaining nutrients. Cast iron is a 100% recyclable material, making it environmentally friendly. Its remarkable ability to retain heat allows for significant energy savings, enabling low-temperature cooking and keeping food warm even at the table. Additionally, cast iron also retains cold, making it perfect for keeping food fresh. Easy to clean and dishwasher-safe, thanks to the advanced technology used in the enamel coating process, it features ergonomic handles and knobs made of cast iron and stainless steel, ensuring maximum practicality and durability.

Idonea per l'uso su tutte le fonti di cottura (gas, elettriche, vetroceramica, induzione) e in forno (gas, petrolio, carbone o legna) ad esclusione dei microonde. Una perfetta combinazione di ghisa, smalto, antiaderenza e alta qualità. Grazie alla sua struttura, assorbe e diffonde il calore in modo uniforme, rendendola ideale per ogni tecnica di cottura. Nelle preparazioni in casseruola, il vapore generato dal particolare design del coperchio si condensa, ricadendo nel cibo, trattenendo sapori e aromi conservando le sostanze nutritive. La ghisa è un materiale riciclabile al 100% e quindi ecologico. La sua straordinaria capacità di mantenere il calore consente un notevole risparmio energetico, permettendo di cuocere a bassa temperatura e mantenendo i cibi caldi anche a tavola. Inoltre, la ghisa conserva il freddo, risultando perfetta anche per mantenere i cibi freschi. Facile da pulire e lavabile in lavastoviglie grazie alla tecnologia avanzata applicata al processo di smaltatura, è dotata di manici e pomoli ergonomici in ghisa e inox, che ne garantiscono la massima praticità e resistenza.

SERIES ANATOLIA



Enamelled cast iron 3 coats, 2 fires. - Material thickness: bottom 4 mm, edges 3,5 mm.

Ghisa smaltata 3 strati di rivestimento antiaderente, doppia cottura. - Spessore materiale: fondo 4 mm, bordi 3,5 mm.



**Saucepot with lid**  
Casseruola alta con coperchio  
Fleischtopf mit Deckel  
Brsièrre avec couvercle  
Cacerola alta con tapa

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	Por.	€
44275B26	26	11,5	4,35	4-6	218,50



**Saucepot with lid**  
Casseruola alta con coperchio  
Fleischtopf mit Deckel  
Brsièrre avec couvercle  
Cacerola alta con tapa

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	Por.	€
44275A26	26	11,5	4,35	4-6	218,50



**Saucepot with lid**  
Casseruola alta con coperchio  
Fleischtopf mit Deckel  
Brsièrre avec couvercle  
Cacerola alta con tapa

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	Por.	€
44275G26	26	11,5	4,35	4-6	218,50



**Saucepot with lid**  
Casseruola alta con coperchio  
Fleischtopf mit Deckel  
Brsièrre avec couvercle  
Cacerola alta con tapa

art.	Ø cm.	lt.	Por.	€
44201R16	16	1,0	1-2	118,90
44201R20	20	2,6	2-3	167,90
44201R24	24	4,5	4-5	187,90
44201R28	28	6,7	6-8	229,90
44201R32	32	10,0	12-16	280,90



**Saucepot with lid**  
Casseruola alta con coperchio  
Fleischtopf mit Deckel  
Brsièrre avec couvercle  
Cacerola alta con tapa

art.	Ø cm.	lt.	Por.	€
44201N16	16	1,0	1-2	118,90
44201N20	20	2,6	2-3	167,90
44201N24	24	4,5	4-5	187,90
44201N28	28	6,7	6-8	229,90
44201N32	32	10,0	12-16	280,90



**Casserole pot with glass lid**  
Casseruola bassa con coperchio vetro  
Bratentopf mit Glasdeckel  
Sautoir avec couvercle verre  
Cacerola baja con tapa vidrio

art.	Ø cm.	lt.	Por.	€
44204R24	24	2,4	4	171,90
44204R28	28	3,4	4-6	181,90



**Casserole pot with lid**  
Casseruola bassa con coperchio  
Bratentopf mit Deckel  
Sautoir avec couvercle  
Cacerola baja con tapa

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	Por.	€
44204R32	32	9	5,7	6-8	257,90



**Oval saucepan with lid**  
Casseruola ovale con coperchio  
Ovaler Bratentopf mit Deckel  
Casserole ovale avec couvercle  
Cacerola oval con tapa

art.	Ø cm.	lt.	Por.	€
44202R29	29	4,8	6	203,50



**Mini wok**  
Mini wok  
Mini-Wok  
Mini wok  
Mini wok

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	Por.	€
44270-16	16	8	0,75	1	79,90



