

PINTI INOX S.p.A.
Via Antonini, 87
25068 Sarezzo (BS) Italia
Tel. +39 030 89351
Fax +39 030 8935250
+39 030 8901163
www.pintinox.com
pintinox@pinti.it

PINTI INOX GMBH
DEUTSCHLAND
Römerstraße 91
73066 Uhingen
Tel +49 07161 93343|0
Fax +49 07161 352789
www.pinti.de
info@pinti.de

HORECA

PINTINOX

2023

PINTINOX

HORECA
2023

COTTURA

COOKING
CUISSON
KÜCHEN
COCCIÒN







MANIGLIE TUBOLARI ATERMICHE
"STAY-COOL" TUBE HANDLES



RIVETTI AD ALTA RESISTENZA
EXTRA STRONG RIVETS



BORDO ROMPIGOCCIA
RIM NON-DRIP POURING

La serie professionale 3Layers è prodotta con un'innovativa lega multistrato di acciaio e alluminio, con particolari caratteristiche di alta conducibilità termica, ottima resistenza all'ossidazione, possibilità di cucinare e conservare qualsiasi alimento e facilità di impiego.

Caratteristiche:

- Finitura satinata interna ed esterna.
- Parete e fondo a spessore costante.
- Bordo rompigoccia.
- Maniglie e manici tubolari atermici in acciaio inox 18/10.
- Rivetti di fissaggio in acciaio inox ad alta resistenza.
- Rivestimento antiaderente ECLIPSE HB.

Indicato per cotture e conservazione prolungata degli alimenti a qualunque temperatura, lavabile in lavastoviglie.

The professional 3Layers series is produced from an innovative multilayer steel and aluminium alloy, with particular characteristics of high thermal conductivity, excellent resistance to oxidation, ease of use, along with being excellent for food cooking and preservation.

Characteristics :

- Satin finish inside and outside.
- Base and side walls with even thickness.
- Rim for clean, easy, non-drip pouring.
- “Stay-cool” stainless steel tube handles
- Handles with stainless steel extra strong rivets.
- Dishwasher safe.
- ECLIPSE HB non stick-coating.

Suitable for cooking and prolonged storage of food at any temperature.

TRIMETALLO | 3PLY

Materiale innovativo multistrato ad alta conducibilità di calore, composto da:

- Parete interna in acciaio Inox 18/10 (Aisi 304)
- Strato intermedio in alluminio termo-diffusore
- Parete esterna in acciaio Inossidabile ferritico adatto a tutte le fonti di calore, induzione compresa.

3 layers high conductivity material made of:

- 18/10 interior cooking surface
- Aluminium heat diffuser inner core to spread heat evenly through the pan base and side walls
- 18/0 magnetic stainless steel exterior suitable for all heating sources including induction hobs.



**CASSERUOLA FONDA
2 MANIGLIE**
Deep casserole - Casserole
avec 2 poignées - Fleischtopf -
Cacerola honda 2 mangos
Cod. 373005..

Ø cm	h cm	Lt	
20	12	3,75	-
24	14	6,25	-
28	16	9,75	-
32	18	14,5	-
36	21	21½	-



**CASSERUOLA MEZZA
FONDA 2 MANIGLIE**
Low casserole - Casserole
mi-haute avec 2 poignées
- Bratentopf - Cacerola
baja 2 mangos
Cod. 373009..

Ø cm	h cm	Lt	
20	7,5	2,25	-
24	9,5	4,25	-
28	11	6,75	-
32	13	10,5	-
36	14,5	14,75	-



**CASSERUOLA FONDA
1 MANICO**
Deep casserole - Casserole
avec 1 manche - Fleischtopf -
Cacerola honda 1 mangos
Cod. 373006..

Ø cm	h cm	Lt	
16	10	2	-
20	12	3,75	-
24	14	6,25	-



**CASSERUOLA BASSA
CON MANICO**
Low saucepan - Casserole
avec 1 manche -
Fleischtopf - Cacerola
honda 1 mangos
Cod. 373010..

Ø cm	h cm	Lt	
20	7	2½	-
24	9	4½	-
28	11	6½	-
32	13	10½	-



**CASSERUOLA FONDA CON UN
MANICO E MANIGLIA**
Saucepan - Cass. haute avec
manche et poignée
Stielkasserolle mit Griff - Cazo
con mango y asa
Cod. 37300728

Ø cm	h cm	Lt	
28	16	9½	-



CASSERUOLA CONICA
Conical casserole -
Casserole conique
- Konische Kasserolle,
schwere Ausführung -
Cacerola conica
Cod. 373012..

Ø cm	Lt	
16	1	-
18	1½	-
20	1¾	-



PADELLA SAUTÉ CON MANICO
Sauté Frying pan - Sauteuse -
Stiepfanne Sauté - Sarten Sauté
Cod. 37303B..

Ø cm	h cm	
20	4,3	-
24	5	-
28	5,7	-
32	6	-
36	7	-



**PADELLA SAUTÉ
ANTIADERENTE
CON MANICO**
Non-stick Sauté pan -
Sauteuse antiadhérente
- Antihafbeschichtete
Pfanne "Sauté" mit
Stiel - Sartén salud
antiadherente con mango
Cod. 37313B..

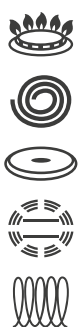
Ø cm	h cm	
20	4,3	-
24	5	-
28	5,7	-
32	6	-
36	7	-



COPERCHI COMPATIBILI
Serie Tender pag. 136
Serie Expo Satinato pag. 128
COMPATIBLE LIDS
Tender line pag. 136
Expo Satinato line pag. 128



ROLL UP SERIE 3LAYERS
3Layers roll up
Cod. 99900170



MANIGLIE CON FLANGIA DI RINFORZO
HANDLES WITH REINFORCEMENT FLANGE



BORDO ROMPIGOCCIA
RIM NON-DRIP POURING



FONDO TERMODIFFUSORE A 3 STRATI
THERMAL-DIFFUSION BOTTOM

È la classica serie professionale che racchiude tutte le caratteristiche fondamentali richieste dai migliori cuochi. In particolare:

- Fondo termodiffusore induzione (acciaio/alluminio/acciaio): con piastra d'alluminio di elevato spessore. Con calotta sandwich di protezione in acciaio. Fondo concavo a freddo, piano a caldo per aiutare la planarità.
- La calotta in materiale ferritico, può essere usata sulle piastre ad induzione.
- Le maniglie sono anatomiche in tondo d'acciaio inossidabile e resistono ad una trazione di 400 kg. Pentole e casseruole sono dotate di una speciale flangia di rinforzo alle maniglie, con 10 punti di saldatura i manici dei tegami sono in tubolare ovale, leggero e robusto.
- Bordo superiore: è indurito a freddo per evitare l'ovalizzazione dei pezzi. Bordo a versare rompigoccia.
- Il coperchio piano con una leggera tolleranza facilita la fuoriuscita del vapore in eccesso.
- La forte satinatura mantiene nel tempo un aspetto integro e ordinato, indispensabile per coloro che utilizzano la normativa HACCP.
- Rivestimento antiaderente QUANTANIUM.

This is the classical professional series which has all the fundamental characteristics that the best chefs demand. In particular:

- Sandwich bottom (steel/aluminum/steel): fitted with extra thick aluminium plate with steel protective cover and steel protection disk on larger pans. Bottom is specially designed to make the pan as stable as possible.
- The ferritic material cover can be used on the induction plates.
- Handles: ergonomically designed tubular stainless steel and resist traction of 400 kg. Casseroles and pans are fitted with special handle reinforcement flanges, each welded at 10 points. Handles for pans are in robust oval tube.
- Top edge: a cool-folding of the pouring-off edge prevents ovality of the pans' body.
- The flat cover with a slight tolerance allows excess vapor to escape.
- A strong satin glazing keeps it looking in good order and integral over time, it is indispensable for those who abide by the HACCP norm.
- QUANTANIUM non stick-coating.



PENTOLA
Pot - Marmite -
Suppentopf - Olla
Cod. 306003..

Ø cm	h cm	Lt	
20	20	6¼	-
24	24	10¼	-
28	25	15¼	-
30	30	21¼	-
32	32	25¼	-
34	34	30¼	-
36	36	36¼	-
40	38	47¼	-
45	45	71¼	-



**CASSERUOLA FONDA
2 MANIGLIE**
Deep casserole - Casserole
avec 2 poignées - Fleischtopf
- Cacerola honda 2 mangos
Cod. 306005..

Ø cm	h cm	Lt	
20	12	3¼	-
24	14	6¼	-
28	16	9¼	-
30	17	12	-
32	18	14½	-
34	19	17¼	-
36	21	21¼	-
40	23	28¼	-
45	26	41¼	-
50	30	58¼	-



**CASSERUOLA MEZZA FONDA
2 MANIGLIE**
Low casserole - Casserole
mi-haute avec 2 poignées -
Bratentopf - Cacerola baja 2
mangos
Cod. 306009..

Ø cm	h cm	Lt	
24	9,5	4¼	-
28	11	6¼	-
30	12	8½	-
32	13	10½	-
34	13,5	12¼	-
36	14,5	14¼	-
40	16	20	-
45	18	28½	-
50	20	39¼	-



**CASSERUOLA MEZZA FONDA
CON MANICO**
Low saucepan - Casserole
avec 1 manche - Fleischtopf -
Cacerola honda 1 mangos
Cod. 306010..

Ø cm	h cm	Lt	
16	7,5	1¼	-
20	8,5	2¼	-
24	9,5	4¼	-



**CASSERUOLA FONDA
CON MANICO**
Deep casserole -
Casserole avec 1 manche
- Fleischtopf - Cacerola
honda 1 mangos
Cod. 306006..

Ø cm	h cm	Lt	
16	10	2	-
20	12	3¼	-



**CASSERUOLA FONDA CON
MANICO E MANIGLIA**
Saucepan - Cass. haute
avec manche et poignée -
Stielkasserolle mit Griff - Cazo con
mango y asa
Cod. 306007..

Ø cm	h cm	Lt	
24	14	6¼	-
28	16	9¼	-



**CASSERUOLA
CONICA PESANTE**
Conical casserole - Casserole
conique - Konische Kasserolle,
schwere Ausführung - Cacerola
conica
Cod. 306012..

Ø cm	h cm	Lt	
16	6	1	-
18	6,5	1	-
20	7	1¼	-
24	7,5	2¼	-



TEGAME 2 MANIGLIE
Frying pan 2 handles - Poêle
avec 2 poignées - Pfanne mit
2 Griffen - Rustidera 2 mangos
Cod. 306023..

Ø cm	h cm	
24	5	-
28	5,7	-
30	6	-
32	6	-
34	6	-
36	7	-
40	7,5	-
45	8	-
50	9	-



PADELLA CILINDRICA
Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 306026..

Ø cm	h cm	
24	5	-
28	5,7	-



PADELLA CILINDRICA
Frying pan with counter handle - Poêle avec manche et poignée - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango y asa
Cod. 306026..

Ø cm	h cm	
30	6	-
32	6	-
34	6	-
36	7	-
40	7,5	-
45	8	-



PADELLA ANTIADERENTE CON MANICO E MANIGLIA
Non-stick frypan with counter handle - Poêle antiadhérente avec manche et poignée - Antihaftbeschichtete Pfanne mit Stiel und Griff - Sartén antiadherente con mango y asa
Cod. 306126..

Ø cm	h cm	
32	6	-
34	6	-
36	7	-
40	8	-



TEGAME ANTIADERENTE 2 MANIGLIE
Non-stick Frying pan 2 handles - Poêle antiadhérente avec 2 poignées - Antihaftbeschichtete Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera antiadherente 2 mangos
Cod. 306123..

Ø cm	h cm	
32	6	-
34	6	-
36	7	-
40	8	-



COPERCHIO
Lid - Couvercle - Deckel - Tapa
Cod. 306030..

Ø cm	
20	-
24	-
28	-
30	-
32	-
34	-
36	-
40	-
45	-
50	-





MANIGLIE PROFESSIONALI
PROFESSIONAL HANDLE



BORDO RINFORZATO
BORDER IS REINFORCED



FONDO PARAFIAMMA
FLAME-PROOF BASE

La serie professionale Master, composta da 96 articoli coordinati, risponde appieno alle esigenze della Ristorazione Moderna.

Caratteristiche:

- Fusto in acciaio 18/10.
- Pentole con doppia altezza e elevato litraggio (professionale/domestico).
- Triplo fondo (acciaio/alluminio/acciaio) con calotta svasata.
- Maniglie professionali con flangia di rinforzo.
- Bordo rinforzato antigoccia.
- Elegante finitura satinata.

Consisting of 96 coordinated items, the Master professional series fully meets the needs of the modern catering industry.

Features:

- 18/10 stainless steel body.
- Pots with double height and high capacity (professional and domestic use).
- Sandwich bottom (steel/aluminum/steel) with conical cap.
- Professional handle with reinforced flange.
- Rim for non-drip pouring.
- Elegant satin finish.



CASSERUOLA FONDA

Deep casserole -
Casserole avec 2 poignées
- Fleischtopf - Cacerola
honda 2 mangos
Cod. 384005..

Ø cm	Lt	
16	1,65	-
18	2,40	-
20	3,75	-
22	4,95	-
24	6,25	-
28	9,75	-
30	12,00	-
32	15,70	-
36	21,25	-
40	30,00	-
45	42,75	-
50	58,75	-



CASSERUOLA BASSA

Low casserole - Casserole
mi-haute avec 2 poignées
- Bratentopf - Cacerola
baja 2 mangos
Cod. 384009..

Ø cm	Lt	
24	3,50	-
28	5,75	-
30	7,00	-
32	11,00	-
36	13,00	-
40	14,50	-
45	15,50	-
50	19,00	-



PENTOLA
Pot - Marmite -
Suppentopf - Olla
Cod. 384003..

Ø cm	Lt	
16	2,90	-
18	4,00	-
20	5,50	-
22	7,20	-
24	10,75	-
28	17,00	-
30	21,25	-
32	25,75	-
34	30,75	-
36	36,50	-
40	50,25	-
45	63,50	-



PENTOLA BASSA
Low pot - Marmite -
Suppentopf - Olla
Cod. 3840B3..

Ø cm	Lt	
16	2,50	-
18	3,55	-
20	4,95	-
22	6,60	-
24	8,45	-
30	15,50	-



**CASSERUOLA FONDA
1 MANICO**
Deep saucepan -
Casserole haute avec
manche - Stielkasserolle
- Cazo con mango
Cod. 384006..

Ø cm	Lt	
12	0,70	-
14	1,10	-
16	2,00	-
20	3,75	-



**CASSERUOLA FONDA CON
MANICO E MANIGLIA**
Saucepan - Cass. haute avec
manche et poignée
Stielkasserolle mit Griff -
Cazo con mango y asa
Cod. 384007..

Ø cm	Lt	
24	6,25	-
28	9,72	-
32	15,70	-



TEGAME
Frying pan 2 handles - Poêle
avec 2 poignées - Pfanne mit 2
Griffen - Rustidera 2 mangos
Cod. 384023..

Ø cm	Lt	
24	2,60	-
28	3,40	-
30	3,85	-
32	4,50	-
34	5,50	-
36	6,80	-
40	8,20	-
45	12,00	-
50	17,00	-



**CASSERUOLA BASSA
1 MANICO**
Low saucepan - Casserole
avec 1 manche - Fleischtopf -
Cacerola honda 1 mangos
Cod. 384010..

Ø cm	Lt	
16	1,25	-
20	2,25	-
24	3,50	-
28	5,75	-
32	11,00	-



COLAPASTA
Colander - Passoire - Sieb
mit Griffen - Escurridera
Cod. 38406224

Ø cm	
24	-



COLABRODO
Colander - Passoire -
Brühesieb - Colador
Cod. 38406914

Ø cm	
14	-



PADELLA
Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 384025..

Ø cm	Lt	
24	2,60	-
28	3,40	-



PADELLA CON MANICO E MANIGLIA
Frying pan with counter handle - Poêle avec manche et poignée - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango y asa
Cod. 384026..

Ø cm	Lt	
30	3,85	-
32	4,50	-
34	5,50	-
36	6,80	-
40	8,20	-
45	12,00	-



CASSERUOLA CONICA
Conical casserole - Casserole conique - Konische Kasserolle, schwere Ausführung - Cacerola conica
Cod. 384012..

Ø cm	Lt	
16	1,00	-
18	1,33	-
20	1,75	-
24	2,75	-



BOLLILATTE
Milkpot - Pot à lait - Milchtopf - Pote
Cod. 384060..

Ø cm	Lt	
12	1,40	-
14	2,00	-



CASSERUOLA CONICA CON BECCO
Conic casserole with pouring edge - Sauteuse bombée avec bec verseur - Konische Kasserolle mit Ausguss - Cazo cónico con boca
Cod. 384076..

Ø cm	
10	-
12	-
14	-
16	-
18	-



WOK
Wok
Cod. 38409S30

Ø cm	
30	-



COPERCHIO
Lid - Couvercle - Deckel - Tapa
Cod. 384030..

Ø cm	
16	-
18	-
20	-
22	-
24	-
28	-
30	-
32	-
34	-
36	-
40	-
45	-
50	-





MANIGLIE TUBOLARI ATERMICHE
"STAY-COOL" TUBE HANDLES



BORDO RINFORZATO
BORDER IS REINFORCED



FONDO TERMODIFFUSORE A 3 STRATI
THERMAL-DIFFUSION BOTTOM

La serie professionale Tender è studiata per rispondere alle esigenze di comunità ed enti ed è particolarmente indicata per tutte le gare d'appalto.

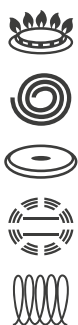
Le caratteristiche principali sono:

- Corpo in acciaio inox 18/10 (AISI 304).
- Bordo rinforzato.
- Maniglie tubolari anticalore.
- Fondo termodiffusore adatto anche all'utilizzo su piastra a induzione.
- Rivestimento antiaderente QUANTANIUM.

The Tender professional series is perfect for the Communities necessities and for all the Professional kitchens use like in the Hospitals, Hotels, Restaurants and more.

Fundamentals characteristics:

- Body is in AISI 304 (18/10) stainless steel.
- Tube pipe side handles in stainless steel heatsink.
- Border is reinforced and reflanged.
- A sandwich thermal-diffusion bottom (steel/aluminium/steel) suitable for induction.
- QUANTANIUM non stick-coating.





PENTOLA
Pot - Marmite -
Suppentopf - Olla
Cod. 339003..

Ø cm	h cm	Lt	
20	18	5,50	-
24	24	10,75	-
28	28	17,00	-
30	30	21,25	-
32	32	25,75	-
34	34	30,75	-
36	36	36,50	-
40	40	50,25	-
45	40	63,50	-



**CASSERUOLA FONDA
2 MANIGLIE**
Deep casserole -
Casserole avec 2
poignées - Fleischtopf
- Cacerola honda 2
mangos
Cod. 339005..

Ø cm	h cm	Lt	
20	12	3,75	-
24	14,5	6,25	-
28	16	9,75	-
30	17	12,00	-
32	19,5	15,70	-
36	21,5	21,25	-
40	24	30,00	-
45	27	42,75	-
50	30	58,75	-



**CASSERUOLA MEZZA FONDA
2 MANIGLIE**
Low casserole - Casserole
mi-haute avec 2 poignées -
Bratentopf - Cacerola baja 2
mangos
Cod. 339009..

Ø cm	h cm	Lt	
24	8	3,50	-
28	9,5	5,75	-
32	11	8,75	-
36	13	13,25	-
40	14,5	18,00	-
45	15,5	25,40	-
50	19	37,25	-



**CASSERUOLA MEZZA FONDA
CON MANICO**
Low saucepan - Casserole avec 1
manche - Fleischtopf - Cacerola
honda 1 mangos
Cod. 339010..

Ø cm	h cm	Lt	
16	6,5	1,25	-
20	7,5	2,25	-
24	8	3,50	-
28	9,5	5,75	-
32	11	8,75	-



**CASSERUOLA FONDA CON
MANICO E MANIGLIA**
Saucepan - Cass. haute
avec manche et poignée -
Stielkasserolle mit Griff - Cazo
con mango y asa
Cod. 339007..

Ø cm	h cm	Lt	
24	14,5	6,25	-
28	16	9,75	-
32	19,5	15,7	-



**CASSERUOLA FONDA
CON MANICO**
Deep saucepan - Casserole
haute avec manche -
Stielkasserolle - Cazo con
mango
Cod. 339006..

Ø cm	h cm	Lt	
16	9,5	2,00	-
20	12	3,75	-



TEGAME 2 MANIGLIE
Frying pan 2 handles - Poêle avec
2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen -
Rustidera 2 mangos
Cod. 339023..

Ø cm	h cm	Lt	
24	5	3,50	-
28	5,7	5,75	-
32	6	8,75	-
36	6	13,25	-
40	6	18,00	-
45	8	25,40	-
50	8	37,25	-



CASSERUOLA CONICA
Conical casserole -
Casserole conique
- Konische Kasserolle,
schwere Ausführung -
Cacerola conica
Cod. 339012..

Ø cm	h cm	Lt	
16	6	1,00	-
18	6	1,33	-
20	6,5	1,75	-
24	7,5	2,75	-



COPERCHIO 18/0

Lid - Couvercle -
Deckel - Tapa
Cod. 339030..

Ø cm	
20	-
24	-
28	-
30	-
32	-
34	-
36	-
40	-
45	-
50	-



PADELLA CILINDRICA CON MANICO E MANIGLIA

Frying pan with counter handle -
Poêle avec manche et poignée -
Stiepfanne mit Griff - Sarten con
mango y asa
Cod. 339026..

Ø cm	h cm	Lt	
32	6	1,00	-
36	6	1,33	-
40	6	1,75	-
45	8	2,75	-



PADELLA CILINDRICA

Frying pan - Poêle avec
manche - Stiepfanne mit
Griff - Sarten con mango
Cod. 339025..

Ø cm	h cm	Lt	
24	5	6,25	-
28	5,5	9,75	-



PADELLA SAUTÈ

Sauté Frying pan -
Sautéuse - Stiepfanne
Sauté - Sarten Sauté
Cod. 33903B..

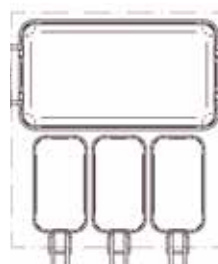
Ø cm	h cm	
20	4,3	-
24	5	-
28	5,7	-
30	6	-
32	6	-
36	7	-



PADELLA SAUTÈ CON ANTIADERENTE

Non-stick Sauté pan -
Sautéuse antiadhérente -
Antihafbeschichtete Pfanne
"Sauté" mit Stiel - Sarten salud
antiadherente con mango
Cod. 33913B..

Ø cm	Lt	
20	4,3	-
24	5	-
28	5,7	-
30	6	-
32	6	-
36	7	-



1 pot, 1 lid,
1 long section colander
3 short section colanders.

1 marmite, 1 couvercle,
1 Secteur cuit-pâtes long, 3
Secteur cuit-pâtes court.

1 Suppentopf, 1 Deckel,
1 Nudelsiebeinsatz lang,
3 Nudelsiebeinsatz kurz.

1 Olla, 1 Tapa,
1 Sector colador alto,
3 Sector colador bajo.

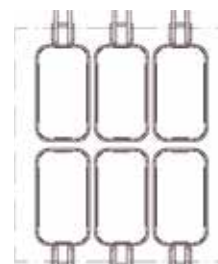
1 pentola, 1 coperchio,
1 settore lungo,
3 settori corti.



SPEEDY PASTA CUOCIPASTA COMPLETO 4 SETTORI

Pasta pot - Cuiseur de pâtes -
Nudelkocher - Cuece-pasta
Cod. 3390Q404

cm	
70x38x29 h	-



1 pot, 1 lid,
6 short section colanders.

1 marmite, 1 couvercle,
6 Secteur cuit-pâtes court.

1 Suppentopf, 1 Deckel,
6 Nudelsiebeinsatz kurz.

1 Olla, 1 Tapa,
6 Sector colador bajo.

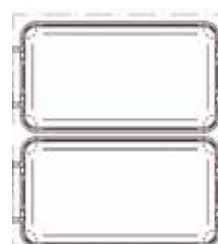
1 pentola, 1 coperchio,
6 settori corti.



SPEEDY PASTA CUOCIPASTA COMPLETO 6 SETTORI

Pasta pot - Cuiseur de pâtes -
Nudelkocher - Cuece-pasta
Cod. 3390Q406

cm	
70x38x29 h	-



1 pot, 1 lid, 2 long section
colanders.

1 marmite, 1 couvercle, 2
Secteur cuit-pâtes long.

1 Suppentopf, 1 Deckel, 2
Nudelsiebeinsatz lang.

1 Olla, 1 Tapa, 2 Sector colador
alto.

1 pentola, 1 coperchio,
2 settori lunghi.



**SPEEDY PASTA
CUOCIPASTA COMPLETO
2 SETTORI**
Pasta pot - Cuisieur de pâtes -
Nudelkocher - Cuece-pasta
Cod. 3390Q402

cm	
70x38x29 h	-



**SPEEDY PASTA
PENTOLA QUADRATA**
Pot - Marmite -
Suppentopf - Olla
Cod. 3390Q334

cm	Ø cm base	Lt	
38,3x35,4x23,7 h	24,5	22	-



**SPEEDY PASTA
SETTORE GRANDE**
Long section colander -
Secteur cuit-pâtes long -
Nudelsiebeinsatz lang -
Sector colador alto
Cod. 3390Q9A1

cm	Lt	people	
30x14x18 h	6,6	6	-



**SPEEDY PASTA
COPERCHIO CON SPACCO**
Lid - Couvercle -
Deckel - Tapa
Cod. 3390QS34

cm	
35,5x32,5x9,4 h	-



**SPEEDY PASTA
SET 3 SETTORI PICCOLI**
Short section colander -
Secteur cuit-pâtes court -
Nudelsiebeinsatz kurz - Sector
colador bajo
Cod. 3390Q9A3

cm	Lt	people	
14x10,5x18 h	2,3	1-2	-



ROLL UP SERIE TENDER
Tender roll up
Cod. 99900171



MANIGLIE TUBOLARI ATERMICHE
"STAY-COOL" TUBE HANDLES



RIVETTI AD ALTA RESISTENZA
EXTRA STRONG RIVETS



ALLUMINIO PURO 99,5%
99,5% PURE ALUMINUM

Serie professionale completa per il settore HORECA:

- Tutti gli articoli sono prodotti con alluminio puro al 99,5% idoneo al contatto alimentare.
- I manici e le maniglie sono in tubolare d'acciaio inox 18/10 atermico e applicati con rivetti.
- Nickel Free.
- La forma di pentole e casseruole le rende impilabili.
- Per conservare il colore dell'alluminio è consigliato non lavare in lavastoviglie.

Ottimo per:

Cottura al salto, cotture lente e a fuoco moderato, cottura a parete.

Complete professional series for HORECA:

- All the items are made in 99,5% pure Aluminium suitable for contact with food.
- Riveted 18/10 (AISI 304) tubular stainless steel 18/10 (AISI 304) Handles and knobs.
- Nickel Free.
- Stockable pots and casseroles.
- To preserve the color of aluminum is recommended do not wash in the dishwasher.

Suitable for:

Cuisson a sauter, Slow cooking, Browning.



PADELLA BASSA 4 mm
Low frying pan - Poêle
avec manche -
Stielfpfanne mit Griff -
Sarten con mango
Cod. 374025..

Ø cm	h cm	Lt	
20	3,80	0,85	-
24	4,20	1,50	-
28	4,60	2,00	-
32	5	3,40	-
36	6,60	6,00	-
40	7,20	8,00	-
45	8,10	11,80	-



PADELLA ALTA 4 mm
Deep frying pan - Poêle avec
manche - Stielfpfanne mit
Griff - Sarten con mango
Cod. 3740C5..

Ø cm	h cm	Lt	
20	4,60	1,20	-
24	5	1,80	-
28	5,70	2,80	-
32	6,50	4,60	-
36	8	7,30	-
40	8,50	9,70	-
45	9,50	14,00	-



PENTOLA
Pot - Marmite -
Suppentopf - Olla
Cod. 350003..

Ø cm	h cm	Lt	
20	19	4,80	-
24	22	8,40	-
28	26	13,80	-
30	28	17,20	-
32	30	21,20	-
36	33	29,90	-
40	37	41,90	-
45	40	58,10	-
50	45	81,40	-
60	56	147,90	-



CASSERUOLA FONDA
Deep casserole -
Casserole avec 2 poignées
- Fleischtopf - Cacerola
honda 2 mangos
Cod. 350005..

Ø cm	h cm	Lt	
20	11	3,00	-
24	14	5,60	-
28	16	8,80	-
30	17	10,80	-
32	18	13,10	-
36	20	18,70	-
40	22	25,60	-
45	25	37,10	-
50	28	51,70	-
60	35	94,00	-



CASSERUOLA BASSA
Low casserole - Casserole
mi-haute avec 2 poignées
- Bratentopf - Cacerola
baja 2 mangos
Cod. 350009..

Ø cm	h cm	Lt	
20	7	2,00	-
24	8	3,30	-
28	9	5,20	-
32	10	7,50	-
36	12	11,50	-
40	13	15,50	-
45	15	22,80	-
50	17	32,00	-
60	20	54,70	-



**CASSERUOLA FONDA
1 MANICO**
Deep saucepan -
Casserole haute avec
manche - Stielkasserolle -
Cazo con mango
Cod. 350006..

Ø cm	h cm	Lt	
16	8	1,30	-
20	11	3,00	-
24	14	5,60	-
28	16	8,80	-
30	17	10,80	-
32	18	13,10	-



COPERCHIO
Lid - Couvercle -
Deckel - Tapa
Cod. 350030..

Ø cm	
16	-
20	-
24	-
28	-
30	-
32	-
36	-
40	-
45	-
50	-
60	-



**CASSERUOLA BASSA
1 MANICO**
Low saucepan - Casserole
avec 1 manche - Fleischtopf -
Cacerola 1 mangos
Cod. 350010..

Ø cm	h cm	Lt	
16	6	1,10	-
20	7	2,00	-
24	8	3,30	-
28	9	5,20	-
32	10	7,50	-



MANIGLIE TUBULARI ATERMICHE
"STAY-COOL" TUBE HANDLES



RIVETTI AD ALTA RESISTENZA
EXTRA STRONG RIVETS



MANICO TENDER TOTAL BLACK
TENDER TOTAL BLACK HANDLES

Serie professionale completa per il settore HORECA:

- Tutti gli articoli sono prodotti in alluminio con rivestimento antiaderente ECLIPSE HB professionale, senza PFOA e idonea al contatto alimentare.
- I manici e le maniglie sono in tubolare d'acciaio inox 18/10 atermico e applicati con rivetti.
- Nickel Free.
- Pentole e casseruole impilabili.
- Per conservare il colore dell'alluminio è consigliato non lavare in lavastoviglie.

Ottimo per:

Cottura al salto, cotture lente e a fuoco moderato, cottura a parete.

Complete professional series for HORECA:

- All the items are made in Aluminium covered with non-stick coating ECLIPSE HB professional, PFOA free and suitable for contact with food.
- Riveted 18/10 (AISI 304) tubular stainless steel 18/10 (AISI 304) handles and knobs.
- Nickel Free.
- Stockable pots and casseroles.
- To preserve the color of aluminum is recommended do not wash in the dishwasher.

Suitable for:

Cuisson a sauter, Slow cooking, Browning.



CASSERUOLA FONDA
Deep casserole -
Casserole avec 2 poignées
- Fleischtopf - Cacerola
honda 2 mangos
Cod. 350905..

Ø cm	h cm	Lt	📦
20	11	3,00	-
24	14	5,60	-
28	16	8,80	-
32	18	13,10	-
36	20	18,70	-
40	22	25,60	-
45	25	37,10	-



CASSERUOLA BASSA
Low casserole - Casserole
mi-haute avec 2 poignées
- Bratentopf - Cacerola
baja 2 mangos
Cod. 350909..

Ø cm	h cm	Lt	📦
20	7	2,00	-
24	8	3,30	-
28	9	5,20	-
32	10	7,50	-
36	12	11,50	-
40	13	15,50	-
45	15	22,80	-



TEGAME

Frying pan 2 handles - Poêle avec 2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos
Cod. 350923..

Ø cm	h cm	Lt	
28	6	3,15	-
32	6,50	4,25	-
36	7	6,35	-
40	7,20	8,50	-
45	8	12,50	-
50	8,50	15,50	-
60	9	26,50	-



CASSERUOLA FONDA 1 MANICO

Deep saucepan - Casserole haute avec manche - Stielkasserolle - Cazo con mango
Cod. 350906..

Ø cm	h cm	Lt	
16	8	1,30	-
20	11	3,00	-
24	14	5,60	-
28	16	8,80	-
32	18	13,10	-



PADELLA BASSA 4 mm

Low frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 374925..

Ø cm	h cm	Lt	
20	3,80	0,85	-
24	4,20	1,50	-
28	4,60	2,00	-
32	5	3,40	-
36	6,60	6,00	-
40	7,20	8,00	-
45	8,10	11,80	-



PADELLA ALTA 4 mm

Deep frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 3749C5..

Ø cm	h cm	Lt	
20	4,60	1,20	-
24	5	1,80	-
28	5,70	2,80	-
32	6,50	4,60	-
36	8	7,30	-
40	8,50	9,70	-
45	9,50	14,00	-



TENDER TOTAL BLACK PADELLA BASSA 4 mm

Low frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 374125..

Ø cm	h cm	Lt	
20	3,80	0,85	-
24	4,20	1,50	-
28	4,60	2,00	-
32	5	3,40	-
36	6,60	6,00	-
40	7,20	8,00	-



TENDER TOTAL BLACK PADELLA ALTA 4 mm

Deep frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 3741C5..

Ø cm	h cm	Lt	
20	4,60	1,20	-
24	5	1,80	-
28	5,70	2,80	-
32	6,50	4,60	-
36	8	7,30	-
40	8,50	9,70	-



CASSERUOLA BASSA 1 MANICO

Low saucepan - Casserole avec 1 manche - Fleischtopf - Cacerola honda 1 mangos
Cod. 350910..

Ø cm	h cm	Lt	
16	6	1,10	-
20	7	2,00	-
24	8	3,30	-
28	9	5,20	-
32	10	7,50	-



Serie di padelle professionali in alluminio puro al 99,5% con le seguenti caratteristiche:

- 2 forme di recipiente con altezze differenti (alta e bassa).
- Pareti e fondo di spessore costante: 3 mm per tutte le misure fino al diametro da 36 cm, 3,5 mm per il diametro da 40 cm.
- Manico tubolare professionale in acciaio inox, di lunghezza proporzionale al diametro del recipiente.
- Rivestimento antiaderente long life ECLIPSE a 3 strati.

Professional pan series made of 99.5% pure aluminium with the following characteristics:

- 2 pan shapes with different heights (high and low)
- Walls and base in an even thickness: 3 mm for all sizes up to 36 cm in diameter and 3.5 mm for 40 cm in diameter
- Professional stainless-steel tubular handle, in a length proportional to the diameter of the pot
- Long-life ECLIPSE 3-layer non-stick coating



PADELLA BASSA
Low frying pan - Poêle
avec manche -
Stielfanne mit Griff -
Sarten con mango
Cod. 311025..

Ø cm	Lt	
20	1,00	6
24	1,70	6
28	2,60	6
32	4,00	6
36	5,40	6
40	6,90	6



PADELLA ALTA
Deep frying pan -
Poêle avec manche
- Stielfanne mit Griff -
Sarten con mango
Cod. 3110C5..

Ø cm	Lt	
20	1,40	6
24	2,20	6
28	3,30	6
32	4,70	6
36	6,50	6
40	8,60	6



**PADELLA BASSA
CON ANTIADERENTE**
Non-stick low frying pan
- Poêle antiadhérente
avec manche -
Antihaftbeschichtete
pfanne mit Griff - Sarten
antiaderente con mango
Cod. 311925..

Ø cm	Lt	
20	1,00	6
24	1,70	6
28	2,60	6
32	4,00	6
36	5,40	6
40	6,90	6



**PADELLA ALTA
CON ANTIADERENTE**
Non-stick deep frying
pan - Poêle antiadhérente
avec manche -
Antihaftbeschichtete
pfanne mit Griff - Sarten
antiaderente con mango
Cod. 3119C5..

Ø cm	Lt	
20	1,40	6
24	2,20	6
28	3,30	6
32	4,70	6
36	6,50	6
40	8,60	6





Corpo in alluminio coniato di spessore 4 mm, fondo full Induction rettificato, bordo rettificato e manico in acciaio tubolare.

STI-PRO

Rivestimento ANTIADERENTE QUANTANIUM RAMATO (3 strati).

Abrasion Resistance 15.000 - 20.000 cycles.

ST-BLACK | ST-ALU

Rivestimento ANTIADERENTE ECLIPSE NERO (3 strati).

Abrasion Resistance 30.000 - 60.000 cycles.

4-mm-thick pressed aluminium body, rectified full induction base, rectified edge and tubular steel handle.

STI-PRO

COPPER-PLATED ANTI-ADHERENT QUANTANIUM coating (3 layers).

Abrasion Resistance 15.000 - 20.000 cycles.

ST-BLACK | ST-ALU

ANTI-ADHERENT ECLIPSE BLACK coating (3 layers).

Abrasion Resistance 30.000 - 60.000 cycles.



STI-PRO PADELLA

Frying pan - Poêle avec manche - Stiefpfanne mit Griff - Sarten con mango

Cod. 397025..

Ø cm	Lt	📦
20	1,10	6
24	1,90	6
26	2,40	6
28	3,00	6
32	3,50	6
36	5,10	6



ST-BLACK PADELLA

Frying pan - Poêle avec manche - Stiefpfanne mit Griff - Sarten con mango

Cod. 399025..

Ø cm	Lt	📦
20	1,10	6
24	1,90	6
28	3,00	6
32	3,50	6
36	5,10	6



ST-ALU PADELLA

Frying pan - Poêle avec manche - Stiefpfanne mit Griff - Sarten con mango

Cod. 398025..

Ø cm	Lt	📦
20	1,10	6
24	1,90	6
28	3,00	6
32	3,50	6
36	5,10	6



Linea professionale ad alto spessore adatta per:
frittura, cottura alla piastra, arrostitura,
brasatura, caramellatura.

High thickness professional Series useful for:
frying, grill cooking, oast cooking, brazing
cooking, caramelization.



WOK 2 MANIGLIE
Wok with 2 handles - Wok
avec 2 poignées - Wok mit
2 Griffen - Wok 2 mangos
Cod. 36109M36

Ø cm	h cm	Lt	
36	11,90	7,10	-



CREPIERE
Crêpe frying pan -
Poêle avec manche
- Stielpfanne mit Griff -
Sarten con mango
Cod. 361045..

Ø cm	h cm	Lt	
20	1,25	0,36	-
24	1,50	0,60	-
28	1,75	0,90	-



PADELLA
Frying pan - Poêle avec
manche - Stielpfanne
mit Griff - Sarten con
mango
Cod. 361054..

Ø cm	h cm	Lt	
12	2,20	0,20	-
18	3,35	0,63	-
20	3,75	0,85	-
22	3,70	1,07	-
24	4	1,35	-
26	4,35	1,75	-
28	4,70	2,20	-
30	5	2,74	-
32	5,40	3,30	-
34	5,75	4,03	-



WOK
Wok
Cod. 36109F34

Ø cm	h cm	Lt	
34	9,40	4,75	-



TEGAME
Frying pan 2 handles -
Poêle avec 2 poignées
- Pfanne mit 2 Griffen -
Rustidera 2 mangos
Cod. 36102332

Ø cm	h cm	Lt	
32	5,40	3,30	-



PADELLA FONDA
Deep frying pan -
Poêle avec manche
- Stielpfanne mit Griff -
Sarten con mango
Cod. 3610C5..

Ø cm	h cm	Lt	
24	7,65	2,70	-
28	8,60	4,15	-





FINITURA ESTERNA MARTELLATA
HAMMERED EXTERIOR FINISH



MANICI IN OTTONE AD ALTO SPESSORE
THICK BRASS HANDLES



STAGNATURA INTERNA DIAMANTATA
INNER DIAMOND TINNING

Serie professionale di articoli in rame stagnato, ottimo conduttore di calore e indispensabile per cotture di lunga durata e per preparazioni di alta pasticceria.

Caratteristiche:

- Produzione made in Italy.
- Rame puro al 99%
- Stagno puro al 99%
- Prodotta con materiali certificati e idonei al contatto alimentare.
- L'altissima conducibilità termica del rame garantisce un'ottima precisione nella regolazione della temperatura.
- Indispensabile nel settore della pasticceria.
- Altissimo risparmio energetico.
- Nickel free.

Professional series of items made of tinned copper, an excellent heat conductor and indispensable for extensive cooking times and Haute Pâtisserie.

- Made in Italy.
- Pure Copper at 99%
- Pure Tin at 99%
- All the items are made with Certificated material approved for food contact.
- The high Thermal conductivity of copper ensures excellent precision in adjusting the temperature.
- Indispensable for pastry makers.
- Highest energy savings.
- Nickel free.

RISTAGNATURA CASSERUOLE Copper casseroles retinning

Ø cm
14
16
20
24
30
36

RISTAGNATURA PADELLE E TEGAMI Copper frying pans and roasting pans retinning

Ø cm
18
22
24
26
28
32
36



CASSERUOLA ALTA
Deep casserole - Casserole
avec 2 poignées - Fleischtopf -
Cacerola honda 2 mangos
Cod. 364005..

Ø cm	h cm	Lt	
14	7,50	1,10	-
16	9	1,60	-
20	15	3,70	-
24	15	5,50	-



CASSERUOLA BASSA
Low casserole - Casserole mi-
haute avec 2 poignées - Bratentopf
- Cacerola baja 2 mangos
Cod. 364009..

Ø cm	h cm	Lt	
20	9	2,40	-
24	10,50	3,70	-
30	10	5,50	-
36	7,50	7,80	-



TEGAME 2 MANIGLIE
Frying pan 2 handles - Poêle
avec 2 poignées - Pfanne mit 2
Griffen - Rustidera 2 mangos
Cod. 364023..

Ø cm	h cm	Lt	
18	4,50	0,85	-
24	5	1,65	-
28	6	2,05	-
32	6	3,20	-
36	6	3,60	-



CASSERUOLA 1 MANICO
Low saucepan - Casserole avec 1
manche - Fleischtopf - Cacerola 1
mangos
Cod. 364006..

Ø cm	h cm	Lt	
8	5	0,21	-
10	6	0,37	-
12	6	0,50	-
14	7,50	1,10	-
16	9	1,60	-



PADELLA
Frying pan - Poêle avec
manche - Stielpfanne mit Griff
- Sarten con mango
Cod. 364025..

Ø cm	h cm	Lt	
18	4,50	0,85	-
22	4,50	1,00	-
24	5	1,65	-
26	5,50	1,80	-
28	6	2,05	-
32	6	3,20	-
36	6	3,60	-



COPERCHIO
Lid - Couvercle -
Deckel - Tapa
Cod. 364035..

Ø cm	
12	-
14	-
16	-
20	-
24	-
28	-
30	-
32	-
36	-



**PAIOLE CON MANICO
IN ACCIAIO**
Cauldron with stainless steel
handle - Chaudron avec
manche en acier - Kessel mit
Stahlgriff - Caldero con mango
de acero
Cod. 36407026

Ø cm	h cm	Lt	
26	14	4,50	-



TEGLIA RETTANGOLARE
Roasting Pan – Plat à Rôti
– Fleischkasten – Rustidera
Horno
Cod. 548106..

cm	h cm	
25x18	7	-
30x21	7	-
35x25	7	-



COPERCHIO PER TEGLIA
Lid for roasting pan –
Couvercle pour plat à rôti
– Deckel für Fleischkasten –
Tapa para rustidera horno
Cod. 548128..

cm	
25x18	-
30x21	-
35x25	-



TEGLIA SATINATA
Satin roasting pan – Plat à
rôti satiné – Fleischkasten
satiné – Rustidera horno
satinado
Cod. 509003..

cm	
40x30x8 h	-
50x35x9 h	-
60x40x10 h	-



COPERCHIO SATINATO PER TEGLIA SOVRAPPONIBILE
Satin lid for roasting pan
– Couvercle satiné pour
plat à rôti – Deckel satiniert
für Fleischkasten – Tapa
satinado para rustidera
horno
Cod. 509006..

cm	
40x30	-
50x35	-
60x40	-



CUOCIPESCE MONOFONDO
Fishkettle – Poissonnière
– Fischkochkessel –
Besuguera
Cod. 308882..



cm	Lt	
40x10,8 h	6,00	-
50x11 h	8,50	-
60x11 h	10,35	-

3 PEZZI: CUOCIPESCE, COPERCHIO CON MANIGLIA, GRIGLIA.
3 pieces: Fishkettle, Lid with handle, Grill.
3 pièces: Poissonnière, Couvercle avec poignée, Grille.
3 Teilen: Fischkochkessel, Deckel mit Griff, Siebeinsatz.
3 piezas: Besuguera, Tapa, Rejilla.