**Oval saucepan with lid**  
Casseruola ovale con coperchio  
Ovaler Bratentopf mit Deckel  
Casserole ovale avec couvercle  
Cacerola oval con tapa

art.	Ø cm.	lt.	Por.	€
44202N25	25	3,3	4	189,50
44202N29	29	4,8	6	203,50



**Bread pot**  
Terrina pane  
Brottopf  
Terrine à pain  
Olla para pan

art.	cm.	lt.	Por.	€
44219R31	13x31x10	2,13	2-4	197,90



**Bread pot**  
Terrina pane  
Brottopf  
Terrine à pain  
Olla para pan

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	Por.	€
44219R24	24	10,8	3,56	4-6	229,90



**Terrine pot**  
Terrina  
Pasteten-Topf  
Terrine rectangle  
Olla rectangular

art.	cm.	lt.	Por.	€
44219R26	11x33x10	1,05	2-4	117,90



**Grill pan**  
Padella grill  
Grill-Pfanne  
Poêle grill  
Sartén grill

art.	cm.	lt.	Por.	€
44209R26	26x26	2,2	4	132,90
44209R32	26x32	2,6	6	156,50



**Grill pan**  
Padella grill  
Grill-Pfanne  
Poêle grill  
Sartén grill

art.	cm.	h. cm.	lt.	Por.	€
44211R01	26x26	5,5	2,51	4-6	117,50



**3-section grill pan**

Padella grill 3 comparti  
Grillpfanne mit 3 Fächern  
Poêle grill à 3 compartiments  
Sartén grill con 3 compartimentos

art.	cm.	h. cm.	lt.	Por.	€
44211R02	26x30	5,5	2,68	4-6	124,50



**Grill pan**

Padella grill  
Grill-Pfanne  
Poêle grill  
Sartén grill

art.	cm.	lt.	Por.	€
44210-26	26x26	2,20	4	90,50
44210-32	26x32	2,75	6	94,90



**Bake roasting dish**

Tegame rettangolare  
Pfanne, rechteckig  
Plat rectangulaire  
Rustidera

art.	cm.	Por.	€
44218R30	22x30	6-8	128,90
44218R40	26x40	8-12	159,50



**Grill pan**

Padella grill  
Grill-Pfanne  
Poêle grill  
Sartén grill

art.	cm.	lt.	Por.	€
44210-42	31x42	4,5	8	114,90



**Grill pan with wooden board**

Padella grill con tagliere legno  
Grill-Pfanne mit Holzbrett  
Poêle grill avec planche en bois  
Sartén grill con tabla de madera

art.	cm.	lt.	Por.	€
44210S32	26x32	2,75	6	148,50



**Grill pan**

Bistecchiera  
Grill-Pfanne  
Poêle grill  
Sartén grill

art.	Ø cm.	lt.	Por.	€
44212-30	30	2,35	4-6	90,50



**Grill pan**

Bistecchiera  
Grill-Pfanne  
Poêle grill  
Sartén grill

art.	Ø cm.	Por.	€
44214-25	25	2-3	49,90

**Silicone sleeve. – Coprimanico silicone.**



**Grill pan**

Bistecchiera  
Grill-Pfanne  
Poêle grill  
Sartén grill

art.	cm.	Por.	€
44213-24	24x24	1-2	56,90
44213-36	21x36	2-4	65,50

**Silicone sleeve. – Coprimanico silicone.**



**Griddle plate, dual side**

Griglia reversibile  
Grill-Platte, zweiseitig  
Grill réversible  
Parrilla reversible

art.	cm.	Por.	€
44224-22	22x15	1-2	57,50



**Griddle plate, dual side**

Griglia reversibile  
Grill-Platte, zweiseitig  
Grill réversible  
Parrilla reversible

art.	cm.	Por.	€
44217-45	26x47	6-8	106,90



**Griddle plate, dual side with wooden board**

Griglia reversibile con tagliere legno  
Grill-Platte, zweiseitig mit Holzbrett  
Grill réversible avec planche en bois  
Parrilla reversible con tabla de madera

art.	cm.	Por.	€
44226S30	22x30	2-3	174,50

**Beechwood. – Faggio.**



**Table barbecue**

Barbecue da tavola  
Tischgrillplatte  
Barbecue de table  
Parrilla de mesa

art.	cm.	Por.	€
44227-30	22x30	2-3	186,90

**Fuel holder not included. See item 41809-09.**  
Portacombustibile non incluso.  
Vedi codice 41809-09.



**Grill plate, dual side with wooden board**

Griglia reversibile con tagliere legno  
Grill-Platte, zweiseitig mit Holzbrett  
Grill réversible avec planche en bois  
Parrilla reversible con tabla de madera

art.	cm.	Por.	€
44224S22	22x15	1-2	132,50

**Beechwood. – Faggio.**



**Table barbecue**

Barbecue da tavola  
Tischgrillplatte  
Barbecue de table  
Parrilla de mesa

art.	cm.	Por.	€
44225-22	22x15	1-2	208,90

**Fuel holder not included. See item 41809-09.**  
Portacombustibile non incluso.  
Vedi codice 41809-09.



**Grill pan with wooden board**

Padella grill con tagliere legno  
Grill-Pfanne mit Holzbrett  
Poêle grill avec planche en bois  
Sartén grill con tabla de madera

art.	cm.	Por.	€
44215S16	16x16	1	91,50

**Beechwood. – Faggio.**



**Fajita pan with wooden board**  
Padella fajita con tagliere legno  
Fajita-Pfanne mit Holzbrett  
Poêle à fajita avec planche en bois  
Sartén fajita con tabla de madera

art.	cm.	Por.	€
44228523	17x23	1	104,90

Beechwood. – Faggio.



**Fish pan with wooden board**  
Padella pesce con tagliere legno  
Fisch-Pfanne mit Holzbrett  
Poêle à poisson avec planche en bois  
Sartén pescado con tabla de madera

art.	cm.	Por.	€
44221530	15,5x29,5	1-2	100,90

Beechwood. – Faggio.



**Rectangular pan with wooden board**  
Tegame con tagliere legno  
Pfanne mit Holzbrett  
Poêle avec planche en bois  
Sartén con tabla de madera

art.	cm.	Por.	€
44237515	12x15	1-2	84,90

Beechwood. – Faggio.



**Hot pot with wooden board**  
Casseruola con tagliere legno  
Schüssel mit Holzbrett  
Bol avec planche en bois  
Bol con tabla de madera

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	Por.	€
44246514	14	4	0,32	1	81,50
44246517	17	4	0,59	1	98,50

Beechwood. – Faggio.



**Fish pan with wooden board**  
Padella pesce con tagliere legno  
Fisch-Pfanne mit Holzbrett  
Poêle à poisson avec planche en bois  
Sartén pescado con tabla de madera

art.	cm.	Por.	€
44220524	15x24	1-2	103,50

Beechwood. – Faggio.



**Pizza pan with wooden board**  
Padella pizza con tagliere legno  
Pizza-Pfanne mit Holzbrett  
Poêle à pizza avec planche en bois  
Sartén para pizza con tabla de madera

art.	Ø cm.	Por.	€
44222520	20	1	118,50
44222528	28	1	166,90

Beechwood. – Faggio.



**Oval pan with wooden board**  
Padella ovale con tagliere legno  
Ovale Pfanne mit Holzbrett  
Poêle à pizza avec planche en bois  
Sartén ovale con tabla de madera

art.	cm.	Por.	€
44230514	21x14x2,5	1-2	97,90

Beechwood. – Faggio.



**Round pan**  
Padella tonda  
Pfanne, rund  
Poêle ronde  
Sartén redonda

art.	Ø cm.	Por.	€
44234-12	12	1	47,90
44234-16	16	1-2	61,90



**Pan with wooden board**  
Padella con tagliere legno  
Pfanne mit Holzbrett  
Poêle avec planche en bois  
Sartén con tabla de madera

art.	Ø cm.	lt.	Por.	€
44234S16	16	0,45	1-2	97,50

Beechwood. – Faggio.



**Pan with wooden platter**  
Tegame con tagliere legno  
Pfanne mit Holzbrett  
Poêle avec planche en bois  
Paellera con tabla de madera

art.	Ø cm.	cm.	lt.	Por.	€
44247516	16	23,5x18,5	0,44	1-2	115,50

Beechwood. – Faggio.



**Round pan with wooden board**  
Padella tonda con tagliere legno  
Runde Pfanne mit Holzbrett  
Poêle ronde avec planche en bois  
Sartén redonda con tabla de madera

art.	Ø cm.	Por.	€
44232S16	16	1-2	96,50
44232S20	20	2-3	125,90

Beechwood. – Faggio.



**Rectangular plate with wooden board**  
Piatto rettangolare con tagliere legno  
Servierplatte mit Holzbrett  
Plat à servir avec planche en bois  
Plato con tabla de madera

art.	cm.	Por.	€
44245S32	32x20	1	165,90

Beechwood. – Faggio.



**Soufflé pot with wooden platter**  
Coppa soufflé con supporto legno  
Ramekin mit Holzbrett  
Ramequin avec planche bois  
Fuente soufflé con tabla maclera

art.	Ø cm.	lt.	Por.	€
44240508	8	0,15	1	51,50

Beechwood. – Faggio.



**Soufflé pot**  
Coppa soufflé  
Ramekin  
Ramequin  
Fuente soufflé

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	€
44240-08	8	4,5	0,15	30,90

Enamelled cast iron. – Ghisa smaltata.



**Sauce bowl**  
Coppetta salsa  
Soßenbecher  
Bol à sauce  
Copa para salsa

art.	Ø cm.	h. cm.	€
44243-00	7	3,5	3,90

Melamine. – Melamina.