TEGLIA PESANTE SPOSSORE 2 mm
2 mm thick heavy roasting
pan – Plat à rôti, ép. 2 mm –
Fleischkasten extra schwer
2 mm – Rustidera horno esp.
2 mm
Cod. 509004..

cm	
70x45x9 h	-



LUMACHIERA
Snails plate – Plat
à escargots –
Schneckenplatte – Plato
para caracoles
Cod. 509155..

Ø cm	snails	
14	6	-
20	12	-



TEGAME UOVO
French omelet pan
– Poêle à oeufs –
Eierservierschüssel –
Paellera huevo
Cod. 50901516

Ø cm	h cm	
16	2	-





GASTRONORM



È la rivoluzione in cucina, perchè tutte le pezzature sono multipli e sottomultipli tra di loro, permettendo tutte le combinazioni dimensionali richieste dalla ristorazione. La compatibilità con la gamma in polycarbonato rende le due serie ancora più performanti nel trasporto, nella presentazione e la conservazione degli alimenti.

This is a kitchen revolution because all the sizes are multiples and submultiples of each other, giving all size combinations as required by the catering industry. Compatibility with the polycarbonate range means the two series perform even better in the transportation, presentation and conservation of food.

BACINELLA 1/1 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 1/1 - Bac
empilable 1/1 - Stapelbare schüssel
1/1 - Bandeja honda apilable 1/1
IN mm 500x295 OUT mm 530x325



			ACCIAIO Stainless steel	ACCIAIO Stainless steel	ACCIAIO Stainless steel	POLICARBONATO Polycarbonate
			Standard	Forata Perforated	Forata incasso Perforated insertable	-
			5BA	5BF	5BI	5BP
Cod.	h mm	Lt				
..11020	20	-	✓	✓	-	-
..11040	40	-	✓	✓	-	-
..11055	55	6,5	-	-	✓	-
..11065	65	8,8	✓	✓	-	✓
..11090	90	10,6	-	-	✓	-
..11100	100	13,7	✓	✓	-	✓
..11150	150	20,0	✓	✓	-	✓
..11200	200	27,5	✓	✓	-	✓

BACINELLA 1/2 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 1/2 - Bac
empilable 1/2 - Stapelbare schüssel
1/2 - Bandeja honda apilable 1/2
IN mm 298x238 OUT mm 325x265



			ACCIAIO Stainless steel	ACCIAIO Stainless steel	POLICARBONATO Polycarbonate
			Standard	Forata Perforated	-
			5BA	5BF	5BP
Cod.	h mm	Lt			
..12020	20	-	✓	✓	-
..12040	40	-	✓	✓	-
..12065	65	4,0	✓	✓	✓
..12100	100	6,1	✓	✓	✓
..12150	150	9,2	✓	✓	✓
..12200	200	12,0	✓	✓	✓

BACINELLA 1/3 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 1/3 - Bac
empilable 1/3 - Stapelbare schüssel
1/3 - Bandeja honda apilable 1/3
IN mm 300x150 OUT mm 325x175



			ACCIAIO Stainless steel	ACCIAIO Stainless steel	POLICARBONATO Polycarbonate
			Standard	Forata Perforated	-
			5BA	5BF	5BP
Cod.	h mm	Lt			
..13065	65	2,4	✓	✓	✓
..13100	100	3,5	✓	✓	✓
..13150	150	5,4	✓	✓	✓
..13200	200	7,2	✓	✓	✓

BACINELLA 1/4 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 1/4 - Bac
empilable 1/4 - Stapelbare schüssel
1/4 - Bandeja honda apilable 1/4
IN mm 238x137 OUT mm 264x162



ACCIAIO
Stainless
steel

POLICARBONATO
Polycarbonate

			Standard	-
			5BA	5BP
Cod.	h mm	Lt		
..14020	20	-	✓	-
..14040	40	-	✓	-
..14065	65	1,7	✓	✓
..14100	100	2,5	✓	✓
..14150	150	3,8	✓	✓
..14200	200	4,8	✓	✓

BACINELLA 1/6 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 1/6 - Bac
empilable 1/6 - Stapelbare schüssel
1/6 - Bandeja honda apilable 1/6
IN mm 153x140 OUT mm 176x162



ACCIAIO
Stainless
steel

POLICARBONATO
Polycarbonate

			Standard	-
			5BA	5BP
Cod.	h mm	Lt		
..16020	20	-	✓	-
..16040	40	-	✓	-
..16065	65	1,0	✓	✓
..16100	100	1,5	✓	✓
..16150	150	2,3	✓	✓
..16200	200	3,5	✓	✓

BACINELLA 1/9 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 1/9 - Bac
empilable 1/9 - Stapelbare schüssel
1/9 - Bandeja honda apilable 1/9
IN mm 150x93 OUT mm 176x108



ACCIAIO
Stainless
steel

POLICARBONATO
Polycarbonate

			Standard	-
			5BA	5BP
Cod.	h mm	Lt		
..19065	65	0,6	✓	✓
..19100	100	0,8	✓	✓

BACINELLA CON MANIGLIE RIENTRANTI
Basin with retractable handles -
Bac avec anses rentrantes -
Schüssel mit Fallgriffen -
Bandeja honda con mangos entrantes



ACCIAIO
Stainless
steel

			Standard		
			5BR		
	Cod.	mod.	h cm	Lt	
IN mm 500x295 OUT mm 530x325	..11100	1/1	100	27,8	✓
	..11150		150	20,0	✓
	..11200		200	13,7	✓
IN mm 300x300 OUT mm 355x325	..23100	2/3	100	36,54	✓
	..23150		150	31,30	✓
	..23200		200	19,62	✓
IN mm 298x238 OUT mm 325x265	..12100	1/2	100	83,64	✓
	..12150		150	69,04	✓
	..12200		200	36,87	✓
IN mm 300x150 OUT mm 325x175	..13100	1/3	100	26,18	✓
	..13150		150	19,08	✓
	..13200		200	12,56	✓
IN mm 238x137 OUT mm 264x162	..14100	1/4	100	21,56	✓
	..14150		150	16,22	✓
	..14200		200	10,66	✓

BACINELLA 2/1 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 2/1 - Bac
empilable 2/1 - Stapelbare schüssel
2/1 - Bandeja honda apilable 2/1
IN mm 620x500 OUT mm 650x530



ACCIAIO
Stainless
steel

ACCIAIO
Stainless
steel

POLICARBONATO
Polycarbonate

Standard

Forata
Perforated

-

5BA

5BF

5BP

Cod.

h mm

Lt

..21020

20

-

✓

✓

-

..21040

40

-

✓

✓

-

..21065

65

18,0

✓

✓

-

..21100

100

30,0

✓

✓

-

..21150

150

42,8

✓

✓

-

..21200

200

58,0

✓

✓

✓

BACINELLA 2/3 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 2/3 - Bac
empilable 2/3 - Stapelbare schüssel
2/3 - Bandeja honda apilable 2/3
IN mm 300x300 OUT mm 355x325



ACCIAIO
Stainless
steel

ACCIAIO
Stainless
steel

Standard

Forata
Perforated

5BA

5BF

Cod.

h mm

Lt

..23020

20

-

✓

✓

..23040

40

-

✓

✓

..23065

65

5,8

✓

✓

..23100

100

9,0

✓

✓

..23150

150

13,0

✓

✓

..23200

200

17,0

✓

✓

BACINELLA 2/4 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 2/4 - Bac
empilable 2/4 - Stapelbare schüssel
2/4 - Bandeja honda apilable 2/4
IN mm 500x136 OUT mm 530x162



ACCIAIO
Stainless
steel

Standard

5BA

Cod.

h mm

Lt

..24020

20

-

✓

..24040

40

-

✓

..24065

65

4,0

✓

..24100

100

5,8

✓

..24150

150

8,6

✓

BACINELLA 2/8 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 2/8 - Bac
empilable 2/8 - Stapelbare schüssel
2/8 - Bandeja honda apilable 2/8
IN mm 300x107 OUT mm 325x132



ACCIAIO
Stainless
steel

Standard

5BA

Cod.

h mm

Lt

..28020

20

-

✓

..28040

40

-

✓

..28065

65

1,7

✓

..28100

100

2,6

✓

..28150

150

3,9

✓

TEGLIA BORDO PIANO

Tray flat edge - Bac à four bord plat -
Fleischkasten mit flachem Rand -
Rustidera horno bordo llana

ACCIAIO
Stainless
steel

Standard

						5TI
	Cod.	mod.	h cm	Lt		
	IN mm 620x500 OUT mm 650x530	2/1	20	5,6	✓	
	..21040		40	11,2	✓	
	..21065		65	18,0	✓	
	IN mm 500x295 OUT mm 530x325	1/1	20	2,6	✓	
	..11040		40	5,3	✓	
	..11065		65	8,8	✓	
	IN mm 300x300 OUT mm 355x325	2/3	20	1,7	✓	
	..23040		40	3,7	✓	
	..23065		65	5,8	✓	
	IN mm 298x238 OUT mm 325x265	1/2	20	1,2	✓	
	..12040		40	2,4	✓	
	..12065		65	4,0	✓	

TEGLIA ALLUMINIO

CON BORDO E INTERNO TEFLONATO

Non-stick aluminium basin, with edge model -
Bac antiadhérent en alu, avec bord mod -
Backform aus alum., antihafbeschichtet mod -
Rustidera alum. con borde, interior teflon mod.

ALLUMINIO
Aluminium

Antiadrente
Non-stick

						5STAT
	Cod.	mod.	h cm	Lt		
	IN mm 500x295 OUT mm 530x325	1/1	20	-	✓	
	..1102		40	-	✓	
	..1165		65	8,8	✓	
	IN mm 300x300 OUT mm 355x325	2/3	20	-	✓	
	..2302		40	-	✓	
	..2304		65	5,8	✓	
	IN mm 236x325 OUT mm 355x325	1/2	20	-	✓	
	..1202		40	-	✓	
	..1204		65	4,0	✓	
	..1265					

COPERCHIO NORMALE

Normal lid - Couvercle -
Normaler Deckel - Tapa



ACCIAIO
Stainless
steel

ACCIAIO
Stainless
steel

POLICARBONATO
Polycarbonate

Standard

A tenuta
Sealing

-

		5CO	5CT	5CP
Cod.	mod.			
..11000	1/1	✓	✓	✓
..12000	1/2	✓	✓	✓
..13000	1/3	✓	✓	✓
..14000	1/4	✓	✓	✓
..16000	1/6	✓	✓	✓
..19000	1/9	✓	-	✓
..21000	2/1	-	-	✓
..23000	2/3	✓		-
..24000	2/4	✓	-	-
..28000	2/8	✓	-	-

COPERCHIO NORMALE CON SPACCO

Normal lid - Couvercle avec
fente - Normaler Deckel mit Schlitz
für - Tapa con hendidura



ACCIAIO Stainless steel	ACCIAIO Stainless steel	ACCIAIO Stainless steel	ACCIAIO Stainless steel
Per maniglia With handle slot	Per maniglia With handle slot	Per mestolo With ladle slot	Per mestolo e maniglia With ladle and handle slot
-	A tenuta Sealing	-	-

		5CSMA	5CTSM	5CSME	5CSMM
Cod.	mod.				
....110	1/1	✓	✓	✓	✓
....120	1/2	✓	✓	✓	✓
....130	1/3	✓	✓	✓	✓
....140	1/4	✓	✓	✓	✓
....160	1/6	✓	-	✓	✓
....230	2/3	✓		✓	✓

FALSI FONDI FORATI

Perforated bottom - Fond
perforé - Boden mit Löchern -
Hondo perforado



ACCIAIO
Stainless steel

POLICARBONATO
Polycarbonate

		5FF	5FP
Cod.	mod.		
..11000	1/1	✓	✓
..12000	1/2	✓	✓
..21000	2/1	✓	✓
..23000	2/3	✓	-

VASSOIO BORDO PIANO SENZA PIEDINI

Tray flat edge without feet - Plateau bord
plat - Tablett und flachem Rand ohne
Füsse - Bandeja bordo llano, sin pies

ACCIAIO
Stainless
steel

				5VS
		Cod.	mod.	
	mm 400x300	..4BPSP	4 Scomparti 4 sectors	✓
	mm 400x350x20 h	..5BPSP	5 Scomparti 5 sectors	✓

SEPARATORE

Divider - Séparateur - Teiler - Separador



ACCIAIO
Stainless
steel

		5SE
Cod.	mm	
..11000	530	✓
..12000	325	✓

La serie Gastronorm Tender è caratterizzata da un ottimo rapporto qualità/prezzo. Le caratteristiche principali sono le seguenti:

- Produzione totalmente italiana.
- Tutti i materiali impiegati sono della migliore qualità e idonei al contatto alimentare ai sensi del DM 25/01/1992 art. 4 – 5° comma e della DIR. CEE 89/109.
- Tutte le misure più grandi sono normalizzate a garanzia di una maggiore resistenza dell'articolo.
- Massima capienza nel minimo ingombro grazie all'ottimizzazione delle raggiature.
- Bordi smerigliati per una maggior sicurezza nell'utilizzo.

Gastronorm new TENDER series is a perfect combination of price and quality. Main Technical characteristics

- All the series are Made in Italy.
- All the material used in mass production are suitable for food contacts as for the law DM 25/01/1992 art. 4 – 5° comma and DIR. CEE 89/109.
- All the big sizes are done with special operation for improving resistance.
- Sizes are done to reduce as much as possible the volume, they are stackable.
- Borders are done to avoid any personal damages during use.

SOLO VENDITA MASTER | Only master selling

BACINELLA 1/1 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 1/1 – Bac
empilable 1/1 – Stapelbare schüssel
1/1 – Bandeja honda apilable 1/1
IN mm 500x295 OUT mm 530x325



				ACCIAIO Stainless steel	ACCIAIO Stainless steel	POLICARBONATO Polycarbonate	POLIPROPILENE Polypropylene	
				Standard	Forata Perforated	-	-	
				7BA	7BF	7BP	7PP	
Cod.	h mm	Lt						
11020	20	-	12	✓	✓	-	-	-
11040	40	-	12	✓	✓	-	-	-
11065	65	8,8	6	✓	✓	✓	12	✓
11100	100	13,7	6	✓	✓	✓	6	✓
11150	150	20,0	6	✓	✓	✓	6	✓
11200	200	27,5	6	✓	✓	✓	6	✓

BACINELLA 1/2 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 1/2 – Bac
empilable 1/2 – Stapelbare schüssel
1/2 – Bandeja honda apilable 1/2
IN mm 298x238 OUT mm 325x265



				ACCIAIO Stainless steel	ACCIAIO Stainless steel	POLICARBONATO Polycarbonate	POLIPROPILENE Polypropylene	
				Standard	Forata Perforated	-	-	
				7BA	7BF	7BP	7PP	
Cod.	h mm	Lt						
12020	20	-	24	✓	✓	-	-	-
12040	40	-	12	✓	✓	-	-	-
12065	65	4,0	12	✓	✓	✓	12	✓
12100	100	6,1	12	✓	✓	✓	12	✓
12150	150	9,2	12	✓	✓	✓	12	✓
12200	200	12,0	12	✓	✓	✓	12	✓

BACINELLA 1/3 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 1/3 – Bac
empilable 1/3 – Stapelbare schüssel
1/3 – Bandeja honda apilable 1/3
IN mm 300x150 OUT mm 325x175



				ACCIAIO Stainless steel	ACCIAIO Stainless steel	POLICARBONATO Polycarbonate	POLIPROPILENE Polypropylene	
				Standard	Forata Perforated	-	-	
				7BA	7BF	7BP	7PP	
Cod.	h mm	Lt						
13065	65	2,4	12	✓	✓	✓	24	✓
13100	100	3,5	12	✓	✓	✓	24	✓
13150	150	5,4	12	✓	✓	✓	12	✓
13200	200	7,2	12	✓	✓	✓	12	✓

BACINELLA 1/4 SOVRAPPONIBILE
 Stackable basin 1/4 - Bac
 empilable 1/4 - Stapelbare schüssel
 1/4 - Bandeja honda apilable 1/4
 IN mm 238x137 OUT mm 264x162



				ACCIAIO Stainless steel	POLICARBONATO Polycarbonate	POLIPROPILENE Polypropylene	
				Standard	-	-	
				7BA	7BP	7PP	
Cod.	h mm	Lt					
..14020	20	-	24	✓	-	-	
..14040	40	-	12	✓	-	-	
..14065	65	1,7	12	✓	✓	24	✓
..14100	100	2,5	12	✓	✓	12	✓
..14150	150	3,8	12	✓	✓	24	✓
..14200	200	4,8	12	✓	✓	12	✓

BACINELLA 1/6 SOVRAPPONIBILE
 Stackable basin 1/6 - Bac
 empilable 1/6 - Stapelbare schüssel
 1/6 - Bandeja honda apilable 1/6
 IN mm 153x140 OUT mm 176x162



				ACCIAIO Stainless steel	POLICARBONATO Polycarbonate	POLIPROPILENE Polypropylene	
				Standard	-	-	
				7BA	7BP	7PP	
Cod.	h mm	Lt					
..16020	20	-	24	✓	-	-	
..16040	40	-	24	✓	-	-	
..16065	65	1,0	12	✓	✓	24	✓
..16100	100	1,5	12	✓	✓	24	✓
..16150	150	2,3	12	✓	✓	24	✓
..16200	200	3,5	12	✓	✓	12	✓

BACINELLA 1/9 SOVRAPPONIBILE
 Stackable basin 1/9 - Bac
 empilable 1/9 - Stapelbare schüssel
 1/9 - Bandeja honda apilable 1/9
 IN mm 150x93 OUT mm 176x108



				ACCIAIO Stainless steel	POLICARBONATO Polycarbonate	POLIPROPILENE Polypropylene	
				Standard	-	-	
				7BA	7BP	7PP	
Cod.	h mm	Lt					
..19065	65	0,6	24	✓	✓	24	✓
..19100	100	0,8	24	✓	✓	24	✓

BACINELLA 2/1 SOVRAPPONIBILE
 Stackable basin 2/1 - Bac
 empilable 2/1 - Stapelbare
 schüssel 2/1 - Bandeja
 honda apilable 2/1
 IN mm 620x500 OUT mm 650x530



				ACCIAIO Stainless steel	ACCIAIO Stainless steel	POLICARBONATO Polycarbonate
				Standard	Forata Perforated	-
				7BA	7BF	7BP
Cod.	h mm	Lt				
21020	20	-	1	✓	✓	-
21040	40	-	1	✓	✓	-
21065	65	18,0	1	✓	✓	-
21100	100	30,0	1	✓	✓	-
21150	150	42,8	1	✓	✓	-
21200	200	58,0	1	✓	✓	✓

BACINELLA 2/3 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 2/3 - Bac
empilable 2/3 - Stapelbare schüssel
el 2/3 - Bandeja honda apilable 2/3
IN mm 300x300 OUT mm 355x325



ACCIAIO
Stainless
steel

ACCIAIO
Stainless
steel

Standard

Forata
Perforated

7BA

7BF

Cod.	h mm	Lt			
..23020	20	-	24	✓	✓
..23040	40	-	12	✓	✓
..23065	65	5,8	6	✓	✓
..23100	100	9,0	6	✓	✓
..23150	150	13,0	12	✓	✓
..23200	200	17,0	6	✓	✓

BACINELLA 2/4 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 2/4 - Bac
empilable 2/4 - Stapelbare schüssel
el 2/4 - Bandeja honda apilable 2/4
IN mm 500x136 OUT mm 530x162



ACCIAIO
Stainless
steel

Standard

7BA

Cod.	h mm	Lt			
..24020	20	-	12	✓	✓
..24040	40	-	12	✓	✓
..24065	65	1,7	12	✓	✓
..24100	100	2,5	24	✓	✓
..24150	150	3,8	24	✓	✓

BACINELLA 2/8 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 2/8 - Bac
empilable 2/8 - Stapelbare schüssel
el 2/8 - Bandeja honda apilable 2/8
IN mm 300x107 OUT mm 325x132



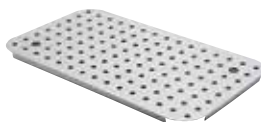
ACCIAIO
Stainless
steel

Standard

7BA

Cod.	h mm	Lt			
..28020	20	-	24	✓	✓
..28040	40	-	12	✓	✓
..28065	65	1,7	12	✓	✓
..28100	100	2,6	12	✓	✓
..28150	150	3,9	12	✓	✓

FALSI FONDI FORATI
Perforated bottom - Fond
perforé - Boden mit Löchern -
Hondo perforado



ACCIAIO
Stainless
steel

POLICARBONATO
Polycarbonate

7FF

7FP

Cod.	mod.				
..11000	1/1	24	✓	24	✓
..12000	1/2	24	✓	24	✓
..21000	2/1	1	✓	12	✓
..23000	2/3	24	✓		-

TEGLIA BORDO PIANO

Tray flat edge - Bac à four bord plat
- Fleischkasten mit flachem Rand -
Rustidera horno bordo llana



ACCIAIO
Stainless
steel

7TI

Cod.	mod.	LxW mm	h mm	Lt		
..11020	1/1	500x295 IN 530x325 OUT	20	2,6	12	✓
..11040			40	5,3	12	✓
..11065			65	8,8	6	✓
..12020	1/2	298x238 IN 325x265 OUT	20	1,2	24	✓
..12040			40	2,4	12	✓
..12065			65	4,0	12	✓
..21020	2/1	620x500 IN 650x530 OUT	20	5,6	1	✓
..21040			40	11,2	1	✓
..21065			65	18,0	1	✓
..23020	2/3	300x300 IN 355x325 OUT	20	1,7	24	✓
..23040			40	3,7	12	✓
..23065			65	5,8	6	✓

COPERCHIO NORMALE

Normal lid - Couvercle -
Normaler Deckel - Tapa



ACCIAIO
Stainless
steel

POLICARBONATO
Polycarbonate

POLIPROPILENE
Polypropylene

Standard

-

-

7CO

7CP

7PP

Cod.	mod.						
..11000	1/1	12	✓	12	✓	12	✓
..12000	1/2	12	✓	12	✓	24	✓
..13000	1/3	12	✓	12	✓	24	✓
..14000	1/4	12	✓	24	✓	24	✓
..16000	1/6	12	✓	24	✓	24	✓
..19000	1/9	24	✓	24	✓	48	✓
..21000	2/1		-	6	✓		-
..23000	2/3	12	✓		-		-
..24000	2/4	12	✓		-		-
..28000	2/8	12	✓		-		-

ACCESSORI

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS





PREPARAZIONE

PREPARATION
LA PRÉPARATION
VORBEREITUNG
PREPARACIÓN





**BAGNOMARIA CILINDRICO
CON MANICO**
Cylindrical bain-marie
with handle - Bain-marie
cylindrique avec manche
Bain-marie zylindrisch mit Stiel
- Baño maria cilíndrico con
mango
Cod. 509031..

Ø cm	h cm	Lt	
14	16	2½	-
16	18	3½	-
18	20	5	-
20	22	7	-



**BAGNOMARIA
QUADRATO**
Square bain-marie - Bain-
marie carré - Bain-marie
viereckig - Baño maria
cuadrado

Cod.	cm	Lt	
50903003	16x16 h	3½	-
50903005	16x25 h	5	-



**COPERCHIO
BAGNOMARIA QUADRATO**
Square lid - Couvercle carré
- Deckel viereckig - Tapa
cuadrada
Cod. 50903316

cm	
16x16 h	-



**COLAPASTA SFERICO
CON BASE**
Spherical colander with foot
- Passoire sphérique avec
base - Küchensieb mit Fuß -
Escurreidor esférico con base
Cod. 509008..

Ø cm	h cm	
34	20	-
40	22	-



COLAPASTA
Colander - Passoire -
Küchensieb-Escurridera
Cod. 301062..

Ø cm	
22	-
24	-
26	-
28	-



**COLAPASTA SFERICO CON
1 MANICO E GANCIO**
Spherical colander 1
handle and hook - Passoire
sphérique 1 manche et
crochet - Brühesieb mit
Stiel und Haken - Escurridor
1 mango con gancho
Cod. 509007..

Ø cm	h cm	
22	10,5	-
24	11,5	-
26	13	-
28	14	-



**SCALDAPASTA FORATO CON
1 MANICO E GANCIO**
Colander 1 handle and hook -
Passoire 1 manche et crochet
Seiher mit Stiel und Haken -
Colador 1 mango con gancho
Cod. 509009..

Ø cm	h cm	
18	10	-
20	11,5	-
22	12,5	-
24	13,5	-



CONO CINESE
Chinois - Chinois -
Spitzsieb - Colador chino

Cod.	Ø cm	
78500350	13	-
78500351	17	-
78500352	19	-
78500353	20	-
78500354	22	-
78500355	24	-
78500356	26	-



PASSABRODO
Strainer - Passoire pour
bouillon - Suppen-
filtersieb - Pasacaldo

Cod.	Ø cm	h cm	
71000106	6,3	1,8	-
71000114	13	5,5	-
71000116	16,5	6,5	-
71000118	18,5	8	-



SCALDAPASTA A SETTORI
Section colander - Passoire
à secteurs - Einsatz -
Sección para colador
Cod. 509012..

size	Ø cm	h cm	
1/3	34	20,5	-
1/4	40	26,5	-



SETACCIO FARINA
Flour strainer - Passoire à
farine - Mehlsieb - Cedazo
harina
Cod. 509055..

mm	Ø cm		mm
	21	-	2,5x1,4
2,5x1,4	30	-	
	35	-	



SETACCIO VELO
Strainer - Passoire - Mehlsieb
- Cedazo
Cod. 509056..

mm	Ø cm		mm
	21	-	1,5x1
1,5x1	30	-	
	35	-	



SETACCIO PANE
Bread strainer - Passoire à
pain - Mehlsieb - Cedazo
pan
Cod. 509057..

mm	Ø cm		mm
	30	-	4x3
4x3	35	-	



SETACCIO PESCE
Fish strainer - Passoire à
poisson - Mehlsieb - Cedazo
pescado
Cod. 509058..

mm	Ø cm		mm
	30	-	11x9
11x9	35	-	



**INSALATIERA BASE PIANA
SENZA MANIGLIE**
Salad bowl w/handles -
Saladier sans poignées
- Salatschüssel ohne Griffe -
Ensaladera sin asas
Cod. 509038..

Ø cm	h cm	Lt	
16	7	1	-
18	8	1½	-
22	10	2½	-
24	11	3½	-
26	12	4½	-
28	13	5½	-
34	16	12¾	-
40	19	16	-



**INSALATIERA
CONICA BORDATA**
Conical salad bowl -
Saladier conique - Konische
Salatschüssel - Ensaladera
conica
Cod. 509037..

Ø cm	h cm	Lt	
16	6	1/2	-
18	6,80	3/4	-
20	7,2	1	-
22	7,6	1½	-
24	9	1¾	-
28	10	2¾	-
32	11	4¾	-
36	13,2	6¾	-
40	13,7	8¾	-



**BASTARDELLA BASE PIANA
CON MANIGLIE**
Salad bowl with handles
- Saladier sans poignées
- Salatschüssel ohne Griffe -
Ensaladera sin asas
Cod. 509036..

Ø cm	h cm	Lt	
16	7	1	-
18	8	1½	-
22	10	2½	-
24	11	3½	-
26	12	4½	-
28	13	5½	-
34	16	12¾	-
40	19	16	-



**BASTARDELLA SEMISFERICA
CON MANIGLIE**
Semispheric-mixing bowl
with handles - Saladier
hémisphérique avec
poignées - Schlagschüssel
mit Griffen - Caldero
semiesférico con asas
Cod. 509039..

Ø cm	h cm	Lt	
22	12	3	-
28	15	6	-
34	20	12	-
40	22	17	-



**BASE PER
BASTARDELLA SEMISFERICA**
Foot for semispheric-mixing
bowl - Base pour saladier
hémisphérique - Halterung für
Schlagschüssel - Base para
caldero semiesférico
Cod. 509040..

Ø cm	
22/28	-
34/40	-



**FORMA
CRÈME-CARAMEL**
Crème caramel mould
- Moule pour crème-
caramel - Form für crème
caramel - Molde para flan
de caramelo
Cod. 50953107

Ø cm	h cm	Lt	
7	7	0,27	-



MATTARELLO
Rolling - Rouleau à pâtisserie -
Wellholz - Rodillo de pastelería
Cod. 50908148

cm	
48	-



IMBUTO
Funnel - Entonnoir -
Trichter - Embudo
Cod. 509078..

Ø cm	
20	-

UTENSILI

TOOLS
USTENSILES
ZUBEHÖR
UTENSILIOS



I coltelli professionali vengono distribuiti in una custodia salva-lama con appendino. Master da 6 coltelli. Ordini minimi 6 pezzi. Vendita multipli da 6 pezzi

Professionale knives are packed in a hanging protective sleeve. Master 6 pieces. Minimum order 6 pieces. The selling unit is 6 pieces and multiples.



MANARETTA
Cleaver - Couperet - Kochmesser -
Cuchillo de carnicero
Cod. 741000EG

blade cm	
18	6



COLTELLO CUCINA
Chef knife - Couteau de cuisine - Küchenmesser -
Cuchillo de cocina

Cod.	blade cm	
741000EH	20	6
741000E1	25	6



COLTELLO CUCINA
Chef knife - Couteau de cuisine - Küchenmesser -
Cuchillo de cocina
Cod. 741000EL

blade cm	
15	6



COLTELLO AFFETTATI
Slicer knife - Couteau à charcuterie -
Ausschnittmesser - Cuchillo para fiambre
Cod. 741000EN

blade cm	
20	6



COLTELLO PER FILETTARE
Fillet knife - Couteau à fileter - Filetiermesser -
Cuchillo rebanador
Cod. 741000EP

blade cm	
20	6



COLTELLO MACELLAIO LAMA GRANDE
Butcher knife - Boucher - Fleischmesser -
Cuchillo carnicero

Cod.	blade cm	
741000E6	20	6
741000E7	25	6



COLTELLO CUCINA ORIENTALE
Japanese cook - Couteau de cuisine - Küchenmesser -
Cuchillo de cocina
Cod. 741000EI

blade cm	
18,0	6



COLTELLO PANE
Bread knife - Couteau à pain - Brotmesser -
Cuchillo de pan

Cod.	blade cm	
741000EM	20	6
741000E5	28	6



COLTELLO DISOSSATORE
Boning knife - Couteau désosseur
Ausbeinmesser - Cuchillo deshuesador
Cod. 741000EO

blade cm	
15	6



COLTELLO PROSCIUTTO
Ham-Slicer - Couteau à jambon - Schinkenmesser -
Cuchillo jamón

Cod.	blade cm	
741000EQ	26	6
741000E4	33	6



COLTELLO SALMONE

Salmon knife - Couteau à saumon - Lachsmesser -
Cuchillo para salmón

Cod. 741000ER

blade cm	
26	6



COLTELLO CUCINA

Chef knife - Couteau de cuisine - Küchenmesser -
Cuchillo de cocina

Cod. 741000ET

blade cm	
12	6



COLTELLO BISTECCA SENZA SEGNA

Fine edged steak knife - Couteau à viande sans scie -
Steakmesser ohne Sägeschliff - Cuchillo de carne sin dientes

Cod. 741000EY

blade cm	
12	6



MEZZALUNA

Mincing knife - Berceuse - Gemüsemesser -
Media luna

Cod. 741000EB

blade cm	
26	4



PUNTA GRANA

Parmesan cheese knife - Couteau à Parmesan -
Parmesankäsemesser - Cuchillo queso duro

Cod. 741000EX

blade cm	
12	6



ACCIAINO

Sharpening knife - Fusil aiguiser - Messerschäerfer -
Afilador

Cod. 741000E3

blade cm	
24,5	6



FORCHETTONE ARROSTO

Carving fork - Fourchette à rôtir - Bratengabel -
Tenedor para asado

Cod. 741000ES

blade cm	
18	6



COLTELLO BISTECCA CON SEGNA

Full serration steak knife - Couteau à viande avec scie -
Steakmesser mit Sägeschliff - Cuchillo de carne con dientes

Cod. 741000EU

blade cm	
12	6



COLTELLO SPELUCCHINO

Paring knife - Couteau éplucheur - Spickmesser -
Cuchillo pelador

Cod.	blade cm	
741000EV	9	6
741000E2	10	6



COLTELLO VERDURA

Peeling knife - Couteau à légumes - Gemüsemesser -
Cuchillo para verdura

Cod. 741000EZ

blade cm	
7,5	6



APPENDINO MAGNETICO

Aluminium magnet hanger - Crochet magnétique -
Magnethalter - Colgador magnético

Cod. 741000ED

blade cm	
45	6



Ogni pezzo è confezionato singolarmente.

Packaging in individual gift bag.

En sachet cadeau individuel.

In Geschenkebeutel.

Cada artículo está presentado en bolsa de regalo.



Coltelli professionali in Molybdenum Vanadium X50CrMoV15 Steel Alloy con manico antiscivolo in TPV.
Gamma completa.

Professional knives in Molybdenum Vanadium X50CrMoV15 Steel Alloy with non-slip TPV handle.
Complete range.



COLTELLO SPELUCCHINO
Paring knife - Couteau éplucheur - Spickmesser -
Cuchillo pelador
Cod. 751000EV

blade cm	
9	-



COLTELLO AFFETTATI
Slicer knife - Couteau à charcuterie -
Ausschnittmesser - Cuchillo para fiambre
Cod. 751000EN

blade cm	
20	-



COLTELLO PER FILETTARE
Fillet knife - Couteau à fileter - Filetiermesser -
Cuchillo rebanador

Cod.	blade cm	
751000FP	15	-
751000EP	20	-



COLTELLO DISOSSATORE
Boning knife - Couteau désosseur
Ausbeinmesser - Cuchillo deshuesador

Cod.	blade cm	
751000FO	13	-
751000EO	15	-



COLTELLO CUCINA

Kitchen knife - Couteau de cuisine - Küchenmesser - Cuchillo de cocina

Cod. 751000EL

blade cm	
15	-



COLTELLO PANE

Bread knife - Couteau à pain - Brotmesser - Cuchillo de pan

Cod.	blade cm	
751000EM	20	-
751000E5	30	-



COLTELLO PROSCIUTTO

Ham-Slicer - Couteau à jambon - Schinkenmesser - Cuchillo jamón

Cod.	blade cm	
751000EQ	25	-
751000E4	30	-



COLTELLO SANTOKU

Santoku cook - Couteau santoku - Santokumesser - Cuchillo santoku

Cod. 751000EI

blade cm	
18	-



COLTELLO TRINCIANTE

Wide chef cook - Couteau chef lame large - Tranchiermesser - Cuchillo trinchante

Cod. 751000FG

blade cm	
30	-



COLTELLO CUOCO

Chef knife - Couteau chef
Kochmesser - Cuchillo de cocinero

Cod.	blade cm	
751000ET	15	-
751000EH	20	-
751000E1	25	-



COLTELLO PANE OFFSET

Offset bread knife - Couteau à pain - Brotmesser - Cuchillo de pan

Cod. 751000ED

blade cm	
23	-



COLTELLO SALMONE

Salmon knife - Couteau à saumon - Lachsmesser - Cuchillo para salmón

Cod. 751000ER

blade cm	
30	-



COLTELLO MACELLAIO

Butcher knife - Boucher - Fleischmesser - Cuchillo carnicero

Cod.	blade cm	
751000E6	20	-
751000E7	25	-

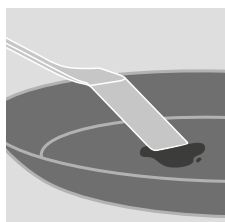


BORSA PORTA COLTELLI

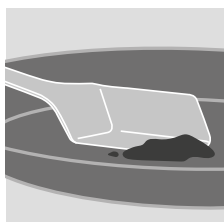
Knives bag - Couteau de cuisine - Küchenmesser - Cuchillo de cocina

Cod. 92903004

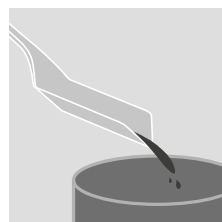
SPUC



1. SPOSTARE
STIRRING
REMUER
ZUSAMMENSCHIEBEN
MOVER



2. RACCOGLIERE
LIFTING
RAMASSER
AUFSAMMELN
RECOGER



3. VERSARE
POURING
VERSER
BERGIESSEN
VERTER



SPUC
18/10
Cod. 58730500

cm
29



-



SPUC
Nylon
Cod. 58730501

cm
29



-



WATCH
THE SPUC
VIDEO!





MESTOLO UNIPEZZO
One-piece ladle -
Louche monobloc
Suppensh pfer
einteilig - Cazo una
piez
Cod. 509258..

� cm	cm	�
6	28	12
8	34	-
9	37	12
10	37	-
11	37	-
12	38	-
14	57	-
16	61,5	-



SCHIUMAROLA UNIPEZZO
One-piece skimmer -
Ecumoire monobloc
Schauml ffel einteilig
- Espumadera una
piezz
Cod. 509269..

� cm	cm	�
11	37	-
12	38	-
14	42	-
16	57,5	-
18	61	-



SPATOLA UNIPEZZO
One piece spatula
- Spatule - Spachtel -
Esp tula

Cod.	cm	�
50923910	46	6
50923912	55	6



FORCHETTONE UNIPEZZO
One-piece serving
fork - Fourchette  
servir monobloc
Fleischgabel einteilig
- Tenedor una pieza
Cod. 50926600

cm	�
50	-



MESTOLO UNIPEZZO FORATO
Slotted one piece
ladle - Louche
monobloc avec trous
L cher -
Suppensh pfer
einteilig - Cazo una
pieza agujerz
Cod. 509226..

� cm	cm	�
6	28	-
8	34	-
10	37	-
12	38	-
16	61,5	-



MESTOLO UNIPEZZO SALSA
One piece sauce
ladle - Sauce
louche monobloc
- Sauce L cher
Suppensh pfer -
Cazo una pieza por
salsa
Cod. 50926300

cm	�
27	-



PALA FRITTO UNIPEZZO NUOVA FORATURA
One piece spatula -
Pelle monobloc
Bratenwender einteilig
- Pala fritos una pieza

Cod.	cm	�
50923010	46	-
50923012	55	-



FORCHETTONE UNIPEZZO PESANTE 3 PUNTE
One-piece 3 prongs
serving fork -
Fourchette   servir
monobloc 3 dents
Fleischgabel einteilig
mit 3 zinken - Tenedor
una pieza con 3 p as
Cod. 509267..

cm	�
50	-
70	-



**NUOVO
CUCCHIAIONE
FONDO UNIPEZZO**
One piece deep
serving spoon -
Profond cuiller à
servir monobloc
- Bratenloffel tief
einteilig - Cucharon
una pieza profundo
Cod. 50926700

cm	
46	-



**PALA FRITTO
UNIPEZZO**
One-piece spatula -
Pelle monobloc
Bratenwender
einteilig - Pala fritos
una pieza
Cod. 50927700

cm	
36	-



**CUCCHIAIONE
UNIPEZZO**
One-piece serving
spoon - Cuiller à servir
monobloc
Bratenlöffel einteilig -
Cucharon una pieza
Cod. 50926200

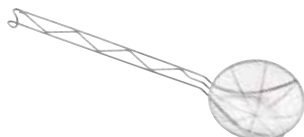
cm	
35	-



**FORCHETTONE
UNIPEZZO**
One-piece serving
fork - Fourchette à
servir monobloc
Fleischgabel einteilig
- Tenedor una pieza
Cod. 50926500

cm	
35	-

SCHIUMAROLE E FRUSTE | Skimmers and Whisk



**SCHIUMAROLE
A FILO**
Wire skimmer -
Ecumoire araignée
- Schaumlöffel mit
draht - Espumadera
de alambre

Cod.	Ø cm	
52584214	14	-
52584216	16	-
52584218	18	-
52584220	20	-
52584224	24	-
52584228	28	-



**SCHIUMAROLE
A RETE**
Mesh skimmer -
Ecumoire passoire -
Schaumlöffel mit netz
- Espumadera de red

Cod.	Ø cm	
52584114	14	-
52584116	16	-
52584118	18	-
52584120	20	-
52584124	24	-
52584128	28	-



FRUSTA (8 fili)
Whisk - Fouet
Schneebeesen -
Batidor
Cod. 509164..

cm	
25	-
30	-
35	-
40	-
45	-
50	-
55	-
60	-



APPENDI ORDINI IN ALLUMINIO

Order rack - barre porte commandes - Halter für Bestellbelege - Barra de aluminio porta nota
Cod. 78500325

cm	
91	-



FORBICE PROFESSIONALE

Professional scissor - Ciseaux professionnels - Profischiere - Tijeras profesionales
Cod. 58734621

 6



ROMPINOCI 2 NICCHIE

Nutcracker - Casse-noix - Nussknacker - Cascanueces
Cod. 50916001


40



BATTICARNE PROFESSIONALE MANICO ACCIAIO

Meat mallet with steel handle - Battoir à viande avec manche en acier - Fleischklopfer - Picador de carne con mango de acero

Cod.	gr	
50907306	600	-
50907315	1500	10



TRINCIAPOLLO CON MOLLA INTERNA

Poultry shears (internal spring) - Coupe-volailles (ressort intérieur) - Geflügelschere (Interne Feder) - Tijeras para aves
Cod. 50907420

cm	
24	30



TRINCIAPOLLO PROFESSIONALE

Professional poultry shears - Cisaille à volaille professionnelle - Geflügelschere - Tijeras trinchapollos profesionales
Cod. 58730923

 6



RACCOGLI BRICIOLE

Crumb collector - Ramasse miettes - Tischkrümelsammler - Recoge migas
Cod. 50916600


240



**MOLLA ARROSTO
PROFESSIONAL**
Roast meat tong - Pince à
rôti - Bratenzange - Pinza
para asado
Cod. 50919701

cm



26

12



**MOLLA SPAGHETTI
PROFESSIONAL**
Spaghetti tong -
Pince à spaghetti -
Spaghettizange - Pinza
para espaguetis
Cod. 50919601

cm



26

12



**MOLLA GASTRONORM
PROFESSIONAL**
Gastronorm tong -
Pince gastronorm -
Gastronormzange - Pinza
gastronorm
Cod. 50919901

cm



26

12



**MOLLA PANE
PROFESSIONAL**
Bread tong - Pince à pain
Brotzange - Pinza para pan
Cod. 50919501

cm



26

12



**MOLLA INSALATA
PROFESSIONAL**
Salad tong - Pince à
salade - Salatzange - Pinza
para ensalada
Cod. 50919001

cm



26

12



PINZA DEL CUOCO
Chef tong - Pince de chef
Chefzange - Pinza del
cocinero
Cod. 588183..

cm



30

12

35

12

40

12



MOLLA SERVIZIO BUFFET
 Serving tongs - Pince pour le service - Sprungfeder - Pinza de servicio
Cod. 58137224

cm



24

12



MOLLA UNIVERSALE BUFFET
 All purpose tongs - Pince universelle - Universal-Feder - Pinza universal
Cod. 58137324

cm



24

12



MOLLA INSALATA BUFFET
 Salad tongs - Pince à salade - Salat-Feder - Pinza para ensalada
Cod. 58136620

cm



20

12



MOLLA DOLCE BUFFET
 Cake tongs - Pince à dessert - Dessert-Feder - Pinza para pastel
Cod. 58136124

cm



24

12



MOLLA VERDURE BUFFET
 Vegetables tongs - Pince à légumes - Gemüse-Feder - Pinza para verduras
Cod. 58137424

cm



24

12



MOLLA ARROSTO BUFFET
 Roast meat tongs - Pince pour le rôti - Braten-Feder - Pinza para asado
Cod. 58136024

cm



24

12



MOLLA PANE BUFFET
 Bread tong - Pince à pain - Brotzange - Pinza para pan
Cod. 58136824

cm



24

12



MOLLA MULTIUSO BUFFET
 Multi purpose tongs - Pince multi-usages - Mehrzweck-Feder - Pinza multiusos
Cod. 58137524

cm



24

12



MOLLA SPAGHETTI BUFFET
 Spaghetti tong - Pince à spaghetti - Spaghettizange - Pinza para espaguetis
Cod. 58136924

cm



24

12



FORBICE DOLCE BUFFET INOX
 Stainless steel cake tongs - Pince à gâteau - Gebäckschere - Pinza para pastel
Cod. 581307..

cm

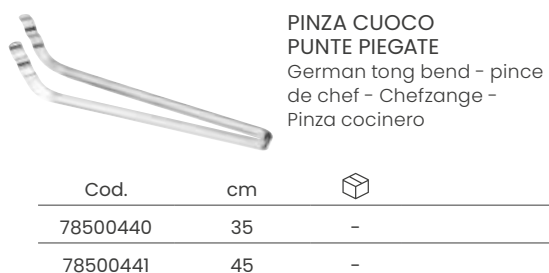


16

12

20

12





- Articoli professionali
- GERMAN STEEL**
- Serie complete
- Manici sovrastampati, non si staccano
- Manici soft-touch con grip antiscivolo

- Professional tools
- GERMAN STEEL**
- Complete series
- Over-moulded handles, they do not detach
- Soft-touch handles with no-slip grip