**Round pan with wooden board**  
Padella tonda con tagliere legno  
Runde Pfanne mit Holzbrett  
Poêle ronde avec planche en bois  
Sartén redonda con tabla de madera

art.	Ø cm.	lt.	Por.	€
44233-20	20	0,74	3-4	128,90

Cups not included. – Ciotoline non incluse.



**Rectangular plate with wooden board**  
Piatto rettangolare con tagliere legno  
Servierplatte mit Holzbrett  
Plat à servir avec planche en bois  
Plato con tabla de madera

art.	cm.	Por.	€
44244S36	36x24	4-6	212,90

Beechwood. – Faggio.



**Lid holder set 2 pieces**  
Set 2 reggi coperchio  
2er-Set Deckelhalter  
2 support à couvercle  
Juego de 2 soporte para tapa

art.	cm.	€
42561-99	10,5x8,5	19,50

**PVC non-slip coating. Heat-resistant. Suitable for all pots with lid.**  
Rivestimento antiscivolo PVC. Resistenti al calore. Adatti a tutte le casseruole con coperchio.



**Silicone sleeves 2 pcs**  
Set 2 coprimaniglie silicone  
2er-Set Silikongriffe  
2 protégé-poignées en silicone  
Juego de 2 cubiertas silicona para asas

art.	col.	€
44208G00	●	9,90
44208R00	●	9,90



**Fuel Holder**  
Portacombustibile  
Brennstoffhalterung  
Porte brûleur  
Contenedor de combustible

art.	Ø cm.	h. cm.	€
41809-09	9	6,5	11,90

For item/Per art: 44255-22, 44227-30.

# OVEN COOKING DISHES PIROFILE FORNO

PORCELAIN  
PORCELLANA



Only use in the oven or microwave oven, do not place on direct flame.

Per uso in forni tradizionali e microonde, non mettere le porcellane a diretto contatto con la fiamma.



**Oval dish, fluted**

Pirofila ovale cordonata  
Schale, oval, gerippt  
Plat ovale, cannelé

Fuente oval borderizata

art.	cm.	€
44371-24	24x14x4	21,90
44371-28	28x16x4,5	28,90
44371-32	32,5x18x5	37,90
44371-36	36,5x19,5x5	47,90
44371-40	41x23x5,5	58,50
44371-44	44x26,5x5,7	78,50
44371-48	48x28,5x6,5	97,90



**Round dish, fluted**

Pirofila rotonda cordonata  
Schale, rund, gerippt  
Plat rond, cannelé

Fuente redonda borderizata

art.	Ø cm.	€
44372-26	26,5	56,50
44372-32	32,0	70,90
44372-36	36,0	88,90
44372-40	40,0	146,50



**Rectangular dish, fluted**

Pirofila rettangolare cordonata  
Schale, rechteckig, gerippt  
Plat rectangulaire, cannelé

Fuente rectangular borderizata

art.	cm.	€
44374-22	22x16x6	37,50
44374-25	25x20x7	44,90
44374-32	32x22x6	47,90
44374-36	36x24x6	59,90
44374-40	40x26x6	65,50
44374-44	44x32x6	132,90



**Rectangular dish, low, fluted**

Rettangolare cordonata, bassa  
Schale, rechteckig, flach, gerippt  
Plat rectangulaire, cannelé

Fuente rect. borderizata, baja

art.	cm.	€
44376-40	40x30x4	79,50



**Square dish, fluted**

Pirofila quadra cordonata  
Schale, quadratisch, gerippt  
Plat carré, cannelé

Fuente cuadrada borderizata

art.	cm.	€
44375-25	25x25x6	48,90



**Egg dish, fluted**

Tegamino cordonato  
Schale, gerippt  
Plat à oeufs, cannelé

Fuente huevo borderizata

art.	cm.	€
44394-18	18x21,0	17,90
44394-21	21x24,5	26,50



**Egg dish, high, fluted**

Tegamino fondo, cordonato  
Schale, tief, gerippt  
Plat oeuf, creux, cannelé

Fuente huevo borderizata, alta

art.	cm.	€
44395-18	18x20	17,90



**Creme broulée bowl**

Coppetta creme broulée  
Crème broulée Schale  
Coupelle broulée à crème

Bol creme broulée

art.	Ø cm.	h. cm.	€
44391-12	11,6	3	10,90



**Ramekin, fluted**

Soufflé cordonato  
Ramekin, gerippt  
Ramequin, cannelé

Fuente soufflé borderizata

art.	Ø cm.	h. cm.	€
44390-07	7	4,0	8,50
44390-09	9	4,5	9,50
44390-11	11	6,0	19,90
44390-15	15	5,0	26,50
44390-18	18	7,5	32,90
44390-23	23	8,0	41,90