SPATOLE | Spatulas



SPALMABURRO
Spreader, plain - Couteau à beurre -
Butterspachtel - Pala de untar
Cod. 78300000



SPALMABURRO SEGHETTATO
Spreader, serrated - Couteau à beurre dentelé -
Butterspachtel gezahnt - Pala de untar dentada
Cod. 78300006



PALA TORTA
Pie server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala
para tarta
Cod. 78300011



PALA TORTA
Pie server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala
para tarta
Cod. 78300012



SPATOLA cm 6,2x5,9
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300016



SPATOLA cm 10x6,4
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300017



SPATOLA cm 11x8
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300018



SPATOLA cm 10x7,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300019





SPATOLA cm 14,5x10,8
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300020



SPATOLA cm 14,6x9,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300023



SPATOLA cm 15,6x7,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300022



SPATOLA cm 19,8x9,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300025



SPATOLA cm 18,9x7,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300024



SPATOLA FORATA
Turner perforated - Spatule perforée - Spatel
gelocht - Espátula perforada
Cod. 78300031



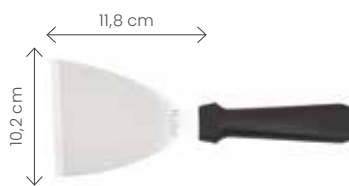
SPATOLA cm 24,8x9,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300026



TAGLIA PASTA
Dough cutter - Spatul - Spatula grösse pasta -
Espátula pasta tamaño
Cod. 78300036

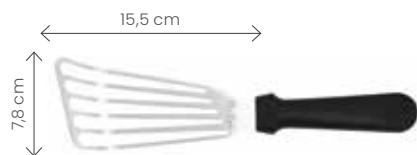


SPATOLA cm 15,3x13
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300021



SCROSTATORE
Scraper - Spatule racloir - Schabmesser -
Espátula para rascar
Cod. 78300041





SPATOLA PESCE

Fish spatula - Spatule à poisson -
Fischwender - Espátula para pescado
Cod. 78300051



SPATOLA PANCAKE

Pancake turner - Spatule à pancake -
Pfannkuchenwender - Espátula para tortitas
Cod. 78300056



SPATOLA PER TORTA

Cake lifter - Spatule à tarte - Kuchenspatzel
gross - Espátula para tarta

Cod.	Ø cm	size	
78300061	25	Medium	6
78300066	29,8	Big	6



FORCHETTONE CURVO

Curved carving fork - Fourchette à
viande courbée - Tranchièrgabel
gebogen - Trinchador curvo
Cod. 78300076



FORCHETTONE

Carving fork - Fourchette à viande -
Tranchièrgabel - Trinchador
Cod. 78300071



SPATOLA PIEGATA

Offset turner - Spatule courbée - Spatel
gewinkelt - Espátula doblada

Cod.	cm*	
78300091	7,7	6
78300092	11,7	6
78300093	16	6
78300094	20,3	6
78300095	24,7	6
78300096	29,7	6



SPATOLA DRITTA

Straight turner - Spatule droite - Tranchièrgabel
gebogen - Espátula recta

Cod.	cm*	
78300081	10,5	6
78300082	15,9	6
78300083	20,5	6
78300084	25,5	6
78300085	31	6
78300086	35,5	6

**DECORA / RIGA LIMONI**

Lemon zester/Channel knife - Zesteur à citron - Zestenreisser/kanneliermesser zitronen - Decorador / rallador de limones

Cod. 78100021**SCAVINO DOPPIO**

Double melon baller - Cuillère parisienne double - Doppel-kugelausstecher - Vaciador doble

Cod. 78100011**PELATATE**

Vegetable peeler - Econome - Kartoffelschäler - Pelapatatas

Cod. 78100031**COLTELLO DECORATORE**

Decorating knife - Couteau décoration fruits et légumes - Dekor-messer - Cuchillo decorador

Cod. 78100041**SCAVAZUCCHINE**

Zucchini corer V shape - Couteau vide-courgettes - Zucchinienkerner - Vaciador para calabacines

Cod. 78100051**SCAVINO MELONE**

Melon baller - Cuillère parisienne - Melonenausstecher - Vaciador para melón

Cod.	Ø mm	
78100001	10	6
78100002	15	6
78100003	22	6
78100004	25	6
78100005	30	6

**RIGA LIMONI**

Lemon zester - Zesteur à citron - Zitronenschaber - Rallador de limones

Cod. 78100022**COLTELLO AGRUMI**

Citrus peeler - Couteau éplucheur d'agrumes - Zitrusmesser - Cuchillo para cítricos

Cod. 78100026**COLTELLO POMPELMO**

Grapefruit peeler - Couteau à pamplemousse - Grapefruit-messer - Cuchillo para pomelo

Cod. 78100036**LEVATORSOLO**

Corer apple - Vide-pomme - Apfelenkerner - Descorazonador

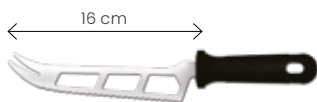
Cod. 78100046**COLTELLO POMODORO**

Tomato knife - Couteau à tomate - Tomaten-messer - Cuchillo para tomate

Cod. 78100061**SCAVINO POMODORO**

Tomato shark - Equeuteur à tomate - Tomatenhai - Vaciador para tomate

Cod. 78100016



COLTELLO FORMAGGIO

Cheese knife - Couteau à fromage - Käse-messer - Cuchillo para queso

Cod. 78100066



ROTELLA DOPPIA

Pastry wheel double - Roulette double - Teigschneider doppelt - Cortador de pasta doble

Cod.	Ø mm	
78100081	40	6
78100082	60	6



ROTELLA PIZZA

Pizza cutter - Roulette à pizza - Pizzaschneider - Cortador de pizza

Cod. 78100086



SCANALATORE

Channel knife - Canneleur en V - Kannaliermesser - Acanalador

Cod. 78100023



PELATATE JULIENNE

(spessore struttura 2 mm)

Y-peeler julienne - Econome lame julienne - Kartoffelschäler julienne - Pelapatatas juliana

Cod. 78100098



ROTELLA TAGLIA PASTA

Pastry wheel plain - Roulette à découper - Teigschneider - Cortador de pasta liso

Cod.	Ø mm	
78100071	40	6
78100072	60	6



ROTELLA SEGHETTATA

Pastry wheel serrated - Roulette de pâtissier - Teigschneider gezahnt - Cortador de pasta dentado

Cod.	Ø mm	
78100076	40	6
78100077	60	6



AFFETTA FORMAGGI

Cheese plane - Rabot à fromage - Käsehobel - Pala para queso

Cod. 78100091



PELATATE SEGHETTATO

(spessore struttura 2 mm)

Y-peeler serrated - Econome lame dentelée - Kartoffelschäler gezahnt - Pelapatatas dentado

Cod. 78100097



PELATATE LISCIO

(spessore struttura 2 mm)

Y-peeler plain - Econome lame lisse - Kartoffelschäler glatt - Pelapatatas liso

Cod. 78100096



**LAMA A NASTRO**

Ribbon grater - Râpe à double tranchant - Reibe mit bandklinge - Rallador corte en tiras

Per zucchini, cipolla, formaggio, cioccolato - For zucchini, onion, cheese, chocolate - Pour courgettes, oignon, fromage, chocolat - Für zucchini, zwiebel, käse, schokolade - Para calabacín, cebolla, queso, chocolate

Cod. 78100106

**LAMA A SCAGLIE**

Shaver grater - Râpe à copeaux - Schaber - Rallador corte en láminas

Per cioccolato, formaggio, tartufo - For chocolate, cheese, truffle - Pour chocolat, fromage, truffes - Für schokolade, käse, trüffel - Para chocolate, queso, trufa

Cod. 78100107

**LAMA GROSSA**

Coarse grater - Râpe gros grain - Reibe mit grober klinge - Rallador corte grueso

Per carote, formaggio, cavolo - For carrots, cheese, cabbage - Pour carottes, fromage et chou - Für karotten, käse, kohl - Para zanahoria, queso, col

Cod. 78100101

**LAMA MEDIA**

Medium grater - Râpe grain moyen - Reibe mit mittelgrober klinge - Rallador corte medio

Per cocco, zenzero, carote, formaggio tenero - For coconut, ginger, carrots, soft cheese - Pour noix de coco, gingembre, carottes, fromage tendre - Für kokos, ingwer, karotten, weichkäse - Para coco, jengibre, zanahoria, queso tierno

Cod. 78100102

**LAMA FINE**

Fine grater - Râpe grain fin - Reibe mit feiner klinge - Rallador corte fino

Per agrumi, peperoncino, formaggio, aglio, zenzero - For citrus fruit, chili pepper, cheese, garlic, ginger - Pour agrumes, piment, fromage, ail et gingembre - Für zitrusfrüchte, pfefferoni, käse, knoblauch, ingwer - Para cítricos, guindilla, queso, ajo, jengibre

Cod. 78100103



BARBEQUE

stainless steel



MOLLA BARBEQUE

Barbeque tongs - Pince à barbeque -
Barbecue-zange - Pinza para barbacoa

Cod. 50918301

IN ESAURIMENTO | Out of stock

cm



42,5

6



FORCHETTONE BARBEQUE

Barbeque fork - Fourchette à barbeque -
Barbecue-gabel - Tenedor para barbacoa

Cod. 50918303

IN ESAURIMENTO | Out of stock

cm



44,5

6



PALA BARBEQUE

Barbeque turner - Pelle à barbeque -
Barbecue-wender - Palapara barbacoa

Cod. 50918302

IN ESAURIMENTO | Out of stock

cm



44,5

6



SPAZZOLA BARBEQUE

Barbeque brush - Pinceau barbeque -
Barbecue Bürste - Brocha barbacoa

Cod. 50918304

IN ESAURIMENTO | Out of stock

cm



44,5

6



PIATTO PIANO
Flat Plate - Assiette Platte
Flacher Teller - Plato Llano
Cod. 50911022

Ø cm	thickness mm	
22	0,7	-



PIATTO FONDO
Deep Plate - Assiette
Creuse - Tiefer Teller -
Plato Hondo
Cod. 5091111..

Ø cm	thickness mm	
20*	0,7	-
22	0,7	-

* MOQ 500 PCS



PIETANZIERA
Serving dish - Gamelle
ronde - Vorratsdose ohne
dichtung - Fiambrera
redonda
Cod. 53013300

Ø cm	
12	-



SCODELLA SENZA ALETTE
Bowl - Bol - Fingerschüssel
- Cuenco Sin Asas
Cod. 50911712

Ø cm	h cm	Lt	
12	7,2	0,6	-



TAZZA PER BRODO
Soup cup - Tasse à
bouillon - Suppenschüssel
- Taza de caldo
Cod. 50912511

Ø cm	h cm	Lt	
11,5	6	0,5	-



BICCHIERE
Glass - Verre - Glas - Vaso
Cod. 50912000

Ø cm	h cm	Lt	
7,9	7,9	0,29	-



LEGUMIERA CON ALETTE
Vegetable dish with
handles - Legumier
avec poignées -
Beilagenschüssel mit
Griffen - Legumbrera con
asas
Cod. 509045..

Ø cm	h cm	
12	3	-
14	4	-
18	5,5	-
20	6	-



VASSOIO 4
SCOMPARTI BORDO
PIANO SENZA PIEDINI
Tray 4 sectors - Plateau 4
secteurs, bord plat - Tablett
4 Sektoren mit flachem
Rand, ohne Füße idem -
Bandeja 4 secciones, bordo
llano, sin pies
Cod. 5VS4BPSP

cm	thickness mm	
40x30	0,8	-



CUCCHIAIO PER DETENUTI
IN ALLUMINIO
E POLIPROPILENE
Convict spoon - Cuiller
détenus - Gefangeneloeffel
- Cuchara detenido
Cod. 00100001

500 (10x50 pcs)



VASSOIO 5
SCOMPARTI BORDO
PIANO SENZA PIEDINI
Tray 5 sectors - Plateau 5
secteurs, bord plat - Tablett
5 Sektoren mit flachem
Rand, ohne Füße idem -
Bandeja 5 secciones, bordo
llano, sin pies
Cod. 5VS5BPSP

cm	thickness mm	
44x35	0,8	-



FORCHETTA PER
DETENUTI IN ALLUMINIO
E POLIPROPILENE
Convict fork - Fourchette
détenus - Gefangenegabel
- Tenedor detenido
Cod. 00100002

500 (10x50 pcs)



SCODELLA DETENUTI
Bowl - Bol - Schüssel -
Cuenco
Cod. 50911520

Ø cm	h cm	Lt	
20	5	1,2	-



PIATTO DETENUTI
Flat Plate - Assiette Platte
Flacher Teller - Plato Llano
Cod. 50910922

cm	thickness mm	
22	0,8	-

PRESENTAZIONE

PRESENTATION
PRÉSENTATION
PRÄSENTATION
PRESENTACIÓN







PIATTO OVALE PORTATA BORDATO PESANTE
Edged oval tray - Plateau oval avec bord - Ovale Bratenplatte - Fuente ovalada rebordeada
Cod. 509316..

cm	thickness mm	
26x19	0,7	10
31x21	0,7	10
36x25	0,7	10
42x29	0,7	10
47x34	0,8	10
53x35	0,8	10
60x39	0,8	-
70x46	1,2	-
85x58	1,2	-
Cod.	cm	thickness mm 
50931699	100x68	1,2 -



PIATTO OVALE PORTATA NORMALE
Oval tray - Plateau oval - Einfache ovale Platte - Fuente ovalada
Cod. 509314..

cm	thickness mm	
32x22	0,7	10
40x29	0,7	10
48x32	0,7	10



PIATTO OVALE PORTATA BORDATO
Edged oval tray - Plateau oval avec bord - Serviertablett - Fuente ovalada rebordeada
Cod. 509333..

cm	thickness mm	
19x15	0,6	10
23x16	0,6	10
26x20	0,6	10
29x22	0,6	10



PIATTO OVALE GASTRONOMICO
Oval tray - Plateau oval - Tiefe ovale Platte - Fuente ovalada
Cod. 50931942

cm	thickness mm	
42x31	0,7	10



**PIATTO OVALE
PORTATA PESCE**
Fish tray - Plat oval à poisson - Fischplatte - Fuente ovalada pescado
Cod. 509336..

cm	thickness mm	
55x24	1	-
62x27	0,9	-
70x29	1	-
78x30	1,0	-
85x33	1,2	-

Cod.	cm	thickness mm	
50933699	100x34	1,2	-



VASOIO GRATIN
Serving tray gratin - Plat à gratin - Gratinplatte - Bandeja gratin
Cod. 509368..

cm	thickness mm	
40x21	1	-
45x23	1	-
50x27	1,2	-



**VASOIO
TONDO BORDATO**
Round edged tray - Plateau rond bordé - Rundes Tablett - Bandeja redonda rebordeada
Cod. 509330..

Ø cm	thickness mm	
30	0,7	10
35	0,8	10



VASOIO RETTANGOLARE
Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular
Cod. 509312..

cm	thickness mm	
25x20	1	10
32x25	1	10
36x29	1	10
40x33	1	10
45x35	1	-
48x37	1	-
60x47	1	-



**VASOIO RETTANGOLARE
CON MANIGLIE**
Rectangular tray with two handles - Plateau rectangulaire à deux manches - Tablett mit zwei Griffen - Bandeja rectangular con asas
Cod. 509313..

cm	thickness mm	
48x37	1	-
60x47	1	-



**VASOIO RETTANGOLARE
MAGNA CON MANIGLIE**
Magna rectangular tray with two handles - Plateau rectangulaire Magna à deux manches - Magna Tablett mit zwei Griffen - Bandeja rectangular con dos asas
Cod. 509313..

cm	thickness mm	
44x29x3 h	1	-
50x33x3 h	1	-



**VASOIO
TONDO BORDATO**
Round edged tray - Plateau rond bordé - Rundes Tablett - Bandeja redonda rebordeada
Cod. 509329..

Ø cm	Ø cm IN	thickness mm	
34	28,0	0,7	10
38	32,2	0,7	10
42	34,4	0,8	10
46	39,5	0,8	-
53	45,5	0,8	-



**VASOIO TONDO
BORDATO CON MANIGLIE**
Round edged tray with handles - Plateau rond bordé avec poignées - Rundes Tablett mit Griffen - Bandeja redonda rebordeada con asas
Cod. 509327..

Ø cm	thickness mm	
42	0,8	-
46	0,8	-
53	0,8	-

ZUPPIERA | Sauce bowl



ZUPPIERA
Soup bowl - Soupière -
Suppenterrine - Sopera
Cod. 308772..

Ø cm	h cm	Lt	
18	10	1,5	10
22	12	3	10
24	13	4	10
26	14	4,75	-
28	15	6	-



**COPERCHIO
PER ZUPPIERA**
Lid for soup bowl -
Couvercle pour soupière
- Deckel für Suppenterrine
- Tapa para sopera
Cod. 308775..

Ø cm	
18	-
22	-
24	-
26	-
28	-

SALSIERE | Sauce boat



SALSIERA CON BASE
Sauce boat with foot
- Saucière sur pied -
Sauciere mit Fuß - Salsera
con base
Cod. 509153..

cl	
9	10
14	10
22	10
28	10
45	10



SALSIERA SENZA BASE
Sauce boat without foot
- Saucière sans pied
- Sauciere ohne Fuß -
Salsera sin base
Cod. 50915420

cl	
20	10

CLOCHE | Cloche



**CLOCHE SEMISFERICA
CON POMOLO**
Semispheric cloche
with knob - Cloche
hémisphérique avec
pommeau - Speiseglocke
kugelförmig mit Griff -
Cloche semiesferica con
pomo
Cod. 509322..

Ø cm IN	h cm	for round tray Ø cm	
22	12	30	-
24	13	30	-
26	14	35	-
28	15	35	-



**CLOCHE ROTONDA
CON POMOLO**
Round cloche with knob
- Cloche ronde avec
pommeau - Speiseglocke
mit Griff - Cloche redonda
con pomo
Cod. 509323..

Ø cm IN	for round tray Ø cm	
25	30	-
30	35	-



**CLOCHE OVALE
CON POMOLO**
Oval cloche with knob
- Cloche ovale avec
pommeau - Speiseglocke
oval mit Griff - Cloche
ovalada con pomo
Cod. 509321..

Ø cm IN	for oval tray cm	
32	36	-
42	47	-



**PORTA BURRO
DA TAVOLA**
Butter dish - Porte
beurre - Butterschale -
Mantequillera
Cod. 50933111

Ø cm	h cm	
12,5	8,7	-



MATERIALE: AISI 430 CERTIFICATO (UNI EN 10088).
IDONEO AL CONTATTO ALIMENTARE (DM 21/03/1973).
Tutti i materiali impiegati sono della migliore
qualità e idonei al contatto alimentare ai sensi
del DM 25/01/1992 art. 4, 5° comma e della DIR.
CEE 89/109.



VASSOIO BAR TENDER
Rectangular tray - Plateau
rectangulaire - Tablett -
Bandeja rectangular

Cod.	cm	
53827825	25x20x0,8 h	-
53827835	35x10x0,8 h	-
53827836	35x20x0,8 h	-
53827840	40x10x0,8 h	-
53827842	40x20x0,8 h	-
53827850	50x10x0,8 h	-
53827852	50x20x0,8 h	-
53827860	60x10x0,8 h	-
53827862	60x20x0,8 h	-
53827870	70x20x0,8 h	-

MATERIAL: AISI 430 CERTIFIED (UNI EN 10088).
SUITABLE FOR FOOD CONTACT (MD 21/03/1973).
All the material used in mass production are
suitable for food contacts as for the law DM
25/01/1992 art. 4, 5° comma and DIR. CEE 89/109.



**VASSOIO BAR TENDER
STONE WASHED**
Rectangular tray - Plateau
rectangulaire - Tablett -
Bandeja rectangular

Cod.	cm	
538S7825	25x20x0,8 h	-
538S7835	35x10x0,8 h	-
538S7836	35x20x0,8 h	-
538S7840	40x10x0,8 h	-
538S7842	40x20x0,8 h	-
538S7850	50x10x0,8 h	-
538S7852	50x20x0,8 h	-
538S7860	60x10x0,8 h	-
538S7862	60x20x0,8 h	-
538S7870	70x20x0,8 h	-



**VASSOIO TONDO
CAMERIERE TENDER**
Round tray - Plateau
rond - Rundes Tablett -
Bandeja redonda
Cod. 538259..

cm	thickness mm	
24	1,85	10
28	1,76	10
32	1,93	10
36	1,95	10



**VASSOIO OVALE PORTATA
BORDATO TENDER**
Edged oval tray - Plateau
oval avec bord - Ovale
Bratenplatte - Fuente
ovalada rebordeada
Cod. 538219..

cm	thickness mm	
26x19	0,6	10
31x21	0,7	10
36x25	0,7	10
42x29	0,7	10
47x31	0,8	10
53x35	0,8	10



**VASSOIO
RETTANGOLARE TENDER**
Rectangular tray - Plateau
rectangulaire - Tablett -
Bandeja rectangular
Cod. 538272..

cm	thickness mm	
25x20	0,6	10
32x25	0,6	10
36x29	0,7	10
40x31	0,7	10
45x35	0,8	-
48x37	1	-
60x47	1	-

USE & REUSE





L'alternativa ecologica all'usa e getta.

Gli articoli sono realizzati in acciaio inossidabile: prodotto 100% ecologico, riciclabile, ecosostenibile, riutilizzabile e resistente. Gli articoli si possono lavare e rilavare, non si piegano, non si rompono e non inquinano l'ambiente.

The eco-friendly alternative to disposable items.

The items are produced with stainless steel: 100% eco-friendly, recyclable, environmentally friendly, reusable and does not break. You can wash and rewash the pieces, it do not bend, break and they do not pollute.

SOLO VENDITA INNER | Only inner selling**USE & REUSE CUTLERY SET**

Set posate in acciaio

Stainless steel cutlery set

- Ensemble de couverts en

acier - Besteckset aus Stahl -

Juego de cubiertos de acero

Cod. 00300_0..

Cod.	Description	cm	set pcs	📦	📦	INNER 50 SET
00300\$01	Cucchiaio Spoon	16	18	100	2	
00300\$02	Forchetta Fork	16	18	100		
00300\$L3	Coltello Knife	16	18	100		
00300\$07	Cucchiaino caffè Coffee spoon	12	18	100		
00300\$08	Cucchiaino moka Moka spoon	9,5	18	100		
00300\$22	Paletta gelato Ice-cream spoon	11	18	100		
00300\$36	Cucchiaio bibita Long drink spoon	18,5	18	100		
Cod.	Description	cm	set pcs	📦	📦	INNER 20 SET
00300&01	Cucchiaio Spoon	16	50	40	2	
00300&02	Forchetta Fork	16	50	40		
00300&L3	Coltello Knife	16	50	40		
00300&07	Cucchiaino caffè Coffee spoon	12	50	40		
00300&08	Cucchiaino moka Moka spoon	9,5	50	40		
00300&22	Paletta gelato Ice-cream spoon	11	50	40		
00300&36	Cucchiaio bibita Long drink spoon	18,5	50	40		

SOLO VENDITA MASTER | Only master selling**READY TO USE & REUSE SET**

Set posate in acciaio con tovagliolo 3 veli

Stainless steel cutlery set with napkin -

Ensemble de couverts en acier avec ser-

viette 3 plis - Stahlbesteck mit 3-lagiger

Serviette - Juego de cubiertos de acero

con servilleta de 3 capas

Cod. 00300T..

LAVATE A 100°C • PRONTE ALL'USO | Already washed at 100°C • Ready to use

Cod.	Description	📦	📦	INNER 100 SET
00300TBR	Set forchetta, coltello, tovagliolo Set fork, knife, napkin	400	4	
00300TBN	Set forchetta, coltello, cucchiaio, tovagliolo Set fork, knife, spoon, napkin	400		
00300T08	Set cucchiaino moka e tovagliolo Set moka spoon and napkin	400		
00300T22	Set paletta gelato e tovagliolo Set ice-cream spoon and napkin	400		
00300T36	Set cucchiaio bibita e tovagliolo Set long drink spoon and napkin	400		



CANNUCCE USE & RESUE
Straws - Pailles -
Trinkhalme - Pajitas
Cod.557379..



USE & REUSE
HAPPY HOUR
Cod. 06210Y..

Cod.	Description	Ø cm	cm	pcs	📦
08	Cannucce dritte con scovolino Straws with pipe cleaner	0,8	16	6	-
06	Cannucce dritte con scovolino Straws with pipe cleaner	0,5	24	6	-

Cod.	Description	cm	pcs	📦
UE	Tridente Trident	10	40	80
UT	Spillo Pin	10	40	80
UL	Cucchiaino Spoon	10	40	80
UA	Paletta Paddle	10	40	80



USE & REUSE CUTLERY + CASE SET
Set posate da viaggio in acciaio con custodia in polipropilene
Stainless steel travel cutlery set with polypropylene case - Ensemble de couverts de voyage en acier avec étui en polypropylène- Reisebesteck aus Stahl mit Etui aus Polypropylen - Juego de cubiertos de viaje de acero con estuche de polipropileno
Cod. 003070..

Cod.	Description	pcs	📦
85	Set 1 forchetta, 1 cucchiaino, 1 coltello, 1 cucchiaino Set 1 fork, 1 spoon, 1 knife, coffee spoon	4	-
SN	Set 4 forchette, 4 cucchiaini, 4 coltelli, 4 cucchiaini Set 4 forks, 4 spoons, 4 knives, 4 coffee spoons	16	-

BAR & GELATERIA

BAR & ICECREAM
BAR & CRÈMEGLACÉE
BAR & EIS
BAR & HELADO









**CAVATAPPI
PROFESSIONALE**
Professional corkscrew
- Tire-bouchon -
Profikorkenzieher -
Sacacorchos
Cod. 58734300



CAVATAPPI
Corkscrew - Tire-bouchon
Profikorkenzieher -
Sacacorchos
Cod. 58734100



SPREMI LIME
Lime squeezer - lime
squeezer - Saftpresse -
exprimidor de limón
Cod. 78500305



SPREMIAGRUMI
Citrus squeezer - Presse-
citron - Zitronenpresse -
Exprimidero
Cod. 50953C00

6



**COLINO BAR
2 REBBI PESANTE**
Cocktail strainer heavy
- Passoire à cocktail -
Cocktailsieb - Filtro para
cocktail
Cod. 78500381

12



**COLINO BAR
2 REBBI LARGO**
Cocktail strainer large -
Passoire à cocktail
Cocktailsieb - Filtro para
cocktail
Cod. 78500380



COLINO BAR SEMPLICE
Cocktail strainer 2 mm -
Passoire à cocktail
Cocktailsieb - Filtro para
cocktail
Cod. 78500385

12



**COLINO
COCKTAIL ELLISSE**
Cocktail strainer - Passoire
à cocktail
Cocktailsieb - Filtro para
cocktail
Cod. 50951700

24



**DOSATORE
DOPPIO ELLISSE
(1 oz - 2 oz)**
Double jigger -
Doseur double -
Doppeldosiereinrichtung
- Dosificador doble
Cod. 50951600

cm



23

12



MIXER ELLISSE
Mixer - Mélangeur - Mixer
- Mezllador
Cod. 50951800

cm



25

24



**SPILLONE
PORTA SCONTRINI**
Bill spike - Epingle porte-
tickets - Couponnadel -
Aguja porta tickets
Cod. 50916500

h cm



21,3

48



SHAKER BOSTON
Shaker - Shaker - Shaker -
Coctelera
Cod. 78500307

Lt



0,83

-



COCKTAIL SHAKER 2 PZ
Shaker - Shaker
Shaker - Coctelera
Cod. 78500301

Lt



0,63

-



**COCKTAIL SHAKER
DE LUXE**
Shaker - Shaker
Shaker - Coctelera
Cod. 78500300

Lt



0,35

-



PORTA BUSTINE
Sugar display - Porte-
sachets de thé et sucre
Serviertablett Zucker/Tee -
porta sobres azucar
Cod. 55014400

cm



10,5x5,5

-



PORTA TOVAGLIOLI
Napkin holder -
porte-serviettes
- Serviettenhalter -
Servilletero
Cod. 55014300

cm



11,5x8,5

-



**ZUCCHERIERA OVALE
COMPLETA DI
2 CUCCHIAINI
MOD. PITAGORA**
Oval sugar bowl with 2 tea/
spoons - Sucrier oval avec
2 cuillères à café
Ovale Zuckerdose mit
2 Löffeln - Azucarero
ovalada con 2 cucharitas
Cod. 50958600

cm



21x13

-



**ZUCCHERIERA TONDA
COMPLETA DI
2 CUCCHIAINI
MOD. PITAGORA**
Round sugar bowl with 2
tea/spoons - Sucrier rond
avec 2 cuillères à café
Runde Zuckerdose mit
2 Löffeln - Azucarero
redonda con 2 cucharitas
Cod. 50958500

Ø cm



14

-



SESSOLA
Ice/sugar big spoon -
Cuillère à farine et glaçons
Serviertablett Zucker/Tee -
Librador

Cod.

Lt



78500315

0,06

-

78500317

0,250

-

78500318

0,500

-

78500319

0,700

-



**VASSOIO BAR
TENDER 18/0**
Rectangular tray - Plateau
rectangulaire - Tablett -
Bandeja rectangular

Cod.

cm



53827825

25x20x0,8 h

-

53827835

35x10x0,8 h

-

53827836

35x20x0,8 h

-

53827840

40x10x0,8 h

-

53827842

40x20x0,8 h

-

53827850

50x10x0,8 h

-

53827852

50x20x0,8 h

-

53827860

60x10x0,8 h

-

53827862

60x20x0,8 h

-

53827870

70x20x0,8 h

-



**TAPPO CHIUDI E
VERSA CHAMPAGNE**
Close and pour
champagne stopper -
Bouchon à champagne
- Champagnerverschluss
mit Ausgießer Gießen und
Schließen - Tapón "cierra
y sirve" vino pvc
Cod. 50953305



**TAPPO CHIUDI E VERSA
VINO PVC BORDEAUX**
Close and pour pvc wine
stopper - Bouchon à
vin en PVC / bouchon
pour bouteille de vin en
PVC - Weinverschluss mit
Ausgießer Gießen und
Schließen - Tapón "cierra y
sirve" vino pvc
Cod. 50953307



CHIUDIBOTTIGLIA INOX
Stainless steel bottle
stopper - Bouchon en inox
- Edelstahlflaschenver-
schluss - Tampon de inox
Cod. 50953A00

60



**FORCHETTINA ANTIPASTO
INOX ALBA**
Hors d'oeuvre fork -
Fourchette hors d'oeuvre
Vorspeisegabel - Tenedor
Cod. 19800009

120



**CUCCHIAINO MOKA
INOX INGLESE**
Moka spoon - Cuillère
à moka - Mokkalöffel -
Cucharita moka
Cod. 199000CH

600



**CUCCHIAINO MOKA
INOX ECONOMICO**
Moka spoon - Cuillère
à moka - Mokkalöffel -
Cucharita moka
Cod. 19900008

600



CUCCHIAIO BIBITA
Soda spoon - Cuillère à cocktail - Limolöffel - Cucharita refresco



Description	cm			
GAMMA 2150C636	22	-	✓	✓
CAPRI INOX 1870C636	22	-	✓	✓
PITAGORA 0810C636	22	-	✓	✓
BRASILIA 2230C636	22	-	✓	✓
AMERICA 2240C636	22	-	✓	✓
BETA 1710C636	22	-	✓	✓
ALBA INOX 1980C636	20,5	-	✓	✓
BYRON 0800C636	22	-	✓	✓
PITAGORA ANTISCIVOLO 0810C6CG	30	-	✓	✓
SYNTHESIS 2030C636	22,1	-	✓	✓
STRESA 0320C636	21	-	✓	✓
RITZ 2280C636	19,5	-	✓	✓
PALACE 1690C636	22	-	✓	✓

*Confezioni con Chiavi 6 pz - ordine minimo 24 Chiavi (1 master) o multipli

*Packaging with "chiavi" 6 pcs - minimum order 24 "chiavi" (1 master) or multiple

DISPONIBILE SUBITO A MAGAZZINO

AVAILABLE IN STOCK IMMEDIATELY



Confezioni con Chiavi 6 pz - ordine minimo 24 Chiavi (1 master) o multipli
Packaging with "chiavi" 6 pcs - minimum order 24 "chiavi" (1 master) or multiple

GR6 - 607 

GR6 - 608 

GR6 - 617 

GR3 - 322 

Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
Cuiller à café
Kaffeelöffel
Cuchara café

Cucchiaino moka
Moka spoon
Cuiller à moka
Mokkalöffel
Cucharita moka

Forchetta 3 spine
Pastry fork
Fourchette à gateau
Kuchengabel 3 Zinken
Tenedor postre 3 púas

Paletta gelato
Ice cream spoon
Cuiller à glace
Eislöffel
Cuchara para helado



VITTORIALE
1640C...

✓

✓

✓

-



CONCEPT
0450C...

✓

✓

✓

-



TECNA
0470C...

✓

✓

✓

-



OLIVIA
0490C...

✓

✓

✓

-



EUCLIDE
0480C...

✓

✓

-

-



SWING
0880C...

✓

✓

✓

-



PALLADIUM
0590C...

✓

✓

✓

✓



RITZ
2280C...

✓

✓

✓

✓



SETTECENTO
2050C...

✓

✓

✓

-



LIBERTY
1660C...

✓

✓

✓

-



PALACE
1690C...

✓

✓

✓

✓



TREND
1670C...

✓

✓

✓

-



SYNTHESIS
2030C...

✓

✓

✓

-



SOLARIS
2170C...

✓

✓

✓

-



AMERICA
2240C...

✓

✓

✓

✓



GAMMA
2150C...

✓

✓

✓

✓



DOLPHIN
1360C...

✓

✓

✓

-



SNAKE
1140C...

✓

✓

-

-



-Gomma antiscivolo + polipropilene
-Leggeri, pratici e resistenti

-Non-slip rubber + polypropylene
-Light, practical and resistant



**VASSOIO TONDO
ANTISCIVOLO**
Round non-slip tray -
Plateau antidérapant rond
Rundes rutschfestes
Tablett - Bandeja redonda
antideslizante

Cod.	Ø cm	
53746528	28	-
53746535	35,5	-
53746540	40,5	-



**VASSOIO RETTANGOLARE
ANTISCIVOLO**
Rectangular non-slip tray
- Plateau antidérapant
rectangulaire
Rechteckiges rutschfestes
Tablett - Bandeja
rectangular antideslizante

Cod.	cm	
53746041	41x30,5	-
53746045	45,7x36,5	-



**VASSOIO TONDO
ANTISCIVOLO CON
BORDO IN ACCIAIO**
Round non-slip tray with
stainless steel edge -
Plateau antidérapant rond
avec bord en métal -
Rundes rutschfestes Tablett
mit Edelstahlrand - Bandeja
redonda antideslizante con
borde en acero

Cod.	Ø cm	
53746735	35,5	-
53746740	40,5	-

GELATERIA

ICE-CREAM
CRÈMEGLACÉE
EIS
HELADO





PALETTA GELATO 18/10
Ice cream spoon - Cuillère
à glace - Eislöffel - Cuchara
parar helado

Cod.	Description	cm	
19900022	50/P INOX	13,2	120
17100022	BETA	13,6	120
21500022	GAMMA	13,6	120
22400022	AMERICA	13,1	120
22300022	BRASILIA	13,1	120
22600022	SIRIO	13,7	120
08100022	PITAGORA	13,6	120
05900022	PALLADIUM	14,2	120
16900022	PALACE	14,4	120
08300022	BAGUETTE	13,7	120



**DOSATORE
MANICO VUOTO**
H.H. ice cream soop -
portionneur pour glace
Eisportionierer - dosificador
helado mango hueco

Cod.	Description	
78500396	Medio Medum	-
78500397	Grande Big	-



**SPATOLA PER GELATO
IN POLICARBONATO**
PC ice cream spatula -
Spatule à glace en PC
PC Eisservier - Paleta para
helado de PC

Cod.	Colour	cm	
50952707	NERO Black	27	100
50952708	TRASPARENTE Transparent		



**SPATOLA PER GELATO
MANICO IN PLASTICA**
Ice cream spatula with
plastic handle - Spatule
à glace avec manche en
plastique - Eisservier mit
Kunststoffgriff - Paleta para
helado con mango de
plástico

Cod.	Colour	cm	
50952601	ROSSO Red	26	-
50952602	BLU Blue		
50952603	GIALLO Yellow		
50952604	VERDE Green		
50952605	BIANCO White		
50952606	ROSA Rose		
50952607	NERO Black		



DOSATORE GELATO
Ice cream scoop - Doseur
pour glace - Eisportionierer
- Dosificador helado

Cod.	cm	
79004018	4,1	12
79004020	5	12
79004022	6,3	12



**SPATOLA PER GELATO
INOX**
Ice cream spatula
- Spatule à glace -
Eisspachtel - Paleta para
helado
Cod. 50952800

cm	
18,5	100



**SPATOLA PER GELATO
CON MANICO
IN PLASTICA**
Ice cream spatula with
plastic handle - Spatule
à glace avec manche en
plastique - Eisservier mit
Kunststoffgriff - Paleta
para helado con mango
de plástico

Cod.	Colour	cm	
50952701	BIANCO White	30	100
50952702	VERDE Green		
50952703	ROSSO Red		



**PIATTINO
CASSATA LISCIO**
Ice cream plate - Plat à
cassate - Cassata platte
- Plátilo
Cod. 50952013

Ø cm	
13	-



PIATTINO PER COPPA BORDATO
Edged plate - Plat bordé
Eisschale Untersatz -
Platillo
Cod. 50952113

Ø cm	
13	-



COPPA GELATO CONICA
Conical ice cream goblet
- Coupe à glace conique -
Konische Eisschale - Copa
para helado conica
Cod. 50950685

Ø cm	Lt	
8,5	0,181	6



COPPA GELATO GAMBO BASSO
Ice cream goblet - Coupe
à glace - Eisschale niedrig
- Copa para helado
Cod. 50950210

Ø cm	Lt	
10	0,180	6



COPPA GELATO GAMBO ALTO CILINDRICO
Ice cream goblet - Coupe
à glace - Eisschale hoch -
Copa para helado
Cod. 509504..

Ø cm	Lt	
9	0,156	6
10	0,185	6



BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à
glace - Eisschale - Cubeta
para helado

Cod.	cm	
55019108	36x16,5x8 h	-
55019112	36x16,5x12 h	-
55019115	36x16,5x15 h	-
55019118	36x16,5x18 h	-
55019120	36x16,5x20 h	-



BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à
glace - Eisschale - Cubeta
para helado

Cod.	cm	
55019408	33x16,5x8 h	-
55019412	33x16,5x12 h	-
55019415	33x16,5x15 h	-
55019418	33x16,5x18 h	-
55019420	33x16,5x20 h	-



BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à
glace - Eisschale - Cubeta
para helado

Cod.	cm	
55019712	25,8x15,7x12 h	-
55019715	25,8x15,7x15 h	-
55019717	25,8x15,7x17 h	-



BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à
glace - Eisschale - Cubeta
para helado

Cod.	cm	
55019202	36x25x2 h	-
55019204	36x25x4 h	-
55019205	36x25x5 h	-
55019208	36x25x8 h	-
55019212	36x25x12 h	-
55019215	36x25x15 h	-
55019218	36x25x18 h	-
55019220	36x25x20 h	-



BACINELLA PER GELATO
ice cream basin - Bac à
glace - Eisschale - Cubeta
para helado

Cod.	cm	
55019512	21x20x12 h	-
55019515	21x20x15 h	-
55019517	21x20x17 h	-
55019520	21x20x20 h	-



BACINELLA PER GELATO
ice cream basin - Bac à
glace - Eisschale - Cubeta
para helado

Cod.	cm	
55019812	18x16,5x12,6 h	-
55019912	16,5x16,5x12 h	-



BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à glace - Eisschale - Cubeta para helado

Cod.	cm	
55019302	33x25x2 h	-
55019304	33x25x4 h	-
55019308	33x25x8 h	-
55019312	33x25x12 h	-
55019315	33x25x15 h	-
55019318	33x25x18 h	-
55019320	33x25x20 h	-



BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à glace - Eisschale - Cubeta para helado

Cod.	cm	
55019615	42x20x15 h	-
55019617	42x20x17 h	-
55019620	42x20x20 h	-
55019625	42x20x25 h	-



COPERCHIO IN PLASTICA
Plastic lid - Couvercle en plastique - Kunststoffdeckel - Tapa de plástico

Cod.	cm	
55013721	21x20	-
55013726	26x16,5	-
55013733	33x16,5	-
55013736	36x16,5	-



CARAPINA PER GELATO
Ice cream carapina - Bac à glace Carapina - Karapin für Eiscreme - Carapina para helado

Cod.	Ø cm	h cm	
55012525	20	25	-
55012625	20	25	-
55012612	20	12,8	-



COPERCHIO PER CARAPINA 20 Ø cm
Cover for ice cream roller container - Couvercle pour bac à glace carapina - Deckel für Karapin - Tapa para carapina

Cod.	Ø cm	
55012820	20	-



SUPPORTO PER BACINELLE
Support for basin - Support à bacs - Halterung für Schalen - Soporte para cubetas

Cod.	cm	
55013818	18x16,5	-



SET 2 CARAPINE CON COPERCHIO
Roller container with cover for ice cream 2 pcs set - Ensemble de 2 bacs à glace carapina avec couvercle - Set aus 2 Karapinen mit Deckel - Juego 2 carapinas con tapa

Cod.	Ø cm	cm	
55012736	15	36x16,5	-



PORTA TOVAGLIOLI
Napkin holder - Porte-serviettes - Serviettenhalter - Servilleteros

Cod.	cm	
57010700	10,6x10,6x13,5 h	-

CAFFETTERIA

COFFEE SHOP
CAFÉTÉRIA
CAFETERIA
CAFETERÍA





CAFFETTIERA CONICA
Coffee pot - Pot à lait/café
Kaffeekanne - Cafetera
Cod. 509560..
IN ESAURIMENTO | Out of stock

Lt	
0,33	-
0,60	-
1,00	-
1,5	-
2,00	-



CAFFETTIERA EXECUTIVE
Coffee pot - Pot à lait/café
Kaffeekanne - Cafetera
Cod. 554000..

Lt		
0,25	3	-
0,50	6	-
0,75	9	-
1,00	12	-
2,00	24	-



LATTIERA CONICA
Milk pot - Pot à lait
Milchkanne - Lechera
Cod. 509573..
IN ESAURIMENTO | Out of stock

Lt	
0,10	-
0,20	-
0,33	-
0,60	-
1,00	-
1,50	-
2,00	-



LATTIERA EXECUTIVE
Milk pot - Pot à lait
Milchkanne - Lechera
Cod. 554070..

Lt		
0,15	1	-
0,25	2	-
0,50	6	-
0,75	9	-
1,00	12	-
1,35	16	-
2,00	24	-



TEIERA CONICA
Tea pot - Théière
Teekanne - Tetera
Cod. 509567..
IN ESAURIMENTO | Out of stock

Lt	
0,36*	-
1,25	-



TEIERA EXECUTIVE
Tea pot - Théière
Teekanne - Tetera
Cod. 554040..

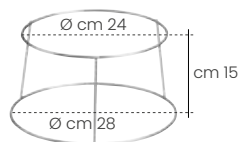
Lt		
0,50	4	-
0,75	6	-

PASTICCERIA

PASTRY MAKING
PÂTISSERIE
PASTICCERIA
PASTELERÍA

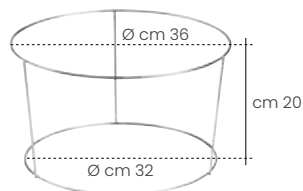






ALZATA FILO PICCOLA
Little riser - Petit support
plateau - Kleiner Seilzug -
Soporte hilo pequeño
Cod. 50951028

Ø cm	h cm	
24/28	15	-



ALZATA FILO GRANDE
Big riser - Grand support
plateau- Großer Seilzug -
Soporte hilo grande
Cod. 50951036

Ø cm	h cm	
32/36	20	-



VASSOIO TONDO TENDER
Round tray - PPlateau rond
- Rundes Tablett - Bandeja
redonda
Cod. 538259..

Ø cm	
24	-
28	-
32	-
36	-



SPILLO HAPPY HOUR
Pin - Epingle - Lanze -
Aguja
Cod. 0620N6UT

cm	
10	-



MIXER HAPPY HOUR
Mixer - Mélangeur - Mixer
- Mixer
Cod. 0620MKUQ

cm	
10	120



JOLLY HAPPY HOUR
Joker - Joker - Jolly - Jolly
Cod. 0620MKUP

cm	
10	120



**VASSOIO RETTANGOLARE
PER PASTICCERIA 18/10**
Pastry deep tray - Plateau
rectangulaire à pâtisserie
- Tiefes Kuchentablett
- Bandeja rectangular
pastelera
Cod. 50933827

cm	thickness mm	
27x20	0,6	-



VASSOIO TRAMEZZINI
Sandwich tray - Plateau
à sandwichs - Sandwich-
Tablett - Bandeja de
sándwiches
Cod. 53727929

cm	thickness mm	
29x21x2 h	0,8	10



**VASSOIO GN 1/1
IMPILABILE 18/10**
Stackable tray - Plateau
empilable - Stapelbares
Tablett - Bandeja apilable
Cod. 50933456

cm	
53x32x7 h	10



**BACINELLA PER
PASTICCERIA 18/10**
Pastry deep tray - Plateau
à pâtisserie - Einfaches
tiefes Tablett - Bandeja
honda pastelera
Cod. 509339..

cm	thickness mm	
25x18x2 h	0,6	10
30x22x2 h	0,7	10
35x25x2,5 h	0,8	10



**BACINELLA PER
PASTICCERIA 18/10**
Pastry deep tray - Plateau à
pâtisserie - Einfaches tiefes
Tablett - Bandeja honda
pastelera
Cod. 509339..

cm	thickness mm	
29x21x2 h	0,8	10
58x21x2 h	1	-



**VASSOIO
RETTANGOLARE PER
PASTICCERIA 18/10**
Pastry deep tray - Plateau
rectangulaire à pâtisserie
- Tiefes Kuchentablett
- Bandeja rectangular
pastelera
Cod. 50933950

cm	thickness mm	
50x36	1	-



VASSOIO BAR TENDER
Rectangular tray - Plateau
rectangulaire - Tablett -
Bandeja rectangular

Cod.	cm	
53827825	25x20x0,8 h	-
53827835	35x10x0,8 h	-
53827836	35x20x0,8 h	-
53827840	40x10x0,8 h	-
53827842	40x20x0,8 h	-
53827850	50x10x0,8 h	-
53827852	50x20x0,8 h	-
53827860	60x10x0,8 h	-
53827862	60x20x0,8 h	-
53827870	70x20x0,8 h	-



**VASSOIO BAR TENDER
STONE WASHED**
Rectangular tray - Plateau
rectangulaire - Tablett -
Bandeja rectangular

Cod.	cm	
538S7825	25x20x0,8 h	-
538S7835	35x10x0,8 h	-
538S7836	35x20x0,8 h	-
538S7840	40x10x0,8 h	-
538S7842	40x20x0,8 h	-
538S7850	50x10x0,8 h	-
538S7852	50x20x0,8 h	-
538S7860	60x10x0,8 h	-
538S7862	60x20x0,8 h	-
538S7870	70x20x0,8 h	-

RICAMBI

SPARE PARTS
PIÈCES DE RECHANGES
ERSATZTEILE
PIEZAS DE REPUESTO





VETRO OLIERA PITAGORA
Oil / vinegar glass - Burette
- Ersatzflasche für essig/öl
- Ampolla
Cod. 97200040



SALVAGOCCIA PITAGORA
Plastic drop-catcher -
Protège-goutte
Ausgiesser plastik essig/
öl - Impide-gotas
Cod. 97200054



CAPPuccio IN ACCIAIO INOX 18/10 PER VETRO OLIERA PITAGORA
Cup for oil/vinegar glass
- Capuchon en acier pour burette - Metallkappe - Capuchón ampolla de acero inoxidable
Cod. 97200056



VETRO SALE E PEPE PITAGORA
Salt/pepper glass - Salière
- Ersatzglas pfeffer/salz - Salero
Cod. 97200045



CAPPuccio IN ACCIAIO INOX 18/10 PER SALINO PITAGORA
Salt cup for salt/pepper glass - Capuchon pour salière en acier inoxydable - Metallkappe salz - Capuchón salero de acero inoxidable
Cod. 97200052



CAPPuccio PEPE IN ACCIAIO INOX 18/10 PITAGORA
Pepper cup for salt/pepper glass - Capuchon pour poivrière en acier inoxydable - Metallkappe pfeffer - Capuchón pimienta de acero inoxidable
Cod. 97200051



CAPPuccio UNIV. INOX 18/10 PER STUZZICADENTI INCARTATI PITAGORA
Universal toothpicks cup - Capuchon en acier inoxydable pour cure-dents - Universalkäppchen zahnstocher - Capuchón univ. Para palillos limpiadientes en empapelados
Cod. 97200053



VETRO OLIERA
Oil/vinegar glass - Burette
- Menage - Ampolla
Cod. 97200060

Mod.

Nouvelle Cuisine
Progetto

-



SALVAGOCCIA
Plastic drop-catcher -
Protège-goutte - Stöpsel
- Protector de gotas
Cod. 97200062

Mod.

Nouvelle Cuisine
Progetto

-



CAPPuccio 18/10 PER VETRO OLIERA
Cup for oil/vinegar glass
- Capuchon pour burette
- Kappe für Menage - Capuchón ampolla
Cod. 97200059

Mod.

Nouvelle Cuisine
Progetto

-



SALINO
Salt/pepper glass - Salière
- Salzstreuer - Salero
Cod. 97200061

Mod.	
Nouvelle Cuisine Progetto	-



**CAPPUCCIO IN ACCIAIO
INOX 18/10 PER SALINO**
Salt cup for salt/pepper
glass - Capuchon en
acier inoxydable pour
salière - Salzstreuerkappe
aus Stahl inox - Capuchón
salero de acero inoxidable
Cod. 97200058

Mod.	
Nouvelle Cuisine Progetto	-



**CAPPUCCIO IN ACCIAIO
INOX 18/10 PER
PEPE/STUZZICADENTI**
Pepper/toothpicks cup
for salt/pepper glass
- Capuchon en acier
inoxydable pour poivrière
- Kappe aus Stahl inox
für Pfeffer Salz- und
Zahnstocher - Capuchón
pimiento/palillos de acero
inoxidable
Cod. 97200057

Mod.	
Nouvelle Cuisine Progetto	-



**CAPPUCCIO UNIVERSALE
INOX 18/10 PER
STUZZICADENTI
INCARTATI**
Universal toothpicks
cup - Capuchon en
acier inoxydable
pour cure-dents -
Universalkäppchen
zahnstocher - Capuchón
univ. Para palillos
limpiadientes en
empapelados
Cod. 97200053

Mod.	
Nouvelle Cuisine Progetto	-



VETRO PER FORMAGGERA
Cheese bowl glass - Verre
pour fromagère - Glas für
Käsedose - Cristal para
quesera
Cod. 97200035

Mod.	
Nouvelle Cuisine Progetto	-



DISPLAY
PRÉSENTOIR
WANDAUSSTELLER
EXPOSITOR

ESPOSITORI



ORANGE SPOT
ESPOSITORE CON
45 GANCI E RIPIANO
Display with 45 hooks and
shelf

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900053	70	50	220	-
Cod.	Description			
99900161	Struttura espositore Display			-
99900056	Ganci Hooks			-
99900057	Modulo portaposate (14 nicchie) Cutlery shelf (14 slot)			-
99900160	Ripiano Shelf			-



ESPOSITORE PALL BOX
PER POSATE
CON CROWNER
PERSONALIZZATI
Display

Cod.	Description	cm	
99900113	Base (6 ripiani 6 shelves)	w 60 d 40 h 87	-



Cod.	Description	cm	
99900113	Palace crowner	60x113	-
99900114	Privilege crowner	60x113	-
99900115	Swing crowner	60x113	-
99900116	Maitre crowner	60x113	-



ESPOSITORE GDO
GDO display

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900120	66,5	60	220	-
99900121	100	60	220	-
99900122	133	60	220	-

Cod.	Description	cm	
99900177	Ripiano con porta prezzo frontale Shelve with frontal datastrips	66,5x50	-
99900176	Ripiano con porta prezzo frontale Shelve with frontal datastrips	100x50	-
99900175	Ripiano con porta prezzo frontale Shelve with frontal datastrips	133x50	-
99900144	Barra per ganci Bar for hooks	66,6	-
99900145	Barra per ganci Bar for hooks	100	-
99900146	Barra per ganci Bar for hooks	133	-
99900147	Ganci (10 pz) Hooks (10 pcs)	-	-
99900148	Porta prezzo (10 pz) Price Holder (10 pcs)	-	-



ESPOSITORE CON
VASSOI PER POSATE
Cutlery display with trays

Cod.	Description	
99900164	Base con crowner Base with crowner	-
99900165	Ripiano (4pz) Shelf (4 pcs)	-
99900166	Colonna Column	-



**ESPOSITORE
SENZA GANCI**
Wall display
(without hooks)

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900028	100	44	220	-

Cod.	Description	cm	
99900033	Ripiano piano (3 pz) Falt shelf (3pcs)	50	-
99900032	Ganci (50 pz) Hooks (50 pcs)	-	-



ESPOSITORE CURVO
Bent display
(without shelves)

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900027	100	44	220	-

Cod.	Description	cm	
99900036	Ripiano piano (3 pz) Falt shelf (3pcs)	30	-
99900032	Ganci (50 pz) Hooks (50 pcs)	-	-



**PORTAQUATERNA
IN LEGNO (15 PZ)**
4 pcs wooden display
(15 pcs)

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900035	18,5	15	27	-



**PORTAQUATERNA
PINTINOX**
4 pcs cutlery display

Cod.	w cm	d cm	h cm	
92903052	15,5	14	10,2	-



**ESPOSITORE PALL BOX
PER PADELLE**
Pall box display for
frying pans

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900014	40	66	136	-



**ESPOSITORE
EXCALIBUR**
Excalibur display

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900049	48	48	204	-



**ROLL UP
3LAYERS**
3Layers roll up
Cod. 99900170



**ROLL UP
TENDER**
Tender roll up
Cod. 99900171

SEZIONE ESPLICATIVA

TECHNICAL
INFORMATION

INFORMATION
TECHNIQUE

TECHNISCHE
INFORMATIONEN

INFORMACIÓN
TÉCNICA







1 | Lamiera da coils
Coils sheet



2 | Tranciatura
Blanking



3 | Laminazione
Rolling



4 | Ritrancio tazza
Bowl cutting



5 | Coniatura
Embossing



6 | Lucidatura
prodotto finito
Polishing
finished product



COLTELLO MONOBLOCCO CON LAMA TEMPERATA | Solid knife with harder blade



COLTELLO MONOBLOCCO CAVO E LAMA FUCINATA | Hollow handle knife with forged blade





Acciaio inox 18/10 Acciaio 18% cromo

Le diverse qualità di acciai per posate. L'acciaio inox 18/10 AISI 304 e inox 18% cromo AISI 430, vengono forniti esclusivamente dalle principali acciaierie europee. La loro eccezionale resistenza alla ruggine, la brillantezza e le caratteristiche igieniche soddisfano i requisiti della moderna gastronomia; essi infatti resistono agli acidi contenuti nei generi alimentari e nei detersivi ed è antiurto. Gli acciai AISI 304 e 430 sono particolarmente adatti al lavaggio in lavastoviglie.

18/10 stainless steel 18% chrome stainless steel

The different steel grade used for cutlery. Pinti 18/10 AISI 304 and 18% CHROME AISI 430 stainless steel are supplied almost exclusively by the main European steelworks. Their exceptional rust resistance, their brilliance and hygienic qualities satisfy the requirements of modern gastronomy; in fact, they resist the acids contained in foodstuffs, detergents and they are shockproof. 18/10 and 18% chrome are dishwasher safe.

USO E MANUTENZIONE | Use and care advice

Inossidabilità dell'acciaio usato per coltelli e lame

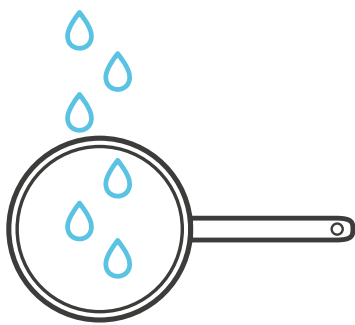
In ottemperanza alla legge n° 126 del 10/04/91 "Norme per l'informazione del consumatore" si informano gli utilizzatori di lame e coltelleria circa l'uso corretto del prodotto per evitare fenomeni corrosivi.

- Lavare le lame immediatamente dopo l'uso.
- Utilizzare detersivi neutri o debolmente alcalini.
- Evitare di strofinare lame e coltelli con:
 - a) prodotti abrasivi soprattutto se contenenti cloro.
 - b) pagliette metalliche o sintetiche.
- Non impiegare per il lavaggio ipocloriti (candeggina), né detersivi contenenti cloro o cloruri liberi.
- Asciugare subito dopo il lavaggio con panni morbidi e assorbenti.
- L'asciugatura in lavastoviglie non è in genere sufficiente ad evitare rischi di corrosione, è pertanto necessario effettuare una accurata asciugatura a mano immediatamente dopo il ciclo di lavaggio. Le precauzioni succitate sono indispensabili per evitare danni irreparabili a lame e coltelli.

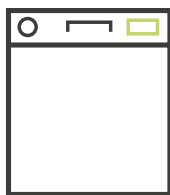
Rust-proof characteristics of steel used to make knives and blades

In compliance with the Law no. 126 of 10/04/1991 "Information to Consumer", we hereby advise users of blades and knives on proper use of these products to prevent their rusting.

- Wash blades immediately after use.
- Use neutral or slightly alkaline detergents.
- Do not rub blades and knives with:
 - a) abrasive products (mainly those containing chlorine)
 - b) metal or synthetic wools.
- Do not wash with hypochlorites (bleach) or detergents containing chlorine or free chlorides.
- Dry immediately after washing with a soft or absorbing cloth.
- Generally, drying in dish-washers does not prevent rusting; therefore, dry manually immediately after washing in dish-washers. Strictly follow these advices to prevent blades and knives from being irreparably damaged.



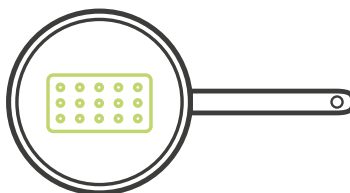
Lavare la padella nuova, per pulire è sufficiente acqua calda e detersivo
Clean the new frying-pan, clean with hot water and detergent



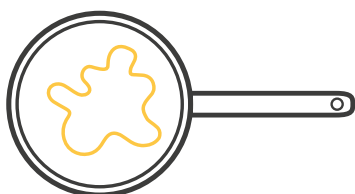
Adatta al lavaggio in lavastoviglie
Can be washed in dish-washer



Permette di cucinare anche senza grassi
No-fat cooking



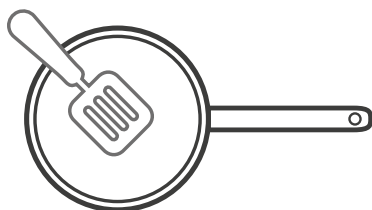
Usare detersivi e pagliette abrasivi solo se l'etichetta ne indica la compatibilità con i rivestimenti antiaderenti
Use detergents or abrasive steel wools only if the label indicates they are compatible with non-stick coatings



Prima dell'uso condizionare con olio
Brush with oil before use



Evitare le temperature estreme durante la cottura (non superare i 260°C)
Avoid extreme temperatures during cooking (do not exceed 260°C)



I marchi dei rivestimenti antiaderenti più avanzati tecnologicamente permettono l'utilizzo di utensili metallici
The most technologically advanced trademarks of non-stick coatings can be used with metal utensils

Particolarmente versatili per la capacità del materiale di assicurare una temperatura uniforme e senza sbalzi in cottura, le padelle in ferro necessitano di una manutenzione specifica per conservarne inalterate le proprietà. Prima di tutto è necessario un pretrattamento per proteggerlo dall'ossidazione.

PRIMO UTILIZZO: BRUNITURA

-La padella va accuratamente lavata per qualche minuto con acqua calda e detersivo, in modo da rimuovere qualunque traccia dello strato protettivo con cui è venduta. Quindi va ben risciacquata e subito asciugata con uno strofinaccio e poi messa in forno a 70° finché non sarà completamente asciutta (in alternativa è possibile scaldarla su fiamma viva) e avrà assunto una colorazione grigia, tendente al blu.

-La padella di ferro teme gli sbalzi di temperatura, quindi abbiate l'accortezza di non inserirla nel forno già caldo e di farlo raffreddare all'interno del forno stesso.

-Con la padella ancora calda, passare con uno strofinaccio unto di olio di semi od altro olio da cucina.

-Passare poi la padella con un panno pulito, fino a quando non saranno rimosse tutte le tracce di olio e impurità.

-Rimettere la padella in forno a 70° (o su fiamma) per qualche minuto.

Al termine di questi passaggi non sarà più necessario lavare con acqua e detersivo la padella, ma sarà sufficiente pulirla ogni volta con carta assorbente o con uno straccetto unto. Qualora si rilevino tracce di sporco persistente procedere con le seguenti istruzioni. Con l'utilizzo l'articolo tende ad assumere una colorazione scura tendente al nero. Tale trasformazione superficiale è normale e conferisce al prodotto una proprietà antiaderente naturale. Tale patina contribuisce a proteggere la superficie dalla corrosione.

LAVAGGIO QUOTIDIANO:

-Lavare a mano con sola acqua calda, senza mai lasciarla in ammollo, eliminando i residui di cottura.

In caso di residui incrostati utilizzare una spugna abrasiva. Asciugare immediatamente con un panno o carta assorbente.

-Ungere la padella con un panno unto di olio, e scaldare in forno a 70° (o su fiamma) per qualche minuto in modo da far asciugare lo strato d'olio. Lasciar raffreddare naturalmente.

-Conservare al riparo dall'umidità.

TRATTAMENTO DISINFETTANTE:

Salvamente trattare con il sale secondo le modalità seguenti. Tale trattamento serve per eliminare i residui delle cotture precedenti e gli odori, rendendo perfettamente secca la padella, con una leggera funzione abrasiva.

-Scaldare la padella con dell'olio, cospargerlo con sale grosso facendolo passare per 1 minuto e mezzo a fuoco vivo

-Strofinare la padella con della carta assorbente fino a eliminare i residui di cottura

-Scaldare di nuovo, ripetendo la procedura con del sale fino e strofinare nuovamente finché non risulterà pulito

-Scaldare ancora una volta la padella e ungerla con olio di semi od altro olio da cucina

-Riporre e conservare al riparo dall'umidità

N.B:

-Il nemico principale della padella in ferro è la ruggine. Per evitare l'ossidazione, mai lasciarla in ammollo nell'acqua.

-Il sale è una delle principali cause della corrosione, assicurarsi di rimuoverne qualunque traccia durante l'omonimo trattamento, o durante l'uso quotidiano.

-Non surriscaldare mai su piastra ad induzione, per non danneggiare padella e piastra.

-Surriscaldare, o raffreddare, l'articolo troppo velocemente può danneggiarlo.

-Alimenti acidi (alcolici, limoni, pomodori...) potrebbero danneggiare lo strato di brunitura, facendo comparire chiazze biancastre. Se avviene sarà sufficiente ripetere la procedura del primo utilizzo.

-La padella in ferro va mantenuta sempre un po' unta, in modo che non arrugginisca.

NON METTERE MAI IN LAVASTOVIGLIE!

Particularly versatile due to their material's capacity to guarantee uniform temperature without sudden temperature change, iron pans require specific maintenance to preserve their features. Firstly, they require pre-treatment to protect them against oxidation.

USING FOR THE FIRST TIME: BURNISHING

-Clean the pan thoroughly with hot water and detergent for a few minutes, so as to remove any residual protection layer it is sold with. Next, rinse thoroughly and dry immediately using a cloth, then place it in an oven at 70° until it dries completely (you may also heat it on an open flame) and turns bluish-grey.

-The iron pan is sensitive to sudden temperature changes, so do not place it on a previously heated oven. Leave it to cool inside the oven.

-Using a cloth, rub the pan while still hot using seed oil or any other cooking oil.

-Next, wipe the pan using a clean cloth until it is entirely free of any oil and dirt residues.

-Place the pan in the oven at 70° (or flame) again for a few minutes.

Once through with these steps, do not wash the pan with water and detergent again. All you have to do is clean using kitchen paper towel or an oily cloth. In case of stubborn dirt residue, do as follows: With the daily use the pan will naturally turn to black. This change of the surface will give the pan a kind of natural non-stick property. Moreover it would help to protect the surface from corrosion.

DAILY WASHING:

-Without leaving it to soak, hand-wash using hot water only to eliminate cooking residues. Use an abrasive sponge in case of burnt-on stains. Dry immediately using a cloth or kitchen paper towel.

-Oil the pan using an oily cloth, then heat in an oven at 70° (or open flame) for a few minutes to dry off the oil layer. Leave it to cool naturally.

-Keep away from moisture.

DISINFECTION:

Occasionally treat with salt as follows: This treatment helps eliminating previous cooking residues and odours, thus leaving the pan completely dry, with a slight abrasive function.

-Heat the pan using oil, sprinkle some coarse salt on it and leave it on an open flame for one and half minutes.

-Rub the pan using kitchen paper towel to eliminate cooking residues.

-Heat once again, repeating the procedure with fine salt and rub once again until it is completely clean

-Using a cloth, rub the pan once again using seed oil or any other cooking oil.

-Put it away and keep away from moisture

N.B:

-The iron pan is particularly sensitive to rust. Do not leave the pan soaked with water to avoid oxidation.

-Salt is one of the main causes of rust, hence ensure no traces of salt are left during the treatment using it or during daily use of the pan.

-Do not overheat on an induction plate to avoid damaging both the pan and induction plate.

-Too rapid heating and too rapid cooling may damage the pan.

-Acidic foodstuffs (alcohols, lemon, tomatoes...) they could damage the burnishing layer, thus causing whitish stains. Just repeat the "using for the first time" procedure if this happens.

-The iron pan must always be kept oiled to prevent rust.

DO NOT WASH IN DISHWASHER!



LUXURY COLLECTION



MYSTIQUE

	AUDREY 165600..	OLIVIA 049600..	SWING 088600..	MILLENIUM 227600..	SYNTHESIS 203600..	STRESA 032600..	TUBE 112600..	DINNER R04600..
01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
D3	✓	-	-	-	-	-	-	-
L3	-	-	-	-	-	-	-	✓
04	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
05	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
06	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
07	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
10	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
11	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
12	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
17	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
20	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
25	✓	-	-	-	-	-	-	-
29	✓	-	-	-	-	-	-	-
36	✓	-	-	-	-	-	-	-
39	✓	-	-	✓	-	✓	-	-
F6	✓	-	-	-	-	-	-	-

STONE WASHED

	LEONARDO 050200..	VITTORIALE 164200..	BAGUETTE 083200..	SETTECENTO 205400..	PALACE 169200..	CASALI 210200..	STRESA 032400..	WESTMINSTER 231200..
01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
L3	-	-	-	-	-	-	✓	-
04	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
11	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
12	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
17	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
25	-	-	-	-	✓	-	-	-
28	-	✓	-	-	✓	-	-	-
29	-	✓	-	-	✓	-	-	-
39	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
67	✓	-	✓	-	✓	-	✓	-

TXT			
	SETTECENTO 205300..	PALACE 169300..	CASALI 210300..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓
CC	✓	✓	-
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓
CD	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓
11	✓	✓	✓
12	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓
39	✓	✓	✓

ALCHIMIQUE GOLD			
	SETTECENTO 0JA400..	PALACE 0YA200..	CASALI 0VA200..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓
11	✓	✓	✓
12	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓
39	✓	✓	✓

ALCHIMIQUE BRONZE				
	SETTECENTO 0JB400..	CASALI 0YB200..	BAGUETTE 0WB200..	WESTMINSTER 2SB200..
01	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓	-
11	✓	✓	✓	-
12	✓	✓	✓	-
17	✓	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓	-
39	✓	✓	✓	-
67	-	-	✓	-

ALCHIMIQUE TITANIUM			
	SETTECENTO 0JC400..	CASALI 0YC200..	PALACE 0ZC200..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓
11	✓	✓	✓
12	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓
39	✓	✓	✓
67	-	-	✓

VELVET			
	AUDREY HONEY 2QG600..	AUDREY COPPER 2QH600..	AUDREY TOTAL BLACK 2QD600..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
D3	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
F6	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓

TREASURE GOLD

	SETTECENTO 08A000..	BAGUETTE 06A000..	SYNTHESIS 15A000..	OLIVIA 14A000..	INFINITO 19A000..
01	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓
25	-	-	-	-	✓
38	-	-	-	-	✓
39	-	-	-	-	✓
FB	-	-	-	-	✓
28	-	-	-	-	✓
29	-	-	-	-	✓

TREASURE BRONZE

	SETTECENTO 08B000..	BAGUETTE 06B000..	SYNTHESIS 15B000..	OLIVIA 14B000..	INFINITO 19B000..
01	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓
25	-	-	-	-	✓
38	-	-	-	-	✓
39	-	-	-	-	✓
FB	-	-	-	-	✓
28	-	-	-	-	✓
29	-	-	-	-	✓

TREASURE TITANIUM

	SETTECENTO 08C000..	BAGUETTE 06C000..	SYNTHESIS 15C000..	OLIVIA 14C000..	INFINITO 19C000..
01	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓
25	-	-	-	-	✓
38	-	-	-	-	✓
39	-	-	-	-	✓
FB	-	-	-	-	✓
28	-	-	-	-	✓
29	-	-	-	-	✓

TREASURE TOTAL BLACK

	SETTECENTO 1AD000..	INFINITO 19D000..	PALACE MARTELLATO 1TD000..	SKY 2RD000..	SKY SATIN 2RDU00..
01	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓
L3	-	-	✓	-	-
04	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓
25	-	✓	-	-	-
38	-	✓	-	-	-
39	-	✓	-	-	-
FB	-	✓	-	-	-
28	-	✓	-	-	-
29	-	✓	-	-	-

TREASURE HONEY

	PALACE MARTELLATO 1TG000..	SKY 2RG000..	SKY SATIN 2RGU00..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓
L3	✓	-	-
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓

TREASURE GREY

	PALACE MARTELLATO 1TI000..	OLIVIA 14I000..	SYNTHESIS 15I000..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓
L3	✓	-	-
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓

TREASURE 50/50 BLACK

	BRAMANTE 1CE000..	ELLADE 1DF000..
01	✓	✓
02	✓	✓
03	✓	✓
04	✓	✓
05	✓	✓
06	✓	✓
07	✓	✓
08	✓	✓
17	✓	✓
39	✓	✓

TREASURE TXT

	SETTECENTO GOLD 2AA000..	PALACE TITANIUM 2BC000..
01	✓	✓
02	✓	✓
03	✓	✓
04	✓	✓
05	✓	✓
06	✓	✓
07	✓	✓
08	✓	✓
17	✓	✓
39	✓	✓

TREASURE COPPER

	PALACE MARTELLATO 1TH000..	SKY 2RH000..	SKY SATIN 2RHU00..	OLIVIA 14H000..	SYNTHESIS 15H000..
01	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓
L3	✓	-	-	-	-
04	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓

FILO ORO / GOLD

	LEONARDO 050900..	BERNINI 206900..	SIRIO 226900..	FILET 054900..
01	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓
CC	✓	-	-	-
04	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓
CD	✓	-	-	-
07	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓	✓
11	✓	✓	✓	✓
12	✓	✓	✓	✓
13	✓	✓	-	-
15	✓	-	-	-
17	✓	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓	✓
28	✓	✓	-	-
29	✓	✓	-	-

POSATE | Cutlery

AIDA	pag. 82	ISCHIA	pag. 78	SNAKE	pag. 92
AMERICA	pag. 74	LEONARDO	pag. 38	SOLARIS	pag. 66
AUSTRALIA 2	pag. 83	LIBERTY	pag. 52	SPATEN	pag. 22
BAGUETTE	pag. 29	MAITRE	pag. 71	STRESA	pag. 88
BERNINI	pag. 51	MILLENNIUM	pag. 46	SUPERGA	pag. 89
BETA	pag. 76	OCTAVIA	pag. 19	SWING	pag. 28
BRASILIA	pag. 75	OLIVIA	pag. 30	SYNTHESIS	pag. 64
BRISTOL	pag. 73	PALACE	pag. 54	TECNA	pag. 26
BYRON	pag. 32	PALACE MARTELLATO	pag. 56	TEMA	pag. 80
CAMBRIDGE	pag. 90	PALLADIUM	pag. 34	TIE	pag. 62
CASALI	pag. 58	PITAGORA	pag. 36	TOURING	pag. 94
CONCEPT	pag. 24	PRIVILEGE	pag. 18	TREND	pag. 61
DOLPHIN	pag. 84	PUNTO	pag. 91	TRUMPET	pag. 50
ECOBAGUETTE	pag. 93	RITZ	pag. 47	TUBE	pag. 95
EUCLIDE	pag. 35	ROMA	pag. 68	UNO	pag. 85
EXCELSIOR	pag. 60	ROMANINO	pag. 49	VALENCIA	pag. 86
EXPO	pag. 62	SABRINA	pag. 70	VITTORIALE	pag. 20
FILET	pag. 69	SAVOY	pag. 59	WAVE	pag. 81
GAMMA	pag. 77	SETTECENTO	pag. 48		
HOTEL	pag. 72	SIRIO	pag. 67		

INDICE ALFABETICO

Acciaino	pag. 168	Casser mezza fonda (bassa) con manico	pag. 127 135
Appendino magnetico	pag. 168		
Articoli gelateria	pag. 205 206-207	Casseruola fonda con manico e maniglia	pag. 125 127-131 135-139
Bacinella pasticceria	pag. 213		
Bacinelle gastronorm	pag. 151 152-153	Cavatappi	pag. 106 199
Bacinelle gn con maniglie	pag. 152	Cestino frutta	pag. 119
		Cestino pane	pag. 119
Bacinelle gastronorm forate	pag. 153 156-157 158	Chiave	pag. 102
		Chiudibottiglia	pag. 201
Bacinelle gelateria	pag. 206 207	Cloche	pag. 118 190
Bagnomaria	pag. 163	Colapasta	pag. 131
Base per bastardella	pag. 165		
Bastardella	pag. 165	Colapasta sferico	pag. 163 164
Batticarne	pag. 174		
Borsa porta coltelli	pag. 170	Coltello affettati	pag. 167 169
Box 5+1	pag. 102		
Box 11+1	pag. 100	Coltelli bistecca	pag. 104 109-110 168
Box 11+1 trasparente	pag. 101		
Caffettiere	pag. 209	Coltello cucina	pag. 167 168-170
		Coltello cucina orientale	pag. 167
Casseruola conica	pag. 125 132-135	Coltello disossatore	pag. 167 169
		Coltello manico vuoto	pag. 108
Casseruola fonda con manico	pag. 125 127-131 135-139 141	Coltello pane	pag. 105 167-170
Casseruola mezza fonda (bassa)	pag. 125 127-135		

Coltello per filettare	pag. 167 169
Coltelli pizza	pag. 105 111-112
Coltello prosciutto	pag. 167 170
Coltello salmone	pag. 168
Coltello servire	pag. 114
Coltello spelucchino	pag. 168 169
Coltello stresa colour	pag. 112
Coltello verdura	pag. 168
Cono cinese	pag. 164
Coperchio	pag. 128 132-136 139-147
Coperchio bagnomaria quadrato	pag. 163
Coperchio gastronorm	pag. 154 155-159
Coperchio teglia	pag. 148
Coperchio zuppiera	pag. 190
Coppa gelato	pag. 206
Crepiera	pag. 144
Cucchiaino marmellata	pag. 115
Cucchiaino servire	pag. 116
Cucchiaino multiuso	pag. 115
Cucchiaino multiuso forato	pag. 115
Cucchiaino pizzaiolo	pag. 115
Cucchiaino risotto	pag. 114
Cucchiaino risotto forato	pag. 114
Cucchiaino unipezzo	pag. 173
Cuocipesce	pag. 148
Dosatore gelato	pag. 204
Esclusivi	pag. 104
Espositori	pag. 218
Etichetta singola	pag. 102
Falso fondo gastronorm	pag. 155 158
Forbice	pag. 174
Forbici dolce	pag. 176 177
Forchetta 5 punte	pag. 114
Forchetta pizza	pag. 111
Forchetta servire	pag. 116
Forchettone 3 punte	pag. 115
Forchettone arrosto	pag. 104 168
Forchettone insalata	pag. 115
Forchettone unipezzo	pag. 172
Forma creme caramel	pag. 165
Formaggera	pag. 120
Fruste	pag. 173
Griglia posate box 11+1	pag. 100

Griglia posate box 11+1 trasparente	pag. 101
Griglia posate c/chiave	pag. 98
Griglia posate c/cravatta	pag. 97
Imbuto	pag. 165
Insalatiera	pag. 165
Lattiera	pag. 209
Legumiera con alette	pag. 185
Lumachiera	pag. 148
Manaretta	pag. 167
Mattarello	pag. 165
Mestolo unipezzo	pag. 172
Mestolo salsa unipezzo	pag. 172
Mezzaluna	pag. 168
Molle	pag. 175 176-177
Multiuso crostacei	pag. 112
Oliera	pag. 120 121
Padella	pag. 125 128-132 136-138 141-142 143-144 147
Padella sauté	pag. 125 136
Padella sauté antiaderente	pag. 125 136
Paiolo	pag. 147
Pala fritto unipezzo	pag. 172
Pala lasagne	pag. 106 114
Pala torta	pag. 114 178
Pala uovo	pag. 114
Passabrodo	pag. 164
Pentola	pag. 127 131-135 139
Piattino cassata	pag. 205
Piattino per coppa	pag. 206
Piatto fondo	pag. 185
Piatto ovale	pag. 188 189
Piatto piano	pag. 185
Piatto portapane	pag. 118
Pietanziera	pag. 185
Pinza aragosta	pag. 104 112
Porta burro	pag. 190
Portagrissini	pag. 119
Posate detenuti	pag. 185
Punta grana	pag. 168
Raccogli briciole	pag. 174

Ricambi	pag. 215
Roll up	pag. 125 137-219
Rompinoci	pag. 174
Sale e pepe	pag. 120
Salsiere	pag. 190
Scaldapasta forato	pag. 184
Scaldapasta settori	pag. 184
Scavino crostacei	pag. 104 112
Schiumarola unipezzo	pag. 172
Scodelle	pag. 185
Secchiello champagne	pag. 119
Secchiello ghiaccio	pag. 119
Separatore	pag. 155
Setacci	pag. 164
Shaker	pag. 200
Sottobicchiere	pag. 118
Sottobottiglia	pag. 118
Sottopiatto	pag. 118
Spatola gelato	pag. 205
Spatola unipezzo	pag. 172
Speedy-pasta	pag. 137
Spillone porta scontrini	pag. 200
Spremiagrumi	pag. 199
Spuc	pag. 171
Tappo champagne	pag. 201
Tappo vino	pag. 201
Tazza brodo	pag. 185
Tegame	pag. 127 131-135 141-144 147
Tegame antiaderente	pag. 128
Tegame uovo	pag. 148
Teglia gastronorm	pag. 154 159
Teglia gastronorm alluminio antiaderente	pag. 154
Teglie	pag. 148 154-159
Teiera	pag. 209
Trinciapollo	pag. 104
Vassoi bar	pag. 200
Vassoi con scomparti	pag. 185
Vassoi impilabili	pag. 213
Vassoio gratin	pag. 189
Vassoio ovale	pag. 191
Vassoio rettangolare	pag. 189 191-203
Vassoio rettangolare pasticceria	pag. 213
Vassoio tondo	pag. 189 191-203 212

Valve	pag. 102
Wok 2 maniglie	pag. 144
Wok con 1 manico	pag. 132 144
Zuccheriera	pag. 200
Zuppiera	pag. 190

ALPHABETICAL INDEX

3 Prong fork	pag. 115
5 Prong fork	pag. 114
Bain marie	pag. 163
Basin with retractable handles	pag. 152
Barcode label	pag. 102
Bar tray	pag. 202
Bill spike	pag. 200
Boning knife	pag. 167 169
Bottle coaster	pag. 118
Bottle stopper	pag. 201
Bowl	pag. 185
Box 5+1	pag. 102
Box 11+1	pag. 100
Box 11+1 trasparente	pag. 101
Bread basket	pag. 119
Bread coaster	pag. 118
Bread stick holder	pag. 119
Bread knife	pag. 105 167-170
Butcher's knife	pag. 167
Butter dish	pag. 190
Cake server	pag. 105 114-178
Card	pag. 102
Carving fork	pag. 104 115-168 180
Champagne bucket	pag. 119
Champagne stopper	pag. 201
Cheese bowl	pag. 120
Chef knife	pag. 167 168-170
Chinois	pag. 164
Citrus squeezer	pag. 199
Cleaver	pag. 167
Cloche	pag. 118 190
Coaster	pag. 118
Coffee pot	pag. 209
Colander	pag. 131
Conical casserole	pag. 125 132-135
Conical ice-cream goblet	pag. 206
Convict spoon and fork	pag. 185
Cork screw	pag. 106 199
Cravatta	pag. 102
Creme caramel mould	pag. 165
Crepe frying pan	pag. 144
Cruet	pag. 120 121

Crumb collector	pag. 174
Cutlery rest	pag. 113
Deep casserole	pag. 125 132-135
Deep plate	pag. 185
Display	pag. 218
Divider	pag. 155
Edged oval tray	pag. 188 189
Edged plate	pag. 206
Egg lifter	pag. 114
Esclusivi	pag. 104
False perforated bottom	pag. 155 159
Fillet knife	pag. 167 169
Flat plate	pag. 185
Foot for semispheric bowl	pag. 165
French omelet pan	pag. 148
Fruit basket	pag. 119
Frying pan	pag. 125 128-132 136-138 141-142 143-144 147
Frying pan 2 handles	pag. 127 131-135 141-144 147
Funnel	pag. 165
Glass	pag. 185
Gratin tray	pag. 189
Ham slicer	pag. 167 170
Ice bucket	pag. 119
Ice-cream scoop	pag. 205
Ice-cream plate	pag. 206
Ice-cream spatula	pag. 205
Jam/honey spoon	pag. 115
Japanese cook	pag. 167
Knife stresa colour	pag. 112
Knife h. H. With forged blade	pag. 108
Knife pizza	pag. 105 111-112
Knives bag	pag. 170
Ladle unipezzo	pag. 172
Lid	pag. 128 132-136 139-147
Lid for roasting pan	pag. 148
Lid for soup bowl	pag. 190

Lid gastronorm	pag. 154 159-207
Lobster cracker	pag. 104 112
Lobster pick	pag. 104 112
Low casserole	pag. 125 127-135
Meat mallet	pag. 174
Mincing knife	pag. 168
Multipurpose spoon	pag. 116
Non stick frying pan 2 handles	pag. 128
Non stick sauté pan	pag. 125
Non stick basin	pag. 154
Nutcracker	pag. 174
Paring knife	pag. 168
Parmesan cheese knife	pag. 168
Pastry deep tray	pag. 213
Peeling knife	pag. 168
Perforated rice spoon	pag. 114
Perforated spatula unipezzo	pag. 172
Perforated spoon	pag. 115
Pot	pag. 127 131-135 139
Poultry shears	pag. 104 174
Rectangular tray	pag. 189 191-203
Rice spoon	pag. 114
Roasting pan	pag. 148 154-159
Roll up	pag. 125 137-219
Round edged tray	pag. 189
Round tray	pag. 189 191-203 212
Salad bowl with handles	pag. 165
Salad fork	pag. 115
Salmon knife	pag. 168
Salt and pepper	pag. 120
Sauce boat	pag. 190
Sauce ladle unipezzo	pag. 172
Saucepan	pag. 125 127-131 135-139 141
Sauté frying pan	pag. 125 136
Sea food pick	pag. 112
Section colander	pag. 137 164

Serving dish	pag. 185
Serving fork	pag. 116
Serving fork unipezzo	pag. 172
Serving knife	pag. 114
Serving spoon	pag. 116
Serving spoon unipezzo	pag. 173
Shaker	pag. 200
Sharpener	pag. 168
Skimmer unipezzo	pag. 172
Slicer knife	pag. 167 169
Snails plate	pag. 148
Scissor	pag. 174
Soup bowl	pag. 190
Soup cup	pag. 185
Spatula lasagne	pag. 106 114
Spatula unipezzo	pag. 173
Speedy-pasta	pag. 136
Spherical colander	pag. 163 164
Spuc	pag. 171
Square lid	pag. 163
Spare parts	pag. 215
Stackable basin	pag. 151
Steak knives	pag. 104 110-111 168
Strainer	pag. 164
Sugar bowl	pag. 200
Tea pot	pag. 209
Tomato spoon	pag. 115
Tong	pag. 175 176-177
Tray with sector	pag. 185
Underplate	pag. 118
Valve	pag. 102
Vegetable dish with handles	pag. 185
Whisk	pag. 173
Wine stopper	pag. 201
Wok	pag. 132 144

Con il conferimento dell'ordine il Cliente accetta integralmente le condizioni di vendita e di consegna di seguito elencate:

PREZZI. L'attuale quotazione a listino si intende per merce resa franco nostro stabilimento. La merce è venduta ai prezzi in Euro in vigore all'atto della spedizione dell'ordine. La ditta si riserva la facoltà di modificare in qualsiasi momento i prezzi di vendita. Per imballo e confezionamento addebito 1%.

CONSEGNA. Per giorno di consegna viene inteso quello indicato nella bolla di consegna controfirmata dal corriere. Il termine di consegna, essendo vincolato alle possibilità del momento e potendo variare per motivi indipendenti dalla volontà della ditta, è inteso come approssimativo e non impegnativo. Il mancato rispetto da parte nostra del termine di consegna concordato non dà diritto al Cliente di annullare l'ordine, protrarre il pagamento, richiedere un indennizzo, compenso o penale qualsiasi.

RECLAMI. La merce viaggia a rischio e pericolo del destinatario anche nel caso in cui la merce viaggi in porto franco. Il Cliente deve verificare la merce all'atto della consegna. Tutti i reclami riferentesi alla qualità della merce devono essere comunicati a mezzo raccomandata o fax entro otto giorni dal ricevimento della merce pena la decadenza di qualsiasi diritto. Per qualsiasi contestazione è competente esclusivamente il Foro di Brescia.

PAGAMENTO. Da convenirsi all'ordine. La merce rimane di riservato dominio della ditta PINTI INOX fino all'avvenuto pagamento. Per tutto quanto non previsto esplicitamente si fa riferimento a quanto previsto dal Codice Civile. Gli articoli esposti nel presente catalogo si intendono a solo titolo informativo e senza alcun impegno da parte della Pinti Inox.

MISURE E CAPACITÀ. Sono puramente indicative. PINTI INOX si riserva il diritto insindacabile di apportare, anche senza preavviso, tutte le modifiche e le migliorie richieste da esigenze commerciali e/o tecniche di qualsiasi natura.

RESA E TRASPORTO. Su richiesta, saranno addebitati i seguenti importi:
3% del valore della fattura per spedizioni in tutta Italia, isole escluse
4% del valore della fattura per spedizioni nelle isole.
Per ordini inferiori a 1.000 € di imponibile, saranno addebitati 25 € quali spese di gestione e imballo.

URGENZE. In caso di necessità particolari, è possibile richiedere la spedizione di un ordine nelle 24 ore con corriere espresso in servizio priority: se confermato, il costo del servizio è di 40,00 €, da aggiungere a eventuali spese di trasporto e di gestione/imballo.

SPONDA IDRAULICA. Se richiesta, verrà addebitato il costo del servizio di euro 50,00 per consegna.

When the order is conferred, the customer will integrally accept the selling and delivery conditions listed herebelow:

When placing the order, the Customer fully accepts the sales and delivery conditions listed below:

PRICES. The current price list is to be considered ex our factory. The goods are sold with prices in EURO valid at the time of the shipping. We reserve the right to decide about the modification of the current selling prices in every up to moment. For packing and packaging there will be a debit of 1%.

DELIVERY. The delivery day is the one indicated in the delivery note countersigned by the courier. The delivery term is approximate and not binding as it is tied up to the current possibilities and may vary because of reasons not related to the company's will. Should we not observe the agreed delivery terms, the customer has not the right to cancel the order, postpone the payment, require any sort of refund, compensation or penalty.

COMPLAINTS. The goods are carried at consignee's risk. The customer must verify the goods upon receipt. Any sort of complaint concerning the quantity or the quality of the goods must be sent by registered mail within eight days after the receipt of the goods, or any right for complaining will be lost. Any arbitration or disputes will be governed by the Italian laws.

PAYMENT. to be agreed with the order.
Pinti Inox is the sole owner of the goods until the full payment is effected.
For whatever not explicitly mentioned hereabove, please refer to the Civil Code.
The articles shown in the present catalogues have merely an informative function, and do not bind Pinti Inox.

MEASUREMENTS AND CAPACITIES are indicative.
Pinti Inox reserves the unquestionable right to either modify or improve any item-even without notice- because of market and/or technical requirements.

DISTRIBUTION AND TRANSPORT. If such services are requested, the following amounts will be charged:
3% of invoice total for shipments throughout Italy, excluding the Italian islands; 4% of the invoice total for shipments to the Italian islands.
For orders below the taxable amount of 1,000 euro, a 25-euro handling and packaging fee shall be charged.

URGENCIES. In the event of special requests, it is possible to have an order dispatched within 24 hours by express courier via priority service. If confirmed, the cost of the service is 40.00 euro, in addition to any transport and handling/package costs.

HYDRAULIC LIFT. If requested, a service fee of 50.00 euro per delivery shall be charged.

NOTES

PINTINOX

HORECA

2023